

# FAÇONNEUSE ARTISANE ORIGINE (VARTI'O)

Article : VARTIO

Date création : 13/07/2018

Date révision : 13/07/2018

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](http://www.staf.net) - @ : [staf.sa@orange.fr](mailto:staf.sa@orange.fr)

# SOMMAIRE

<b>I</b>	<b>CARACTERISTIQUES GENERALES :</b>	
<b>I.1.</b>	<b>Description et avantages :</b>	<b>p 3</b>
<b>I.2.</b>	<b>Hygiène, sécurité et Conformité CE :</b>	<b>p 5</b>
<b>I.3.</b>	<b>Encombresments &amp; Poids :</b>	<b>p 7</b>
<b>I.4.</b>	<b>Caractéristique électrique :</b>	<b>p 7</b>
<b>II.</b>	<b>MISE EN SERVICE :</b>	
<b>II.1.</b>	<b>Mise en place :</b>	<b>p 8</b>
<b>II.2.</b>	<b>Branchement électrique :</b>	<b>p 8</b>
<b>II.3.</b>	<b>Rodage et réglage des coursiers :</b>	<b>p 8</b>
<b>III.</b>	<b>UTILISATION</b>	<b>p 9</b>
<b>IV.</b>	<b>ENTRETIEN /NOTE SUR GARANTIE</b>	<b>p10</b>
<b>V.</b>	<b>SCHEMA</b>	<b>p11</b>

