

LA DIVISEUSE SENIOR

Article : DIVS

Date création : 01/12/2011

Date révision : 12/04/2011

Version : v2.0

NOTICE TECHNIQUE



A LIRE AVANT UTILISATION



Nos diviseuses sont reconnues
à **faibles émission de farine**
suite à un test réalisé au **LEMPA**.

Un fleurage à l'aide de farine à
faible Indice de Puvéulence
est recommandé.

 **STAF**

STAF SAS

ZA LA Bouchardière – 41106 VENDOME CEDEX
Tel : +33 (0)2 54 73 60 60 – Fax : +33 (0)2 54 73 60 65
http : www.staf.net - @ : staf.sa@orange.fr

CARACTERISTIQUES GENERALES :

« Antiprojection de farine »

L'ensemble couvercle/cuve est conçu pour canaliser l'éventuelle farine de fleurage lors du tassage vers des récepteurs de farine situés à l'intérieur de la machine.



Nos diviseuses sont reconnues à **faibles émission de farine** suite à un test réalisé au **LEMPA**.

Un fleurage à l'aide de farine à **faible Indice de Puvéulence** est recommandé.

« Start & Div »

Avec ce système, la pompe hydraulique n'est sollicitée qu'au moment de la division. La diviseuse est donc très économe en énergie et peu bruyante.

Cuve

La cuve est en fonte d'aluminium enrichi au silicium et magnésium, ce qui assure une meilleure tenue à la corrosion que la fonte d'acier, l'hygiène est accrue avec un gain de temps pour le nettoyage. Elle est rectangulaire, les pâtons sont donc tous de forme identique pour un meilleur façonnage.

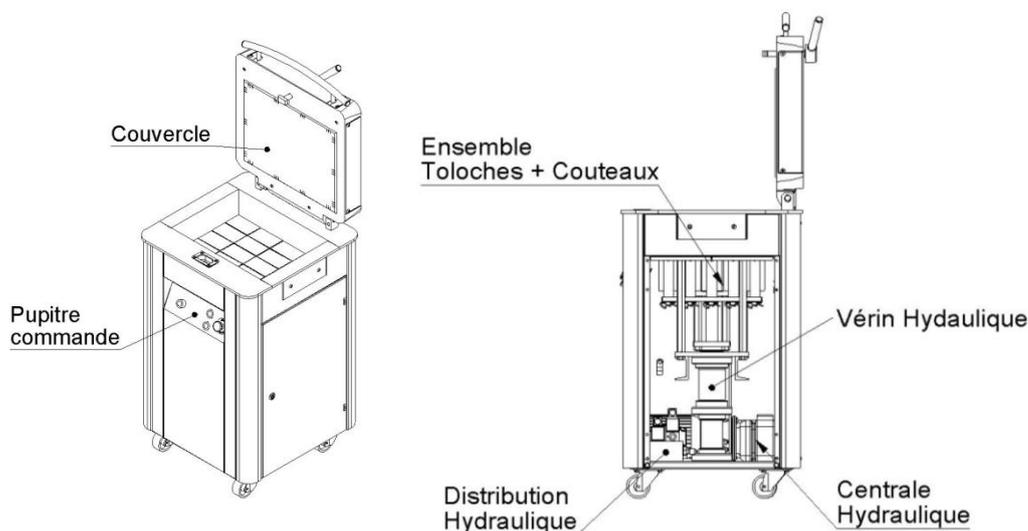
La capacité de la cuve est de 20 kg. Le poids maximum des pâtons est de 1000g, le minimum 100g.

