

FAÇONNEUSE ARTISANE 1 ET 2

Article : VARTH ET VARTI2

Date création : 26/03/2012

Date révision : 26/03/2012

Version : v1.0

NOTICE TECHNIQUE

 **A LIRE AVANT UTILISATION**





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

SOMMAIRE

I	CARACTERISTIQUES GENERALES :	
	<i>I.1. Description et avantages :</i>	3
	<i>I.2. Hygiène, sécurité et Conformité CE :</i>	4
	<i>I.3. Encombrements & Poids :</i>	6
	<i>I.4. Caractéristique électrique :</i>	6
II	MISE EN SERVICE :	
	<i>II.1. Mise en place :</i>	7
	<i>II.2. Branchement électrique :</i>	7
	<i>II.3. Rodage et réglage des coursiers :</i>	7
III	UTILISATION :	
	<i>III.1. Résultat de façonnage obtenu :</i>	8
	:	
IV	ENTRETIEN /NOTE SUR GARANTIE :	9
V	NOMENCLATURE DES PIECES SAV :	10
VI	SCHEMA ELECTRIQUE	14

I. CARACTERISTIQUES GENERALES :

I.1. Description et avantages :

Réunissant dans un même appareil l'ensemble des toutes dernières technologies de pointe, **STAF propose une façonneuse multiforme de très haute qualité.**

Conçu pour les boulangers exigeants en terme de façonnage et ayant à cœur de proposer de véritables pains modelés.

L'artisane a été étudiée afin d'obtenir la meilleure qualité de façonnage possible :

- ✓ La conception des rouleaux lamineurs permet d'avoir un vrai pré laminage entraîné par chaîne et les matériaux utilisés évite le collage de la pâte et permettent ainsi l'utilisation de pâte douce.
- ✓ Châssis rigide indéformable.
- ✓ Adaptation de la vitesse à votre fabrication sur ARTISANE 2.
- ✓ Les coursiers en laine sont de forte épaisseur (6 mm) et se changent rapidement.
- ✓ Le système de réglage avec sa lecture intuitive permet d'obtenir un vrai réglage fin adapté à l'utilisateur.
- ✓ La tablette de réception étant rigide, elle permet la reprise en sorti de façonneuse.

Mais aussi une grande simplicité d'utilisation :

- ✓ Les réglages se font en façade juste devant l'opérateur afin de permettre un réajustement facile pendant le travail.
- ✓ Ouverture facile du carter avant sans danger : avec coupure automatique de la machine.
- ✓ Possibilité de dégager la pâte des racleurs sans ouvrir le carter avant.
- ✓ Décrochage facile et rapide des racleurs, du tapis lourd et de la rampe de réception, permettant un entretien journalier rapide.
- ✓ Branchement électrique 220V monophasé (correctement protégée) sur ARTISANE 2 et 380V sur ARTISANE 1.
- ✓ La machine est conforme aux normes de sécurité aussi bien électrique que mécanique voir pages suivantes.

1.2. Hygiène, sécurité et Conformité CE :

Conformément à :

- La Directive Européenne : **98/37/CE** – *Directive « Machines » modifiée.*
- la Norme Européenne harmonisées : **NF EN 12041** (Décembre 2000) – *Machines pour les produits alimentaires – Façonneuse – Prescriptions relatives à la sécurité et à l'hygiène.*
 - ✓ Les dispositifs de commande (Bouton poussoir et Arrêt d'urgence) sont placés à l'avant de la machine et sont parfaitement reconnaissables car ils sont liés à une étiquette indiquant leur fonction.
 - ✓ L'Artisane est munie d'une trémie articulée asservie (si l'on touche le bord de la trémie la machine s'arrête).
 - ✓ La distance entre le bord de la trémie et le point dangereux (entre les 2 rouleaux lamineurs) est \geq à 150 mm.
 - ✓ Les mécanismes d'entraînement (moteur, pignons, poulie, courroie,...) ainsi que le dispositif électrique sont placés derrière des carters démontables à l'aide d'un outil, à l'exception du carter avant qui lui est asservi (la machine s'arrête automatiquement à l'ouverture du carter).
 - ✓ Le dispositif électrique est inaccessible et correctement isolé (relié à la terre en tout point).
 - ✓ Lors d'une coupure de courant (d'une panne), il faut réarmer la machine en appuyant sur bouton poussoir (marche). Donc ce dispositif est à manque de tension.
 - ✓ Les matériaux employés sont parfaitement adaptés aux sollicitations mécaniques et environnementales.
 - ✓ Les matériaux en contact avec la pâte (rouleau lamineur et tapis) sont alimentaires.

