

TABLE CHAUFFANTE POUR FILM ETIRABLE ALIMENTAIRE  
2 BOBINES

S 32



NOTICE  
D'UTILISATION

<b>Notice Utilisateur</b>	<b>300120</b>	<b>REV :</b>	<b>A</b>
<b>TABLE CHAUFFANTE « S 32 »</b>			
Emis par Bureau d'Etudes			page : 3

## GENERALITES

Matériel permettant le conditionnement et la mise sous film étirable de produits alimentaires en barquette.

Nombreuses applications : fruits et légumes, fromage, boucherie charcuterie, volaille, traiteur, poissonnerie...

## CARACTERISTIQUES

- Type de machine : table chauffante pour film étirable « S 32 », 2 bobines
- Version inox alimentaire
- Dimensions de la table hors accessoires : l 690 x P 650 x H 950 mm
- Laize maximum du film : 600 mm
- Barquette à utiliser : polystyrène expansé.
- Tension d'alimentation et d'utilisation : 230 V + terre - 50/60 Hz
- Puissance : 360 W
- Température des zones chaudes :
  - scellage environ 140° C
  - coupe environ 190° C
- Appareil sans émission de bruit
- CONFORMITE NORMES CE
- Poids : 24 kg

**TABLE CHAUFFANTE « S 32 »**

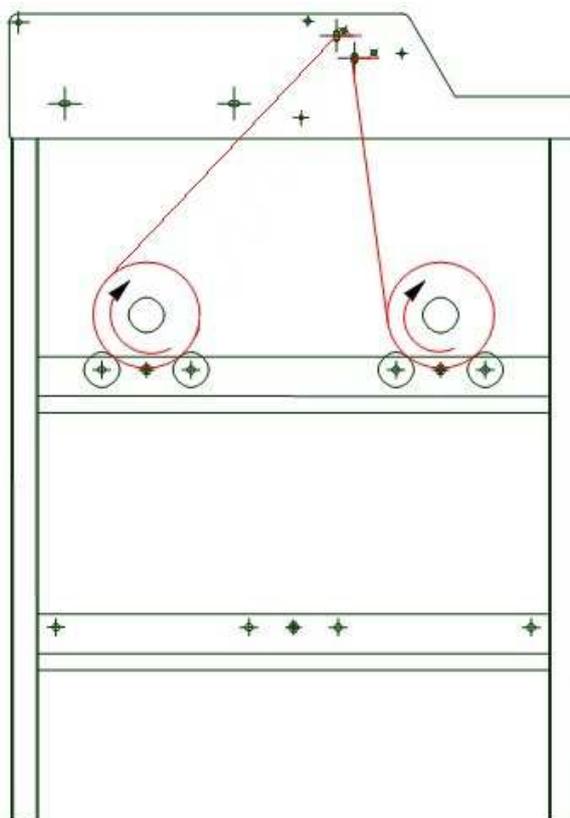
Emis par Bureau d'Etudes

page : 4

**PREPARATION****ATTENTION :**

Les marchandises voyagent aux risques et périls du client, il lui appartient d'en vérifier l'état et d'émettre, s'il y a lieu des réserves auprès du transporteur.

- Déballer votre table **S 32**
- Enlever le film plastique de protection sur l'inox
- Tirer le fil d'étirage de son logement
- Mettre la table **S 32** en place et de niveau en réglant les pieds (repère 6, p. 8)
- Positionner la bobine de film suivant le croquis ci-dessous
- Passer les films sous les rouleaux presseurs (comme indiqué ci-dessous)



<b>Notice Utilisateur</b>	<b>300120</b>	<b>REV :</b>	<b>A</b>
<b>TABLE CHAUFFANTE « S 32 »</b>			
Emis par Bureau d'Etudes		page : 5	

## BRANCHEMENT



### **ATTENTION :**

**La plaque de chauffe est à une température supérieure à 100° C.  
Tout contact manuel prolongé peut provoquer des brûlures.**

- La tension d'alimentation est de 230 V. monophasé
- La puissance installée est de 360 W
- Brancher le cordon d'alimentation sur une prise normalisée 16 A. + terre
- Actionner l'interrupteur "I/O", celui-ci doit s'allumer
- Attendre 15 minutes de chauffe avant d'effectuer les essais
- Le circuit électrique est protégé par un fusible (repère 2, p. 7)



NOTA : Le porte fusible (repère 3, p.7) doit être serré manuellement et de façon modérée.

