

NORME FRANÇAISE
HOMOLOGUÉE

MATÉRIELS AGRO-ALIMENTAIRES
CUTTERS À CUVE TOURNANTE
ET COUTEAUX VERTICAUX
Prévention intégrée

NF
U 66-063
Juin 1984

SOMMAIRE

	Page
1 Objet et domaine d'application	1
2 Références	2
3 Généralités	3
3.1 Machines concernées	3
3.2 Description — Constitution	3
3.3 Conditions d'exploitation	5
4 Mesures de prévention	5
4.1 Vocabulaire	5
4.2 Zones de risques	6
4.3 Mesures de prévention par zones contre les risques mécaniques	6
4.4 Mesures relatives à l'équipement électrique	9
4.5 Mesure relative au bruit	10
4.6 Mesures relatives à l'hygiène	10
4.7 Autres mesures	10
5 Marquage	10
6 Notice d'instructions	11
6.1 Notice descriptive	11
6.2 Manuel de conduite	11
6.3 Manuel d'entretien	11

Homologuée par décision
du 1984-05-05
effet le 1984-06-05

© afnor 1984
Droits de reproduction
et de traduction réservés
pour tous pays

1 OBJET ET DOMAINE D'APPLICATION

La présente norme spécifie les mesures de prévention intégrée applicables lors de leur conception aux cutters à cuve tournante et couteaux verticaux définis au chapitre 3. Ces mesures tiennent compte des risques pouvant naître du transport, du montage, du réglage, de l'exploitation de ces machines dans les conditions définies au chapitre 3, de l'entretien, des réparations et du nettoyage.

La présente norme spécifie également des mesures destinées à éviter au consommateur du produit traité, des risques d'infection et de toxi-infection alimentaire.

Elle ne tient pas compte de l'implantation de la machine dans les ateliers de l'utilisateur.

Dans la suite du texte, le terme « cutter » sera employé pour désigner les appareils, objet de cette norme.

Ces machines sont utilisées dans l'industrie, l'artisanat et le commerce de l'alimentation pour couper, fragmenter et mélanger des aliments (viande, légumes, etc.) en fonction de la nature du produit à réaliser.

Sont exclus du domaine d'application de cette norme :

- les machines aussi appelées « cutters », à couteaux horizontaux et cuve fixe,
- les hachoirs, objet de la norme NF U 66-062.

Les problèmes techniques relatifs aux couteaux et à leur affûtage ainsi que les risques dus à leur manutention sont également exclus de la présente norme (voir paragraphes 6.1 et 6.3).

2 RÉFÉRENCES

NF C 01-131	Vocabulaire électrotechnique — Chapitre 131 : Notions fondamentales — Circuits électriques et magnétiques.
NF C 01-151	Vocabulaire électrotechnique — Chapitre 151 : Notions fondamentales — Dispositifs électriques et magnétiques.
NF C 03-103	Symboles graphiques pour schémas électriques — Appareillage électrique et dispositifs de protection.
NF C 03-190	Schémas, diagrammes, tableaux — Diagramme fonctionnel « GRAFCET » pour la description des systèmes logiques de commande.
NF C 20-010	Règles communes aux matériels électriques — Classification des degrés de protection procurés par les enveloppes.
NF C 79-500	Appareils électriques de grandes cuisines — Règles générales de sécurité.
NF E 04-056	Transmissions hydrauliques et pneumatiques — Représentation symbolique fonctionnelle des appareils et des accessoires.
NF E 04-057	Transmissions hydrauliques et pneumatiques — Guide pour l'exécution des schémas de circuits.
NF E 09-001	Prévention technique des accidents pouvant survenir du fait des risques mécaniques et thermiques engendrés par les machines et appareils — Notions essentielles — Vocabulaire.
E 09-010	Prévention technique des accidents pouvant survenir du fait des risques mécaniques engendrés par les machines et appareils — Protection par éloignement des membres supérieurs.
E 49-600	Symboles pour opérateurs logiques binaires et connexes pour le traitement de l'information.
NF H 95-422	Manutention — Levage dans les industries agro-alimentaires — Élévateurs — Chargeurs — Prévention intégrée.
NF S 31-025	Détermination de la puissance acoustique émise par les sources de bruit — Quatrième partie — Méthode d'expertise adaptée à des conditions de champ libre sur plan réfléchissant.
U 60-010	Matériels agro-alimentaires — Règles de construction pour assurer l'hygiène à l'utilisation.
NF U 66-062	Matériels agro-alimentaires — Machines à hacher la viande — Prévention intégrée.
NF X 60-200	Maintenance — Nomenclature et principes généraux de rédaction et de présentation de la documentation technique des biens durables à usage industriel et professionnel.

