



MOD : LB50-TT/SS

Production code : SM500

12/2023

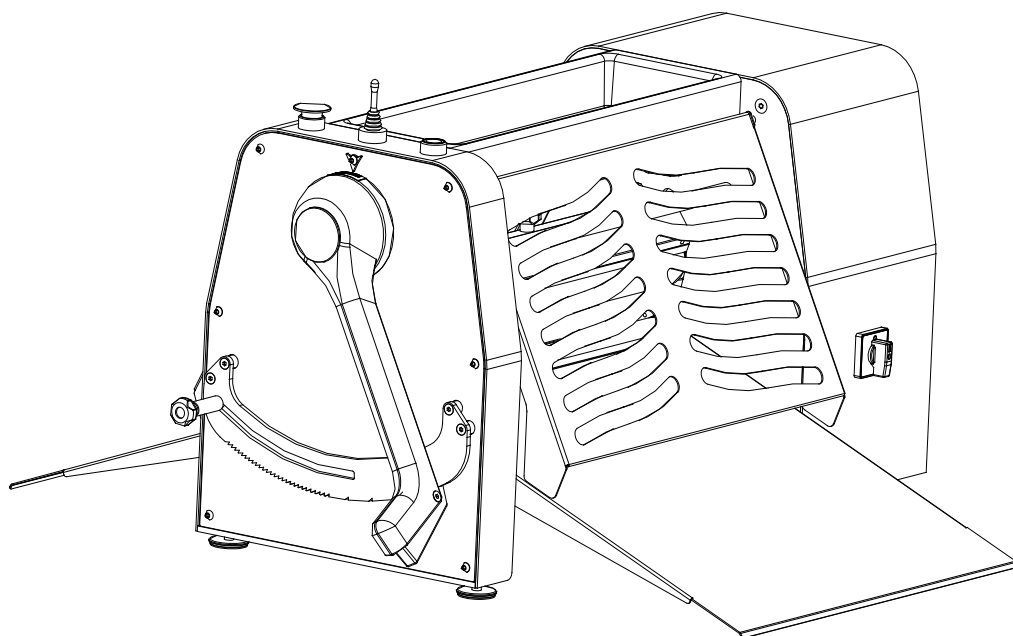
SOMMAIRE

1	INFORMATIONS GÉNÉRALES	5
1.1	PRÉFACE	5
1.2	DÉTAILS D'IDENTIFICATION DE LA MACHINE	5
1.3	GARANTIE	6
1.4	SPÉCIFICATIONS DE LA MACHINE	6
1.4.1	CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES	7
1.5	RÉGLEMENTATIONS EN VIGUEUR	7
1.6	ZONE OPÉRATIONNELLE	8
1.7	AVERTISSEMENTS DE SÉCURITÉ ET DE SANTÉ	8
1.8	MAINTENANCE ET PIÈCES DÉTACHÉES	9
1.9	DÉMONTAGE DE LA MACHINE	10
2	INSTALLATION DE LA MACHINE	11
2.1	CONDITIONS ENVIRONNEMENTALES DU LIEU D'INSTALLATION	11
2.2	TRANSPORT ET MANUTENTION	11
2.3	CONNEXION ÉLECTRIQUE	11
3	DISPOSITIFS DE COMMANDE ET DE SÉCURITÉ	13
3.1	DISPOSITIFS DE COMMANDE	13
3.2	DISPOSITIFS DE SÉCURITÉ	13
4	UTILISATION DE LA MACHINE	14
5	MAINTENANCE	15
5.1	NETTOYAGE	15

LAMINOIR DE TABLE

LB50-TT/SS

MANUEL DE L'UTILISATEUR



1 INFORMATIONS GÉNÉRALES

1.1 PRÉFACE

Ce manuel s'adresse à ceux qui installent, utilisent et entretiennent la machine afin qu'ils puissent profiter au mieux des caractéristiques du produit. Il est important que ce manuel soit conservé et reste avec la machine si elle est déplacée ou si elle change de propriétaire, afin qu'il puisse être consulté en toutes circonstances et que l'on dispose ainsi des informations nécessaires pour l'utiliser dans des conditions de sécurité.

