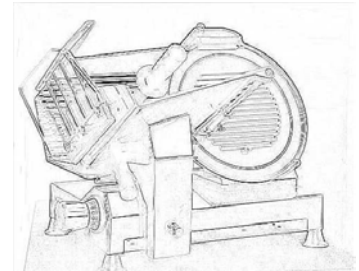
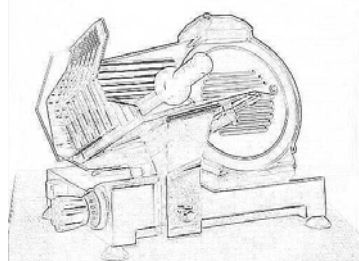
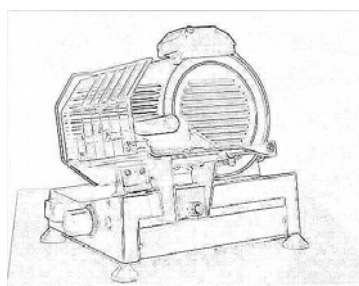


MANUALE d'USO e MANUTENZIONE AFFETTATRICI

ART. 4800



IGF
italstampi
**MACCHINE
ALIMENTARI**

<i>ITALIANO</i>	7
<i>ENGLISH</i>	14
<i>DEUTSCH</i>	21
<i>FRANCAIS</i>	28
<i>ESPAÑOL</i>	35

MANUALE d'USO e MANUTENZIONE
MANUAL for USE and MAINTENANCE
GEBRAUCHSANWEISUNG und WARTUNG
MODE d'EMPLOI et d'ENTRETIEN
MANUAL de USO y MANUTENCION

Prodotto:

Product • Produkt • Produit • Producto

**AFFETTATRICI
SLICER
AUTSCHNITTMASCHINE
MACHINE A TRANCHER
CORTADORA**

Articolo:

4800

Article • Artikel • Article • Artículo

Configurazione:

Configuration • Typenbeschreibung • Configuration • Configuración

Modelli <i>Models • Modell • Modèles • Modelo:</i>	4800/220 <input type="checkbox"/>	4800/250 <input type="checkbox"/>
	4800/300 <input type="checkbox"/>	
Monofase <i>Monophase • Einphasig • Monofase • Monophasé:</i>	230 V <input type="checkbox"/>	
	50 Hz <input type="checkbox"/>	

Costruttore:

Manufacturer • Herstellerl • Constructeur • Constructor

I.G.F. Italstampi di Fabbri Giancarlo & C. S.n.c.

Sede legale:

Registered Office • Rechtssitz • Siège Legal • Sede Legal

Via Casale, 362 – 47827 Villa Verucchio (RN)

Uffici e stabilimento:

Offices & Factory • Büro und Werk • Bureaux et Usine • Oficinas y Establecimiento

Via Leontina — 61010 Pietracuta di San Leo (PS)

**DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ
DECLARATION OF CONFORMITY
BESTÄTIGUNG DER GESETZMÄSISGKEIT
DECLARATION DE CONFORMITE
DECLARACION DE CONFORMIDAD**

Costruttore • Manufacturer • Herstellerl • Constructeur • Constructor

IGF Italstampi di Fabbri Giancarlo & C. S.n.c.

Sede Legale • Registered Office • Rechtssitz • Siège Legal • Sede Legal

Via Casale, 362 - 47827 Villa Verucchio (RN)

Uffici e Stabilimento • Offices & Factory • Büro und Werk • Bureaux et Usine • Oficinas y Establecimiento

Via Leontina - 61010 Pietracuta di San Leo (PS)

DICHIARA il prodotto di nuova fabbricazione, in tutte le sue opzioni di prodotto, descritto in appresso:
DECLARES that the product is newly manufactured as regards all its optionals described below:
HIERMIT erklären wir, daß das unten beschriebene Produkt neuer Herstellung in verschiedenen Modellen:
DECLARE que le produit est de nouvelle fabrication dans toutes ses parties, tel qu'il est décrit de suite:
DECLARA el producto de nueva fabricación, en todas sus opciones de producto, aquí descrito:

Prodotto • Product: • Produkt • Produit • Producto

Art. 4800

Versione • Version • Version • Modèle • Versión

Anno • Year of Manufacturing • Herstellungsjahr • Année de Construction • Año de construcción

Matricola • Serial Number • Seriennummer • Code • Matrícula

I.G.F. Italstampi

CONFORME, per quanto ad esso applicabile, ai requisiti minimi di sicurezza ed alle disposizioni delle Direttive:

CONFORMS, as far as it is necessary, to the minimum safety requirements and to the provisions of the Instructions:

DEN folgenden Mindestsicherheitsanforderungen und gesetzlichen Vorschriften entspricht:

CONFORME, aux termes de la loi en vigueur, aux conditions minimales de sécurité et aux dispositions des Directives suivantes:

CONFORME, por cuanto a ello aplicable, a los requisitos mínimos de seguridad y a las disposiciones de las Directivas:

Riferimenti CEE EC References EG-Referenz Références CEE Referencias CEE	Principali Norme di Riferimento Principal Reference Rules Hauptreferenzbestimmun Principales Normes de Référence Principales normas de referencias	Ordinamento Italiano
1998/37/CEE	EN 292-1 EN 292-2	D.P.R. n. 459/96
73/23/CEE 93/68/CEE	EN 60204-1	L. 791/77 D.L. 626/96
89/336/CEE 93/68/CEE	EN 50081-1 EN 50082-1	D.L. 476/92 D.L. 615/96
89/109/CEE		D.L. 108/92

Pietracuta di San Leo ____ / ____ / ____

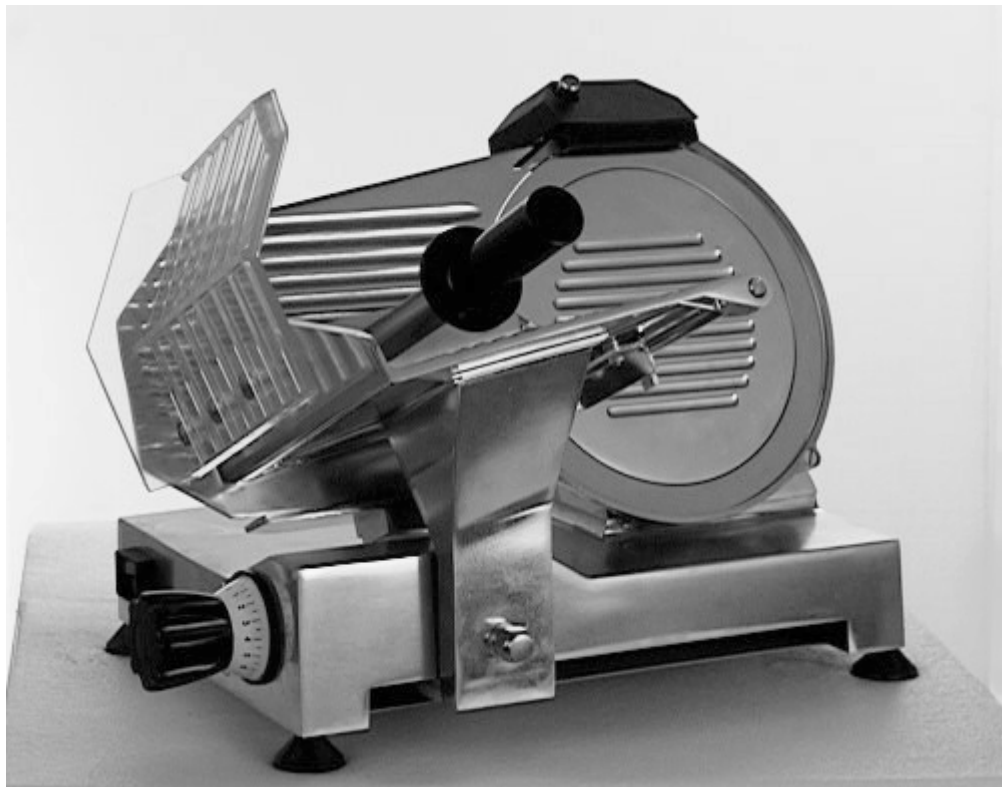
Fabbi Giancarlo

I.G.F. Italstampi
di Fabbi Giancarlo & C. snc
Stab.to e Amm.to: Via Leontina - Loc. Pianacci
Tel. 0541/923456 - Fax 0541/923596
31010 - PIETRACUTA di S.LEO (Ps) Ital.
C.A. Legale: Via Casale, 265 - 01027 Villa Verucchio (F)

Art 4800 / 220



Art 4800 / 250

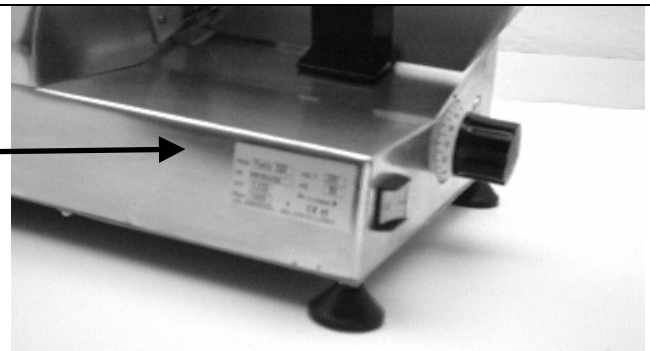


Art 4800 / 300



TARGHETTA DATI TECNICI • MOTOR DATA PLATE • MOTORANGABENSCHILDCHEN

	
MODELLO	<input type="text"/>
MATRICOLA	<input type="text"/>
ANNO COSTRUZIONE	<input type="text"/>
V <input type="text"/>	Kw <input type="text"/>
Hz <input type="text"/>	A <input type="text"/>
<input type="checkbox"/> Fasi <input type="text"/>	Kg <input type="text"/>



AFFETTATRICE

Il Costruttore, con il presente Manuale d'Uso, intende fornire gli elementi tecnici per una corretta installazione ed un corretto funzionamento delle proprie Apparecchiature. L'utilizzatore ha il dovere e la responsabilità di seguirle.

Insieme alla descrizione delle caratteristiche, del funzionamento, dell'installazione e della manutenzione della Macchina, vengono evidenziati, in particolare, gli aspetti legati alla salvaguardia della sicurezza e dell'ambiente.

Prima dell'utilizzo del prodotto, ed ogniqualvolta necessiti la sua consultazione, è importante leggere il presente Manuale. Attenersi attentamente alle istruzioni tecniche contenute e seguire scrupolosamente tutte le indicazioni riportate. Per la sicurezza dell'operatore i dispositivi della macchina devono essere tenuti sempre efficienti.

Il presente Manuale, parte integrante della fornitura della Macchina, deve essere conservato in luogo accessibile e noto a tutti gli operatori, e reso disponibile al personale addetto alle eventuali operazioni di manutenzione e riparazione.

GARANZIA

Tutte le parti componenti le apparecchiature, escluse le parti elettriche, godono di una garanzia di 12 mesi, sempre che i difetti siano dovuti alla costruzione. La spedizione dei pezzi in oggetto avverrà in porto assegnato. I pezzi sostituiti in garanzia saranno comunque fatturati; al ricevimento dei pezzi (rispediti in porto franco), di cui è stata richiesta la sostituzione, si provvederà con nota di credito. La garanzia non contempla la sostituzione dell'apparecchiatura. La garanzia non contempla le spese di manodopera per la sostituzione dei ricambi e qualsiasi altra spesa accessoria.

SPEDIZIONI

La merce viaggia a rischio e pericolo del Cliente. Eventuali contestazioni sullo stato difettoso del materiale dovranno essere evidenziate al trasportatore al momento dell'accettazione della merce. Vi preghiamo di tenere nella dovuta considerazione quanto oggetto della responsabilità del vettore e della inderogabilità della evidenziazione di eventuali danni al momento dell'accettazione della merce. Sottolineiamo che la nostra Ditta non risponde di danni non evidenziati al vettore al momento del ritiro della merce, anche se la stessa è stata inoltrata in porto franco con addebito in fattura.

FORO COMPETENTE

Il foro competente è il Tribunale di Rimini

INDICE DEL CONTENUTO

	PAG.
1. INFORMAZIONI SULLE SICUREZZE	9
1.1 AVVERTENZE GENERALI	9
1.2 SICUREZZE MECCANICHE	9
1.3 SICUREZZE ELETTRICHE	9
2. CARATTERISTICHE TECNICHE	9
2.1 DATI TECNICI - RUMOROSITÀ	10
2.2 STATO DI FORNITURA E SMALTIMENTO IMBALLAGGI	10
3. INSTALLAZIONE	10
3.1 COLLOCAMENTO DELLA MACCHINA	10
3.2 ALLACCIAMENTO ELETTRICO	11
3.3 MISURE DI SICUREZZA ED ADDESTRAMENTO UTENTE	11
4. USO DELL' APPARECCHIO	11
4.1 COMANDI	11
4.2 POSIZIONAMENTO MERCE SUL PIATTO	11
5. PULIZIA E MANUTENZIONE	12
5.1 GENERALITA' E PRODOTTI DA UTILIZZARE PER LA PULIZIA	12
5.2 RIMOZIONE DEL CARRELLO PORTAMERCE	12
5.3 RIMOZIONE DEL COPRILAMA	12
5.4 PULIZIA DELLA LAMA E DELL'ANELLO PROTEGGI LAMA	12
5.5 RIMOZIONE CAPOTTINA – AFFILATOIO E PULIZIA	12
5.6 RIASSEMBLAGGIO DELLA MACCHINA	12
6. AFFILATURA E LUBRIFICAZIONE	13
6.1 AFFILATURA	13
6.2 LUBRIFICAZIONE	13
6.3 PROLUNGATA INTERRUZIONE D'USO DELLA MACCHINA	13
7. ALLEGATI	42
IMMAGINI	43
SCHEMA ELETTRICO	47
ESPLOSO ART. 4800/220	48
ESPLOSO ART. 4800/250	51
ESPLOSO ART. 4800/300	54

1) INFORMAZIONI SULLE SICUREZZE

1.1 AVVERTENZE

- **L'affettatrice deve essere utilizzata da personale adulto che deve conoscere le norme per l'uso e di sicurezza contenute nel manuale.**
- Nell' avvicendamento del personale, provvedere all'addestramento
- Anche se la macchina è munita di varie protezioni di sicurezza è necessario evitare di avvicinare le mani alla lama ed alle parti in movimento.
- È importante prima di iniziare la pulizia e qualsiasi tipo di manutenzione, scollegare la macchina dalla rete di alimentazione elettrica mediante cavo + spina oppure agendo sull'interruttore generale I-O inserito nell'alimentazione.
- Controllare periodicamente lo stato dei cavi e delle parti elettriche
- Non usare l'affettatrice con prodotti surgelati oppure con carni o pesci con osso e prodotti non alimentari.
- Se la lama dopo varie affilature è diminuita più di 10 mm rivolgetevi all'assistenza per la sostituzione.
- Non effettuare personalmente riparazioni, ma rivolgersi a personale specializzato.

1.2 SICUREZZE MECCANICHE

Le affettatrici di nostra costruzione descritte in questo manuale rispondono, per quanto riguarda le sicurezze contro i rischi di natura meccanica, ai requisiti essenziali di sicurezza prescritti dalla direttiva macchine 89/392/CEE - 91/368/CEE - 93/44/CEE - 93/68/CEE; per la conformità igienica alla direttiva 89/109/CEE

Le sicurezze sono ottenute con:

- Applicazione di anello fisso copri lama
- Piatto portamerce fisso
- Varie protezioni sul piatto portamerce

Fondo di chiusura per impedire l' accesso delle mani nelle parti elettriche o in movimento.

