



Trancheuse professionnelle Pro Line Gravita GI/CL 300



Manuel de l'utilisateur
2025



1. GENERALITES

1.1 Objet de ce manuel.

L'objet de ce manuel est de permettre à l'utilisateur direct de prendre toutes les mesures et de prévoir tous les moyens humains et matériels nécessaires pour un emploi sûr et durable des machines.

1.2 Utilisation prévue des trancheuses.

Les usages auxquels les machines sont destinées et les configurations de ces dernières sont les seuls admis par le constructeur.

Les machines sont destinées seulement à la coupe de produits alimentaires de type et dimensions indiqués dans ce manuel.

Le constructeur décline toute responsabilité dérivant de l'usage impropre ou de la part de personnel non qualifié, de modifications et/ou réparations faites par l'utilisateur ou par du personnel non autorisé, utilisation de pièces de rechange non originales ou non spécifiques pour le modèle de la machine.

2. Normes de sécurité.



Lame coupante et très affilée.

Afin d'éviter de graves lésions, suivre toutes les instructions fournies dans ce manuel.

1. **Employer** la trancheuse uniquement si vous êtes qualifié pour le faire.
2. **Poser** la machine sur un support stable solide et de niveau.
3. **Garder** la visière de protection du pouce et **Utiliser** la poignée presse-produit.
4. **Ne pas toucher** la lame qui est en rotation.
5. **En cas de blocage** de la machine, toujours la débranchée du secteur.
6. **Débrancher** la trancheuse avant le nettoyage et l'entretien.
7. **Mettre** la largeur de coupe en position zéro à la fin de la découpe.
8. **Utiliser** seulement les accessoires fournis par le fabricant..
9. **Ne soyez pas** distrait lorsque la trancheuse est en service.



3. Garantie et Responsabilité.

3.1 Le constructeur décline toute responsabilité directe ou indirecte dérivant :

- du non respect des instructions contenues dans ce manuel.
- de l'emploi de la machine par du personnel non qualifié et non autorisé.
- de l'emploi non conforme aux normes spécifiques en vigueur dans le Pays d'installation.
- de modifications et/ou réparations non autorisées effectuées sur la machine.
- de l'utilisation d'accessoires et pièces de rechange non originales.
- de l'utilisation de la machine dans un lieu non conforme à son usage spécifique.
- de faits exceptionnels.

3.2 Obligations de l'utilisateur.

Pour bénéficier de la garantie constructeur, l'utilisateur doit:

- respecter scrupuleusement les prescriptions du manuel de l'utilisateur.
- toujours opérer dans les limites de l'emploi de la trancheuse.
- affecter à l'emploi de la machine du personnel qualifié et formé à son usage.

4. Produits pouvant être tranchés avec cette trancheuse.

- tous les types de charcuterie (produits cuits, crus, fumés).
- viandes sans os, cuites ou crues à une température non inférieure à +3° C
- fromages pouvant être tranchés.
- le pain est déconseillé suivant le type.

5. Produits ne pouvant pas être tranchés avec cette trancheuse.

- produits alimentaires congelés ou surgelés.
- produits alimentaires avec des os ou des arêtes.
- les fruits et les légumes
- tous les autres produits non destinés à l'alimentation.

Tous ces produits peuvent causer des dommages importants.



6. Mise en service de la trancheuse.

6.1 Déballage et montage.

- Après avoir déballé la machine à trancher et l'avoir enlevée de son carton d'expédition, il faut soigneusement contrôler qu'elle n'a pas eu de dommages pendant le transport.
Ne pas brancher le câble d'alimentation et ne pas essayer de faire fonctionner la machine à trancher sans avoir d'abord effectué ce contrôle.
- Vérifier soigneusement tous les composants de la machine à trancher, tels que le plateau porte-produit, le presse-produit, l'affûteur, la poignée de réglage épaisseur, etc.
Assurez-vous que leurs mouvements sont libres et qu'il n'y a pas d'obstacles.
Tourner la poignée de réglage épaisseur complètement à droite. Lubrifier la barre de glissement du presse-produit (sur le plateau porte-produit) et les tiges carrée et ronde (sous la machine) de support du plateau avec de l'huile pour machines alimentaires.

