



Sommaire

Introduction	1	Nettoyage, hygiène, rangement	4
Présentation	1	Incidents de fonctionnement	5
Installation	1	Maintenance	6
Utilisation, sécurité	3	Conformité à la réglementation	7

Introduction

Le Manuel d'utilisation fournit à l'utilisateur des informations utiles pour travailler correctement et en toute sécurité, et est destiné à faciliter l'utilisation de la machine (indiquée ci-après sous le vocable "machine" ou "appareil").

Tout ce qui suit ne doit en aucun cas être considéré comme une longue liste d'avertissements contraignante, mais plutôt comme une série d'instructions destinées à améliorer, à tous les égards, les performances de la machine et à éviter surtout une succession de dommages corporels ou matériels résultant de procédures d'utilisation et de gestion inadéquates.

Il est essentiel que toutes les personnes chargées du transport, de l'installation, de la mise en service, de l'utilisation, de l'entretien, de la réparation et du démontage de la machine, consultent et lisent attentivement ce manuel avant de procéder aux différentes opérations, et ce afin de prévenir toute manœuvre erronée et non appropriée susceptible de nuire à l'intégrité de la machine ou à la sécurité des personnes.

Il est tout aussi important que le Manuel soit toujours à disposition de l'opérateur et soit conservé soigneusement sur le lieu d'exploitation de la machine, afin de pouvoir être consulté facilement et immédiatement en cas de doute ou, quoiqu'il en soit, chaque fois que la nécessité se présente.

Si après avoir lu ce Manuel, des doutes ou des incertitudes persistent encore sur l'utilisation de la machine, ne pas hésiter à contacter le Fabricant ou le S.A.V. agréé, lequel restera à disposition pour garantir un service rapide et soigné, en vue d'assurer un meilleur fonctionnement et une efficacité optimale de la machine.

Pour rappel, les normes en matière de sécurité, d'hygiène et de protection de l'environnement en vigueur dans le pays d'installation devront toujours être appliquées au cours des phases d'utilisation de la machine. Il incombe, par conséquent, à l'utilisateur de s'assurer que la machine est actionnée et utilisée uniquement dans les conditions de sécurité optimales prévues pour les personnes, les animaux et les biens.

Présentation

1.1 DESCRIPTION

Ce coupe-légumes universel permet de trancher, émincer, effiler, râper, couper en frites et en cubes différents produits alimentaires (préparation des crudités, légumes, fruits, fromages...).

Avec ses équipements de coupe variés qui assurent des débits horaires importants, il est le coupe-légumes professionnel des restaurants, collectivités et petites industries.

A Corps



- B** Bouton poussoir Arrêt (rouge)
- C** Bouton poussoir Marche (noir)
- D** Pilon
- E** Fouloir articulé
- F** Grande trémie
- G** Couvercle
- H** Goulotte d'évacuation
- I** Verrou de couvercle
- J** Traverses
- K** Caisson plastique ou inox suivant modèles

Installation

2.1 ENCOMBREMENT - POIDS (à titre indicatif)

- Dimensions emballage en mm :
L : 630 I : 270 h : 530

- Dimensions de l'appareil :  2.1

Poids brut emballé : 20 kg

Poids net équipé : 18 kg (sans équipements de coupe)

2.2 EMLACEMENT ET ORGANISATION



Toujours positionner la machine sur un support plan, stable et résistant.

- Sur une table de hauteur comprise entre 700 et 900 mm maximum, le coupe-légumes accepte un bac de réception standard de hauteur maxi 150 mm.

- Sur piètement mobile fonctionnel (livré en option).
- Avec des bacs de grandes dimensions placer le coupe-légumes en bord de table ou utiliser le piètement mobile.

2.3 RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE



ATTENTION !!

Le raccordement électrique doit être fait dans les règles de l'art, par une personne qualifiée et habilitée (voir normes et réglementations en vigueur dans le pays d'installation).

L'utilisation éventuelle d'un adaptateur de prise de courant exige la vérification que les caractéristiques électriques de celle-ci ne soient pas inférieures à celle de la machine.

Ne pas utiliser de prise multiple.

L'alimentation de la machine en courant alternatif doit satisfaire les conditions suivantes EN60204-1;

- Variations maxi de tension : $\pm 10\%$
- Variations maxi de fréquence : $\pm 1\%$ de manière continue, $\pm 2\%$ sur des périodes courtes

ATTENTION : l'installation électrique doit être conforme (conception, réalisation et maintenance) aux dispositions législatives et normatives du pays d'utilisation.