1.3 SICUREZZE ELETTRICHE

Le affettatrici elettriche sono costruite conformemente ai requisiti essenziali di sicurezza previsti dalla direttiva bassa tensione 73/23/CEE, tutte le prove sono state eseguite con la norma EI EN60335-2-64

Tutte le affettatrici sono dotate di rele' (minicontattore) che richiede l' operazione volontaria di riavvio (riarmo) dell' apparecchio in caso di temporanea interruzione dell'alimentazione. **Il motore è protetto da dispositivo termico.** Dato il perfetto isolamento di tutte le parti elettriche e l' ottima resistenza di tutti i materiali impiegati, le macchine da noi prodotte possono essere tranquillamente installate e lavorate in ambienti umidi.

ATTENZIONE: PER LA PULIZIA NON DEVE MAI ESSERE SPRUZZATA ACQUA CON GETTI IN PRESSIONE, MA DEVE ESSERE PULITA SOLO CON PANNI UMIDI.

ATTENZIONE: IN CONFORMITA' AL PUNTO 1.7.2 "AVVERTENZE IN MERITO AI RISCHI RESIDUI" DELLE DIRETTIVE CEE 89/392 E 91/368, SI SEGNALE CHE LE PROTEZIONI APPLICATE NON ELIMINANDO TOTALMENTE IL RISCHIO DI TAGLIO PUR RIDUCENDO SIA LA POSSIBILITA' CHE L'ENTITA' DEL DANNO. LE PROTEZIONI E LE SICUREZZE SONO REALIZZATE IN STRETTA CONFORMITA' ALLA NORMATIVA.

2) CARATTERISTICHE TECNICHE

La serie affettatrice "ART. 4800" e' stata realizzata con queste caratteristiche:

- Possibilità di lavoro intermittente.
- Sicurezza e facilità nell'uso, pulizia, manutenzione.
- Massima igiene garantita da una particolare progettazione e realizzazione di tutti i particolari senza spigoli per una facile pulizia, con acciaio inox e lega di alluminio anodizzato.

2.1 DATI TECNICI

<u>MODELLO</u>	<u>DIMENSIONI CM.</u>	<u>PESO KG</u>	<u>POTENZA WATT.</u>	<u>ALLACCIAMENTO ELETTRICO</u>	<u>N. GIRI LAMA</u>
ART. 4800/220	36X46X35	12,5	132	220/1/50	290
ART. 4800/250	42X54X35	15	147	220/1/50	290
ART. 4800/300	45X56X40	23	220	220/1/50	290

RUMOROSITA' : 62 DB (A) PER TUTTI I MODELLI

ATTENZIONE: LE CARATTERISTICHE ELETTRICHE DI OGNI APPARECCHIO SONO INDICATE SULLA TARGHETTA DATI TECNICI – PRIMA DELL'ISTALLAZIONE VEDERE **ALLACCIAMENTO ELETTRICO**.

2.2 STATO DI FORNITURA E SMALTIMENTO IMBALLAGGI

Tutte le affettatrici sono imballate in una robusta scatola di cartone con interni sagomati per garantire la perfetta integrità della macchina durante il trasporto e vengono forniti con:

- dichiarazione Conformità CEE
- istruzioni per l'uso e manutenzione
- certificato di garanzia

I componenti dell'imballaggio (cartone – schiuma – reggia ecc.) Sono prodotti assimilabili ai rifiuti solidi urbani e possono essere smaltiti senza difficoltà. Nel caso la macchina venga installata in paesi in cui esistono norme particolari, smaltire gli imballi secondo la normativa vigente.

3) INSTALLAZIONE

3.1 COLLOCAZIONE DELLA MACCHINA ED ALLACCIAMENTO ELETTRICO

L'allacciamento, la messa in funzione degli apparecchi deve essere effettuata da personale idoneo.

ATTENZIONE: L'IMPIANTO ED IL LOCALE DOVE DEVE ESSERE POSIZIONATO L'APPARECCHIO DEVE RISPONDERE ALLE NORME PREVENZIONE INFORTUNI D.L. 626 ED ALLE NORME ELETTRICHE CEI 64.8
LA DITTA COSTRUTTRICE DECLINA OGNI RESPONSABILITÀ PER EVENTUALI DANNI DIRETTI O INDIRETTI QUALORA NON SIANO STATE RISPETTATE DETTE NORME.

Posizionare l' apparecchio su un piano di appoggio sufficientemente ampio, ben livellato, asciutto e stabile possibilmente lontano da fonti di calore e da rubinetti di acqua ad un'altezza di circa 80 cm. e, possibilmente, vicino alla presa di alimentazione

3.2 ALLACCIAMENTO ELETTRICO

L' apparecchio è munito di cavo elettrico da collegare ad un interruttore generale provvisto di magnetotermico (interruttore generale 0-I onnipolare con distanza fra i contatti $d \geq 3\text{mm}$) che preserva l' operatore da eventuali contatti accidentali o dovuti a manomissione (**ALL. 1, FIG. 1**).

E' obbligatorio realizzare un buon collegamento di terra secondo la normativa vigente (CEI 64.8)

La società costruttrice declina ogni responsabilità per eventuali danni diretti o indiretti nel caso non fossero state rispettate tali norme.

ATTENZIONE: DOPO AVER COLLEGATO LA MACCHINA ALLA LINEA DI ALIMENTAZIONE CONTROLLARE IL SENSO DI ROTAZIONE DELLA LAMA.

DATE UN IMPULSO AL PULSANTE VERDE START SUBITO SEGUITO DA UN IMPULSO AL PULSANTE ROSSO STOP (ALL. 1, FIG. 2)

3.3 MISURE DI SICUREZZA ED ADDESTRAMENTO UTENTE

Il personale specializzato che esegue l'installazione ed il collegamento elettrico, è tenuto ad addestrare adeguatamente l'utente per il corretto funzionamento della macchina. Questi dovrà essere messo anche al corrente delle eventuali misure di sicurezza da rispettare ed inoltre dovrà essergli rilasciato il presente manuale d'istruzione.

4) USO DELL' APPARECCHIO

4.1 COMANDI

I comandi e la spia di funzionamento sono raggruppati sul basamento ponendo la macchina di fronte all'operatore (**ALL. 1, FIG. 3**).

1. Pulsante verde avviamento
2. Pulsante rosso stop
3. Manopola regolazione spessore fette
4. Oliatore

4.2 POSIZIONAMENTO DELLA MERCE SUL PIATTO DELL'AFFETTATRICE (ALL. 1, FIG. 4, FIG. 5)

1. La merce deve essere posizionata sul piatto quando la manopola regolazione spessore è posizionata sullo zero e con il motore spento per evitare di danneggiare la lama con eventuali urti.
2. La merce posizionata sul carrello deve essere bloccata con il pressamerce
3. Appoggiare la mano sul pressamerce ed iniziare il movimento di taglio.
4. Quando il materiale sarà quasi tutto affettato, utilizzate la parte anteriore del pressamerce per mantenere il pezzo contro la lama.
5. Alla fine del taglio, spegnere il motore e chiudere lo spessore fetta sulla posizione zero; togliere il pezzo dal piatto.

5) PULIZIA E MANUTENZIONE

5.1 GENERALITÀ E PRODOTTI DA USARE PER LA PULIZIA

PRIMA DI OGNI MANUTENZIONE O PULIZIA, ASSICURARSI CHE L' INTERRUPTORE GENERALE SIA DISINSERITO E LA SPINA DI ALIMENTAZIONE SCOLLEGATA DALLA RETE.

Una accurata pulizia quotidiana dell'apparecchio è necessaria per un corretto funzionamento e per mantenere integra la macchina nel tempo.

Malgrado le varie sicurezze è necessario prestare molta attenzione ed evitare pericoli di taglio derivanti dalla manipolazione della lama.

La macchina può essere pulita con normali detersivi neutri non contenenti soda oppure con alcool.

Non è possibile il lavaggio delle parti staccabili in lavastoviglie perché si danneggerebbe l'anodizzazione.

5.2 RIMOZIONE DEL CARRELLO PORTAMERCE (ALL. 1, FIG. 6, FIG. 7)

1. Posizionare la manopola regolazione spessore fette sulla posizione 0.
2. Posizionare il carrello dal lato opposto alla lama come indicato nella figura.
3. Ruotare il pomolo dispositivo blocco.
4. Svitare la manopola fissaggio carrello e rimuovere il carrello.

Il carrello può essere lavato sotto getto d'acqua. Ripetere tutte le operazioni in senso inverso per rimontare il carrello

5.3 RIMOZIONE DEL COPRILAMA (ALL. 1, FIG. 8, FIG. 9)

1. Svitare il pomolo montato dalla parte opposta della lama.
2. Spingere il pomolo verso la lama in modo da sganciare il coprilama dalla sede.

Togliere il coprilama dall'affettatrice.

Il coprilama può essere lavato sotto getto acqua.

5.4 PULIZIA DELLA LAMA E DELL' ANELLO PROTEGGI LAMA (ALL. 1, FIG. 10, FIG. 11, FIG. 12)

La pulizia della lama e' una operazione da effettuarsi con la massima attenzione in quanto esiste un pericolo di taglio

Si può effettuare utilizzando un panno umido con eventualmente del detersivo per sgrassare bene la parte. E' importante un buon risciacquo (non con getto d'acqua) sempre utilizzando un panno umido ed una buona asciugatura.

E' MOLTO IMPORTANTE CHE I PRODOTTI UTILIZZATI POSSANO GARANTIRE LA MASSIMA IGIENE ED ASSOLUTA NON TOSSICITÀ.

E' necessario che il filo della lama e l' interno dell' anello sia ben pulito.

1. Far passare un panno umido oppure del panno carta nello spazio fra la lama e l' anello.
2. Strofinare per tutto l'anello ruotando manualmente la lama.

5.5 RIMOZIONE CAPOTTINA – AFFILATOIO E PULIZIA (ALL. 1, FIG. 13, FIG. 14)

Svitando il pomolo come indicato nella figura sollevare la capottina con il gruppo affilatoio.

Ruotandola di 180° ed alzandola verso l'alto tutto il gruppo si può estrarre per la pulizia

5.6 RIASSEMBLAGGIO DELLA MACCHINA

Per rimontare la macchina e' necessario ripetere tutte le operazioni di smontaggio in ordine inverso.

6) AFFILATURA E LUBRIFICAZIONE

6.1 AFFILATURA

L'affilatura è un'operazione molto importante nell'utilizzo dell'affettatrice.

Si deve effettuare ogni volta che il taglio non risulta netto oppure quando la fetta tende ad essere trascinata dalla lama.

La periodicità di questa operazione dipende dall'uso e dal tipo di prodotti che vengono affettati.

PRIMA DI PROCEDERE ALL’AFFILATURA È NECESSARIO UNA BUONA PULIZIA DI TUTTA LA MACCHINA ED UNA BUONA SGRASSATURA DELLA LAMA.

Facendo riferimento a **ALL. 1, FIG. 13, FIG. 14, FIG. 15, FIG. 16:**

1. Inserire la presa di corrente e svitare il pomolo di fissaggio
2. Sollevare l' affilatoio e ruotarlo di 180° in modo che la lama stia fra i due smerigli.
3. Premere il pulsante "B" per almeno 5-10 secondi per effettuare la smerigliatura.
4. Premere il pulsante "A" per qualche secondo per togliere l'eventuale bava.
5. Spegnerla macchina e riportare l'affilatoio in posizione iniziale.

ATTENZIONE: IL PULSANTE "B" E' IL PULSANTE CHE ESEGUE L’AFFILATURA, IL PULSANTE "A" TOGLIE UNICAMENTE LA BAVA SUL FILO DI TAGLIO. DURANTE L’OPERAZIONE DI AFFILATURA E’ NECESSARIO MANTENERE IL DISEGNO ORIGINALE DELL’UNGHIA DELLA LAMA. QUANDO LA DISTANZA FRA L’ANELLO E LA LAMA SUPERA I 6 MM E’ NECESSARIO SOSTITUIRE LA LAMA

6.2 LUBRIFICAZIONE

E' importante periodicamente lubrificare le parti scorrevoli con **olio di vaselina bianco**.

NON UTILIZZARE MAI OLIO DI SEMI O DI OLIVA si rischia di compromettere tutto il funzionamento dell'affettatrice.

Lubrificare le parti negli appositi due oliatori (**ALL. 1, FIG. 17, FIG. 18**).

6.3 PROLUNGATA INTERRUZIONE D' USO DELLA MACCHINA.

Dovendo lasciare inattivo l' apparecchio e' necessario disinserire l' interruttore generale a muro ed effettuare una pulizia completa di tutta la macchina ed i vari accessori.

È consigliabile proteggere tutte le parti della macchina con olio di vaselina bianco oppure con prodotti idonei in commercio. È consigliabile poi proteggere la macchina da polvere con telo di nylon o altro materiale.

SLICER

With the help of this manual, the Manufacturer provides all the technical elements necessary for a correct installation and working of the appliances. The user is responsible for following these instructions.

The aspects concerning the protection of safety and the environment are also pointed out together with the characteristics, workings, installation and maintenance of the machine.

It is important to read this manual carefully before using the product, and whenever the need arises to consult it. Adhere to the technical instructions provided and follow all the indications scrupulously. For the safety of the operator, the devices of the machine should always be kept in good working order.

This manual, an integral part of the machine, must be kept in an accessible place known to all operators, and made available to the authorized personnel for any eventual maintenance and repairs.

GUARANTEE

All equipment parts, except for the electric devices, are covered by a one-year guarantee, provided that faults are due to manufacturing. The delivery of the above mentioned parts is to be paid by the receiver. An invoice will be issued for any replacement of parts covered by the manufacturer's guarantee; on receiving the equipment parts for which replacement was required (carriage-free goods), customers will be given a credit note. Replacement of the entire equipment is not covered by guarantee, nor are manufacturing costs necessary to replace parts or any other additional expenses.

SHIPMENT

Goods are shipped at Buyer's risk. Any complaint about the faulty condition of cargo must be made to the carrier immediately after delivery. Please check that goods were not damaged during shipment and if so inform the carrier immediately after delivery. We are not liable for damage which was not reported to the carrier shortly after receiving the shipment, even if it was forwarded free of charge and with invoice.

COMPETENT FORUM

The competent forum is Rimini Court

INDEX

	PAGE
1. INFORMATION ON SAFETIES	16
1.1 GENERAL PRECAUTIONS	16
1.2 MECHANICAL SAFETIES	16
1.3 ELECTRICAL SAFETIES	16
2. TECHNICAL FEATURES	16
2.1 TABLE OF WEIGHTS AND MEASURES - NOISE	17
2.2 SUPPLY CONDITIONS AND DISPOSAL OF PACKINGS	17
3. INSTALLATION	17
3.1 SETTING THE MACHINE	17
3.2 ELECTRIC CONNECTIONS	17
3.3 SAFETY MEASURES AND TRAINING THE FINAL USER	18
4. USE OF THE EQUIPMENT	18
4.1 CONTROLS	18
4.2 SETTING THE GOODS ON THE SLICER SADDLE	18
5. CLEANING AND MAINTENANCE	18
5.1 GENERALITIES AND PRODUCTS FOR CLEANING	18
5.2 REMOVING THE FOOD-SADDLE	19
5.3 REMOVING THE BLADE COVER	19
5.4 CLEANING THE BLADE AND RING	19
5.5 REMOVING AND CLEANING THE SHARPENER HEAD	19
5.6 MACHINE REASSEMBLY	19
6. SHARPENING AND LUBRICATION	19
6.1 SHARPENING	19
6.2 LUBRICATION	20
6.3 MACHINE IDLE FOR A LONG TIME	20
7. ENCLOSURES	42
FIGURE	43
ELECTRIC DIAGRAM	47
SPARE PART DRAWING ART. 4800/220	48
SPARE PART DRAWING ART. 4800/250	51
SPARE PART DRAWING ART. 4800/300	54

1) INFORMATION ON SAFETIES

1.1. GENERAL PRECAUTIONS

- **The slicer must be managed by skilled personnel, familiar with the instructions for use and safety contained in this manual.**
- In the case of rotation of the personnel, vocational training is necessary.
- Even if the machine comes with several safety systems, avoid setting the hands near the blade and moving parts.
- Before the cleaning and maintenance operations, check to make sure the machine is disconnected from the mains.
- Periodically check cable and electric elements conditions.
- Never use the slicer for cutting freezed food, meat and fish with bones, or for non-food products.
- Whenever the blade diameter is reduced of more than 10 mms., Apply to the assistance service for replacement.
- Never carry out reparing operations personally, but apply always to skilled personnel.

