

# **DIVISEUSE BOULEUSE SEMI-AUTOMATIQUE DOYON**

## **DSF015 / DSF022 / DSF030**

### **TABLE DES MATIÈRES**

POUR OBTENIR DE MEILLEURS RÉSULTATS, VEUILLEZ LIRE ATTENTIVEMENT CE MANUEL.

CHAPITRE 1 – RÉCEPTION DE LA MARCHANDISE .....	2
– PLAQUE SIGNALÉTIQUE .....	2
CHAPITRE 2 – INFORMATION GÉNÉRALE .....	3
CHAPITRE 3 – UTILISATION DE LA DIVISEUSE BOULEUSE	
3.1 – Description générale .....	4
3.2 – Caractéristiques de l'appareil .....	4
3.3 – Mauvaise utilisation de l'appareil .....	4
CHAPITRE 4 – DONNÉES TECHNIQUES	
4.1 – Dimensions générales .....	5
4.2 – Caractéristiques techniques .....	6
4.3 – Spécifications électriques .....	7
4.4 – Installation électrique .....	7
4.5 – Système de sécurité .....	7
CHAPITRE 5 – CONNEXION ÉLECTRIQUE ET INSTALLATION	
5.1 – Installation .....	9
5.2 – Installation électrique .....	10
CHAPTER 6 – PROCESSUS DE FONCTIONNEMENT	
6.1 – Description du cycle de travail .....	11
CHAPTER 7 – ENTRETIEN .....	15
PLAN ÉLECTRIQUE .....	17
GARANTIE LIMITÉE .....	18

## CHAPITRE 1

### AVERTISSEMENTS LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS

#### IMPORTANT RÉCEPTION DE LA MARCHANDISE

Avant de signer le reçu de livraison, prenez soin de vérifier dès la réception que l'équipement n'est pas endommagé. Si un dommage ou une perte est détecté, écrivez-le clairement sur le reçu de livraison ou sur votre bon de transport et faites signer le livreur. Si le dommage est remarqué après le départ du transporteur, contactez immédiatement la compagnie de transport afin de leur permettre de constater les dommages causés.

Nous ne pouvons assumer la responsabilité pour les dommages ou les pertes pouvant survenir pendant le transport.

Pour votre protection, cet équipement a été vérifié et emballé avec précaution par des techniciens qualifiés avant son expédition. La compagnie de transport assume la pleine responsabilité concernant la livraison de cet équipement en bon état en acceptant de le transporter.

#### PLAQUE SIGNALÉTIQUE

Chaque appareil a une plaque signalétique fixée sur l'appareil, où sont inscrites les caractéristiques générales de l'appareil.

1. Numéro de série
2. Modèle de l'appareil
3. Date
4. Phase
5. Ampérage
6. Voltage
7. Fréquence

## CHAPITRE 2

### INFORMATIONS GÉNÉRALES

**Le manuel d'instruction de l'appareil devrait toujours être conservé près de l'appareil durant son usage.**

- Avant d'utiliser l'appareil, veuillez lire attentivement ce manuel, spécialement le chapitre concernant la sécurité.
- Ce manuel doit être conservé dans un endroit sécuritaire et accessible à toute personne qui utilise cet appareil.

**Le fabricant n'est pas responsable pour les dommages causés à l'appareil dans les situations suivantes:**

- Mauvaise utilisation de l'appareil.
- Problèmes avec l'alimentation électrique.
- Modification non autorisée.
- Entretien déficient.
- Non-utilisation de pièces ou produits d'origine.
- Ne pas suivre ce manuel.
- Réparations effectuées par des techniciens non-autorisés.

## **CHAPITRE 3**

### **UTILISATION DE LA DIVISEUSE BOULEUSE**

#### **3.1 – DESCRIPTION GÉNÉRALE**

La diviseuse bouleuse semi-automatique est conçue pour être utilisée par du personnel qualifié en boulangerie.

Les diviseuses bouleuses semi-automatiques de 22 ou 30 unités (DSF022/DSF030) sont des diviseurs volumétriques manuels de pâte, avec la capacité d'arrondir la pâte semi-automatiquement.

#### **3.2 – CARACTÉRISTIQUES DE L'APPAREIL**

Les DSF peuvent diviser un maximum de 6.5 Lbs/3 Kg de pâte.

Le DSF015 divise la pâte en 15 unités égales, de 3.5 oz / 100g jusqu'à 7 oz / 200g chacune.

