

1.2. Prescriptions de clauses spécifiques

Dans les établissements, le responsable des achats complétera en fonction des besoins le descriptif de l'équipement souhaité à l'aide des prescriptions adhoc.

1.2.1. Trancheuse a viande

- Présence obligatoire d'un système de protection de la lame circulaire.
- Cette protection doit pouvoir être facilement démontée pour le nettoyage.
- La trancheuse est équipée d'un système permettant d'extraire la lame sans la toucher (système d'extraction de lame avec poignées) de manière à ce que l'opérateur ne soit jamais en contact avec la partie tranchante de la lame. Une fois la lame fixée au système il ne doit plus être possible d'entrer en contact avec la partie tranchante de la lame.



Système d'extraction de la lame sans contact avec l'opérateur

- Lorsque les protections sont démontées, la mise en marche du moteur doit être impossible. Après remontage des protections, la mise en marche ne peut résulter que d'une action volontaire de l'utilisateur sur le bouton-poussoir de commande.
- Présence d'un chariot coulissant sur barre rectifiée avec roulement à billes
- Présence d'un système de poussoir de la matière à découper.
- Les boutons de marche et d'arrêt sont protégés contre les pénétrations d'eau : prévoir un film plastique ou en polyéthylène pour les boutons de commande de manière à permettre son nettoyage avec de l'eau.



- Dispositif à affûter et incorporé et amovible. Si ce dispositif découvre la lame, un système de sécurité doit empêcher son démarrage lorsqu'il n'est pas positionné correctement.
- Le système doit être conçu pour que les jus de découpe ne puissent atteindre les organes mécaniques, l'installation électrique et le moteur.
- Présence d'un témoin lumineux de fonctionnement.
- Démontage de l'ensemble très facile afin de permettre un nettoyage aisé.
- Prévoir un plan de travail rectiligne et stable, suffisamment grand. La place d'installation doit permettre un usage et un entretien faciles.
- Possibilité de régler les pieds.