- Vérifier la concordance entre la tension du réseau électrique et la valeur indiquée sur la plaque caractéristique.
- L'alimentation électrique de la machine doit être protégée des surintensités (des courts-circuits et des surcharges) en utilisant un disjoncteur conforme à l'IEC60947-2 correctement dimensionnés, par rapport au lieu d'installation et aux caractéristiques de la machine - voir caractéristiques indiquées dans la colonne G de la figure 2.3a 

ATTENTION : Pour la protection contre le contact indirect (suivant le type d'alimentation prévue et la connexion des masses au circuit équipotentiel de protection) faire référence au point 6.3.3 de l'EN 60204-1 (IEC 60204-1) avec l'utilisation de dispositifs de protection pour la coupure automatique de l'alimentation dans le cas de défaut d'isolation en schéma TN ou TT, ou pour le système IT, l'utilisation d'un contrôleur permanent d'isolement ou de différentiels pour la coupure automatique. Pour cette protection, les prescriptions de la IEC 60364-4-41, 413.1 doivent s'appliquer.

Par exemple : dans un système TN ou TT, il faut installer en amont de l'alimentation un disjoncteur différentiel avec courant de coupure adapté (par exemple 30 mA) à installation de mise à la terre de l'endroit où est prévue l'installation de la machine.

ATTENTION : Le non respect de ces consignes expose le client à des risques de défaillance de la machine et/ou des accidents dus à des contacts directs ou indirects.

• Caractéristiques moteur : 2.3

- B Nombre de phases (1 monophasé ou 3 triphasé)
- C Tension nominale en volt (valeur, plage ou commutation)
- D Fréquence (Hertz)
- E Puissance nominale (Watt)

1) Moteur triphasé bi-tension.

- Prévoir une prise de courant murale accessible normalisée 3 pôles + Terre, calibre 20 A conforme à l'IEC60309, et une fiche étanche correspondante à monter sur le cordon d'alimentation. Cette installation ainsi que l'éventuel remplacement de la fiche doit être fait dans les règles de l'art par un électricien qualifié et habilité. Ne pas relier la machine en mode fixe à l'installation électrique.
- Vérifier le sens de rotation à l'aide de l'éjecteur monté dans la machine.



La mise à la terre est obligatoire par un conducteur de couleur vert/jaune.

- Retirer le pylon après l'avoir déverrouillé (sens anti-horaire )
- Appuyer sur le bouton marche.
- Contrôler visuellement la rotation de l'éjecteur par la goulotte. L'éjecteur doit tourner dans le sens anti-horaire .
- Si le sens de rotation est inversé, permuter 2 fils de phase sur la prise de courant.
- Le branchement est effectué en tension supérieure  (ex. 400V). Pour brancher en tension inférieure  , (ex. 230V), procéder comme suit :
- Débrancher l'appareil et le retourner.
- Démonter, les 4 vis de fixation du caisson.
- Changer le fil de la platine intégrée en déplaçant la cosse de la borne de raccordement marquée en tension supérieure (400V) sur celle marquée en tension inférieure (230V).
- Modifier la connexion des fils du moteur.  6.4
- Contrôler le sens de rotation et remettre le caisson.

2) Moteur monophasé.

Prévoir une prise de courant murale accessible normalisée 2 pôles + terre, calibre 16A conforme à l'IEC60309 et une fiche étanche correspondante à monter sur le cordon d'alimentation.



ATTENTION !!

Nettoyer correctement la machine avant la première utilisation

Cette machine est à usage professionnel et doit être utilisée par un personnel formé à son utilisation ainsi qu'à son nettoyage et entretien en terme de fiabilité et sécurité.

Utiliser la machine dans un local suffisamment éclairé (Voir norme technique applicable dans le pays d'utilisation. En Europe, se référer à la norme EN 12464-1)

Lors de la manipulation de la machine, toujours s'assurer que les points de préhension ne sont pas des parties mobiles ; risque de chute et de blessures sur les membres inférieurs.

La fermeture incontrôlée du couvercle ou du fouloir présente un risque d'écrasement des doigts



Ne jamais introduire la main dans la zone d'éjection lorsque la machine est en fonctionnement ; risque de blessures. Il est formellement interdit de neutraliser ou de modifier les systèmes de sécurité : Risques de blessures irréversibles!!!!