Le DSF022 divise la pâte en 22 unités égales, de 1.4 oz / 40g jusqu'à 4.8 oz / 135g chacune.

Le DSF030 divise la pâte en 30 unités égales, de 0.7oz / 20g jusqu'à 3.5 oz / 100g chacune.

Par exemple, si nous voulons diviser 3.3 Lbs/1.5 Kg de pâte avec le DSF030, chaque unité pèsera 1.75 oz / 50g.

#### **3.3 – MAUVAISE UTILISATION DE L'APPAREIL**

Cet appareil a été conçu pour peser et rouler la pâte. L'utilisation de cet appareil dans d'autres buts sera considérée incorrecte.

Le fabricant ne peut être tenu responsable pour les dommages matériels ou personnels causés ou résultant d'une mauvaise utilisation de l'appareil.

Il n'y a pas de garantie que l'appareil roulera parfaitement la pâte avec plus de 65% d'eau.

## CHAPITRE 4

### DONNÉES TECHNIQUES

#### 4.1 – DIMENSIONS GÉNÉRALES

La figure 2 montre les dimensions de l'appareil.

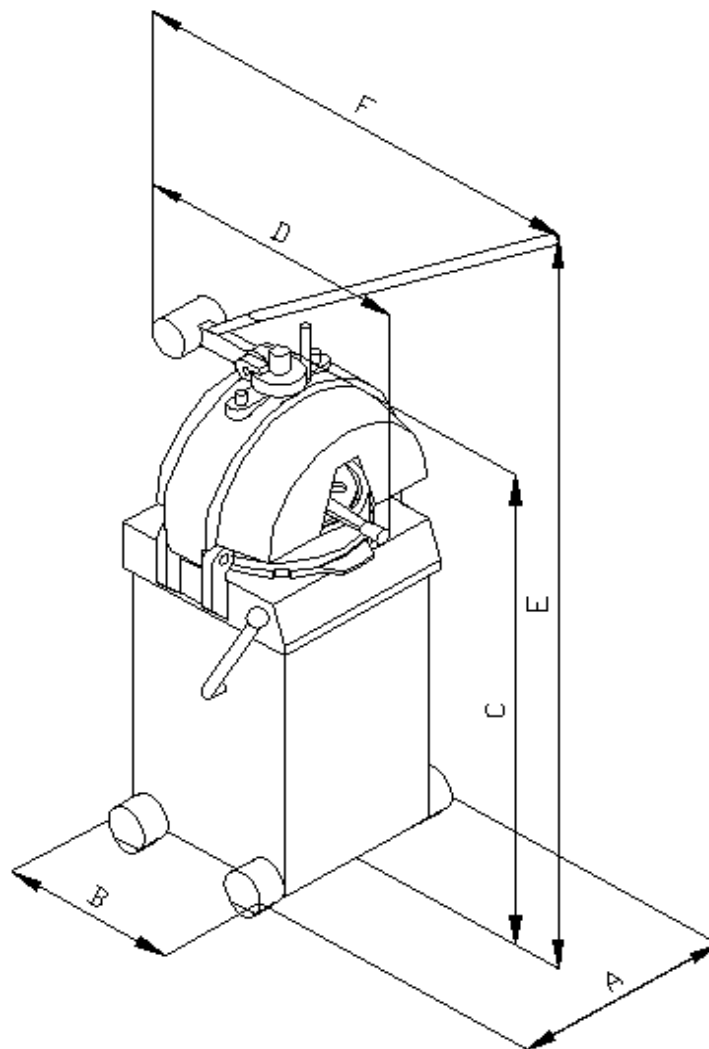


FIG. 2

Dimensions générales de la diviseuse bouleuse semi-automatique

Modèle	A Pouce/mm	B Pouce/mm	C Pouce/mm	D Pouce/mm	E Pouce/mm	F Pouce/mm
DSF 015	23/585	20/508	54/1371	24/610	83/2108	47/1194
DSF 022	23/585	20/508	54/1371	24/610	83/2108	47/1194
DSF 030	23/585	20/508	54/1371	24/610	82/2108	47/1194

#### 4.2 – CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- Le haut de la structure est complètement fait d'acier moulé, donnant à l'appareil une structure compacte, stable et résistante.
- Couteaux à pâte en acier inoxydable.
- Plaque moulante en aluminium.
- Plaque bouleuse.