## **I. CARACTERISTIQUES GENERALES :**

### **I.1. Description et avantages :**

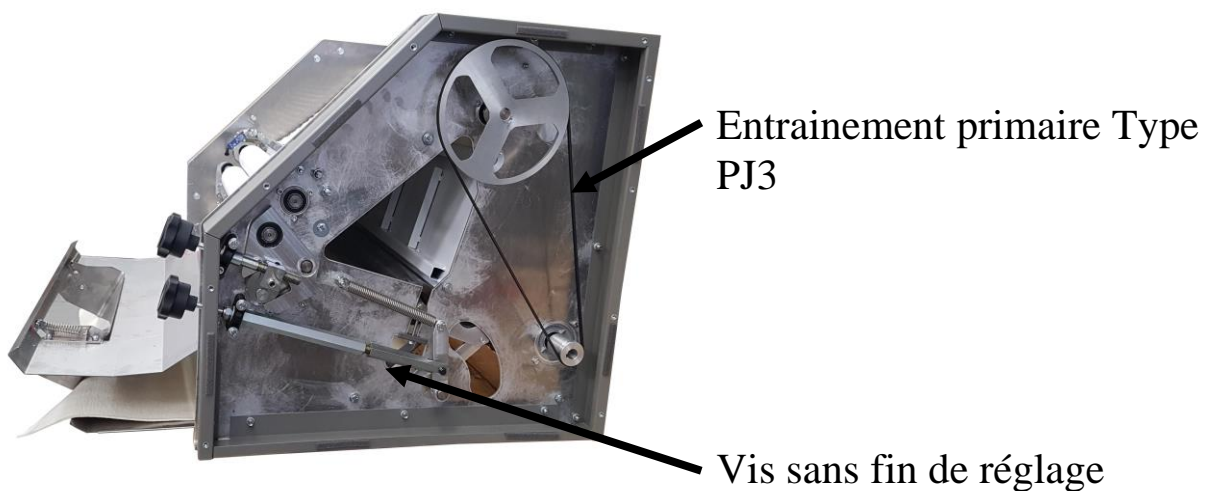
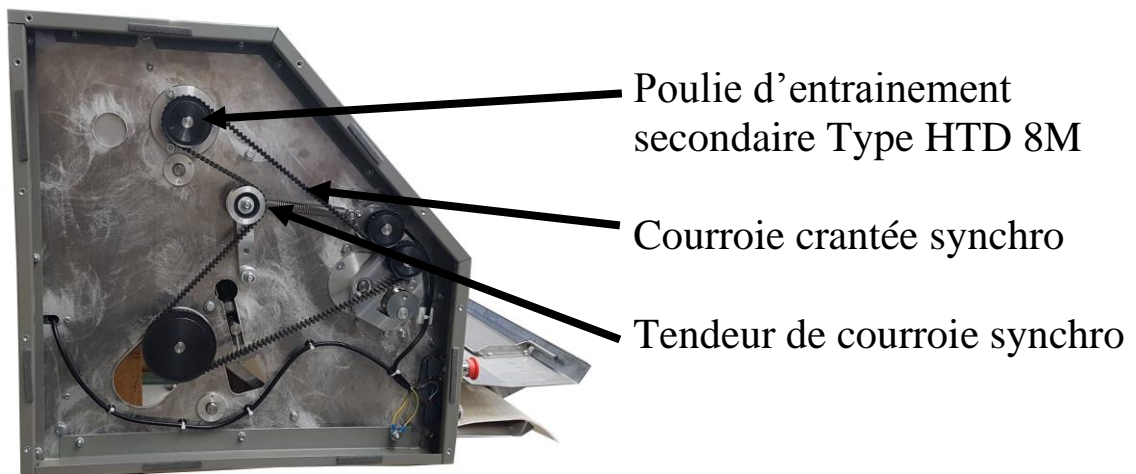
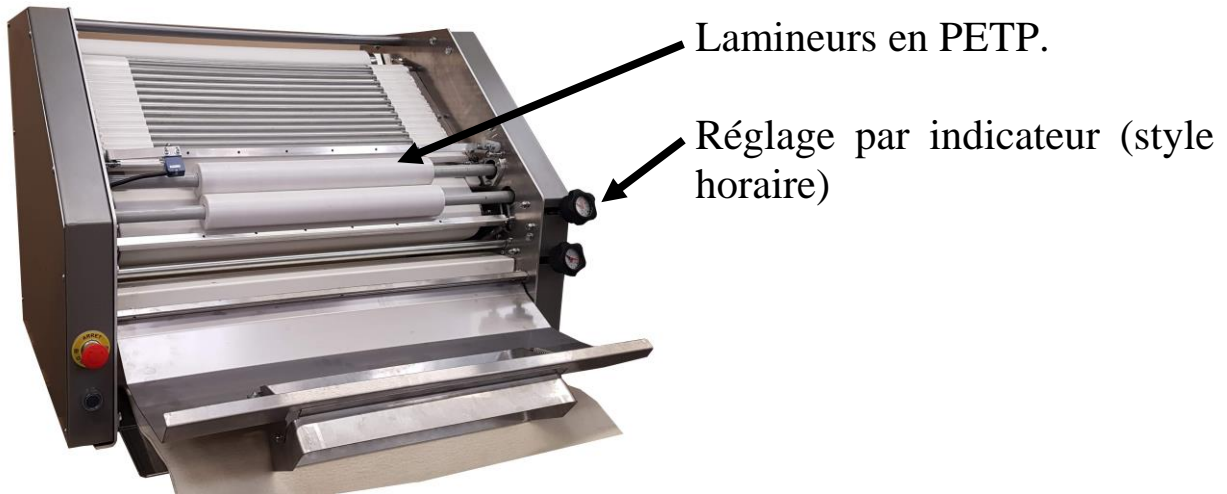
Conçu pour les boulangers exigeants en terme de façonnage et ayant à cœur de proposer de véritables pains modelés.

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

- ✓ La conception des rouleaux lamineurs en PETP permet d'avoir un laminage anti-adhérent et évite le collage de la pâte et permettent ainsi l'utilisation de pâte douce.
- ✓ L'entraînement par courroie crantée permet de réduire sensiblement le bruit de la machine et supprime l'usure des pignons et les casses mécaniques.
- ✓ Châssis rigide indéformable.
- ✓ Les coursiers synthétique 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.
- ✓ Décrochage facile et rapide des racleurs, du tapis lourd, permettant un entretien journalier rapide.
- ✓ Branchement électrique 380V triphasé 3P+N+T 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 DESIGNÉ CI-DESSOUS :

**FACONNEUSE ARTISANE ORIGINE VARTI O**  
N°SERIE :.....

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 :