Vérifier le bon fonctionnement de ces sécurités avant chaque utilisation (voir paragraphe « réglage des sécurités »)

Ne jamais introduire la main, un corps dur ou surgelé dans l'appareil

Pour des raisons d'hygiène et sécurité, toujours utiliser une coiffe, résistante, lavable ou jetable et qui enveloppe complètement les cheveux.

ATTENTION : Toutes les manipulation d'utilisation de nettoyage ou de maintenance présentent des risques de coupure, ne jamais forcer et placer les mains à une distance raisonnable des parties coupantes.

Toujours utiliser des équipements de protection adaptés lors de ces manipulations.

La machine n'est pas conçue pour fonctionner en atmosphère explosive



3.1 LA SECURITE DE L'UTILISATEUR est assurée

par :

- L'arrêt freiné du moteur à l'ouverture de levier-fouloir pour un chargement sans risque.
- L'impossibilité de démarrer le moteur en l'absence du couvercle.
- Les dimensions de la petite trémie légumes longs.
- Si lors de l'ouverture du couvercle supérieur, la machine ne s'arrête pas en moins de 2 secondes, ou ne s'arrête pas du tout, débrancher et contacter immédiatement l'assistance technique.
- L'absence de risque par l'accès de la goulotte d'évacuation lié

à la conception de l'éjecteur et des plateaux.

- Le respect des instructions de la présente notice pour l'utilisation, le nettoyage et l'entretien de l'appareil.

RISQUES RESIDUELS

La machine présente les risques résiduels suivants :

- Le couvercle supérieur de la machine peut être la cause d'écrasement des doigts s'il est fermé de manière incontrôlée.
- L'insertion de la main dans la zone d'éjection des produits peut provoquer l'écrasement ou le coincement de la main par les pièces en rotation.

3.2 CHOIX DES EQUIPEMENTS DE COUPE

3.2a

- **Plateaux trancheurs C** : coupe droite de 1 à 13 mm.
- **Plateaux trancheurs CW** : coupe ondulée de 2 à 10 mm pour :
 - Légumes : Pommes de terre, carottes, aubergines, betteraves, céleri-branche, choux, champignons, concombres, courgettes, endives, fenouil, oignons, poireaux, radis...
 - Fruits : Amandes, bananes, pommes...

3.2c

- **Plateaux effileurs AS** : coupe en bâtonnets de 2 à 5 mm.
 - **AS 2X** : fin 2x2mm } pommes «pailles»,
 - **AS 3X** : moyen 3 X 3 mm } céleri, carottes
 - **AS 4X** : gros 4 X 4 mm pour pommes allumettes
 - **AS 6X** :
 - **AS 8X** :
 - **AS 10X** :

3.2d

- **Plateaux à râper J - P - K**
- **J 2 fin J 3 moyen J 4 gros J 7 très gros**
- Légumes : Carottes, pommes "paille", céleri rémoulade, chou rouge, betteraves, radis noir, raifort, rösti.

3.2e

- **Grilles frites FT** : coupe de 6 à 10 mm d'épaisseur en combinaison avec un plateau **C/CW** de même épaisseur.

3.2f

- **Grilles macédoine MT** : coupe en section carrée de 5 à 20mm en combinaison avec un plateau **C/CW** pour :
 - Cubes ou parallélépipèdes : macédoines de légumes ou de fruits, jardinières, minestrone, pommes sautées ou rissolées, potages.

Débits indicatifs jusqu'à 550 kg / h :

Pommes C 5	360
Frites C 8 + FS 8	450

3.3 MISE EN SERVICE DES ÉQUIPEMENTS DE COUPE

- Le coupe-légumes est livré avec l'éjecteur monté sur l'arbre d'entraînement.

Soulever le verrou de couvercle et relever le couvercle jusqu'en butée pour enlever l'éjecteur.



Avant de commencer un travail toujours vérifier l'état de propreté de la chambre de coupe, de l'arbre d'entraînement, de l'éjecteur, du plateau et de la grille.

1) Pour trancher, émincer, râper, effiler 3.3a

- Monter l'éjecteur sur le plat de l'arbre d'entraînement.
- Installer le plateau choisi (trancheur, effileur ou râpe).
- Tourner le plateau sens horaire  pour trouver l'entrée de la baïonnette, puis continuer dans le même sens jusqu'en butée de la goupille. Le bout d'arbre d'entraînement doit alors affleurer le plateau.
- Pour enlever le plateau, tourner en sens inverse et le soulever

en utilisant les logements de doigts situés à sa périphérie. S'il reste coincé, voir  § 5.3.

- Refermer le couvercle et le verrouiller.

