



**Horizontal slicer**  
**Coupeuses horizontale**  
**Horizontale snijmachine**  
**Horizontale Schneidemaschine**  
**Cortadora horizontal**  
**Taglierina orizzontale**



**HS-3S**

Congratulations with the purchase of this horizontal slicer. This machine has been thoroughly tested in our warehouse in Belgium before delivery. This way, Sinmag Europe is able to guarantee delivery of a machine ready for installation.

For correct use and long service life of your horizontal slicer, we recommend that you read this manual attentively before starting to use the machine.

Sinmag Europe thank you for your trust and wish you much job satisfaction with this horizontal slicer.



Sinmag Europe Team.

**NOTICE**

The use of this or any industrial equipment may involve hazards such as hot surface, sharp objects, or danger from exposure to the electrical power. This manual is provided to assist you in the safe and efficient use of our equipment.

All equipment, whether considered hazardous or not, should be used in accordance with principles of good manufacturing practice.

The operator of this equipment must be of a legal age. Before operation, please read and follow the instructions carefully for maximum safety, and to obtain the best use of our equipment.

**1. INTRODUCTION****1.1 Brief introduction**

This handbook aims to introduce how to install, operate and maintain the Horizontal Slicer HS-3S

Thanks for choosing **SINMAG EUROPE** as your supplier. Any question, please contact our local office or dealer that will provide you with instant and ideal service.

**1.2 Production Description**

HS-3S is Horizontal Slicer mainly used for hamburger, biscuit and cake cutting. The products are transported to the blades by the conveyor belt. All parts which come into contact with the cake are food grade.

According to the required layers of the cake slicing, you can add the blade to the machine. The distance between the blades is a multiple of 5 mm.

	<b>HS-3S</b>
Capacity	5000 hamburgers/h
Power:	0,45 kW
Voltage:	220V 1 Ph
Machine Weight:	150 kg
Dimensions: DxWxH	1115 x 810 x 1360 mm
Standard blades	3
Max input width	400 mm
Max input height	100 mm

## 2. SAFETY INFORMATIONS

### 2.1 Safety symbols

For your safety, please pay attention to the following symbol as marked on the machine:



This label warns that only qualified service personnel can access this position and the operator must disconnect the power before carrying out any cleaning or servicing.

### 2.2 Working safety information

The machine must only be used by personnel suitably trained for the purpose and who have been trained in the contents of this publication.

#### To ensure safe work, comply with the following instructions:

1. Install the machine in compliance with workplace safe work requirements.
2. Don't place the machine near a source of heat and this machine must not be used in a place where the surrounding environment may have a potential risk of explosion.
3. Use the machine with great care and never be distracted.
4. Do not wear loose fitting clothing or clothing with wide or open sleeves.
5. Do not remove, cover or modify the identification plates placed on the machine body.
6. Do not use the machine as a working surface or area and do not place any objects on it that are not required for normal working operations.
7. Do not use the machine with temporary electrical connections or non-insulated cables.
8. Periodically check the state of the power cable and the cable clamp on the machine body, have it replaced as soon as is necessary by qualified personnel.
9. Stop the machine immediately as soon as there is any defective or abnormal operation, a breakage, any incorrect movements, or unusual noises.
10. Before cleaning or carrying out maintenance, disconnect the machine from the electricity mains.
11. Use protective working gloves for cleaning and maintenance.
12. For all extraordinary maintenance, consult the manufacturer or qualified and authorised personnel.
13. Do not use water jets or spray to clean the machine.
14. When sharp accessories are manipulated, use cut-resistant gloves.

## 3. INSTALLATION

### 3.1 General installation requirements

#### NOTE:

**It is most important that this machine is installed correctly and that the operation is correct before use. Installation shall comply with local electrical, fire, health and safety requirements.**

This machine is designed to provide years of satisfactory service. Correct installation is essential to achieve the best performance, efficiency and trouble-free operation.

### 3.2 Installation

This appliance shall be installed with sufficient ventilation to prevent the occurrence of unacceptable concentrations of health harmful substances in the room.

Installations must be carried out by qualified service persons only. Failure to install equipment to relevant codes and manufacturer's specifications in this section will void the warranty.

Components having adjustments protected (e.g. paint sealed) by the manufacturer are only to be adjusted by an authorised service agent. They are not to be adjusted by the installation person.

It is the responsibility of the owner to supply and arrange for the connection of all services to the machine.

### 3.3 Unpacking

On receipt of the machine, carry out the following: Remove all packaging and transit protection including all protective plastic coverings from outer panels.

Check equipment and parts for damage. Report any damage immediately to the carrier and dealer. Never attempt to operate the machine with damaged parts.

Report any deficiencies to the dealer that supplied the machine.

### 3.4 Location

1. Select a location for the machine with a minimum of 0.6m space around the machine for operating, cleaning and servicing.
2. Position the machine in its proper working position. The machine must be installed on a flat, solid and dry floor.
3. It is recommended that the machine is level from front to back and from side to side. This will ensure the greatest stability.

### 3.5 Electrical connection

1. An electrical supply should be available within the reach of the included power cord. Do not use extensions to connect the machine's power cord to the electrical supply.
2. Before making the electrical connections, read the specifications on the rating plate to ensure that they comply with those of the electrical supply. Electrical connection should be made by a qualified service technician who will observe all applicable safety codes and the national electrical codes.
3. Check the correct connection (rotation) of the machine. If connected wrong, the motor will run, but the knives will not move. If necessary, you will have to exchange the position of 2 phase wires.

When connecting this machine to the mains supply, ensure that the following is carried out:

1. An isolating switch is fitted within 2m of the machine.
2. A grommet/gland is fitted around the power supply cord entry hole into the machine.
3. All wiring connections must be checked and tight.

**Once the electrical connection has been made, the machine is ready for use.**

**ELECTRICAL SUPPLY REQUIREMENTS 220VAC, 50Hz, 1PH+E**

## 4. COMMISSIONING

Before operating, please press the blade to check if its tension degree is appropriate. , Turn the knob to adjust the blade to a proper tension (See the picture 1).



Switch on the machine to see if the conveyor belt is slipping.

Adjust the screw to give the belt a proper tension (See picture 2).

If the conveyor belt derives to the left, adjust the screw on the left hand side.

If the conveyor belt derives to the right, adjust the screw on the right hand side.



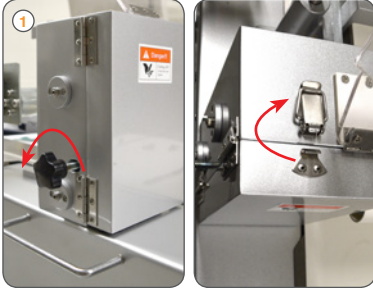
## 5. OPERATION

### HS-3S

- ① Adjust the width of the guide plate outside of the conveyorbelt (normally 3 hamburgs' width is ok), then change the height of the blades according to the desired thickness.
- ② Place the breads or cakes on the conveyorbelt.
- ③ Lower the upper conveyor belt against the product.
- ④ You can set the speed of the upper conveyor belt.
- ⑤ Switch on the powersupply.
- ⑥ The belts will transport the products to be sliced.

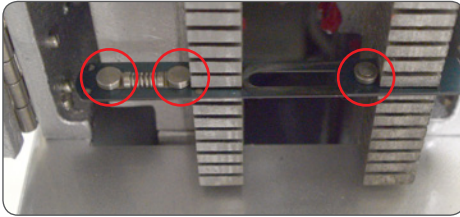
## 6. HOW TO CHANGE THE BLADES

① Loosen the knob to lower the tension on the blades and open the boxes .



② Take out or add a blade.

③ When you put in a blade make shure its positioned in the right way.



④ Make sure that the blade is positioned at the same height on both sides.



⑤ Close the boxes and turn the knob to adjust the blades to a proper tension.



## 7. CLEANING AND MAINTENANCE



**Warning.** Ensure the machine is isolated from the power supply before commencing cleaning or maintenance.



**Caution.** This unit is not water proof. Do not use water jet or spray to clean interior or exterior of this unit.

- ① Please always keep the conveyor belt clean and use the brush and water to clean the conveyor belt.
- ② Remember to switch off the electricity after daily use. Please use the soft cloth to clean outside part of the machine and use the brush to clean the inside part.
- ③ Normally there are much cake crumbs remaining on the working table, clean it and always keep it clean.



**Attention.** No body will be allowed to put his fingers close to the running blades. When the blades are dull, do not push the cake by hand, switch off the power supply first and then replace them.





