

REVENDEUR AUTORISE

Ver. 003 07.2021

MODE D'EMPLOI ET D'ENTRETIEN

- Prendre le panier (réf. 2 fig. 6.3.1) depuis les barres de la base avec la poignée et le tirer afin que les goujons des lames sortent de l'entraînement.
- Décrocher les 2 protections lames (réf. 4 fig. 6.3.1) au panier (réf. 2 fig. 6.3.1).
- Mettre le panier lames et les protections dans un lave-vaisselle.
- Laver la base à la main avec des détergents non agressifs

7.3.2 Nettoyage de la version Automatique

- Porter des gants de travail en Kevlar conformes aux normes de prévention des accidents.
- Tourner de 90° et pousser vers la gauche la couverture lames interverrouillée (réf. 4 fig. 6.4.1), la protection lames se retire.
- Décrocher le levier du panier lames (réf. 5 fig. 6.4.1).
- Prendre le panier (réf. 2 fig. 6.4.1) depuis les barres de la base avec la poignée et le tirer afin que les goujons des lames sortent de l'entraînement.
- Poser le panier sur les barres de la base (réf. 1 fig. 6.4.1)
- Mettre le panier lames et les protections dans un lave-vaisselle.
- Laver la base à la main avec des détergents non agressifs

7.4. RAEE Déchets d'Appareillages Electriques et Electroniques

Conformément à l'art. 13 du Décret législatif 25 juillet 2005, n.151 "Mise en œuvre des Directives 2002/95/CE, 2002/96/CE et 2003/108/CE, relatives à la réduction de l'usage de substances dangereuses dans les appareils électriques et électroniques, ainsi que l'élimination des déchets."

Le symbole de la benne barrée reporté sur l'appareillage ou sur l'emballage indique que le produit à la fin de sa vie utile doit être trié séparément des autres déchets. Le tri sélectif du présent appareillage arrivé en fin de vie est organisé et géré par le producteur. L'utilisateur qui veut se débarrasser de cet appareillage doit donc contacter le producteur et suivre le système que celui-ci a adopté pour permettre le tri sélectif de l'appareillage arrivé en fin de vie.

Le tri sélectif adapté pour l'envoi successif de l'appareillage remis au recyclage, au traitement et à l'élimination compatible avec l'environnement permet d'éviter de possibles effets négatifs sur la nature et sur la santé et favorise le réemploi et/ou recyclage des matériaux dont se compose l'appareillage. L'élimination abusive du produit de la part du détenteur comporte l'application des sanctions administratives prévues par la réglementation en vigueur.

8. Inconvénients et remèdes

8.1. Inconvénients causes et remèdes

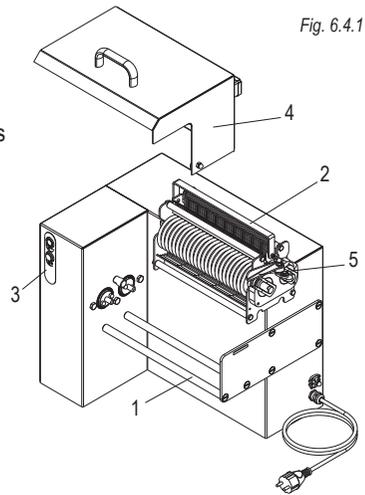
Inconvénients	Causes	Remèdes
La machine ne démarre pas	L'interrupteur différentiel est en position "0".	Amener l'interrupteur en position "1".
	L'interrupteur de fiche est en position "0".	Amener l'interrupteur en position "I".
	Bouton démarrage ne fonctionne pas	Faire appel à l'assistance technique
	Les dispositifs de sécurité ne sont pas tous présents ni correctement montés	Contrôler les dispositifs de sécurité
Le produit n'est pas découpé correctement	Les couteaux du rouleau lame ont perdu le fil	Aiguiser les couteaux ou les remplacer

6.4. Version Automatique

- Soulever la protection lames interverrouillée (réf. 4 fig. 6.4.1).
- Poser le panier sur les barres de la base (réf. 1 fig. 6.4.1)
- Tourner le levier du panier lames (réf. 5 fig. 6.4.1) de façon à ce que les goujons des rouleaux lames s'enclenchent dans les goujons d'entraînement, jusqu'à l'accroche.
- Fermer la protection lames interverrouillée (réf. 4 fig. 6.4.1).
- Agir sur les commandes (réf. 3 fig. 6.4.1) pour allumer ou éteindre la machine.
- Prendre le produit avec les deux mains et l'enfiler dans le col de chargement, en cas de bourrage du produit, utiliser le pilon.