1.2. MECHANICAL SAFETIES

The slicers we produce and which are described in this manual meet, as far as safeties are concerned, the prescriptions on the risks of mechanical type issued by EEC. (as 89/392 - 91/368 - 93/44 - 93/68 - 89/336). For the sanitary regulations they comply with the rule 89/109/EEC.

1.3. ELECTRICAL SAFETIES

The safeties against electrical risks comply with the rule 73/23/EEC and regulations CENELEC EN335/2 /64. All our slicers include a relay for restarting the machine whenever a fortuitous lack of current occurs. Due to the perfect insulation of all the electric elements and the remarkable resistance of all the materials used, our machines can be installed to work inside moist premises.

ATTENTION: DO NOT USE WATER TO CLEAN THE SLICER, ONLY A HUMID CLOTH

WARNING: IN CONFORMITY WITH POINT 1.7.2. "INSTRUCTIONS ON FURTHER RISKS" CONTAINED IN THE E.E.C. REGULATIONS 80/392 AND 91/368, THES PROTECTIONS AND SAFETIES STRICTLY COMPLY WITH THESE REGULATIONS. WE POINT OUT HOWEVER THAT THE ABOVE MENTIONED PROTECTIONS, EVEN IF THEY SENSIBLY REDUCE BOTH THE POSSIBILITY AND EXTENT OF THE DAMAGE, DO NOT ELIMINATE FULLY THE RISK OF CUTTING.

2) TECHNICAL FEATURES

Technical features of the series of slicers "ART. 4800":

- Possibility of intermittent work
- Their use, cleaning and maintenance is quite safe
- Thanks to their design and to the realization of all parts in stainless steel and anodized aluminium alloy without edges for easy cleaning operations, these slicers fully comply with the most strict sanitary regulations.

2.1. TABLE OF WEIGHTS AND MEASURES

<u>MODEL</u>	<u>DIMENSIONS CM.</u>	<u>WEIGHT KG</u>	<u>POWER WATT.</u>	<u>ELECTRICAL CONNECTION</u>	<u>BLADE REVS.</u>
ART. 4800/220	36X46X35	12,5	132	220/1/50	290
ART. 4800/250	42X54X35	15	147	220/1/50	290
ART. 4800/300	45X56X40	23	220	220/1/50	290

NOISE: 62 DB FOR ALL MODELS

WARNING: THE ELECTRICAL FEATURES OF EACH EQUIPMENT ARE PRINTED ON THE MOTOR DATA PLATE. A CHECK OF THE ELECTRIC CONNECTION IS NECESSARY BEFORE INSTALLING THE EQUIPMENT.

2.2. SUPPLY CONDITIONS AND DISPOSAL OF PACKINGS

All the slicers are packed in a sturdy cardboard box with internal shaped edges which guarantee the perfect integrity of the machine during transport.

Each equipment include:

- Declaration of conformity EEC.
- Instructions for use and maintenance
- Certificate of guarantee

All the packing components (carton, foam, straps, and so on) can easily be disposed of as household rubbish.

Whenever the machine is installed in countries having special regulations on packing disposal, the final user must comply with the regulations in force.

3) INSTALLATION

3.1. SETTING THE MACHINE

The machine connection and the setting at work must be made by skilled personnel.

WARNING: BOTH THE SYSTEM AND LOCATION WHERE THE EQUIPMENT HAS TO BE SET MUST COMPLY WITH THE REGULATIONS FOR THE ACCIDENT PREVENTION AND ELECTRICAL REGULATIONS "CEI" IN FORCE.

THE MANUFACTURER DECLINES ANY AND ALL RESPONSIBILITY FOR DIRECT OR INDIRECT DAMAGES WHICH MAY ENSUE FOR NON-COMPLIANCE WITH THE ABOVE MENTIONED REGULATIONS IN FORCE.

Set the equipment on a wide, levelled, dry and fixed face, far from heat sources and water sprays, and with 80 cm. ground clearance.

3.2. ELECTRIC CONNECTIONS

The equipment is supplied with an electric cable to be connected to a magneto-thermic main switch which stops the machine when the operator comes in fortuitous contact with the rotating elements (**ALL:1, FIG. 1**). It is imperative that the equipment is well grounded according to the regulations in force.

THE MANUFACTURER DECLINES ANY AND ALL RESPONSIBILITY FOR DIRECT AND INDIRECT DAMAGES WHICH MAY ENSUE FOR NON COMPLIANCE WITH THE REGULATIONS IN FORCE.

WARNING: AFTER CONNECTING THE EQUIPMENT TO THE ELECTRIC POWER SUPPLY, CHECK THE DIRECTION OF ROTATION OF THE BLADE.
PRESS ONCE THE START GREEN BUTTON AND THEN THE STOP RED BUTTON (**ALL. 1, FIG. 2**).

3.3. SAFETY MEASURES AND TRAINING THE FINAL USER

The skilled personnel in charge of the installation and electric connections is responsible of the training of the final user, which must also be informed on the safety measures to comply with.
This instruction manual comes with each equipment.

4) USE OF THE EQUIPMENT

4.1. CONTROLS

The controls and pilot light are set on the right side of the base when the machine is placed in front of the operator (**ALL1, FIG. 3**).

- Green button for starting the equipment
- Red button for stopping the equipment
- Knob for adjusting slice thickness
- Lubricator

4.2. SETTING THE FOOD ON THE SLICER SADDLE (ALL. 1, FIG. 4, FIG. 5)

1. Set the food on the saddle when the thickness adjusting knob is set to zero and with motor off to avoid damaging the equipment.
2. Set the food on the saddle and block it with the food-press.
3. Set a hand on the food-press and start the cutting.
4. When the food is fully sliced use the front part of the food-press to keep the food against the blade.
5. When the cutting is over, put off the motor and stop the slice thickness on zero position, then remove the food from the saddle.

5) CLEANING AND MAINTENANCE OPERATIONS

5.1 GENERALITIES AND PRODUCTS FOR CLEANING

Before carrying out any cleaning or maintenance operations, check to make sure that the mains switch be off and the supply plug disconnected from the mains.

Accurately clean the equipment every day for a correct operation and life of the equipment.

Despite the several safeties, take great care to avoid cutting risks when using the blade.

Clean the equipment with the usual neutral detergents which must not contain soda or alcohol. When cleaning removed elements, do not use a dish-washer for not damaging anodized parts.

5.2 REMOVAL OF THE FOOD SADDLE (ALL. 1, FIG. 6, FIG. 7)

1. Set the knob on "0" position for slice thickness adjustment
2. Set the saddle opposite to the blade as shown in figure
3. Turn the knob of the unblocking device
4. Loosen the knob fixing the saddle and remove the saddle.
5. Clean the saddle with a water jet. Reverse these operations for reassembling the saddle.

5.3 REMOVAL OF THE BLADE-COVER (ALL. 1, FIG. 8, FIG. 9)

1. Loosen the knob opposite to the blade
2. Push the knob towards the blade and release the blade-cover from its housing.
3. Remove the blade-cover from the slicer and clean it with a water jet.

5.4 CLEANING THE BLADE AND RING (ALL. 1, FIG. 10, FIG. 11, FIG. 12)

Cleaning the blade and ring is a dangerous operation, hence, take great care to prevent any possibility of cutting.

For their cleaning never use a water jet, but use a damp cloth and detergents, then rinse and dry with a cloth. For the cleaning, use non-toxic products which guarantee the perfect hygiene. Clean carefully the blade edge and the inside of the ring.

1. Use a damp cloth to clean the opening between the blade and ring.
2. Rotate manually the blade and clean using the damp cloth.

5.5 REMOVING AND CLEANING THE SHARPENER HEAD (ALL. 1, FIG. 13, FIG. 14)

Loosen the knob as shown in figure, lift the head and the sharpener unit, and remove these units by lifting and turning by 180°.

5.6 REASSEMBLING THE MACHINE

For the machine reassembly, reverse all the above mentioned operations.

6) SHARPENING AND LUBRICATION

6.1 SHARPENING

This is a very important operation to carry out every time the cutting is not clean, or when the blade drags the slice.

The use and the type of products that have been sliced determine the periodicity of this operation.

Before sharpening the blade, clean the machine and degrease the blade accurately.

Refers to **ALL. 1, FIG. 13, FIG. 14, FIG. 15, FIG. 16:**

1. Plug the machine
2. Lift the sharpener and turn it by 180° to take the blade between the two grinding wheels.
3. Keep button "B" pressed for 5/10 seconds to sharpen.
4. Keep button "A" pressed for a few seconds to deburr.
5. Stop the machine and return the sharpener in its initial position.

WARNING: USE BUTTON "B" TO SHARPEN, AND BUTTON "A" TO DEBURR THE CUTTING EDGE.
DURING THE SHARPENING PROCESS, KEEP TO THE ORIGINAL DRAWING OF THE BLADE BEVEL.
REPLACE THE BLADE WHEN THE CLEARANCE BETWEEN THE RING AND BLADE EXCEEDS 6 MMS.

6.2. LUBRICATION

Periodically lubricate the sliding elements with white vaseline oil.
For not damaging the slicer, **NEVER USE SEED OIL OR OLIVE-OIL.**
Lubricate all elements using the oilers as shown in **ALL. 1, FIG. 17, FIG. 18.**

6.3. MACHINE IDLE FOR A LONG TIME

Should the machine be idle for a long time, disconnect the wall main switch and clean the machine and its accessories accurately.
Use white vaseline oil (or similar products) to protect all the machine elements. We advise covering the machine with a nylon (or similar) cloth.

AUFSCNITTMASCHINE

Die vom Hersteller mitgelieferte Gebrauchsanweisung beschreibt alle nötigen technischen Hinweise für den korrekten Anschluß und die richtige Bedienung der Maschine. Der Bediener ist verpflichtet, sich an diese Hinweise zu halten und trägt die Verantwortung dafür.

Außer den Beschreibungen der technischen Daten, der Bedienung, der Inbetriebnahme und der Wartung enthält diese Gebrauchsanweisung auch Hinweise auf die Sicherheitsvorkehrungen und auf die Umweltaspekte.

Vor dem Gebrauch lesen Sie bitte genauestens die Gebrauchsanweisung. Halten Sie sich streng an die technischen Anweisungen und folgen Sie gewissenhaft allen angeführten Bedienungsanleitungen. Für die Sicherheit des Bedieners sollte die Maschine ständig in einem guten Zustand erhalten werden.

Die Bedienungsanleitung, ein unentbehrlicher Teil der Maschine, sollte an einem Platz aufbewahrt werden, der für alle Bediener, für Wartungspersonal und für Fachleute jederzeit zugänglich ist.

GARANTIE

Bei Konstruktionsfehlern übernehmen wir für Geräteteile, Elektroteile ausgeschlossen, eine 12-monatige Garantie. Die Lieferung der jeweiligen Waren geht zu Lasten des Käufers. Teile, die unter die Garantiebestimmungen fallen, werden beim Austausch in Rechnung gestellt. Bei Eingang der defekten Waren beim Lieferanten wird der Betrag dem Kunden gutgeschrieben und die Ersatzteile frachtfrei zurückgesandt. Von der Garantie ausgeschlossen, sind Ersatzgeräte, sowie Kundendienst und etwaige anfallende Kosten.

LIEFERUNG

Der Transport der Ware erfolgt auf Gefahr des Bestellers. Eventuell aufgetretene Schäden müssen dem Spediteur umgehend bei Warenerhalt mitgeteilt werden. Wir bieten Sie sowohl die Haftbarkeit des Spediteurs zu berücksichtigen, als auch dass wir bei fehlender Überprüfung bei Erhalt der Ware keine Haftung übernehmen. Außerdem weisen wir daraufhin, dass selbst bei einer Frei Haus-Lieferung mit Lasteneinzugsverfahren keine Haftung übernommen werden kann, falls die Ware nicht bei Erhalt geprüft wurde.

GERICHTSSTAND

Erfüllungsort und Gerichtsstand Rimini

INHALTSVERZEICHNIS

	SEITE
1. SICHERHEITSMASSNAHMEN	23
1.1 ALLGEMEINE VORSICHTSMASSREGELN	23
1.2 MECHANISCHE SICHERHEITEN	23
1.3 ELEKTRISCHE SICHERHEITEN	23
2. TECHNISCHE MERKMALE	23
2.1 GEWICHTE- UND MASSE-TABELLE-GERÄUSCHPEGEL	24
2.2 LIEFERZUSTAND UND BESEITIGUNG DER VERPACKUNG	24
3. AUFSTELLUNG	24
3.1 AUFSTELLUNG DER MASCHINE	24
3.2 ELEKTRISCHER ANSCHLUSS	24
3.3 SICHERHEITSMASSNAHMEN UND ANWENDERAUSBILDUNG	25
4. ANWENDUNG DES GERÄTES	25
4.1 BEFEHLE	25
4.2 POSITIONIERUNG DES SCHNITTGUTS	25
5. REINIGUNG UND WARTUNG	25
5.1 ALLGEMEINES UND PRODUKTE FÜR DIE REINIGUNG ZU VERWENDEN	25
5.2 ENTFERNUNG DES SCHNITTGUT-GLEITWAGENS	26
5.3 ENTFERNUNG DES KLINGENSCHUTZES	26
5.4 REINIGUNG DER KLINGE UND DES RINGES	26
5.5 ENTFERNUNG DER SCHLEIFVORRICHTUNGS ABDECKUNG UND REINIGUNG	26
5.6 WIEDERZUSAMMENBAU DER MASCHINE	26
6. SCHLEIFEN UND SCHMIEREN	26
6.1 SCHLEIFEN	27
6.2 SCHMIERUNG	27
6.3 LÄNGERE UNTERBRECHUNG DER MASCHINENBENUTZUNG	27
7. ANLAGEN	42
ABBILDUNG	43
EINPHASIGER SCHALTPLAN	47
ERSATZTEILE-EXPLOSZEICHNUNG ART. 4800/220	48
ERSATZTEILE-EXPLOSZEICHNUNG ART. 4800/250	51
ERSATZTEILE-EXPLOSZEICHNUNG ART. 4800/300	54

1) SICHERHEITSMASSNAHMEN

1.1 ALLGEMEINE VORSICHTSMASSREGELN

- Die aufschnittmaschine muss von ausgebildetem personal benutzt werden, das die in den bedienungsanleitungen enthaltenen anwendungs- und sicherheitsvorschriften beherrschen muss. Diese ist eine aufschnittmaschine für familie. Sie müssen diese maschine für eine professionelle verwendung nicht benützen.
- Auch wenn die maschine mit verschiedenen sicherheitssystemen versehen ist, ist unbedingt zu vermeiden, die hände der klinge oder den in bewegung befindlichen teilen zu nahern.
- Vor beginn der reinigung oder jeglicher wartungsarten, ist die maschine vom elektrischen versorgungsnetz abzutrennen.
- In zeitabständen die beschaffenheit der kabel und der elektrischen teile überprüfen.
- Die aufschnittmaschine nicht für tiefgefrorenes oder für fleisch und fisch mit knochen oder produkte, die keine lebensmittel sind, verwenden.
- Falls die klinge nach mehrmaligem schleifen um mehr als 10 mm verringert ist, wenden sie sich bitte zur auswechslung an den technischen kundendienst.
- Niemals selbst reparaturen vornehmen, sondern sich an fachpersonal wenden.