Le fabricant n'assume pas l'obligation de notifier d'éventuelles modifications successives du produit. En outre, aux termes de la loi, ce document reste la propriété du fabricant, et toute altération, reproduction ou transmission à des tiers est interdite sans son consentement.

Les symboles suivants sont utilisés pour mieux souligner certains passages

ATTENTION: indique des dangers qui peuvent causer des dommages sérieux ; une attention particulière est requise.

NOTE: indique des informations techniques particulièrement importantes

1.2 DÉTAILS D'IDENTIFICATION DE LA MACHINE

Les données d'identification de la machine sont imprimées sur la plaque placée à l'arrière de la machine (PICT.1.1).

MODEL	_____	CE
SERIAL NUMBER	_____	
DATE OF MANUF.	_____	
VOLTAGE	_____	
FREQUENCY	_____	
PHASE	_____	
AMPS	_____	

PICT.1.1

1.3 GARANTIE

La durée de la garantie est de deux ans et court à partir de la date figurant sur la facture ou le reçu fiscal émis au moment de l'achat. Pendant cette période, les composants dont la défectuosité due à un défaut de fabrication a été constatée sans équivoque seront remplacés ou réparés gratuitement par le fabricant dans ses locaux, à l'exception des composants électriques et de ceux soumis à l'usure. La garantie exclut les frais de port et de main-d'œuvre.

La garantie est annulée dans le cas où le dommage est causé par : le transport, un entretien incorrect ou insuffisant, des opérateurs non qualifiés, des manipulations, des réparations effectuées par du personnel non autorisé, le non-respect des instructions du manuel. Aucune indemnisation du fabricant ne sera accordée pour les dommages directs ou indirects survenus pendant les périodes où la machine est inopérante en raison d'une panne, d'une attente de réparation ou de toute autre raison liée à la non-présence physique de la machine.

