Manuel d’instructions



2026-11-18

Trancheuse avec entraînement par engrenage (par pignon), coûteau 300 mm lisse 230 V / 1N GMS 300

www.rmgastro.com

TABLE DES MATIÈRES

1. DÉCLARATION DE CONFORMITÉ 3

2. DONNÉES TECHNIQUES 3

3. EMPLACEMENT DE L'ÉLECTRICITÉ 3

4. MESURES DE SÉCURITÉ DU POINT DE VUE DE LA PROTECTION INCENDIE 3

5. INSTALLATION 4

6. CONNEXION DU CÂBLE ÉLECTRIQUE AU RÉSEAU 4

7. MODE D'EMPLOI 5

8. NETTOYAGE ET ENTRETIEN 12

1. DÉCLARATION DE CONFORMITÉ

Décret du Ministère de santé. 38/21 Sb. Règlement 197/26/CE - Règlement REACH, 1935/24/CE - Règlement relatif au contact alimentaire.

Les produits répondent aux exigences du §26 de la loi n° 258/2 telle qu'en vigeur. Les produits répondent aux exigences de la directive RoHS 215/863/UE, 1/211, 517/214, 215/194, 215/195.

Attention, le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages directs ou indirects résultant d'une mauvaise installation, d'interventions ou de modifications inappropriées, d'un entretien insuffisant, d'une utilisation incorrecte, ou encore d'autres causes mentionnées dans les conditions générales de vente. Cet appareil est exclusivement destiné à un usage professionnel et doit être manipulé par des personnes qualifiées. Les parties qui ont été réglées et sécurisées par le fabricant ou un technicien agréé ne doivent pas être modifiées par l'utilisateur.

2. DONNÉES TECHNIQUES

L'étiquette de données techniques est située sur le panneau latéral ou arrière de l'appareil. Avant l'installation, étudiez le schéma de câblage et toutes les informations suivantes dans les instructions ci-jointes.

Largeur nette [mm]	Profondeur nette [mm]	Hauteur nette [mm]	Poids net [kg]	Puissance électrique [kW]
580	515	515	20.80	0.320

Alimentation	Diamètre de la lame [mm]	Profondeur brute [mm]	Hauteur brute [mm]	Volume brut [m3]
230 V / 1N - 50 Hz	300	530	560	0.181

Volume net [m3]	Poids brut [kg]	Largeur brute [mm]
0.143	23.40	610

3. EMPLACEMENT DE L'ÉLECTRICITÉ

Pour le bon fonctionnement et le placement de l'appareil, il est nécessaire de respecter toutes les normes prescrites suivantes pour le marché concerné. Déballez l'appareil et vérifiez qu'il n'a pas été endommagé pendant le transport. Placez l'appareil sur une surface horizontale (dénivelé maximum jusqu'à 2°). Les petites irrégularités peuvent être nivelées avec des pieds réglables. Si l'appareil est placé de manière à être en contact avec les parois des meubles, ceux-ci doivent résister à une température allant jusqu'à 60°C. L'installation, le réglage, la mise en service doivent être effectués par une personne qualifiée et autorisée à effectuer de telles opérations, selon les normes en vigueur. L'appareil peut être installé individuellement ou en série avec d'autres appareils de notre fabrication. Une distance minimale de 10 cm doit être respectée par rapport aux matériaux inflammables. Dans ce cas, des aménagements appropriés doivent être prévus pour garantir une isolation thermique adéquate des parties inflammables. L'appareil doit être installé uniquement sur une surface ininflammable ou contre un mur ininflammable. **Les composants de l'appareil sécurisés par le fabricant ou son représentant ne doivent pas être modifiés par le personnel effectuant l'installation de l'appareil.**

4. MESURES DE SÉCURITÉ DU POINT DE VUE DE LA PROTECTION INCENDIE

- l'appareil ne peut être utilisé que par des adultes
- l'appareil peut être utilisé en toute sécurité conformément aux normes suivantes :

Protection contre l'incendie dans les zones présentant un risque ou un danger particulier

Protection contre les effets de la chaleur

- l'appareil doit être placé de manière à ce qu'il repose ou soit suspendu fermement sur une surface non combustible

Les objets contenant des substances inflammables ne doivent pas être placés sur l'appareil à une distance

inférieure à une distance de sécurité de celui-ci (la plus petite distance entre l'appareil et les substances inflammables est de 10 cm).