1.2. MECHANISCHE SICHERHEITEN

Die von uns hergestellten, in diesem handbuch beschriebenen aufschnittmaschinen entsprechen, was die sicherheiten bezüglich gefahren mechanischer natur betrifft, den ewg-vorschriften 89/392 - 91/368 - 93/44 - 93/68 und in bezug auf die hygienischen normen den ewg-vorschriften 89/109.

Die sicherheiten wurden erreicht durch:

- Anbringung eines festen klingenschuttringes
- Feststehenden warenauflageteller
- Verschiedene schutzvorrichtungen auf warenauflageteller
- Verschlussboden, zur verhinderung des berührens mit den händen der elektroteile oder der sich in bewegung befindlichen teile

1.3 ELEKTRISCHE SICHERHEITEN

Die sicherheiten gegen elektrische gefahren wurden entsprechend den cenelec-vorschriften en 60335-1 / en 60335-2-14

Aufgrund der perfekten isolierung aller elektrischen teile und der optimalen widerstandskraft aller verwendeten materialien, können die von uns hergestellten maschinen ohne bedenken auch in feuchten umgebungen aufgestellt werden und arbeiten.

Sie sind in der tat realisiert, um den reinigungsbedingungen eines mässigen wasserstrahls zu widerstehen entsprechend den cei-vorschriften 70-1 für den schutzgrad ip23.

ACHTUNG: IN BEZUG AUF DEN PUNKT 1.7.2 "HINWEISE BEZÜGLICH ÜBRIGER-GEFAHREN" DER EWG-VORSCHRIFTEN 89/392 E 91/368 WIRD DARAUF HINGEWIESEN, DASS DIE ANGEWENDETEN SCHUTZE NICHT VOLLKOMMEN DAS SCHNEIDRISIKO BESEITIGEN, OBWOHL DIE MÖGLICHKEIT SOWIE DER SCHADENSUMFANG VERRINGERT WIRD. DIE SCHUTZE UND SICHERHEITEN WURDEN IN STRENGER ÜBEREINSTIMMUNG MIT DER VORSCHRIFT REALISIERT.

2) TECHNISCHE MERKMALE

Die aufschnittmaschinen-serie "ART. 4800" wurde mit diesen merkmalen erschaffen:

- Wechselnde arbeitsmöglichkeit

- Sicherheit während der benutzung, reinigung, wartung.
- Höchste hygiene, garantiert durch einen sonderentwurf und erstellung aller teile ohne kanten zur leichten reinigung, in inox-stahl und eloxierter aluminiumlegierung.

2.1 GEWICHTE- UND MASSE-TABELLE

<u>MODELL</u>	<u>ABMESSUNGN CM.</u>	<u>GEWICHT KG</u>	<u>LEISTUNG WATT.</u>	<u>ELEKTRISCHER ANSCHLUSS</u>	<u>DREHANZAHL DER KLINGE</u>
ART. 4800/220	36X46X35	12,5	132	220/1/50	290
ART. 4800/250	42X54X35	15	147	220/1/50	290
ART. 4800/300	45X56X40	23	220	220/1/50	290

GERÄUSCHPEGEL :62 DB FÜR ALLE MODELLE

ACHTUNG: DIE ELEKTRISCHEN MERKMALE JEDES GERÄTES SIND AUF DEM MOTOR-DATENSCHILD ANGEZEIGT - VOR DER AUFSTELLUNG SIEHE **ELEKTRISCHER ANSCHLUSS**.

2.2 LIEFERUNGSZUSTAND UND BESEITUNG DER VERPACKUNGEN

Alle aufschnittmaschinen sind in einer starken kartonschachtel mit geformtem innenraum verpackt, um die vollständige unversehrtheit der maschine während des transportes zu gewährleisten und werden mit:

- Ewg-übereinstimmungs-erklärungen
- Anwendungs- und wartungs-anweisungen
- Garantieschein Geliefert.

Die verpackungselemente (karton - schaum - verpackungsbandeisen usw.) Sind mit dem städtischen festmüll vergleichbar und können ohne schwierigkeit beseitigt werden. Falls die maschine in ländern aufgestellt werden sollte, in denen besondere vorschriften bestehen, sind die verpackungen entsprechend den gültigen vorschriften zu beseitigen.

3) AUFSTELLUNG

3.1 AUFSTELLUNG DER MASCHINE

Der anschluss, die inbetriebnahme der geräte muss von befähigtem personal erfolgen.

ACHTUNG: DIE ANLAGE UND DER ORT, IN DEM DAS GERÄT AUFGESTELLT WERDEN SOLL, MUSS DEN UNFALLVERHÜTUNGS- UND ELEKTRISCHEN CEI-VORSCHRIFTEN ENTSPRECHEN. **DIE HERSTELLERFIRMA LEHNT JEDE HAFTUNG FÜR EVENTUELLE DIREKTE ODER INDIREKTE SCHÄDEN AB, WENN DIESE VORSCHRIFTEN NICHT BEACHTET WERDEN SOLLTEN.**

Das gerät auf eine ausreichend breite, gut nivellierte, trockene und stabile aufstellfläche, möglichst weit von wärmequellen und wasserhähnen, in einer höhe von ca. 80 cm positionieren und neben der steckdose.

3.2 ELEKTRISCHER ANSCHLUSS

Das gerät ist mit kabel zum anschluss an einen hauptschalter, der mit einem thermomagnet versehen ist, ausgestattet, der den bediener vor eventuellen zufälligen kontakten oder jene, die Durch beschädigungen verursacht wurden, schützt (**ALL. 1, FIG. 1**).

Es ist pflicht, einen ordnungsgemässen erdanschluss gemäss der gültigen vorschrift herzustellen.
Die herstellerfirma lehnt jede haftung für eventuelle direkte oder indirekte schäden ab, falls diese vorschriften nicht beachtet werden sollten.

ACHTUNG: VOR DEM ENDGÜLTIGEN ANSCHLUSS DER MASCHINE AN DAS VERSORGUNGS- NETZ IST ES ERFORDERLICH, DIE DREHRICHTUNG DER KLINGE ZU KONTROLLIEREN.
GEBEN SIE DER GRÜNEN STARTTASTE EINEN IMPULS UND DANACH SOFORT EINEN DER ROTEN STOPTASTE (ALL. 1, FIG. 2).

3.3 SICHERHEITSMASSNAHMEN UND ANWENDERAUSBILDUNG

Das fachpersonal, welches die aufstellung und den elektrischen anschluss durchführt, ist gehalten, den anwender für den richtigen betrieb der maschine sachgemäss auszubilden. Dieser sollte auch über die eventuell einzuhaltenden sicherheitsmassnahmen in kennntnis gesetzt werden und ausserdem sind ihm die vorliegenden bedienungsanleitungen zu überlassen.

4) ANWENDUNG DES GERÄTES

4.1 BEFEHLE

Die befehlstasten und die betriebskontrolleuchte sind auf der rechten seite des untergestells gruppiert, wenn sich die maschine vor dem bediener befindet (ALL. 1, FIG. 3).

1. Grüne start-drucktaste
2. Rote stop-drucktaste
3. Einstellknopf des schnittstärkenreglers
4. Öler

4.2 POSITIONIERUNG DES SCHNITTGUTS AUF DEM AUFSCHNITTMASCHINENTELLER FÜR DEN SCHNITT (ALL. 1, FIG. 4, FIG. 5)

- Das schnittgut muss auf den teller gelegt werden, wenn der schnittstärkenregler auf der position null steht und der motor ausgeschaltet ist, um zu verhindern, dass die klinge durch eventuelle stösse beschädigt wird.
- Das auf den gleitwagen gelegte schnittgut muss mit dem schnittgutandrücker blockiert sein.
- Die hand auf den schnittgutandrücker legen und mit der schnittbewegung beginnen.
- Falls das schnittgut fast vollkommen geschnitten ist, benutzen sie die vorderseite des andrückers um das stück gegen die klinge zu halten.
- Nach beendigung des schneidens den motor abschalten und den schnittstärkenregler auf die position null stellen. Das schnittgut vom teller nehmen.

5) REINIGUNG UND WARTUNG

5.1 ALLGEMEINES UND PRODUKTE FÜR DIE REINIGUNG ZU VERWENDEN

Vor jeder wartung oder reinigung sich vergewissern, dass der hauptschalter ausgeschaltet und der versorgungsstecker vom versorgungsnetz getrennt ist.

Eine tägliche sorgfältige reinigung des gerätes ist zum einwandfreien betrieb erforderlich und hält die maschine für lange zeit betriebsfähig.

Trotz der verschiedenen sicherheiten ist mit grosser vorsicht vorzugehen und die gefahr der schnittverletzungen bei handhabung der klinge zu vermeiden.

Die maschine kann mit normalen neutralen reinigungsmitteln, die kein soda enthalten, oder mit alkohol ge-

reingt werden.

Eine reinigung der abnehmbaren teile in der geschirrspülmaschine ist nicht möglich, da die eloxierung beschädigt werden würde.

5.2 ENTFERNUNG DES SCHNITTGUT-GLEITWAGENS (ALL. 1, FIG. 6, FIG. 7)

1. Den einstellknopf des schnittstärkenreglers auf die position 0 stellen.
2. Den gleitwagen auf die, der klinge entgegengesetzten seite positionieren, wie in der abbildung angegeben.
3. Den drehknopf zur wagenfeststellung ausschrauben und den wagen entfernen.
4. Der wagen kann unter einem wasserstrahl gereinigt werden. Alle vorgänge in der entgegengesetzten reihenfolge zum wiedereinbau des gleitwagens wiederholen.

5.3 ENTFERNUNG DES KLINGENSCHUTZES (ALL. 1, FIG. 8, FIG. 9)

1. Den drehknopf, der auf, der klinge entgegengesetzten seite montiert ist, ausschrauben.
2. Den drehknopf in richtung klinge drücken, um den klingenschutz aus seinem sitz zu lösen.
3. Den klingenschutz von der aufschnittmaschine abnehmen.
4. Der klingenschutz kann unter einem wasserstrahl gereinigt werden.

5.4 REINIGUNG DER KLINGE UND DES KLINGENSCHUTZRINGES (ALL. 1, FIG. 10, FIG. 11, FIG. 12)

Die reinigung der klinge ist ein vorgang, der mit grösster vorsicht zu erfolgen hat, da schnittverletzungsgefahr besteht.

Man kann die reinigung unter benutzung eines feuchten tuches und eventuell eines reinigungsmittels, um die klinge gut zu entfetten, durchführen. Von wichtigkeit ist eine gute spülung (nicht mit wasserstrahl) sondern immer mit einem feuchten tuch. Anschliessend gründlich abtrocknen.

Es ist von grosser bedeutung, dass die angewendeten produkte die höchste hygiene und die absolute nicht-toxizität garantieren können.

Es ist notwendig, dass die klingenschneide und das ringinnere gründlich gereinigt sind.

1. Ein feuchtes tuch oder reinigungspapier in den raum zwischen klinge und ring führen.
2. Die klinge manuell drehen und den ganzen ring abreiben.

5.5 ENTFERNUNG DER SCHLEIFVORRICHTUNGSABDECKUNG UND REINIGUNG (ALL. 1, FIG. 13, FIG. 14)

Den drehknopf, wie in der abbildung angegeben, ausschrauben und die abdeckung mit der schleifvorrichtungsguppe anheben.

Durch drehen derselben um 180° und anheben nach oben kann die vollständige gruppe zur reinigung herausgenommen werden.

5.6 WIEDERZUSAMMENBAU DER MASCHINE

Zum wiedereinbau der maschine ist es erforderlich, alle demontage-vorgänge in der entgegengesetzten reihenfolge zu wiederholen.

6) SCHLEIFEN UND SCHMIEREN

6.1 SCHLEIFEN

Das schleifen ist ein sehr wichtiger vorgang beim einsatz der maschine. Es muss jedesmal durchgeführt werden, wenn der schnitt sich nicht als glatt erweist oder, wenn die klinge dazu neigt, die schnitte nachzuziehen.

Der zeitabstand dieses vorganges hängt von der benutzung und der art der zu schneidenden produkte ab. **Vor dem beginn des schleifens ist eine gründliche reinigung der vollständigen maschine und ein sorgfältiges entfetten der klinge notwendig.**

Sind in **ALL. 1, FIG. 13, FIG. 14, FIG. 15, FIG. 16:**

1. Stecker an das stromnetz anschliessen. Der befestigungseiteknopf aufschrauben.
2. Die schleifvorrichtung anheben und um 180° in der art drehen, dass sich die klinge zwischen den beiden schmirgeln befindet.
3. Die drucktaste "B" für wenigstens 5 - 10 sekunden zur schleifdurchführung drücken.
4. Die drucktaste "A" für einige sekunden zur entfernung eventueller grate drücken.
5. Die maschine ausschalten und die schleifvorrichtung wieder in anfangsposition bringen.

ACHTUNG: DIE DRUCKTASTE "B" IST DIE TASTE, DIE DAS SCHLEIFEN AUSFÜHRT. DIE DRUCKTASTE "A" ENTFERNT AUSSCHLIESSLICH DIE GRATBILDUNG AUF DER KLINGENSCHNEIDE. WÄHREND DES SCHLEIFVORGANGS MUSS DIE ORIGINALZEICHNUNG DER KLINGENKERBE BEIBEHALTEN WERDEN. WENN DER ABSTAND ZWISCHEN DEM RING UND DER KLINGE 6 MM ÜBERSCHREITET, MUSS DIE KLINGE AUSGEWECHSELT WERDEN.

6.2 SCHMIERUNG

Es ist wichtig, die beweglichen teile in zeitabständen mit weissem vaselineöl zu schmieren.

Niemals samen - oder olivenöl benutzen, da dadurch der einwandfreie betrieb der aufschnittmaschine beeinträchtigt wird.

Die teile, wie in der abbildung angegeben, durch die löcher der dazu vorgesehenen öler schmieren (**ALL. 1, FIG. 17, FIG. 18**).

6.3 LÄNGERE UNTERBRECHUNG DER MASCHINENBENUTZUNG

Soll die maschine inaktiv bleiben, muss der wandhauptschalter ausgeschaltet und eine vollständige reinigung der maschine sowie der verschiedenen zubehöre durchgeführt werden. Es ist ratsam, alle teile der maschine mit weissem vaselineöl zu schützen oder mit gleichwertigen auf dem markt vorhandenen produkten. Es ist weiterhin anzuraten, die maschine mit einem nylontuch oder anderem material vor staub zu schützen.

MACHINE A TRANCHER

Le Constructeur souhaite vous fournir, par les biais de ce Mode d'Emploi, les instructions techniques pour une bonne installation et un bon fonctionnement de ses Appareils. L'utilisateur a le devoir et la responsabilité de les suivre.

En sus de la description des caractéristiques, du fonctionnement, de l'installation et de l'entretien de la Machine, sont particulièrement mis en lumière les aspects liés à la protection de la sécurité et de l'environnement.

