



Trancheuse à volant d'inertie Volanina 250/21



Manuel de l'utilisateur
2025



1. GENERALITES

1.1 Objet de ce manuel.

Ce manuel renferme toute l'information requise pour l'installation, l'utilisation et l'entretien des trancheuses manuelles à volant d'inertie, modèle 250/21. Il permet à l'utilisateur de prendre toutes les précautions nécessaires pour l'emploi sécuritaire et prolongé des ces appareils.

1.2 Utilisation prévue des trancheuses.

L'utilisation et les configurations prévues des trancheuses sont les seules admises par le fabricant. Ne pas essayer d'utiliser les trancheuses de façon non conforme aux indications fournies.

Le constructeur décline toute responsabilité découlant d'une utilisation non conforme, abusive ou d'une utilisation par des personnes n'ayant pas lu et compris le contenu de ce manuel. Également des modifications et/ou réparations effectuées à titre personnel, de l'utilisation de pièces de rechange qui ne sont pas d'origine ou non spécialement conçues pour cet appareil.

1.3 Limites d'utilisation de la trancheuse.

La machine a été conçue et fabriquée pour trancher des produits alimentaires, du type et de dimensions indiqués aux paragraphes **3.3 et 3.4**

L'environnement opérationnel doit comporter les caractéristiques suivantes:

- Température entre : -5° à +40° Celsius.
- Humidité relative maximale 95%

L'appareil ne peut pas être utilisé dans des endroits ouverts et/ou exposés à des agents atmosphériques ou dans des lieux remplis de vapeur, de fumée ou des poussières corrosives et/ou abrasives. Être exposé aux risques de feu ou d'explosion et dans tous les cas là où des dispositifs antidéflagrants sont prescrits.

Les utilisateurs doivent être âgés de plus de 18 ans, avoir une capacité mentale et physique parfaite, démontrer une bonne attitude et être compétents et posséder les connaissances nécessaires pour la manipulation et l'entretien normal de la trancheuse.



2. Normes générales de sécurité

2.1 Utilisation sécuritaire de la trancheuse.

- Installez la trancheuse selon les instructions du paragraphe " Installation"
- Eloignez de la trancheuse toutes personnes non autorisées à son utilisation.
- Evitez toutes distractions lors de l'utilisation de la trancheuse.
- Mettez la protection de la lame pour toutes autres actions que la découpe elle-même.
- Stoppez l'utilisation en cas de fonctionnement anormal, de bruits inhabituels.
- Tranchez que les produits autorisés par le fabricant.

2.2 Garantie et responsabilité.

La garantie de bon fonctionnement et d'une conformité totale des appareils qui doivent être utilisés correctement au service auquel ils sont destinés est liée à la mise en pratique rigoureuse des instructions contenues dans ce manuel.

Le fabricant décline toute responsabilité directe ou indirecte provenant :

- Ne pas se conformer aux instructions de ce manuel
- Personnes n'ayant pas pris connaissances et compris les instructions de ce manuel.
- L'utilisation de la trancheuse non conforme à la réglementation en vigueur.
- Toutes modifications ou réparations non autorisées du fabricant.
- L'utilisation d'accessoires non fournis, de pièces de rechange non officielles.
- D'évènements exceptionnels et externes.
- Si l'appareil est vendu ou donné sans accompagnement de son manuel d'utilisateur.

Le revendeur décline toute responsabilité au même titre que le fabricant si:

- Il a rendu attentif l'acheteur sur l'importance d'avoir pris connaissance de ce manuel
- Il a fourni à l'acheteur le manuel d'utilisateur ou les liens utiles pour les obtenir.
- Explicité que cette publication en français est une traduction du texte en italien et que seul le texte original constitue la seule référence pour la solution d'éventuelles controverses d'interprétation liées à la traduction.

Le texte original en italien peut être obtenu sur demande de l'acheteur.

2.3 Obligations de l'utilisateur

Pour que la garantie du fabricant reste valide, l'utilisateur doit se conformer scrupuleusement aux instructions contenues dans ce manuel.

Toujours respecter les limites d'utilisation de la trancheuse.

