



MANUEL DE L'USAGER



PRESSE À SIROP AUTONETTOYANTE CDL

Merci d'avoir choisi une presse à sirop CDL. Nos 40 années d'expérience au service des acériculteurs garantie que vous avez acquis un équipement performant et de qualité. Avant d'installer et utiliser votre équipement, assurez-vous de bien comprendre toutes les instructions de ce manuel. De plus, s'il y a le moindre problème à la réception de votre équipement, contactez immédiatement CDL ou votre représentant local.

TROUVER L'INFORMATION

Inscrire ces détails pour référence future

Marque: _____

Date d'achat: _____

Numéro de modèle: _____

Numéro de série: _____

Position du numéro de série

Le numéro de série est situé sur le support de presse

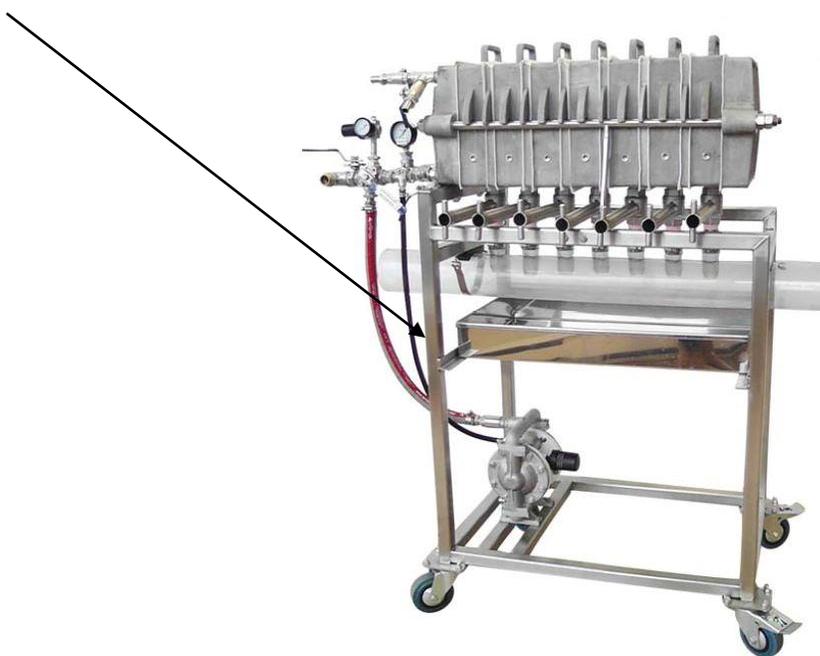


TABLE DES MATIÈRES

Trouver l'information	2
Table des matières	3
Sécurité	3
Description de la presse	4
Information sur le filtreur	5
Installation	6
Description des valves et connexions	7
Assemblage de la presse	8
Filtration du sirop d'érable	10
Désucrage de la presse	11
Nettoyage de la presse	12
Utilisation de la poudre à filtrer	15
Capacité de filtration	18
Maintenance	18
Guide de dépannage	18
Pièces	19
Garantie	21

SÉCURITÉ

Malgré les apparences, une presse à sirop peut être un équipement dangereux. Elle filtre du sirop d'érable très chaud. Donc, lorsqu'elle est en fonction, les plaques deviennent très chaudes. Assurez-vous que personne ne touche la presse. Aussi, avant de l'opérer, inspectez tous les boyaux afin de s'assurer qu'ils sont tous en bonne condition, spécialement celle entre la pompe et les plaques, étant donné que c'est celle qui subit la pression la plus haute.

Si vous avez à remplacer un boyau, il doit être capable de fonctionner à des températures d'au moins 2300 F et une pression d'au moins 200 psi.

Finalement, toujours vérifiez la jauge de pression interne de la presse. Si la pression monte à plus de 50 psi, ça veut dire qu'il est temps de procéder à un nettoyage de la presse. Si ce n'est pas fait, il est possible qu'un boyau explose en aspergeant du sirop chaud. Si ça arrive, toute personne près de la presse pourrait subir de sévères brûlures.

DESCRIPTION DE LA PRESSE À SIROP

Une presse à filtrer est une pièce d'équipement faite pour filtrer du liquide. Cette presse CDL est principalement utilisée pour filtrer du sirop d'érable, mais elle peut aussi être utilisée pour filtrer d'autres liquides tels que du vin, de la bière ou du miel. Les plaques sont faites d'aluminium coulé, un matériel léger et avec une bonne conductivité thermique. Il est essentiel de filtrer le sirop d'érable avant la consommation, afin d'avoir un produit de meilleur goût, sans impuretés.

Plaque arrière : La plaque arrière est fixée au bâti de la presse. L'entrée et la sortie du sirop sont situées sur cette plaque.

Papier filtre : Une feuille de papier filtre doit être insérée entre chaque plaque de la presse. Ce sont ces feuilles qui filtrent le sirop d'érable. Si les papiers ont tendance à se déchirer, il est recommandé de mettre 2 papiers filtres d'épaisseur entre chaque plaque.

Plaque vide : Quand la presse est assemblée, les plaques vides et pleines doivent alterner. Les plaques vides permettent l'entrée du sirop dans la presse et gardent à l'intérieur les résidus de filtration et la poudre à filtrer.