Il est important de lire ce manuel avant l'utilisation de l'appareil et à chaque fois qu'il en est nécessaire. Suivre attentivement les instructions techniques ainsi que les indications incluses. Pour la sécurité de l'opérateur les dispositifs de l'appareil doivent toujours être maintenus en bon état.

En étant partie intégrante de la fourniture de la Machine, ce Manuel doit être placé dans un lieu où il soit à la portée de la main de tout opérateur et il doit être à la disposition du personnel préposé aux opérations éventuelles d'entretien et de réparation.

GARANTIE

Toutes les parties qui composent les appareils, parties électriques exclues, jouissent d'une garantie de 12 mois, à condition que les défauts soient dus à la construction. L'expédition des pièces à l'objet aura lieu en port dû. Les pièces remplacées durant la garantie seront toutefois facturées ; les pièces (réexpédiés franco de port), dont la substitution a été requise devront être réglées avec une note de crédit lors de la réception. La garantie ne prévoit pas le remplacement des appareils. La garantie ne prévoit pas les frais de main-d'œuvre pour le remplacement des pièces de rechange et quelconque autre frais accessoire

EXPÉDITIONS

La marchandise voyage aux risques et périls du Client. Les éventuelles contestations sur l'état défectueux du matériel devront être mises en évidence au transporteur au moment de la réception de la marchandise. Nous vous prions de bien vouloir tenir en considération la responsabilité du vecteur et le caractère inéluctable de la mise en évidence des dommages lors de la réception de la marchandise. Nous soulignons que notre Entreprise ne répond pas des dommages qui n'auraient pas été signalés au vecteur au moment de la levée de la marchandise, même si cette dernière a été expédiée franco de port avec la facture de débit.

TRIBUNAL COMPÉTENT

Le tribunal compétent est le Tribunal de Rimini

INDEX

	PAGE
1. INFORMATIONS SUR LES SECURITES	30
1.1 PRECAUTIONS GENERALES	30
1.2 SECURITES MECANQUES	30
1.3 SECURITES ELECTRIQUES	30
2. CARACTERISTIQUES TECHNIQUES	30
2.1 TABLEAU DES POIDS ET DES MESURES - BRUIT	31
2.2 CONDITIONS DE FOURNITURE ET ELIMINATION DES EMBALLAGES	31
3. INSTALLATION	31
3.1 PLACEMENT DE LA MACHINE	31
3.2 CONNEXION ELECTRIQUE	32
3.3 MESURES DE SECURITE-FORMATION DE L'UTILISATEUR	32
4. UTILISATION DE L'APPAREIL	32
4.1 COMMANDES	32
4.2 PLACEMENT DE LA MARCHANDISE SUR LE PLAT	32
5. NETTOYAGE ET ENTRETIEN	32
5.1 GENERALITES ET PRODUITS POUR LE NETTOYAGE	32
5.2 ENLEVEMENT DU CHARIOT PORTE-MARCHANDISE	33
5.3 ENLEVEMENT DU CACHE-LAME	33
5.4 NETTOYAGE LAME ET BAGUE	33
5.5 ENLEVEMENT ET NETTOYAGE COUVERCLE AFFUTEUSE	33
5.6 REASSEMBLAGE DE LA MACHINE	33
6. AFFUTAGE ET GRAISSAGE	33
6.1 AFFUTAGE	33
6.2 GRAISSAGE	34
6.3 ARRET DE LA MACHINE POUR UN LONG TEMPS	34
7. ANNEXE	42
FIGURE	43
SCHEMA ELECTRIQUE	47
PIECES DETACHEES ART. 4800/220	48
PIECES DETACHEES ART. 4800/250	51
PIECES DETACHEES ART. 4800/300	54

1) INFORMATIONS SUR LES SECURITES

1.1 PRECAUTIONS GENERALES

- Le trancheur doit être utilisé par du personnel qualifié et bien informé sur les règles de sécurité décrites dans ce manuel.
- En cas de remplacement du personnel préposé à l'utilisation de la machine, veillez à ce qu'il soit formé.
- Le trancheur est d'origine date de différents systèmes de sécurité, veuillez cependant à ne pas mettre les doigts sur le tranchant de la lame ou proche des éléments tournants.
- Avant toutes opérations mécaniques, s'assurer que la machine soit débranchée.
- Contrôlez périodiquement l'état des câbles et connexions électriques.
- Ne jamais utiliser le trancheur pour couper des produits non-alimentaires, ou surgelés, ou avec os.
- Du fait des affûtages successifs, si le diamètre de la lame est réduit de 10 mm., Adressez-vous à votre revendeur pour la remplacer.
- Toutes les interventions techniques doivent obligatoirement être réalisées par des personnes qualifiées.

1.2. SECURITES MECANIKES

Les trancheurs décrits dans ce manuel répondent, pour ce qui concerne les sécurités contre les risques mécaniques, aux normes 89/392/CEE - 91/368/CEE - 93/44/CEE - 93/68/CEE - 89/366/CEE; pour les normes d'hygiène à la norme CEE 89/109.

Description des sécurités:

- Application d'un bague fixe cache-lame.
- Plat fixe pour la marchandise
- Dispositif de décrochage du plat porte marchandise (option), (lorsque la poignée de réglage tranche à une épaisseur = 0).
- Plusieurs protections sur le plat porte marchandise.
- Fond de fermeture pour empêcher tout contact des mains avec les composants électriques ou en mouvement

1.3 SECURITES ELECTRIQUES

Les sécurités contre les risques électriques sont réalisées en suivant les règles 73/23/CEE, CENELEC EN60335-2-64

Les trancheurs sont dotés d'un bouton pour marche/arrêt et est monté un relais pour le démarrage (rearmement) de l'appareil au cas où le courant ferait défaut.

L'excellente isolation de tous les éléments électriques et la remarquable résistance des matériaux utilisés pour la construction de ces machines permettent de les utiliser même dans des endroits humides.

ATTENTION: LAVER LES TRANCHEURS SEULEMENT AVEC UN DRAP HUMIDE.

ATTENTION: CONFORMEMENT AU POINT 1.7.2. "AVIS POUR LES RISQUES ULTERIEURS" SUIVANT LES NORMES 89/392/CEE ET 91/368/CEE, VEUILLEZ PRENDRE BONNE NOTE QUE LES PROTECTIONS APPLIQUEES NE SONT PAS EN MESURE D'ELIMINER TOTALEMENT LES RISQUES DE COUPURE, MEME SI ELLES REDUISENT SOIT LA POSSIBILITE, SOIT L'ETENDUE DES POSSIBLES DOMMAGES. LES PROTECTIONS ET LES SECURITES SONT ETE REALISEES CONFORMEMENT AUX REGLES SUSDITES.

2) CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

La serie des trancheurs "ART. 4800" a ete relisee selon les caracteristiques suivantes:

- Possibilite de travail intermittent.
- Securite d'usage, de nettoyage, et d'entretien.
- Hygiene maximum, garantie par un projet et une realisation speciale de tous les elements en acier inox, sans aretes, en alliage d'aluminium traite par oxidation anodique, pour un nettoyage aise.

2.1 TABLEAU DES POIDS ET DES MESURES

<u>MODELE</u>	<u>DIMENSIONS CM</u>	<u>POIDS KG.</u>	<u>PUISSANC E WATT</u>	<u>CONNEXION ELECTRIQUE</u>	<u>N. TOURS LAME</u>
ART. 4800/220	36X46X35	12,5	132	220/1/50	290
ART. 4800/250	42X54X35	15	147	220/1/50	290
ART. 4800/300	45X56X40	23	220	220/1/50	290

BRUIT : N. 62 DB POUR TOUS LES MODELES

ATTENTION: LES CARACTERISTIQUES ELECTRIQUES DE CHAQUE APPAREIL SONT GRAVEES SUR LA PLAQUE DES DONNEES MOTEUR. AVANT L'INSTALLATION, CONTROLEZ LA **CONNEXION ELECTRIQUE**.

2.2 CONDITIONS DE FOURNITURE ET ELIMINATION DES EMBALLAGES

Tous les trancheurs ont ete emballes dans une robuste boite en carton ayant les parties internes bombees pour garantir l'integrite de la machine durant le transport.

Les trancheurs comportent:

- Declaration de conformite CE
- Instructions d'emploi et d'entretien
- Certificat de garantie

Les elements d'emballage (carton-mousse-bande-etc) sont des produits assimilables aux ordures solides pouvant etre enlevees aisement. Au cas ou la machine est installee dans des pays ayant des regles speciales, l'emballage sera enleve suivant les regles en vigueur.

3) INSTALLATION

3.1 PLACEMENT DE LA MACHINE

Les connexions et la mise en marche de l'appareil doivent etre effectues par du personnel qualifie.

ATTENTION: LA PIECE OU L'APPAREIL EST INSTALLE DOIT ETRE CONFORME AUX REGLES DE LA LA PREVENTION DES ACCIDENTS DU TRAVAIL ET AUX REGLES ELECTRIQUES
LE CONSTRUCTEUR DECLINE TOUTE RESPONSABILITE POUR LES DOMMAGES EVENTUELS, DIRECTS OU INDIRECTS, DUS A LA NON OBSERVANCE DES REGLES SUSDITES.

Placez l'appareil sur un plan d'appui assez ample, plan bien sec et stable, loin de sources de chaleur et d'eau, et a une hauteur d'environ 80 cm.

3.2 CONNEXION ELECTRIQUE

L'appareil est muni d'un cable electrique a brancher a un interrupteur general ayant un dispositif differentiel 100 ma pour prevenir les contacts accidentels de l'operateur (**ALL. 1, FIG. 1**).

Respectez les regles en vigueur en matiere de connexion a la terre.

Le constructeur decline toute responsabilite pour les dommages eventuels, directs ou indirects, dus a la non observance de ces regles.

**ATTENTION: DEPUIS DE BRANCHER LA MACHINE AU RESEAU D'ALIMENTATION CONTROLEZ LE SENS DE ROTATION DE LA LAME.
APPUYEZ UNE FOIS SUR LE BOUTON VERT "START" ET SUR LE BOUTON ROUGE "STOP" (**ALL. 1, FIG. 2**)**

3.3 MESURES DE SECURITE ET FORMATION DE L'UTILISATEUR

Le personnel specialise charge de l'installation et de la connexion electrique de la machine doit veiller a la formation de l'utilisateur et le mettre au courant des mesures de securite a respecter.

La machine doit etre toujours dotee du manuel d'instructions.

4) UTILISATION DE L'APPAREIL

4.1 COMMANDES

Les commandes et le voyant de fonctionnement sont groupes du cote droit du soubassement lorsque l'operateur est en face de la machine (**ALL. 1, FIG. 3**).

1. Bouton vert de demarrage
2. Bouton rouge de stop
3. Poignee de reglage epaisseur tranches
4. Graisseur

4.2 PLACEMENT DE LA MARCHANDISE SUR LE PLAT DE L'AFFUTEUSE POUR LA COUPE (ALL. 1, FIG. 4, FIG. 5**)**

1. Placez la marchandise sur le plat quand la poignee de reglage de l'epaisseur est situee sur le zero. Veillez a ce que le moteur soit arrete pour ne pas endommager la lame.
2. La marchandise placee sur le chariot doit etre bloquee par le presse-marchandise.
3. Posez la main sur le presse-marchandise et démarrez la coupe
4. Lorsque la marchandise est coupee, utilisez la partie avant du presse-marchandise pour garder la piece contre la lame.
5. Une fois que la coupe est terminee, arretez le moteur et fermez l'epaisseur tranche sur la position de zero. Ensuite, otez la piece du plat.

5) NETTOYAGE ET ENTRETIEN

5.1 GENERALITES ET PRODUITS POUR LE NETTOYAGE

Avant chaque operation d'entretien ou de nettoyage, veillez a ce que l'interrupteur general et la fiche d'alimentation soient debranches.

Pour un fonctionnement correct et pour garder la machine efficace pour longtemps, nettoyez soigneusement l'appareil tous les jours.

Malgré les protections pour la prévention des accidents du travail, veillez à ce que les dangers de coupage dus à la manutention de la lame soient réduits au minimum.

Nettoyez la machine avec des détergents neutres sans soude, ou avec de l'alcool.

Pour ne pas endommager l'anodisation, ne jamais utiliser des lave-vaisselle pour le nettoyage des éléments détachables.

5.2 ENLEVEMENT DU CHARIOT PORTE-MARCHANDISE (ALL. 1, FIG. 6, FIG. 7)

1. Placez la poignée de réglage épaisseur tranches sur la position 0.
2. Placez le chariot du côté opposé à la lame (comme indiqué dans la figure).
3. Tournez la poignée du dispositif de blocage.
4. Tournez la poignée de fixation chariot pour le ôter.

Le nettoyage du chariot peut être effectué avec un jet d'eau. Pour le remontage, renversez les opérations susdites.

5.3 ENLEVEMENT DU CACHE-LAME (ALL. 1, FIG. 8, FIG. 9)

1. Desserrez la poignée située du côté opposé à la lame.

Poussez la poignée vers la lame de façon à décrocher le cache-lame de son siège, et ôtez le cache-lame pour le laver avec un jet d'eau.

5.4 NETTOYAGE DE LA LAME ET DE LA BAGUE CACHE-LAME (ALL. 1, FIG. 10, FIG. 11, FIG. 12)

Le nettoyage de la lame est une opération dangereuse. Elle doit donc être effectuée soigneusement pour éviter de se couper.

Pour le nettoyage, utiliser un chiffon humide et du détergent, ensuite, rincer avec un chiffon humide et sécher soigneusement.

Il est avis d'utiliser des produits non-toxiques, pouvant garantir l'hygiène maximum.

Veillez à ce que le fil de la lame et le côté intérieur de la bague soient nettoyés soigneusement.

1. Utiliser un chiffon humide pour nettoyer la zone entre la lame et la bague.
2. Frotter la bague avec un chiffon en tournant à la main la lame.

5.5 ENLEVEMENT DU COUVERCLE AFFUTEUSE ET NETTOYAGE (ALL. 1, FIG. 13, FIG. 14)

Tournez la poignée (comme indiqué dans la figure), soulevez le couvercle et le groupe d'affutage.

Pour le nettoyer du groupe d'affutage, tournez le couvercle de 180°, le soulever, et l'ôter.

5.6 REASSEMBLAGE DE LA MACHINE

Pour reassembler la machine, répétez dans l'ordre inverse les opérations susdites.

6) AFFUTAGE ET GRAISSAGE

6.1 AFFUTAGE

L'affutage est une opération très importante pour l'utilisation de la machine et doit être effectuée chaque fois que la coupe n'est pas correcte, ou quand la lame emporte la tranche.

La périodicité de cette opération a trait aux temps d'utilisation et au type de produit coupé en tranches.

Avant l'affutage, nettoyez et dégraissez soigneusement soit la machine, soit la lame.

Sont indiquées au ALL. 1, FIG. 13, FIG. 14, FIG. 15, FIG. 16:

1. Inserez la fiche de courant
2. Soulevez l'affuteuse et le tournez de 180° de facon que la lame se place entre les deux meules abrasives.
3. Pour effectuer l'operation d'affutage, appuyez sur le bouton "B" pour 5/10 secondes au moins.
4. Pour eliminer les bavures, appuyez sur le bouton "A" pendant quelques secondes.
5. Arretez la machine et placez le groupe d'affutage dans la position initiale.

ATTENTION: LE BOUTON "B" EFFECTUE L'AFFUTAGE; LE BOUTON "A" SERT A ELIMINER LES BAVURES SUR LE FIL DE COUPE.
DURANT L'AFFUTAGE, IL FAUDRA GARDER LE BISEAU DU TAILLANT DE LA LAME.
QUAND LA DISTANCE ENTRE LA BAGUE ET LA LAME DEPASSE 6 MM., REMPLACEZ LA LAME.

