

SIMPLEX



COLLECTIVITES

automatique

NM 350



AUTOMATIQUE **NM 350 NM 350 AUTO**

TRANCHEUR GRAVITE

PRESENTATION

Bâti monobloc en métal anodisé inoxydable.

FONCTIONNEMENT

Machine électrique entraînement par **pignon** dans bain d'huile .
2 versions: manuelle ou automatique (le système automatique
2 **moteurs** indépendants ,l'un pour la lame ,l'autre pour le chariot
pour une vitesse de 48 tranches/ minute). Machine très robuste
convient au **collectivités et aux supermarchés** utilisation très facile.

ENTRETIEN

H A C C P

Par ses formes et sa conception IP 54, l'entraînement par pignon ,le
nettoyage est facilité et peut être fait très rapidement et sans danger
même avec une **douchette** , du fait des dispositifs de sécurité **CE**

travail en zone froide oui

OPTION

Compteur de tranches , trémie spéciale légumes , kit de maintenance
couteau démontable, couteau téflon spécial fromage ,séparateur,
housse de protection, .

GRAVITY SLICER

Made in stainless anodised aluminium.

WORKING

Electric gear driven slicers, with 2 independent
motors : the first one rotates the blade , the
second one is used for the carriage driven,
belong to 48 slices/minutes.
Very strong slicers recommended for a
community use.

MAINTENANCE & SAFETY

By its shape and conception, cleaning is very
easy owing to its safety device.

This slicers is in accordance with the **CE**
standards.

OPTION

Automatic slice counter device, special happier
and movable partition, special Teflon blade for
cheese, protection cover, maintenance kit.

DIMENSIONS		NM 350	NM 350 AUTO
Lame	BLADE	350 mm	350 mm
Capacité de coupe	SLICE CAPACITY	270 x 280	270 x 280
Course du chariot	CARRIAGE TRAVEL	380 mm	380 mm
Épaisseur de tranche	MAXIMUM SLICE THICKNESS	18 mm	18 mm
Moteur	MOTOR	0.5 HP	0.5 HP
Poids	WEIGHT	45 Kg	62 kg
Longueur	WIDTH	810 mm	810 mm
largeur	LENGTH	570 mm	570 mm



22 RUE BENJAMIN RASPAIL. B.P. 76
92243 MALAKOFF
FRANCE

Téléphone : 01 46 55 00 77
Télécopie : 01 46 55 25 05
Messagerie : simplex@simplex.fr
Site Web : SIMPLEX.FR



FRANÇAIS

1 AVANT-PROPOS.....	12
1.1 Introduction.....	12
1.2 Utilisation.....	12
2 MISE EN FONCTIONNEMENT.....	12
2.1 Ouverture de l'emballage.....	12
2.2 Installation.....	13
2.3 Branchement électrique.....	13
2.4 Fonctionnement.....	13
2.5 Fonctionnement automatique.....	13
3 COMMANDES ET DISPOSITIFS DE SECURITE.....	13
3.1 Commandes.....	13
3.2 Dispositifs de securite mecaniques.....	13
3.3 Essai.....	13
4 UTILISATION DE LA TRANCHEUSE.....	13
4.1 Operations pour l'utilisation.....	13
5 ENTRETIEN ET SOIN DE LA TRANCHEUSE.....	13
5.1 Nettoyage.....	14
5.2 Graissage.....	14
6 OPERATIONS D'AFFUTAGE.....	14
6.1 Affutage de la lame.....	14
7 NETTOYAGE ET ENTRETIEN.....	14
8 FORMATION DU PERSONNEL.....	14
9 CARACTERISTIQUES.....	15
10 SCHEMAS ELECTRIQUES.....	15

1 AVANT-PROPOS

- Ce manuel est rédigé conformément aux Directives Machines 89/392 - 89/109 - 91/398 - 91/368 - 93/44 - 89/336 - 92/31 - 73/23 - 93/68 CEE.

