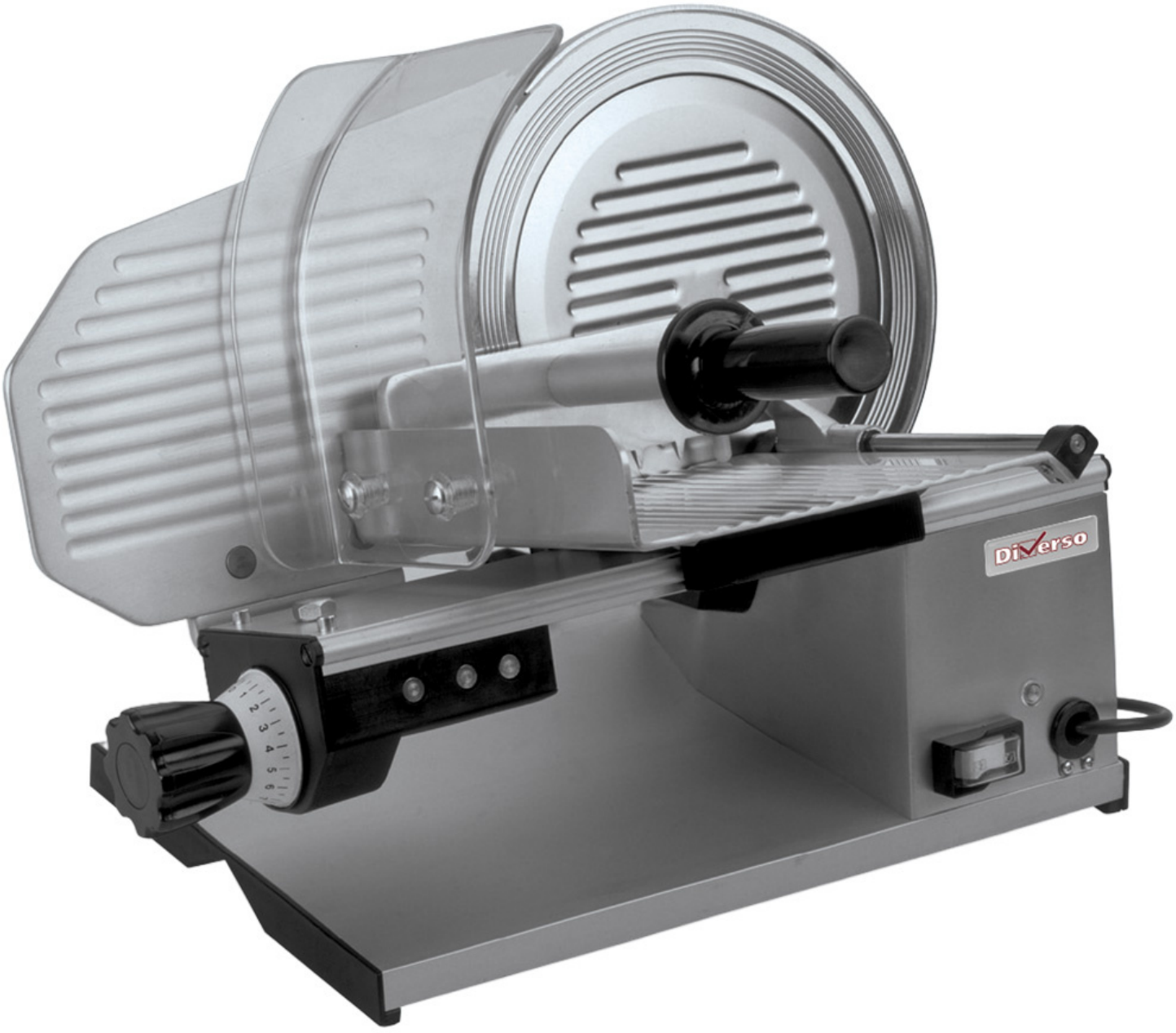
MOD : WR-275R-02

Production code : 903301C/DIVERSO - TOP 275

05/2025

TRANCHEUSE PROFESSIONNELLE

INSTALLATION – UTILISATION – ENTRETIEN



WR-275R-02

INDEX

		Page
1	**INFORMATIONS SUR LES SECURITES**	21
1.1	Précautions générales	21
1.2	Sécurités mécaniques	21
1.3	Sécurités électriques	21
2	**CARACTERISTIQUES TECHNIQUES**	22
2.1	Tableau des poids et des mesures	22
2.2	Conditions de fourniture et élimination des emballages	22
3	**INSTALLATION**	22
3.1	Placement de la machine	23
3.2	Connexion électrique	23
3.3	Mesures de sécurité et formation de l'utilisateur	23
4	**UTILISATION DE L'APPAREIL**	23
4.1	Commandes	23
4.2	Placement de la marchandise sur le chariot du trancheur pour la coupe	23
5	**NETTOYAGE ET ENTRETIEN**	24
5.1	Généralités et produits pour le nettoyage	24
5.2	Enlèvement du chariot porte-marchandise (dispositif de décrochage)	24
5.3	Enlèvement du cache-lame	24
5.4	Nettoyage de la lame et bague cache-lame – ferme tranches	24
5.5	Remplacement du câble d'alimentation	24
6	**AFFUTAGE ET GRAISSAGE**	25
6.1	Affûtage	25
6.2	Graissage	25
6.3	Arrêt de la machine pour un long temps	25
7	**LISTE DE PIECES JOINTES**	
	Figure	32-33-34
	Schéma électrique	35

LES CARACTÉRISTIQUES TECNIQUES POURRONT ÊTRE MODIFIEÉS SANS PRÉAVIS.

1) INFORMATIONS SUR LES SECURITES

1.1. PRECAUTIONS GENERALES

- Le trancheur doit être utilisé par du personnel qualifié et bien informé sur les règles de sécurité décrites dans ce manuel.
- En cas de remplacement du personnel proposé à l'utilisation de la machine, veillez à ce qu'il soit formé.
- Le trancheur est d'origine doté de différents systèmes de sécurité, veuillez cependant de ne pas mettre les doigts sur le tranchant de la lame ou proche des éléments tournants.