Tableau : degré d'inflammabilité des matériaux de construction inclus dans st. inflammabilité des substances et produits

Degré d'inflammabilité	**Matériaux de construction**
A - ininflammable	granit, grès, béton, brique, carreaux de céramique, plâtre
B – Difficile à inflammer	Acumin, Héraclite, Lihnos, Itaver
C1 - hautement inflammable	bois, bois dur, contreplaqué, papier dur, umakart
C2 - modérément inflammable	panneaux de particules, solodur, panneaux de liège, caoutchouc, revêtements de sol
C3 - Facilement inflammable	panneaux en fibres de bois, polystyrène, polyuréthane, PVC

- des informations sur le degré d'inflammabilité des matériaux de construction courants sont données dans le tableau ci-dessus. Les appareils doivent être installés de manière sécuritaire. Lors de l'installation, les règles de conception, de sécurité et d'hygiène pertinentes doivent également être respectées selon :
- sécurité incendie des appareils locaux et des sources de chaleur
- protection contre l'incendie dans les locaux présentant un risque ou un danger particulier
- protection contre les effets de la chaleur

5. INSTALLATION

Important : Le fabricant n'offre aucune garantie pour les défauts résultant d'une utilisation incorrecte, du non-respect des instructions contenues dans le manuel d'utilisation ci-joint et d'une mauvaise manipulation des appareils. L'installation, les modifications et les réparations des appareils pour grandes cuisines, ainsi que leur démontage en raison d'un possible dommage au raccordement de gaz, ne peuvent être effectués que sur la base d'un contrat de maintenance. Ce contrat peut être conclu avec un revendeur autorisé, tout en respectant les prescriptions techniques et les normes, ainsi que les règles concernant l'installation, l'alimentation électrique, le raccordement au gaz et la sécurité au travail. Instructions techniques d'installation et de réglage, à utiliser UNIQUEMENT par des techniciens spécialisés. Les instructions qui suivent se réfèrent à un technicien qualifié pour l'installation afin d'effectuer toutes les opérations de la manière la plus correcte et selon les normes en vigueur. Toute activité liée à la régulation, etc. doit être effectuée uniquement avec l'appareil déconnecté du réseau. S'il est nécessaire de maintenir l'appareil sous tension, il faut faire preuve de la plus grande prudence. Le type d'appareil pour l'évacuation est déclaré sur l'étiquette signalétique, il s'agit d'un appareil A1.

6. CONNEXION DU CÂBLE ÉLECTRIQUE AU RÉSEAU

Installation de l'alimentation électrique - cette alimentation doit être sécurisée séparément. Et ceci avec le disjoncteur correspondant du courant nominal en fonction de la puissance absorbée de l'appareil installé. Vérifiez la consommation électrique de l'appareil sur l'étiquette de production située sur le panneau arrière (ou sur le côté) de l'appareil. Le conducteur de terre connecté doit être plus long que les autres conducteurs. L'appareil doit être connecté directement au réseau, il est essentiel d'insérer un interrupteur entre l'appareil et le réseau, avec une distance minimale de 3 mm entre les contacts, conforme aux normes en vigueur et à la charge. Le conducteur de mise à la terre (jaune-vert) ne doit pas être interrompu par cet interrupteur. Si l'appareil est destiné à être connecté à une prise, il doit être branché au réseau uniquement si la prise dispose d'une protection adéquate. Dans tous les cas, le câble d'alimentation doit être placé de manière à ce qu'il n'atteigne en aucun point une température de 50 degrés supérieure à celle de l'environnement. Avant de connecter l'appareil au réseau, il faut d'abord s'assurer que :

- le disjoncteur d'alimentation et la distribution interne peuvent supporter la charge actuelle de l'appareil (voir étiquette matricielle)
- le tableau de distribution est équipé d'une mise à terre efficace conformément aux normes et aux con-

ditions fixées par la loi

- la prise ou l'interrupteur de l'alimentation est facilement accessible depuis l'appareil
- L'alimentation électrique de l'appareil doit être réalisée dans un matériau résistant à l'huile

Nous déclinons toute responsabilité en cas de non-respect de ces normes et en cas de violation des principes ci-dessus. Avant la première utilisation, vous devez nettoyer l'appareil, voir chapitre nettoyage et entretien. L'appareil doit être mis à la terre à l'aide d'une vis portant une marque de mise à la terre.