ATTENTION:

Manipuler le panier lames en le prenant toujours depuis la poignée prévue (réf. 2 fig. 6.4.1), protéger les mains avec gants anti-coupure en kevlar.



7. Entretien

7.1. Prescriptions

ATTENTION!

Toute intervention d'entretien et de nettoyage de la machine doit être effectuée uniquement avec machine arrêtée, débranchée du réseau électrique. **Se protéger les mains avec des gants anti-coupures en Kevlar.** Le bloc lames doit être manipulé avec des gants en Kevlar conformes aux normes de prévention des accidents. La zone où il faut effectuer les interventions d'entretien doit être maintenue toujours propre et sèche. Ne pas permettre au personnel non autorisé d'intervenir sur la machine. Tout éventuel remplacement de composants, y compris le remplacement de l'outil doit être effectué avec des pièces de rechange originales auprès d'ateliers autorisés ou directement par le fabricant.

Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé ou entreposé à l'intérieur d'une chambre froide: les composants électriques sensibles à la condensation (qui se forme aux basses températures) risquent d'être sérieusement endommagés, de plus la viscosité de la graisse ou de l'huile lubrifiante présente dans le réducteur situé à l'intérieur pourrait être altérée, compromettant ainsi son bon fonctionnement avec un risque de cassure.

7.2. Lubrification

La machine n'a pas besoin de lubrification.

7.3. Nettoyage de la machine

ATTENTION!

Débrancher la machine de la ligne électrique avant de la nettoyer. Ne pas nettoyer la machine avec un jet d'eau.

Utiliser exclusivement des détergents non toxiques, mais expressément destinés au nettoyage de composants pour usage alimentaire. Les couteaux sont fabriqués en acier AISI 420, si laissés plongés ou mouillés, ils peuvent faire de la rouille. Le bloc lames doit être manipulé avec des gants en Kevlar conformes aux normes de prévention des accidents.

7.3.1 Nettoyage de la version Manuelle

- Porter des gants de travail en Kevlar conformes aux normes de prévention des accidents.

Indice

1. Sommaire	5
1.1. Préambule	
1.2. Conservation et emploi de ce manuel	
1.3. Garantie	
1.4. Description de la machine	
1.5. Usage prévu	
1.6. Usages non autorisés	
1.7. Données de machine	
1.7.1. Plaque de mise en garde et de danger (fig. 1.7.2)	
1.8. Protections et dispositifs de sécurité	
1.9. Postes de travail	
1.10. Vibrations	
1.11. Conditions d'ambiance	
1.12. Eclairage	
1.13. Protections contre les accidents	
2. Caractéristiques techniques	9
2.1. Parties principales	
2.2. Caractéristiques techniques	
2.3. Dimensions et poids de la machine	
2.4. Schémas électriques	
2.4.1. Schéma électrique avec protecteur surtension	
3. Commandes et indicateurs	11
3.1. Liste commandes et indicateurs	
4. Test, transport, livraison et installation	11
4.1. Test	
4.2. Livraison et manutention de la machine	
4.3. Installation	
4.3.1. Elimination emballages	
4.3.2. Manutention de la machine	
4.4. Raccordement au circuit électrique	
4.4.1. Machine monophasée de 220 Volt-50 Hz	
5. Démarrage et arrêt	12
5.1. Contrôle du branchement électrique correct	
5.2. Contrôle présence et efficacité des protections et des sécurités	
5.3. Contrôle efficacité du bouton d'arrêt (fig. 3.1.1)	
5.4. Démarrage de la machine (fig. 3.1.1)	
5.5. Arrêt de la machine (fig. 3.1.1)	
6. Usage de la machine	12
6.1. Prescriptions	
6.2. Installation du panier lames	
6.3. Version Manuelle	
6.4. Version Automatique	

7. Entretien

- 7.1. Prescriptions
- 7.2. Lubrification
- 7.3. Nettoyage de la machine
 - 7.3.1 Nettoyage de la version Manuelle
 - 7.3.2 Nettoyage de la version Automatique
- 7.4. RAEE Déchets d'Appareillages Electriques et Electroniques