- Avant toutes opérations mécaniques, s'assurer que la machine soit débranche.
- Contrôlez périodiquement l'état des câbles et connexions électriques.
- Ne jamais utiliser le trancheur pour couper des produits non-alimentaires ou surgelés ou avec os.
- Du fait des affûtages successifs, si le diamètre de la lame est réduit de **6 mm**, adressez-vous à votre revendeur pour la remplacer.
- Toutes les interventions techniques doivent obligatoirement être réalisées par des personnes qualifiées.
- Le trancheur doit être utilisée pour des activités commerciales, telles que des cuisines de restaurants, des cantines, des hôpitaux et des activités commerciales telles que des boulangeries et des boucheries, mais pas pour une production industrielle continue.

1.2. SECURITES MECANIQUES

LES TRANCHEURS DECRITES DANS CE MANUEL REPONDENT, POUR CE QUI CONCERNE LES SECURITES CONTRE LES RISQUES MECANIQUES ET POUR LA CONFORMITE HYGIENIQUE AUX REGLES ET DIRECTIVES EN VIGUEUR

1.3. SECURITES ELECTRIQUES

LES SECURITES CONTRE LES RISQUES ELECTRIQUES SONT REALISEES EN SUIVANT LES
.
L'EXCELLENTE ISOLATION DE TOUS LES ELEMENTS ELECTRIQUES ET LA REMARQUABLE RESISTANCE DES MATERIAUX UTILISES POUR LA CONSTRUCTION DE CES MACHINES PERMETTENT DE LES UTILISER MEME DANS DES ENDROITS HUMIDES.

ATTENTION:"AVIS POUR LES RISQUES ULTERIEURS" VEUILLEZ PRENDRE BONNE NOTE QUE LES PROTECTIONS APPLIQUEES NE SONT PAS EN MESURE D'ELIMINER TOTALEMENT LES RISQUES DE COUPURE, MEME SI ELLES REDUISENT SOIT LA POSSIBILITE, SOIT L'ETENDUE DES POSSIBLES DOMMAGES. LES PROTECTIONS ET LES SECURITES ONT ETE REALISEES CONFORMEMENT AUX REGLES SUSDITES.

2) CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

La série des trancheurs "WR-275R-02" a été relise selon les caractéristiques suivantes:

- Transmission avec moteur à engrenages
- Chariot porte viande glissant sur coussinets en acier inoxydable (breveté)
- Lame spéciale en acier trempé et chromé ave gravures brevetées
- Aiguiseur séparé
- Grand plan d'appuie
- Sécurité d'usage, de nettoyage, et d'entretien
- Hygiène maximum, garantie par un projet et une réalisation spéciale de tous les éléments en acier inox, sans arêtes, en alliage d'aluminium traite par oxydation anodique, pour un nettoyage aise

2.1. TABLEAU DES POIDS ET DES MESURES

WR-275R-02		
DIMENSIONS D'ENCOMBREMENT MAX	cm	42,5x53,5xh40,5
NET POIDS	Kg	15
PUISSANCE WATT	Watt	200
CONNEXION ELECTRIQUE	Volt-Hz.	230/1/50
N° TOURS DE LA LAME	Giri/min.	250
Ø DE LA LAME	Ø mm	275
TRANCHE UTILE	mm	230x180
BRUIT	Db (A)	< 63

ATTENTION: Les caractéristiques électriques de chaque appareil sont graves sur la plaque des données moteur. Avant l'installation, contrôlez la connexion électrique. (voir fig.1)

2.2. CONDITIONS DE FOURNITURE ET ELIMINATION DES EMBALLAGES

Tous les trancheurs ont été emballés dans une robuste boîte en carton ayant les parties internes bombés pour garantir l'intégrité de la machine pendant le transport.
Les trancheurs comportent:

- Déclaration de conformité ce
- Instructions d'emploi et d'entretien

LES ELEMENTS D'EMBALLAGE (CARTON-MOUSSE-BANDE-ETC) SONT DES PRODUITS ASSIMILABLES AUX ORDURES SOLIDES POUVANT ETRE ENLEVEES AISEMENT.
AU CAS OU LA MACHINE EST INSTALLEE DANS DES PAYS AYANT DES REGLES SPECIALES, L'EMBALLAGE SERA ENLEVE SUIVANT LES REGLES EN VIGUEUR. L'UTILISATION DU SYMBOLE WEEE INDIQUE QUE CE PRODUIT NE PEUT PAS ETRE TRAITE COMME DECHET DOMESTIQUE. ASSUREZ VOUS DE VOUS DEBARASSER DE CE PRODUIT SELON LES LOIS EN VIGUEUR. VOUS AIDEREZ AINSI A PROTEGER L'ENVIRONNEMENT. POUR PLUS D'INFORMATIONS DETAILLEES SUR LE RECYCLAGE DE CE PRODUIT, VEUILLEZ CONTACTER LES AUTORITES LOCALES, LE FOURNISSEUR DE SERVICE DE MISE AU REBUT DE DECHETS DOMESTIQUES OU LE MAGASIN OU VOUS AVEZ ACHETE LE PRODUIT.

3) INSTALLATION

3.1. PLACEMENT DE LA MACHINE

Les connexions et la mise en marche de l'appareil doivent être effectués par du personnel qualifié.

ATTENTION ! la pièce ou l'appareil est installé doit être conforme aux règles de la prévention des accidents du travail et aux règles électriques

Le constructeur décline toute responsabilité pour les dommages éventuels, directs ou indirects, due aux non-observance des règles susdites.
Placez l'appareil sur un plan d'appui assez ample, plan bien sec et stable, loin de sources de chaleur et d'eau, et a une hauteur d'environ 80 cm.

3.2. CONNEXION ELECTRIQUE

L'appareil est muni d'un câble électrique à brancher à un interrupteur général ayant un dispositif différentiel 100 ma pour prévenir les contacts accidentels de l'opérateur.
Respectez les règles en vigueur en matière de connexion a la terre.

Le constructeur décline toute responsabilité pour les dommages éventuels, directs ou indirects, dus à non-observance de ces règles

Tous les trancheurs de la série gravitée "WR-275R-02" sont construits avec fonctionnement monophasé v.230/1/50 HZ. Dans le cas ou la tension devrait être changée, contactez le constructeur ou le revendeur autorisé.

3.3. MESURES DE SECURITE ET FORMATION DE L'UTILISATEUR

Le personnel spécialisé chargé de l'installation et de la connexion électrique de la machine doit veiller à la formation de l'utilisateur et le mettre au courant des mesures de sécurité à respecter.
La machine doit être toujours dotée du manuel d'instructions.