**Horizontal slicer**  
**Coupeuses horizontale**  
**Horizontale snijmachine**  
**Horizontale Schneidemaschine**  
**Cortadora horizontal**  
**Taglierina orizzontale**



**HS-3S**

FR

Nous vous félicitons pour l'achat de votre coupeuses horizontale. Avant l'expédition, cette machine a été contrôlée dans notre dépôt en Belgique. De cette façon, nous pouvons vous assurer la livraison d'une machine prête à l'installation.

Pour une bonne utilisation et une longue durée de vie de la machine, nous vous recommandons de lire ce mode d'emploi avec attention avant d'utiliser la machine.

Sinmag Europe vous remercie pour la confiance et l'intérêt et nous vous souhaitons beaucoup de joie au travail avec cette machine.



Sinmag Europe Team.

**REMARQUE : L'utilisation de ce matériel ou de tout équipement industriel peut comporter des dangers comme une surface chaude, des bords tranchants, un risque de choc électrique. Ce manuel est destiné à vous aider pour une utilisation efficace et en toute sécurité de notre appareil.**

Toute machine, qu'elle soit considérée comme dangereuse ou non, doit être utilisée selon les principes des bonnes pratiques de fabrication.

L'utilisateur de cet appareil doit avoir atteint l'âge de la majorité. Avant d'utiliser la machine, veuillez lire attentivement et respecter les instructions de ce manuel pour travailler en toute sécurité et pour faire un usage optimal de votre équipement..

## 1. INTRODUCTION

### 1.1 Brève introduction

Ce manuel a pour but de vous présenter comment installer, utiliser et entretenir la coupeuses horizontale HS-3S.

Nous vous remercions d'avoir choisi **SINMAG EUROPE** comme fournisseur. Pour toute question, veuillez contacter notre agent ou distributeur local qui vous fournira un service parfait et rapide.

### 1.2. Spécifications

La trancheuse horizontale est utilisée pour trancher des pains hamburger, biscuits ou gâteaux.

Les produits sont acheminés vers les couteaux par un tapis transporteur. Toutes les pièces en contact avec les aliments sont prévues pour l'alimentaire.

En fonction du nombre de tranches que vous voulez, vous pouvez ajouter des couteaux à la machine. La distance entre les couteaux est un multiple de 5 mm.

	<b>HS-3S</b>
Capacité	5000 hamburgers/h
Puissance:	0,45 kW
Voltage:	220V 1 Ph
Poids machine	150 kg
Dimensions: PxLxH	1115 x 810 x 1360 mm
Nombre de lames standard	3
Largeur d'entrée maximale	400 mm
Hauteur d'entrée maximale	100 mm

## 2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

### 2.1 Symboles de sécurité

Pour votre sécurité, veuillez prêter attention au symbole suivant inscrit sur la machine :



Cette étiquette prévient que seul un personnel de service qualifié peut accéder à cet élément /endroit et que l'agent doit débrancher l'alimentation électrique avant d'effectuer un nettoyage ou l'entretien.

### 2.2 Consignes de sécurité pour le travail

La machine doit être utilisée uniquement par un personnel formé valablement à cet effet et qui a été formé au sujet du contenu de ce manuel.

#### Pour garantir un travail en toute sécurité, respecter impérativement les instructions suivantes :

1. Installer la machine en respectant les exigences en matière de sécurité dans le lieu de travail.
2. Ne pas placer la machine à côté d'une source de chaleur et ne pas utiliser la machine dans un environnement qui présente un risque d'explosion.
3. Utiliser la machine avec une grande attention et ne vous laissez jamais distraire.
4. Ne pas porter de vêtements amples ni de manches larges ou ouvertes.
5. Ne pas enlever, recouvrir ni modifier les plaques signalétiques disposées sur la structure de la machine.
6. Ne pas utiliser la machine comme une surface de travail et ne pas placer d'objets qui ne sont pas nécessaires pour les opérations normales de travail.
7. Ne pas utiliser la machine avec des connexions électriques provisoires ou des câbles non isolés.
8. Vérifier périodiquement l'état du câble d'alimentation électrique et du serre-câble sur le corps de la machine, et le faire remplacer dès que cela est nécessaire par un personnel qualifié.
9. En cas de fonctionnement défaillant ou anormal, de casse, de déplacement incorrect ou de bruit inhabituel, arrêter immédiatement la machine.
10. Avant d'effectuer le nettoyage ou la maintenance, débrancher la machine du secteur.
11. Porter des gants de protection pour effectuer le nettoyage et la maintenance.
12. Pour toute maintenance extraordinaire, s'adresser au fabricant ou à un personnel qualifié ou agréé.
13. Ne pas utiliser de jet d'eau ni pulvériser de l'eau pour nettoyer la machine.
14. Pour manipuler des accessoires tranchants, porter des gants résistants aux coupures.

## 3. INSTALLATION

### 3.1 Exigences générales pour l'installation

**REMARQUE : Il est capital d'installer cette machine correctement et de s'assurer de son fonctionnement correct avant son utilisation. L'installation doit être conforme aux exigences locales électriques, en matière d'incendie, de santé et de sécurité.**

Cette machine est conçue pour vous assurer un service satisfaisant pendant de nombreuses années. Une installation correcte est essentielle pour obtenir les meilleures performances, un fonctionnement efficient et sans failles.

### 3.2 Installation

Cette machine doit être installée dans une pièce aérée pour empêcher la concentration de substances nocives pour la santé dans le local.

Les installations doivent être effectuées uniquement par des agents qualifiés. Le non-respect des normes applicables et des spécifications du fabricant dans cette section pour installer la machine annulera la garantie. Des composants comportant des éléments de réglage protégés (par ex. scellés à la peinture) par le fabricant doivent être réglés uniquement par un agent de service agréé. Ils ne doivent pas être réglés par la personne qui installe la machine.

Il incombe au propriétaire de prendre les dispositions pour toutes les alimentations nécessaires de la machine.

### 3.3 Déballage

A la réception de la machine, enlever tout l'emballage et les protections pour le transport, y compris les bâches de protection en plastique des panneaux extérieurs.

Vérifier si la machine et les pièces ne sont pas endommagées. Signaler tout dommage immédiatement au transporteur et au distributeur. Ne jamais essayer de faire fonctionner la machine avec des pièces endommagées.

Signaler toute carence au distributeur qui a livré cette machine.

### 3.4 Emplacement

1. Sélectionner un emplacement pour la machine de façon à disposer d'un espace libre autour de la machine d'au moins 0,6 m pour utiliser, nettoyer et entretenir la machine.
2. Positionner la machine dans sa position correcte de travail. La machine doit être posée sur un sol plat, solide et sec.
3. Il est recommandé que la machine soit de niveau de l'avant à l'arrière et d'un côté à l'autre. Cela garantira une grande stabilité.

### 3.5 Branchement électrique

1. Une alimentation électrique doit être accessible à portée du câble électrique inclus. Ne pas utiliser de rallonges pour raccorder le câble électrique de la machine au secteur.
2. Avant d'effectuer les branchements électriques, lire les spécifications sur la plaque signalétique afin de s'assurer qu'elles sont conformes à celles de l'alimentation électrique. Le branchement électrique doit être effectué par un technicien de maintenance qualifié qui respectera toutes les normes de sécurité applicables et les normes électriques nationales.
3. Vérifier que la machine est correctement branchée (rotation). Si la machine est mal branchée, le moteur va tourner, mais les couteaux ne se met pas en mouvement. Si nécessaire, vous devrez inverser la position des 2 fils de phase.

Lors du branchement de la machine au secteur, assurez que les éléments suivants sont bien présents :

1. Un disjoncteur isolant est installé à 2 m au maximum de la machine.
2. Un passe-câble /presse-étoupe est installé autour de l'orifice d'entrée du câble d'alimentation électrique dans la machine.
3. Toutes les connexions de câblage doivent être vérifiées et étanches.

**Une fois que le branchement électrique a été effectué, la machine est prête à l'emploi.**  
**EXIGENCES D'ALIMENTATION ÉLECTRIQUE 220 VAC, 50 Hz, 1 Phases + T**

## 4. FONCTIONNEMENT

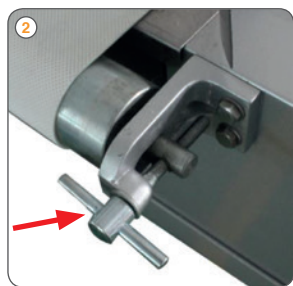
Avant de démarrer vérifiez que la tension sur le couteau est suffisante. Tournez le bouton noir pour ajuster la tension (photo 1).



Démarez la machine pour voir si le tapis se met en mouvement. Ajustez la tension du tapis via la vis (photo 2).

Si le tapis dévie vers la gauche ajustez la vis de gauche.