Le constructeur veut donner les instructions pour l'utilisation et l'entretien de façon claire et synthétique au client. Il veut également l'informer sur les dispositifs de sécurité prévus sur la machine afin de garantir le maximum de fonctionnalité dans le temps.

- Les trancheuses sont sujettes à des modifications possibles, cette possibilité ne nuit en rien aux indications contenues dans ce manuel.

- Lire attentivement ce manuel avant de faire fonctionner la trancheuse.

- En cas de détérioration ou de perte de ce manuel, en demander immédiatement une copie au constructeur.

- De nombreux accidents sont provoqués par une connaissance insuffisante de la machine et des dispositifs de sécurité. Lire et suivre attentivement les conseils qui sont contenus dans ce manuel avant de commencer à travailler.

1.1 Introduction

Les trancheuses à gravité et transmission par engrenages ont été conçues pour satisfaire aux normes de sécurité de la Communauté européenne. Chaque trancheuse dispose donc d'une plaque reportant le label "CE" qui certifie qu'elle est conforme à ces normes.

1.2 Utilisation

Ces trancheuses sont construites pour couper en tranches de la charcuterie cuite ou crue, de la viande

chaude ou froide, du pain, du fromage, des fruits sans noyau et des légumes. Elles peuvent couper jusqu'à une épaisseur de 23 mm.

Elles ne sont pas prévues pour couper des produits congelés, de la charcuterie avec os ou des fruits contenant un noyau. On risque d'abîmer sérieusement la machine et de perdre le droit à la garantie en essayant de couper ces produits ou d'autres du même genre.

2 MISE EN FONCTIONNEMENT

A la réception de la marchandise, contrôler si le carton contenant la trancheuse est intègre et n'a subi aucun dommage durant le transport.

Si la trancheuse est abîmée, envoyer un compte-rendu au transporteur en énumérant les dommages éventuels subis par la machine dans les trois jours qui suivent la date indiquée sur le bordereau de livraison.

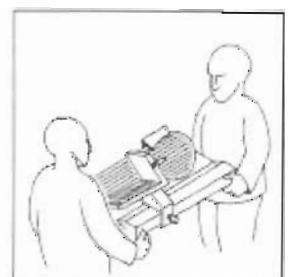
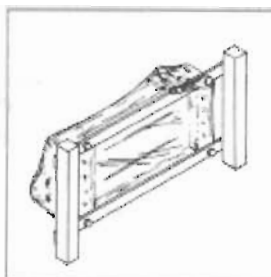
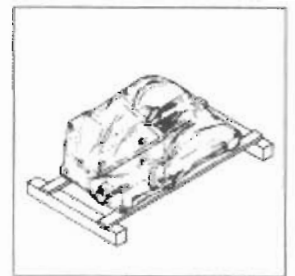
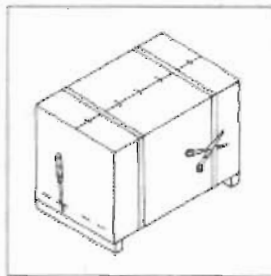
2.1 Ouverture de l'emballage

- 1 - Couper et enlever les feuillets en plastique;
- 2 - Enlever les agrafes métalliques;
- 3 - Soulever le carton dans le sens vertical, récupérer la copie du manuel contenant les modalités pour l'utilisation et l'entretien et les quatre pieds d'appui;
- 4 - Dévisser les boulons qui fixent la machine au support à l'aide d'une clé fixe de 13;
- 5 - Enlever le sac en polyéthylène et visser les quatre pieds d'appui;

6 - Prévoir deux personnes pour soulever la machine en tenant les pieds comme point de prise;

7 - Contrôler le contenu de l'emballage et s'il correspond à ce qui est indiqué dans le bordereau de livraison;

ATTENTION: L'EMBALLAGE EST ASSIMILABLE AUX ORDURES MENAGERES: SE CONFORMER AUX DISPOSITIONS DE LOI EN VIGUEUR EN LA MATIERE. NE PAS JETER LES COMPOSANTS DE L'EMBALLAGE N'IMPORTE OU



2.2 Installation

Placer la trancheuse sur une superficie lisse, plate et stable. Compenser l'irrégularité éventuelle du plan d'appui avec les pieds réglables. Veiller à laisser un espace d'au moins 200 mm à proximité de l'aération du moteur si celui-ci est tourné vers le mur.