Tenir hors de portée des enfants de moins de huit ans sans la surveillance d'un adulte

4) UTILISATION DE L'APPAREIL

4.1 COMMANDES

Les commandes et le voyant de fonctionnement sont groupés du coté droite du soubassement lorsque l'opérateur est en face de la machine. fig.3-4

1. Interrupteur marche – arrêt
2. Lumière blanche de fonctionnement
3. Poignée réglage épaisseur des tranches
4. Poignée déblocage chariot

4.2. PLACEMENT DE LA MARCHANDISE SUR LE PLAT DU TRANCHEUR POUR LA COUPE

1. Placez la marchandise sur le chariot quand la poignée de réglage de l'épaisseur est située sur le zéro. Veuillez à ce que le moteur soit arrêté pour ne pas endommager la lame.
2. La marchandise placée sur le chariot doit être bloquée par la presse-marchandise. fig.5
3. Posez la main sur la presse-marchandise et démarrez la coupe.
4. Lorsque la marchandise est coupée, utilisez la partie avant de la presse-marchandise pour garder la pièce contre la lame. fig.6
5. Une fois que la coupe est terminée, arrêtez le moteur et fermez l'épaisseur tranche sur la position de zéro. Ensuite, ôtez la pièce du plat.

Attention: la rotation de la lame doit être antihoraire fig.2

5) NETTOYAGE ET ENTRETIEN

5.1. GENERALITES ET PRODUITS POUR LE NETTOYAGE

Avant chaque opération d'entretien ou de nettoyage, veillez a ce que l'interrupteur général et la fiche d'alimentation soient débranches.

Pour un fonctionnement correct et pour garder la machine efficace pour longtemps, nettoyez soigneusement l'appareil tous les jours.
Malgré les protections pour la prévention des accidents du travail, veillez à ce que les dangers de coupage dus à la manutention de la lame soient réduits au minimum. Nettoyez la machine avec des détergents neutres sans soude ou avec de l'alcool. Pour ne pas endommager l'anodisation, ne jamais utiliser des lave-vaisselle pour le nettoyage des éléments détachables.
La machine ne doit pas être lavée avec un jet d'eau ou de vapeur.

5.2. ENLEVEMENT DU CHARIOT PORTE MARCHANDISE (DISPOSITIF DE DECROCHAGE)

1. Placez la poignée de réglage épaisseur tranches sur la position 0.
2. Placez le chariot du coté oppose à la lame (comme indique dans la fig.8)
3. Turner la poignée comme indiquée sur l'illustration jusqu'au les deux pivots de sûreté ont disparu. Fig.9
4. Levez le chariot comme indique sur l'illustration. fig.10

Le nettoyage du chariot peut être effectué avec un jet d'eau. Pour le remontage, renversez les opérations susdites.

5.3 ENLEVEMENT DU CACHE-LAME

1. Desserrez la poignée située du coté opposé à la lame.
2. Poussez la poignée vers la lame de façon fig.11
3. Décrocher le cache-lame de son siège, fig.12

Et ôtez le cache-lame pour le laver avec un jet d'eau.

5.4. NETTOYAGE DE LA LAME ET DE LA BAGUE CACHE-LAME – FERME TRANCHES

Le nettoyage de la lame est une opération dangereuse. Elle doit donc être effectuée soigneusement pour éviter de se couper.

Pour le nettoyage, utiliser un chiffon humide et du détergent, ensuite, rincer avec un chiffon humide et sécher soigneusement.
Il est avis d'utiliser des produits non-toxiques, pouvant garantir l'hygiène maximum.
Veiller a ce que le fil de la lame et la coté intérieur de la bague soient nettoyées soigneusement.

1. Utiliser un chiffon humide pour nettoyer la zone entre la lame et la bague. fig.13
2. Frotter la bague avec un chiffon en tournant à la main la lame. fig.14
3. Quand il est nécessaire tourner les deux vis et lever la ferme tranches. fig.15

Pour ré assembler la machine, répétez dans l'ordre inverse les opérations susdites.

5.5. REMPLACEMENT DU CÂBLE D'ALIMENTATION

Pour le remplacement du câble d'alimentation il est nécessaire s'adresser chez un centre d'assistance autorisé ou technicien spécialisé.