Si le tapis dévie vers la droite ajustez la vis de droite.



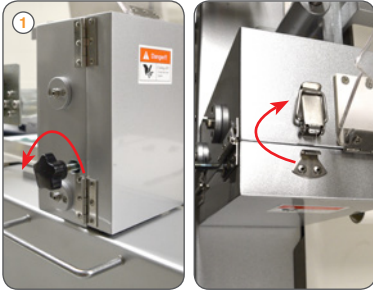
## 5. UTILISATION

### HS-3S

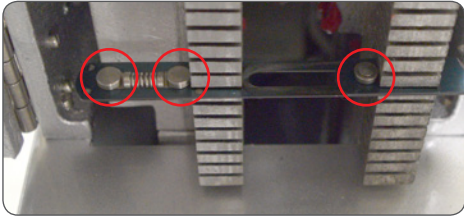
- ① Ajustez les guides de largeur à l'extérieur du tapis (normalement on peut placer 3 hamburgers en largeur). Ensuite ajustez la hauteur du couteau en fonction de l'épaisseur désirée.
- ② Place the breads or cakes on the conveyorbelt.
- ③ Lower the upper conveyor belt against the product.
- ④ You can set the speed of the upper conveyor belt.
- ⑤ Switch on the powersupply.
- ⑥ The belts will transport the products to be sliced.

## 6 COMMENT CHANGER LES COUTEAUX.

- ① Diminuez la tension du couteau en tournant le bouton ensuite ouvrez les boîtes de part et d'autre.



- ② Enlevez ou ajoutez un couteau.  
 ③ Quand vous placez le couteau assurez-vous qu'il est bien positionné.



- ④ Assurez-vous que le couteau est positionné à la même hauteur de chaque côté.



- ⑤ Fermez les deux boîtes et tournez le bouton pour tendre les couteaux.



## 7. NETTOYAGE ET MAINTENANCE



**Avertissement. Avant d'effectuer le nettoyage ou la maintenance, s'assurer que la machine est bien isolée du secteur.**



**Attention. Cette machine n'est pas étanche. Ne pas pulvériser de l'eau pour nettoyer l'intérieur ou l'extérieur de cette machine**

- ① Nettoyez le tapis régulièrement avec une brosse et de l'eau.
- ② Eteignez la machine après chaque utilisation et nettoyez avec un chiffon doux pour l'extérieur et une brosse pour l'intérieur.
- ③ Normalement vous retrouvez des miettes sur la table de réception, veuillez la nettoyer et la garder propre.



**Attention, ne jamais mettre ses doigts près de la partie tranchante des couteaux. Quand les couteaux sont usés ne pas pousser le produit avec les mains, mais directement remplacer les couteaux.**





**Horizontal slicer**  
**Coupeuses horizontale**  
**Horizontale snijmachine**  
**Horizontale Schneidemaschine**  
**Cortadora horizontal**  
**Taglierina orizzontale**



**HS-3S**

Proficiat met de aankoop van uw horizontale snijmachine.  
De machine werd alvorens te leveren getest in het magazijn te België.  
Zo staat Sinmag Europe garant voor de levering van een machine die klaar is voor installatie.

NL

Voor een goede werking en lange levensduur van uw horizontale snijmachine raden wij u aan deze handleiding grondig door te nemen alvorens aan de slag te gaan met uw machine.

Sinmag Europe dankt u voor het vertrouwen en interesse en wenst u veel werkgenot.



Sinmag Europe Team.

## NOTA

Het gebruik van deze of elk andere industriële machine houdt risico's in zoals verhitte oppervlakken, scherpe voorwerpen of de blootstelling aan elektrische stroom. Deze handleiding wordt U ter beschikking gesteld om U te begeleiden in het veilig en efficiënt gebruik van onze machines.

NL

Alle benodigdheden, beschouwd als gevaarlijk of niet, moeten in overeenstemming met de principes van een correcte werkmethode gebruikt worden.

De bediener van deze machine moet meerderjarig zijn. Lees en volg de instructies grondig om deze machine in veiligheid te gebruiken en een optimaal gebruik van de machine te verzekeren.

## 1. INLEIDING

### 1.1 Kort overzicht

Deze handleiding is bedoeld om u op de hoogte te brengen van de plaatsing, bediening en onderhoud van de HS-3S horizontale snijmachine.

Wij danken u om **SINMAG EUROPE** als leverancier te kiezen. Heeft u een vraag, aarzel dan niet om ons of uw lokale verdeler te contacteren. Wij garanderen u een snelle respons en service.

### 1.2. Specificaties

HS-3S is een horizontale snijmachine vooral gebruikt om hamburgerbroodjes, biscuit en cake te snijden. De producten worden door een transportband naar de messen gebracht. Alle onderdelen van de machine die in aanraking komen met het product zijn voedselveilig.

Naargelang het aantal gewenste gesneden delen kunnen snijmessen aangebracht of weggenomen worden. De afstand tussen de snijmessen is een veelvoud van 5 mm.

	HS-3S
Capaciteit	5000 hamburgers/h
Vermogen:	0,45 kW
Voltage:	220V 1 Ph
Machine gewicht	150 kg
Afmetingen: DxBxH	1115 x 810 x 1360 mm
Standaard aantal snijmessen	3
Max invoerbreedte	400 mm
Max invoerhoogte	100 mm

## 2. VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

### 2.1 Veiligheidssymbolen

Voor uw veiligheid houdt u rekening met het volgende symbool als u het aantreft op de machine.

NL



Dit label betekent dat enkel een gekwalificeerde technicus toegang tot deze plaats heeft. De machine moet losgekoppeld worden van het elektriciteitsnet vooraleer onderhoud of herstellingen uit te voeren.

### 2.2 Werkveiligheid

Deze machine mag enkel bediend worden door personeel dat voldoende is opgeleid in het gebruik van de machine en op de hoogte is van de informatie in deze handleiding.

**Om een veilige werkomgeving te verzekeren, moet u aan volgende instructies voldoen:**

1. Installeer de machine in overeenkomst met de veiligheidsvoorwaarden op de werkvloer.
2. Plaats de machine niet in de buurt van een warmtebron of in een omgeving waar een potentieel ontploffingsgevaar heerst.
3. Wees aandachtig en laat u niet afleiden tijdens het gebruik van de machine.
4. Draag geen loszittende kleding bij het gebruik van deze machine.
5. Verwijder, bedek of wijzig de identificatieplaatjes die op de behuizing van de machine zijn aangebracht niet.
6. Gebruik de machine niet als werkoppervlak, en plaats geen voorwerpen op de machine die niet nodig zijn voor normaal gebruik van de machine.
7. Gebruik de machine niet met tijdelijke stroomtoevoer aansluitingen of onvoldoende geïsoleerde kabels.
8. Controleer regelmatig de stroomkabel en de kabelklem op het frame van de machine, indien nodig, laat de kabel zo snel mogelijk vervangen door gekwalificeerd personeel.
9. Stop de machine onmiddellijk in geval van foutieve of abnormale werking, hapering of eender welke ongewone werking of geluid van de machine.
10. Ontkoppel de machine van het stroomnet vooraleer onderhouds- of herstelwerken uit te voeren.
11. Draag beschermende handschoenen tijdens het onderhoud van de machine.
12. Laat uitzonderlijk onderhoud of herstellingen enkel uitvoeren door gekwalificeerd personeel.
13. Gebruik geen stromend water of water onder druk om de machine schoon te maken.
14. Draag beschermende handschoenen als u met scherpe onderdelen van de machine werkt.

## 3. INSTALLATIE

### 3.1 Algemene installatievoorwaarden

#### NOTA:

**Het is zeer belangrijk dat deze machine correct wordt geïnstalleerd en correct is afgesteld voor gebruik. De installatie moet gebeuren in overeenstemming met lokale elektriciteits-, brand-, gezondheids- en veiligheidsvoorwaarden.**

Deze machine is ontworpen om jarenlange diensttevredenheid te leveren. Een correcte installatie is essentieel om de beste prestaties, doeltreffendheid en probleemloze werking te bereiken.

### 3.2 Installatie

Deze machine moet in een voldoende geventileerde ruimte geïnstalleerd worden om de ophoping van onaanvaardbare concentraties van schadelijke deeltjes voor de gezondheid te voorkomen.

De installatie mag enkel door gekwalificeerd personeel worden uitgevoerd. Installatie die afwijkt van toepasselijke voorschriften of specificaties van de fabrikant zullen de garantie opheffen.

Onderdelen beschermd tegen manipulatie (bijv. verfverzegeld) door de fabrikant mogen enkel door een geautoriseerde onderhoudstechniker bijgesteld worden. Deze mogen niet door de installateur worden gemanipuleerd.