- Ne branchez pas la prise d'alimentation dans la prise électrique et ne la retirez pas de la prise avec les mains mouillées ou en tirant sur le câble d'alimentation !
- N'utilisez pas de rallonges ni de prises multiples.
- **Le point de connexion du réseau doit avoir l'impédance maximale ZMAX = 0,042 + j 0,026 Ω pour les conducteurs de phase et 0,028 + j 0,017 Ω pour le conducteur neutre.**

Modèles	Diamètre du couteau (mm)	Vitesse du couteau (RPM)	Épaisseur de coupe maximale (mm)	Dimensions de la table (cm)	Tension (V/Hz)	Alimentation électrique (W)	Bruit (db)	Dimension (cm)	Poids (kg)
GMS 220	220	250	0 - 15	20 x 15	230 / 50	140	< 63	45 x 37 x 36	11,8
GMS 250	250	250	0 - 15	22 x 17	230 / 50	155	< 63	51 x 41 x 37	13,2
GMS 275 XL	275	250	0 - 15	22 x 19	230 / 50	320	< 63	56 x 46 x 43	18
GMS 300	300	250	0 - 15	26 x 21	230 / 50	320	< 63	56 x 46 x 45	20

Installation de l‘alimentation électrique - Cette alimentation doit être protégée séparément par un disjoncteur approprié dont l‘intensité nominale dépend de la puissance absorbée par l‘appareil installé. Vérifiez la puissance nominale de l‘appareil sur la plaque signalétique (figure 3). Branchez l‘appareil directement sur le réseau électrique à l‘aide de la fiche du cordon d‘alimentation. Si l‘appareil est raccordé au réseau à l‘aide d‘un câble d‘alimentation sans fiche, il est nécessaire d‘intercaler un interrupteur entre l‘appareil et le réseauavec une distance minimale de 3 mm entre les contacts, correspondant aux normes et charges applicables. Le fil de terre (jaune-vert) ne doit pas être interrompu par cet interrupteur.

Dans tous les cas, le câble d‘alimentation doit être placé de telle sorte qu‘il n‘atteigne à aucun moment une température de 50 degrés de plus que l‘environnement. Avant de brancher l‘appareil au réseau électrique, il est nécessaire de s‘assurer que : - le disjoncteur d‘alimentation et le câblage interne peuvent supporter la charge de l‘appareil (voir l‘étiquette de la matrice)

le réseau de distribution est équipé d‘une mise à la terre efficace conformément aux normes (CSN) et aux conditions

prévues par la loi

la prise ou l‘interrupteur de l‘alimentation est facilement accessible depuis l‘appareil

Nous déclinons toute responsabilité en cas de non-respect de ces normes et en cas de violation des principes susmentionnés. Avant la première utilisation, le film protecteur doit être retiré de l‘appareil et l‘ appareil doit être nettoyé, voir le chapitre „Nettoyage et entretien“.

7. MODE D'EMPLOI

Attention ! Avant d‘utiliser l‘appareil, vous devez retirer le film protecteur et le laver soigneusement avec de l‘eau et du détergent pour vaisselle, puis l‘essuyer avec un chiffon humide. Ne laissez jamais l‘appareil fonctionner sans surveillance.

L‘appareil est conçu pour trancher la charcuterie, la viande fumée et le fromage.

L‘appareil ne doit être utilisé que par des personnes familiarisées avec le mode d‘emploi et autorisées à utiliser l‘appareil. Service

Avant d‘utiliser l‘appareil pour la première fois, assurez-vous que la tension du réseau correspond à l‘indication de la plaque signalétique de l‘appareil. Placez le salami ou le fromage à pâte dure sur la table de coupe, réglez l‘épaisseur de coupe souhaitée à l‘aide du bouton de réglage de l‘épaisseur de coupe, bo-

uton (B Fig. 4). Allumez la machine à l'aide de l'interrupteur (A fig.3) et commencez à trancher. Déplacez la table de coupe vers le couteau. Maintenez le produit à découper à l'aide du bras de pression (G fig.1). Tenez toujours le bras par la poignée en plastique. Utilisez la table de découpe pour déplacer l'aliment dans la coupe. (I Fig. 1). En exerçant une légère pression sur le bras en direction du couteau, déplacez l'aliment coupé le long de la table de découpe

Lors de la découpe des restes des aliments, utiliser l'extrémité du bras presseur. Laisser tomber les aliments tranchés sur un film alimentaire ou sur un plateau approprié.