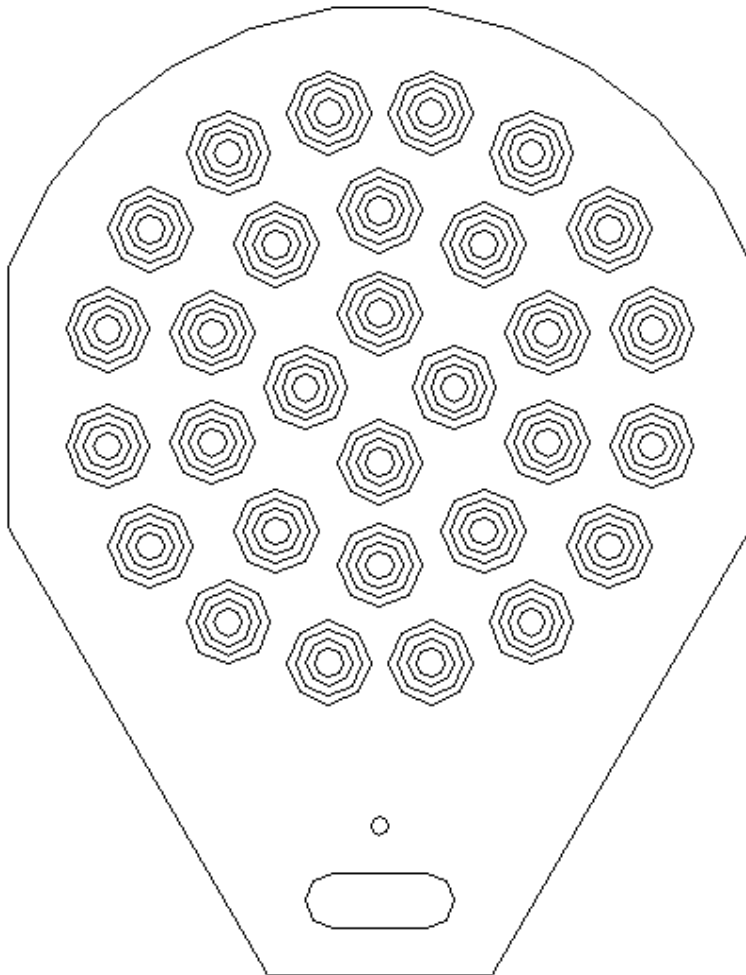


Fig.3

- Arbre en acier chromé.
- Le couvert se soulève facilement pour un nettoyage rapide.
- Monté sur roulettes.
- Peinture synthétique qui rend la surface de l'appareil complètement lisse et facile à nettoyer.

### 4.3 – SPÉCIFICATIONS ÉLECTRIQUES

DSF015 / DSF022 / DSF030

Voltage	120 Volts	208-240 Volts
Fréquence	50/60HZ	50/60HZ
Phase	1 phase	1 phase
Ampérage	8 Amps	4 Amps
Configuration NEMA	5-15P	6-15P

### 4.4 – INSTALLATION ÉLECTRIQUE

Doyon produit ses appareils électriques en respectant les règlements américains (ANSI/UL std. 763), canadiens (CSA std. C22.2 no. 1335.2.14) et européens concernant le matériel électrique.

### 4.5 – SYSTÈMES DE SÉCURITÉ

Le processus de division ou coupe de la pâte, est un processus mécanique.

Les parties dangereuses sont protégées, de façon à ce que les mains ne puissent y accéder.

Un anneau protège l'utilisateur, mais aussi maintient la pâte sur la plaque enrouleuse durant le pressage.

Les lames ont 1/8 pouce (3 mm) d'épaisseur, celles-ci causent à peine des blessures lors d'un simple toucher.