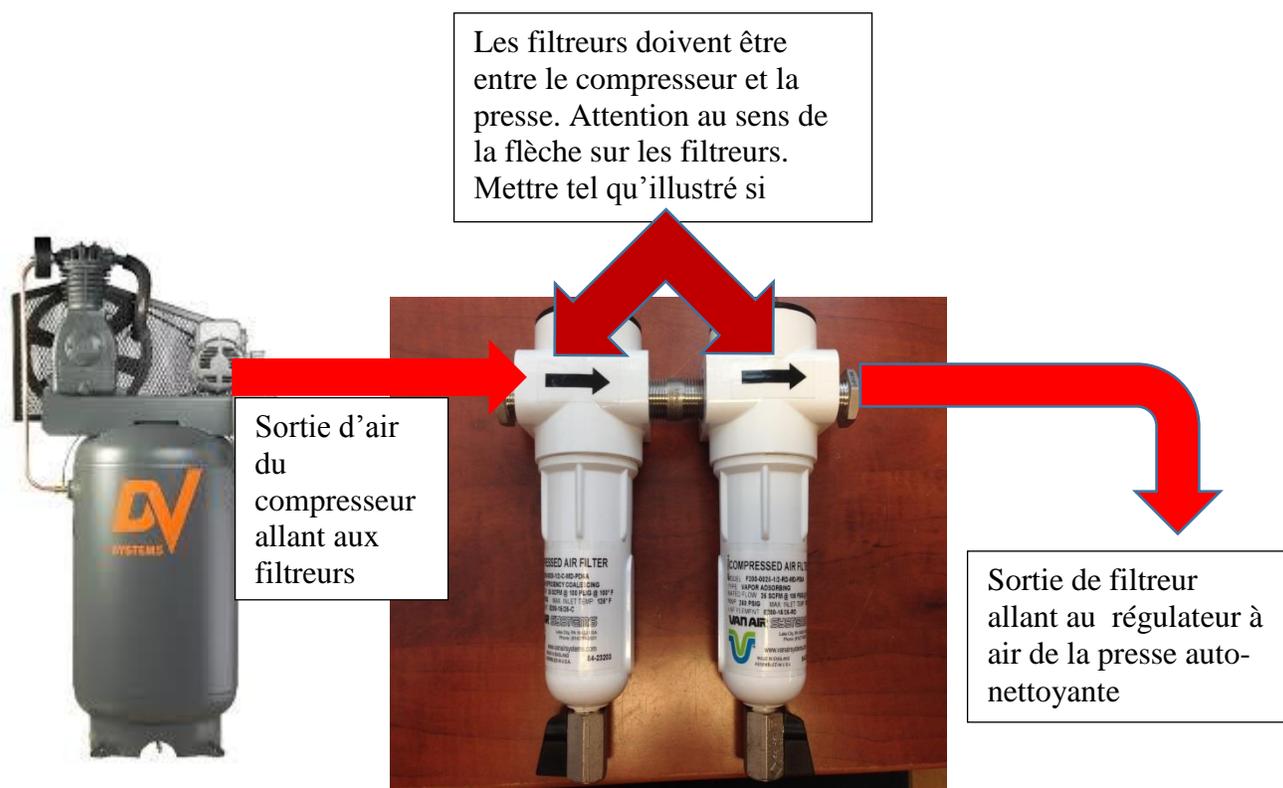
Plaques pleines : Ces plaques permettent au sirop de sortir de la presse. Les trous sur un des coins intérieurs de chaque plaque ne doivent pas se boucher, sinon le sirop restera prisonnier de la presse.

Plaque avant : Cette plaque doit être installée après une plaque vide. Le tout doit être serré solidement à l'aide des 2 écrous.

NOTE : L'épaisseur des plaques vides est importante. Plus elles sont épaisses, plus il sera possible d'accumuler de poudre à filtrer à l'intérieur, plus il sera possible de filtrer de sirop avant de nettoyer la presse.

INFORMATIONS IMPORTANTES SUR LES FILTRES REÇUS AVEC LA PRESSE AUTO-NETTOYANTE CDL.

LES FILTRES (F200-0025-1/2-C-MD-PD6A ET LE F200-0025-1/2-RD-MD-PD6A) DOIVENT ÊTRE INSTALLÉS COMME LE SCHÉMA SI DESSOUS AFIN DE FILTRÉ L’AIR INJECTÉ DANS LA PRESSE LORS DU LAVAGE. CE SONT DES FILTRES SERVANT À ÉLIMINER LES PARTICULES D’HUILE ET LES ODEURS QUI PEUVENT S’ÉCHAPPER DU COMPRESSEUR À AIR. SI L’INDICATEUR SUR LE DESSUS DU FILTRE PASSE AU ROUGE VOUS DEVREZ CHANGER LE FILTRE À L’INTÉRIEUR. VOUS AUREZ SEULEMENT QU’À DÉVISSER LA PARTIE INFÉRIURE POUR ACCÉDER AU FILTRE. L’AIR DOIT PASSER EN PREMIER PAR LE F200-0025-1/2-C-MD-PD6A ET ENSUITE DANS LE F200-0025-1/2-RD-MD-PD6A. DES RECHARGES DE FILTRES (663458 ET 663459). SONT DISPONIBLES DANS LES SUCCURSALES CDL.



IMPORTANT : Une huile de type de type alimentaire doit être utilisée pour la lubrification de votre compresseur. Informez-vous auprès d'un revendeur spécialisé dans les compresseurs à air.

INSTALLATION

Compresseur à l'air de 3hp minimum ou +.
Réservoir de 60 gallons.
Capacité minimum 13-15 cfm à 45 psi

Réservoir de filtrat d'une capacité minimum de 500 gallons muni d'une sortie minimum de 2 pouces de diamètre. Ce réservoir peut être votre bassin de filtrat de votre concentrateur si la capacité est suffisante.

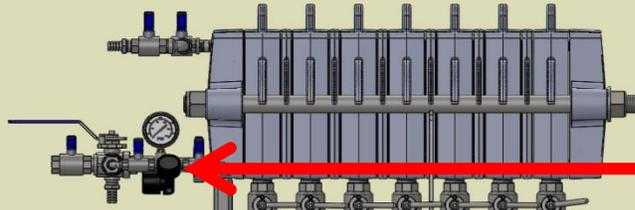


Tuyau avec un diamètre minimum de 2 pouces.
Installer une valve pour contrôler le débit.
Connecter au tuyau translucide de 4 pouces de diamètre de votre presse.



Connecter l'arrivée d'air du compresseur au régulateur.

Connecter au drain existant.
Dois avoir minimum 3" de diamètre.



Tuyau translucide 4 pouces

DESCRIPTION DES VALVES ET CONNEXIONS

Valve de contournement (BY PASS)
Utilisé pour réchauffement de la presse
ou lors du remplissage de départ.
**(CETTE VALVE DOIT ÊTRE
FERMÉE LORS DU NETTOYAGE
ET EN MODE FILTRATION)**

Valve de contrôle de sortie de sirop de la
presse.

Une valve servant à diriger le sirop vers
votre récipient à sirop et l'autre servant à
envoyer l'eau de dé sucrage de votre
presse vers votre boîte de contrôle de débit
de l'évaporateur ou vers votre bassin
d'eau d'érable selon votre choix

**(CES VALVES DOIVENT ÊTRE
FERMÉES LORS DU NETTOYAGE)**

Manomètre de Pression

**(NE JAMAIS
EXCÉDER 50 PSI)**

Valve de contrôle 3 voies
— sélection arrivé sirop
Ou
-sélection arrivé eau chaude
et air pour nettoyage

Arrivé du sirop
d'érable provenant

Sortie et valve de
contrôle optionnel pour
le contrôle d'une pompe
diaphragme à l'air
**(CETTE VALVE DOIT
ÊTRE FERMÉE SINON
UTILISÉE)**

Valve de contrôle entrée
d'eau chaude lors du
nettoyage.
Connecter l'entrée d'eau
chaude à cette valve.

Valve de contrôle d'air
lors du nettoyage.

Régulateur d'air provenant du
compresseur.
Connexion ¼ (ajustement 45 psi)
Connecter l'arrivée d'air du
compresseur à ce régulateur.

