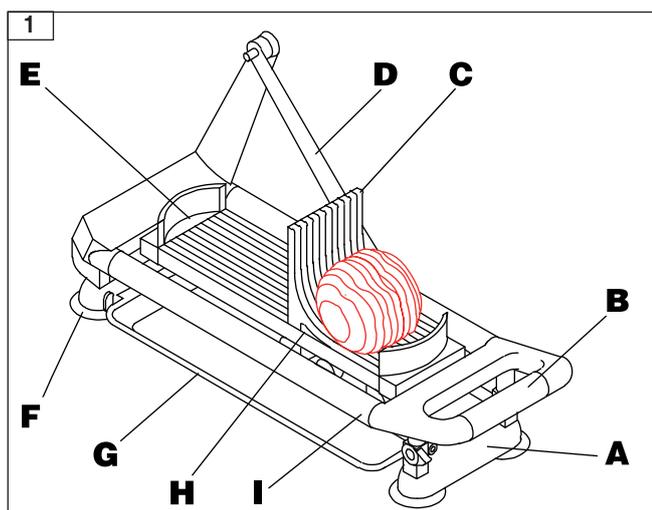


NOTICE D'INSTRUCTIONS

FR 12/2008

COUPE-TOMATES MANUELS modèle 2 CT5/6/10

N°29449 A

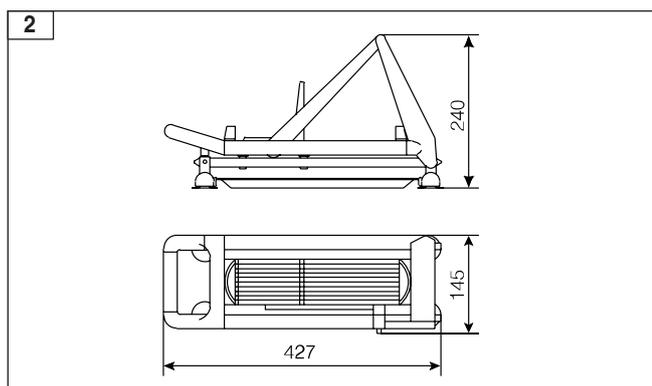


PRÉSENTATION

• Ces coupe-tomates manuels permettent de couper les tomates en tranches d'épaisseur 5, 6 ou 10 mm (suivant modèle). Les tomates sont découpées progressivement sans écrasement ni perte importante de jus et conservent leur forme initiale après la coupe.

- A Châssis  1
- B Cadre articulé avec poignée
- C Chariot
- D Bielle de commande chariot
- E Bloc-lames avec tendeurs
- F Ventouses
- G Plateau de récupération, jus et pépins
- H Vis de fixation chariot
- I Butées caoutchouc

- Poids brut emballé : 3,3Kg
- Poids net équipé : 3Kg
- Dimensions emballage Lxlxh (mm) : 440 x 245 x 150
- Dimensions appareil :  2



UTILISATION

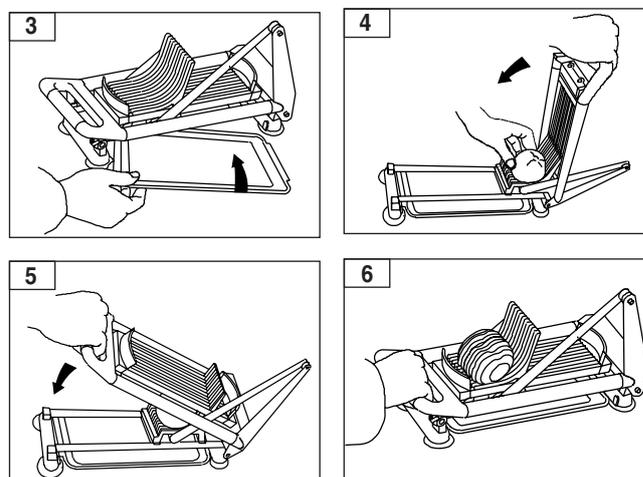
• Avant mise en service :

- Veiller à la propreté des équipements de coupe (bloc-lames, chariot), voir § nettoyage et démontage.

• Mode opératoire :

- 1) Poser le coupe-tomates en bord de table, ses 4 ventouses assurent une adhérence suffisante avec tous les supports lisses.
- 2) Glisser le plateau sous le châssis pour récupérer le jus et les pépins.  3
- 3) Soulever le cadre articulé par sa poignée jusqu'en butée haute et placer la tomate sur l'empreinte du chariot.  4
- 4) Abaisser le cadre fermement jusqu'en butée basse.  5
- 5) Retirer la tomate découpée.  6

Nota : En utilisation normale, 20 tomates environ peuvent être coupées en une minute.