La gamme de trancheuses GMS est équipée d'un interrupteur de sécurité (fig.3). L'interrupteur empêche la machine de redémarrer en cas de panne de courant. A chaque mise en marche de la machine, il faut d'abord appuyer sur le bouton OFF" avant d'appuyer sur le bouton „ON" pour mettre la machine en marche.

Après l'accumulation des tranches coupées, les enlever avec la machine éteinte. Après avoir coupé la dernière tranche, reculez l'alimentateur et procédez comme indiqué ci-dessus. Tenez les saucisses perpendiculairement au couteau et exercez une légère pression sur le support lors de la découpe. Pour la découpe de saucisses, utiliser une lame à tranchant lisse. Pour la découpe de fromages durs, utiliser la rainure du couteau en acier inoxydable pour éviter que le fromage tranché ne colle.

Il est recommandé de réfrigérer le fromage avant de le couper en tranches.

Nous recommandons d'utiliser un couteau dentelé spécialement aiguisé pour couper les fromages à pâte dure.

Affûtage (fig. 8)

Avant l'affûtage proprement dit, nettoyer soigneusement la machine. Fixer ensuite l'appareil à affûter sur la table de découpe (fig. 8).

Sur l'appareil, régler l'épaisseur de coupe maximale (15 mm). Fixer l'appareil à affûter dans la position correcte, de manière à ce que le tranchant du couteau passe entre les différentes meules (fig. 8).

Allumer l'appareil et rapprocher le chariot vers le couteau jusqu'à ce que la meule rose (fig. 8, meule A) touche le couteau. Affûter la lame pendant 10 secondes.

Éloigner ensuite la meule hors de portée. Appuyer pendant 5 secondes sur la meule supérieure (fig. 8, meule B) pour nettoyer les arêtes de coupe après l'affûtage.

Après l'affûtage, démonter l'appareil à affûter.

Remarque : La meule « A » sert à l'affûtage, et la meule « B » sert à nettoyer le tranchant après l'affûtage.

Si l'écart entre la lame et le couvercle est supérieur à 6 mm, la lame doit être remplacée par une nouvelle. ATTENTION AU RISQUE ACCRU DE BLESSURE PAR LES LAMES DE COUTEAU.

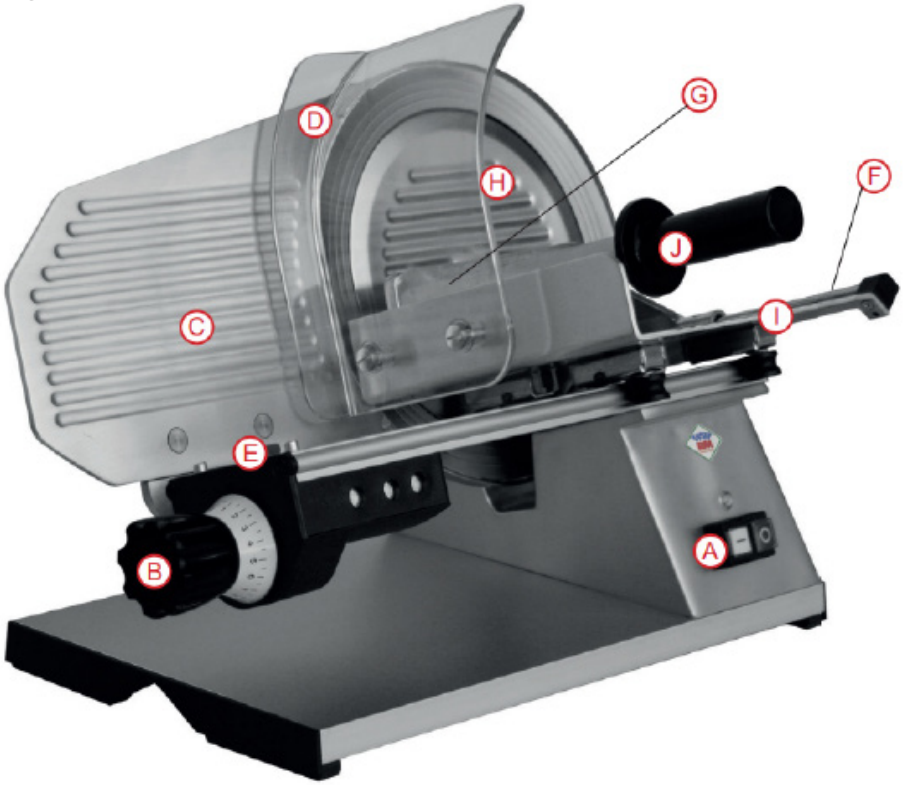
Après cinq cycles d'affûtage à l'aide de la machine à affûter, nous recommandons de réaffûter le couteau dans un atelier d'affûtage.