DECLARATION « **CE** » DE CONFORMITE

LE CONSTRUCTEUR SOUSSIGNE :

S T A F CONSTRUCTEUR
Z.I. DE LA BOUCHARDIERE
NAVEIL
BP 116
41106 VENDOME CEDEX
TEL : 02 54 73 60 60 FAX : 02 54 73 60 65

DECLARE QUE LE MATERIEL DESIGNE CI-DESSOUS :

FACONNEUSE ARTISANE (VARTI 1 OU 2)

EST CONFORME AUX DISPOSITIONS DE LA DIRECTIVE EUROPEENNE SUIVANTE
ET AUX LEGISLATIONS NATIONALES LES TRANSPOSANT :

98/37/CE – DIRECTIVE « MACHINES » MODIFIEE

EST CONFORME AUX DISPOSITIONS À LA NORME EUROPEENNE HARMONISEE
SUIVANTE :

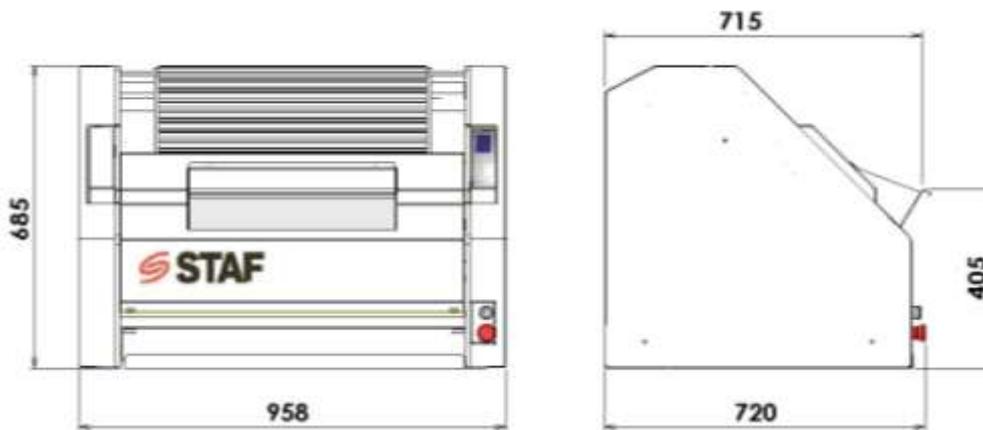
**NF EN 12041 – MACHINES POUR LES PRODUITS ALIMENTAIRES
FAÇONNEUSE.**

FAIT A NAVEIL
LE

LE PRESIDENT DIRECTEUR GENERAL

D.BOUTON

I.3. Encombrements & Poids :



Poids net L'ARTISANE : 200 Kg

I.4. Caractéristique électrique VARTI2 :

Moteur triphasé :

Puissance :	0.75Kw
Tension :	220V
Intensité :	3.7A
Vitesse de rotation :	900tr/mn à 50 Hz 1000tr/mn à 60Hz
Indice de protection	IP55

Démarrreur direct pour commande de moteur VARTI1:

Tension :	230V	400V
Puissance :	0.25KW	0.55KW
Relais thermique :	1.2 à 1.8A	
Indice de protection	IP65	

Suite à la coupure du relais thermique :

Le réarmement du relais thermique se fait automatiquement.
Mais pour réarmer la machine, il faut appuyer sur marche.

II. MISE EN SERVICE :

II.1. Mise en place :

- ✓ L'Artisane est fixée à la palette de son emballage, dévissez les vis de fixation.
- ✓ Une fois la machine en place, effectuez le branchement électrique.

II.2. Branchement électrique :

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

De plus la prise fournie, fait partie intégrante de la machine, si elle devait être supprimée pour un branchement en armoire, il faut que cette armoire soit 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 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.