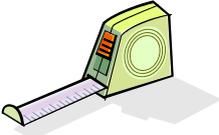
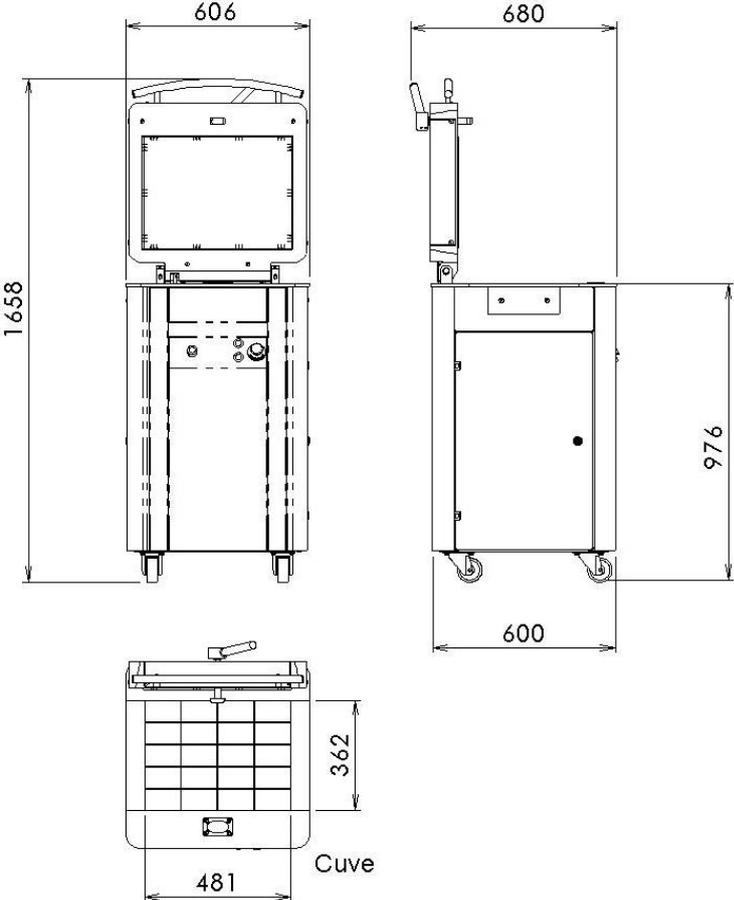
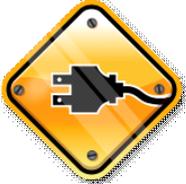
Taloches

Les taloches sont en PETP, matériau à haute résistance mécanique (rigidité, dureté et stabilité) et très peu adhérent. Le fleurage est de ce fait réduit (économie de temps et de farine). Les taloches sont goupillées facilitant leur démontage sans outil pour un nettoyage aisé.

Couteaux

Les couteaux sont en inox. Ils se remontent automatiquement pour leur nettoyage. Désormais plus besoin d'employer des cales, évitant ainsi les risques de détérioration.



	
	<p>Alimentation : Triphasé 3P+T+N 400V / 50Hz Moteur Centrale hydraulique : 1.5KW - 3000 Tr/min</p> <p>(Voir détail sur le schéma électrique)</p>
	<p>Centrale Hydraulique : 12L/min – 50 Bars Réservoir : 5L Huile minérale HV46 ELF®</p> <p>(Voir détail sur le schéma hydraulique)</p>
	<p>Poids net machine : 205 Kg Poids brut + Emballage : 240 Kg</p>



CERTIFICAT DE CONFORMITE
Declaration of Conformity



Nous,
We,

STAF SA

(nom du fournisseur / supplier's name)

ZA La Bouchardière

NAVEIL

BP116

41106 VENDOME CEDEX - FRANCE

(adresse / address)

déclarons sous notre seule responsabilité que les produits :
declare under our sole responsibility that the products :

DIVISEUSE SENIOR DIVS

N° SERIE :

(nom, type ou modèle)

(name, type or model)

auxquels se réfère cette déclaration, sont conformes aux normes suivantes ou documents normatifs :
to which this declaration relates are in conformity with the following standard(s) or other normative(s) document(s) :

- ✓ **NF EN 292** : Sécurité des machines.
- ✓ **NF EN 294** : Distances de sécurité pour empêcher l'atteinte des zones dangereuses par les membres supérieurs.
- ✓ **NF EN 349** : Ecartements minimaux pour prévenir les risques d'écrasement de parties du corps humain.
- ✓ **NF EN 982** : Exigences de sécurité pour les systèmes hydrauliques et leurs composants hydrauliques.
- ✓ **NF EN 60204-1** : Equipement électrique des machines.
- ✓ **NF EN 418** : Equipements d'arrêt d'urgence.
- ✓ **NF EN 1672-2** : Machines pour les produits alimentaires.

et satisfont aux dispositions de la (des) directive(s) :
and satisfy provisions of Directive(s) :

- Directive Machine 98/37/CE

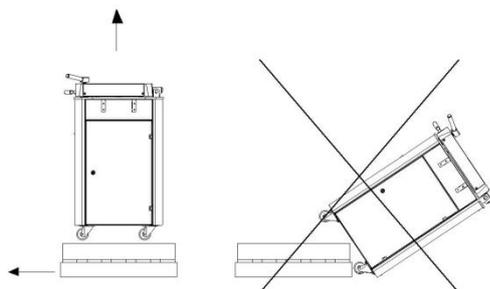
FAIT A NAVEIL

LE

LE PRESIDENT DIRECTEUR GENERAL

D. BOUTON

MISE EN SERVICE



Afin d'éviter les fuites d'huile ne pas coucher la machine lors de sa mise en place.

