

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Zócalo en madera de haya (barniz alimentario) Ref. 703SF1
- Zócalo plástico alimentario Ref. 703SF1P
- Zócalo inox Ref. 703SX
- Cuchilla en acero inoxidable de cuchillería templada.

UTILIZACIÓN

La forma y el afilado de la cuchilla permiten un corte perfecto y evitan el aplastamiento del pan, propio gastos.

El impulso ajustable permite cortes en tramos regulares de 5 a 90 mm : el eje de impulso se provee de una arandela de retención a su extremidad que hace su desmontaje imposible sin herramienta.

Para una buena instauración del impulso, es necesario volver a ésta hasta que la parte plana de su eje esté respecto al botón moleteado de sujeción.

Así cuando se levanta la cuchilla para cortar el pan, el impulso aparece en buena posición y se puede venir a poner en apoyo el pan arriba.

La sujeción del botón moleteado debe ser suficiente para que el impulso no pueda desplazarse durante el uso.

Cuando se llega a cortar el final del pan, no tener el talón del pan a la mano pero utilizar el pan siguiente para empujar el talón. Fijada la protección plástica, garantiza una buena seguridad en el empleo del corte-pan: el pan que se tiene con la mano izquierda en una dirección paralela a la protección/cuchilla para que no se pueda afectar la cuchilla de paso la mano por debajo de la protección. Por otra parte, si el pan se tiene con la mano detrás y se desliza con la mano en la dirección de la cuchilla, puede resultar un peligro de corte.

SEGURIDAD

Nosotros preconizamos para la utilización de nuestro corta pan en colectividades, la instalación de un verdadero puesto de trabajo garantizando la seguridad del trabajador y el respeto de las normas y las directrices así como el documento unico obligatorio. Ese puesto de trabajo puede ser equipado de la forma siguiente.

1. Posición geográfica precisa del puesto en la cocina
2. Fijación de las intrucciones de utilización y de seguridad
3. Puesta a disposición del personal utilizador de un guante anticorte textil fijado a la pared por una cadenita.
Puesta a disposición del personal utilizador de guantes de latex desechables que deberán ser enfilados antes de utilizarse el guante anticorte para garantizar la higiene de cada uno.
4. Formación prealable del personal para la utilización del corta pan: cortapan, limpieza, seguridad - En estas condiciones un verdadero puesto de trabajo ha sido creado

COMO PARA TODOS LOS APARATOS AGUDOS IMPULSADOS MANUALMENTE, UN MÍNIMO DE VIGILANCIA ES RECOMENDADA PARA UNA UTILIZACIÓN Y UNA LIMPIEZA SIN RIESGOS.

. El corte-pan se equipa de una cuchilla muy aguda, y de una protección plástica fija que llama la atención del usuario cerca de la cuchilla. NUNCA PRESCINOIR DE ESTA PROTECCIÓN DURANTE la UTILIZACIÓN del CORTE PAN.

. Fijada la protección plástica, garantiza una buena seguridad en el empleo del aparato.

. El cárter de protección inox, a la parte del corte pan, evita el contacto con la cuchilla y permite la limpieza del aparato sin riesgo de herirse.

. El cárter de protección lateral, de la parte de la cuchilla, protege todo contacto de la mano con las dentaduras de la cuchilla cuando el aparato está al descanso.

. Cuatro ventosas garantizan una excelente estabilidad, a condición de limpiarlos regularmente, ya que las migas de pan, por ejemplo, les hacen los perder los poder de adherencia.

. Entre dos servicios, se recomienda rechazar el impulso contra la cuchilla de tal modo que encubra la parte de la cuchilla y garantizar así una protección suplementaria.

CADA VEZ QUE POSIBLE RECOMENDAMOS EL USO DE UN GUANTE ANTICORTES PARA LA MANO QUE TIENE EL PAN.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Limpiar regularmente las ventosas del aparato para que guarden su poder de adherencia. Un corte-pan inestable puede resultar peligroso. El zócalo se limpia con ayuda de un trapo seco, así como la protección plástica.