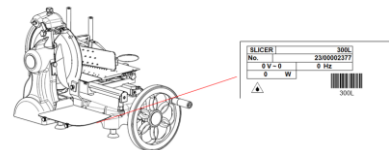
Assurer un entretien rigoureux et constant de la trancheuse.

S'assurer des compétences des personnes utilisant cette trancheuse.

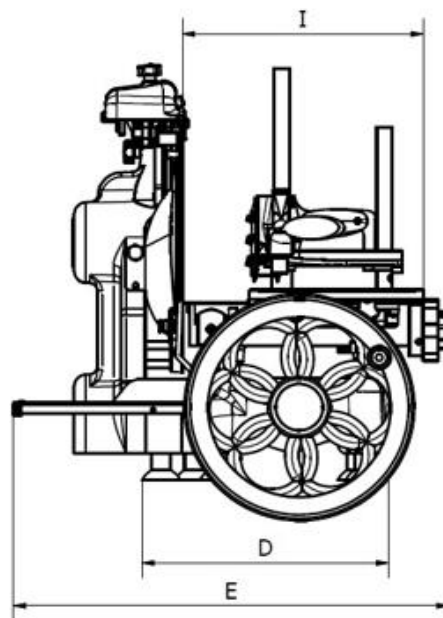
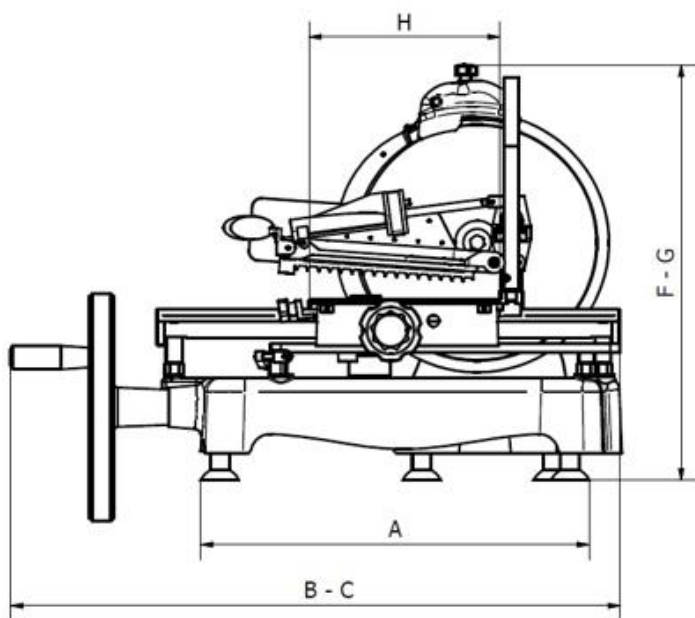
3. Caractéristiques techniques

3.1 Plaque de contrôle et N° de série

La plaque de contrôle se trouve sous le plateau de récupération.



3.2 Dimensions de la trancheuse 300L



A	Distance : longueur des pieds	415	mm
B	Distance : de coupe	660	mm
C	Distance : longueur totale d'utilisation	660	mm
D	Distance : largeur des pieds	250	mm
E	Distance : largeur totale d'utilisation	430	mm
F	Distance : hauteur de coupe	510	mm
G	Distance : hauteur maximale	510	mm
H	Distance : longueur du plateau	205	mm
I	Distance : largeur du plateau	235	mm
	Lame Ø	250	mm
	Course du chariot	230	mm
	Epaisseur de coupe : jusqu'à	1.5	mm
	Capacité de coupe : ronde Ø	180	mm
	Capacité de coupe : rectangulaire □	180 x 210	mm
	Poids	29	kg



3.3 Produits qui peuvent être tranchés :

- Jambons cru, salé, fumé.
- Lard sec, salé, fumé et lard gras (blanc).
- Charcuterie, mortadelle, salami.

3.4 Produits qui ne peuvent pas être tranchés :

- Les aliments congelés.
- les viandes fraîches.
- Les viandes non désossées.
- Les fruits et légumes.
- Le pain en général ou autres préparations en croûte.
- Tout autre produit qui pourrait être tranché.