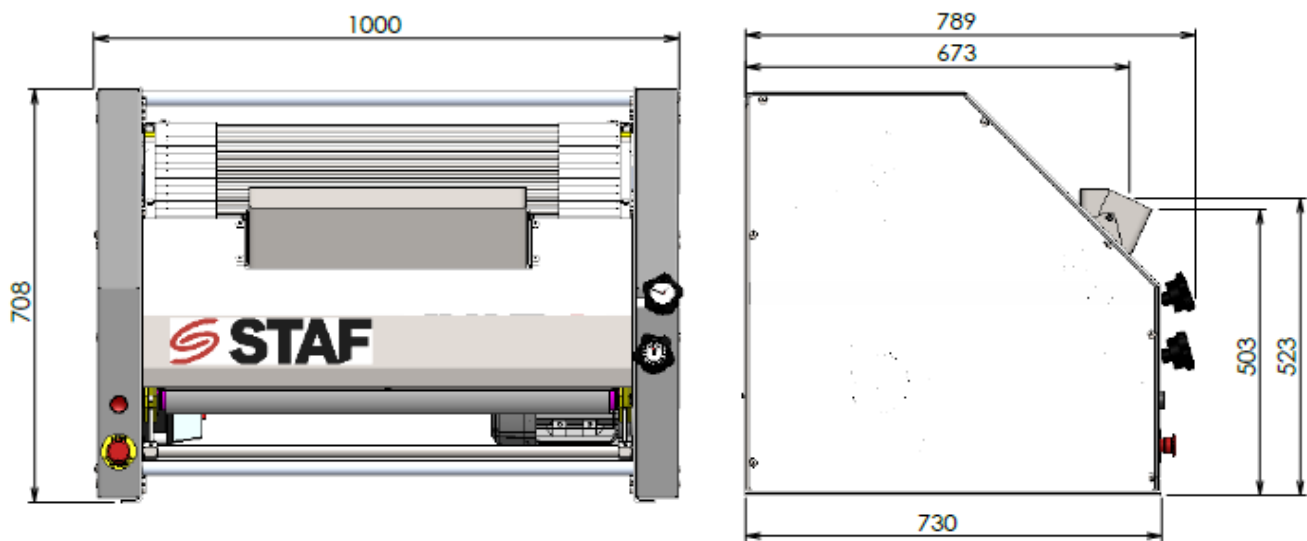
**NF EN 12041 – MACHINES POUR LES PRODUITS ALIMENTAIRES  
FAÇONNEUSE.**

FAIT A NAVEIL  
LE .....

LE PRESIDENT DIRECTEUR GENERAL

**F.SAVARY**

### I.3. Encombrements & Poids :



**Poids net L'ARTISANE Origine: 156 Kg**

### I.4. Caractéristique électrique VARTI O :

**Puissance : 0.55Kw**

**Tension : 400V**

**Intensité : 1.65 A**

**Vitesse de rotation du moteur : 900tr/mn à 50 Hz / 1000tr/mn à 60Hz**

**Le réarmement du relais thermique se fait automatiquement.**

**Mais pour réarmer la machine après un arrêt d'urgence ou l'ouverture du capot avant, 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.



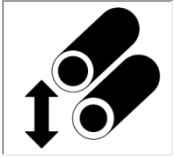
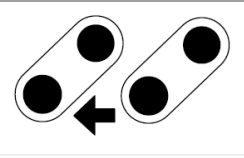
### III. UTILISATION :

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 :*

		
<b>Baguette Tradition</b>		
<b>Baguette Blanche</b>		
<b>Baguette Blanche</b>		
<b>Pain 600g</b>		
<b>Ficelle</b>		

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

*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**

Vérifier l'état des racleurs.

Vérifier l'état de la toile sous tapis lourd.

Graisser les vis sans fin de réglages.