NETTOYAGE - HYGIÈNE

• Démontez le chariot :

- Relever le cadre articulé et dévisser l'axe de fixation chariot sens anti-horaire  7
- Faire glisser le chariot vers l'avant pour le retirer du châssis.  8

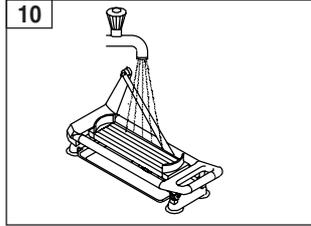
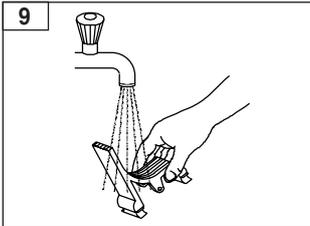
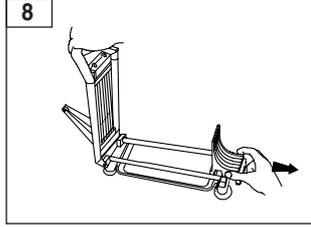
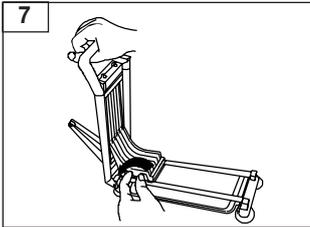
• Nettoyer :

- Les rainures du chariot avec une brosse.
- Le reste du coupe-tomates et le plateau à l'aide d'une éponge imbibée de détergent-désinfectant.



Ne pas employer de détergents abrasifs qui rayent les surfaces ou à base de chlore qui ternissent l'aluminium.

- Rincer toutes les pièces sous le robinet.  9-10



Ne pas passer l'appareil en lave-vaisselle

- Vérifier l'état de propreté des rainures du chariot et des lames.
- Essuyer soigneusement l'appareil et remonter le chariot.



Pendant le nettoyage, manipuler l'appareil avec soin, risque de coupures avec les lames.

• Hygiène alimentaire :

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

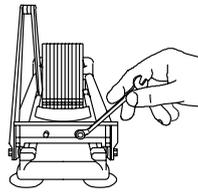
- Directive 89/109 CEE : Matériaux et objets en contact avec les denrées alimentaires.
- Directive 90/128/CEE : Matières plastiques en contact avec les denrées alimentaires.
- Normes EN 601-1992 : Alliages d'aluminium moulés en contact avec les denrées alimentaires.

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.

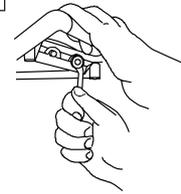
MAINTENANCE

- Le coupe-tomates est d'un entretien minimum.
- **Périodiquement**, vérifier :
 - L'état du tranchant des lames. Les réaffûter à l'aide d'une petite lime plate si nécessaire.
 - La tension des lames quand l'épaisseur des tranches est irrégulière.
 - Huiler légèrement les axes des biellettes avec une huile alimentaire.
- **Pour retendre les lames :**  11
 - Serrer progressivement les 2 vis arrière (clé hexagonale de 8).
- **Pour changer le bloc-lames :**  12
 - Dévisser les 4 vis avant et arrière qui fixent et tendent le bloc-lames (clé hexagonale de 8).

11



12



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

Cachet du vendeur

Date de l'achat :

NOMENCLATURE - VUE ÉCLATÉE

Rep.	Qté	Code	Désignation
Pièces et sous-ensembles SAV			
1	1	0D2453	Châssis support équipé
2	1	0D2454	Cadre équipé
3	1	653362	Chariot équipé vis (coupe 5mm)
	1	653099	Chariot équipé vis (coupe 6mm)
	1	653444	Chariot équipé vis (coupe 10mm)
4	1	0D0773	Biellette mobile équipée
5	1	653104	Bloc-lames (5mm)
	1	653100	Bloc-lames (6mm)
	1	653107	Bloc-lames (10mm)
6	1	0D0772	Jeu de 4 ventouses
7	1	0D3773	Plateau de récupération
8	1	0D0771	Kit glissières
9	1	0D2455	Butée caoutchouc