6.2 GRAISSAGE

Graisser periodiquement les elements coulissants avec **huile de vaseline blanche**.
Ne jamais utiliser huile vegetale ou d'olive, car ils pourraient endommager la machine.
Graisez les elements au moyen des graisseurs speciaux (**ALL. 1, FIG. 17, FIG. 18**).

6.3 ARRET DE LA MACHINE POUR UN LONG TEMPS

Lors d'un arret prolonge de la machine, debranchez l'interrupteur general a mural et nettoyez soigneusement la machine et ses accessoires.
Il est avis de proteger tous les elements avec huile de vaseline blanche, ou avec des produits similaires se trouvant sur le marche.
Protegez la machine de la poussiere avec une bache de nylon ou d'autres materiels identiques.

CORTADORA

El Constructor, con este manual de Uso y Manutención, quiere proporcionar informes técnicos para una correcta instalación y un correcto funcionamiento de sus aparatos. El usuario tiene el deber y la responsabilidad de guiarse por éstos.

Junto con la descripción de las características, del funcionamiento, de la instalación y de la manutención de la Máquina, se evidencian los aspectos que se refieren a la tutela de la seguridad y del ambiente.

Antes del uso de la Máquina y cada vez que se haga necesario consultar el manual aconsejamos leerlo con atención y seguir escrupulosamente las instrucciones recomendadas. Por lo que se refiere a la seguridad del operador, la máquina debe mantenerse siempre en perfecta eficiencia.

Este Manual, que hace parte integrante de la entrega de la máquina, se debe conservar en un lugar accesible y conocido por todos los operadores y puesto a disposición de las personas que se encargan de las operaciones de mantenimiento y reparación.

GARANTIA

Todas las partes que componen las máquinas, excepto las partes eléctricas, están garantizadas por 12 meses, pero a condición que los defectos se deban a su construcción. La expedición de esas piezas se tendrá en porte a cargo del destinatario. Las piezas sustituidas en garantía de igual forma se facturaran; al recibimiento de las piezas (reexpedición porte franco) de las cuales ha sido solicitada la sustitución, se proveederá con cuenta de crédito. La garantía no contempla la sustitución de la máquina. La garantía no contempla los gastos de mano de obra para la sustitución de los repuestos y cualquier otro gasto adicional.

EXPEDICIONES

La mercadería viaja a riesgo y peligro del Cliente. Eventuales contestaciones sobre el estado defectuoso del material deberán evidenciarse al transportador en el momento cuando se acepta la mercadería. Les rogamos tener una debida consideración sobre lo que está bajo la responsabilidad del transportista y de la inderogabilidad del señalamiento de eventuales daños al momento de la aceptación de la mercadería. Les recordamos que nuestra empresa no responde por daños no evidenciados al transportista en el momento del retiro de la mercadería, aún cuando la misma ha sido expedida en porte franco con adeudo en factura.

FORO COMPETENTE

El foro competente es el Tribunal de Rimini

INDICE

	PAG.
1. INFORMACIONES SOBRE LAS SEGURIDADES	37
1.1 PRECAUCIONES GENERALES	37
1.2 SEGURIDADES MECÁNICAS	37
1.3 SEGURIDADES ELÉCTRICAS	37
2. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS	37
2.1 TABLA DE PESOS Y MEDIDAS - RUIDO	38
2.2 SUMINISTRO Y ELIMINACION DE LOS EMBALAJES	38
3. INSTALACIÓN	38
3.1 COLOCACION DE LA MAQUINA	38
3.2 CONEXIÓN ELÉCTRICA	39
3.3 MEDIDAS DE SEGURIDAD Y ADIESTRAMIENTO UTILIZADOR	39
4. USO DEL APARATO	39
4.1 MANDOS	39
4.2 POSICIONAMIENTO DEL PRODUCTO EN EL PLATO	39
5. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO	40
5.1 GENERALIDADES Y PRODUCTOS A USAR PARA LA LIMPIEZA	40
5.2 REMOCIÓN DEL CARRO PORTAPRODUCTO	40
5.3 REMOCIÓN DEL CUBRECUCHILLAS	40
5.4 LIMPIEZA DE LA CUCHILLA Y DEL ANILLO	40
5.5 REMOCIÓN CUBIERTA AFILADOR Y LIMPIEZA	40
5.6 PARA VOLVER A MONTAR LA MÁQUINA	40
6. AFILADO Y LUBRICACIÓN	41
6.1 AFILADO	41
6.2 LUBRICACIÓN	41
6.3 INTERRUPCIÓN PROLONGADA DEL USO DE LA MÁQUINA	41
7. ANEXOS	42
FIGURAS	43
ESQUEMA ELECTRICO	47
PIEZAS DE REPUESTO ART. 4800/220	48
PIEZAS DE REPUESTO ART. 4800/250	51
PIEZAS DE REPUESTO ART. 4800/300	54

1) INFORMACIONES SOBRE LAS SEGURIDADES

1.1 PRECAUCIONES GENERALES

- La máquina cortadora tiene que ser utilizada por personal adiestrado que tiene que conocer las normas para el uso y de seguridad que contiene el manual.
- En el caso de alternar el personal, éste tiene que ser adiestrado.
- Aunque la máquina está provista de varios sistemas de seguridad hay que evitar acercar las manos a la cuchilla y a las partes en movimiento.
- Es importante, antes de empezar la limpieza y cualquier tipo de mantenimiento, desconectar la máquina de la red de alimentación eléctrica.
- Controlar periódicamente el estado de los cables y de las partes eléctricas.
- No usar la máquina con productos ultracongelados o bien con carnes o pescados con hueso y productos no alimenticios.
- Si la cuchilla, después de varios afilados ha disminuido en 10 mm, dirigirse a la Asistencia para sustituirla.
- No efectuar personalmente reparaciones, sino dirigirse a personal especializado.

1.2. SEGURIDADES MECÁNICAS

Las máquinas cortadoras de nuestra fabricación que se describen en este manual cumplen, por lo que respecta a las seguridades contra los riesgos de tipo mecánico, con las Directivas 89/392/CEE - 91/368/CEE - 93/44/CEE - 93/68/CEE y para la conformidad higiénica con la Directiva 89/109/CEE.

Las seguridades se obtienen con:

- Aplicación de anillo fijo cubrecuchillas
- Plato portaproductos fijo
- Opcional: dispositivo de desenganche del plato portaproductos (cuando el botón de regulación de la loncha se encuentra en el espesor 0)
- Varias protecciones en el plato portaproductos
- Fondo de cierre para impedir el acceso de las manos a las partes eléctricas o en movimiento.

1.3 SEGURIDADES ELÉCTRICAS

Las seguridades contra los riesgos eléctricos han sido realizadas de acuerdo con las normas 73/23/CEE y CENELEC EN335-2-64.

En el circuito de mando ha sido previsto un relé que peticiona la operación voluntaria de nueva puesta en marcha (rearme) del aparato en caso de falta de corriente accidental.

Dado el perfecto aislamiento de todas las partes eléctricas y la óptima resistencia de todos los materiales empleados, las máquinas que fabricamos pueden ser instaladas y se puede trabajar con ellas tranquilamente en ambientes húmedos.

CUIDADO: DE ACUERDO CON EL PUNTO 1.7.2 "ADVERTENCIAS CON RESPECTO A LOS RIESGOS RESIDUALES" DE LAS DIRECTIVAS 9/392/CEE Y 91/368/CEE, SE ADVIERTE QUE LAS PROTECCIONES APLICADAS NO ELIMINAN TOTALMENTE EL RIESGO DE CORTE AÚN REDUCIENDO TANTO LA POSIBILIDAD COMO LA ENTIDAD DEL DAÑO. LAS PROTECCIONES Y LAS SEGURIDADES HAN SIDO REALIZADAS EN ESTRECHA CONFORMIDAD A LA NORMATIVA.

2) CARACTERISTICAS TECNICAS

La serie de máquinas cortadoras "ART. 4800" ha sido realizada con las siguientes características:

- Posibilidad de trabajo intermitente

- Seguridad en el uso, limpieza, mantenimiento
- Máxima higiene garantizada por una particular elaboración del proyecto y realización de todas las partes sin salientes para facilitar la limpieza, con acero inox y aleación de aluminio anodizado.

2.1 TABLA DE PESOS Y MEDIDAS

<u>MODELO</u>	<u>DIMENSIONES</u> <u>CM</u>	<u>PESO</u> <u>KG.</u>	<u>POTENCIA</u> <u>VATIOS</u>	<u>CONEXIÓN</u> <u>ELÉCTRICA</u>	<u>Nº REV.</u> <u>CUCHILLA</u>
ART. 4800/220	36X46X35	12,5	132	220/1/50	290
ART. 4800/250	42X54X35	15	147	220/1/50	290
ART. 4800/300	45X56X40	23	220	220/1/50	290

RUIDO : N 62 DB PARA TODOS LOS MODELOS

CUIDADO: LAS CARACTERISTICAS ELECTRICAS DE CADA UNO E LOS APARATOS HAN SIDO INDICADAS EN LA PLACA DE CARACTERISTICAS DEL MOTOR. ANTES DE LA INSTALACION, CONTROLAR LA **CONEXION ELECTRICA**.

2.2 SUMINISTRO Y ELIMINACION DE LOS EMBALAJES

Todas las máquinas cortadoras han sido embaladas en una caja robusta de cartón con la parte interior perfilada para garantizar la perfecta integridad de la máquina durante el transporte y están acompañadas con:

- Declaración conformidad CEE
- Instrucciones para el uso y el mantenimiento
- Certificado de garantía

Los componentes del embalaje (cartón - espuma - flejes, etc) son productos asimilables a los residuos sólidos urbanos y pueden ser eliminados sin dificultad. En el caso de que la máquina sea instalada en países en los que existen normas particulares, eliminar los embalajes según las normas vigentes.

3) INSTALACION

3.1 COLOCACION DE LA MAQUINA

La conexión y la puesta en funcionamiento de los aparatos tiene que ser realizada por personal adiestrado.

CUIDADO: LA INSTALACION Y EL LOCAL EN DONDE TIENE QUE SER COLOCADA LA MAQUINA TIENEN QUE CUMPLIR CON LAS NORMAS DE PREVENCION DE ACCIDENTES Y CON LAS NORMAS ELECTRICAS.
EL FABRICANTE NO SE RESPONSABILIZA POR POSIBLES DAÑOS DIRECTOS O INDIRECTOS CAUSADOS POR EL INCUMPLIMIENTO DE DICHAS NORMAS.

Posicionar el aparato sobre una superficie de apoyo suficientemente amplia, bien nivelada, seca y estable posiblemente lejos de fuentes de calor y de grifos de agua a una altura de unos 80 cm.

3.2 CONEXION ELECTRICA

El aparato está provisto de cable eléctrico que hay que conectar a un interruptor general provisto de magnetotérmico que preserva al operador de posibles contactos accidentales o debidos a alteraciones de la máquina (ALL. 1, FIG. 1).

Es obligatorio realizar una buena conexión de puesta a tierra según las normas vigentes (norma italiana CEI 64.8)

El fabricante no se responsabiliza por posibles daños directos o indirectos causados por el incumplimiento de dichas normas.

CUIDADO: DESPUÉS DE CONECTAR LA MÁQUINA A LA LÍNEA DE ALIMENTACIÓN, ES NECESARIO CONTROLAR EL SENTIDO DE ROTACIÓN DE LA CUCHILLA
DAR UN IMPULSO AL PULSADOR VERDE START E INMEDIATAMENTE UN IMPULSO AL PULSADOR ROJO STOP (ALL. 1, FIG. 2).

3.3 MEDIDAS DE SEGURIDAD Y ADIESTRAMIENTO DEL UTILIZADOR

El personal especializado que ejecuta la instalación y la conexión eléctrica, tiene que adiestrar adecuadamente al utilizador para obtener del correcto funcionamiento de la máquina. El utilizador tendrá también que estar informado sobre las medidas de seguridad que hay que cumplir y además se le tendrá que dar este manual de instrucciones.

4) USO DEL APARATO

4.1 MANDOS

Los mandos y el piloto de funcionamiento están reunidos en la parte derecha de la base poniendo la máquina frente al operador (ALL. 1, FIG. 3).

1. Pulsador verde de puesta en marcha
2. Pulsador rojo stop
3. Botón regulación espesor lonchas
4. Aceitador

4.2 POSICIONAMIENTO DEL PRODUCTO EN EL PLATO DE LA CORTADORA PARA EL CORTE (ALL. 1, FIG. 4, FIG. 5)

1. El producto tiene que ser colocado en el plato cuando el botón de regulación del espesor está posicionado en cero y con el motor apagado para evitar dañar la cuchilla con posibles golpes.
2. El producto colocado en el carro tiene que ser bloqueado con el prensador.
3. Apoyar la mano en el prensador e iniciar el movimiento de corte.
4. Cuando el producto estará ya casi todo cortado, utilizar la parte anterior del prensador para mantener la pieza contra la cuchilla.
5. Una vez acabado el corte, apaga el motor y cerrar el espesor de la loncha en la posición cero: sacar la pieza del plato.

5) LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

5.1 GENERALIDADES Y PRODUCTOS A USAR PARA LA LIMPIEZA

Antes de cada intervención de mantenimiento o limpieza, asegurarse de que el interruptor general está desconectado y de que se ha desconectado el enchufe de la red.

Hay que hacer una esmerada limpieza diaria del aparato para obtener un buen funcionamiento y para que la máquina se mantenga íntegra en el tiempo.

A pesar de que hay varias seguridades, hay que prestar mucha atención para evitar peligros de corte manipulando la cuchilla.

La máquina se puede limpiar con detergentes normales neutros que no contengan sosa o bien con alcohol. No se pueden lavar en el lavavajillas las partes extraíbles porque quedaría dañada la anodización.

5.2 REMOCIÓN DEL CARRO PORTAPRODUCTOS (ALL. 1, FIG. 6, FIG. 7)

1. Colocar el botón de regulación del espesor de las lonchas en 0.
2. Colocar el carro por la parte opuesta a la cuchilla como indica la figura.
3. Girar el botón dispositivo de bloqueo
4. Destornillar el botón de fijación del carro y sacar el carro.

El carro se puede lavar con un chorro de agua. Repetir todas las operaciones en sentido inverso para volver a montar el carro.

5.3 REMOCIÓN DEL CUBRECUCHILLAS (ALL. 1, FIG. 8, FIG. 9)

1. Destornillar el botón montado en la parte opuesta de la cuchilla.
2. Empujar el botón hacia la cuchilla a fin de desenganchar el cubrecuchillas de su asiento.

Sacar el cubre cuchillas de la cortadora.

El cubrecuchillas se puede lavar con un chorro de agua.

5.4 LIMPIEZA DE LA CUCHILLA Y DEL ANILLO DE PROTECCIÓN DE LA CUCHILLA (ALL. 1, FIG. 10, FIG. 11, FIG. 12)

La limpieza de la cuchilla es una operación que hay que efectuar con el mayor cuidado posible puesto que existe el peligro de cortarse.

Se puede efectuar utilizando un paño húmedo con detergente para desengrasar bien la parte. Es importante que se haga un buen aclarado (no con chorro de agua) utilizando un paño húmedo y luego un buen secado.

Es muy importante que los productos utilizados puedan garantizar la máxima higiene y la absoluta no toxicidad.

Hay que limpiar muy bien el filo de la cuchilla y la parte interior de la misma.

1. Pasar un paño húmedo o bien un paño-papel en el espacio entre la cuchilla y el anillo
2. Restregar todo el anillo girando manualmente la cuchilla.