6) AFFUTAGE ET GRAISSAGE

6.1 AFFUTAGE

L'affûtage est une opération très importante pour l'utilisation de la machine et doit être effectuée chaque fois que la coupe n'est pas correcte ou quand la lame emporte la tranche.
La périodicité de cette opération à trait aux temps d'utilisation et au type de produit coupe en tranches.
Avant l'affûtage, nettoyez et dégraissez soigneusement soit la machine, soit la lame.

AFFUTAGE MOD WR-275R-02 AVEC AGUISEUR SE' PARE'

AVANT L'AFFUTAGE, NETTOYEZ ET DEGRAISSEZ SOIGNEUSEMENT SOIT LA MACHINE, SOIT LA LAME.

1. INSEREZ LA FICHE DE COURANT
2. FIXEE L'AFFUTEUSE COMME INDIQUEE SUR LA FIG 16
3. POUR EFFECTUER L'OPERATION D'AFFUTAGE, APPUYEZ SUR LE BOUTON "A" POUR 5/10 SECONDES AU MOINS. (FIG.17) LES DEUX MEULES ABRASIVES DOIVENT TOURNER.
4. POUR ELIMINER LES BAVURES , APPUYEZ SUR LE BOUTON "B" PENDANT QUELQUES SECONDES. (FIG.18)
5. ARRETEZ LA MACHINE ET PLACEZ LE GROUPE D'AFFUTAGE DANS LA POSITION INITIALE.

ATTENTION: LE BOUTON "A" EFFECTUE L'AFFUTAGE; LE BOUTON "B" SERT A ELIMINER LES BAVURES SUR LE FIL DE COUPE.
DURANT L'AFFUTAGE, IL FAUDRA GARDER LE BISEAU ORIGINEL DU TAILLANT DE LA LAME. QUAND LA DISTANCE ENTRE LA BAGUE ET LA LAME DEPASSE 6mm., REMPLACEZ LA LAME.

6.2 GRAISSAGE

Graisser périodiquement les éléments coulissants avec huile de vaseline blanche.
Ne jamais utiliser huile végétale ou d'olive, car ils pourraient endommager la machine.
Graissez les éléments au moyen des graisseurs spéciaux (comme indique dans la figure 7).

6.3 ARRET DE LA MACHINE POUR UN LONG TEMPS

Lors d'un arrêt prolonge de la machine, débranchez l'interrupteur général à mural et nettoyez soigneusement la machine et ses accessoires.
Il est avis de protéger tous les éléments avec huile de vaseline blanche ou avec des produits similaires se trouvant sur le marché.
Protégée la machine de la poussière avec une bâche de nylon ou d'autres matériels identiques.