## UTILISATION

- Mettre sous tension l'appareil
- Attendre que la plaque de chauffe soit à température (environ 15 mn)
- Au préalable, positionner la barquette à emballer sur le plateau amovible en butée contre la partie côté utilisateur
- Saisir le film étirable de chaque côté de la barquette : le film étant logé sous le rouleau presseur (voir schéma)
- Tirer la quantité de film nécessaire pour envelopper la barquette
- Prendre la barquette et tirer le film en le maintenant légèrement tendu
- Couper le film en l'approchant de l'arête chauffante et poser la barquette sur le fil d'étirage.
- Tirer le film de chaque côté et rabattre l'excédent sous la barquette
- Positionner la barquette sur la plaque chauffante afin de souder le film

## AVANTAGES

- Fabrication inox alimentaire
- Coupe et scellage par une pièce anti-adhérente (système breveté)
- Conforme à la réglementation hygiène et sécurité (absence d'émanation de chlore)
- Fil étirage amovible
- Système frein bobine

**TABLE CHAUFFANTE « S 32 »**

Emis par Bureau d'Etudes

page : 6

**ENTRETIEN****ATTENTION :**

La plaque chauffante téflonnée ne doit jamais être nettoyée avec un objet tranchant ou une matière râpeuse, sinon vous risqueriez de détériorer le revêtement téflonné. Un chiffon sec suffit.

- Faire attention de ne pas verser du liquide sur la résistance chauffante, interrupteur, porte fusible pendant le nettoyage.

**ATTENTION :**

POUR EVITER TOUT CHOC ELECTRIQUE, TOUTES LES OPERATIONS DE NETTOYAGE, DE MAINTENANCE OU D'ENTRETIEN DOIVENT SE FAIRE HORS TENSION ET PRISE DE COURANT DEBRANCHEE.

<b>Notice Utilisateur</b>	<b>300120</b>	<b>REV :</b>	<b>A</b>
<b>TABLE CHAUFFANTE « S 32 »</b>			
Emis par Bureau d'Etudes		page : 7	

## INCIDENTS DE FONCTIONNEMENT

### La machine ne fonctionne plus :

- Vérifier que l'interrupteur "MARCHE/ARRET" est bien allumé
- Contrôler l'état du fusible et le remplacer si nécessaire

### Le plateau ne chauffe plus :

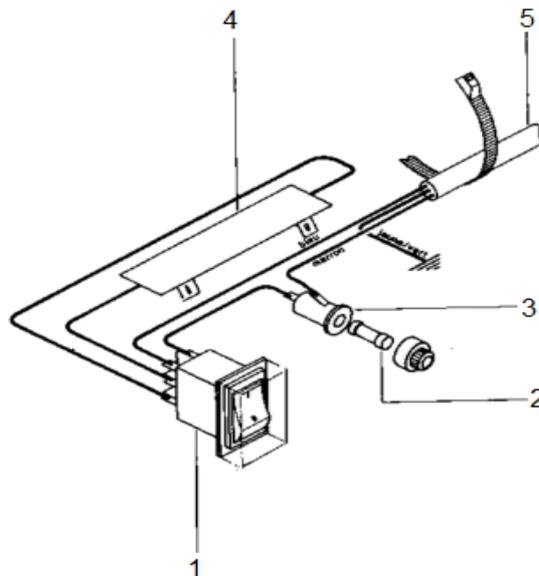
- Vérifier l'alimentation de la résistance
- Vérifier si la résistance n'est pas en court-circuit



### La coupe se fait mal :

Resserrer la molette vis (repère 5, p. 8) de la plaque frein rouleaux (voir schéma), afin de maintenir tendu le film pendant la coupe