4. Mise en service de la trancheuse.

4.1 Ouverture de l'emballage.

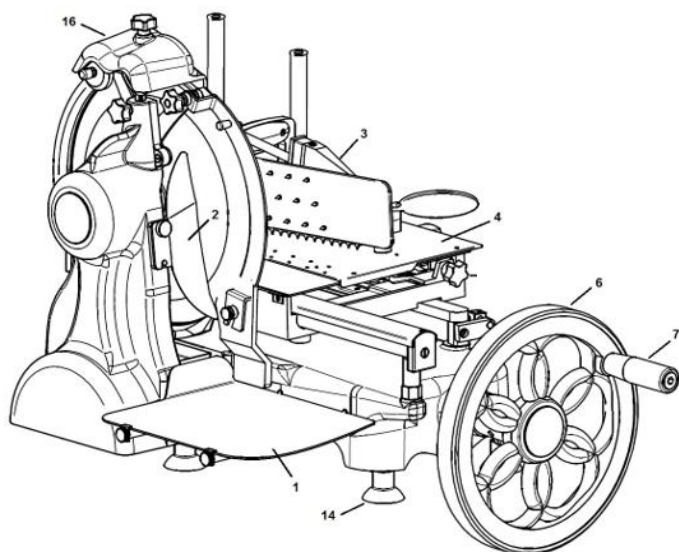
- Vérifier l'intégrité de l'emballage à la livraison
 - Couper et ôter les bandes de fixations à la palette.
 - Ouvrir le carton et récupérer le(s) manuel(s) d'instructions
 - Lire attentivement le manuel d'instruction.
 - Oter les angles de renforcement et les éléments de protection délicatement.
 - Soulever et extraire la trancheuse de l'emballage. Plus facile à deux personnes.
- La réparation du poids de la trancheuse n'est pas équilibré, plus lourd du côté de la lame.

Avertissement.

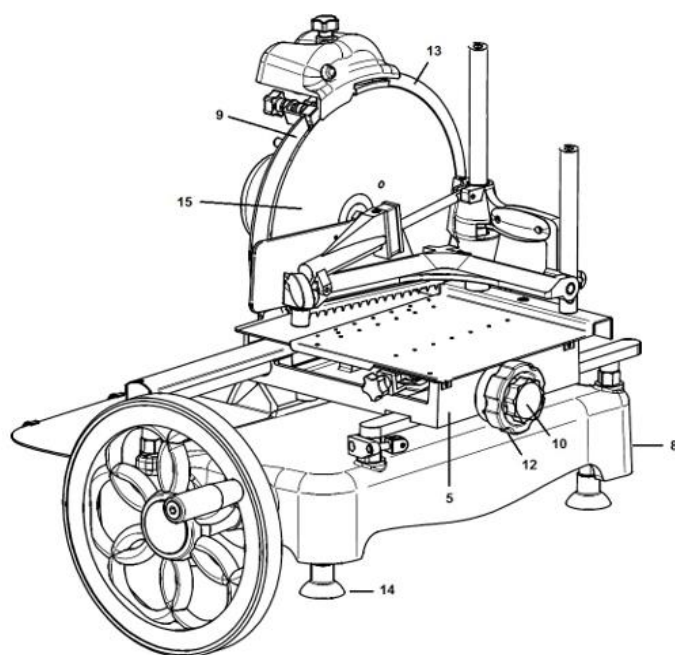
Les composants de l'emballage (bandes en plastique, carton, mousse de polyuréthane) sont des produits assimilables aux déchets solides urbains, ils peuvent donc être éliminés sans difficulté. Il est en tout cas conseillé d'éliminer séparément les produits (ramassage différencié) conformément aux normes en vigueur pour un recyclage approprié.