II.3. Rodage et réglage des coursiers :

Avec les coursiers neufs, la qualité de façonnage optimum n'est obtenue qu'au bout de quelques heures de travail.

Au départ n'hésitez pas à bien les fariner.

Dans des conditions normales d'utilisation, le réglage des tapis est quasi-immédiat.

III. UTILISATION :

Le réglage de la machine est fonction de la pâte que vous utilisez.

Les recettes, le taux d'hydratation, l'autolyse, le temps de pose, de pointage, la température... sont des paramètres influant sur l'aspect de la pâte.

 Aussi ces réglages ne sont qu'une approche mais ne peuvent en aucun cas être considérés comme définitifs. Il vous appartient de les affiner en fonction de votre fabrication.

Voici quelque conseil pour vous aidez à régler votre machine :

				VARTI2  1 : 	VARTI2 
Baguette Tradition	8	4.3	4.4	1	
Baguette Blanche	2.2	3.5	6.4	2	
Baguette Blanche	1	4.5	7.5	2	
Pain 600g	1.5	6.7	7.5	2	
Ficelle	2	2.8	4.5	2	

IV. ENTRETIEN :**LA MACHINE DOIT ETRE DEBRANCHEE.**

Matériels nécessaires : Clé 6 pans mâle (« Alen ») de 4, Chiffon, Brosse, Burette d'huile alimentaire.

ATTENTION: Les pièces TISSUS sont des éléments d'usure et à ce titre, NE SONT PAS COUVERTES PAR LA GARANTIE

JOURNALIER

Laver les rouleaux lamineurs à l'aide d'un chiffon humide.

Nettoyer les racleurs en les faisant pivoter ou en les enlevant si cela est nécessaire.

Décrocher le tapis lourd et la rampe d'évacuation, afin de les laisser sécher.

Nettoyer et enlever les restes de pâtes sur le feutre sous le tapis lourd et les coursiers à l'aide d'une brosse rigide (pas de coupe pâte).

HEBDOMADAIRE

Ouvrir le carter avant et les carter latéraux et nettoyer la farine et les restes de pâte.

Contrôle visuel du centrage des coursiers.