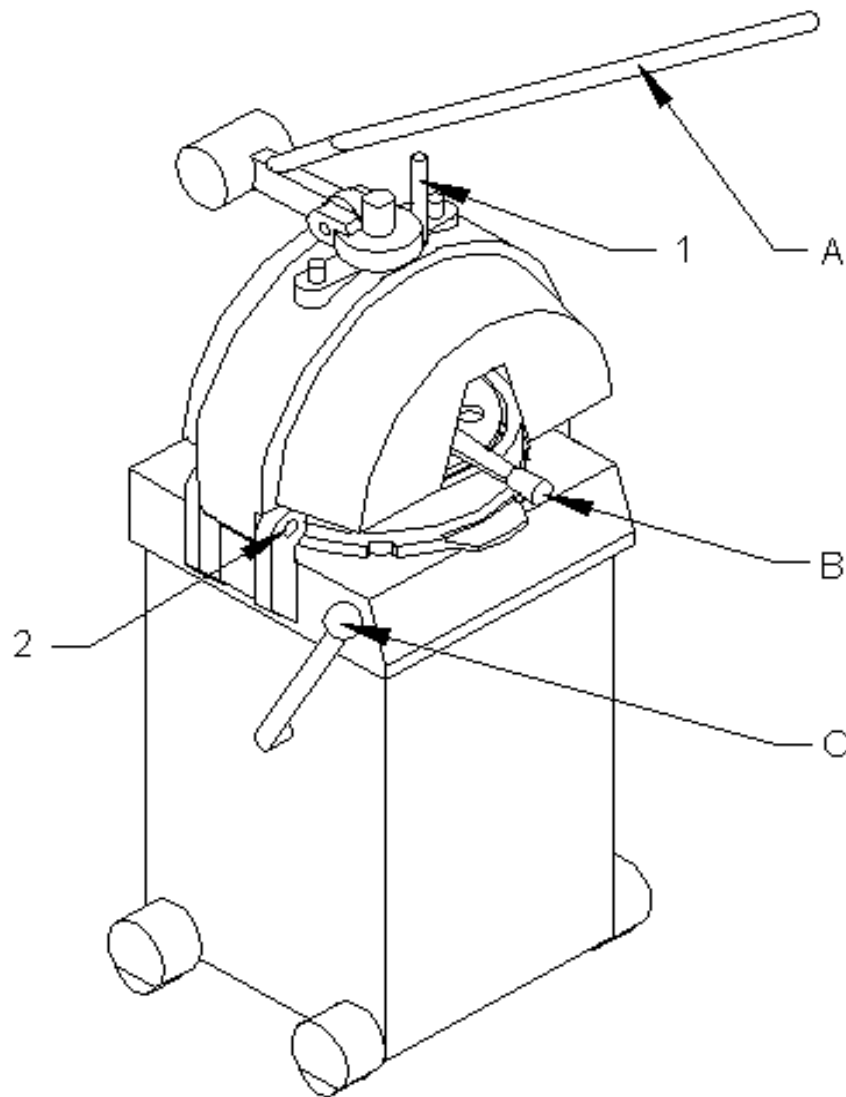
Le processus d'enroulement est semi-automatique, donc l'utilisateur n'a qu'à tirer le levier C, fig. 4.

Le circuit électrique est à l'intérieur du pied de l'appareil. Pour y accéder, vous devez enlever le panneau arrière. Néanmoins, ce retrait est seulement permis à un technicien spécialisé.

Figure 4

1. Vis d'ajustement de hauteur de la presse.
2. Bouton d'ouverture de l'appareil pour nettoyage.

- A. Levier de la presse
- B. Levier de déverrouillage des couteaux
- C. Levier d'enroulement automatique



## CHAPITRE 5

### CONNEXION ÉLECTRIQUE ET INSTALLATION

#### 5.1 - INSTALLATION

LE FABRICANT N'EST PAS RESPONSABLE POUR LES DOMMAGES MATÉRIELS ET CORPORELS CAUSÉS PAR UNE MAUVAISE INSTALLATION.

Les diviseuses bouleuses sont montées sur roulettes: deux roues sont mobiles et deux autres roues sont fixes, de façon à faciliter le déplacement de l'appareil et, dans un même temps, l'empêcher de bouger lorsqu'il fonctionne.

La surface du plancher où est installé l'appareil doit être solide, au niveau, de façon à prévenir l'instabilité et conséquemment une chute durant le fonctionnement.

Les DSF020 / DSF030 n'ont pas besoin d'être fixés au plancher, seulement ajuster les supports anti-vibrants (fig.5.1).



Fig. 5.1

## 5.2 – INSTALLATION ÉLECTRIQUE

Assurez-vous que la prise que vous avez dans la pièce a les mêmes voltage et puissance qu'indiqués sur la plaque signalétique de l'appareil.

La prise électrique doit être le plus près possible de l'appareil.

Éviter de brancher plus d'un appareil dans la même prise électrique. Dans le cas où vous devriez brancher plus d'un appareil dans la même prise électrique, assurez-vous d'avoir la capacité électrique nécessaire.

Voir chapitre 4.3 configuration NEMA pour la prise de l'appareil.