" NE PAS JETER LES PRODUITS D'EMBALLAGE DANS L'ENVIRONNEMENT!! "

4.2 Principaux composants



- 1 Plateau de réception
- 2 Déflecteur de tranches
- 3 Presse et maintien du produit
- 4 Plate-forme de glissement
- 6 Volant d'inertie
- 7 Poignée du volant
- 14 Pieds réglables
- 16 Aiguiser incorporé



- 5 Chariot porte produit
- 8 Bâti de la trancheuse
- 9 Protection de la lame amovible
- 10 Levier de déplacement et ajustement
- 12 Réglage de l'épaisseur de coupe
- 13 Anneau de protection de la lame
- 14 Pieds réglables
- 15 Lame



4.3 Description générale

La machine à trancher a été conçue et construite pour offrir le maximum de sécurité pendant son utilisation, pendant les opérations de nettoyage et d'entretien ordinaire.

Le maximum d'hygiène obtenu grâce à des matériaux inoxydables ou en tout cas convenablement protégés contre l'oxydation, ainsi que par le soin apporté à la conception de toutes les parties pouvant être en contact avec le produit à couper. La précision maximum de coupe et capacité jointe à la solidité et à la fiabilité de la structure.

La machine se compose essentiellement d'un bâti supportant une lame circulaire montée en position verticale, et d'un chariot coulissant sur glissières, parallèlement du fil de la lame, lequel supporte à son tour un plateau porte- produit.

Le plateau porte-produit à son tour est constitué d'un plateau de base et d'un plateau supérieur coulissant orthogonalement au fil de la lame pour le produit à trancher. le plateau supérieur dispose en outre d'un dispositif autobloquant, réglable en hauteur, pour maintenir le produit dans la position prévue pendant les opérations de coupe (presse- produit).

Mouvement du chariot et rotation de la lame sont entièrement manuels. En activant la rotation du volant avec la poignée prévue à cet effet, un système de levier met le chariot en mouvement et en même temps, au moyen d'un renvoi à chaîne, il assure la rotation de la lame.

La coupe du produit s'effectue pendant la course aller du chariot. l'épaisseur de la tranche est réglable grâce à un dispositif mécanique qui est automatiquement actionné à chaque course de retour du chariot, faisant avancer le plateau supérieur coulissant avec le produit dans le sens transversal, vers la lame, d'une valeur prédéterminée avec une poignée graduée.

Tous les composants de la machine sont réalisés en alliage léger d'aluminium, en acier inoxydable et en matières plastiques pour aliments dans le respect des normes d'hygiène et de santé en vigueur.

La machine est dotée d'un affûteur incorporé pour un maximum de simplicité et de sécurité.

Le plateau porte-produit, l'affûteur, la plaque de réception et le couvre- lame peuvent être enlevés pour le nettoyage.

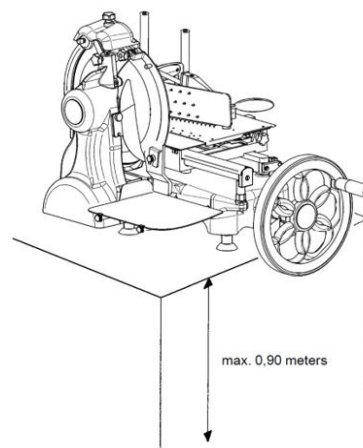
PENDANT LES OPERATIONS DE NETTOYAGE, LUBRIFICATION, AFFUTAGE DE LA LAME OU TOUT AUTRE MANIPULATION OU LA LAME N'EST PAS PROTEGEE, TOUJOURS UTILISER DES GANTS DE PROTECTIONS RESISTANT A LA COUPE ET A LA LACERATION.

5. Installation et commandes

5.1 Installation

Si vous n'utilisez pas de socle officiel, installez la trancheuse sur une surface de niveau capable de supporter le poids de la machine et des aliments à trancher.

Assurez-vous que rien ne puisse entraver le parcours du volant, le déplacement du chariot et le chargement des aliments.



5.1 Description des commandes

1. Volant d'inertie

Le volant (1), lorsque tourné dans le sens horaire permet de déplacer le chariot, la plate-forme alimentaire et simultanément d'activer la rotation de la lame.