2) Pour couper en frites ou en cubes 3.3b

- Monter l'éjecteur (voir § ci-dessus).
- Placer la grille choisie dans son logement en vérifiant qu'elle ne boite pas (propreté des appuis). La face supérieure de la grille doit être légèrement en retrait du dessus du corps.
- Ensuite installer le plateau choisi et refermer le couvercle.



Conseils : Pour couper avec une grille MT des produits de dureté différente, commencer par couper les produits tendres, car ceux-ci ne peuvent pas pousser les cubes de produits durs prisonniers dans la grille.

3.4 CHOIX ET FONCTIONS DES TRÉMIES

1) La grande trémie avec levier-fouloir articulé. 3.4a

A Coupe en tranches B Effilages C Râpages

- Passage de produits de grande dimension (160 x 80mm maximum, correspondant à 1/4 de chou).
- Le chargement manuel s'effectue en introduisant les produits, soit à l'unité ou par poignées en veillant à bien les positionner afin d'éviter les fausses coupes. Caler les produits "fragiles" (tomates, agrumes...) contre la paroi.



2) La petite trémie avec pilon amovible. 3.4c

- Pour les coupes en tranches des produits longs (carottes, endives, concombres, poireaux...) ouverture Ø 52 mm maximum.

Pour la coupe en tranches présenter les produits longs toujours par leurs pointes.

- Le chargement manuel s'effectue en introduisant verticalement les produits dans la petite trémie, soit à l'unité ou par poignées.



Conseils pour éviter :

- Une coupe inclinée et irrégulière : disposer les produits fins «tête-bêche».
- Les coincements, couper les extrémités des légumes.

3.5 UTILISATION DE LA GRANDE TRÉMIE ET DU LEVIER-FOULOIR

Le coupe-légumes ne peut fonctionner que si le couvercle est fermé.

- Garder le pilon à l'intérieur du levier fouloir ce qui évite la remontée des produits.
- Appuyer sur le bouton noir MARCHE.
- Relever d'une main le levier fouloir  3.5a
- Dès la sortie du fouloir hors de la trémie, le moteur s'arrête immédiatement, ce qui permet de charger les produits en toute sécurité.



- A la descente du levier, le coupe-légumes redémarre automatiquement.

Pour émincer, trancher. 3.5c

- A l'aide du levier-fouloir, accompagner les produits dans la trémie jusqu'en butée basse en dosant l'effort au levier-fouloir.
- Remonter le levier-fouloir et recommencer un nouveau cycle.
- En fin de travail, appuyer sur le bouton rouge ARRÊT.



Nota : Doser l'effort d'accompagnement nécessaire au levier-fouloir en fonction :

- du produit à travailler (produit tendre = faible effort),
- de l'équipement de coupe choisi (une râpe exige plus d'effort qu'un plateau trancheur).

3.6 UTILISATION DE LA PETITE TRÉMIE ET DU PILON 3.6

- Laisser le levier-fouloir en position basse et déverrouiller le pilon (sens anti-horaire .
- Appuyer sur le bouton MARCHE pour démarrer.
- Enlever le pilon d'une main et charger les produits de l'autre.
- Pousser les produits à l'aide du pilon et recommencer un nouveau cycle.
- En fin de travail, appuyer sur le bouton ARRÊT.

Nettoyage, hygiène, rangement



ATTENTION !!

Avant tout démontage, débrancher l'appareil.

Avant d'utiliser tout produit de nettoyage, lire attentivement les notices d'utilisation et de sécurité accompagnant le produit et utiliser les équipements de protection adaptés.

Ne pas laver la machine au nettoyeur sous pression

4.1 ENTRE DEUX UTILISATIONS

- Ouvrir le couvercle, le démonter si nécessaire en tirant la broche de fixation vers l'arrière.
- Enlever les équipements de coupe (plateau, grille, éjecteur) et le pilon.



4.1

- Laver les équipements à l'eau chaude, rincer et sécher.
- Nettoyer la chambre de coupe du corps à l'aide d'une éponge propre et humide.

4.2 EN FIN D'UTILISATION

- Se reporter  §4.1.
- Nettoyer les éléments amovibles à l'eau chaude additionnée de détergent-dégraissant-désinfectant compatibles avec les matériaux.
- Rincer à l'eau claire et laisser sécher.



Conseil : Pour les grilles MT, pousser les cubes prisonniers à l'aide d'une carotte. Proscrire les instruments métalliques.