La machine doit être placée sur un endroit relativement plat et les freins doivent être utilisés pour éviter tous déplacements intempestifs lors du travail.

LA MACHINE EST LIVREE EN STANDARD EN TRI 380V SAUF PRECISION SUR LA COMMANDE.



La réglementation de sécurité du travail, impose que vous ayez une terre conforme aux normes en vigueur.

Le branchement doit s'effectuer en armoire munie d'un sectionneur (coupure franche, verrouillable et visible).

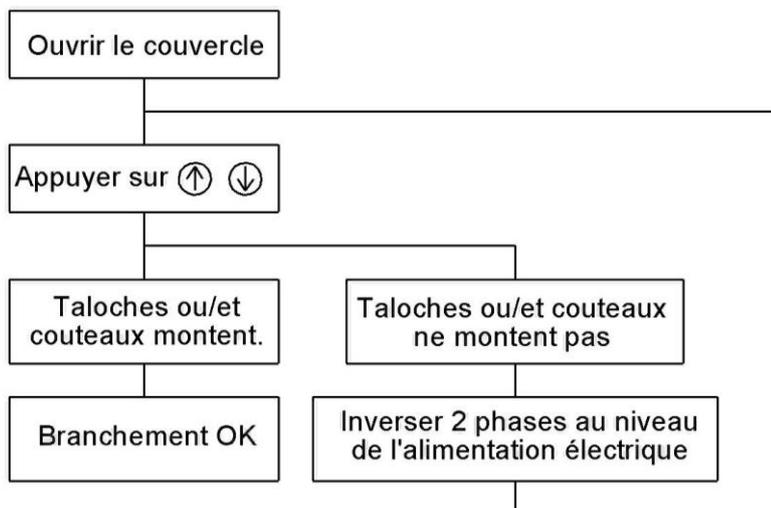
La machine seule est conforme aux normes de sécurité électrique, le moteur est complètement protégé contre les surintensités, les courts-circuits et les mises en marche intempestives lors du rétablissement du courant après coupure accidentelle.

Cependant, nous vous conseillons de faire appel à un électricien pour le raccordement à la ligne de force alimentant le fournil.

Il en résulte que le contrôle ou la réfection de votre ligne, la pose de la prise de terre, d'une fiche et du disjoncteur différentiel (30 mA) ne peuvent en aucun cas incomber à nos équipes de montage.

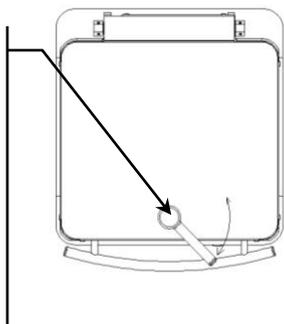
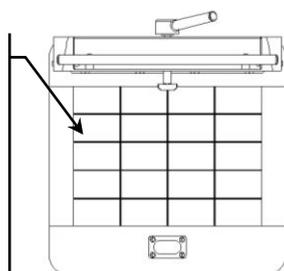
Nous dégageons toutes responsabilités lorsque des avaries surviendront sur les moteurs électriques, par un manque de protection, d'entretien, d'une mauvaise utilisation ou d'un raccordement défectueux.

UNE FOIS LA MACHINE EN PLACE ET BRANCHEE SUIVANT LES RECOMMANDATIONS CI-DESSUS :



UTILISATION DIVISEUSE SENIOR :

- La dimension cuve (481 x 362 mm) s'adapte parfaitement au bac 20 litres rectangulaire **DIVBA**
- Les taloches ont une dimension 118 x 70 pour un façonnage optimal.
- Les taloches sont PETP (rigidité, dureté et stabilité) et très peu adhérent.
- Démontage sans outil des taloches grâce à un système de goupille facilitant ainsi le nettoyage.
- La poignée pour la fermeture du couvercle est adaptée aussi bien au droitier qu'au gaucher.
- La poignée de verrouillage peut être inversée pour l'utilisation par un gaucher.