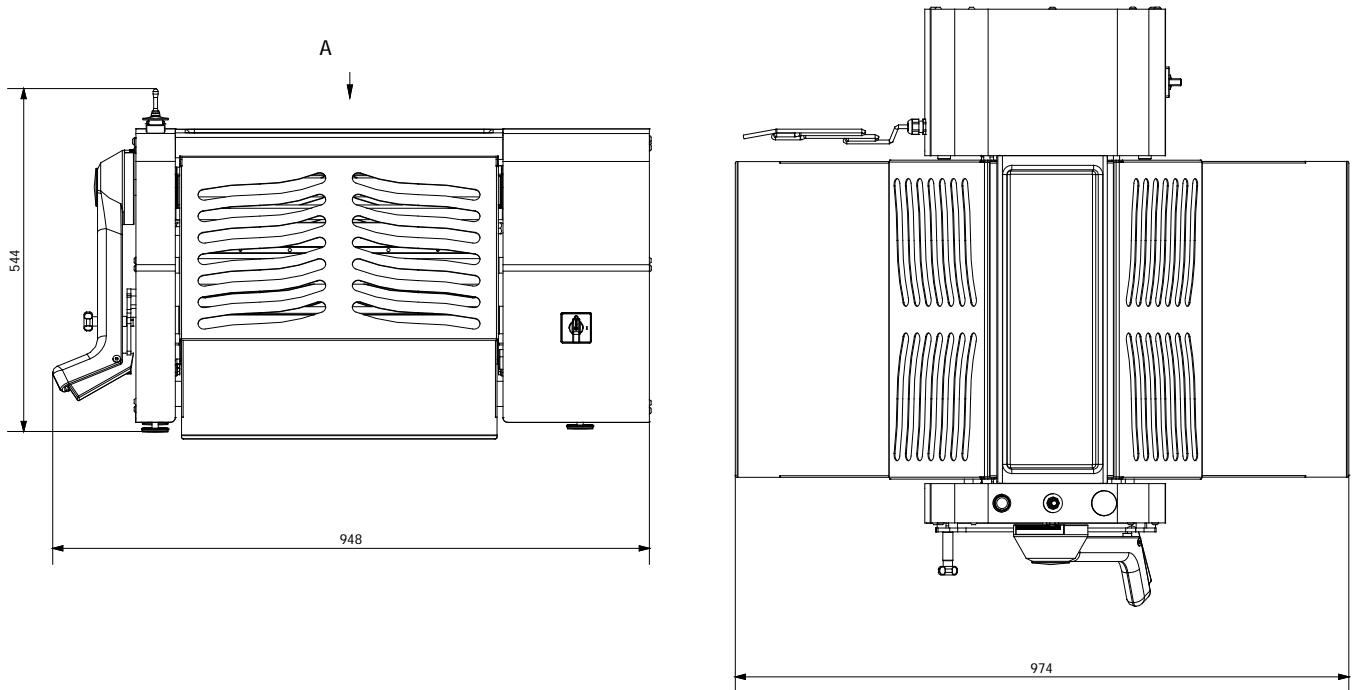
1.4 SPÉCIFICATIONS DE LA MACHINE

Les laminoirs manuels sont conçus et construits pour une utilisation exclusive dans le secteur alimentaire pour la réduction de la pâte feuilletée à l'épaisseur souhaitée pour son utilisation dans l'industrie de la pâtisserie.

Les laminoirs manuels sont composés de :

- Structure de base émaillée au four avec des poudres époxy.
- Un panneau de commande, un levier pour la sélection de la direction de laminage et l'arrêt de la machine
- Une paire de rouleaux pour le laminage de la pâte
- Des grattoirs pour nettoyer les rouleaux
- Une poignée pour sélectionner l'épaisseur du rouleau
- Un bac à farine
- Un boîtier de fermeture pour les pièces de transmission

Pict. 1.2 – Dimensions



1.4.1 CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Model	Roller speed	Volt/Frequency/Phases	Bowl motor kW	Amp.	Weight kg
SM500	1	400/50-60/3	0.5	1.7	90

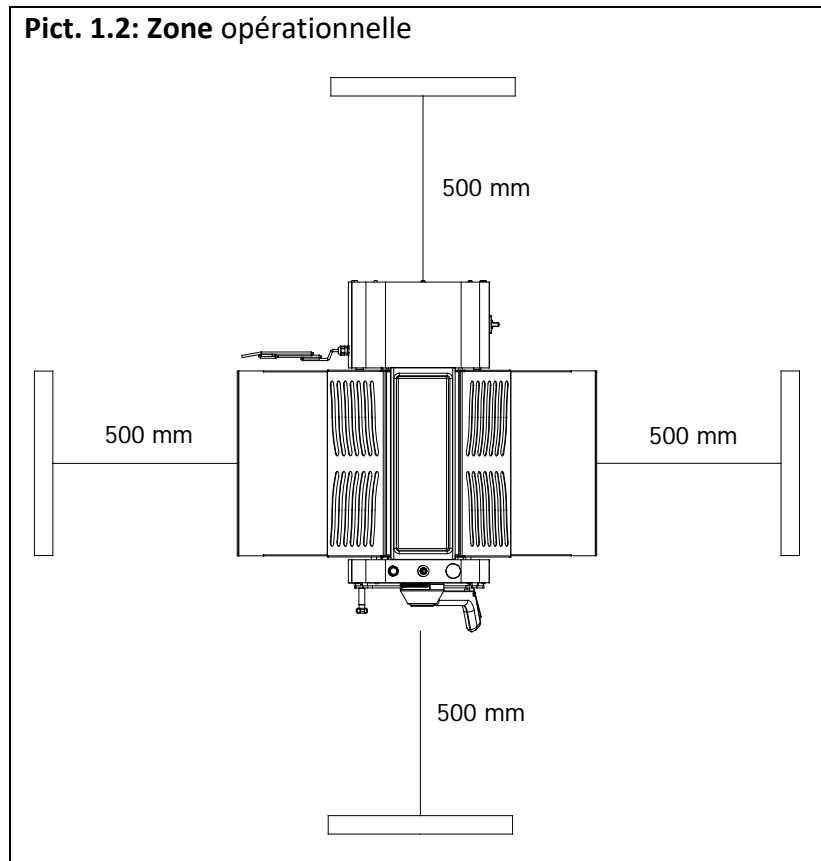
1.5 RÉGLEMENTATIONS EN VIGUEUR

La machine a été conçue et fabriquée conformément à la directive sur les machines 2006/42/CE et aux normes suivantes :