Laisser un espace approprié tout autour de la trancheuse pour permettre l'utilisation, le nettoyage et l'entretien corrects de cette dernière.

Il est recommandé de disposer d'un espace libre d'au moins 300 mm autour de la machine. La trancheuse fonctionne parfaitement dans un local ayant une humidité relative inférieure à 80% et une température inférieure à 30°C.

2.3 Branchement électrique

La trancheuse monophasée est équipée d'une fiche réglementaire. Brancher la fiche au réseau d'alimentation en contrôlant si l'installation est munie d'une protection contre les surcharges électriques. Pour plus de sûreté, placer un fusible de 0.5 Amp dans la boîte d'alimentation. La trancheuse triphasée est équipée d'une fiche réglementaire de 16 Amp.

Brancher la fiche à une prise d'alimentation appropriée en contrôlant si les protections contre les surcharges indiquées plus haut sont prévues.

La lame doit tourner dans le sens contraire aux aiguilles d'une montre en regardant du côté du protège-lame.

Si le sens de rotation n'est pas correct dans les trancheuses triphasées, inverser deux des trois fils de la fiche d'alimentation.

Sauf indications contraires, la trancheuse triphasée fonctionne toujours à 400 Volt.

2.4 Fonctionnement

Utiliser la trancheuse de la façon dont elle a été conçue. Ne jamais se servir des mains pour pousser le produit vers la lame. Le plateau porte-aliments est incliné et permet au produit de glisser vers la lame grâce à son propre poids. Garder les mains loin de la lame et utiliser la poignée prévue à cet effet pour faire coulisser le plateau porte-aliments en avant ou en arrière.

2.5 Fonctionnement automatique

Les modèles à gravité automatique avec transmission par engrenages sont équipés d'un fonctionnement automatique, le plateau porte-aliments peut être activé ou désactivé en faisant tourner légèrement le levier "Z" indiqué sur la fig.5

Cette opération doit toujours être effectuée quand la machine est éteinte.

3 COMMANDES ET DISPOSITIFS DE SECURITE

3.1 Commandes

Les trancheuses à gravité et transmission par engrenages sont actionnées électriquement à l'aide de deux boutons, I (marche) vert et O (arrêt) rouge et sont munies d'un indicateur lumineux blanc qui signale la lame en mouvement.

La machine est équipée d'un interrupteur de sécurité dans le protège-lame branché à un dispositif d'absence de tension (NVR).

Actionner le bouton vert I (marche) pour la mise en fonctionnement à chaque coupure de courant.

3.2 Dispositifs de sécurité mécaniques

- La lame est entièrement recouverte d'une protection fixe, sauf la partie concernant la coupe.

- On ne peut enlever le plateau porte-aliments que si le calibre d'épaisseur recouvre la lame et si le bouton gradué est sur '0' (zéro).

- On ne peut ouvrir le calibre d'épaisseur (à l'aide du bouton gradué) que si le plateau porte-aliments est fixé dans sa position normale d'utilisation.

- On ne peut enlever la lame qu'à l'aide de l'outil prévu à cet effet fourni de série.

- Toutes les protections sont fixes. Le fait de les enlever ou de les altérer rend la machine extrêmement dangereuse et le constructeur décline toute responsabilité pour les accidents éventuels.

3.3 Essai

Contrôler si tous les composants de la trancheuse sont montés correctement.

Contrôler si le volant qui fixe le protège-lame est bloqué.

Actionner le bouton vert (marche), le bouton rouge (arrêt) et contrôler si la machine se met en marche et s'arrête correctement.