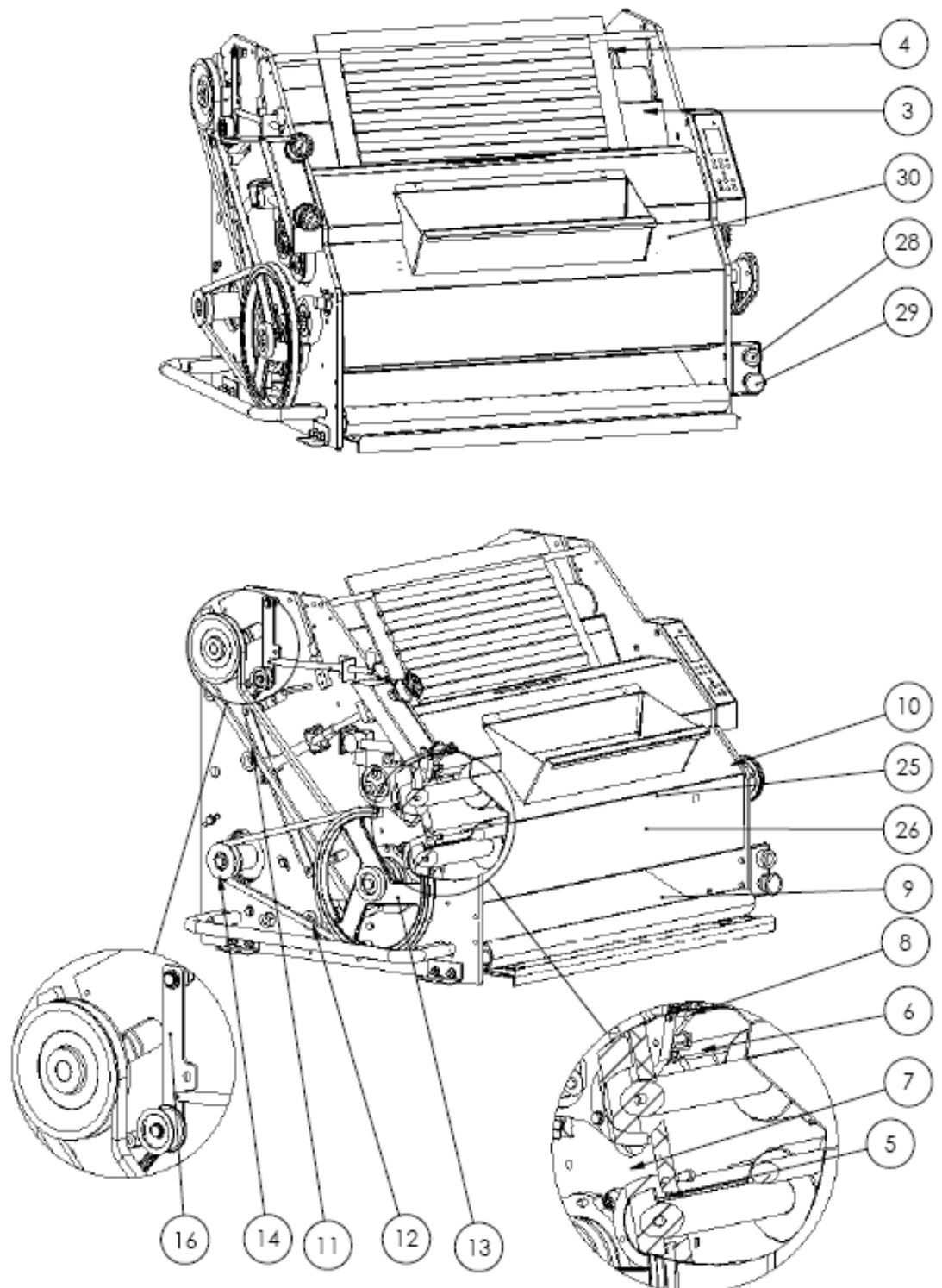
MENSUEL

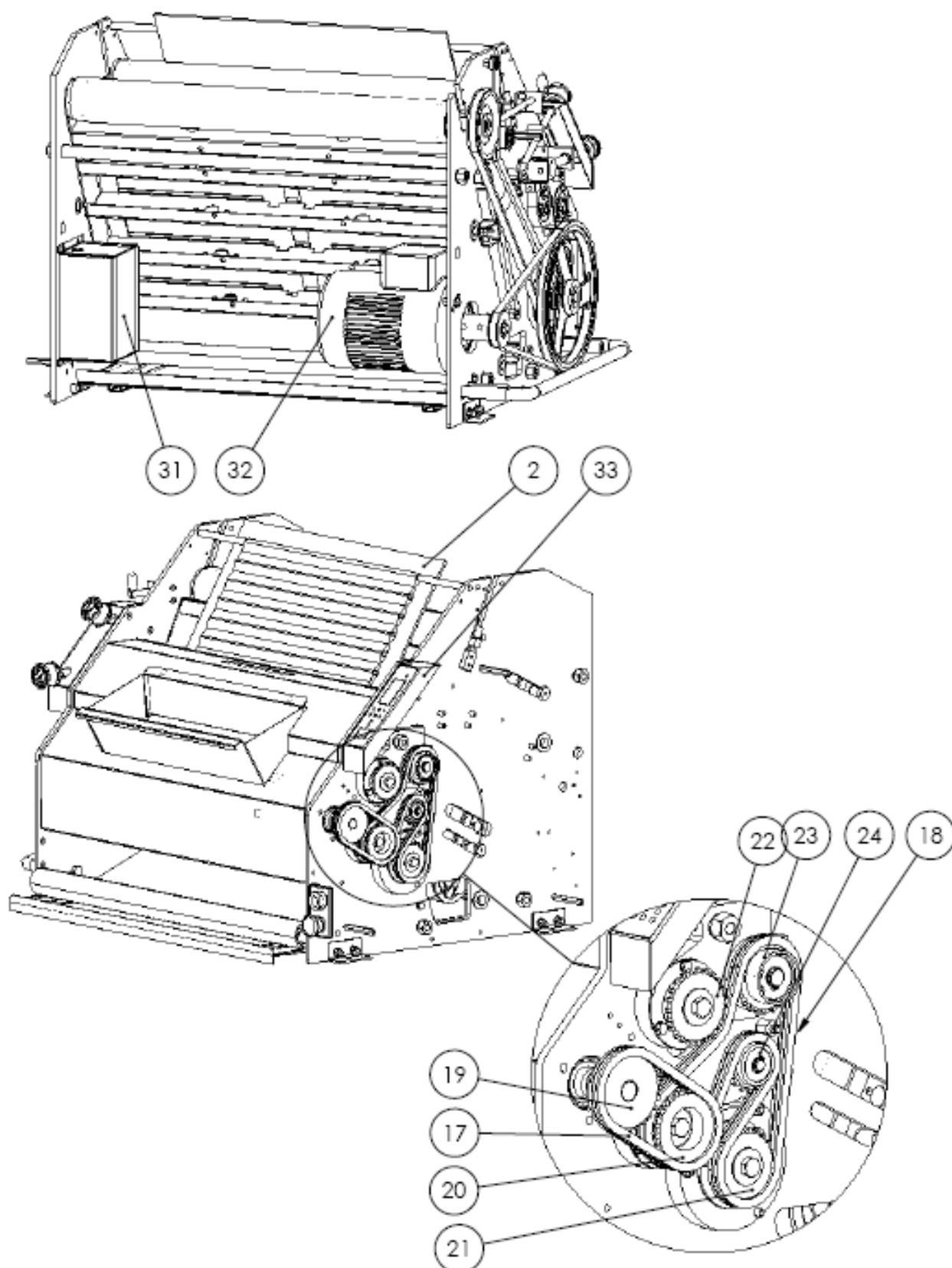
Nettoyer et huiler la chaîne à rouleau avec de l'huile en bombe par exemple et sans excès.