8. Inconvénients et remèdes

- 8.1. Inconvénients causes et remèdes

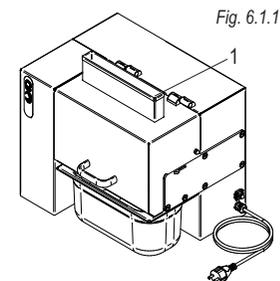
14

15

6. Usage de la machine

6.1. Prescriptions

ATTENTION ! Seul le personnel autorisé peut intervenir sur la machine. Avant de commencer l'utilisation, l'opérateur doit s'assurer que toutes les protections soient à leur place et que les dispositifs de sécurité soient présents et efficaces. En cas contraire, éteindre la machine et s'adresser à la personne chargée de l'entretien. S'assurer que le produit à attendrir/découper ne présente pas d'os, nerfs ou autres parties dures qui peuvent abîmer les lames. Le produit à attendrir/découper doit être de taille à pouvoir entrer à l'intérieur de la bouche de chargement (réf 1 fig.6.1.1). Le bloc lames doit être manipulé avec des gants en Kevlar conformes aux normes de prévention des accidents.

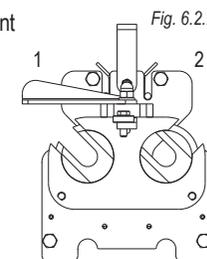
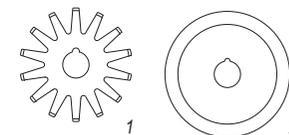


6.2. Installation du panier lames

La machine peut être organisée de 2 types différents de rouleaux pour traitement de la viande:

- 1. Rouleaux attendrisseur
- 2. Rouleaux découpe

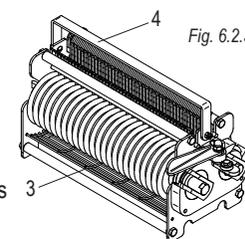
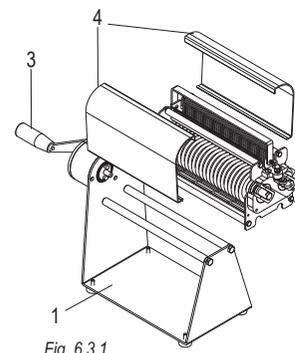
- Le système "attendrisseur" se compose de lames "en étoile" (1 fig. 6.2.1) qui pénètrent dans la viande en découpant le cartilage pour la rendre plus tendre.
- Le système "découpeuse" se compose de lames rondes (2 fig. 6.2.1) couplées entre elles qui découpent la viande en bandes, en variant l'épaisseur des entretoises, l'épaisseur de la bande varie. Manier les rouleaux lames uniquement si dotés de gants spéciaux anti-coupe en kevlar.
- Pour introduire le rouleau lames, tourner la poignée du panier lames de façon à ce que la fente s'ouvre (position "1" fig. 6.2.2) la poignée fait un déclic.
- Introduire le rouleau en le saisissant par les extrémités. Ne pas mettre les mains sur les lames
- Tourner la poignée du panier dans le sens opposé pour bloquer le rouleau (position "2" fig. 6.2.2 la poignée fait un déclic)
- Introduire les peignes de raclage (réf. 3 fig. 6.2.3)
- Mettre le panier en mouvement avec la poignée (réf. 4 fig. 6.2.3)



Toutes les configurations sont compatibles aussi bien pour la version manuelle, que pour la version automatique

6.3. Version Manuelle

- Porter des gants de travail en Kevlar conformes aux normes de prévention des accidents.
- Accrocher les 2 protections lames (réf. 4 fig. 6.3.1) au panier (réf. 2 fig. 6.3.1).
- Poser le panier sur les barres de la base (réf. 1 fig. 6.3.1) et le pousser de façon à ce que les goujons des lames aillent en entraînement.
- Actionner le mouvement des rouleaux avec la poignée (réf. 3 fig. 6.3.1). Les rouleaux doivent amener le produit vers le bas.



4.3.2 Manutention de la machine

ATTENTION!

Manier la machine avec soin et attention, en évitant les chutes accidentelles qui pourraient l'endommager de façon grave. Pour éviter d'éventuelles déchirures musculaires, faire force sur les jambes quand on soulève la machine.

4.4. Raccordement au circuit électrique

ATTENTION!