Couvercle Ouvert et Plateau descendu.

Fariner légèrement le fond de la cuve.

Mettre votre pate dans la cuve.

Grace au bac rectangulaire DIVBA, la pate épouse parfaitement la cuve.

Fariner légèrement le dessus de la pate.

Fermer le couvercle et le verrouiller.

Appuyer sur le bouton ↑ jusqu'à ce que les couteaux viennent en appui sur le couvercle

Légère déformation normale sous la contrainte de celui-ci.

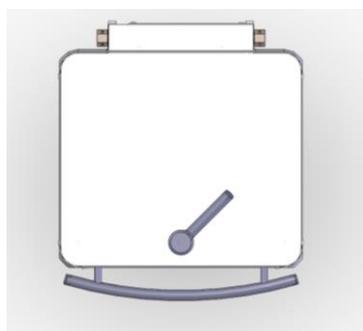
Appuyer un bref instant sur le bouton ↓

Pour relâcher la pression des couteaux sur le couvercle.

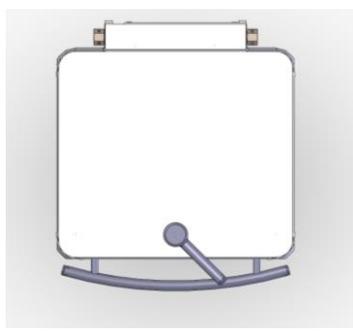
Déverrouiller le couvercle et l'ouvrir.

Vous pouvez décharger tous les pâtons.

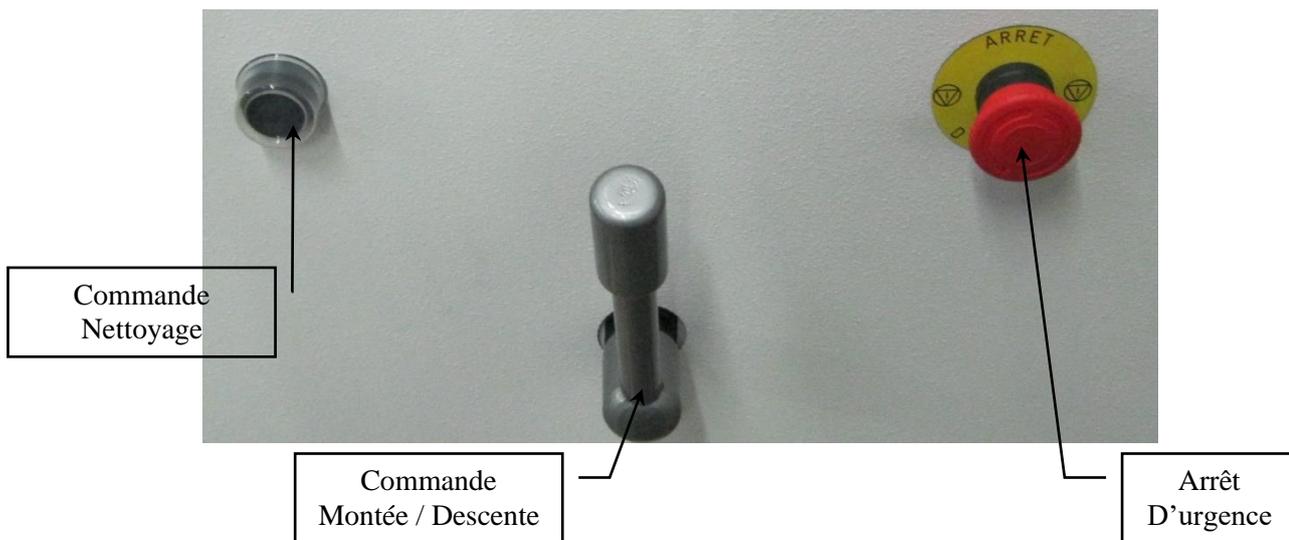
Appuyer sur le bouton ↓ pour descendre le plateau



Couvercle verrouillé



Couvercle déverrouillé



○ **Arrêt D'urgence verrouillage :**

Coupure Générale

Nécessite déverrouillage pour utilisation de la machine.

○ **Levier vers ↑ :**

Cycle de découpe (montée).