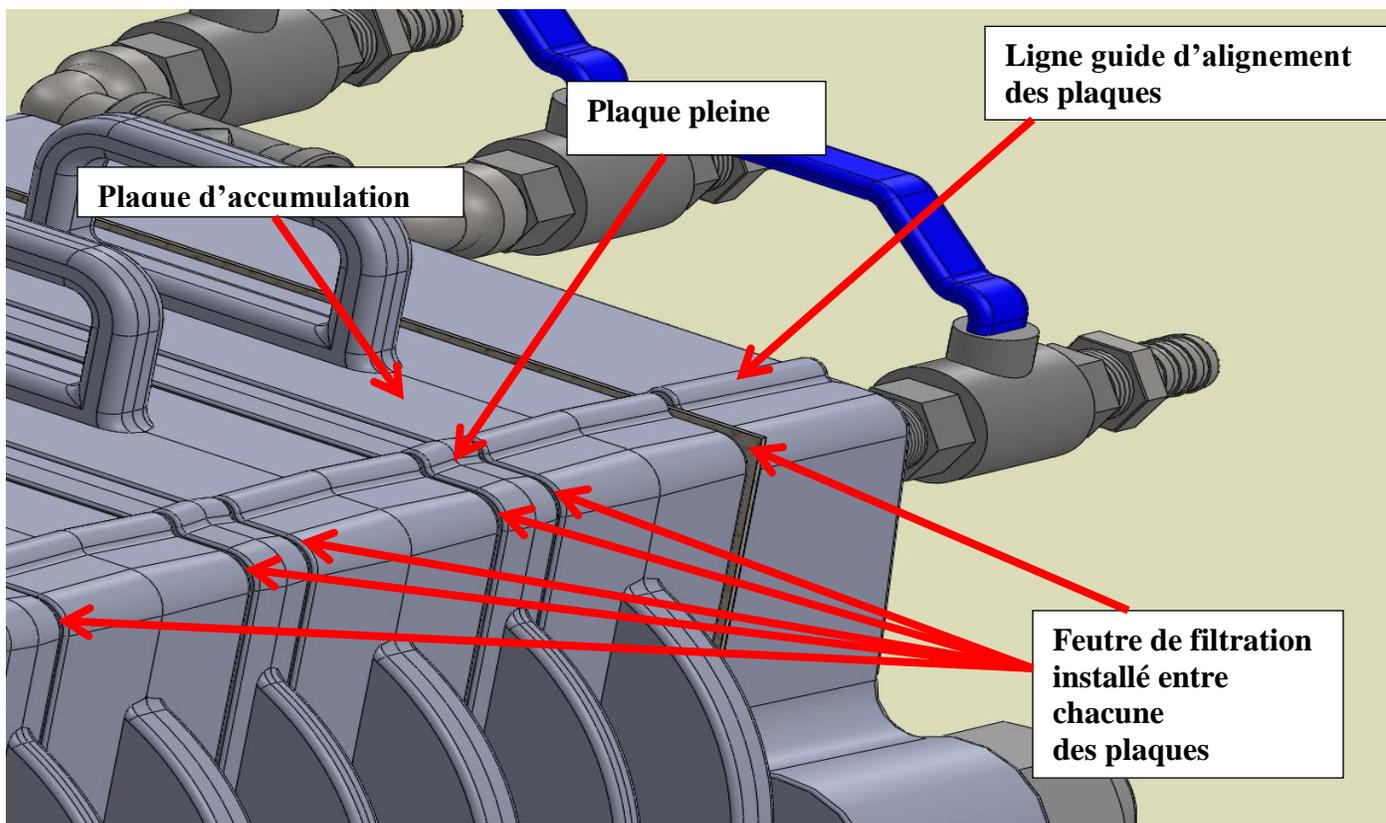
ASSEMBLAGE DE LA PRESSE

AVERTISSEMENT : UN AJUSTEMENT DE PRESSION TROP ÉLEVÉ DE L'AIR PEUT PROVOQUER UNE EXPLOSION. NE JAMAIS DÉPASSER 50 PSI.

1-S' assurer que les plaques sont bien nettoyées.

2-Installer toutes les plaques d'accumulation en insérant le tuyau de drainage clair de la plaque dans le tuyau translucide de 4 pouces fixé en dessous de la presse. **Attention de bien mettre dans le bon sens en alignant les lignes guides.** Pour une installation plus facile, faire tremper le tuyau dans l'eau chaude 1 minute. (Voir schéma si dessous et schéma de nettoyage de la presse)

3-Installer les plaque pleine et faire attention de mettre dans le bon sens en alignant les lignes guides. **(schéma si dessous)** Voir



4— Insérer les feutres de filtration pour presse « JET » CDL entre chacune des plaques. Ceux-ci ont un trou dans chacun des coins. Installer bien droit les feutres comme sur le schéma de la page précédente. Cette opération demande une certaine délicatesse. **Attention les trous dans chaque coin du feutre doivent s'aligner avec les trous de chacune des plaques.**

5-Installer la plaque de bout et laisser un jeu assez grand pour insérer un feutre de filtration entre la dernière plaque vide et celle-ci.

6-Insérer un feutre de filtration entre la plaque de bout et la dernière plaque vide dans la bonne position.

7-Tenir le feutre de filtration et en même temps pousser la plaque de bout contre le feutre. **Faire attention de ne pas se coincer la main ou un doigt.**

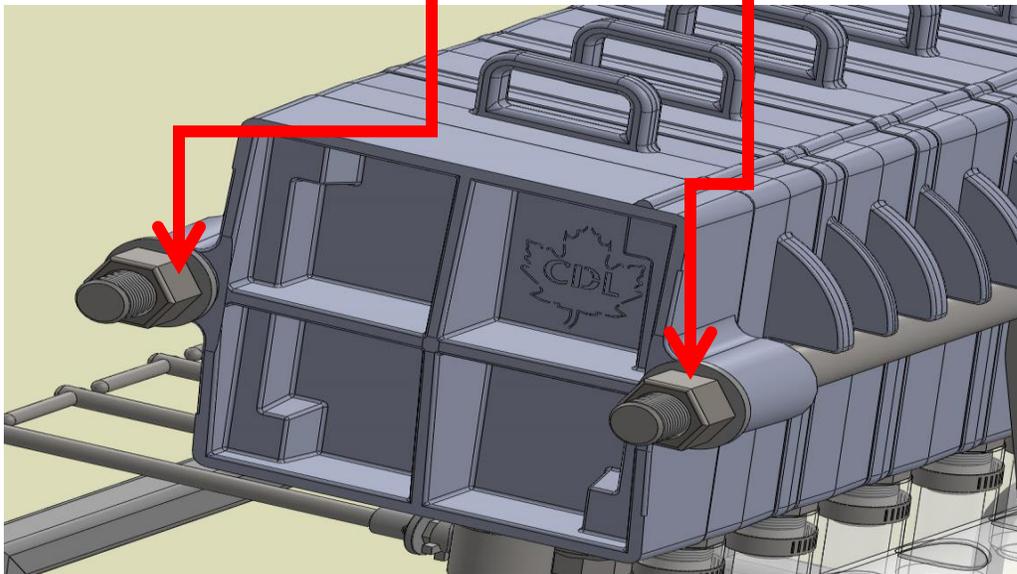
8-Maintenant que le feutre est légèrement comprimé, vous pouvez lâcher la pression appliquée sur la plaque de bout.