Contrôler que la ligne électrique d'alimentation corresponde à la valeur reportée sur la plaque d'identification de la machine. Toute intervention doit être effectuée uniquement par un personnel spécialisé et expressément autorisée par le responsable en charge. Effectuer le branchement à un réseau doté de prise de terre efficace.

4.4.1 Machine monophasée de 220 Volt-50 Hz

Dans cette organisation, la machine est fournie avec un câble d'alimentation de section 3 x 1,5 mm. Celui-ci est branché à une fiche "SHUKO". Raccorder le câble au réseau d'alimentation monophasé de 200 Volts-50 Hz en interposant un interrupteur différentiel magnétothermique de 10 Ampères. Dans des organisations avec voltages autres que ceux cités, consulter le fabricant. Si on doit allonger le câble d'alimentation, utiliser un câble de la même section que celui installé par le fabricant.

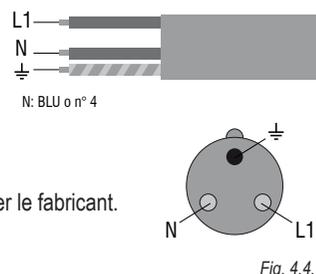


Fig. 4.4.1

5. Démarrage et arrêt

5.1. Contrôle du branchement électrique correct

Accrocher la fiche à la prise du courant électrique;
Appuyer sur le bouton de marche ("1" Fig. 3.1.1).

Remarque:

Dans les machines raccordées à une ligne monophasée et réalisées pour une alimentation de la sorte, le sens correct de rotation est défini directement par le fabricant.

5.2. Contrôle présence et efficacité des protections et des sécurités

Avec machine raccordée au réseau et outil en mouvement, ouvrir la couverture outils. La machine doit s'arrêter.

5.3. Contrôle efficacité du bouton d'arrêt (fig. 3.1.1)

Avec machine raccordée au réseau et outil en mouvement, appuyer sur le bouton d'arrêt (2). La machine doit s'arrêter.

5.4. Démarrage de la machine (fig. 3.1.1)

Pour démarrer la machine, il suffit d'appuyer sur le bouton de marche ("1" Fig. 3.1.1) après avoir branché correctement la fiche à la prise du courant électrique et la machine s'actionne.

5.5. Arrêt de la machine (fig. 3.1.1)

Pour arrêter la machine, il suffit d'appuyer sur le bouton d'arrêt ("2" Fig. 3.1.1) et la machine s'arrête.

1. Livraison et garantie

1.1. Préambule

ATTENTION ! Les symboles utilisés dans ce manuel entendent rappeler l'attention du lecteur sur des points et des opérations dangereuses pour la sécurité personnelle des opérateurs ou qui présentent des risques d'endommagements sur la machine elle-même. Ne pas opérer avec la machine si on n'est pas sûr d'avoir compris correctement ce qui est mis en évidence dans ces notes.

ATTENTION ! Certaines illustrations contenues dans ce manuel, pour des raisons de clarté, représentent la machine ou des parties de celle-ci avec panneaux ou carters retirés. Ne pas utiliser la machine dans ces conditions, mais uniquement si dotée de toutes les protections correctement montées et parfaitement fonctionnantes. Le fabricant interdit la reproduction, même partielle, de ce manuel et son contenu ne peut pas être utilisé pour des buts non autorisés par celui-ci. Toute violation sera poursuivie dans le respect de la loi.

1.2. Conservation et emploi de ce manuel

Le but de ce manuel est de mettre les utilisateurs de la machine à connaissance à l'aide de textes et figures de clarification, les prescriptions et les critères essentiels relatifs au transport, à la manutention, à l'usage et à l'entretien de la machine. Avant d'utiliser la machine, lire donc attentivement ce manuel. Le conserver avec soin à proximité de la machine, dans un lieu facilement et rapidement accessible pour une future consultation. Si le manuel est perdu ou détérioré, demander une copie à votre revendeur ou directement au fabricant. En cas de cession de la machine, signaler au fabricant les détails et l'adresse du nouveau propriétaire. Le manuel reflète l'état de la technique au moment de la commercialisation de la machine et ne peut pas être considéré inadapté si, après de nouvelles expériences, elle a subi des mises à jour successives. A ce sujet, le fabricant se réserve le droit de mettre à jour la production et les manuels relatifs sans l'obligation de mettre à jour la production et les manuels précédents, sauf en cas exceptionnels. En cas de doute, consulter le centre d'assistance le plus proche ou directement le fabricant. Le fabricant tend à optimiser constamment son produit. Pour cette raison, le fabricant est ravi de recevoir toutes les signalisations ou propositions qui visent à l'amélioration de la machine et/ou du manuel. La machine a été livrée à l'utilisateur aux conditions de garantie valables au moment de l'achat. Pour tout éclaircissement, contacter votre fournisseur.