Données techniques

Réducteur à vis sans fin du moteur, déplacement du chariot à l'aide de rouleaux verticaux, couteau en acier inoxydable avec rainures pour éviter que le fromage colle lors de la découpe, appareil à affûter, large table de coupe, dispositifs de sécurité (couvercle de lame, sécurité de la lame lors du retrait de la table, interrupteur de sécurité), nettoyage et entretien de l'appareil.

Il est recommandé de lubrifier régulièrement toutes les pièces de guidage afin de prévenir l'usure excessive des parties glissantes. La lubrification se fait en appliquant une couche uniforme d'huile à base de vaseline. L'entretien régulier doit être effectué en fonction de l'utilisation de la machine. Après une période prolongée d'inutilisation, il est nécessaire de lubrifier correctement la machine.

Fig. 1



A) Interrupteur

B) Bouton de réglage de la force de coupe

C) Plaque de réglage de la force de coupe

D) Couvercle de protection

E) Vis de blocage de la table

F) Tige de déplacement du bras

G) Bras de pression

H) Couvercle du couteau

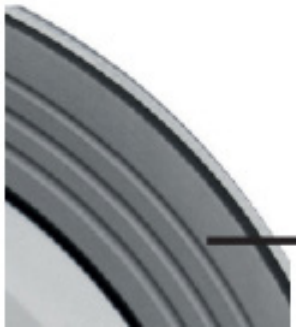
I) Table de coupe

J) Poignée d'épaule

Fig. 2



la flèche indique le sens de rotation de la lame



Détail des rainures antiadhésives sur le couteau

Fig. 3

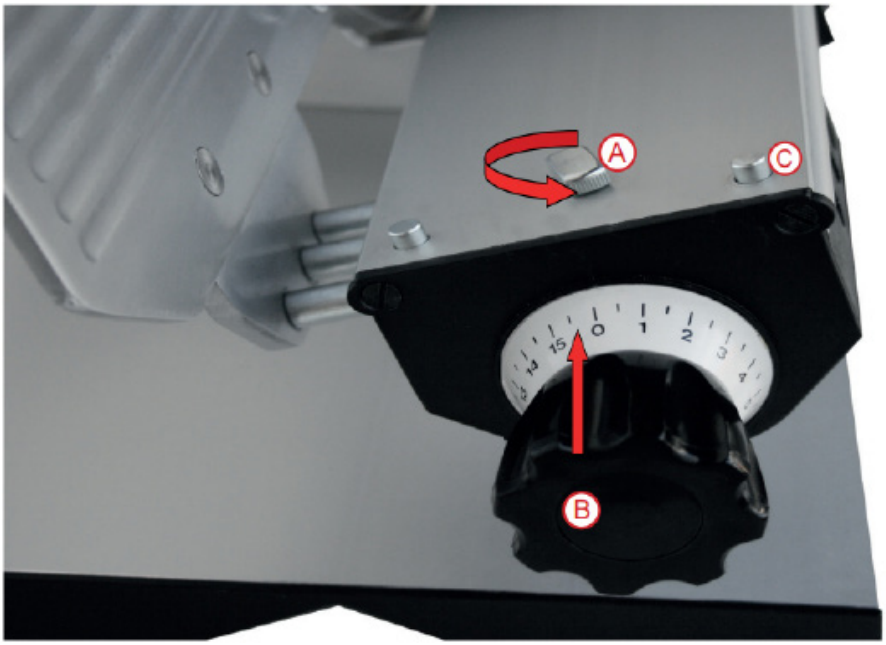


A) Interrupteur principal de sécurité

B) Voyant de fonctionnement de



Fig. 4

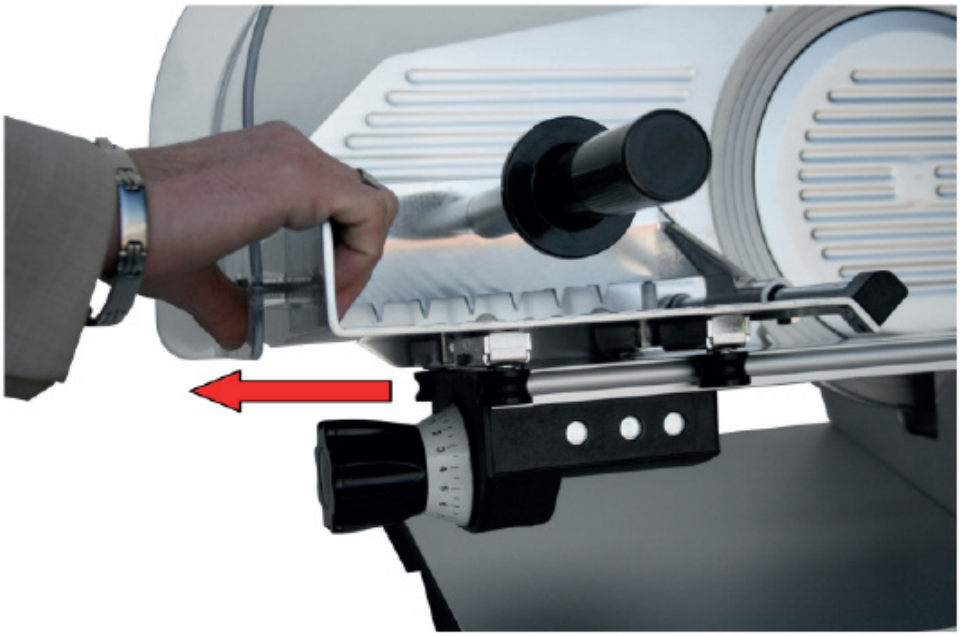


A) Vis de blocage de la table

B) Bouton de réglage de la force de coupe

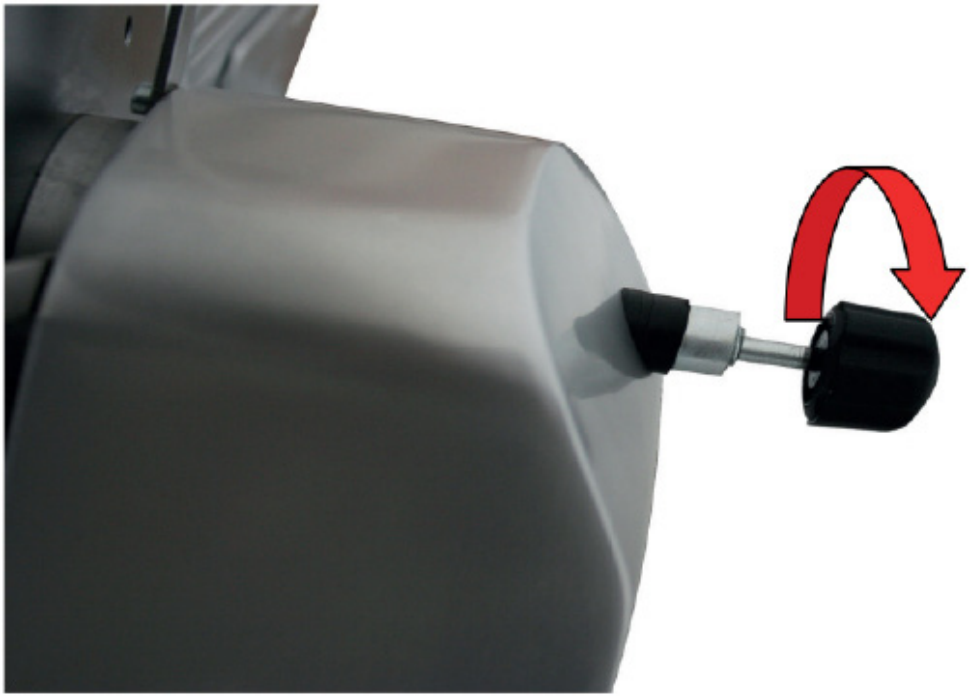
C) Butées de déplacement

Fig. 5



Démontage de la table de découpe pour le lavage

Fig. 6



vis du couvercle du couteau

Fig. 7



Retrait du couvercle et de la raclette du couteau

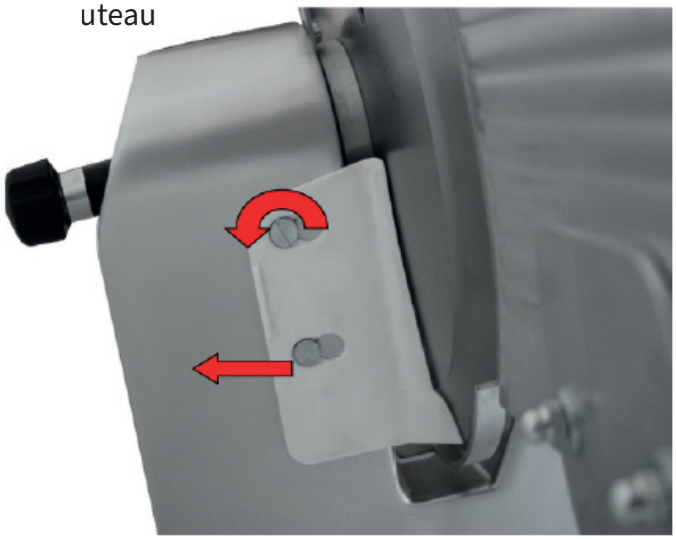


Fig. 8



Fixation du dispositif de broyage

A) Meule

B) Roue de blocage

Montage du dispositif de broyage sur le GMS 300

Le dispositif d'affûtage est fixé au sommet de la lame.