De verantwoordelijkheid voor alle aansluitingen voor een correcte werking van de machine ligt bij de gebruiker.

### 3.3 Uitpakken

Bij ontvangst van de machine. Verwijder alle verpakkings- en transportmateriaal inclusief alle plastic beschermlagen op de behuizing.

Behoud alle verpakkings- en transportmateriaal tot u er zeker van bent dat er geen schade (buiten- en binnenkant) aan de machine is aangebracht tijdens het transport. Het is de plicht van de aankoper om eventuele schade onmiddellijk te melden aan de transportfirma.

### 3.4 Locatie

1. Kies een locatie voor de machine met rondom een vrije ruimte van minimum 0,6 m voor bediening, onderhoud en eventuele herstelwerken.
2. Plaats de machine in zijn correcte werkpositie. Plaats de machine op een vlakke, stevige en droge ondergrond.
3. Om een optimale stabiliteit te verzekeren, is het ten zeerste aanbevolen dat de machine in de breedte en de diepte waterpas staat.

### 3.5 Elektrische aansluiting

1. De aansluiting op het elektriciteitsnet moet worden voorzien binnen het bereik van de stroomkabel van de machine. Gebruik geen verlengkabels om de machine op het elektriciteitsnet aan te sluiten.
2. Lees de gegevens op het identificatieplaatje en zorg ervoor dat de aansluitingen in overeenstemming worden gemaakt met de specificaties van de stroomtoevoer. De elektrische aansluitingen worden door een gekwalificeerde servicetechniker uitgevoerd, die de veiligheids- en lokale elektriciteitsvoorschriften respecteert.
3. Controleer de correcte aansluiting (draaizin) van de machine. Bij foute draaizin zal de motor draaien, maar de messen zullen niet bewegen. Indien nodig moeten 2 fase kabels van plaats worden verwisseld.

Vooraleer de machine op het elektriciteitsnet aan te sluiten, zorg ervoor dat:

1. Een zekeringschakelaar geplaatst is binnen 2 m van de machine.
2. Er een wartel en spanring rond de stroomtoevoerkabel zit bij invoeropening in de machine.
3. Alle kabelaansluitingen gecontroleerd worden en vast zitten.

**Eens de elektrische aansluiting is gemaakt, is de machine klaar voor gebruik. Stroomtoevoer voorschriften 220VAC, 50Hz, 1PH+E.**

## 4. BEDIENING

Voor het ingebruik nemen van de machine: druk op de messen om te controleren of de messen opgespannen zijn.

Draai aan de knop om de spanning van de messen aan te passen (foto 1).



Zet de machine aan en controleer of de transportband slipt of scheef zit.

Draai aan de schroef om de transportband de juiste spanning te geven (foto 2).

Als de transportband naar links afwijkt, draai aan de schroef aan de linkerkant.

Als de transportband naar rechts afwijkt, draai aan de schroef aan de rechterkant.



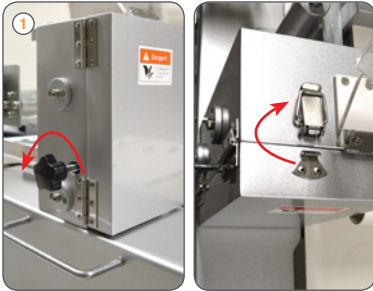
## 5. GEBRUIK

### HS-3S

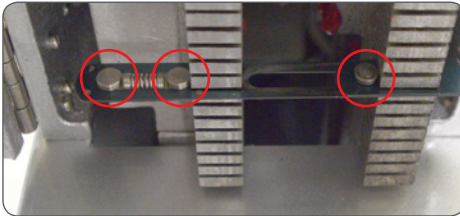
- 1 Stel de breedte van de invoergeleider in (breedte van 3 hamburgerbroodjes is meestal ok), pas dan de hoogte van de messen aan naargelang de gewenste snijdikte.
- 2 Plaats het te snijden product op de transportband.
- 3 Positioneer de bovenste transportband tot deze het product aanraakt.
- 4 Je kan de snelheid van de bovenste transportband aanpassen.
- 5 Zet de machine aan.
- 6 De transportband voert de producten naar de messen om gesneden te worden.

## 6. PLAATSEN/VERVANGEN VAN DE MESSEN

- ① Draai aan de knop om de spanning van de messen te verlagen. Maak dan de kastjes open.



- ② Plaats of neem een mes weg.  
③ Controleer de juiste positie bij het plaatsen van een mes.



- ④ Controleer of de messen aan beide kanten op dezelfde hoogte zijn geplaatst.



- ⑤ Sluit de kistjes en draai aan de knop om de messen aan te spannen.



## 7. REINIGING EN ONDERHOUD



**WAARSCHUWING.** Zorg ervoor dat de machine **NIET** aangesloten is op het stroomnet wanneer u ze wilt schoonmaken of onderhouden.

NL



**OPGELET.** Deze machine is niet waterdicht, het gebruik van stromend water of hogedrukreiniger voor het reinigen van de machine is af te raden.

- ① Houdt de transportbanden schoon. Gebruik hiervoor water en een borstel.
- ② Zet de machine na dagelijks gebruik uit. Gebruik een zachte doek om de behuizing van de machine te reinigen. Gebruik een borstel om de binnenste onderdelen te reinigen.
- ③ Er blijven veel kruimels op de tafel achter, houd de tafel zoveel mogelijk kruimelvrij.



**WAARSCHUWING.** Houdt vingers en lichaamsdelen uit de buurt van de snijmesses. Duw niet handmatig tegen de producten als de snijmesses bot worden. Zet de de machine uit en vervang de messen.





**Horizontal slicer**  
**Coupeuses horizontale**  
**Horizontale snijmachine**  
**Horizontale Schneidemaschine**  
**Cortadora horizontal**  
**Taglierina orizzontale**



**HS-3S**

Wir gratulieren Ihnen mit dem Ankauf dieser Horizontale Schneidemaschine. Diese Maschine wurde vor der Lieferung gründlich in unserem Lager in Belgien geprüft. Auf dieser Weise können wir die Lieferung einer zur Installation fertigen Maschine garantieren.

Für eine korrekte Wirkung und eine lange Lebensdauer des Horizontale Schneidemaschine, raten wir Ihnen diese Anleitung aufmerksam zu lesen, bevor Sie mit dem Gebrauch der Maschine anfangen.

Sinmag Europe dankt Ihnen für das Vertrauen und das Interesse und wünscht Ihnen viele Arbeitsfreude mit der Maschine.



Sinmag Europe Team.

## HINWEIS

Die Verwendung dieser oder anderer Industrieanlagen kann Gefahren, etwa durch heiße Oberflächen, scharfe Gegenstände oder elektrischen Strom mit sich bringen. Diese Anleitung soll Ihnen bei der sicheren und effizienten Benutzung unserer Maschine helfen.

Alle Maschinen, ob als gefährlich eingestuft oder nicht, sollten gemäß den Grundsätzen der guten Herstellungspraxis benutzt werden.

Der Benutzer dieser Maschine muss volljährig sein. Bitte lesen und befolgen Sie vor Inbetriebnahme die Anweisungen sorgfältig, um maximale Sicherheit zu gewährleisten und unsere Maschine optimal zu nutzen.

## 1. EINFÜHRUNG

### 1.1 Kurze Einführung

Diese Anleitung dient der Einführung in Installation, Betrieb und Wartung des Horizontale Schneidemaschine HS-3S

Vielen Dank, dass Sie sich für **SINMAG EUROPE** entschieden haben. Bei Fragen wenden Sie sich bitte an unsere lokale Niederlassung oder unseren Vertreter, wo man Ihnen umgehend den optimalen Service bietet.

### 1.2. Technische Daten

HS-3S sind horizontale Schneidemaschinen und werden meistens zum Schneiden von Topfkuchen oder Hamburgern benutzt. Die Produkte werden von den Transportbändern zu den Schneidmessern geführt. Den Abstand zwischen den Schneideblättern kann man leicht anpassen (per 5 mm).

	HS-3S
KAPAZITÄT	5000 hamburgers/Stunde
MOTORLEISTUNG	0,45 kW
SPANNUNG:	220V 1 Ph
NETTOGEWICHT MASCHINE	150 kg
ABMESSUNGEN: D x W x H	1115 x 810 x 1360 mm
ANZAHL MESSER STANDARD	3
Max. Eingangsbreite	400 mm
Max. Eingangshöhe	100 mm

D

## 2. SICHERHEITSHINWEISE

### 2.1 Sicherheitssymbole

Beachten Sie zu Ihrer eigenen Sicherheit bitte das folgende Symbol auf der Maschine:



Dieser Aufkleber weist darauf hin, dass nur qualifiziertes Wartungspersonal an dieser Stelle Arbeiten vornehmen darf und dass der Bediener das Gerät vom Netz trennen muss, bevor er Reinigungs- oder Wartungsarbeiten durchführt.