6.2 Essai préliminaire du fonctionnement.

- S'assurer que l'interrupteur d'allumage est éteint (position OFF) et que la poignée de réglage de l'épaisseur est complètement tournée vers la droite.
De cette manière, la plaque de régulation épaisseur se trouve dans une position telle que la lame n'est pas découverte pendant l'essai.
- Brancher le câble d'alimentation dans une prise électrique appropriée et s'assurer que le câble ne provoque pas le risque de trébucher, d'être pris dans la trancheuse.
- Allumer la machine à trancher (position ON) et contrôler que la lame tourne librement. Eteindre la machine à trancher (position OFF).
- Faire glisser le plateau porte-produit en avant et en arrière au moyen de la poignée prévue à cet effet.
Si le fonctionnement n'est pas régulier ou s'il y a des obstacles, éteindre la machine, débrancher le câble d'alimentation et appeler le Service Assistance.

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

7. Nettoyage de la trancheuse



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

Toujours enlever la prise du secteur avant ces opérations.

- Les machines doivent être soigneusement nettoyées après chaque utilisation, si nécessaire plus souvent.
Après une période plus ou moins longue d'inactivité elles doivent être nettoyées aussi avant l'usage.
- Produits à utiliser
Utiliser exclusivement de l'eau chaude et du détergent moussant biodégradable avec pH 7-8, et à une température de travail non inférieure à 30°C, en employant un tissu éponge doux et une brosse en nylon semi-dure pour les zones pointues du plateau et du presse-produit.
- Pour les opérations de nettoyage des zones pointues du plateau, du presse-produit et de la lame il est en outre conseillé d'utiliser des gants de protection.
Rincer exclusivement à l'eau chaude abondante et sécher avec des linges doux et/ou des tissus éponge.
- Nettoyage des meules
A chaque fois que l'on utilise l'affûteur, il faut contrôler que les meules sont propres. Eteindre la machine à trancher, fermer la plaque de régulation épaisseur, débrancher le câble d'alimentation et enlever l'affûteur. Si l'on remarque une accumulation de graisse ou de résidus métalliques sur les meules, il faut les nettoyer sinon elles n'auront pas la force d'abrasion nécessaire pour affûter. Nettoyer les meules d'affûtage avec une brosse en nylon semi-rigide. Replacer le dispositif d'affûtage dans la position correcte.



En levant l'affûteur la lame est exposée. Ne pas laisser la trancheuse non gardée!



8. Entretien et réparations

8.1 Affûtage de la lame

- Débrancher la trancheuse du secteur. Enlever le couvre-lame et déflecteur.
- Tourner à zéro la poignée de réglage de l'épaisseur de coupe.
- Nettoyer la lame depuis son centre vers l'extérieur, les deux faces. Attention au fil de lame.
- Desserrer le bouton de l'affûteur, le soulever et tourner pour que les meules se placent du côté de la lame. Resserrer le bouton.
- Enclencher la trancheuse et allumer.
- Enfoncez le bouton presseur arrière de la meule d'affûtage contre la lame pendant 15 secondes
Opération d'affûtage, relâcher après 15 secondes.
- Puis enfoncez le bouton avant de la meule d'ébarbage contre la lame. pendant 3 secondes
Opération d'ébarbage et d'émorfilage. Relâcher après 3 secondes.
- Remettre l'affûteur dans sa position d'origine
- Nettoyez la lame des deux côtés ainsi que le bâti pour enlever les résidus.
- Remettre le déflecteur et le couvre-lame.