Fig. 9



Fig. 10

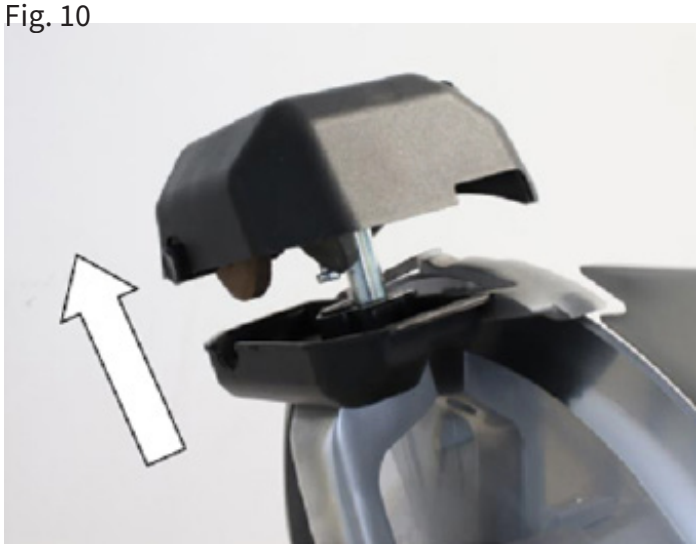


Fig. 11

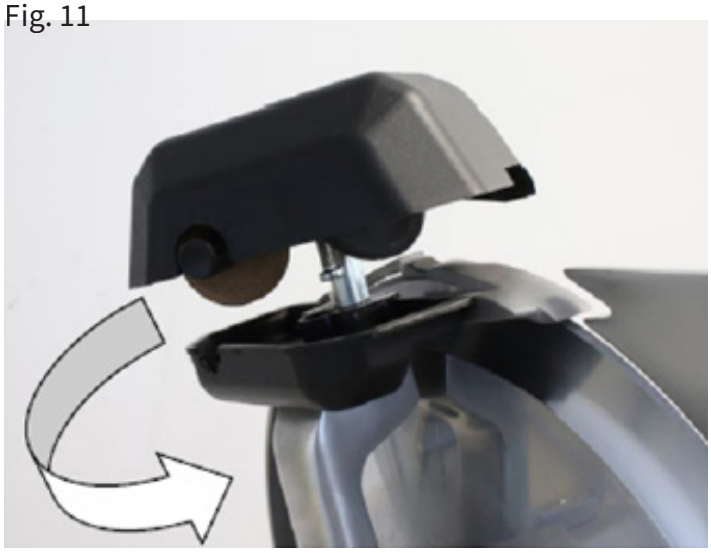
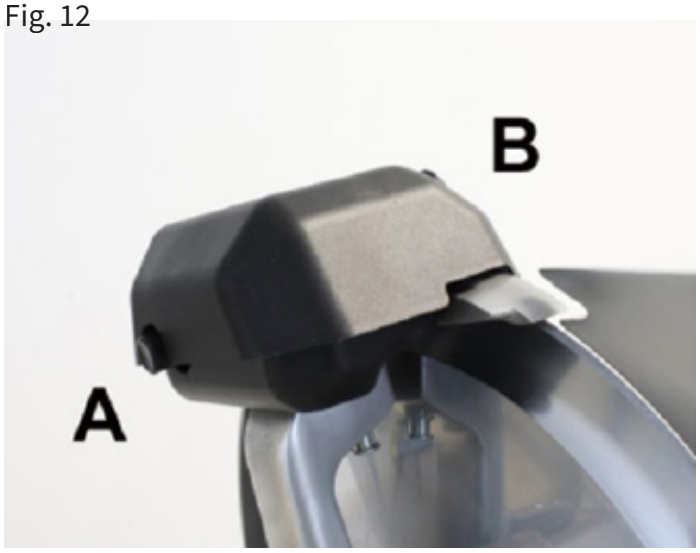


Fig. 12



Affûtage du modèle GMS 300 à lame fixe

Avant d'affûter la lame, nettoyer la machine et dégraisser soigneusement la lame.

1. Brancher la machine
2. Soulevez la meuleuse et tournez-la de 180° pour amener la lame entre les deux meules. (Fig.9)
3. Pour faire la mise au point, maintenez le bouton "A" enfoncé pendant 5/10 secondes.
4. Pour enlever les bavures, maintenez le bouton "B" enfoncé pendant quelques secondes.
5. Arrêtez la machine et remettez la meuleuse dans sa position de départ (Fig. 10-11-12)

Remarque : Utilisez le bouton "A" pour affûter et le bouton "B" pour enlever les bavures. Suivez le plan de la lame d'origine pendant l'affûtage. Remplacez la lame lorsque le jeu entre la bague et la lame est supérieur à 6 mm.

Fig. 13



Étiquettes d'avertissement

Utiliser et entretenir uniquement conformément aux instructions d'utilisation.

8. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Il est recommandé de faire vérifier l'appareil par un service professionnel au moins une fois par an. Toutes les interventions sur l'appareil ne peuvent être effectuées que par une personne qualifiée et autorisée à effectuer de telles actions. **ATTENTION !