La cuchilla del corte-pan que se constituye de acero inoxidable empapado modelo Z40C13 (13% de cromo) no soporta los detergentes. Además la protección plástica no es apto a la lava vajilla y corre el riesgo de deformarse si se colocara.

Desaconsejamos pues por estas razones limpiar estos modelos a la lava-vajilla.

PARA LA LIMPIEZA ES INDISPENSABLE LLEVAR GUANTES ANTICORTES. NO HACERLO CONLLEVA DE CORTE IMPORTANTES.

AUTRES ARTICLES DE NOTRE FABRICATION
OTHER ARTICLES
ANDERE ARTIKEL AUS UNSERER PRODUKTION
ALTRI PRODOTTI
OTROS ARTÍCULOS DE NUESTRA PRODUCCIÓN



PROFESSIONAL QUALITY SINCE 1946
QUALITÉ PROFESSIONNELLE DEPUIS 1946

Coupe-pain À BUTÉE

BREAD SLICER WITH STOP

Réf. 703SF1 - 703SF1P - 703SX

MODE D'EMPLOI
INSTRUCTIONS FOR USE
BEDIENUNGS-ANLEITUNG
ISTRUZIONI PER L'USO
MODO DE EMPLEO

COUPEAU À PAIN

Réf. 35CPX



GANTS ANTI-COUPURES ANTI CUT GLOVES SCHNITTSCHUTZ-HANDSCHUHE



Réf. GANT07



Réf. GANT07F



Réf. PAIN01 - PAIN02



Réf. 703SF1P

Réf. 703SF1



Réf. 703SX

LIRE ATTENTIVEMENT ET APPLIQUER LES INSTRUCTIONS CI-APRÈS
READ CAREFULLY AND FOLLOW THE INSTRUCTIONS
DIE NACHSTEHENDEN INSTRUKTIONEN SIND GENAU ZU LESEN UND ZU BEFOLGEN
LEGGERE CON ATTENZIONE E METTERE IN ATTO LE ISTRUZIONI
LEER ATENTAMENTE Y APLICAR LAS INSTRUCCIONES AJUNTAS

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- Socle en bois de hêtre (vernis alimentaire) Réf. 703SF1
- Socle plastique alimentaire Réf. 703SF1P
- Socle inox Réf. 703 SX
- Lame en acier inoxydable de coutellerie trempé.

UTILISATION

La forme et l'affûtage de la lame permettent une coupe parfaite et évitent l'écrasement du pain, même frais. La butée réglable permet des coupes en tranches régulières de 5 à 90 mm : l'axe de butée est muni d'un circlip à son extrémité qui rend son démontage impossible sans outil. Pour une bonne mise en place de la butée, il faut tourner celle-ci jusqu'à ce que la partie plate de son axe soit en regard du bouton moleté de serrage. Ainsi lorsque l'on souève la lame pour couper le pain, la butée apparaît en bonne position et l'on peut venir mettre en appui le pain dessus. Le serrage du bouton moleté doit être suffisant pour que la butée ne puisse pas se déplacer pendant l'usage. Lorsque l'on arrive à couper la fin du pain, ne pas tenir le talon du pain à la main mais utiliser le pain suivant pour pousser le talon. La protection plastique, fixée, garantit une bonne sécurité lors de l'emploi du coupe pain : le pain étant tenu avec la main gauche dans une direction parallèle à la protection/lame pour que l'on ne puisse pas toucher la lame en passant la main en dessous de la protection. D'autre part, si le pain est tenu avec la main en arrière et glissé avec la main dans la direction de la lame, il peut en résulter un danger de coupure.

SÉCURITÉ

Nous préconisons pour l'utilisation de notre coupe pain en collectivités, l'installation d'un véritable poste de travail garantissant la sécurité du travailleur et le respect des normes et des directives ainsi que le Document Unique Obligatoire.

Ce poste de travail peut être équipé de la façon suivante :

- 1 - Position géographique précise du poste dans la cuisine ;
- 2 - Affichage des instructions d'utilisation et de sécurité ;
- 3 - Mise à disposition du personnel utilisateur d'un gant anti-coupure textile fixé au mur par une chaînette ;
Mise à disposition du personnel utilisateur de gants latex jetables qui devront être enfilés avant toute utilisation du gant anti-coupure, afin de garantir l'hygiène de chacun ;
- 4 - Formation préalable du personnel à l'utilisation du coupe pain : coupe du pain, nettoyage, sécurité...