7) FIGURE

Fig.1

Fig.2

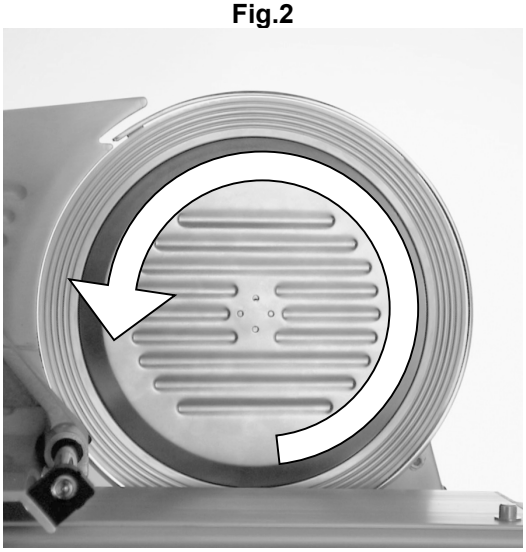


Fig.3

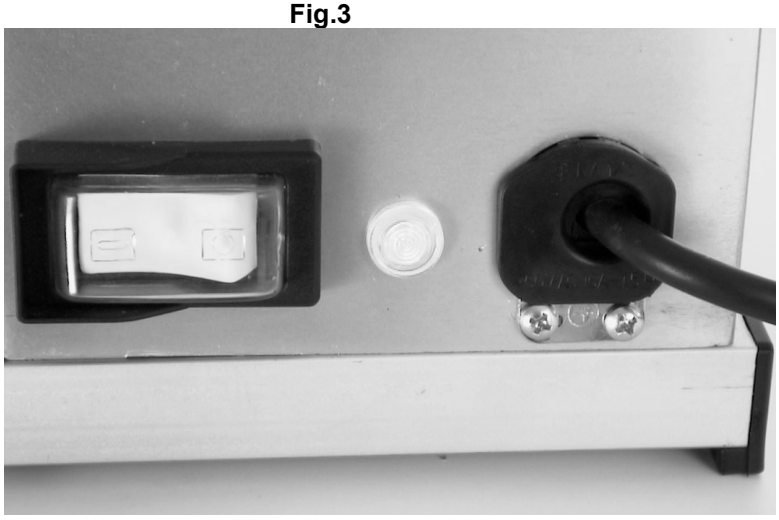


Fig.4

Fig.5

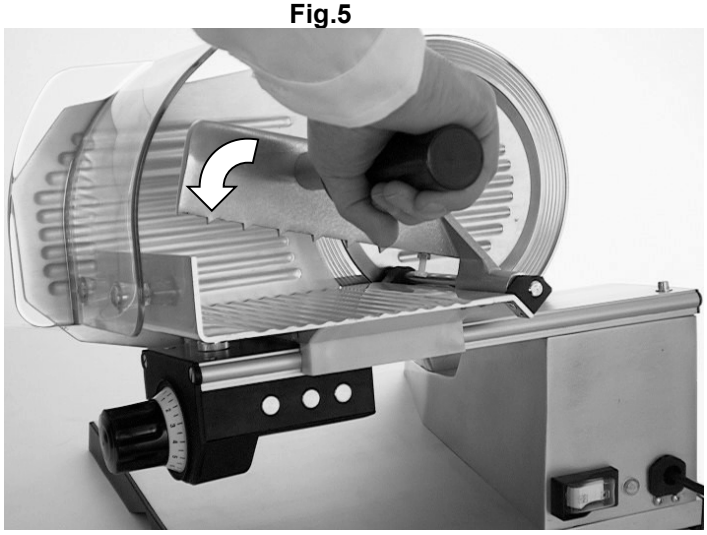
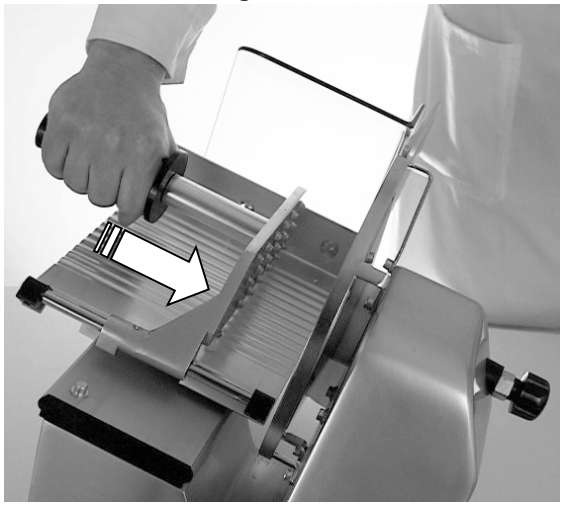