Vérifier la tension et l'état des courroies.



AVEC UN ENTRETIEN REGULIE, VOUS LIMITEZ CONSIDERABLEMENT LES RISQUES DE PANNES ET D USURE PREMATUREE.

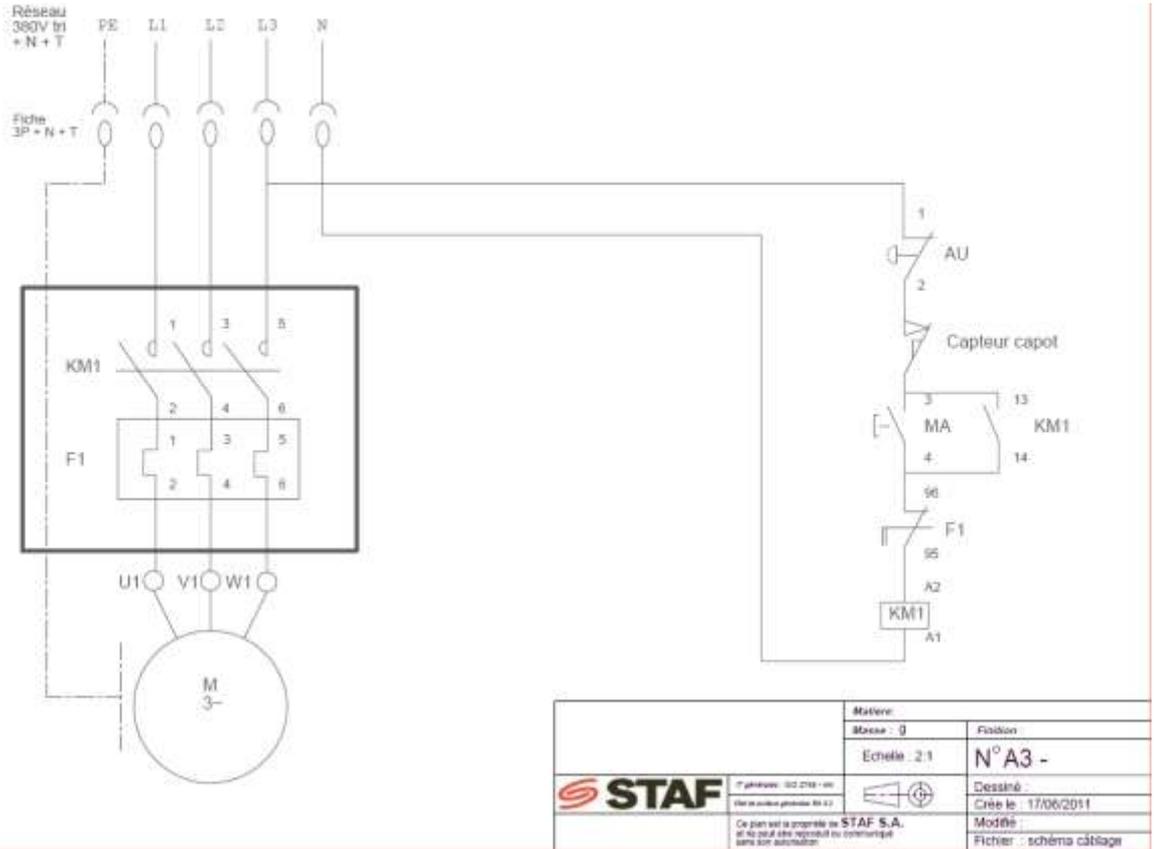
V. NOMENCLATURE DES PIÈCES SAV :