9-Installer et serrer l'écrou de serrage et la rondelle. Voir schéma si dessous.
Note : Un reserrage peut être nécessaire lorsque la presse se réchauffe pour réduire les fuites entre les plaques. Le feutre de filtration devient plus étanche en passant du sirop (en vieillissant) donc attention de ne pas trop serrer lorsque les feutres de filtration sont neuf.

Écrous et rondelles pour serrage.

Dois être serré avec la clef de serrage standard appropriée.

En aucun temps, la clef ne doit être rallongée.



10-Votre presse est maintenant prête pour la filtration du sirop d'érable.

Note : Votre presse peut rester en permanence assemblée. Nous recommandons par contre de faire une inspection visuelle des feutres de filtration tous les 75 barils filtrés (2500 gallons de sirop).

FILTRATION DU SIROP D'ÉRABLE

1-Préparer un mélange de poudre de filtration 6 tasses ou + dans un maximum de 3-4 gallons de sirop d'érable chaud directement dans votre récipient à sirop d'érable à la sortie de votre évaporateur.

2-Assurez-vous que le mélange soit bien homogène.

3-Assurez-vous que le montage de votre presse soit approprié. (Voir instruction d'assemblage de la presse)

4-Ouvrir la valve de qui alimente votre presse (**vers votre la pompe qui alimente la presse en sirop**) sur votre récipient contenant votre solution de poudre à filtration et de sirop d'érable.

5-Assurer vous que toutes les valves de drainage des plaques vides d'accumulation de résidu sont fermées. (Voir schéma d'instruction pour nettoyage)

6-Positionner votre valve 3 voies à la position alimentation en sirop.

7-Assurez-vous que la valve de contrôle d'air pour nettoyage soit fermée.

8-Assurez-vous que la valve de contournement soit fermée. (by-pass)

9-Assurez-vous que la valve de contrôle entrée d'eau chaude pour nettoyage soit fermée.

10-Ouvrir la valve de sortie de presse appropriée pour envoyer le sirop vers votre récipient. (Tuyau allant au Baril)

11-Prendre le tuyau de sortie et le retourner dans le récipient ayant votre solution mélangée.

12-Vous êtes maintenant prêt à partir la pompe qui alimente votre presse en sirop.

13-La laisser recirculer 2-3 minutes et prendre un échantillon pour tester la limpidité de votre sirop d'érable.

14-Une fois votre sirop limpide vous êtes prêt à commencer la filtration. Remettre le tuyau de sortie de presse vers le récipient désiré.

Note : Lorsque la pression de filtration atteint entre 40-45 psi, procéder au nettoyage de votre presse. (Voir la section nettoyage)

DÉSUCRAGE DE LA PRESSE APRÈS LA FILTRATION DU SIROP D'ÉRABLE

1-Alimenter votre pompe de presse en eau chaude.

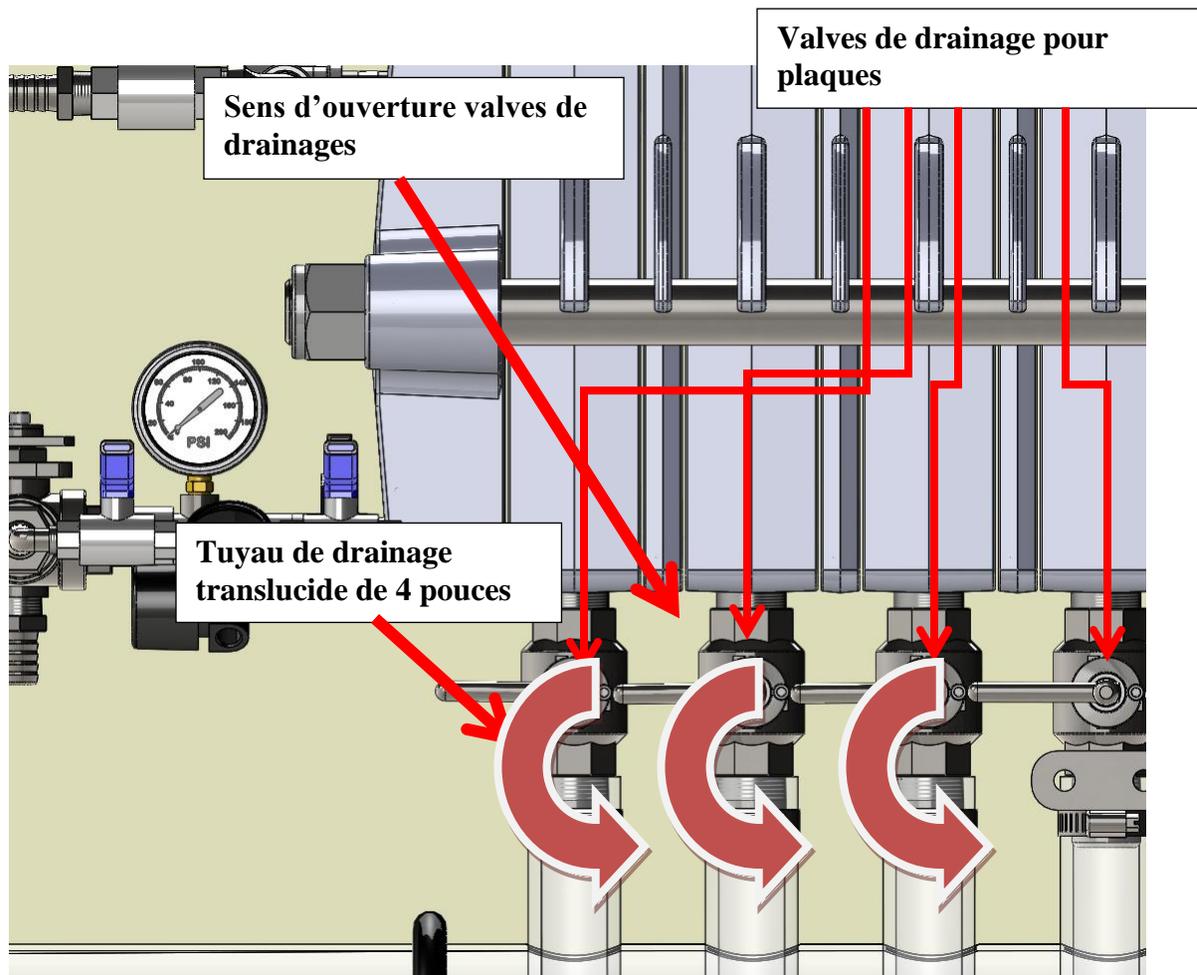
2-Ouvrir et fermer les valves de contrôle de sortie de sirop de la presse afin de diriger le sirop d'érable dilué vers votre boîte de contrôle de débit de l'évaporateur ou vers votre bassin d'eau d'érable selon votre choix.