Contrôler si le plateau porte-aliments et le presse-aliments glissent correctement.

Contrôler si l'aiguiseur fonctionne bien.

Contrôler l'ouverture du calibre d'épaisseur.

Contrôler si le plateau porte-aliments ne se démonte que quand le bouton gradué est sur zéro et si ce dernier reste bloqué après le démontage.

4 UTILISATION DE LA TRANCHEUSE

4.1 Opérations pour l'utilisation (fig. 1)

- 1) Mettre le bouton gradué "A" sur "0" (zéro).
- 2) Eloigner le plateau porte-aliments "B" le plus possible de la lame "K".
- 3) Lever le presse-aliments "C" à l'aide de la poignée prévue à cet effet.
Poser le produit sur le plateau porte-aliments, placer le presse-aliments sur ou derrière le produit.
- 4) Sélectionner l'épaisseur voulue à l'aide du bouton "A".
- 5) Appuyer sur le bouton vert "I" (marche).
- 6) Pousser le plateau porte-aliments à l'aide de la poignée "D" pour trancher le produit.
- 7) Eteindre ensuite la machine à l'aide du bouton rouge "O" (arrêt) et mettre le bouton gradué sur "0".

5 ENTRETIEN ET SOIN DE LA TRANCHEUSE

La trancheuse doit toujours être propre pour des raisons évidentes d'hygiène. Démontez et nettoyez la machine en fin de journée et chaque fois que l'on change de type de produit à trancher (ex. de la viande

fraîche à la viande cuite) selon la séquence indiquée sur la fig. 2.

Pour une utilisation correcte et sûre de la machine l'opérateur devra suivre une formation adaptée.

5.1 Nettoyage (Fig. 2)(Fig. 2/A)

1) Débrancher la machine ou agir sur l'interrupteur automatique qui se trouve à proximité de la prise d'alimentation pour isoler la trancheuse de la source de courant.

Ne jamais se fier d'appuyer uniquement sur le bouton rouge "arrêt" de la trancheuse.

2) Mettre le bouton gradué "A" sur "0" (Fig. 2/A).

3) Placer le volant "E" en correspondance du repère "F" et le dévisser complètement. Le mécanisme de blocage s'enclenche dans le repère et bloque le chariot. Enlever le plateau porte-aliments "B" du guide correspondant avec un mouvement vertical.

Le calibre d'épaisseur restera bloqué sur "0".

4) Dévisser entièrement le volant de fixation du protège-lame "G", prendre le protège-lame "H" et l'enlever complètement de la machine.

5) Dévisser le bouton "L"

6) Soulever l'aiguiseur avec la poignée "M" et l'enlever de son logement.

7) Placer l'outil pour enlever la lame "J" et le fixer les trous filetés de la lame à l'aide des deux volants "W". Dévisser les 4 vis de la lame avec un tournevis et enlever le tout en faisant prise sur les deux volants.

8) Laver la lame avec de l'eau tiède et du détergent liquide, la rincer à l'eau froide, l'essuyer et la frotter avec un chiffon imbibé d'alcool.

Toujours laver la base et les autres parties avec de l'eau tiède et du détergent liquide en frottant avec une éponge non abrasive; rincer ensuite à l'eau froide, essuyer et frotter avec un chiffon imbibé d'alcool.

Ne jamais utiliser de solutions à base d'hypochlorite de soude ou de détergent abrasif car cela abîmerait les surfaces anodisées de la machine.

9) Remonter la machine en procédant de la même façon mais en sens inverse.

Attention: le protège-lame est une protection très importante, il ne faut le démonter que quand la lame est fixée dans sa position normale avec les quatre vis.

5.2 Graissage (Fig. 3)

Pour que le presse-aliments et le chariot coulissent bien, graisser régulièrement la trancheuse aux points indiqués sur la fig. 3; n'utiliser que de l'huile de vaseline (MARCOL 82 ESSO ou WHITE OIL 105 BERGOIL) fréquemment mais de façon modérée.