4.2

- Nettoyer la chambre de coupe du corps à l'aide d'une éponge humide et d'un produit détergent-désinfectant, puis rincer.
- Nettoyer l'extérieur du coupe-légumes à l'aide d'une éponge humide et d'un détergent doux, puis rincer à l'aide d'une éponge propre.

Nota :

- Ne pas employer de détergents abrasifs qui rayent les surfaces, ou à base de chlore qui ternissent l'aluminium.
- Proscrire le nettoyage au lave-vaisselle des pièces en plastique.



4.3 RANGEMENT 4.3

- Après nettoyage, ranger soigneusement chaque équipement de coupe dans le casier de rangement fixé au mur.

Incidents de fonctionnement

5.1 L'APPAREIL NE DÉMARRE PAS, VÉRIFIER QUE :

- La machine est bien branchée.
- L'alimentation électrique à la prise de courant est correcte.
- Le couvercle est bien fermé.
- Le levier fouloir est bien dans la trémie.

5.2 BRUIT ANORMAL :

- Arrêter l'appareil, le débrancher.
- Vérifier la bonne mise en place du plateau, de la grille et de l'éjecteur.
- Démontez, nettoyez si besoin et remettez en place.
- Si le bruit persiste et que l'appareil manque de puissance, vérifiez que :
 - Le moteur triphasé ne tourne pas sur 2 phases.
 - La courroie n'est pas usée ou à retendre (voir  § 6.1).

5.3 COINCEMENT D'UN PLATEAU :

- Débrancher l'appareil.
- Poser une main à plat sur l'éjecteur et le bloquer en rotation.



5.3a

- De l'autre main, prendre le plateau par l'extérieur en utilisant les logements des doigts sens anti-horaire  d'un coup sec.
- Le soulever en faisant un mouvement rotatif de va-et-vient.



5.3b

5.4 QUALITÉ DE TRAVAIL

- Avant toute intervention, arrêter la machine.
- Si l'évacuation des produits se fait mal, vérifier que :
 - L'éjecteur est bien monté.
 - Les produits dans le bac de réception n'obstruent pas la sortie.
 - Il n'y a pas d'accumulation de produits dans la chambre de coupe.
- Si la qualité de coupe est insuffisante, vérifier :
 - Le sens de rotation (anti-horaire  vue dessus).
 - Le bon choix de l'équipement de coupe (voir  § 3.2).
 - L'état des équipements de coupe (voir  § 6.2).
 - Le choix de la trémie.
 - La présentation des produits dans la trémie (voir  § 3-4)



Si l'incident persiste, consulter le service maintenance de votre revendeur



ATTENTION !!

Avant tout démontage, débrancher l'appareil.

La maintenance ne peut être faite que par une personne qualifiée, formée et habilitée

6.1 MÉCANISME

- Le coupe-légumes est d'un entretien minimum (les paliers du moteur et du mécanisme sont graissés à vie).
- Il est conseillé au moins une fois par an, de vérifier la tension et l'état d'usure de la courroie.

Pour cela, procéder comme suit :

- Retourner l'appareil.
- Démontez les 4 vis de fixation du caisson,
- **Pour retendre la courroie**  **6.1**
- Dévisser (1 tour) les 4 vis de fixation **A** du support moteur (clé à tube 8).
- Visser modérément la vis de tension **B** située à l'arrière de l'appareil.
- Vérifier la tension de la courroie en appuyant sur celle-ci entre le support moteur et la grande poulie, avec le pouce, pour obtenir une flèche **C** de 3mm environ.

- Bloquer les 4 vis **A** de fixation du support moteur.
- Enlever les particules de courroie situées à l'intérieur du caisson et nettoyer les ouïes de ventilation.
- Vérifier l'état des raccordements électriques.
- Remonter le caisson.

• Accès aux composants électriques :

- débrancher la machine.



Tension résiduelle aux bornes des condensateurs

- Les condensateurs peuvent rester électriquement chargés . Afin d'éviter tout risque, lors d'une intervention, il est conseillé de les décharger en reliant leurs bornes à l'aide d'un conducteur isolé (tournevis par exemple).

6.2 ENTRETIEN DES EQUIPEMENTS DE COUPE

- **Plateaux trancheurs : réaffûtage des couteaux**
 - Démontez les vis de fixation,
 - Utiliser une meule à eau en veillant à maintenir l'angle de coupe.
 - **Grilles macédoines.**
- Les lames ne se changent pas puisqu'elles sont surmoulées.

- Retoucher si nécessaire à l'aide d'une petite lime si des lames sont endommagées après un choc.