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

8.2 Graissage

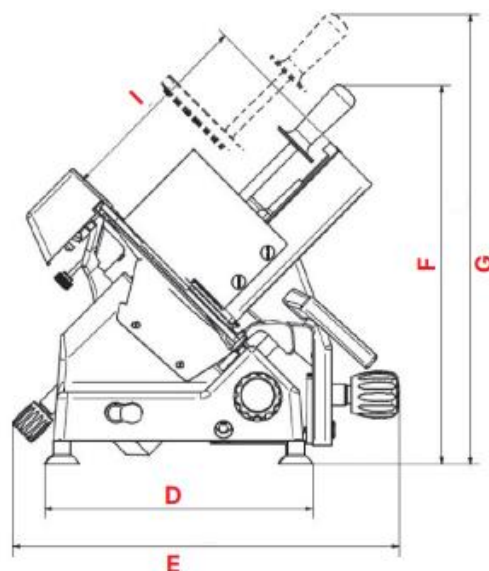
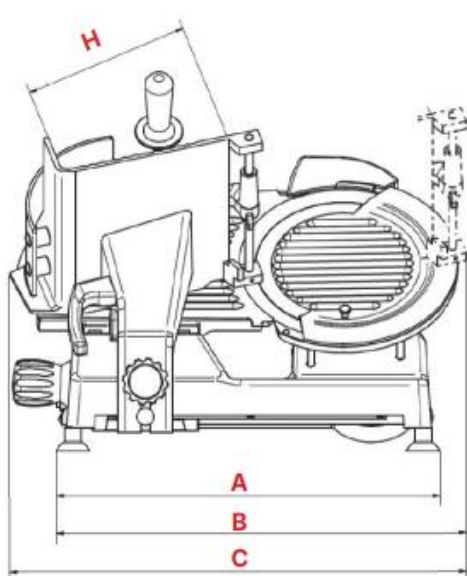
- Avant de faire une opération de graissage, détacher l'alimentation électrique et mettre en position 'zéro' la poignée de réglage
- Selon l'utilisation de la trancheuse, effectuez une opération de graissage avec une petite quantité d'huile sur la barre de glissement du presse-produit et celle du chariot. Faites glisser les barres en essuyant les excès.
- **Ne mettez pas d'huiles végétales.**

9 Caractéristiques techniques

9.1 Plaque de contrôle et N° de série

La plaque de contrôle se trouve sur le côté de la tranche

9.2 Dimensions de la trancheuse GI/CL 300



- A** Distance : longueur des pieds
- B** Distance : de coupe
- C** Distance : longueur totale d'utilisation
- D** Distance : largeur des pieds
- E** Distance : largeur totale d'utilisation
- F** Distance : hauteur de coupe
- G** Distance : hauteur maximale
- H** Distance : longueur du plateau
- I** Distance : largeur du plateau

Lame Ø


Course du chariot

Epaisseur de coupe : jusqu'à

Capacité de coupe : ronde Ø

Capacité de coupe : rectangulaire ☐

Poids



300	330	350		
600	600	600		mm
600	610	620		mm
1000	1000	1000		mm
400	400	400		mm
580	580	580		mm
550	550	550		mm
670	670	670		mm
305	305	305		mm
325	325	325		mm

300	330	350		mm
360	360	360		mm
14	14	14		mm
220	230	240		mm
220 x 305	230 x 305	240 x 305		mm
34	38	41		kg



10 Disfonctionnement et pannes

Si la machine à trancher ne fonctionne pas correctement, certains éléments peuvent être contrôlés directement avant de s'adresser au Service Assistance.

- **Le produit n'est pas tranché correctement, les tranches sont épaisses, fines ou irrégulières .**
 - a. La lame n'est pas assez affûtée.
 - b. Le produit est trop volumineux et ne correspond aux dimensions de la lame.
 - c. Le produit n'est pas assez maintenu. Avec une Gravita pensez à retourner votre pièce.
 - d. Tous les composants sont-ils correctement fixés.
- **L'affûtage de la lame ne sa fait pas correctement.**
 - a. Les procédures d'affûtage sont-elles exécutées comme indiqué dans le manuel?
 - b. Les meules sont-elles propres?
 - c. La lame a été nettoyée suffisamment avant l'affûtage?
 - d. Les meules sont fissurées ou trop usées.
- **Panne électrique.**
 - a. Vérifier si la prise est branchée correctement sur le secteur.
 - b. Inspecter le câble d'alimentation, est-t'il endommagé?
 - c. L'interrupteur est-t'il activé?
 - d. Contrôler si la prise murale fonctionne
 - d. Si l'alimentation électrique est normale et que la machine à trancher ne fonctionne quand même pas, contacter le Service Assistance

11 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 de ce type.