Dans ces conditions un véritable poste de travail sécurisé a été créé.

COMME POUR TOUTS LES APPAREILS TRANCHANTS ACTIONNÉS MANUELLEMENT, UN MINIMUM DE VIGILANCE EST RECOMMANDÉ POUR UNE UTILISATION ET UN NETTOYAGE SANS RISQUES.

- . Le coupe pain est équipé d'une lame très tranchante, et d'une protection en matière plastique fixe qui attire l'attention de l'utilisateur à proximité de la lame.
NE JAMAIS OTER CETTE PROTECTION PENDANT L'UTILISATION DU COUPE PAIN
- . La protection plastique, fixée, garantit une bonne sécurité lors de l'emploi de l'appareil.
- . Le carter de protection inox, à l'arrière du coupe pain, évite le contact avec la lame et permet le nettoyage de l'appareil sans risque de se blesser.
- . Le carter de protection latéral, côté lame, protège tout contact de la main avec les dentures de la lame lorsque l'appareil est au repos.
- . Quatre ventouses assurent une excellente stabilité, à condition de les nettoyer régulièrement, car les miettes de pain, par exemple, leur font perdre leur pouvoir d'adhérence.
- . Entre deux services, il est recommandé de repousser la butée contre la lame de façon à masquer l'arrière de la lame et assurer ainsi une protection supplémentaire.

CHAQUE FOIS QUE POSSIBLE NOUS RECOMMANDONS L'USAGE D'UN GANT ANTI-COUPURES POUR LA MAIN QUI TIEN LE PAIN.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- . Nettoyer régulièrement les ventouses de l'appareil afin qu'elles gardent leur pouvoir d'adhérence. Un coupe pain instable peut s'avérer dangereux.
 - . Le socle se nettoie à l'aide d'un chiffon sec, ainsi que la protection plastique.
 - . La lame du coupe pain étant constituée d'acier inoxydable trempé type Z40C13 (13 % de chrome) elle ne supporte pas les détergents. De plus la protection plastique n'est pas apte au lave-vaisselle et risque de se déformer si elle y était placée.
- Nous déconseillons donc pour ces raisons de nettoyer ces modèles au lave-vaisselle.
- POUR LE NETTOYAGE IL EST INDISPENSABLE DE PORTER DES GANTS ANTI-COUPURES. NE PAS LE FAIRE EXPOSÉ À DES RISQUES DE COUPURE IMPORTANTS.

TECHNICAL SPECIFICATIONS :

- Base in beech varnished wood Ref.703SF1
- Plastic base polypropylene Ref.703SF1P
- Base in stainless steel Ref.703SX
- Cutlery stainless steel blade

INSTRUCTIONS FOR USE

The shape of the st. blade and its sharpening give a perfect cutting and avoid squashing even fresh bread.

The adjustable stop allows regular slices from 5 to 90 mm. The circlip stop axis doesn't allow any dismantling without tool. For a good installation of the thrust, it is necessary to turn this one until the punt part of its axis is compared to the knurled button of tightening. Thus when one raises the blade to cut the bread, the thrust appears in good position and one can come to put in support the bread above. The knurled knob tightening must be good enough for the stop not to move while using the bread slicer. Plastic protection, fixed, guarantees a good security at the time of the use of the cut-bread: bread being held with the left hand in a direction parallel with the protection/lame so that one cannot touch the blade while passing the hand below protection. In addition, if the bread is held with the hand and is slipped behind with the hand into the direction of the blade, it can result a danger from it from cut.

When one manages to cut the end of the bread, not to hold the heel of the bread with the hand but to use the following bread to push the heel.

SECURITY

For the use of our bread slicer in collectivities, we recommend to create a real work station ensuring the worker safety and the compliance to the standards.