Fig.6



FIGURE

Fig.7

Fig.8

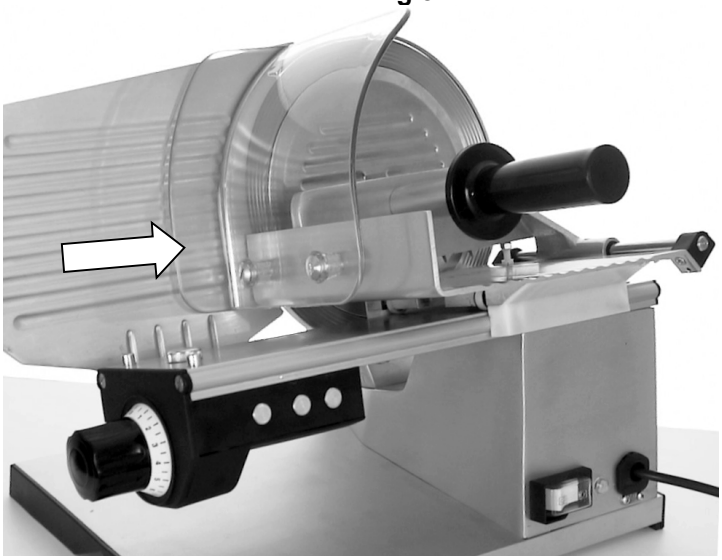


Fig.9

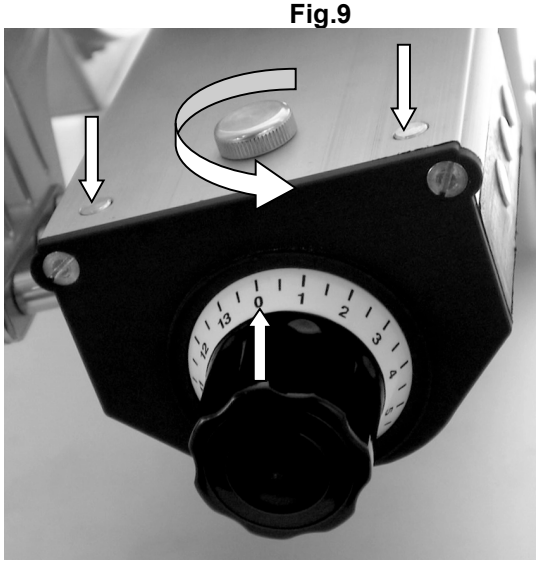


Fig.10

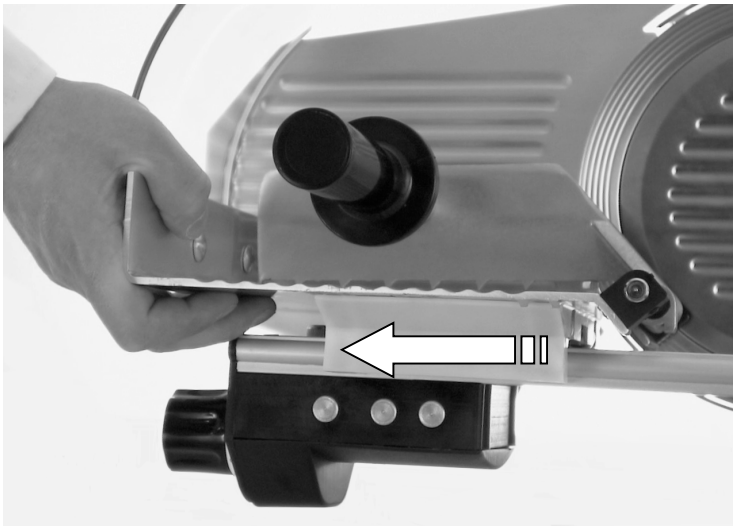


Fig.11

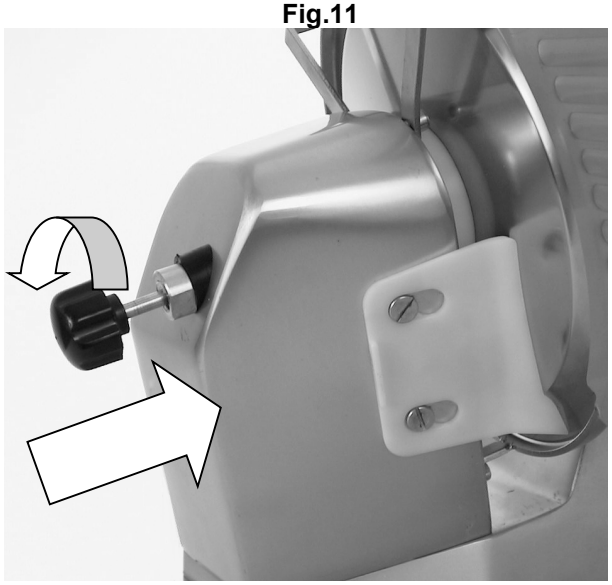
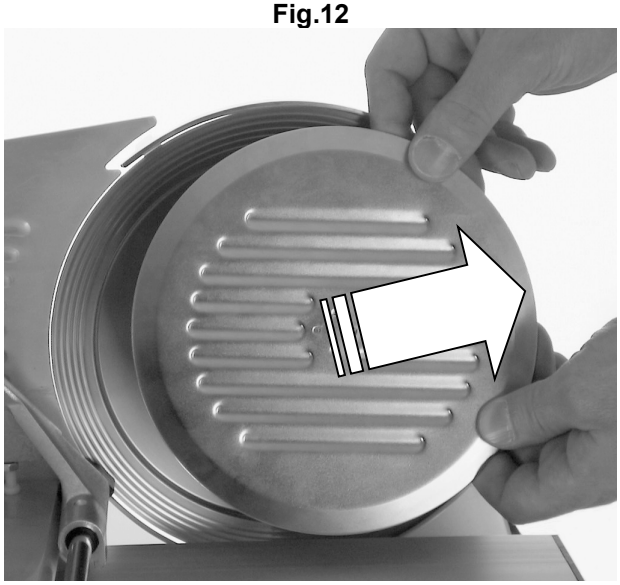