1.3. Garantie

En aucun cas l'utilisateur n'est autorisé à fausser la machine. Pour toute anomalie qui se vérifie, s'adresser au fabricant. Pour toute tentative de démontage, de modification ou de violation en général d'un composant quelconque de la machine de la part de l'utilisateur ou par un personnel non autorisé entraîne l'annulation de la Déclaration de Conformité rédigée conformément à la Directive CEE 2006/42 ainsi que la garantie et dégage le Fabricant des dommages découlant de cette violation. Le fabricant se considère par ailleurs déchargé de toute responsabilité éventuelle dans les cas suivants:

- installation non correcte ;
- usage impropre de la machine par un personnel non convenablement formé ;
- usage contraire aux réglementations en vigueur dans le pays d'utilisation ;
- entretien absent ou maladroît ;
- utilisation de pièces de rechange non originales et non spécifiques pour le modèle ;
- non observation totale ou partielle des instructions

1.4. Description de la machine

La machine en votre possession est simple, compacte, de grand rendement et puissance. Comme elle doit être utilisée pour travailler des produits alimentaires, les composants qui peuvent entrer en contact avec le produit ont été choisis avec soin pour garantir la plus grande hygiène.

- Le carénage est réalisé en acier inox.
- La couverture est réalisée en Tritan pour garantir la plus grande hygiène et faciliter son nettoyage.
- Les outils sont fabriqués en acier inoxydable AISI 420 pour garantir sa plus longue durée et sa plus grande hygiène.
- Démontage rapide des rouleaux lames pour un nettoyage rapide.
- Moteurs ventilés avec les avantages suivants :
 - grande constance de rendement et durée du moteur ;
 - augmentation du temps de travail réel dû à des interruptions mineures ;
 - faible indice de chauffage pour maintenir le produit travaillé toujours frais et intact

Les modèles représentés dans ce manuel ont été fabriqués conformément à la Directive CEE 2006/40 et modifications successives. En cas d'accident, aucune responsabilité ne peut être attribuée au fabricant si la machine a été modifiée, faussée, privée des protections de sécurité ou utilisée pour des usages non prévus par le fabricant.

1.5. Usage prévu

La machine a été conçue et réalisée pour attendre des biftecks et couper des viandes et produits similaires en bandes. Elle doit être utilisée dans des milieux professionnels et le personnel chargé de l'utilisation de la machine doit être un opérateur du secteur qui doit avoir lu et compris ce manuel. Utiliser la machine exclusivement posée de façon sûre sur un plan de travail solide.

ATTENTION ! Les dimensions du produit à travailler ne doivent pas être supérieures au col de chargement.

1.6. Usages non autorisés

La machine doit être utilisée uniquement pour les buts prévus par le fabricant ; en particulier:

- NE PAS utiliser la machine pour travailler des produits alimentaires autres que viande et similaires.
- NE PAS utiliser la machine si elle n'a pas été installée correctement avec toutes les protections intactes et correctement montées pour éviter le risque de graves lésions personnelles.
- NE PAS accéder aux composants électriques sans avoir précédemment débranché la machine de la ligne d'alimentation électrique : on risque l'électrocution.
- Ne pas utiliser ni entreposer l'appareil à l'intérieur d'une chambre froide : les composants électriques sensibles à la condensation (qui se forme aux basses températures) risquent d'être sérieusement endommagés, de plus la viscosité de la graisse ou de l'huile lubrifiante présente dans le réducteur situé à l'intérieur pourrait être altérée, compromettant ainsi son bon fonctionnement avec un risque de cassure.
- NE PAS travailler de produits de dimensions supérieurs au col de chargement.
- NE PAS porter de vêtements non conformes aux normes pour la prévention des accidents.
- Consulter l'employeur pour les prescriptions de sécurité en vigueur et les dispositifs pour la protection des accidents à adopter.
- NE PAS démarrer la machine en panne.
- Avant d'utiliser la machine, s'assurer que toutes les conditions dangereuses pour la sécurité aient été convenablement éliminées. En présence de toute irrégularité, arrêter la machine et avertir les responsables de l'entretien.
- NE PAS permettre au personnel non autorisé d'intervenir sur la machine.
- Le traitement d'urgence en cas d'accident causé par le courant électrique prévoit dans un premier temps de faire dégager l'accidenté par le conducteur (puisqu'il est en général évanoui). Cette opération est