## SCHEMA ET REPERAGE COMPOSANTS ELECTRIQUES



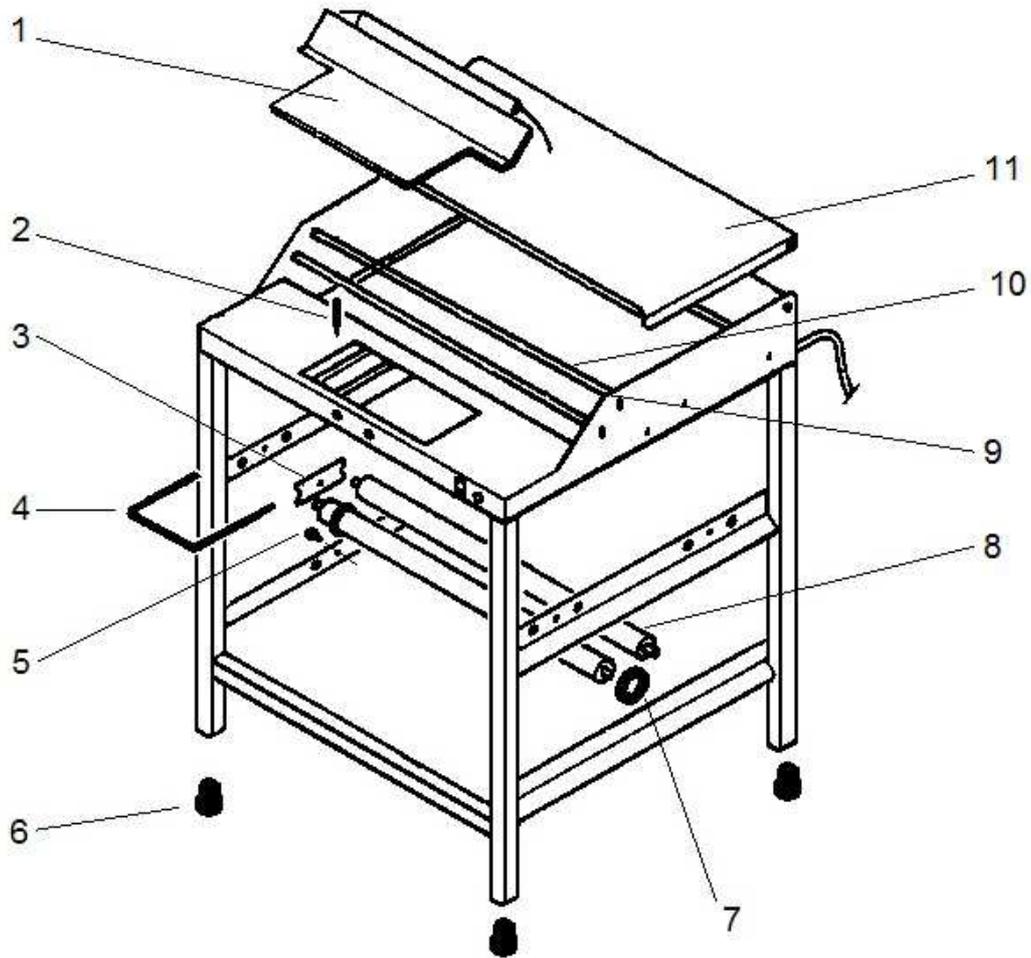
REPERE	REFERENCE	DESIGNATION	QUANTITE
1	20302015	Inter lumineux	1
2	20310001	Fusible 5x20 retardé 2A	1
3	20303001	Porte fusible 5x20	1
4	20409001	Résistance 360W 460x40x4	1
5	20301002	Cordon d'alimentation gris	1

**TABLE CHAUFFANTE « S 32 »**

Emis par Bureau d'Etudes

page : 8

**REPERAGE PIECES DE RECHANGE**



<b>Notice Utilisateur</b>	<b>300120</b>	<b>REV :</b>	<b>A</b>
<b>TABLE CHAUFFANTE « S 32 »</b>			
Emis par Bureau d'Etudes		page : 9	

## LISTE DES PIECES DE RECHANGE

REPERE	REFERENCE	DESIGNATION	QUANTITE
1	66	PLAQUE CHAUFFANTE 600	1
2	20507001	ENTRETOISE 50 M4	4
3	3261	PLAQUE FREIN ROULEAU 40	2
4	4061	FIL ETIRAGE FILM	1
5	20502001	BOUTON PLAST. VIS M6 x 17	2
6	20509005	PIED REGLABLE 30X30 PLAST.	4
7	2084	BAGUE BUTEE D 40	4
8	20528002	ROULEAU PVC 40 x 620	4
9	4047	AXE PRESSEUR FILM	2
10	3258	AXE MAINTIEN DE FILM	3
11	4257	PLATEAU AMOVIBLE L33	1