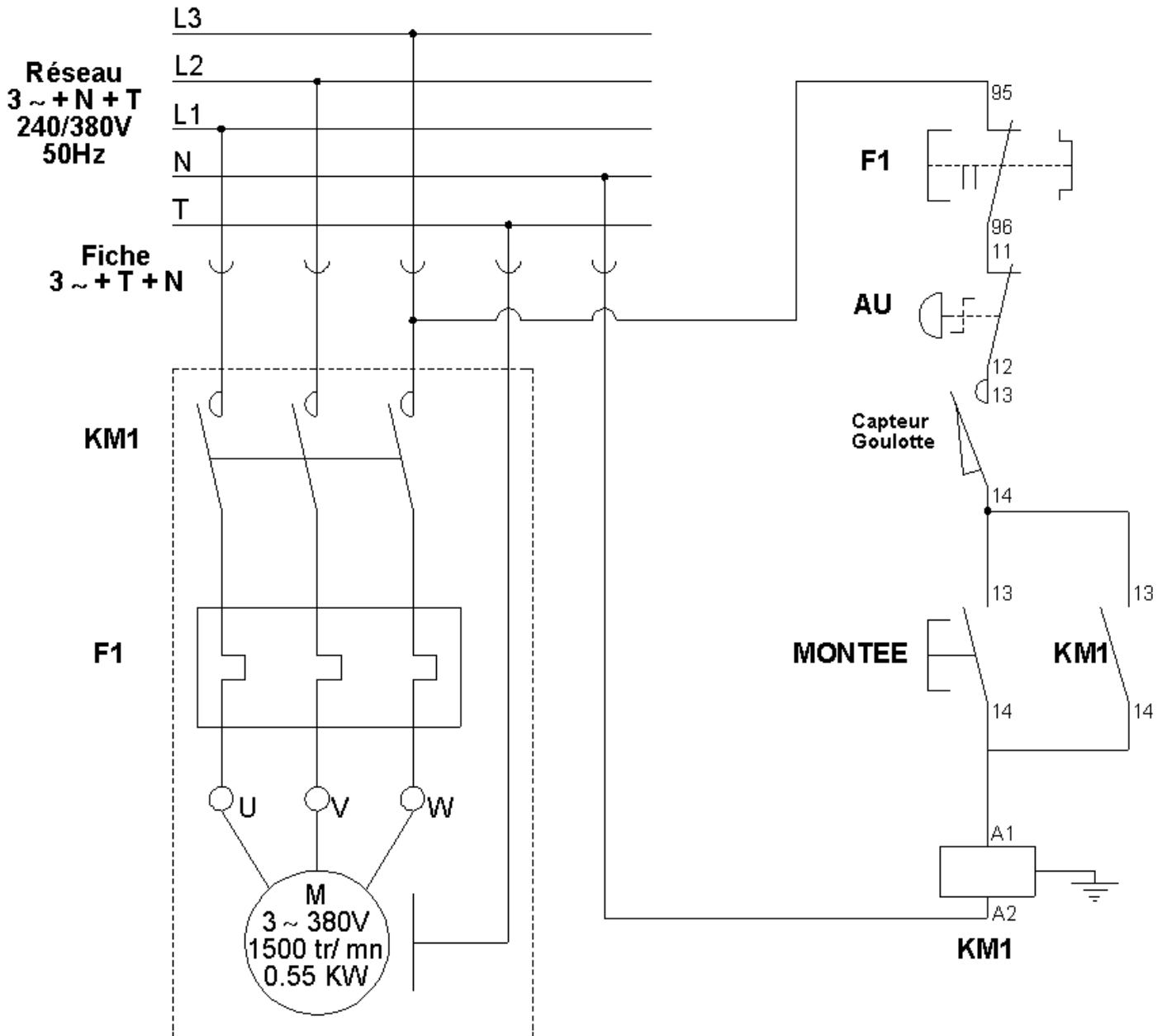
Vérifier la tension et l'état des coursiers.

Vérifier la tension et l'état des courroies et du tendeur.



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

## V. SCHEMA ELECTRIQUE VARTIO :



# STAF

MÉCANISATION DES PÂTES / MEUBLES INOX



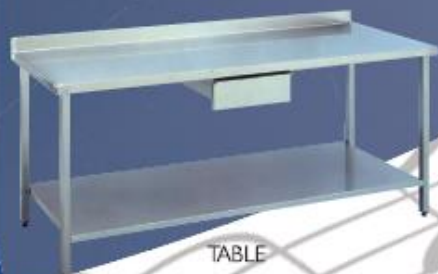
TOUR MODULABLE



PLONGE



ARMOIRE



TABLE



DMSEUSE  
UNIVERSELLE



FAÇONNEUSE  
ARTISANE



REPOSE PÂTONS



BALANCELLE

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