This work station may be equipped as following :

- 1- Precise geographic position in the kitchen
- 2- Display of instructions and safety rules
- 3- Provision to the workers of a cut – resistant glove fixed on the wall (by example with a chain)
Provision to the workers of disposable latex gloves to be put on before use of the cut-resistant glove in order to ensure the hygiene of the users.
- 4- Prior training of the workers to the use of the bread slicer: slicing of the bread, cleaning, safety devices...

LIKE WITH ALL SHARPENING MANUAL TOOLS, A MINIMUM OF VIGILANCE IS REQUIRED FOR BOTH USING AND CLEANING WITHOUT RISKS.

- *The bread slicer is equipped with a very sharpened blade and a permanent plastic safety device that catches the user's eye near the blade. NEVER TAKE THIS SAFETY DEVICE AWAY WHILE USING THE BREAD SLICER.*
- *Plastic protection, fixed, guarantees a good security at the time of the use of the bread slicer.*
- *The stainless steel cover housing, at the back of the bread slicer, avoids any contact with the blade and permits to clean the item without risks of injury.*
- *The lateral cover housing, on the blade side, protects any hand touch with the blade teeth when nobody uses the bread slicer.*
- *4 suction cups maintain an excellent stability of the item, if they're regularly cleaned, because breadcrumbs, for instance, stop their stability.*
- *Between 2 sittings, it is recommended to push aside the stop against the blade in order to mask the blade's near and so assure an additional security.*

WE RECOMMEND TO USE AN ANTI-CUT GLOVE FOR THE HAND HOLDING THE BREAD EACH TIME IT IS POSSIBLE.

CLEANING AND MAINTENANCE

- *Regularly clean suction cups to keep a good stability of the item. An instable bread slicer can be dangerous.*
- *Both the base and the plastic safety device are to be cleaned with a dry cloth.*
- *The bread slicer blade is made of stainless steel TZ40C13 (13% chrome).*

Don't wash it with any detergent. The safety device isn't dishwasher safe : it could lost its shape.

SO WE DO NOT ADVISE TO WASH THE BREAD SLICER IN THE DISWASHER.

TECHNISCHE DATEN

- Sockel aus Buche, Holz (lebensmittelbeständig lackiert). Ref.703SF1
- Sockel aus lebensmittelbeständigem Kunststoff. Ref.703SF1P
- Sockel aus rostfreiem Stahl. Ref.703SX
- Messer aus rostfreiem Messerstahl, gehärtet.

BENÜTZUNG

Die Form und der Wellenschliff des Messers erlauben einen einwandfreien Schnitt und verhindern das Zerquetschen sogar von frischem Brot. Die schiebbare Anschlagachse erlaubt gleichmässige Schnittbreiten von 5-90 mm. Sie ist am Ende der Achse mit einem Sicherungsbügel ausgerüstet, welcher ein Wegnehmen ohne Werkzeuge verhindert.

Um die Achse richtig einzusetzen, ist diese so zu drehen, dass der flache Teil der Achse gegen die Rändelmutter gerichtet ist. Bevor das Messer mit Handgriff nach oben geschoben wird, um Brot zu schneiden, muss sich die Achse in der richtigen Stellung befinden. Dann kann ein Brot eingeschoben werden. Die Rändelmutter muss genügend angezogen werden, damit sich die Achse während der Benützung nicht verschieben kann. Der montierte Plastikschutz dient als Sicherheit während der Benützung, wenn das Brot vorschrifts-gemäss mit der linken Hand in paralleler Richtung zum Plexischutz/Messer gehalten wird, damit mit der Hand nicht unter dem Schutz hindurch bis zum Messer gegriffen werden kann. Wenn das Brot mit der Hand von hinten gehalten und dann mit der Hand Richtung Messer geschoben wird, kann eine Schnittgefahr entstehen. Wenn man beim Reststück des Brotes angekommen ist, darf das Ende des Brotes nicht mehr mit der Hand zum Messer geschoben werden, sondern es ist mit dem nächsten zu schneidenden Brot gegen das Messer zu schieben.