5.5 REMOCIÓN CUBIERTA - AFILADOR Y LIMPIEZA (ALL. 1, FIG. 13, FIG. 14)

Destornillar el botón como indica la figura y levantar la cubierta con el grupo afilador.

Girándola en 180° y levantándola se puede extraer todo el grupo para la limpieza.

5.6 PARA VOLVER A MONTAR LA MÁQUINA

Para volver a montar la máquina hay que repetir todas las operaciones de desmontaje en sentido inverso.

6) AFILADO Y LUBRICACION

6.1 AFILADO

El afilado es una operación muy importante en la utilización de la máquina cortadora. Hay que hacerlo cada vez que el corte no resulta neto, o bien cuando la cuchilla tiende a arrastrar la loncha. La periodicidad de esta operación depende del uso y del tipo de productos que se cortan.

Antes de realizar el afilado hay que hacer una buena limpieza de toda la máquina y desengrasar muy bien la cuchilla.

Refiérase a **ALL. 1, FIG. 13, FIG. 14, FIG. 15, FIG. 16:**

1. Enchufar el aparato.
2. Levantar el afilador y girarlo en 180° a fin de que la cuchilla quede entre los dos esmeriles.
3. Pulsar el pulsador "B" por lo menos 5-10 segundos para efectuar el esmerilado.
4. Pulsar el pulsador "A" algunos segundos para sacar posibles rebabas.
5. apagar la máquina y volver a llevar el afilador a la posición inicial.

CUIDADO: EL PULSADOR "B" ES EL PULSADOR QUE EJECUTA EL AFILADO, EL PULSADOR "A" SACA SOLAMENTE LA REBABA EN EL FILO DEL CORTE. DURANTE LA OPERACIÓN DE AFILADO HAY QUE MANTENER EL DISEÑO ORIGINAL DE LA UÑA DE LA CUCHILLA. CUANDO LA DISTANCIA ENTRE EL ANILLO Y LA CUCHILLA SUPERA 6 MM HAY QUE SUSTITUIR LA CUCHILLA.

6.2 LUBRICACION

Periódicamente hay que lubricar las partes deslizables con **aceite de vaselina blanco**.

No utilizar nunca aceite de oleaginosas o de oliva, porque se corre el riesgo de comprometer todo el funcionamiento de la máquina.

Lubricar las partes como se indica en la figura con aceitadores especial (ALL. 1, FIG. 17, FIG. 18).

6.3 INTERRUPCIÓN PROLONGADA DEL USO DE LA MÁQUINA

Si hay que dejar inactivo el aparato, desconectar el interruptor general mural y efectuar una limpieza completa de toda la máquina y de los distintos accesorios. Se aconseja proteger todas las partes de la máquina con aceite de vaselina blanco o bien con productos adecuados que se encuentran en el comercio. Se aconseja que se proteja la máquina del polvo cubriéndola con una tela de nylon o de otro material.

ALLEGATI
ENCLOSURES
ANLAGE
ANNEXE
ANEXOS

ALL. 1

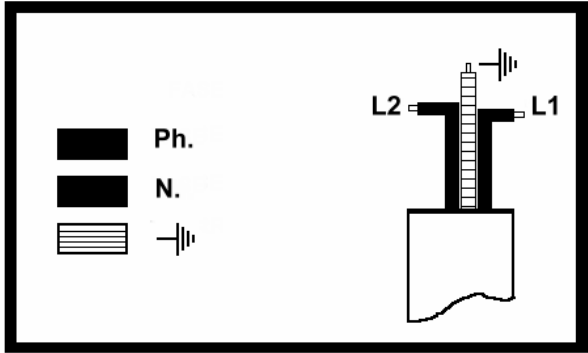
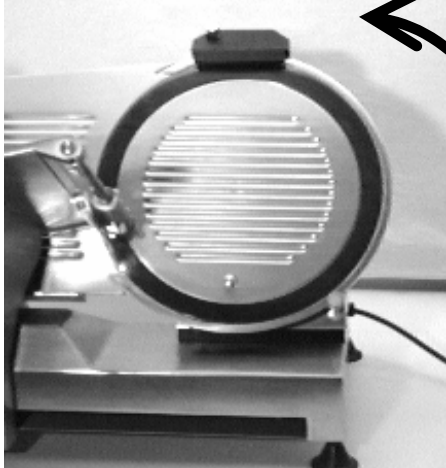
FIG. 1	FIG. 2
	
<p>COLLEGAMENTO MONOFASE SINGLE-PHASE CONNECTION EINPHASE-ANSCHLUSS CONNEXION MONOPHASE CONEXIÓN MONOFÁSICA</p>	<p>CONTROLLO ROTAZIONE CHECKING THE DIRECTION OF ROTATION ÜBERPRÜFUNG DER DREHUNG CONTROLE DE LA ROTATION CONTROL ROTACIÓN</p>

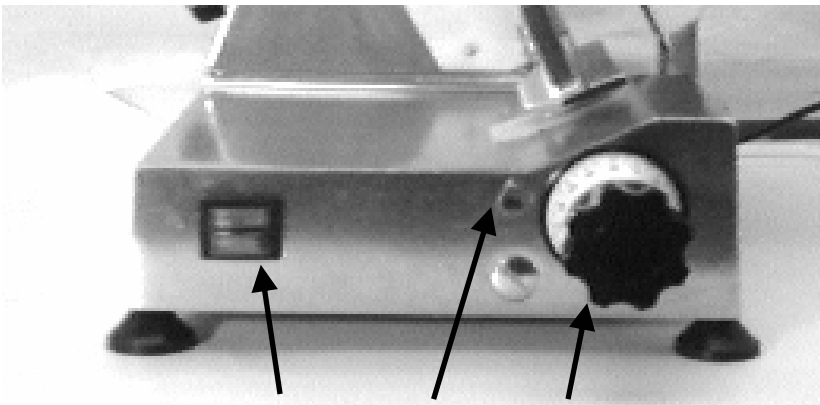
FIG. 3	
	
<p>①③ ② ⑥</p> <p>COMANDI CONTROLS BEDIENUNGSELEMENTE COMMANDES MANDOS</p>	

FIG. 4

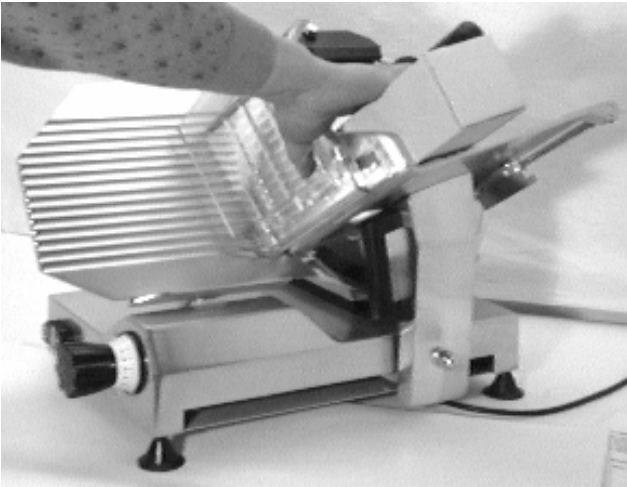


FIG. 5

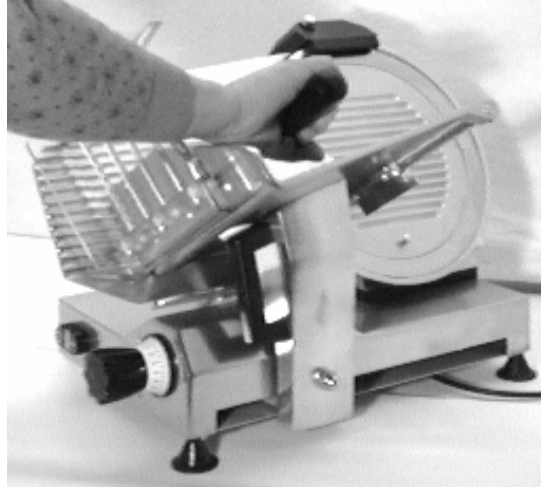


FIG. 6



FIG. 7

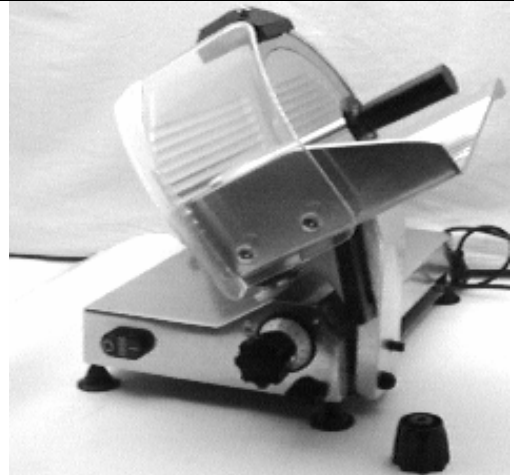


FIG. 8



FIG. 9



FIG. 10

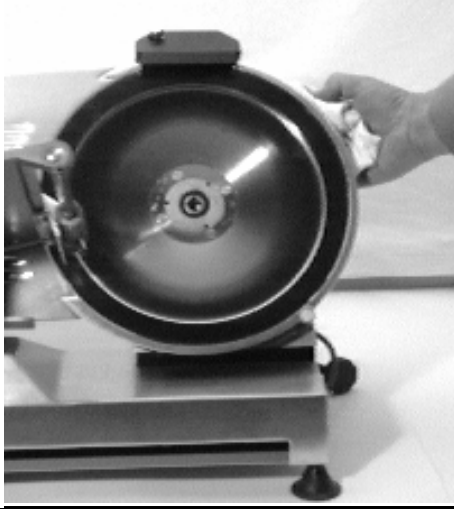


FIG. 11



FIG. 12



FIG. 13



FIG. 14

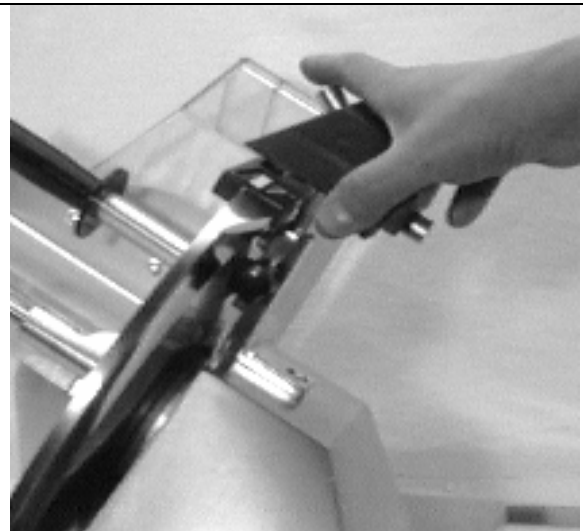


FIG. 15

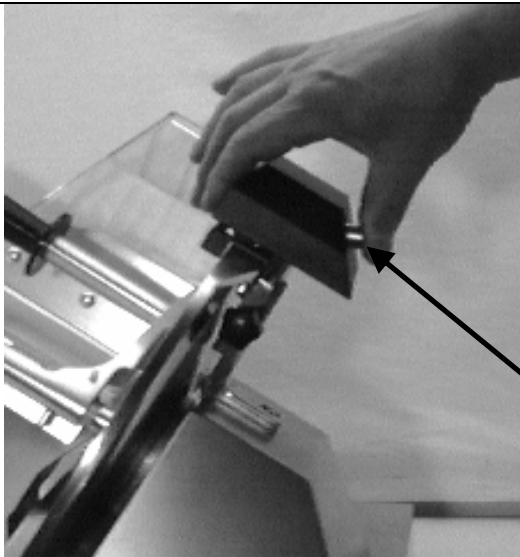


FIG. 16

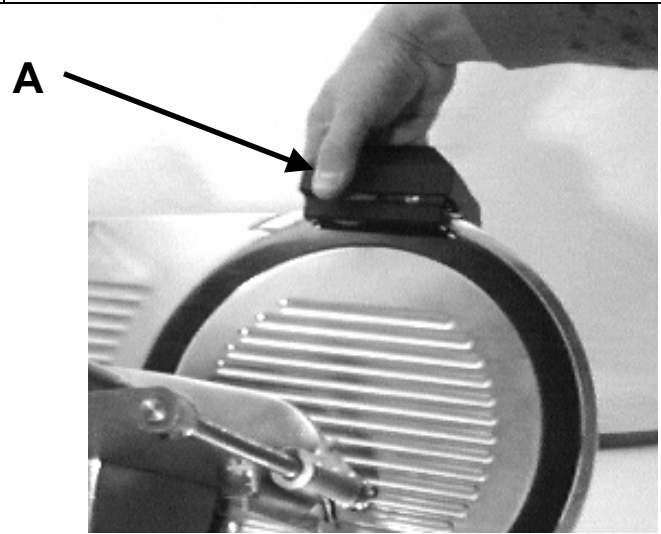


FIG. 17

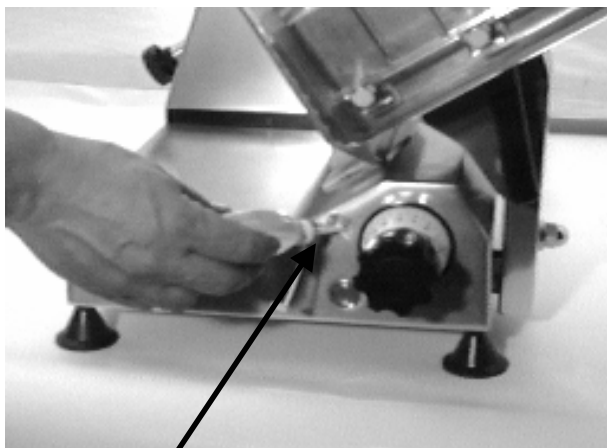
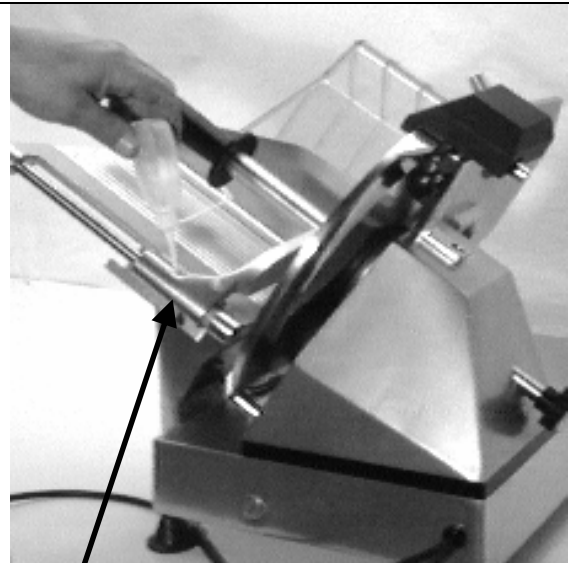