ATTENTION VOUS DEVEZ AVOIR UN ÉVAPORATEUR D'UNE GROSSEUR MINIMUM DE 4 X 14 PIEDS POUR RENVOYER LE SIROP D'ÉRABLE DILUÉ DIRECTEMENT DANS LA BOITE DE CONTRÔLE DE DÉBIT D'UN L'ÉVAPORATEUR.

3-Démarrer la pompe qui alimente votre presse et attendre que la concentration en sucre soit bien descendue comme vous le désirez. (Vous pouvez tester la concentration en sucre avec un réfractomètre si désiré.)

4-Vous êtes maintenant prêt pour procéder au nettoyage de votre presse

NETTOYAGE DE LA PRESSE



Vous référez au schéma de description des valves et connexions pour trouver la valve appropriée.

1-Ouvrir la valve pour alimenter le tuyau translucide en filtra. (Voir schéma d'installation) **(IMPORTANT : Le filtrat doit circuler et remplir au minimum la moitié du tuyau 4 pouces afin de ne pas colmater vos drains.)**

2-Assurez-vous que le régulateur à l'air est ajusté à une pression maximum de 45 psi. (voir avertissement)

3-Fermer les deux valves de sorties de sirop de la presse.

4-Positionner votre valve 3 voies à la position lavage.

5-Ouvrir la valve de contrôle d'air pour le nettoyage.

6-Ouvrir la valve de contrôle d'entrée d'eau chaude pour nettoyage.

7-Lorsque la pression du manomètre atteint 45 psi, ouvrir une seule valve de drainage d'une plaque d'accumulation de résidu (vide) jusqu'à ce que la pression redescende à zéro. (Vous pourrez alors observer la couleur de l'eau lors du drainage dans le tuyau translucide 4 pouces en dessous de la presse)

Note : À cette étape il est normal que l'air et l'eau chaude s'échappe au travers des feutres de filtration, surtout lorsqu'ils sont neufs. Les feutres vont devenir de plus en plus étanches de lavage en lavage, à mesure que vos feutres de filtration auront filtrés du sirop.

8-Refermer la valve de drainage pour atteindre à nouveau la pression de 45 psi et rouvrir à nouveau la valve de drainage jusqu'à ce que la pression redescende à zéro. (Vous pourrez alors observer la couleur de l'eau lors du drainage encore une fois.) Répéter cette opération jusqu'à ce que l'eau redevienne claire.

9-Répéter l'opération #8 et #9 pour chaque plaque d'accumulation de résidu. (vide)

10-Une fois terminer fermer la valve de contrôle d'air pour le nettoyage.

11-Fermer la valve de contrôle d'entrée d'eau chaude pour nettoyage.

12- Ouvrir toutes les valves de drainage de plaque d'accumulation. (Vide)

13-Attendre que toutes les plaques soient drainées et refermer les valves de drainage.

14- Fermer la valve pour alimenter le tuyau translucide en filtrat.

15-Positionner votre valve 3 voies à la position arrivé de sirop

16- Ouvrir la valve servant à diriger le sirop vers votre récipient à sirop.

17-Votre presse est maintenant nettoyée

AVERTISSEMENT : UN AJUSTEMENT DE PRESSION TROP ÉLEVÉ DE L'AIR PEUT PROVOQUER UNE EXPLOSION.NE JAMAIS EXÉDER 50 PSI .

Pour plus d'information vous pouvez contacter le service technique CDL ou allez sur www.cdlinc.ca

RÉCHAUFFEMENT DE LA PRESSE.

Cette opération n'est utilisée que lorsque votre presse repart avec du sirop froid à l'intérieur.

Prendre note qu'une presse à sirop fonctionne seulement avec du sirop d'érable chaud.

Si la température est trop froide la pression à l'alimentation de votre presse augmentera drastiquement et peut endommager vos feutres de filtration.

- 1- S'assurer d'alimenter la presse en sirop chaud.
- 2- Retourner le tuyau de votre sortie de contournement (Bypass) de la presse à votre réservoir de sirop chaud.
- 3- Ouvrir la valve de contournement. (Bypass)
- 4- Démarrer la pompe qui alimente votre presse et fermer la valve de contournement (Bypass) jusqu'à temps d'avoir une pression de 30 psi
- 5- Laisser recirculer jusqu'à ce que la pression redescende et que la presse soit bien réchauffée.
- 6- Arrêter la pompe qui alimente votre presse.
- 7- Fermer votre valve de contournement. (Bypass)

UTILISATION DE LA POUDRE À FILTRER

En général, la diatomite (poudre à filtrer) contient de multiples particules de formes variées donnant un passage tortueux permettant d'emprisonner les particules en suspension. Il y a plusieurs grades de poudre à filtrer, chacun répondant aux critères spécifiques de chaque application.

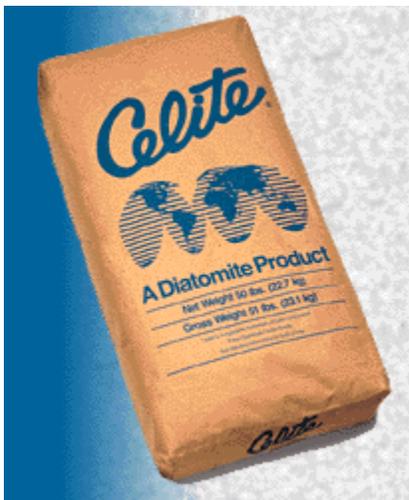
La diatomite est faite de fossiles de plancton ayant vécu il y a des millions d'années et qui se sont déposés au fond des océans. Principalement composé de silice, c'est un des minéraux les plus abondants sur la surface de la terre. La diatomite est inodore, non toxique et de grade alimentaire.