**Avvertissement!** Prenez toutes les précautions afin d'éviter les risques de feu, choc électrique et dommages corporels. Des personnes qualifiées seulement peuvent avoir accès aux pièces électriques de l'appareil, en suivant ces règles :

1. Arrêtez l'appareil.
2. Fermez l'interrupteur du panneau électrique.
3. Débranchez l'appareil.
4. Faites les réparations ou l'entretien nécessaire.
5. Rebranchez l'appareil seulement lorsque tout est terminé.

## CHAPITRE 6

### LE PROCESSUS DE FONCTIONNEMENT

#### 6.1 - DESCRIPTION DU CYCLE DE TRAVAIL

- Mettre la pâte précédemment pesée, sur la plaque bouleuse, et ensuite aplanir la pâte avec les mains de façon à remplir parfaitement la plaque.
- Placer la plaque bouleuse sur la plaque en aluminium, en vous assurant qu'elle est bien ajustée dans l'axe de la plaque d'aluminium (fig. 6.1).

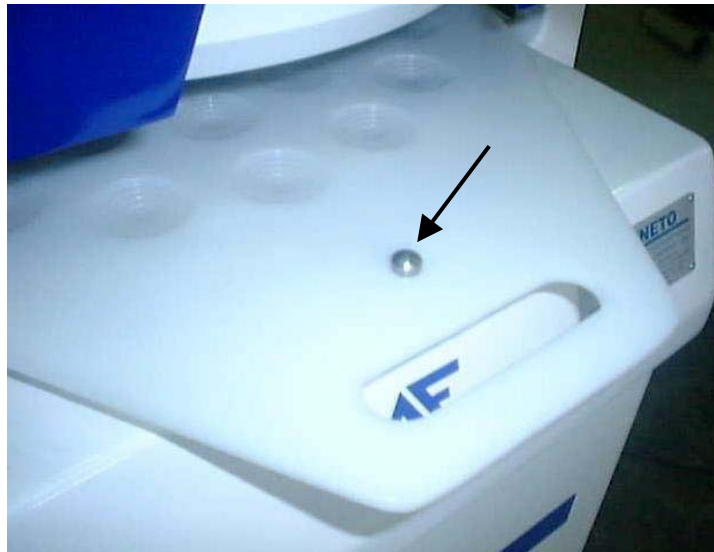


Figure 6.1

- Presser fortement le levier manuel (A), pour aplanir la pâte (fig. 6.2).

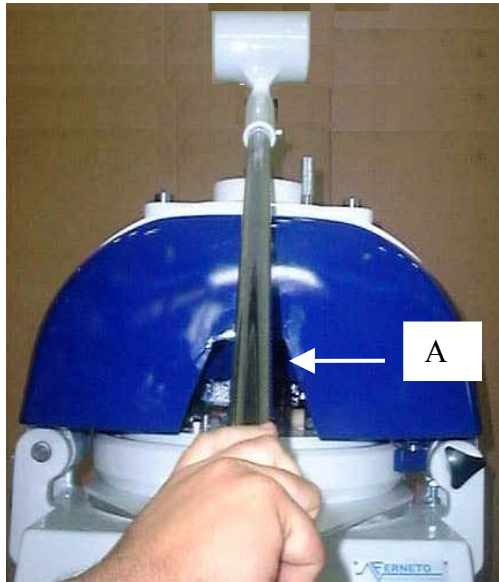


Figure 6.2

- Ensuite, maintenir le levier manuel (A), et pousser le levier (B), pour libérer les couteaux. Presser une fois de plus le levier manuel (A), pour permettre aux couteaux de descendre encore un peu (fig. 6.3). Maintenant la pâte est divisée en 22 ou 30 portions de poids égal.