** L'appareil ne doit pas être nettoyé avec de l'eau directe ou sous pression. Nettoyez l'appareil quotidiennement. Un entretien quotidien prolonge la durée de vie et l'efficacité de l'appareil. Toujours couper l'alimentation principale de l'appareil avant de le nettoyer. Lavez les parties en inox avec un chiffon humide et du détergent sans particules abrasives et séchez-les soigneusement. Ne pas utiliser de produits de nettoyage abrasifs ou corrosifs. Attention ! Avant d'utiliser l'appareil, il est nécessaire de retirer les films protecteurs de toute la surface, puis de le laver soigneusement avec de l'eau et du détergent à vaisselle, puis essuyez-le avec un chiffon humide. **AVERTISSEMENT** La garantie ne couvre pas les pièces d'usure soumises à l'usure normale (joints en caoutchouc, ampoules, pièces en verre et en plastique, etc.). La garantie ne s'applique pas non plus à l'appareil si l'installation n'a pas été effectuée conformément au manuel – par un technicien autorisé et selon les normes applicables, et si l'appareil a été manipulé de manière incorrecte (interventions internes, etc.) ou utilisé par du personnel non formé et en contradiction avec les instructions d'utilisation. De plus, la garantie ne couvre pas les dommages causés par des influences naturelles ou toute autre intervention extérieure. **Un contrôle par un service agréé est nécessaire 2 fois par an. Les emballages de transport et l'appareil en fin de vie doivent être remis au recyclage, conformément aux réglementations relatives à la gestion des déchets et des déchets dangereux.**