THÉORIE DE FILTRATION

Filtrer avec de la poudre est une opération en 2 étapes. Premièrement, un mince file de protection de poudre, appelée la pré-couche, s'accumule sur les papiers filtres en circulant un mélange de liquide et de poudre. Par la suite, on ajoute régulièrement, de petites quantités de poudre au liquide à filtrer. Au fur et à mesure que la filtration progresse, la poudre mélangée aux solides en suspension dans le liquide non filtré se dépose sur la pré-couche, formant continuellement, une nouvelle surface de filtration. Les minuscules particules de la poudre à filtrer fournissent d'innombrables canaux microscopiques qui emprisonnent les impuretés en suspension, tout en permettant au liquide de passer sans boucher.

Une poudre à filtrer efficace et économique doit:

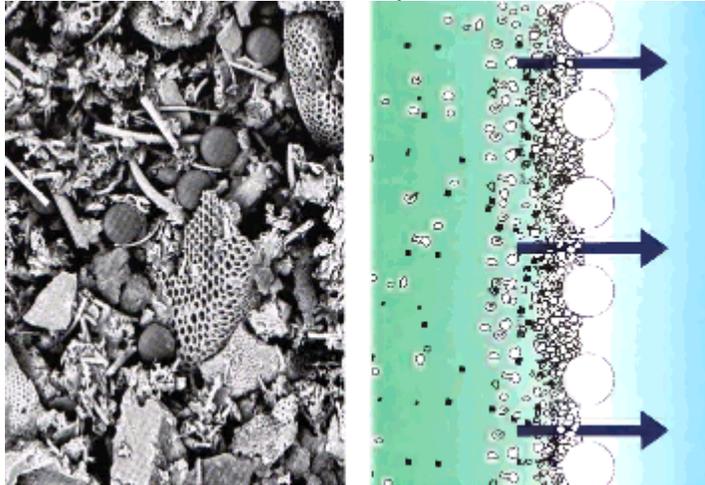
- 1) avoir de nombreuses particules de forme poreuse et rigide.
- 2) former un bloc très perméable, stable et incompressible.
- 3) retirer les particules solides les plus fines à haut débit.
- 4) être chimiquement inerte et insoluble dans le liquide à filtrer.



La diatomite rencontre tous ces critères

LE SYSTÈME DE FILTRATION

L'essentiel du système de filtration avec du diatomite est composé d'une presse à filtrer, d'une pompe, d'un réservoir contenant le liquide à filtrer et la poudre. L'ajout continu de poudre à filtrer se fait normalement en ajoutant manuellement de la poudre dans le liquide à filtrer. Par contre, la pré-couche devrait être introduite dans la presse en mélangeant de la poudre avec du liquide déjà filtré ou de l'eau chaude. Cette opération se poursuit jusqu'à ce que tous les papiers soit couvert d'une couche de poudre à filtrer. Par la suite, la filtration commence avec un avec minimum de fluctuation de pression.



PRÉCOUCHE

La première étape dans l'utilisation de la poudre à filtrer et de construire la pré couche sur les papiers filtres. Le but de la pré couche est:

1. Prévenir que les papiers filtres se bouchent dès le départ. Donc de prolonger la durée de la filtration entre les changements de papier.
2. D'obtenir dès le départ un liquide parfaitement filtré.
3. De faciliter le nettoyage des plaques à la fin d'un cycle de filtration.

La pré couche est obtenue en circulant du liquide filtré ou de l'eau chaude mélangé à de la poudre à filtrer dans la presse. Comme les particules de la poudre sont plus petites que les trous dans les plaques pleines, la poudre empêche les impuretés de passer. Par contre, des bulles d'air, des changements de pression ou de la vibration peuvent ouvrir la voie et empêcher une filtration efficace et causer l'obtention d'un liquide brumeux, jusqu'à ce que la cause du problème soit corrigé.

QUANTITÉ DE POUDRE

La quantité de poudre nécessaire à la pré couche est de 1 à 2 lbs. de poudre à filtrer par 10 pi² de surface à filtrer, la plus grande valeur est nécessaire si la presse ne distribue pas bien le débit de liquide. Si elle est parfaitement distribuée, 10 lbs. (4.5 kg) de poudre à filtrer pour 100 pi² (9.29 m²) de surface de filtration donnera une pré couche d'environ 1/16" (1.6 mm) d'épais. La

concentration de poudre pour la pré couche dépend principalement du ratio de la quantité de liquide à passer vs la surface de filtration de la presse. Si la concentration est inférieure à 0.3%, il sera difficile d'obtenir de bons résultats. La formation d'une pré couche efficace dépend en bonne partie de l'effet d'accumulation de la poudre sur le papier.

Surface d'une plaque de 7": 0.34 pi^2
Surface d'une plaque de 10": 0.69 pi^2
Surface d'une plaque de 20": 2.78 pi^2

Exemple: Une presse 10" avec 6 plaques pleines donne 4.17 pi^2
Donc, mettre environ $\frac{3}{4}$ lb de poudre.

Une tasse de poudre = 0.259 lb
 $\frac{3}{4}$ divisé par 0.259 = 2.89 donc mettre 3 tasses de poudre

DÉBIT

Le débit du liquide de pré couche dépend de la viscosité du liquide utilisé. Le débit doit être suffisant pour garder la poudre en suspension, mais pas trop élevé pour percer les papiers ou d'enlever la pré couche par érosion. Pour l'eau, un débit typique est de 1 à 2 gallons par pi^2 de surface de filtration par minute (gsfm), ou 40-80 litres par m^2 de surface de filtration par minute. Pour les liquides visqueux, le débit peut être aussi bas que 5 gallons. par pi^2 par heure (gsfh), ou 20 litres par m^2 par heure. En général, mettre la pré couche en place à un débit qui donne une pression d'environ 2 psi (13.8 kilo pascals).

Le liquide de pré couche devrait se clarifier en 2 à 5 minutes. Par contre, ça ne veut pas dire que toute la pré couche est en place, continuer un peu plus longtemps avant de commencer la filtration. Si le liquide de la pré couche ne se clarifie pas, le débit est peut-être trop haut, il n'y a peut être pas assez de poudre dans le liquide, un papier est peut être percé, une plaque est peut être endommagée.

CAPACITÉ DE FILTRATION

Presse 7" : 0.2 à 0.4 baril (32 gallons imp.) par plaque.

Presse 10" : 0.4 à 0.75 barils par plaque.

Presse 20": 1.5 à 3 barils par plaque.

Note: ces nombres sont approximatifs. Plusieurs facteurs affectent la performance d'une presse à sirop (température du sirop, qualité du sirop, quantité de pierre etc.)

MAINTENANCE

Graisser périodiquement les filets des tiges de support des plaques .