SICHERHEIT

Dieser Arbeitsplatz kann wie folgt aussehen:

- 1- Der genaue Ort des Arbeitsplatzes in der Küche ist festgelegt;
- 2- Aufhängung der Gebrauchsanleitung und der Sicherheitsvorschriften;
- 3- Zurverfügungstellung von Einweg-Latex-Handschuhen sowie eines textilen Antischnitt-Handschuhs, welcher mit einer Kette an der Wand aufgehängt werden sollte. Die beiden Handschuhe sind unbedingt überziehen; dies garantiert die Hygiene der beiden.
- 4- Vorherige Instruierung des Personals bezüglich der Benützung des Brotschneiders : Schneidmesser, Reinigung Sicherheit usw. Unter diesen Bedingungen ist ein wirklich sicherer Arbeitsplatz geschaffen.

WIE FUER ALLE HANDSCHNEIDE-APPARATE WIRD EINE MINIMALE VORSICHT BEI DER BENÜTZUNG UND DER REINIGUNG VORAUSGESETZT, UM KEINE SCHNITT-VERLETZUNGEN ZU RISKIEREN.

- *Der Brotschneider ist mit einem sehr scharfen Schneidmesser mit Wellenschliff ausgerüstet. DER SCHUTZ DARF WÄHREND DER BENÜTZUNG DES BROTSCHNEIDERS NIEMALS WEGGENOMMEN WERDEN.*
- *Der fest montierte Schutz aus Kunststoff gewährleistet eine gute Sicherheit während der Benützung des Brotschneiders.*
- *Das rostfreie Schutzblech hinten am Brotschneider verhindert den Kontakt mit dem Messer und erlaubt die Reinigung des Brotschneiders ohne Verletzungs-Risiko.*
- *Der rostfreie Schutzwinkel, welcher unten am Sockel angebracht ist, verhindert den Kontakt mit dem Wellenschliff-Messer während der Ruhestellung des Brotschneiders.*
- *4 Saugnäpfe unten am Sockel gewährleisten eine ausgezeichnete Standfestigkeit. Sie sind regelmässig zu reinigen, da zum Beispiel Brosameln ihre Saugfähigkeit beeinträchtigen.*
- *Während zwei Benützungen ist es empfehlenswert, die Anschlagachse bis zum Anschlag zurückzuschieben, damit die Rückseite des Messer abgedeckt wird und dadurch ein zusätzlicher Schutz vorhanden ist.*

JEDESMAL - WENN MÖGLICH - WIRD DER GEBRAUCH EINES ANTISCHNITT-HANDSCHUHEES FÜR DIE HAND, DIE DAS BROT HÄLT, EMPFOHLEN.

REINIGUNG UND UNTERHALT

- *Die 4 Saugnäpfe unten am Sockel sind regelmässig zu reinigen, damit sie ihre Saugfähigkeit behalten. Ein unstabiler Brotschneider kann gefährlich sein.*
- *Der Sockel ist mit einem trockenen Tuch zu reinigen; das Gleiche gilt für den Plastikschutz.*
- *Das Messer ist aus gehärtetem, rostfreiem Stahl Typ Z4DC13 (13% Chrom) und ver trägt keine Reinigungsmittel.*

Der Plastikschutz ist nicht spülmaschinenfest; es kann sich beim Spülen in der Maschine verformen. Wir raten aus diesen Gründen ab, den Brotschneider in der Spülmaschine zu reinigen.

BEI DER REINIGUNG SIND SCHNITTFESTE HANDSCHUHE ANZUZIEHEN. WENN DIES NICHT GEMACHT WIRD, RISKIERT MAN ERHEBLICHE SCHNITTVERLETZUNGEN.

CARATTERISTICHE TECNICHE

- Zoccolo in legno (vernice alimentare) RéF.703SF1
- Zoccolo plastica alimentare RéF.SF1P
- Zoccolo acciaio inossidabile RéF.703SX 18/10 (HACCP)
- Lama in acciaio inossidabile trempato.