### D 2.2 Informationen zur Arbeitssicherheit

Die Maschine darf nur von Personal benutzt werden, das zu diesem Zweck angemessen geschult wurde und mit dem Inhalt dieser Anleitung vertraut ist.

**Um sichere Arbeit zu gewährleisten, müssen folgende Anweisungen befolgt werden:**

1. Erfüllen Sie bei der Installation der Maschine die Anforderungen bezüglich der Sicherheit am Arbeitsplatz.
2. Stellen Sie die Maschine nicht in der Nähe einer Wärmequelle auf, außerdem darf die Maschine nicht an Stellen eingesetzt werden, an denen eine potentielle Explosionsgefahr besteht.
3. Benutzen Sie die Maschine mit großer Sorgfalt und lassen Sie sich nicht ablenken.
4. Tragen Sie keine weite Kleidung oder Kleidungsstücke mit weiten oder offenen Ärmeln.
5. Die Typenschilder am Maschinengehäuse dürfen nicht entfernt, verdeckt oder modifiziert werden.
6. Benutzen Sie die Maschine nicht als Arbeitsfläche und stellen oder legen Sie keine Gegenstände darauf, die für den normalen Betrieb nicht benötigt werden.
7. Benutzen Sie die Maschine nicht mit provisorischen elektrischen Anschlüssen oder nicht isolierten Kabeln.
8. Überprüfen Sie regelmäßig den Zustand des Netzkabels und der Kabelklemme am Maschinengehäuse, lassen Sie beides bei Bedarf durch qualifiziertes Personal ersetzen.
9. Stellen Sie die Maschine sofort ab, wenn Mängel oder Funktionsstörungen, ein Defekt, fremde Bewegungen oder ungewöhnliche Geräusche festgestellt werden.
10. Trennen Sie vor der Durchführung von Reinigungs- oder Wartungsarbeiten die Maschine vom Netz.
11. Tragen Sie bei Reinigungs- und Wartungsarbeiten Schutzhandschuhe.
12. Wenden Sie sich zwecks Durchführung außergewöhnlicher Wartungsarbeiten an den Hersteller oder an qualifiziertes oder befugtes Personal.
13. Reinigen Sie die Maschine nicht mit einem Wasserstrahl.
14. Tragen Sie bei der Handhabung scharfer Zubehörteile schnittfeste Handschuhe.

## 3. INSTALLATION

### 3.1 Allgemeine Installationsanforderungen

**HINWEIS: Es ist äußerst wichtig, dass diese Maschine korrekt installiert und bedient wird. Die Installation muss den geltenden Elektro-, Brandschutz-, Gesundheits- und Sicherheitsanforderungen entsprechen.**

Dieser Maschine ist für jahrelangen einwandfreien Betrieb ausgelegt. Korrekte Installation ist wesentlich, um optimale Leistungseffizienz und störungsfreien Betrieb zu erreichen.

### 3.2 Installation

Bei der Installation dieser Maschine muss auf ausreichende Belüftung geachtet werden, um das Auftreten nicht akzeptabler Konzentrationen gesundheitsschädlicher Substanzen im Raum zu verhindern.

Installationen dürfen nur von qualifiziertem Personal durchgeführt werden. Wenn die Installation der Maschine nicht unter Befolgung der entsprechenden Vorschriften und Herstellerspezifikationen in diesem Abschnitt erfolgt, erlischt die Garantie.

Komponenten, deren Einstellung vom Hersteller geschützt wurde (beispielsweise mit einem Farbsiegel), dürfen nur von einem befugten Servicetechniker eingestellt werden. Sie dürfen nicht vom Installationspersonal eingestellt werden.

Der Inhaber muss für den Anschluss der erforderlichen Versorgungsleitungen an die Maschine sorgen.

### 3.3 Auspacken

Verfahren Sie nach dem Eintreffen der Maschine wie folgt: Entfernen Sie die gesamte Verpackung und alle Transportschutzvorrichtungen, einschließlich aller Kunststoffschutzfolien, von den äußeren Blechen.

Überprüfen Sie Maschine und Teile auf Beschädigungen. Melden Sie etwaige Schäden umgehend dem Spediteur und dem Vertreter. Versuchen Sie auf keinen Fall, die Maschine mit beschädigten Teilen zu betreiben. Melden Sie etwaige Mängel dem Vertreter, der die Maschine lieferte.

### 3.4 Aufstellungsort

1. Wählen Sie für die Maschine einen Aufstellungsort mit mindestens 0,6 m Platz auf allen Seiten für Bedienung, Reinigung und Wartung.
2. Stellen Sie die Maschine an ihrer geeigneten Betriebsposition auf. Der Teiler muss auf einem ebenen, festen und trockenen Boden installiert werden.
3. Die Maschine sollte in Längs- und Querrichtung möglichst waagrecht stehen. Dies gewährleistet die größte Stabilität.

### 3.5 Elektroanschluss

1. Ein Stromanschluss sollte innerhalb der Reichweite des mitgelieferten Netzkabels vorhanden sein. Verwenden Sie zum Anschließen der Maschine an die Stromversorgung keine Verlängerungskabel.
2. Lesen Sie vor der Herstellung der Stromverbindung die Angaben auf dem Typenschild, um zu gewährleisten, dass sie den Werten der Stromversorgung entsprechen. Der Elektroanschluss sollte von einem qualifizierten Servicetechniker hergestellt werden, der alle geltenden Sicherheitsvorschriften und die nationalen Vorschriften für Elektroanschlüsse befolgt.
3. Prüfen Sie den korrekten Anschluss (Drehsinn) der Maschine. Wenn die Maschine falsch angeschlossen wurde, wird der Motor wirken, aber die Messer werden nicht bewegen. Wenn nötig werden Sie die Position von zwei Phasenkabeln umwechseln müssen.

Beachten Sie beim Anschließen dieser Maschine ans Stromnetz unbedingt Folgendes:

1. Ein Isolierschalter muss im Abstand von höchstens 2m zur Maschine angebracht werden.
2. Die Öffnung für das Netzkabel in der Maschine ist mit einer Kabeldurchführung versehen.
3. Alle Kabelverbindungen müssen fest sein.

**Sobald der Elektroanschluss hergestellt ist, ist der Maschine betriebsbereit.  
Anforderungen bezüglich des Stromanschlusses 220VAC, 50Hz, 1PH+E.**

## 4. INBETRIEBNAHME

Vor dem Betrieb bitte auf die Klingen drücken, um die Spannung zu prüfen. Die Spannung durch Drehen des Regulierknopfes (siehe Bild 1) anpassen.

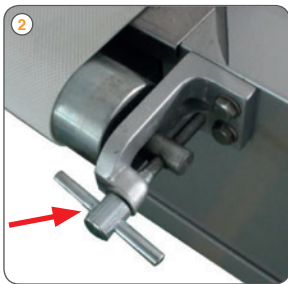


Maschine einschalten und sicherstellen, dass das Förderband nicht rutscht oder schief aufliegt.

Die richtige Spannung mit Hilfe der Flügelschraube einstellen (siehe Bild 2).

Zieht das Förderband nach links, Flügelschraube an der linken Seite drehen.

Zieht das Förderband nach rechts, Flügelschraube an der rechten Seite drehen.



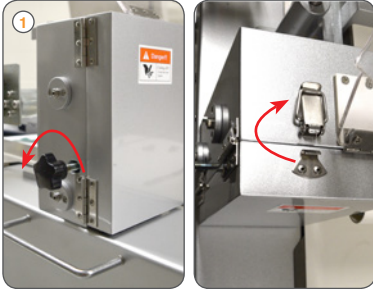
## 5. BETRIEB

### HS-3S

- ① Breite der Führungsplatte außen am Förderband anpassen (normalerweise ist eine Breite von drei Hamburgerbrötchen ausreichend), dann die Klingenhöhe je nach der gewünschten Dicke ändern.
- ② Zu schneidendes Produkt auf das Förderband legen.
- ③ Oberband auf das zu schneidende Produkt herunterlassen.
- ④ Sie können die Geschwindigkeit des Förderbands regulieren.
- ⑤ Maschine anstellen.
- ⑥ Das Band wird die Produkte zu den Klingen transportieren.