3. Commandes et indicateurs

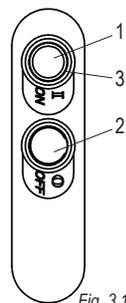


Fig. 3.1.1

3.1. Liste commandes et indicateurs

- 1 - Bouton de marche
Appuyer pour démarrer la machine.
- 2 - Bouton d'arrêt
Appuyer pour arrêter la machine.
- 3 - LED bouton de marche
S'allume à la pression du bouton de start.

4. Test, transport, livraison et installation

4.1. Test

La machine en votre possession a été testée dans nos usines pour vérifier son bon fonctionnement et son réglage correct. Durant ce test, des essais sont effectués sur un matériau semblable à celui travaillé par l'utilisateur.

4.2. Livraison et manutention de la machine

Tout le matériel expédié a été soigneusement contrôlé avant la livraison au transporteur. Sauf accords différents avec le client, la machine est enveloppée avec du nylon et fixée sur banc, un carton est enfilé dessus qui est fixé lui aussi sur le banc. A la réception de la machine, vérifier l'intégrité de l'emballage. En présence de dommages sur l'emballage, signer au transporteur le bon de livraison avec la note du type : "J'accepte, sous réserve..." et la motivation.

Une fois l'emballage ouvert, en présence de composants de la machine réellement endommagés, porter plainte auprès du transporteur dans les trois jours à partir de la date indiquée sur les documents.

4.3. Installation

ATTENTION!

La zone où on compte installer la machine doit être solide et le plan d'appui doit garantir son soutien en sécurité. Par ailleurs, poser la machine en conservant un grand espace autour d'elle. Cela permet une plus grande maniabilité dans les phases de travail et garantit l'accès dans les interventions d'entretien à venir. Prévoir autour de la machine un éclairage adapté pour garantir la visibilité correcte à l'opérateur chargé de l'utilisation de la machine.

- Retirer la cellophane qui enveloppe la machine et tout autre emballage présent à l'intérieur.

4.3.1 Elimination emballages

Les composants de l'emballage comme carton, nylon, bois sont des produits assimilables aux déchets urbains. Ils peuvent donc être éliminés librement. Le nylon est un matériau polluant qui, si brûlé, produit des fumées toxiques. Ne pas brûler et ne pas jeter dans la nature, mais éliminer suivant les lois en vigueur. Si la machine est livrée dans des pays où il existe des normes particulières, éliminer les emballages suivant ce qui est prescrit par les normes en vigueur.