Fig.12



FIGURE

Fig.13

Fig.14

Fig.15

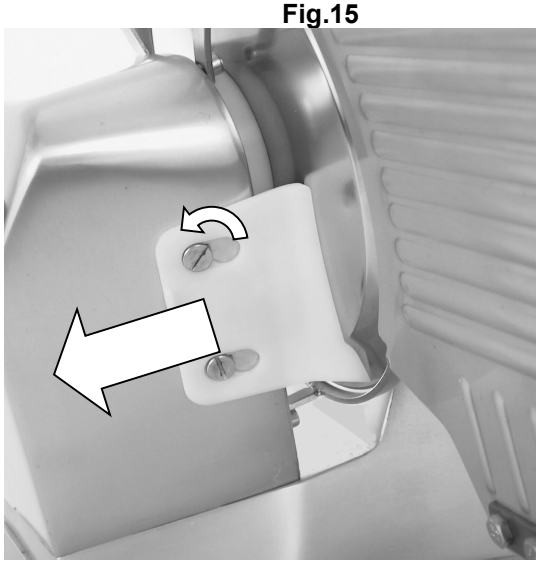


Fig.16

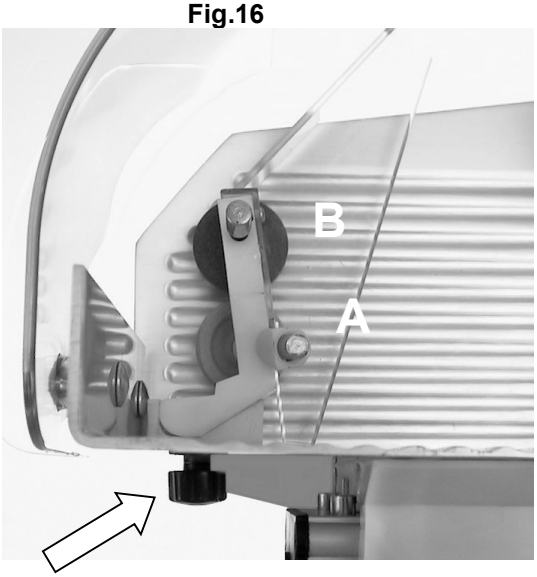


Fig.17

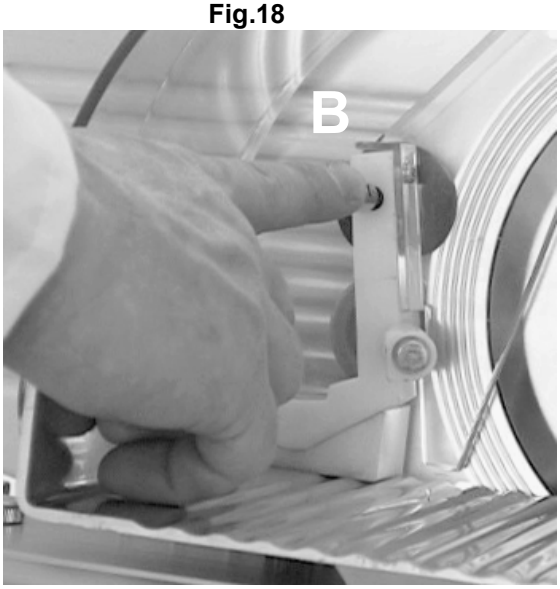



Fig.18