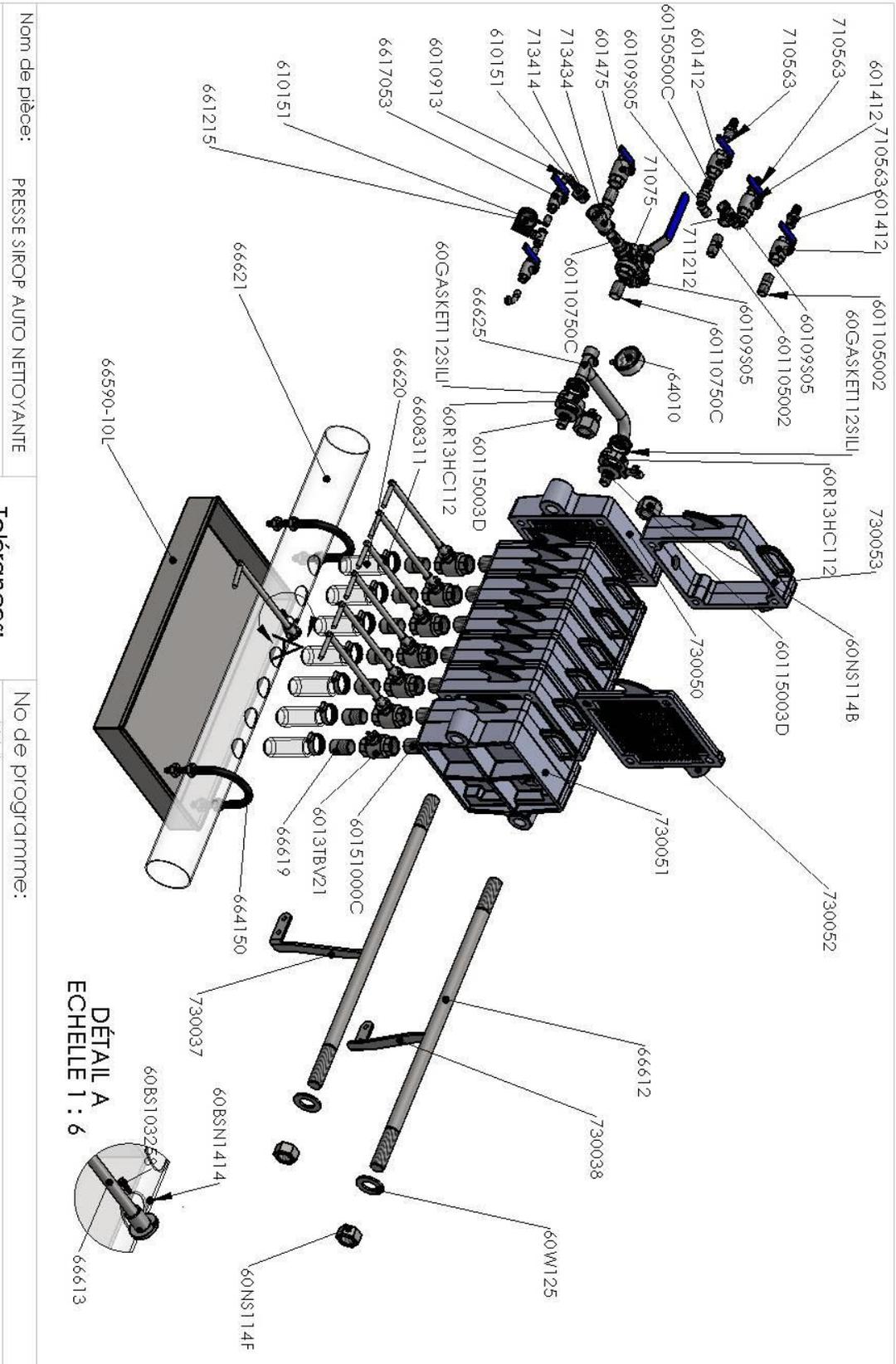
Le seul autre entretien nécessaire pour la presse est de la garder propre en la lavant après chaque utilisation avec de l'eau chaude.

Voir le manuel de l'usagé de la pompe pour connaître la meilleure façon de l'entretenir.

GUIDE DE DÉPANNAGE

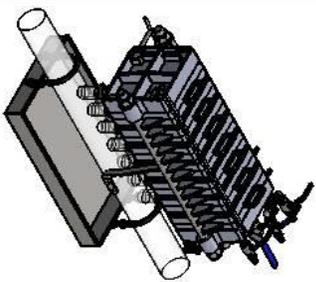
<u>Problème</u>	<u>Solution</u>
Le sirop est brumeux	<ul style="list-style-type: none">- Les plaques sont mal assemblés, vérifier que toutes les indicateurs sont alignés du même côté- Un des papiers filtre est percé, replacer les papiers. (remplacer tous les papiers parce qu'il est très Difficile de trouver où se trouve le problème)- Pas assez de poudre, ajouter de la poudre.
La presse ne filtre plus (pas de débit)	<ul style="list-style-type: none">- Vérifier la pression, si elle est à plus de 50 psi, procéder à un nettoyage.- si la pression est normale, problème de pompe, réparer la pompe ou la remplacer

PIÈCES



DÉTAIL A
 ECHELLE 1 : 6

Nom de pièce:	PRESSE SIROP AUTO NETTOYANTE	Télégramme:	No de programme:
---------------	------------------------------	-------------	------------------