2. Bouton de réglage

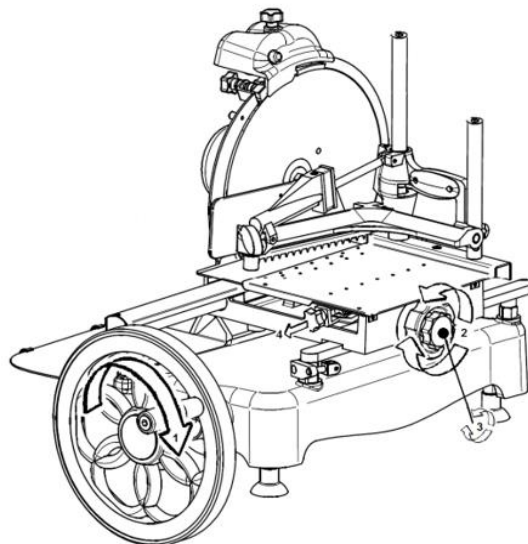
L'épaisseur des tranches désirées se fait avec le bouton (2)

3. Molette manuelle de réglage

Permet d'ajuster le plateau près de la lame

4. Levier de déplacement rapide du plateau

Permet de déplacer rapidement la plate-forme de découpe de la viande. Il faut tirer sur le levier (4).

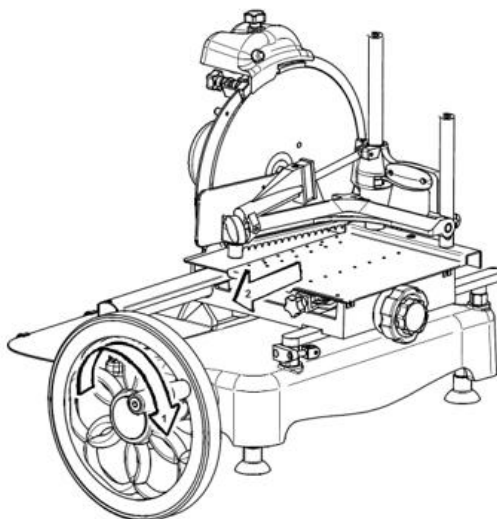


6. Utilisation de la trancheuse

Avant la première utilisation de la trancheuse, effectuez un nettoyage soigneux.

6.1 Chargement du produit

- Avec le volant(1), ramenez le chariot(2) à l'avant vers l'utilisateur (sens horaire).
- Placez le produit sur le plateau coulissant avec les picots et bloquez-le avec le bras articulé.
- Réglez l'épaisseur des tranches désirées en tirant et tournant la molette graduée.
- En tournant le volant (sens horaire), ramenez le plateau vers la lame et réglez la distance du produit vers la lame.



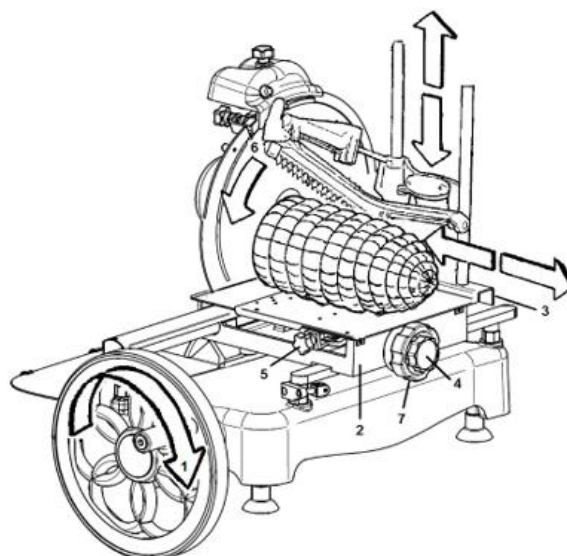
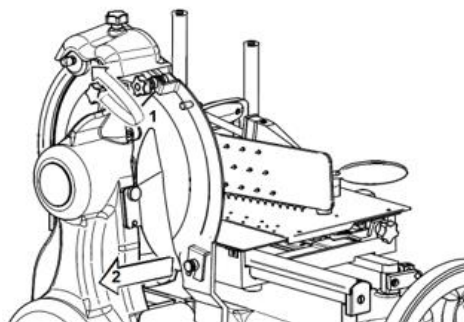
6.2 Découpe des tranches

- Dévissez le bouton (1) et déplacez le protège-lame(2) à gauche sur le deuxième cran. Resserrez le bouton.