- Machinery Directive, Directive 2006/42/EC
- Directive 2014/30/EU
- Directive 2014 35 UE
- Regulation (EC) No 1935/2004

1.6 ZONE OPÉRATIONNELLE

Dans les conditions normales de travail et pour explorer au mieux les potentialités de la machine, l'opérateur a besoin de la zone représentée sur la figure 1. 1.2



1.7 AVERTISSEMENTS DE SÉCURITÉ ET DE SANTÉ

Bien que la machine soit construite en conformité avec les règles de sécurité requises en matière de réglementation électrique, mécanique et hygiénique, elle peut être dangereuse si.. :

- Utilisation dans des cas et des conditions différents de ceux décrits par le fabricant.
- Manquement à la protection et aux dispositifs de sécurité.
- Manque d'attention aux instructions de : Installation - Fonctionnement - Utilisation - Entretien.

En particulier :

- N'utilisez pas la machine dans des environnements humides, mouillés ou mal éclairés, à proximité de liquides inflammables ou de gaz.**
- Tenir hors de portée des enfants et du personnel non autorisé.**

- C) **N'utilisez la machine qu'avec la tension correcte. Une utilisation normale donne de meilleurs résultats.**
- D) **Habillez-vous de manière adéquate. Ne portez pas de vêtements suspendus ou d'objets susceptibles d'être happés par la machine. Utilisez des chaussures antidérapantes. Pour des raisons d'hygiène et de sécurité, gardez vos cheveux attachés et portez des gants de protection.**
- E) **Protégez le câble. Ne tirez pas sur le câble pour extraire la fiche. Ne laissez pas le câble à proximité de températures élevées, d'objets pointus, d'eau ou de solvants.**
- F) **Retirez la fiche. Lorsque la machine n'est pas utilisée, avant de la nettoyer, de l'entretenir et de la déplacer.**
- G) **Vérifiez que la machine n'est pas endommagée. Avant d'utiliser la machine, vérifiez soigneusement que tous les dispositifs de sécurité fonctionnent. Vérifiez que : les parties mobiles ne sont pas bloquées, il n'y a pas de pièces endommagées, toutes les parties ont été correctement installées et toutes les conditions qui pourraient influencer le fonctionnement régulier de la machine sont en ordre de marche.**
- H) **Réparation de la machine par du personnel qualifié. Les réparations ne peuvent être effectuées que par des personnes qualifiées, en utilisant des pièces de rechange originales.**

Le fabricant décline toute responsabilité pour les dommages causés aux personnes, aux animaux ou aux choses par la non-observation ou le non-respect des instructions d'installation, d'utilisation et d'entretien contenues dans ce manuel.

1.8 MAINTENANCE ET PIÈCES DÉTACHÉES

Pour toute question concernant le service et les pièces de rechange, veuillez contacter votre revendeur local et indiquer les informations suivantes (voir la plaque signalétique) :

- Type de machine
- Année de production
- Numéro de référence de la pièce demandée (comme indiqué sur le dessin joint).

N'utilisez que des pièces de rechange d'origine.

1.9 DÉMONTAGE DE LA MACHINE

En cas de démontage et de démolition de la machine, les pièces qui la composent ne présentent aucun danger nécessitant une attention particulière. Pour faciliter le processus de recyclage, vous devez séparer les différentes pièces en fonction du type de matériau et assurer la mise au rebut conformément aux lois et réglementations en vigueur.