No. ARTICLE	Nom de pièce	No. d'inventaire	QTE	No. ARTICLE	Nom de pièce	No. d'inventaire	QTE
1	BASE INOX PRESSE AUTO NET	66607	1	25	MANIFOLD #1 PRESSE AUTO	66623	1
2	SUP. ROD DROIT PRES. AUTO	730037	1	26	MANOMETRE 0-200 PSI SORTIE ARR.	IND	1
3	SUP. ROD GAUCHE PRES. AUTO	730038	1	27	MAMELON INOX 3/4" CLOSE	60110750C	3
4	U-BOLT INOX TUYAU 4"	664150	2	28	VALVE 3 VOIES .75 INOX PINACL	71075	1
5	PLAQUE ARRIERE 10" AUTO NET	730050	1	29	CLIPS ST1-1/2" (MS PABILON)	60R13HC112	2
6	PLAQUE VIDE 10" AUTO NET	730053	7	30	TINOX (304) 1/2" FIPT	711212	1
7	PLAQUE PLEINE 10" AUTO NET	730052	6	31	COUDE INOX 1/2" MIPT-FIPT	60109305	3
8	PLAQUE AVANT 10" AUTO NET.	730051	1	32	ADAPT. INOX 1/2 X 5/8 MIPT-INS	710563	4
9	ECROU ST1 1/4-12 BLOCAGE NML	60NS114B	2	33	MAMELON SS 1/2" X 2"	601105002	2
10	WASHER ZINC 1 1/4"	60WI125	2	34	VALVE A BILLE INOX 1/2"	601412	3
11	ECROU ZINC 1 1/4 GR.2 NF	60NS114F	2	35	MAMELON SS304 1/2" X CLOSE	60150500C	2
12	TIGE INOX PRESSE 1 1/4 X 31 3/4	66612	2	36	TINOX (304) 3/4" FIPT	713434	1
13	MAMELON INOX 1" CLOSE	60151000C	7	37	RED. INOX 3/4" X 1/4" MIPT-FIPT	713414	1
14	VALVE ACIER INOX 1" FIPT	6013TBV21	7	38	MAMELON INOX 1/4" X CLOSE	610151	4
15	POIGNÉE LONGUE VALVE 1" INOX	66609	7	39	COUDE INOX 1/4" MIPT-FIPT	6010913	2
16	BOUT 1" MIPT DRAIN PRESSE AUTO	66619	7	40	VALVE ACIER INOX 1/4" FIPT	6617053	2
17	TUBE FLEX DRAIN PRESSE AUTO	66620	7	41	TINOX 1/4" FIPT	712525	1
18	MANIF. DRAIN PRESSE AUTO	66621	1	42	REGULATEUR 0-125PSI 1/4" FIPT	661215	1
19	SUPORT POMPE SIMPLE AUTO	66622	1	43	BOULON SO.C.K.CAP SS 10-32 X 5/8 60S103258		7
20	ROUE 4" PIVOT BLEU FREIN	6074449	2	44	SET SC REW ST 1/4 X 1/4 NTLON	60BSN1414	14
21	ROUE 4" PIVOTANTE BLEU	6072449	2	45	COLLET HF 20 SS	6608311	7
22	PLAT PRESSE INOX 10" LONG	66590-10L	1	46	VALVE ACIER INOX 3/4" FIPT	601475	1
23	MANIFOLD #2 PRESSE AUTO	66624	2	47	Reduits 3/4" x 1/2"	713412	1
24	GASKET SILICONE 1 1/2 FERRULE 50CGASKET112SIL		2				

Nom de pièce: PRESSE SIROP AUTO NETTOYANTE

Tolérances:

XXXX ±0,005
 XXX ±0,010
 XX ±0,015
 X/X

No de programme:

Voire nomenclature

Révision: 12/01/15
 Date: 12/01/15
 Dessinateur: Marc-André Chabot

No. d'inventaire:

SCALE: 1:20

Vérifié par:

Marc-André Chabot

**LES ÉQUIPEMENTS
 D'ÉRABLIÈRES
 CDL. inc**



Nom de fichier: Nomenclature pour vue explosé
 Répertoire: www.lesequipementsderablieres.com
 Poids: Feuille] de 1

GARANTIE

Votre presse à sirop est couverte par une garantie limitée de deux ans. Pendant deux ans, à partir de la date d'achat d'origine, Les Équipements d'Érablière CDL (CDL), réparera ou remplacera les pièces de cet équipement qui présentent un défaut de matériau ou de fabrication, si cet équipement est installé, utilisé et entretenu selon les instructions fournies.

Exclusions

Cette garantie ne couvre pas ce qui suit:

1. Les produits dont le numéro de série d'origine a été enlevé, modifié ou n'est pas facilement lisible.
2. Les équipements qui ont changé de propriétaire ou qui se trouvent à l'extérieur de l'Amérique du nord.
3. Si le bris est causé parce que la presse est gardée dans un endroit où la température est plus basse que le point de congélation.
4. Si la procédure de maintenance de CDL n'est pas respectée.
5. Si la machine est démarrée à sec (sans liquide à l'intérieur)
6. Les pertes de production dues à tout problème avec la presse.
7. Les pertes de revenus causés par la qualité du sirop.
8. Les appels de service qui ne concernent pas un mauvais fonctionnement, un défaut de fabrication ou un vice de matériau, ou pour les produits qui ne sont pas utilisés conformément aux instructions fournies.
9. Les appels de service pour vérifier l'installation de votre presse ou pour obtenir des instructions concernant l'utilisation de l'osmose.
10. Les appels de service après deux ans.
11. Les dommages causés par: des réparations faites par des techniciens non-autorisés; l'utilisation de pièces autres que les pièces CDL d'origine ou l'utilisation de pièces qui n'ont pas été obtenues par l'entremise d'un technicien autorisé; ou les causes externes comme l'abus, la mauvaise utilisation, les accidents, les feu ou les catastrophes naturelles.
12. Les produits de consommation comme la poudre à filtrer.
13. Si la presse a été endommagé par une utilisation abusive, négligence, des modifications faite par le client ou des problèmes électriques.
14. Des dommages causés par l'utilisation de produits qui ne sont pas destinés à être utilisés dans une presse à sirop ou par la mauvaise utilisation de produits de nettoyage.

Avertissement concernant les garanties implicites; limitations des recours

L'unique recours du client en vertu de cette garantie limitée est la réparation ou le remplacement du produit comme décrit précédemment. Les réclamations basées sur des garanties implicites, y compris les garanties implicites de qualité marchande ou d'adaptation à un usage particulier, sont limitées à deux ans ou à la période la plus courte permise par la loi, qui ne doit pas être inférieure à deux ans. Les Équipement d'Érablières CDL ne pourra être tenue responsable des dommages accessoires ou indirects ni des dommages matériels et implicite. Certains états et provinces ne permettent aucune restriction ou exemption sur les dommages accessoires ou indirects ni restriction sur les garanties implicites. Dans ce cas, ces restrictions ou exemptions pourraient ne pas être applicables. Cette garantie écrite vous donne des droits légaux précis. Selon l'état ou la province, il se peut que vous disposiez d'autres droits.

Si vous devez faire appel au service de réparation

Conservez votre reçu, votre bon de livraison ou toute autre preuve valide de paiement permettant d'établir la période de la garantie au cas où vous auriez besoin de faire appel au service de réparation. Si une réparation est effectuée, il est dans votre intérêt d'obtenir et de conserver tous les reçus. Le service auquel vous avez droit en vertu de cette garantie doit être obtenu en communiquant avec CDL aux adresses ou aux numéros de téléphone ci-dessous.

Le service pour votre évaporateur sera fait par CDL au Canada. Les caractéristiques et les spécifications décrites ou illustrées peuvent être modifiées sans préavis.

Les Équipements d'Érablière CDL
257 Route 279
St-Lazare, Québec, Canada
G0R 3J0
(418) 883-5158

CDL USA
3 Lemnah Drive
St. Albans, VT, 05478
(802) 527-0000