2.4. Schémas électriques
2.4.1 Schéma électrique avec protecteur surtension

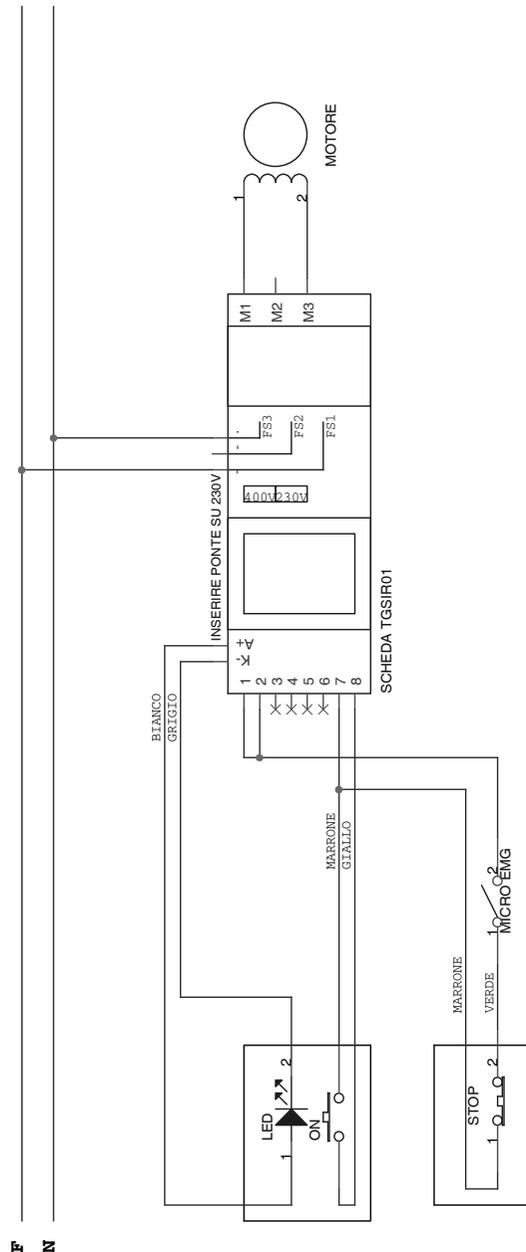


Fig. 2.4.1

dangereuse. L'accidenté dans ce cas est un conducteur : le toucher signifie être électrocuté. Il convient donc de dégager les contacts directement de la soupape d'alimentation de la ligne ou, si cela n'est pas possible, d'éloigner la victime en se servant de matériaux isolants (bâtons en bois ou pvc, tissu, cuir, etc...). Il convient de faire intervenir rapidement un personnel médical et de faire hospitaliser le patient.

1.7. Données de la machine

Une description exacte du "Modèle", du "Numéro de série" et l'"Année de fabrication" de la machine facilite des réponses rapides et efficaces de la part de notre service d'assistance. On conseille d'indiquer le modèle de la machine et le numéro de série chaque fois que l'on contacte le service d'assistance. Relever les données de la plaque représentée dans la fig. 1.7.1. Comme aide-mémoire, nous suggérons de reporter les données de la machine donc vous êtes en possession, dans l'encadré.

Modèle machine	F Ampères
N° de série	G mois et année de production
Année de fabrication	H numéro de série
Type	I fabricant

A modèle machine	F Ampères
B tension, alimentation, volt	G mois et année de production
C puissance moteur Watt	H numéro de série
D fréquence Hz	I fabricant
E poids machine Kg	

Fig. 1.7.1

MOD: (A)	VOLT: (B)	VOLT: (C)
Hz: (D)	Hz: (E)	A: (G)
A: (F)	A: (G)	
MATRIC. (H)		
①		

ATTENTION ! N'altérer en aucun cas les données reportées sur la plaque.

1.7.1 Plaque de mise en garde et de danger (fig. 1.7.2)

ATTENTION ! Ne pas intervenir sur les composants électriques avec la machine branchée au réseau électrique. On risque l'électrocution. Respecter les mises en garde rappelées par les plaques. La non observation peut causer des lésions personnelles. S'assurer que les plaques soient toujours présentes et lisibles. En cas contraire, les appliquer ou les remplacer.

		<p>ATTENZIONE Scollegare la spina prima di rimuovere la copertura. WARNING Isolate from mains before removing cover.</p>
		<p>ATTENTION Avant d'enlever la protection s'assurer d'isoler l'appareil de l'alimentation. VORSICHT Vor dem öffnen des Gerätes vom Netz trennen!</p>
		<p>ВНИМАНИЕ Отключите от электрического питания перед снятием крышки.</p>

1.8. Protections et dispositifs de sécurité

ATTENTION ! Avant de procéder à l'usage de la machine, contrôler le positionnement correct et l'intégrité des dispositifs de sécurité. Vérifier leur présence et efficacité au début de chaque cycle de travail.

En cas contraire, avertir le responsable de l'entretien.

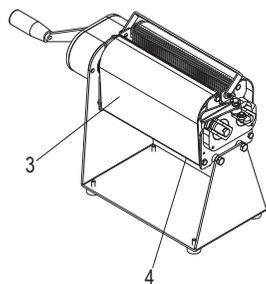
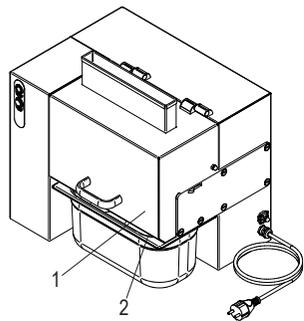


Fig. 1.8.1

1. Couverture en Tritan interverrouillée avec col de chargement.
2. Grille protection inférieure en acier inox AISI 304
3. Couverture en acier inox AISI 304
4. Grille protection inférieure en acier inox AISI 304.