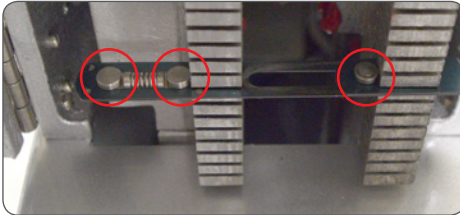
## 6. KLINGEN AUSWECHSELN

① Regulierknopf lösen, um die Klingenspannung zu reduzieren und Gehäuse öffnen.



② Klinge entfernen oder einsetzen.

③ Sicherstellen, dass sich die Klinge beim Einsetzen in der richtigen Position befindet.



④ Sicherstellen, dass die Klinge auf beiden Seiten auf der gleichen Höhe steht.



⑤ Gehäuse schließen und die Klingenspannung mit dem Regulierknopf anpassen.



## 7. REINIGUNG UND WARTUNG



### WARNUNG

Vergewissern Sie sich, dass die Maschine vom Netz getrennt ist, bevor Sie mit Reinigungs- oder Wartungsarbeiten beginnen.



### VORSICHT

Diese Einheit ist nicht wasserdicht. Die Maschine darf von innen oder außen nicht mit einem Wasserstrahl gereinigt werden.

D

- ① Bitte Förderband immer sauber halten und mit Wasser und Bürste reinigen.
- ② Nach dem täglichen Gebrauch Maschine ausstellen. Das Äußere der Maschine mit einem weichen Tuch und das Innere mit einer Bürste reinigen.
- ③ Meistens verbleiben viele Krümel auf der Arbeitsplatte. Bitte so sauber wie möglich halten.



**Achtung: Finger und Körperteile von den Klingen entfernt halten. Sind die Klingen stumpf, das Schnittgut nicht von Hand einschieben, sondern das Gerät ausstellen und die Klingen austauschen.**





**Horizontal slicer**  
**Coupeuses horizontale**  
**Horizontale snijmachine**  
**Horizontale Schneidemaschine**  
**Cortadora horizontal**  
**Taglierina orizzontale**



**HS-3S**

¡Felicidades con la compra de esta Cortadora horizontal!  
Esta máquina ha sido controlada profundamente en nuestro almacén en Bélgica para garantizarle la entrega de una máquina lista a la instalación.

Para un funcionamiento correcto y una larga vida útil, es aconsejable de leer este modo de empleo con atención antes de poner la máquina en uso.

**ES** Sinmag Europe agradece a Usted por Su confianza y interés y le desea mucho gozo en el trabajo con la máquina.



Sinmag Europe Team.

## AVISO

El uso de este o cualquier equipo industrial puede conllevar riesgos por superficies calientes, objetos afilados o peligros derivados de la exposición a la alimentación eléctrica. Este manual le facilitará el uso seguro y eficiente de nuestro equipo.

Todos los equipos, tantos si se consideran peligrosos como sino, deben utilizarse conforme a los principios de buenas prácticas de fabricación.

El operador de este equipo debe ser mayor de edad. Antes del funcionamiento, lea y siga las instrucciones atentamente para una máxima seguridad, y para obtener el mejor uso de nuestro equipo.

ES

## 1. INTRODUCCIÓN

### 1.1 Breve introducción

El presente manual tiene por finalidad dar a conocer las instrucciones de instalación, operación y mantenimiento de la Cortadora Horizontal HS-3S

Gracias por elegirnos **SINMAG EUROPE** como Su proveedor. Para cualquier pregunta, contacte con nuestra oficina o distribuidor local, que le ofrecerá un servicio instantáneo e ideal.

### 1.2. Especificaciones

La HS-3S es una Cortadora Horizontal destinada, en particular, a cortar hamburguesas, bollos y bizcochos. Las cintas transportadoras llevan los productos hacia las cuchillas. Todas las piezas que entran en contacto con los bizcochos son aptas para el uso alimentario.

Según las capas que requiera el corte del bizcocho, es posible añadir cuchillas a la máquina. La distancia entre las cuchillas es un múltiplo de 5 mm.

	HS-3S
Capacidad	5000 hamburguesas/hora
Potencia motor	0,45 kW
Voltaje	220V 1 Ph
Peso neto máquina	150 kg
Dimensiones: DxWxH	1115 x 810 x 1360 mm
De serie con cuchillas	3
Ancho máximo de entrada	400 mm
Altura máxima de entrada	100 mm

## 2. INFORMACIÓN DE SEGURIDAD

### 2.1 Símbolos de seguridad

Para Su seguridad, preste atención al símbolo siguiente tal como está marcado en la máquina:



Esta etiqueta advierte de que solo el personal de servicio cualificado puede acceder a esta posición y el operador debe desconectar la alimentación antes de llevar a cabo tareas de limpieza o servicio.

### 2.2 Información sobre seguridad laboral

La máquina solo debe ser utilizada por personal que haya recibido la formación adecuada para su finalidad y sobre el contenido de esta publicación.

ES

#### Para garantizar un trabajo seguro, siga las instrucciones siguientes:

1. Instale la máquina conforme a los requisitos de trabajo seguro en el lugar de trabajo.
2. No coloque la máquina cerca de una fuente de calor y no la utilice en un lugar donde el entorno pueda presentar riesgo de explosión.
3. Utilice la máquina con mucho cuidado y sin distraerse nunca.
4. No lleve ropa holgada ni ropa con mangas anchas o abiertas.
5. No retire, cubra ni modifique las placas de identificación situadas sobre la estructura de la máquina.
6. No utilice la máquina como superficie de trabajo y no coloque ningún objeto sobre la misma que no sea necesario para las operaciones de trabajo normales.
7. No utilice la máquina con conexiones eléctricas temporales ni cables no aislados.
8. Compruebe periódicamente el estado del cable eléctrico y la abrazadera para cables en la estructura de la máquina; sustituir cuando sea necesario por parte de personal cualificado.
9. Pare la máquina inmediatamente cuando se produzca algún funcionamiento defectuoso o anormal, alguna rotura, algún movimiento incorrecto o ruidos no habituales.
10. Antes de realizar las tareas de limpieza o mantenimiento, desconecte la máquina de la red eléctrica.
11. Utilice guantes de trabajo de protección para realizar las tareas de limpieza y mantenimiento.
12. Para todas las tareas de mantenimiento extraordinarias, consulte con el fabricante o con personal cualificado o autorizado.
13. No utilice pulverización ni chorros de agua para limpiar la máquina.
14. Cuando se manipulen accesorios afilados, utilice guantes resistentes a los cortes.

## 3. INSTALACION

### 3.1 Requisitos generales de instalación

**NOTA: Es sumamente importante que esta máquina se instale correctamente y que el funcionamiento sea correcto antes del uso. La instalación cumplirá con los requisitos eléctricos, de incendios y de seguridad e higiene locales.**

Esta divisora hidráulica (atencion c'est une coupeuse ou une diviseuse hydraulique)(Si c'est une coupeuse Cortadora) está diseñada para ofrecer muchos años de servicio satisfactorio. La correcta instalación es fundamental para obtener el mejor rendimiento, eficiencia y funcionamiento sin problemas.

### 3.2 Instalación

Esta máquina se instalará con un nivel de ventilación suficiente para evitar que se produzcan concentraciones inaceptables de sustancias nocivas para la salud en la sala.

Las instalaciones deben ser realizadas exclusivamente por personal de servicio cualificado.

La instalación del equipo debe hacerse según las especificaciones de los fabricantes y los códigos pertinentes de esta sección, en caso contrario se invalidará la garantía.

Los componentes con ajustes protegidos (por ejemplo, sellados con pintura) por el fabricante solo tienen que ser ajustados por un agente de servicio autorizado. No deben que ser ajustados por el instalador.

Es responsabilidad del propietario suministrar y disponer la conexión de todos los servicios en la máquina.

### 3.3 Desembalaje

Al recibir la máquina, lleve a cabo lo siguiente:

Retire todo el embalaje y la protección para el transporte, incluyendo todo el revestimiento de plástico de protección de los paneles exteriores.

Compruebe el equipo y las piezas para ver si hay presencia de daños. Comunique cualquier daño inmediatamente al transportista y al distribuidor. No ponga en marcha nunca la máquina si hay piezas dañadas.

Comuniqué cualquier deficiencia al distribuidor que suministró la máquina.

### 3.4 Ubicación

1. Seleccione una ubicación para la máquina con un espacio mínimo de 0,60m alrededor de la máquina para el funcionamiento, la limpieza y el servicio.
2. Coloque la máquina en su posición de trabajo aproximada. La divisora ( atención si c'est une coupeuse changer par cortadora) debe instalarse sobre un suelo plano, firme y seco.
3. Se recomienda que la máquina esté nivelada de delante y detrás y de lado a lado. Esto asegurará la máxima estabilidad.