2 INSTALLATION DE LA MACHINE

La machine doit être installée dans un local bien ventilé et protégé de la poussière et du contact direct avec les agents atmosphériques.

La machine doit rester emballée jusqu'à l'installation définitive sur le lieu d'emploi.

2.1 CONDITIONS ENVIRONNEMENTALES DU LIEU D'INSTALLATION

Les conditions environnementales dans lesquelles la machine doit être installée doivent suivre les caractéristiques suivantes :

- *Température*: +5/+40° C, la température moyenne ne devant pas dépasser 35°C sur une période de 24 heures.
- *Humidité relative* : de 30% à 95% en l'absence de condensation.
- Sources d'eau et de chaleur à une distance sûre de la machine
- Surface plane et stable bien dimensionnée

2.2 TRANSPORT ET MANUTENTION

Les machines de la série SM sont fournies dans des boîtes en carton sur des palettes en bois. Après avoir retiré l'emballage et la protection en plastique, à l'aide de courroies de capacité appropriées placées sous la base de la machine et d'un moyen de levage adapté (manuel ou motorisé), soulever la machine, retirer la palette sous-jacente, la placer à l'endroit prévu, en prenant soin de laisser un espace libre d'environ 50 cm autour de la machine afin de faciliter les opérations d'utilisation, de nettoyage et d'entretien de la machine.

2.3 CONNEXION ÉLECTRIQUE

La machine est équipée d'un câble de connexion situé à l'arrière de la machine. Il est indispensable de monter une fiche normalisée et polarisée à l'extrémité du câble.

Le réseau électrique doit être équipé d'un interrupteur différentiel automatique et celui-ci doit être adapté à la machine.

La prise électrique doit être facile d'accès, aucun déplacement ne doit être nécessaire.

ATTENTION

Avant de procéder à la connexion électrique, assurez-vous que la tension et la fréquence sont les mêmes que celles déclarées par le fabricant et indiquées sur la plaque d'identification.

ATTENTION

Toute intervention électrique sur le lieu de travail doit être effectuée par des techniciens qualifiés et compétents. Le fabricant ne sera pas responsable des défauts, pannes ou dysfonctionnements résultant du non-respect des valeurs d'alimentation indiquées.

3 DISPOSITIFS DE COMMANDE ET DE SÉCURITÉ

Les machines sont équipées des dispositifs de commande et de sécurité suivants :
(PICT. 3.1) :