ATTENTION ! Ne fausser en aucun cas les dispositifs de sécurité.

1.9. Postes de travail

Le poste correct que l'opérateur doit occuper pour optimiser le travail sur la machine est indiqué par la fig. 1.9.1..

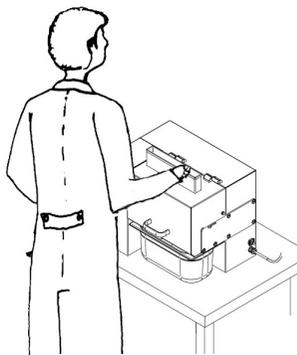


Fig. 1.9.1

1.10. Vibrations

Les vibrations que la machine transmet au banc ne sont pas significati...

1.11. Conditions d'ambiance

La machine est prévue pour fonctionner dans les conditions d'ambiance suivantes:

- température ambiante minimum : -5 °C;
- température ambiante maximum : +40 °C;
- humidité relative : 50% à 40 °C.



1.12. Eclairage

Le lieu d'installation de la machine doit avoir suffisamment de lumière naturelle e d'éclairage artificiel conforme aux normes en vigueur dans le pays d'installation. Dans tous les cas, l'éclairage doit être conforme aux normes en vigueur dans le pays de destination de la machine et ne doit pas créer de reflets dangereux. L'éclairage doit permettre une lecture claire des panneaux de commande et d'identifier clairement les boutons de démarrage d'arrêt.

1.13. Protections contre les accidents

NE PAS porter de vêtements non conformes aux normes de prévention des accidents.

Le bloc lames doit être manipulé avec des gants en Kevlar conformes aux normes de prévention des accidents.

Consulter l'employeur pour connaître les consignes de sécurité en vigueur et les dispositifs de prévention des accidents à adopter.

2. Caractéristiques techniques

2.1. Parties principales

Pour faciliter la compréhension du manuel, les principaux composants de la machine sont énumérés et représentés ci-dessous dans la fig. 2.1.1.

Machine électrique

1. Couverture outils avec col de chargement en Tritan
2. Carénage
3. Commandes de la machine
4. Bac de récupération du produit travaillé en polycarbonate

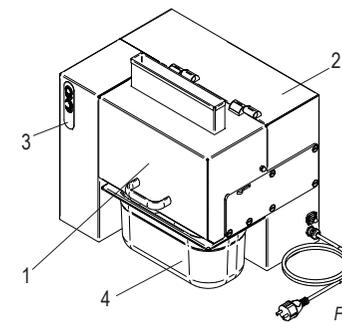


Fig. 2.1.1

Machine manuelle

5. Couverture outils en acier inox AISI 304
6. Base en acier inox AISI 304
7. Poignée mouvement goujon d'entraînement
8. Sortie produit travaillé

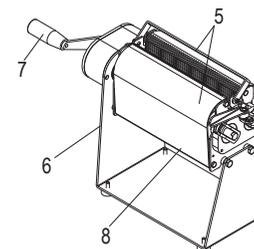
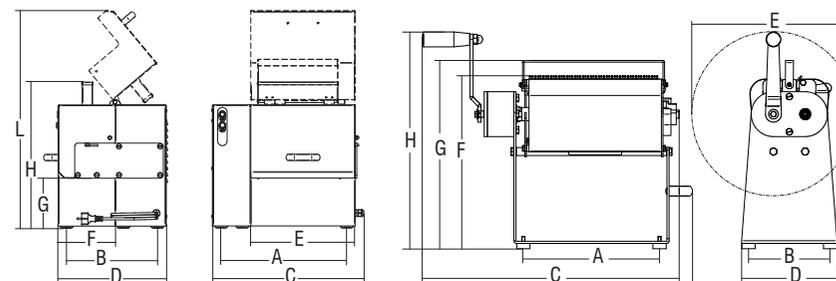


Fig. 2.1.2

2.2. Caractéristiques techniques

		25 M	25
Puissance	Watt/Hp		370/0,5
Alimentation			230V/50Hz
Tours/mn	R.p.m.		110
Longueur rouleaux	mm	250	250

2.3. Dimensions et poids de la machine



	A	B	C	D	E	F	G	H	L	Poids Net
	mm	Kg								
25 M	257	154	485	180	308	324	303	406		
25	397	287	480	390	330	180	157	460	685	31