### 3.5 Conexión eléctrica

1. Debe disponerse de un suministro eléctrico al alcance del cable eléctrico incluido. No utilice alargadores para conectar el cable eléctrico de la máquina al suministro eléctrico.
2. Antes de realizar las conexiones eléctricas, lea las especificaciones de la placa de datos para garantizar que se correspondan con las del suministro eléctrico. La conexión eléctrica debe ser realizada por un técnico de servicio cualificado que tendrá en cuenta todos los códigos de seguridad aplicables y los códigos eléctricos nacionales.
3. Verificar la conexión correcta (sentido de rotación) de la máquina. Cuando la máquina está conectada incorrectamente, el motor funcionará, pero las cuchillas no se moverán. Si Es necesario, hay que cambiar la posición de dos cables de las fases.

Al conectar esta máquina al suministro de red, asegúrese de que se lleve a cabo lo siguiente:

1. Se dispone de un interruptor de aislamiento a 2 m de la máquina.
2. Se dispone de un prensaestopas en la entrada del cable eléctrico a la máquina.
3. Todas las conexiones del cableado deben estar bien apretadas.

**Una vez que se haya realizado la conexión eléctrica, la máquina está preparada para el uso. Requisitos del suministro eléctrico 220 Watios, 50 Hz, monofásico.**

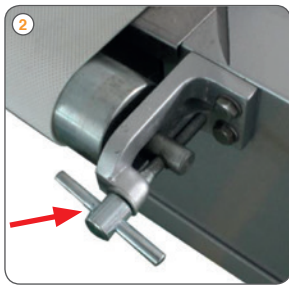
## 4. PUESTA EN MARCHA

Antes de operar el dispositivo, presionar la cuchilla a fin de comprobar el grado de tensión apropiado. Girar la perilla a fin de ajustar la cuchilla a la tensión adecuada (referirse a la imagen 1).



ES

Encender el dispositivo para comprobar que la cinta transportadora se desliza. Ajustar el tornillo hasta dar a la cinta una tensión adecuada (referirse a la imagen 2). Si la cinta transportadora se mueve hacia la izquierda, ajustar el tornillo del lado izquierdo. Si la cinta transportadora se mueve hacia la derecha, ajustar el tornillo del lado derecho.



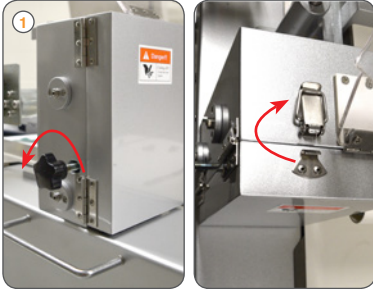
## 5. OPERACIÓN

### HS-3S

- 1 Ajustar el ancho de la placa guía fuera de la cinta transportadora (por lo general, basta con el ancho de 3 hamburguesas) y, luego, cambiar la altura de las cuchillas según el espesor deseado.
- 2 Colocar los panes o bizcochos en la cinta transportadora.
- 3 Bajar la cinta transportadora superior hasta que entre en contacto con el producto.
- 4 Es posible ajustar la velocidad de la cinta transportadora superior.
- 5 Encender el dispositivo.
- 6 Las cintas transportarán los productos para ser cortados.

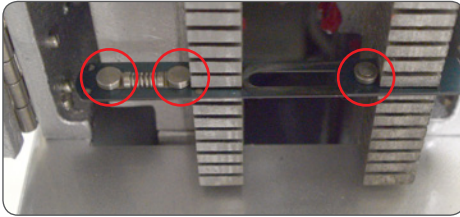
## 6. PROCEDIMIENTO PARA CAMBIAR LAS CUCHILLAS

① Aflojar la perilla a fin de disminuir la tensión de las cuchillas y abrir las cajas.



② Retirar o colocar una cuchilla.

③ Si se instala una cuchilla, cerciorarse de colocarla en el sentido correcto.



④ Comprobar que la cuchilla se coloca a la misma altura por ambos lados.



⑤ Cerrar las cajas y girar la perilla a fin de ajustar las cuchillas a la tensión adecuada.



## 6. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO



**ADVERTENCIA.** Asegúrese de que la máquina esté apagada del suministro eléctrico antes de iniciar las tareas de limpieza o mantenimiento.



**PRECAUCIÓN.** La unidad no es estanca al agua. No utilice pulverización por chorro de agua para limpiar el interior o el exterior de esta unidad.

- Mantener siempre limpia la cinta transportadora utilizando un cepillo y agua.
- No olvidar apagar el dispositivo a diario después de utilizarlo. Para limpiar el dispositivo, utilizar un paño suave para la parte externa y un cepillo para la parte interna.
- Por lo general, quedan muchas migas de bizcocho en la mesa de trabajo, limpiarla y mantenerla siempre limpia.

ES



**Atención.** Ninguna persona podrá colocar sus dedos cerca de las cuchillas en funcionamiento. Cuando las cuchillas están desafiladas, no empujar los bizcochos con la mano. Primero, apagar el dispositivo y, luego, sustituir las cuchillas.





**Horizontal slicer**  
**Coupeuses horizontale**  
**Horizontale snijmachine**  
**Horizontale Schneidemaschine**  
**Cortadora horizontal**  
**Taglierina orizzontale**



**HS-3S**

Congratulazioni per l'acquisto di questa Taglierina orizzontale. Questa macchina è stata controllata a fondo al fine di garantirVi la consegna di una macchina pronta all'installazione.

Per un funzionamento corretto e una lunga durata della Taglierina orizzontale, Vi raccomandiamo di leggere attentamente queste istruzioni prima di metterla in funzione.

Sinmag Europe Vi ringrazia per la Vostra fiducia e interesse e Vi augura un buon lavoro con questa macchina.

IT



Sinmag Europe Team.

## ATTENZIONE

L'uso della presente apparecchiatura o di qualsiasi apparecchiatura industriale può generare pericolo di superfici calde, oggetti appuntiti o esposizione ad energia elettrica. Il manuale viene fornito per un utilizzo sicuro ed efficiente dell'apparecchiatura.

Tutte le apparecchiature, che siano ritenute pericolose o meno, devono essere utilizzate secondo i principi delle buone prassi di fabbricazione

Questa apparecchiatura deve essere utilizzata da un operatore maggiorenne. Prima dell'uso, leggere attentamente e rispettare le istruzioni per lavorare in massima sicurezza e per utilizzare al meglio l'apparecchiatura.

## 1. INTRODUZIONE

### 1.1 Breve introduzione

Questo manuale presenta le istruzioni per installare, azionare e mantenere le taglierine orizzontali HS-3S.

Grazie per aver scelto **SINMAG EUROPE** come Vostro fornitore. Per qualsiasi dubbio, contattate il nostro ufficio o il distributore di zona che Vi fornirà un servizio immediato e soddisfacente.

### 1.2. Caratteristiche tecniche

La HS-3S è una taglierina orizzontale destinata essenzialmente al taglio di hamburger, biscotti e dolci. I prodotti vengono trasportati fino alle lame dal nastro trasportatore. Tutti i componenti che vanno a contatto con gli alimenti sono di qualità alimentare.

Montare sulla macchina la lama adeguata allo spessore di taglio richiesto. La distanza tra le lame è un multiplo di 5 mm.

	HS-3S
Capacità	5000 hamburger/h
Potenza motrice	0,45 kW
Voltaggio	220V 1 Ph
Peso macchina	150 kg
Dimensioni: DxBxH	1115 x 810 x 1360 mm
Lame in dotazione	3
Larghezza di ingresso Max	400 mm
Livello di ingresso Max	100 mm

IT

## 2. INFORMAZIONI DI SICUREZZA

### 2.1 Simboli di sicurezza

Per ragioni di sicurezza, fare attenzione al seguente simbolo presente sulla macchina:



L'etichetta avverte che solo il personale qualificato può accedere alla posizione e l'operatore deve scollegare l'energia elettrica prima di effettuare qualsiasi operazione di pulizia o manutenzione.