3.1 DISPOSITIFS DE COMMANDE

A - INTERRUPTEUR PRINCIPAL

B - BOUTON DE DÉMARRAGE

C - BOUTON D'ARRÊT

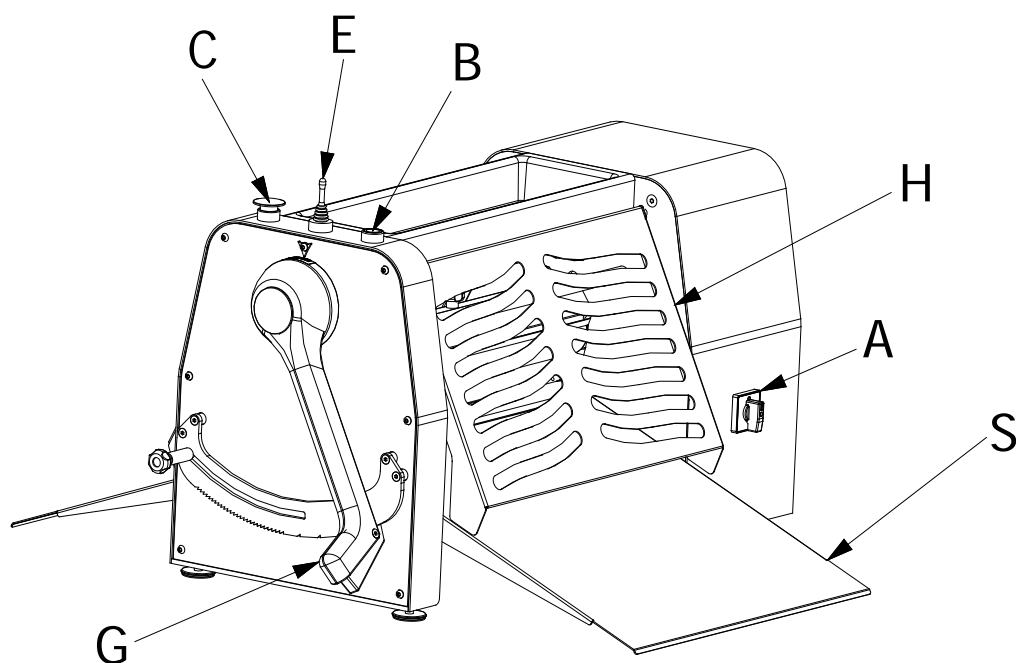
E - LEVIER DE COMMANDE MANUELLE DE L'INVERSION DU CONVOYEUR

G - LEVIER DE RÉGLAGE DE L'ÉPAISSEUR DE LA PÂTE

3.2 DISPOSITIFS DE SÉCURITÉ

H - PROTECTION DES ROULEAUX DE LAMINAGE

PICT. 3.1



4 UTILISATION DE LA MACHINE

Avant de commencer chaque cycle de travail, s'assurer que la machine est parfaitement propre, en particulier les convoyeurs et les cylindres de roulement qui doivent être traités avec des détergents compatibles avec les denrées alimentaires. Si nécessaire, nettoyer selon les méthodes décrites au point 5.1.

1. METTEZ L'INTERRUPTEUR PRINCIPAL "A" SUR LA POSITION 1
2. APPUYER SUR LA POIGNÉE DU LEVIER DE RÉGLAGE DE L'ÉPAISSEUR DE LA PÂTE "G".
3. APPUYER SUR LE BOUTON DE DÉMARRAGE "B".
4. ACTIONNER LE LEVIER "E" ET COMMENCER À ROULER
5. EN CAS D'OUVERTURE DE LA GRILLE DE PROTECTION "H", LA MACHINE S'ARRÊTE. POUR REDÉMARRER, FERMER LA GRILLE ET APPUYER À NOUVEAU SUR LE BOUTON DE DÉMARRAGE "B".
6. POUR ARRÊTER LA MACHINE POSITIONNER LE LEVIER "E"
7. POUR L'ARRÊT D'URGENCE, APPUYER SUR LE BOUTON D'ARRÊT D'URGENCE "C".

5 MAINTENANCE

ATTENTION

Débrancher la fiche du réseau électrique avant d'effectuer toute intervention d'entretien ou de nettoyage. En cas de dysfonctionnement ou de panne de la machine, s'adresser uniquement aux centres d'assistance autorisés par le fabricant.

5.1 NETTOYAGE

Le nettoyage doit être effectué à la fin de chaque utilisation, conformément aux exigences d'hygiène et pour protéger la fonctionnalité de la machine.

A l'aide d'une machine aspirante, enlever tous les résidus de farine et de pâte. Retirez le racleur de pâte avant de nettoyer les cylindres. Enlever les résidus de pâte et de farine à l'aide d'une éponge douce et d'eau tiède, sécher avec du papier absorbant pour aliments, puis passer d'abord sur les zones mentionnées, et ensuite sur toute la machine avec un chiffon doux et propre humidifié avec un désinfectant spécifique pour machines alimentaires.

ATTENTION

Il est recommandé de ne pas utiliser de produits chimiques abrasifs ou corrosifs non alimentaires dans tous les cas. Il faut absolument éviter d'utiliser des jets d'eau, des outils divers, des moyens rugueux ou abrasifs comme des tampons à récurer en acier, des éponges, etc. qui peuvent endommager les surfaces et surtout compromettre la sécurité du point de vue sanitaire. Pour maintenir l'efficacité des performances et la sécurité de la machine, il est indispensable d'effectuer un entretien périodique des éléments suivants (au moins une fois tous les 6 mois).