**la lame étant dégagée, vous devez porter une attention particulière à toutes vos opérations.
Risque de coupures!!!**

- Faites tourner le volant dans le sens horaire. Dans l'autre sens (antihoraire) cela pourrait occasionner des dommages sérieux.
- Le chariot s'avancera vers la lame et la tranche est coupée puis récupérée sur le plateau de réception.
- Pendant le mouvement de retour du chariot, le dispositif mécanique faisant avancer la plate-forme transversalement vers la lame sera mis en mouvement selon la valeur de l'épaisseur choisie.

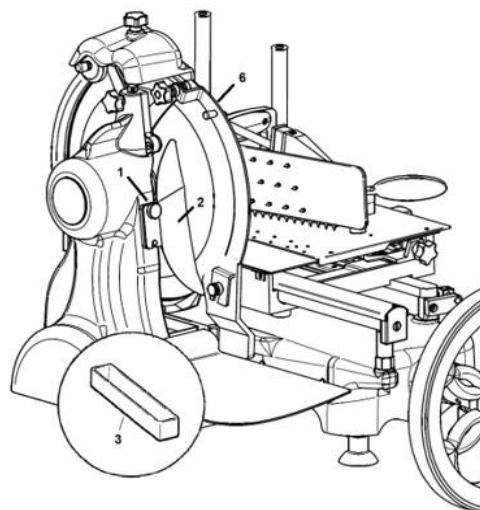


7. Nettoyage de la trancheuse



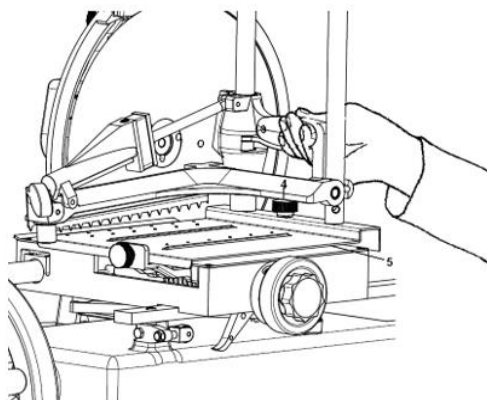
SOYEZ ATTENTIF ET PRUDENT DURANT CES OPERATIONS DE NETTOYAGE. DES COUPURES ASSEZ GRAVES PEUVENT SURVENIR.

- Dévissez le bouton (1) pour enlever le déflecteur(2)
- Retirez le bac à déchets (3) depuis l'arrière
- Dévissez le bouton(4) pour retirer le plateau coulissant (5)
- Retirez la protection de la lame (6)
- Dévissez le bouton (7) pour retirer l'affûteur

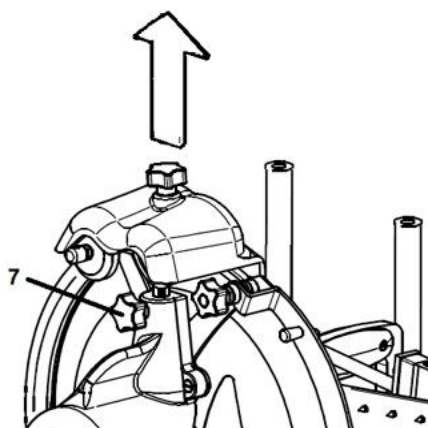


Nettoyez toutes les pièces démontées, le corps de la machine etc., en utilisant exclusivement de l'eau chaude et un détergent à vaisselle ou alimentaire bio dégradable à une température supérieure à +30 °C, en vous servant d'un chiffon doux spongieux et éventuellement d'une brosse en nylon pour les pointes de la plate-forme et du presse-produit.

Rincez à fond exclusivement avec de l'eau chaude et asséchez avec un chiffon doux.