### 2.2 Informazioni di sicurezza sul lavoro

La macchina deve essere utilizzata solo da personale adeguatamente addestrato allo scopo secondo il contenuto di questa pubblicazione

**Per garantire la sicurezza sul lavoro, è necessario rispettare le seguenti istruzioni:**

1. Installare la macchina in conformità con i requisiti di sicurezza sul posto di lavoro.
2. Non porre la macchina vicino a una fonte di calore; la macchina non deve essere utilizzata in un luogo dove l'ambiente circostante può presentare un potenziale rischio di esplosione.
3. Utilizzare la macchina con grande cura e non distrarsi mai.
4. Non indossare indumenti svolazzanti o indumenti con maniche larghe o non allacciate.
5. Non rimuovere, coprire o modificare le targhe di identificazione poste sul corpo macchina.
6. Non utilizzare la macchina come piano di lavoro e non appoggiarci oggetti che non sono necessari alle normali operazioni di lavoro.
7. Non utilizzare la macchina con collegamenti elettrici temporanei o con cavi non isolati.
8. Verificare periodicamente lo stato del cavo di alimentazione e del morsetto sul corpo della macchina; La sostituzione va effettuata non appena necessario da personale qualificato.
9. Arrestare immediatamente la macchina appena si riscontra un funzionamento difettoso o anomalo, una rottura, un qualsiasi movimento errato o rumori inconsueti.
10. Prima di effettuare operazioni di pulizia o manutenzione, scollegare la macchina dalla rete elettrica.
11. Utilizzare guanti di protezione per la pulizia e la manutenzione.
12. Per tutte le operazioni di manutenzione straordinaria, consultare il fabbricante o personale qualificato o autorizzato.
13. Non utilizzare getti o spruzzi d'acqua per pulire la macchina.
14. Quando si manipolano accessori taglienti, utilizzare guanti antitaglio.

## 3. INSTALLAZIONE

### 3.1 Requisiti generali di installazione

**NOTA: È importante che la macchina sia installata e che funzioni correttamente prima del suo utilizzo. L'installazione deve essere conforme ai requisiti della normativa locale in materia elettrica, di prevenzione incendi, di sicurezza e tutela della salute.**

Questa macchina è stata progettata per garantire un servizio soddisfacente negli anni. Una corretta installazione è essenziale per ottenere migliori prestazioni, efficienza ed un funzionamento senza difficoltà.

### 3.2 Installazione

La macchina deve essere installata in un ambiente con sufficiente aerazione, al fine di evitare un'eccessiva concentrazione di sostanze nocive.

L'installazione deve essere eseguita esclusivamente da manutentori qualificati. La mancata installazione dell'apparecchiatura secondo le norme e le specifiche del fabbricante espone in questo paragrafo rende nulla la garanzia.

I componenti la cui regolazione è protetta dal fabbricante (es. con sigillo) possono essere regolati solo da un manutentore autorizzato. Non possono essere regolati dalla persona che esegue l'installazione. È responsabilità del proprietario fornire e predisporre il necessario per il collegamento della macchina alle utenze di servizio

### 3.3 Disimballaggio

Al momento della ricezione della macchina, eseguire le seguenti operazioni:

Rimuovere l'imballo e le protezioni per il trasporto, comprese le plastiche di protezione, dai pannelli di rivestimento.

Verificare che l'apparecchiatura ed i componenti non abbiano subito danni. Segnalare immediatamente eventuali danni al trasportatore e distributore. Mai utilizzare la macchina con parti danneggiate. Segnalare eventuali difetti al distributore che ha fornito la macchina.

### 3.4 Posizionamento

1. Scegliere un luogo nel quale la macchina possa avere almeno uno spazio di 0,6 m attorno per il funzionamento, la pulizia e la manutenzione.
2. Collocare la macchina approssimativamente nella sua posizione di lavoro. La spezzatrice deve essere installata su un pavimento piano, solido e asciutto.
3. Si raccomanda che la macchina sia livellata da davanti a dietro e da un lato all'altro. Questo garantisce la massima stabilità.

### 3.5 Collegamento elettrico

1. Una presa elettrica deve essere raggiungibile dal cavo di alimentazione fornito. Non utilizzare prolunghes per collegare il cavo di alimentazione della macchina alla rete di alimentazione elettrica.
2. Prima di eseguire i collegamenti elettrici, leggere le caratteristiche di targa per assicurarsi che siano conformi a quelle dell'alimentazione elettrica. Il collegamento elettrico deve essere effettuato da un manutentore qualificato che dovrà rispettare tutte le norme locali applicabili in materia di sicurezza ed elettricità
3. Verificare il collegamento corretto (senso di rotazione) della macchina. Quando la macchina è collegata scorrettamente, il motore funzionerà, ma i coltelli non si muoveranno. Se necessario, ci vuole cambiare la posizione di due cavi di fase.

Quando si collega la macchina alla rete di alimentazione, assicurarsi che siano soddisfatte le seguenti condizioni:

1. A 2 m dalla macchina è installato un interruttore generale.
2. In corrispondenza del foro di entrata nella macchina del cavo di alimentazione è montato un pressacavo.
3. Tutti i collegamenti elettrici debbono essere serrati

**Una volta effettuato il collegamento elettrico, la macchina è pronta per l'uso.**

**REQUISITI DELLA RETE DI ALIMENTAZIONE ELETTRICA: 220 VAC, 50 Hz, 1 PH+E**

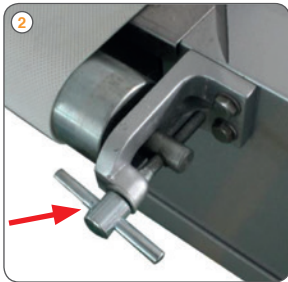
## 4. COLLAUDO

Prima di azionare la macchina premere sulla lama per verificare che sia regolata alla tensione opportuna. Ruotare il pomello per regolare la lama alla tensione appropriata (vedere fig. 1).



IT

Accendere la macchina per verificare che il nastro trasportatore scorre. Regolare la vite per dare la tensione corretta al trasportatore (vedere fig. 2). Se il trasportatore slitta a sinistra, regolare la vite sul lato sinistro. Se il trasportatore slitta a destra, regolare la vite sul lato destro.



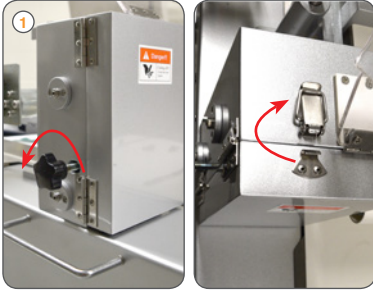
## 5. FUNZIONAMENTO

### HS-3S

- ① Regolare la larghezza del piano guida all'esterno del nastro trasportatore (la larghezza di 3 hamburger è normalmente quella giusta), poi modificare l'altezza delle lame secondo lo spessore desiderato.
- ② Mettere il pane o i dolci sul nastro trasportatore.
- ③ Abbassare il nastro superiore portandolo a contatto con il prodotto.
- ④ La velocità del nastro superiore può essere regolata.
- ⑤ Accendere l'alimentazione elettrica.
- ⑥ Il trasportatore porterà i prodotti a tagliare fino alle lame.

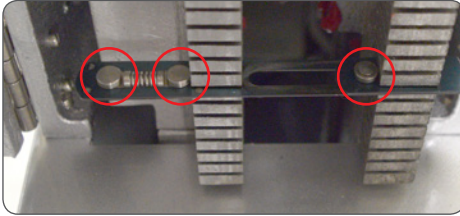
## 6. COME SOSTITUIRE LE LAME

① Allentare il pomello per ridurre la tensione sulle lame e aprire le cassette.



② Togliere o aggiungere una lama.

③ Quando si inserisce una lama verificare che sia posizionata nel verso giusto.



④ Verificare che la lama sia posizionata alla stessa altezza sui due lati.



⑤ Chiudere le cassette e ruotare il pomello per regolare le lame alla tensione appropriata.



## 6. PULIZIA E MANUTENZIONE



**Avvertenza. Verificare che la macchina sia isolata dalla rete elettrica prima di iniziare la pulizia e la manutenzione**



**Attenzione. Questa macchina non è a tenuta stagna. Non utilizzare getti o spruzzi d'acqua per pulire l'interno o l'esterno della macchina.**

- ① Mantenere sempre pulito il nastro trasportatore. A questo scopo utilizzare una spazzola e dell'acqua.
- ② Spegnerne la macchina dopo l'uso. Utilizzare un panno morbido per pulire l'esterno della macchina ed una spazzola per pulirne l'interno.
- ③ È normale che sul piano di lavoro ci siano briciole: eliminarle e tenere sempre pulito il piano di lavoro.

IT



**Attenzione. È vietato avvicinare le dita alle lame mentre sono in funzione. Se le lame sono consumate, non spingere gli alimenti con le mani. Spegnerne prima l'alimentazione elettrica della macchina e poi sostituire le lame.**





***[WWW.SINMAGEUROPE.COM](http://WWW.SINMAGEUROPE.COM)***

**SINMAG EUROPE | BLANKENBERGSESTEENWEG 44A | 8377 ZUIENKERKE - BELGIUM**

**T: +32 50 32 89 05 | F.: +32 50 32 89 09 | [info@sinmageurope.com](mailto:info@sinmageurope.com)**