N°	Désignation	Référence STAF
1	Tapis lourd	100TIS17851
2	Feutre sous tapis lourd	100TIS17850
3	Manchon avant	100TIS17110
4	Manchon arrière	100TIS17210
5	Racleur assemblé inférieur	300172222
6	Racleur assemblé supérieur	300172220
7	Ressort racleur gauche	100MECRES17509G
8	Ressort racleur droite	100MECRES17509D
9	Rampe d'évacuation assemblée avec feutre	300172511
10	Roulement palier SA204 + paire de flasque SA204	000MECRLTPAL204
11	Courroie AX56 13 A 1460	000MECCOUAX561460
12	Courroie AX50 13 A 1300	000MECCOUAX501300
13	172137 Poulie Ø280	100MECPOU172137
14	172150-02 Poulie Ø63	100MECPOU17215002
15	172136 Poulie Ø125	100MECPOU172136
16	Tendeur de courroie assemblé	30017001007
17	174000 Chaîne 9.525mm 41 maillons	100MECCHA174000
18	174010 Chaîne 9.525mm 97 maillons	100MECCHA174010
19	172152 Pignon ZN 9.525 25 dents	100MECPIG172152
20	172149-a Pignon double 9.525 24 dents	100MECPIG172149
21	172147 Pignon 9.525 23 dents	100MECPIG172147
22		
23	172148 Pignon 9.525 23 dents	100MECPIG172148
24	Tendeur de chaîne assemblé	30017001009
25	172122 Petit cylindre lamineur	300172122
26	172174 Cylindre lamineur	100MEC172174

N°	Désignation	Référence STAF
27	Vérin électrique	000ELEAUVER00
28	Corps contact « NC »	000ELET LZB5A01
	Tête d'arrêt d'urgence	000ELET LZB5A03
29	Corps contact « NO »	000ELET LZB5A00
	Tête Bouton-poussoir + capuchon transparent	000ELET LZB5A02
30	Aimant capteur goulotte	000ELE17017
	Capteur goulotte	000ELE17018
31	Variateur de fréquence	000ELET LATV01
	Relais	000ELE17021
32	Moteur 0.75 KW 1000 tr/min TRI 230V/400V	000ELEMOSER014

VII. SCHEMA ELECTRIQUE VARTI1 :



STAF

MÉCANISATION DES PÂTES / MEUBLES INOX



TOUR MODULABLE



ARMOIRE



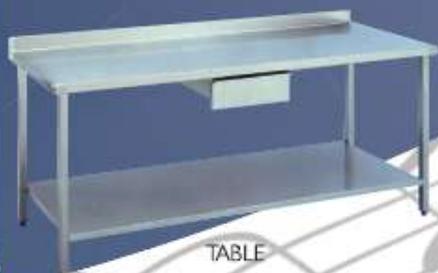
PLONGE



DMSEUSE
UNIVERSELLE



FAÇONNEUSE
ARTISANE



TABLE



REPOSE PÂTONS



BALANCELLE

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