3 GÉNÉRALITÉS

3.1 Machines concernées

Les machines concernées par la présente norme sont les appareils destinés à travailler dans une cuve tournante à l'aide de couteaux verticaux tournant autour d'un axe sensiblement horizontal.

Cette norme distingue trois catégories de cutters selon le diamètre (\varnothing) et/ou le volume (V) de la cuve :

- cutter de 1^{ère} catégorie
 $\varnothing < 750$ mm et/ou $V < 30$ dm³,
- cutter de 2^e catégorie
 750 mm $\leq \varnothing < 1\ 200$ mm et/ou 30 dm³ $\leq V < 120$ dm³,
- cutter de 3^e catégorie
 $\varnothing \geq 1\ 200$ mm et/ou $V \geq 120$ dm³.

3.2 Description — Constitution

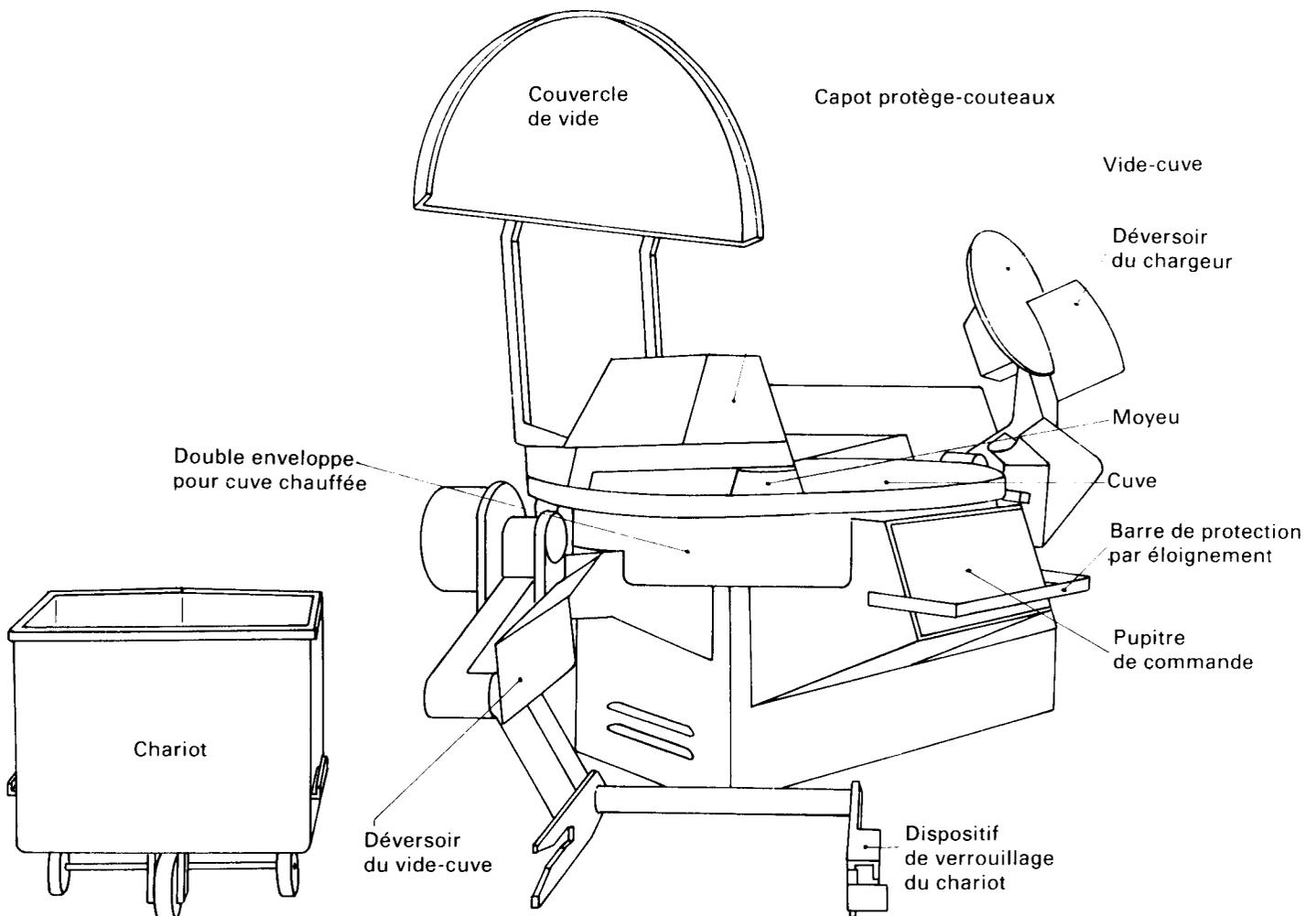


Figure 1 — Composants des cutters à cuve tournante et couteaux verticaux