6 OPERATIONS D'AFFUTAGE

La lame doit toujours être bien affûtée pour que la trancheuse fonctionne correctement. Il vaut mieux l'affûter un peu chaque jour que trop une seule fois par semaine.

La fig. 4 montre la séquence correcte d'affûtage. N'effectuer cette opération que quand la lame est propre.

Une lame sale ne peut pas être affûtée correctement et salit l'aiguiseur et les meules.

Quand l'affûtage est terminé, éliminer les résidus éventuels des meules à l'aide de la brosse fournie avec la machine. Enlever également les grains de sable de la lame et de la machine avec un chiffon imbibé d'alcool. Avant d'effectuer cette opération, contrôler si le bouton gradué est sur "0" et si la trancheuse est débranchée.

6.1 Affûtage de la lame (Fig. 4)

1) Dégraisser la lame avec un chiffon humide imbibé d'alcool, aussi bien du côté interne que du côté externe.

2) Desserrer le bouton (A) d'un demi-tour, lever et tourner l'aiguiseur de 180°. Le baisser jusqu'à la position d'affûtage.

3) Visser le bouton (A) d'un demi-tour, mettre la machine en marche et tirer le bouton supérieur d'affûtage avec une pression modérée pour rapprocher la meule de la lame: on peut alors commencer l'affûtage.

4) Quand l'affûtage est terminé, tirer le bouton de la meule ébarbeuse pendant environ 2 secondes (2e bouton).

5) Desserrer ensuite le bouton (A) d'un demi-tour. Lever l'aiguiseur, le tourner de 180° et le baisser en position de repos.

Fixer le bouton (A).

ATTENTION: L'affûtage est une opération qui doit être effectuée par du personnel expérimenté.

Ne jamais essayer de nettoyer la lame quand celle-ci est en mouvement.

L'aiguiseur n'est pas en mesure d'affûter la lame quand celle-ci est consommée de 10 mm. sur le diamètre.

7 NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Le nettoyage de la machine ne doit être effectué que par une personne expérimentée.

- Débrancher la machine. Ne jamais se contenter d'éteindre la trancheuse uniquement avec l'interrupteur rouge (arrêt).

- Prévoir deux personnes pour déplacer la machine et utiliser les 4 pieds comme point de prise pour le transport.

Remplacer la lame si la distance entre le protège-lame et la lame est au maximum de 6 mm.

= N'enlever la lame qu'à l'aide de l'outil prévu à cet effet

Attention au fil de la lame car il est très coupant

- Le câble d'alimentation ne doit être remplacé que par du personnel expérimenté.

Il est strictement interdit de nettoyer la trancheuse avec des produits nocifs pouvant nuire à la santé de l'opérateur ou du client.

Utiliser des produits avec un taux d'acidité (PH 7-8).

8 FORMATION DU PERSONNEL

Durant l'installation de la machine, il est indispensable de former un opérateur majeur pour qu'il puisse effectuer toutes les opérations concernant la machine (utilisation, nettoyage, entretien, affûtage de la lame) en informant sur les dangers qu'il court en cas d'usage impropre. Ces instructions seront données par l'installateur qui y est autorisé et connaît les normes communautaires relatives à la machine.

9 CARACTERISTIQUES

DIAMETRE LAME	300	350	370	300 automatique	350 automatique
---------------	-----	-----	-----	--------------------	--------------------