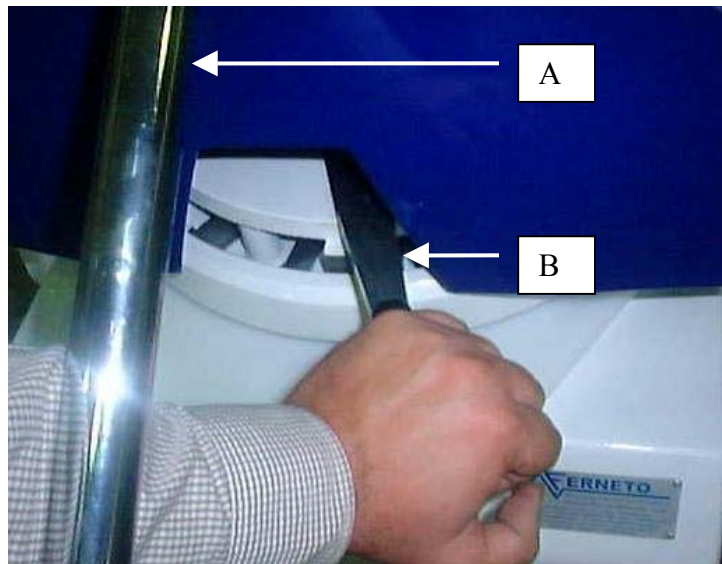


Figure 6.3

Pour arrondir la pâte, vous devez maintenir le levier manuel (A) et tirez vers vous le levier d'enroulement (C) (fig. 6.4), cela démarrera le roulement automatique. Après 4 ou 5 secondes, relâcher le levier d'enroulement. (C).



Figure 6.4

- Maintenant chaque portion de pâte a la forme d'une balle.
- Relâcher le levier manuel (A) et enlever la plaque enrouleuse avec la pâte déjà pesée et roulée.



Figure 6.5

Vous pouvez ajuster la hauteur du processus de pressage en tournant la vis (1) fig.6.5. Ajuster la hauteur pour obtenir la taille de pâte désirée que vous voulez diviser et arrondir.

## CHAPTER 7

### MAINTENANCE

#### COMMENT NETTOYER L'APPAREIL

Chaque jour à la fin de chaque période de travail, vous devez nettoyer la presse, enlever tous les résidus formés sur les couteaux et dans les fentes de la presse.

Aussi nettoyer la farine accumulée dans l'appareil.  
Pour lubrifier l'arbre, utiliser un lubrifiant alimentaire.

Pour nettoyer correctement l'appareil, vous devez:

1. Enlever la barrure de sécurité de l'anneau (fig. 7.1).
2. Abaisser le levier (A) de la fig. 4 avec la plaque pour arrondir la pâte installée au bon endroit (fig. 6.1).
3. Tourner l'anneau pour l'enlever des fentes (fig. 7.2).
4. Relâcher le levier (A) (fig. 4).
5. Faire glisser l'anneau (fig. 7.3).

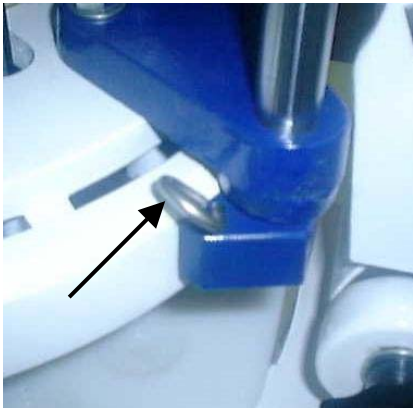


Fig. 7.1



Fig. 7.2



Fig. 7.3

Pour ré-assembler l'anneau, vous devez:

1. Placer l'anneau sous la presse.
2. Abaisser le levier (A) de la fig. 4 avec la plaque pour arrondir la pâte installée au bon endroit (fig. 6.1).
3. Tourner l'anneau pour l'ajuster dans les fentes (fig. 7.2).
4. Replacer la barrure de sécurité de l'anneau.

Enlever la barrure ( 2 ) des fig. 7.4 et fig. 7.5, et pencher la section du haut (fig.7.6) de l'appareil pour la nettoyer (fig. 7.6).