Laisser le levier vers le haut jusqu'à la montée des couteaux.

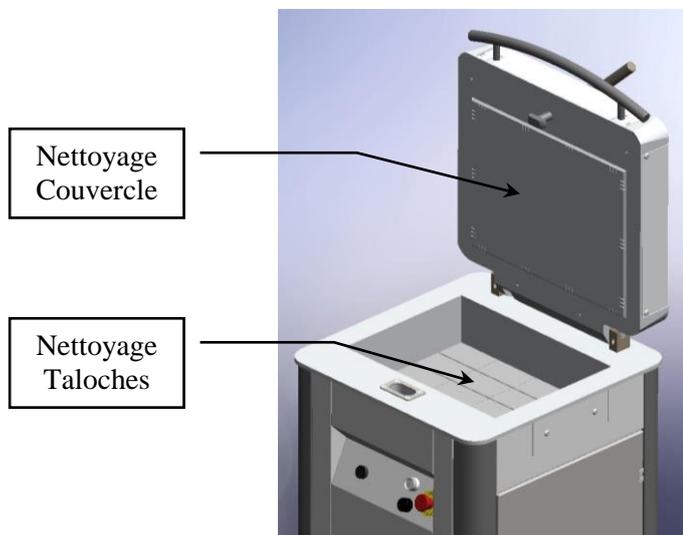
○ **Levier vers ↓ :**

Descente des couteaux et taloches.

○ **Bouton Nettoyage Appuyer + Levers vers ↑ :**

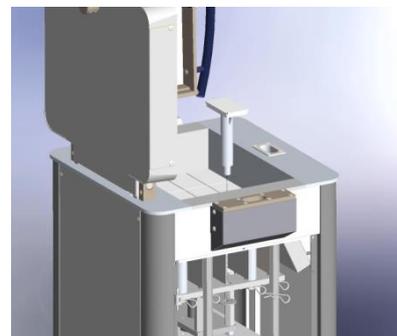
Sorti des couteaux pour nettoyage.

ENTRETIEN JOURNALIER



- ✓ Voir page précédente pour la sorti des couteaux. Après nettoyage, laisser le couvercle ouvert et les couteaux sortis.

ENTRETIEN HEBDOMADAIRE



- ✓ Remonter l'ensemble couteaux taloches.
- ✓ **Débrancher la machine.**
- ✓ Ouvrir les carter latéraux à l'aide de la clé fournie.
- ✓ Retirer les taloches, en enlevant les goupilles.



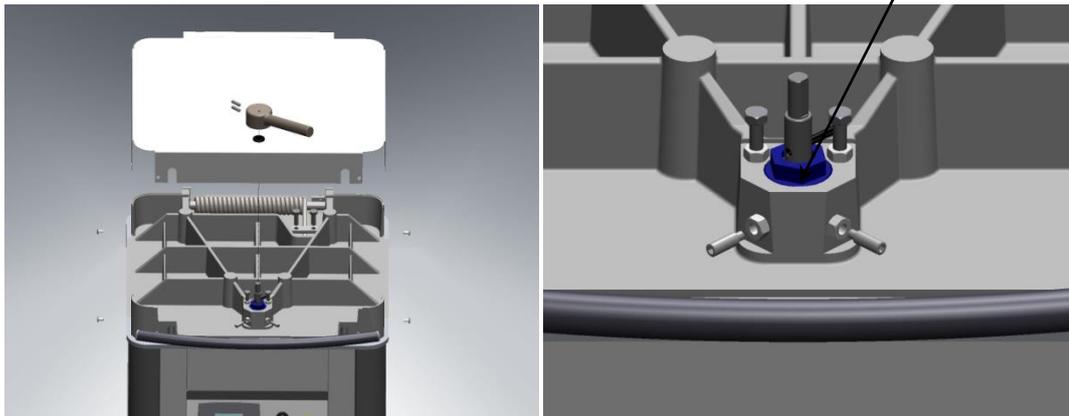
Bien repérer les taloches afin de les remettre à leur position après le nettoyage.

- ✓ Nettoyer les excès de pates séchées sur les taloches ainsi que les couteaux.
- ✓ Aspirer l'intérieur de la machine avec un aspirateur adapté.