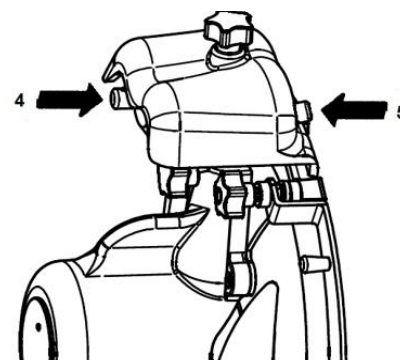
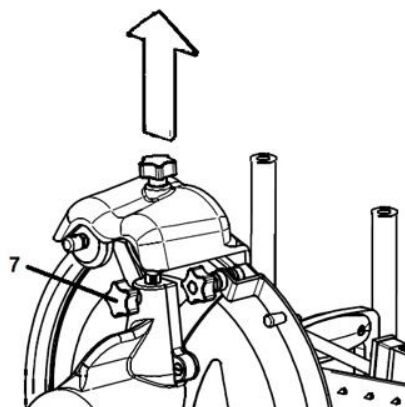
NE LAVER PAS LA TRANCHEUSE AVEC UN APPAREIL PULVERISATEUR A PRESSION OU AUTRES DISPOSITIFS SIMILAIRES.



8. Entretien et réparations

8.1 Affûtage de la lame

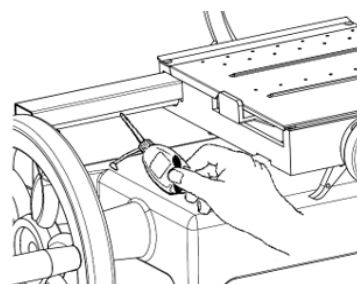
- Retirez le déflecteur
- Nettoyez la lame
- Dévissez le bouton(7)
- Soulevez l'affûteur et pivotez de 180°
- Faites-le retomber et resserrez le bouton
- Actionnez le volant (sens horaire)
- Enfoncez le bouton (4) pendant 15 secondes
Opération d'affûtage
- Puis enfoncez le bouton (5) pendant 3 secondes
Opération d'ébarbage et d'émorfilage.
- Remettre l'affûteur dans sa position d'origine
- Nettoyez la lame pour enlever les résidus.
- Remettre le déflecteur



Pour éviter d'endommager la lame, il ne faut pas prolonger l'opération d'ébarbage de plus de 3 secondes.

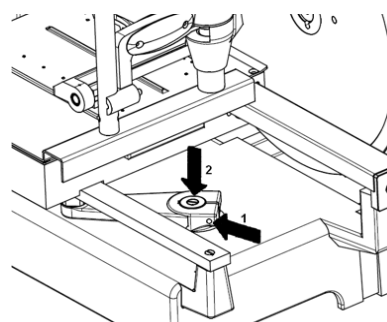
8.2 Lubrification

- Selon les besoins et l'utilisation de la trancheuse, mettez quelques gouttes d'huile le long des tiges du chariot. Faites tourner le volant.
- **Ne mettez pas d'huiles végétales.**



8.3 Ajustement des deux engrenages.

- S'il y a trop de jeu dans le volant au début de la rotation, faites ce qui suit:
Dévissez la vis (1)
Dévissez la vis (2) d'un 1/4 de tour, jusqu'à ce que le jeu disparaisse.



9. Démentellement de la trancheuse

Les trancheuses sont constitués d'une structure en alliage d'aluminium, d'inserts et de pièces en acier inoxydables et divers matériaux.

Si le démontage ou le démentellement de la trancheuse doivent être faits, contactez des entreprises autorisées et spécialisées.

Les différents matériaux doivent être triés et séparés selon leur type.

Les normes en vigueur dans votre Pays doivent être respectées.

10. Divers

Pour toutes les questions, les différents aspects et rubriques qui n'ont pas été traitées spécifiquement dans ce manuel et avant d'entreprendre quelques actions que ce soit concernant la trancheuse, veuillez vous référer au fabricant ou revendeur agréé.
Les illustrations de ce manuel et les détails des trancheuses peuvent être différentes de votre modèle, mais les instructions restent les mêmes pour toutes les trancheuses à volant d'inertie.



La trancheuse à volant d'inertie devient une attraction en soi, créant une ambiance scénique et conviviale, pour autant que les règles de sécurité et d'utilisation soient respectées scrupuleusement par son utilisateur.