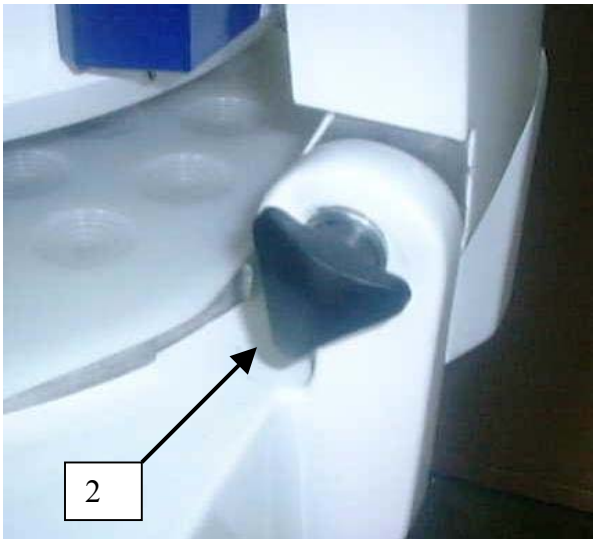


Figure 7.4

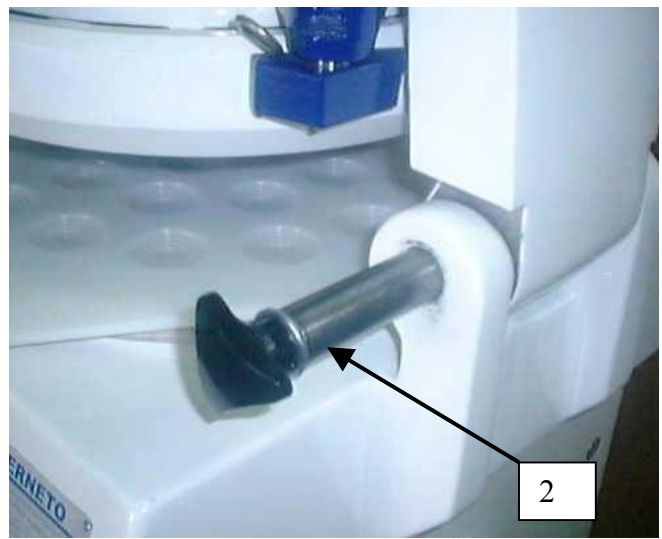
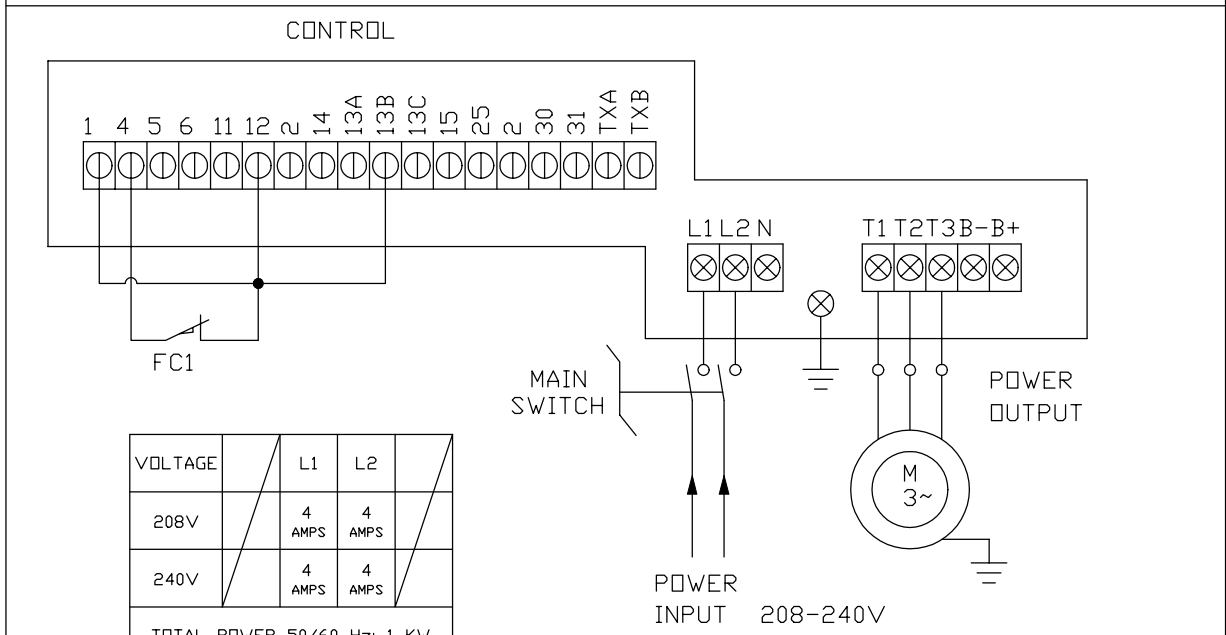
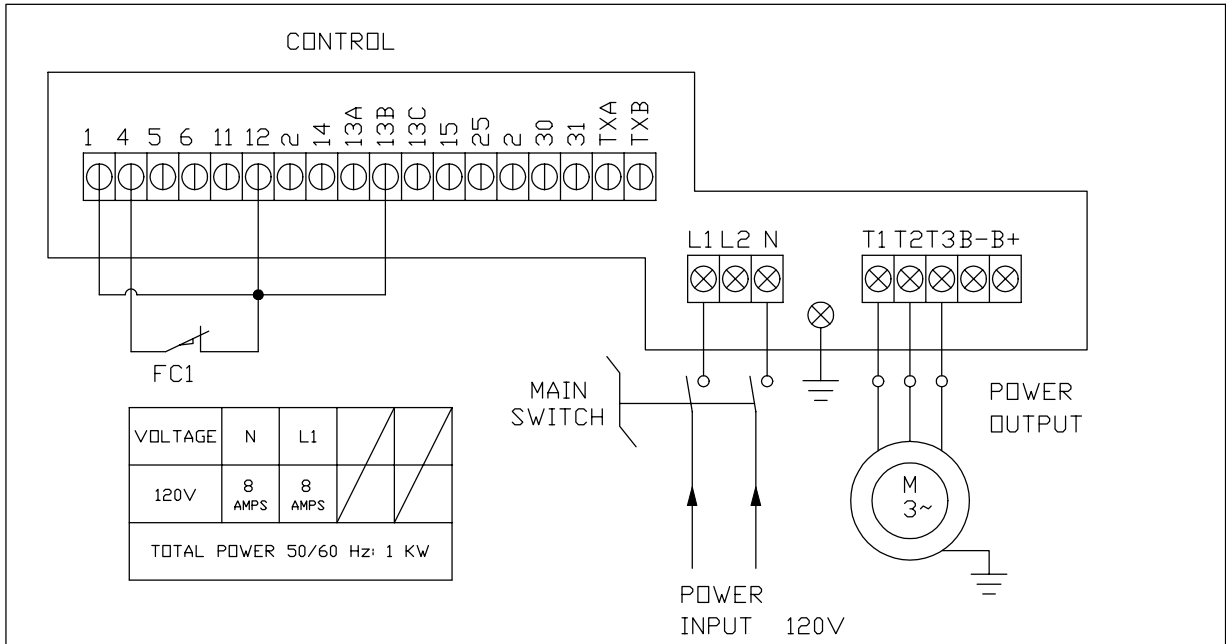