CAPACITE DE COUPE

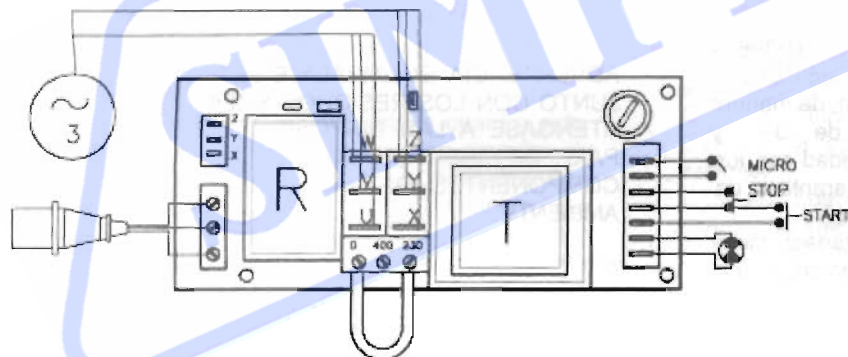
PRODUIT ROND mm	210	240	250	200	220
PRODUIT CARRE mm	185x185	210x210	220x220	180x180	200x200
PRODUIT RECTANGULAIRE mm	255x165	300x185	295x200	230x165	250x185
EPAISSEUR DE COUPE mm	0-23	0-23	0-23	0-23	0-23

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

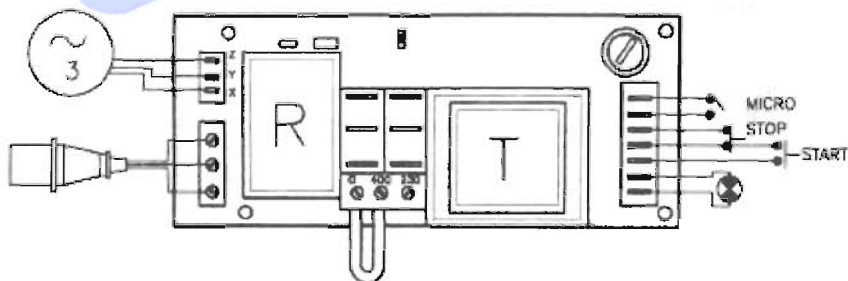
VOLTAGE	MONOPHASEE V230/50 TRIPHASEE V230-400/50				
PUISSANCE DU MOTEUR	kW 0.375				
ABSORPTION	MONO V230: 2.8 A TRI V230: 2.1 A TRI V400: 1.2 A				

POIDS Kg.	36	40	44	49	57
EQUIPEMENT STANDARD	brosse, graisseur, outil pour enlever la lame				
DIMENSIONS DE PAQUET	760x64H670	650x890H730	650x890H730	650x890H730	790x870H720

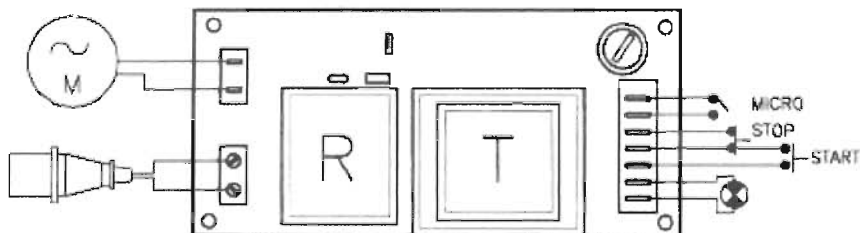
10 SCHEMAS ELECTRIQUES



V230 TRIPHASEE



V400 TRIPHASEE



V230 MONOPHASEE

DECLARATION DE CONFORMITE CE

S.A. SIMPLEX 22-24 rue Benjamin Raspail 92240 MALAKOFF
certifie le matériel neuf TYPE
N°

Il est déclaré que la machine respecte toutes les caractéristiques requises de sécurité ainsi que les caractéristiques hygiéniques et sanitaires dérivant des normes suivantes :

89/392 CEE Directives machines et modifications successives 91/68 CEE - 93/44 CEE - 96/68 CEE

EN 60204 - 1 Equipements électriques machines industrielles.

NORME européenne NF EN 1974 – Trancheuses -spécifications d'hygiène et sécurité
CEN/TC 153/WG3 octobre 1998 U 66-060 ICS 67.260

Fait à MALAKOFF le

SIMPLEX