UTILIZZAZIONE

La forma e l'affilatura della lame permettono un taglio perfetto e vitano la schiacciamento sul pane fresco. L'aresto regolabile permette dei tagli in fetta di 5 a 90 mm evitando qualche volta lo sprecco. L'asse di arresto è fornito di un circlip alla sua estremità che rende il suo smontaggio impossibile senza attrezzo. Per una buona messa in atto del arresto, occorre girare questa fino a che la parte piatta del suo asse sia rispetto al bottone zigrinato di serraggio. Così quando si alza la lama per tagliare il pane, l'aresto regolabile e in buona posizione e si può venire a mettere in appoggio il pane sopra. Il serraggio del bottone deve essere sufficiente per chè l'arresto non possi spostarsi durante l'utilizzazione. Quando si arriva alla fine del pane, non tenere il tallone ma prendere il pane seguente per spingere il tallone. La protezione di plastica, fissata, garantisce una buona sicurezza in occasione dell'uso del taglio-pane: essendo il pane tenuto con la mano sinistra in una direzione parallela alla protezione/lama affinché non si possa toccare la lama passando la mano al di sotto della protezione. D'altra parte, se il pane è tenuto con la mano dietro e sciolato con la mano nella direzione della lama, può risultare un pericolo di taglio.

SICUREZZA

Si consiglia di usare il nostro taglia pane nelle comunità, l'installazione di un vero posto di lavoro per garantire la sicurezza dei lavoratori e la conformità alle norme e direttive (il documento unico obbligatorio).

Questo posto di lavoro può essere attrezzato come segue:

- 1- Posizione geografica precisa del posto in cucina
- 2- Visualizzazione delle istruzioni d'uso e di sicurezza
- 3- Messa a disposizione al personale operativo, di un guanto in tessuto resistente al taglio, fissato sulla parete con una catena Messa a disposizione al personale utente, di guanti in lattice monouso, da mettere prima di qualsiasi uso di guanti antitaglio per garantire l'igiene di tutti.
- 4- Formazione preliminare del personale a l'uso del taglia pane: taglio del pane, pulizia, sicurezza...

In queste condizioni un vero posto di lavoro scurizzato è stato creato.

COME PER TUTTI GLI APPARECCHI AFFILATI MANUALMENTE, RACCOMANDIAMO PER TAGLIARE IL PANE, UN MINIMO DI VIGILANZA PER UNA UTILIZZAZIONE E UN RIPULIMENTO SENZA RISCHI.

L'apparecchio presenta molti vantaggi in paragone del semplice coltello od del classico tagliere.

- Il tagliapane a una lama molto tagliente e una protezione in plastica fissa che attrae l'attenzione d'utilizzatore a prossimità della lama.
NON TOGLIERE MAI QUESTA PROTEZIONE
- L'aresto regolabile permette dei tagli in fetta di 5 a 90 mm.
- La protezione plastica, fissa, permette una buona garanzia.
- Il carter di protezione in acciaio inossidabile, diestro del tagliapane, evita il contatto con la lama e permette una pulizia senza rischi.
- Il carter di protezione laterale, parte la lama, protegge ogni contatto della mano con le denture della lama quando l'apparecchio è al riposo
- Quattro ventose assicurano una stabilità, ma devono essere pulite spesso per avere sempre una buona aderenza.
- Tra due servizi, e alla fermata dell'apparecchio, raccomandiamo di ripiegare l'arresto per nascondere l'indietro della lame et assicurare così una protezione supplementare.

OGNI VOLTA CHE POSSIBILE RACCOMANDIAMO L'IMPIEGO DI UN GUANTO ANTI-TAGLI PER LA MANO CHE TIENE IL PANE.

PULIZIA E MANTENIMENTO

- *Pulire regolarmente le ventose per una buona aderenza. Un tagliapane instabile puo essere pericoloso.*
- *Lo zoccolo si pulisce con un straccio secco*
- *Zoccolo in acciaio inossidabile e plastica : la lama del tagliapane e costituita di acciaio trempata tipo 740C13 (13% di cromo) e non supporta la lavatrice.*

Di più la protezione in plastica non è adatta alla lavatrice e puo deformarsi.

VI SCONSIGLIAMO PER TUTTE QUESTE RAGIONI DI PULIRE QUESTO APPARECCHIO IN LAVATRICE.