Figure 7.5



Figure 7.6

**AVERTISSEMENT**  
**CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS**



<b>EQUIPEMENT</b>		
<b>DOYON</b>		
DSF 1 PHASE 50/60 Hz		
DATE 26-03-02	DES. M. FAUCHER	REV # 0
SER.:	MODEL VSD07	NO. DSF

## **GARANTIE LIMITÉE**

**(Pour le Canada et les États continentaux des États-Unis)**

Équipement Doyon Inc. garantit ses produits à l'acheteur original, contre tout défaut de matériaux ou de fabrication, en autant qu'ils aient été utilisés de façon normale.

Cette garantie ne s'applique cependant pas sur les ampoules, les calibrations de température, tout défaut dû ou résultant d'une mauvaise manipulation, d'un emploi abusif ou d'un mauvais usage. La garantie ne s'applique pas non plus sur tout équipement dont le numéro de série aurait été enlevé ou altéré, tout produit modifié par du personnel de service non autorisé, endommagé par une inondation, un feu ou tout autre acte de Dieu, ni sur les éléments immergés endommagés par l'eau dure.

L'étendue des obligations du manufacturier, selon cette garantie, est le remplacement ou la réparation des pièces défectueuses durant la période de garantie. L'acceptation de la garantie sera faite par le département de service d'Équipement Doyon Inc. Cette décision sera définitive.

L'acheteur est responsable de faire installer son équipement adéquatement, de l'opérer sous des conditions normales d'utilisation avec une bonne supervision, ainsi que d'effectuer un entretien préventif périodique.

Dans le cas où les pièces s'avéreraient défectueuses durant une période d'un an à partir de la date d'achat, Équipement Doyon Inc. s'engage à les remplacer, sans frais, F.O.B. Linière, Québec, Canada.

Équipement Doyon Inc. couvrira les frais raisonnables de main-d'œuvre reliés au remplacement des pièces, pour une période d'un an à partir de la date d'achat. Toutefois, les frais encourus pour les déplacements au-delà de 50 milles, le temps supplémentaire et les jours de congé ne sont pas couverts. Au-delà d'un an après la date d'achat, tous frais de transport et de main-d'œuvre pour le remplacement des pièces sont la responsabilité de l'acheteur.

Équipement Doyon Inc. ne se tient pas responsable envers l'acheteur pour toutes conséquences ou dommages incluant, mais non limités à, dommages à la propriété, dommages pour perte d'usage, perte de temps, perte de profits ou de revenus, provenant de tout bris de garantie.

En aucun cas, cette garantie ne s'applique à l'extérieur du continent des États-Unis d'Amérique ou du Canada, à moins que l'acheteur n'ait une entente écrite avec Équipement Doyon Inc.