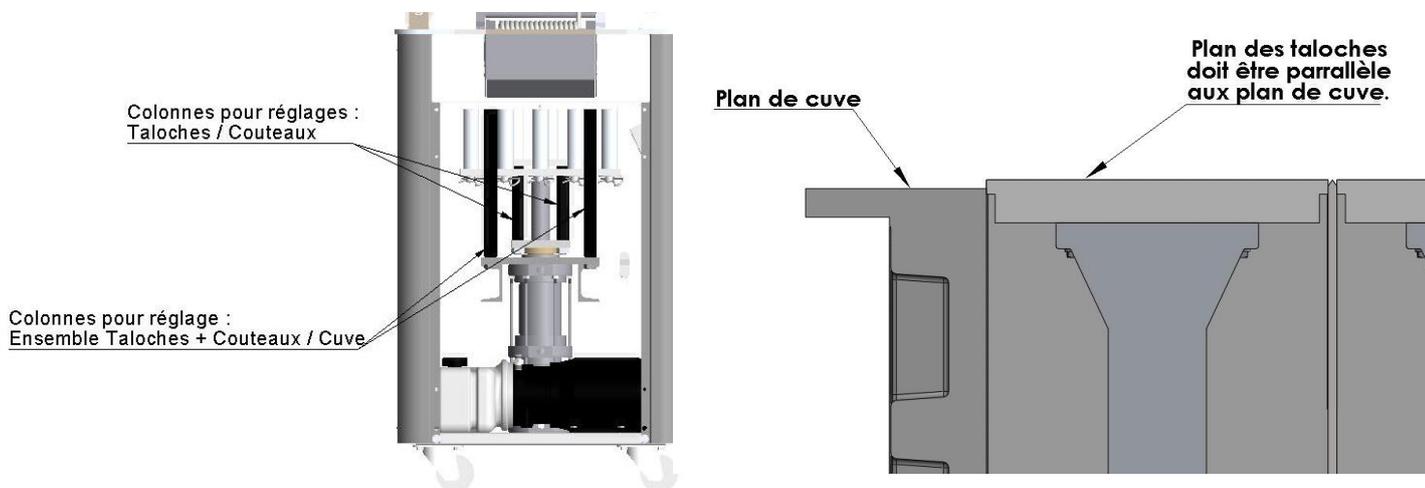
ENTRETIEN TRIMESTRIEL / MAINTENANCE

- ✓ **Plateau descendu, carter ouvert, machine débranchée.**
- ✓ Vérifier le niveau d'huile, contrôle fuite éventuelle.
- ✓ Vérification visuelle de l'éventuelle usure des pièces mécaniques.
- ✓ Vérification et resserrage éventuel du verrouillage machine.