• Râpes.

Les râpes ne se réaffûtent pas.

- Dans le cas d'usure importante des alvéoles de la râpe, changer la coupelle.

6.3 RÉGLAGE DES SÉCURITÉS 6.3

- Avant chaque utilisation, vérifier le bon fonctionnement des sécurités. Le moteur doit s'arrêter en moins de 2secondes :
- A l'ouverture du couvercle, cote E 10 à 20 mm,
- Au relevage du levier-fouloir, cote F à 45 mm maxi du rebord de la trémie.

- Si l'une des deux fonctions de sécurité n'est pas réalisée :
- Ne pas utiliser l'appareil, le débrancher.
- Le faire régler par le service maintenance de votre revendeur.

6.4 COMPOSANTS ELECTRIQUES



- Vérifier régulièrement l'état du cordon et des composants électriques.

6.5 ADRESSE DE LA MAINTENANCE

Nous vous conseillons de vous adresser en priorité au vendeur de la machine.



Pour toute demande d'information ou commande de pièces détachées, préciser le type de la machine, le numéro de série et les caractéristiques électriques.

Le fabricant se réserve le droit de modifier et d'améliorer ses produits sans préavis.

Cachet du vendeur



Date de l'achat :

Conformité à la réglementation

La machine est conçue et réalisée en conformité à :

- La directive machine 2006/42 CEE.
- La directive CEM 2014 / 30 EU.
- 2011/65/EEC Directive relative à la limite des substances dangereuses.
- La directive « WEEE » 2002/96/CEE

Le symbole "  " sur le produit indique que ce produit ne doit pas être considéré comme déchet ménager. Par contre, il doit être transporté sur le lieu de recyclage des équipements électriques et électroniques. En vous assurant que le produit est bien éliminé de la sorte, vous aidez dans la prévention des nuisances à l'environnement et à la santé des personnes qui pourraient survenir à la suite d'une mise au rebut incontrôlée de ce produit. Pour plus d'informations sur le recyclage de ce produit, veuillez contacter le service commercial ou le revendeur du produit, le service après vente ou le service de traitement de déchets concernés.

- La directive « Déchets » 2006/12/CEE

La machine est conçue de telle sorte qu'elle ne contribue pas ou le moins possible à accroître la quantité ou la nocivité des déchets et des risques de pollution.

Veillez à respecter les conditions de recyclage.

- La directive « Emballage et déchets d'emballages »

94/62/CEE

L'emballage de la machine est conçu de telle sorte qu'il ne contribue pas ou le moins possible à accroître la quantité ou la nocivité des déchets et des risques de pollution.

Veillez à éliminer les différentes parties de l'emballage dans les points de recyclage appropriés.

- Aux normes européennes :

EN 60 204-1-2006 équipements électriques des machines.

EN 1678-1998 coupe légumes, sécurité intégrée.

Cette conformité est attestée par :

- La marque de conformité CE, fixée sur la machine,
- La déclaration de conformité CE correspondante associée au bon de garantie.
- La présente notice d'instructions qui doit être communiquée à l'opérateur.

Caractéristiques acoustiques :

Le niveau de pression acoustique mesuré selon le code d'essai EN ISO 3743.1 – EN ISO 3744 est inférieure à 70 dBA

Indices de protection suivant la norme EN 60529-2000:

- Commandes électriques IP55
- Machine globale IP24

Sécurité intégrée :

- La machine a été conçue et fabriquée dans le respect des règlements et normes la concernant indiqués ci-avant.
- L'opérateur doit être préalablement formé à l'utilisation de la machine et informé des éventuels risques résiduels (obligation de formation du personnel aux postes de travail loi n°91-1414, articles L. 231-3-2 et R. 231-36).

Hygiène alimentaire :

La machine est construite avec des matériaux conformes à la réglementation et aux normes suivantes :

- Directive 1935/2004/CEE : matériaux et objets en contact avec les denrées alimentaires,
- Normes EN 601-2004: alliages d'aluminium moulés en contact avec les denrées alimentaires.
- Norme EN 1672-2 : Prescriptions relatives à l'hygiène.

Les surfaces de la zone alimentaire sont lisses et facilement nettoyables. Utiliser des détergents agréés pour l'hygiène alimentaire en respectant leur mode d'emploi.

La machine a reçu l'avis de conformité CNERPAC hygiène alimentaire ainsi que la conformité NSF Standard 8.

Vibration

Le taux de vibration à la poignée du levier fouloir est inférieur à 2,5 m/s².