

TABLE CHAUFFANTE POUR FILM ETIRABLE ALIMENTAIRE
2 BOBINES

S 32



NOTICE
D'UTILISATION

Notice Utilisateur	300120	REV :	A
TABLE CHAUFFANTE « S 32 »			
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 »

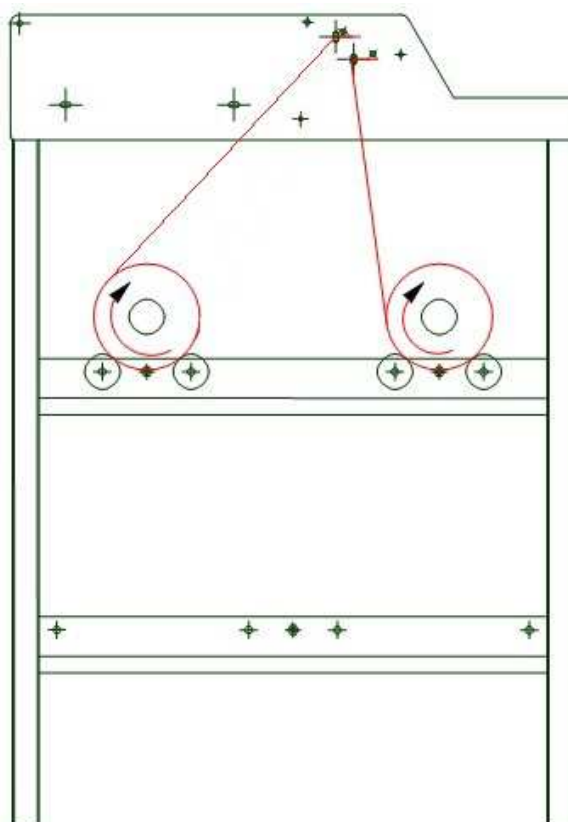
Emis par Bureau d'Etudes

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)



Notice Utilisateur	300120	REV :	A
TABLE CHAUFFANTE « S 32 »			
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.

Notice Utilisateur	300120	REV :	A
TABLE CHAUFFANTE « S 32 »			
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 :

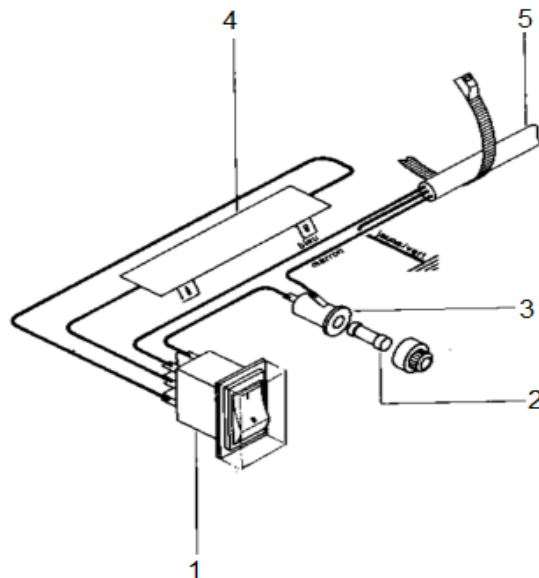
- Vérifier l'alimentation de la résistance
- Vérifier si la résistance n'est pas en court-circuit



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



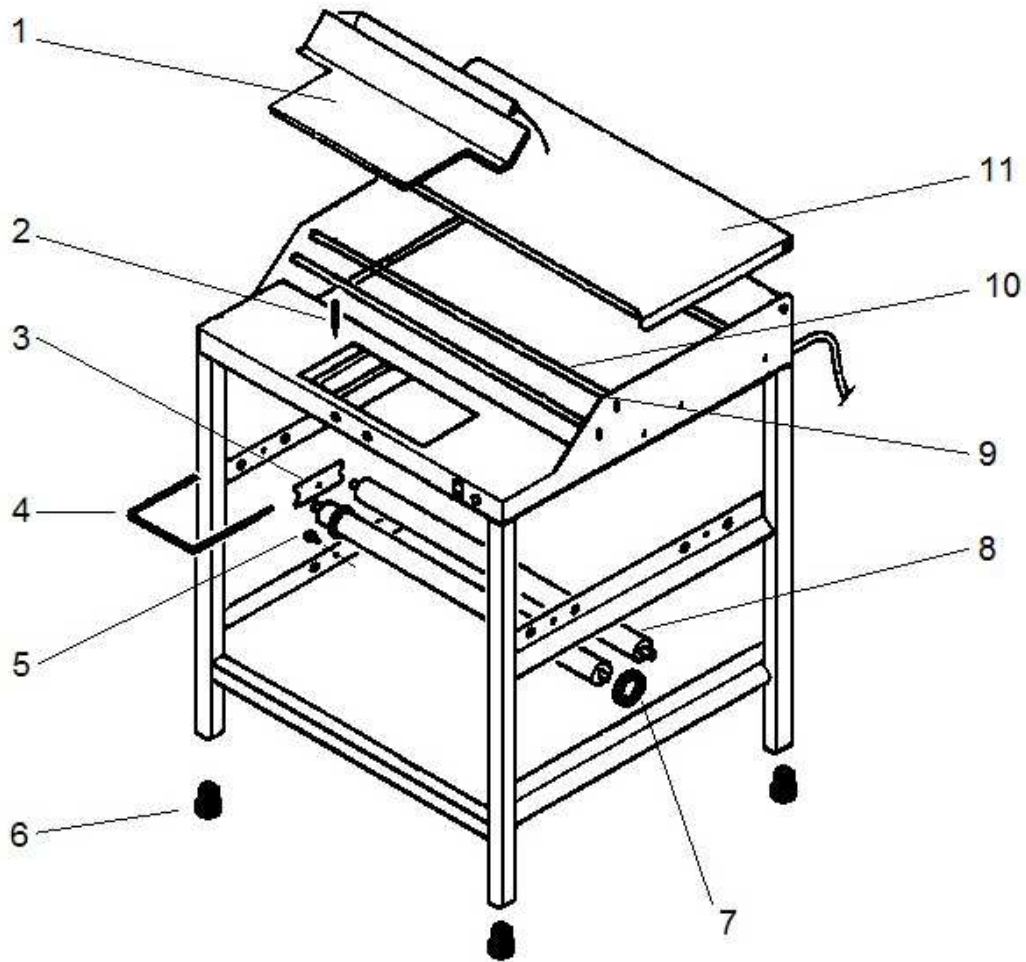
REPÈRE	REFERENCE	DESIGNATION	QUANTITE
1	20302015	Inter lumineux	1
2	20310001	Fusible 5x20 retardé 2A	1
3	20303001	Porte fusible 5x20	1
4	20409001	Résistance 360W 460x40x4	1
5	20301002	Cordon d'alimentation gris	1

TABLE CHAUFFANTE « S 32 »

Emis par Bureau d'Etudes

page : 8

REPERAGE PIECES DE RECHANGE



Notice Utilisateur	300120	REV :	A
TABLE CHAUFFANTE « S 32 »			
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