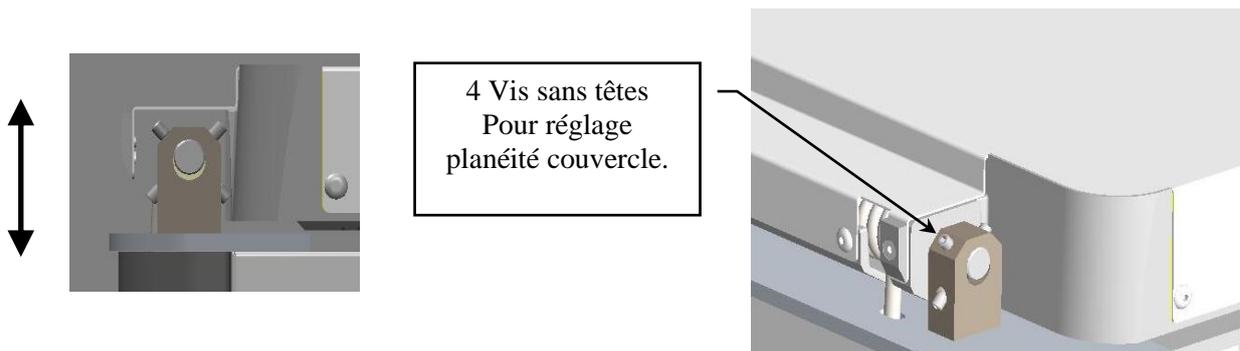
Ecrou de réglage
du verrouillage

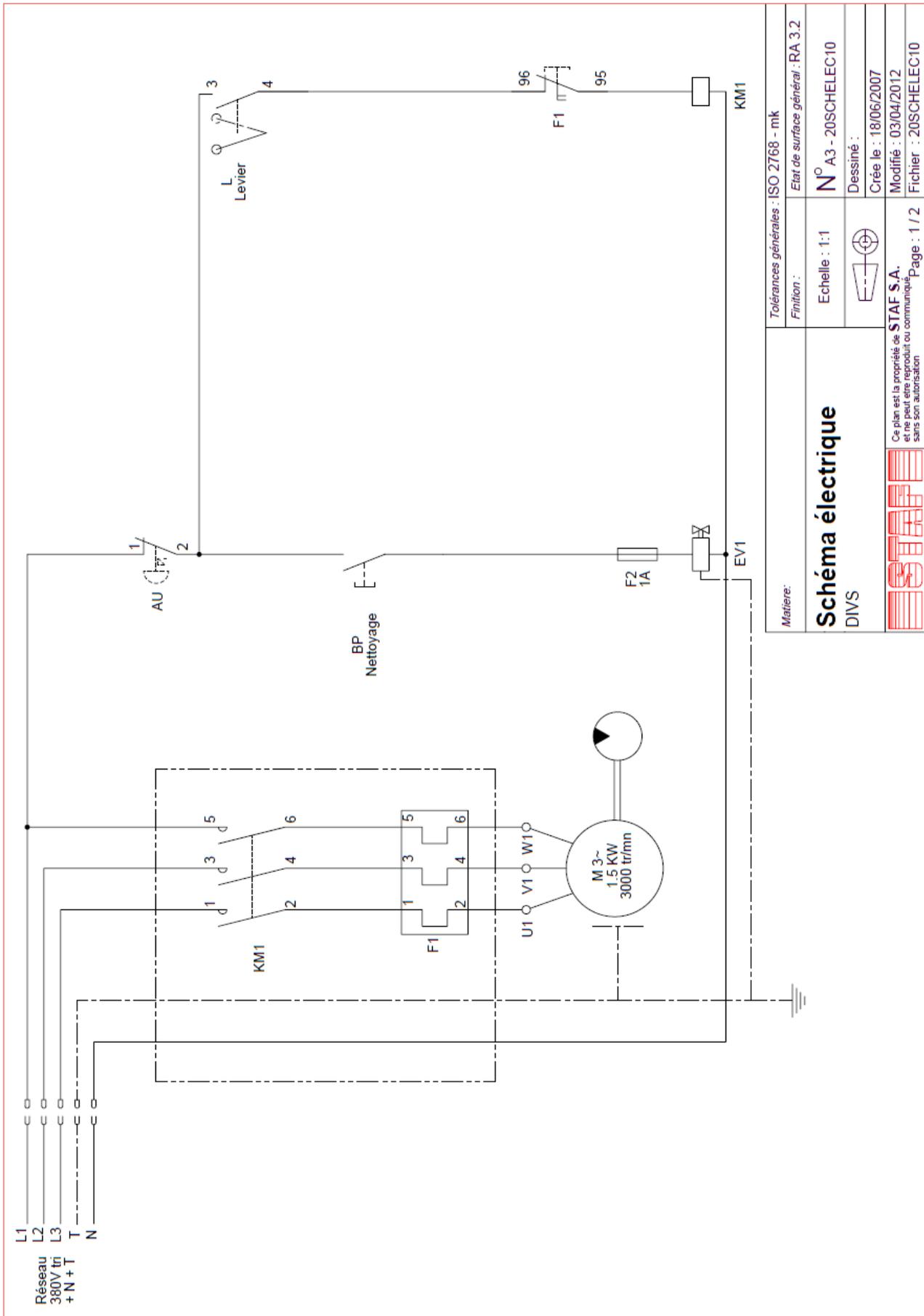


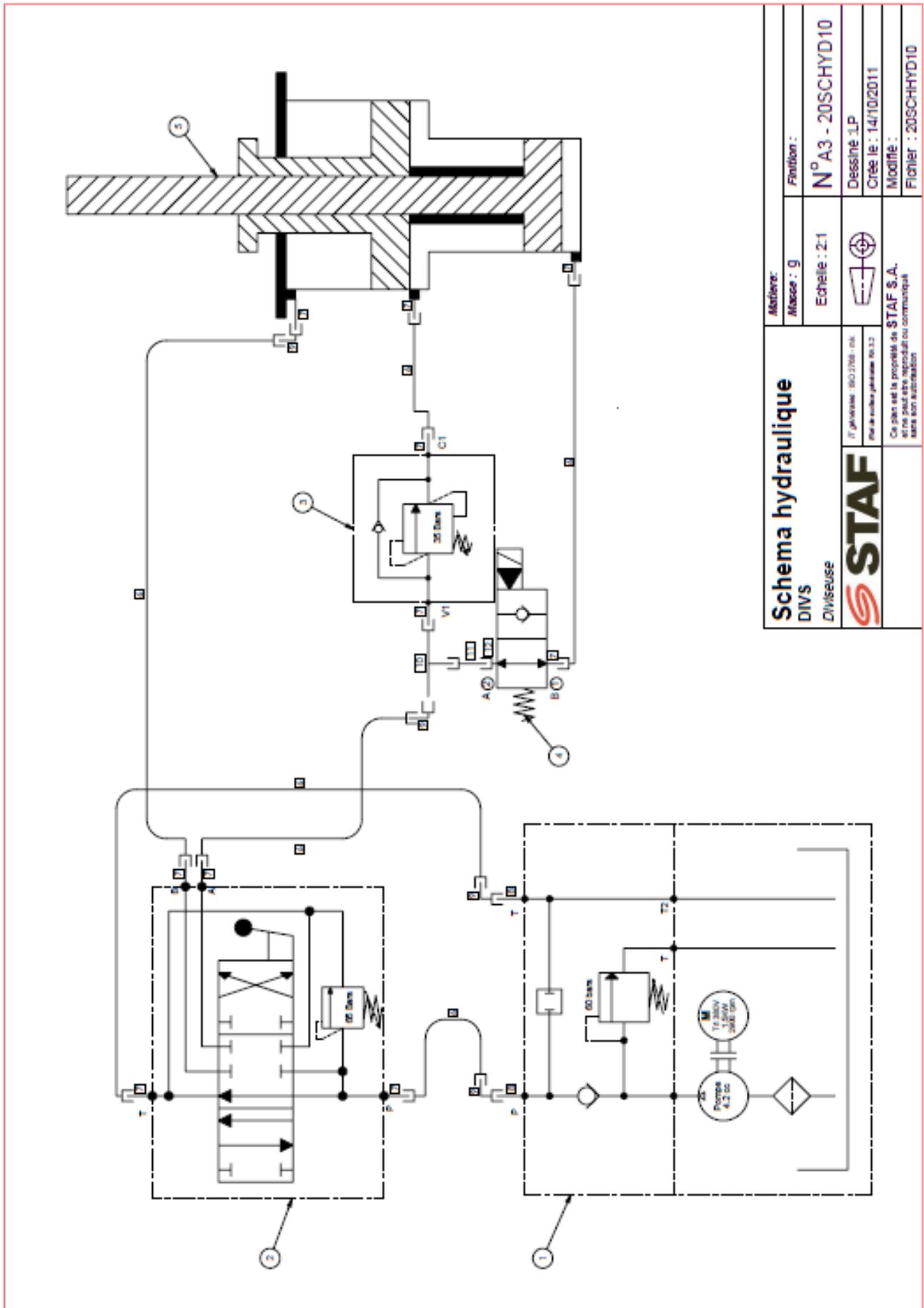
- ✓ Vérification et resserrage éventuel des colonnes réglage couteaux et taloches.



- ✓ Vérification et resserrage éventuel du réglage planéité couvercle.







STAF

MÉCANISATION DES PÂTES / MEUBLES INOX



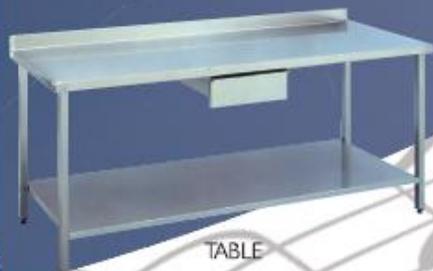
TOUR MODULABLE



ARMOIRE



PLONGE



TABLE



DMSEUSE
UNIVERSELLE



FAÇONNEUSE
ARTISANE



REPOSE PÂTONS



BALANCELLE

**PIANOTEZ SUR
L'EXCELLENCE DE NOS GAMMES**

 **STAF**

USINE DE VENDÔME TÉL. 02 54 73 60 60
ZA de la Bouchardière-Naveil - BP 116 - 41106 VENDÔME CEDEX

www.staf.net