FIG. 18

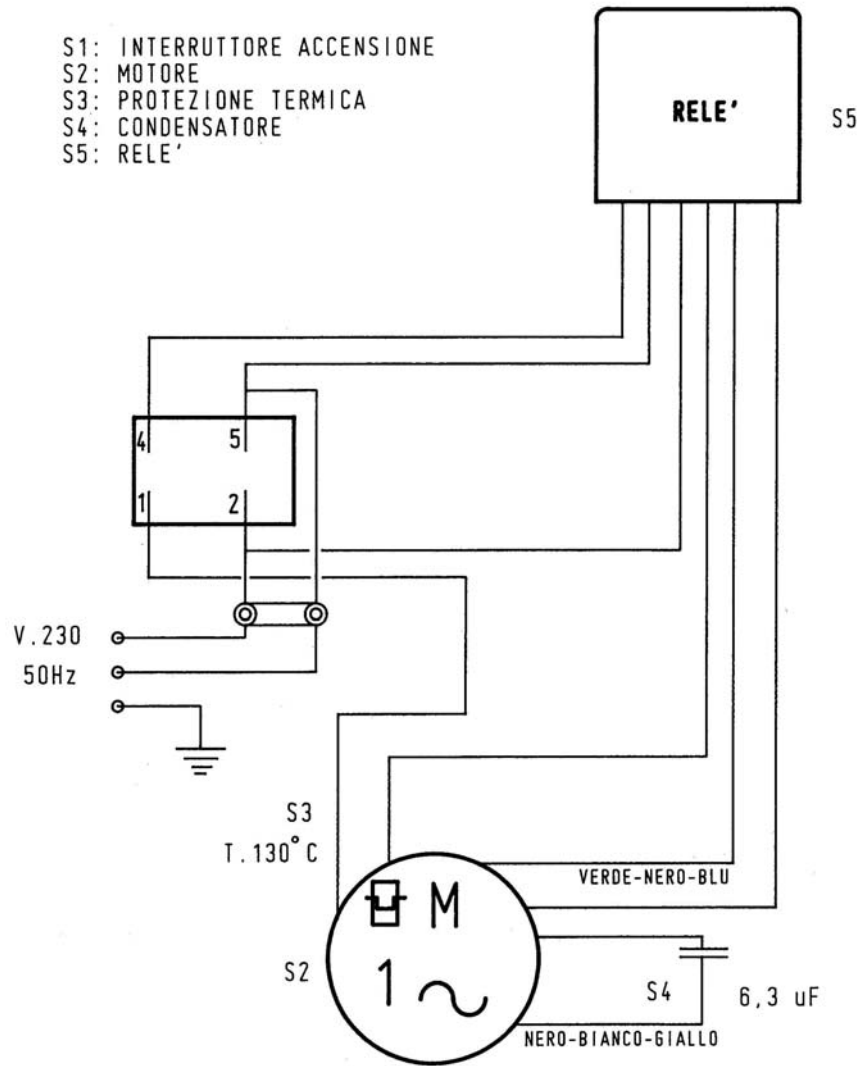


● OLIA TORE CARRELLO
OIL CARRIAGE
ÖLER GLEITWAGEN
GRAISSEUR DE CHARIOT
ACEITADOR DEL CARRO

● OLIA TORE PRESSAMERCE
OIL FOOD-PRESS
ÖLER SCHNITTGUTAN
GRAISSEUR DE LE PRESSE-MARCHANDISE
ACEITADOR DEL PORTAPRODUCTOS

ALL. 2

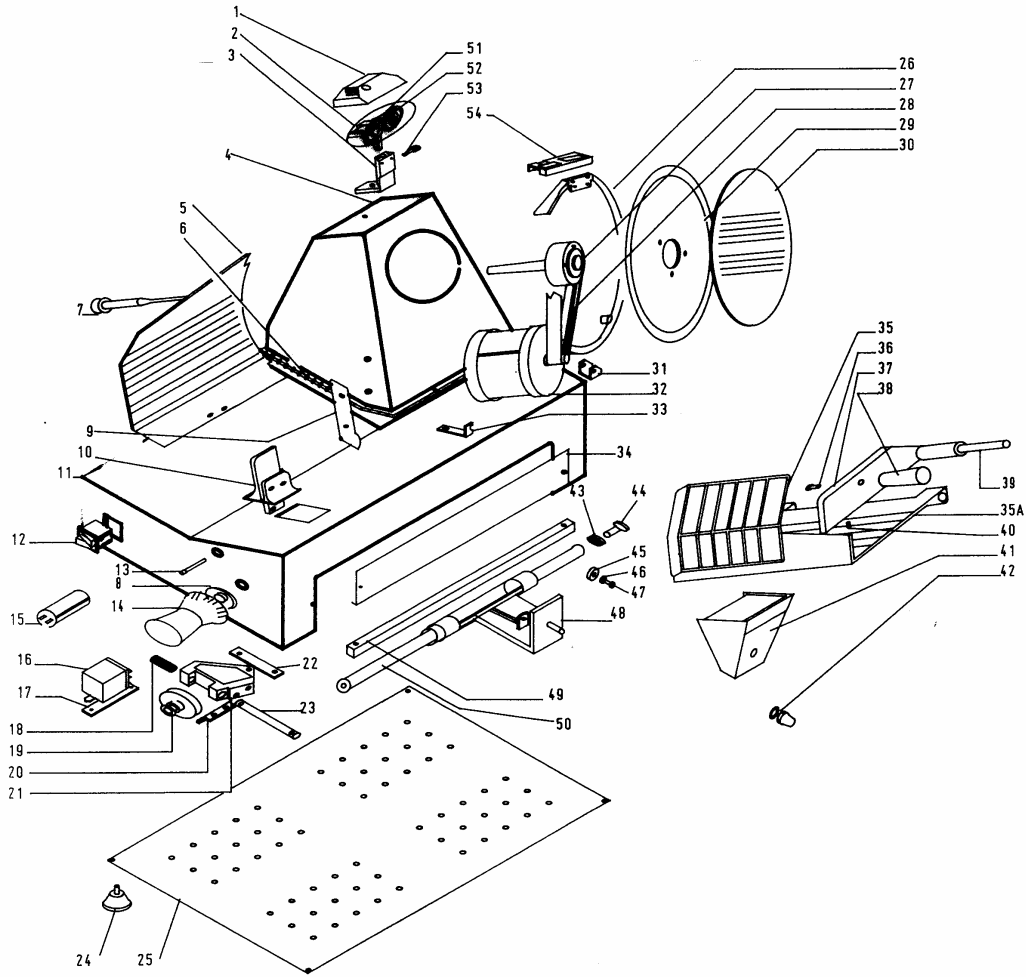
ART. 4800



SCHEMA COLLEGAMENTO
MONOFASE AFFETTARICI

ALL. 3

ART. 4800 / 220

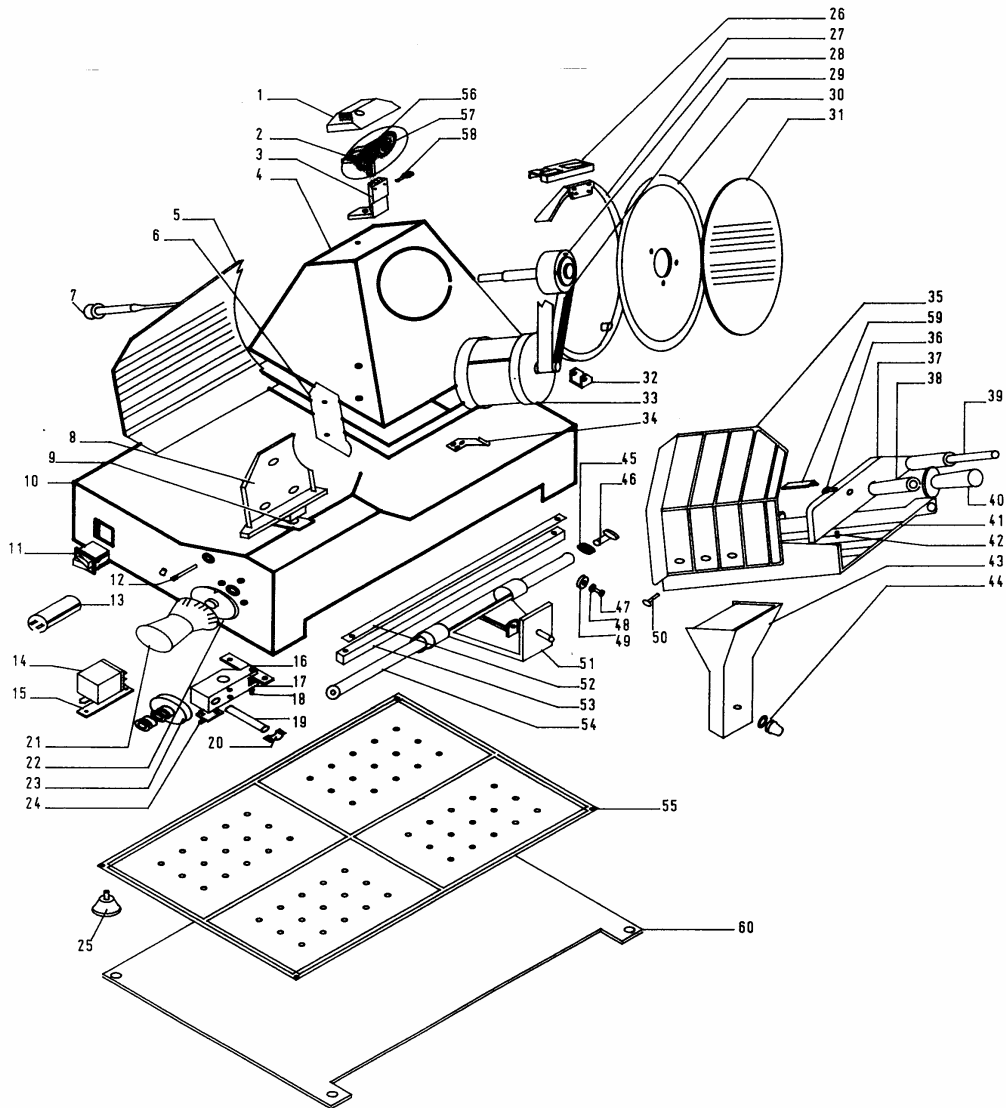


POS	DESCRIZIONE
1	CAPOTTINA AFFILATOIO
2	AFFILATOIO COMPLETO
3	COLONNINA AFFILATOIO
4	TESTINA
5	VELA
6	GUARNIZIONE
7	TIRANTE PARALAMA
8	BUSSOLA GUIDA MANIGLIA
9	PARAFETTA
10	SUPPORTO VELA
11	BASE
12	PULSANTE MOMENTANEO NA-NC
13	TUBETTO OLIO
14	MANOPOLA GRADUATA
15	CONDENSATORE
16	RELE'
17	PIASTRINA PORTA RELE'
18	MOLLA SPOSTAMENTO
19	CAMMA
20	PIASTRINA SPOSTAMENTO
21	SPOSTAMENTO
22	PIASTRINA 2 FORI
23	BARRA SPOSTAMENTO
24	PIEDINO
25	FONDO
26	RAGGERA
27	PULEGGIA
28	CINGHIA 360X6
29	LAMA 220
30	INTERNO LAMA
31	CAVALLOTTO MOTORE
32	MOTORE
33	PIASTRINA ANTIVIB
34	PIASTRA ACCIAIO
35	PROTEZIONE PIATTO
35A	PIATTO

POS	DESCRIZIONE
I	
36	VITE POMOLO PRESSAMERCE
37	PRESSAMERCE
38	POMOLO PRESSAMERCE
39	BARRA PRESSAMERCE
40	PIEDINO PRESSAMERCE
41	SUPPORTO PIATTO
42	DADO CIECO M10
43	MOLLA CANOTTO
44	BORCHIA
45	CUSCINETTO
46	Distanziale
47	VITE CUSCINETTO
48	CANOTTO
49	BARRA QUADRA
50	BARRA CANOTTO
51	SMERIGLIO GRIGIO
52	SMERIGLIO RUBINO
53	POMOLO AFFILATOIO
54	PROTEZIONE AFFILATOIO

ALL 4

ART. 4800 / 250

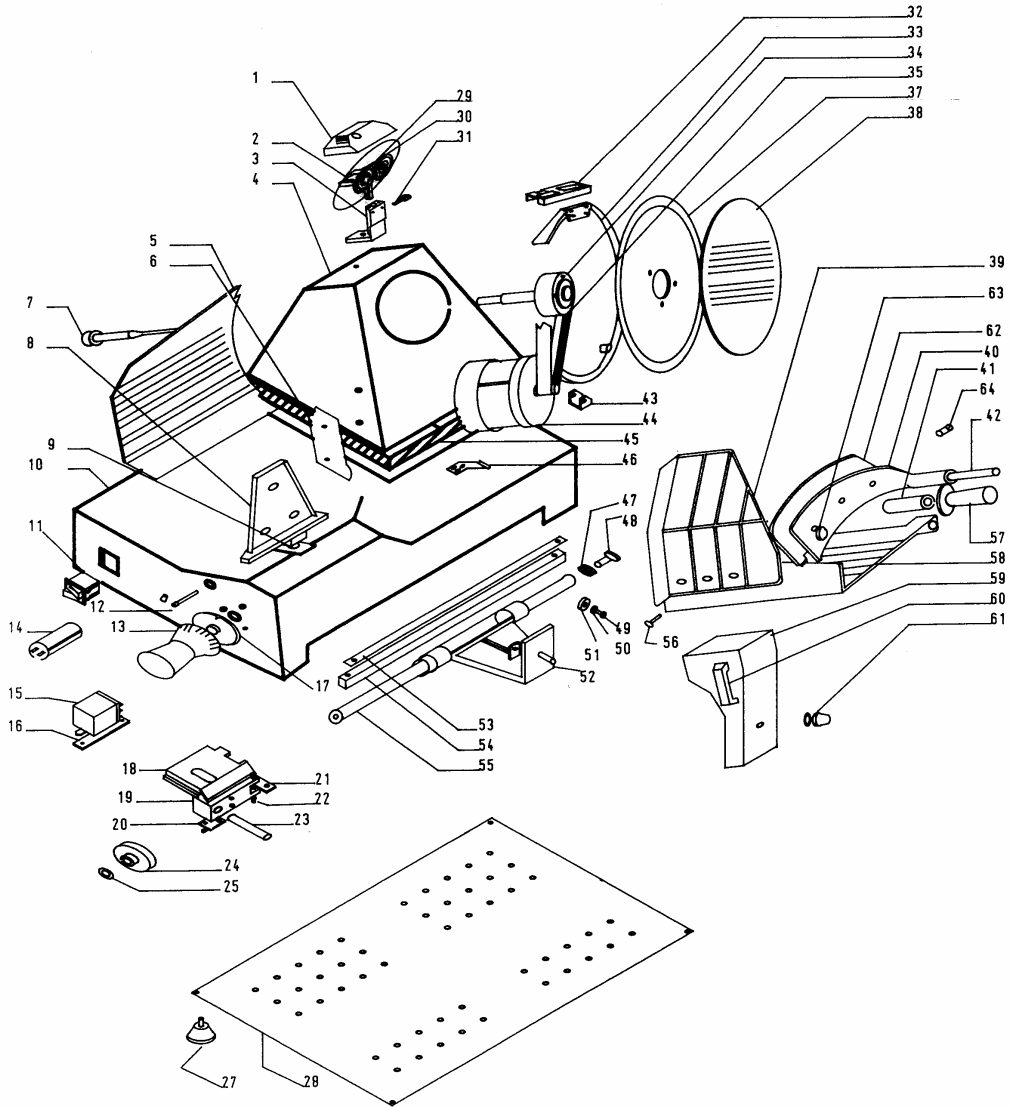


POS	DESCRIZIONE
	I
1	CAPOTTINA AFFILATOIO
2	AFFILATOIO MONTATO
3	COLONNINA AFFILATOIO
4	TESTINA ANODIZZATA 250
5	VELA ANODIZZATA GPR 250
6	PARAFETTA
7	TIRANTE PARALAMA
8	SUPPORTO VELA 250
9	PARAPOLVERE
10	BASAMENTO ANODIZZATO
11	PULSANTE MOMENTANEO NA-NC
12	TUBETTO OLIO
13	CONDENSATORE 8X450
14	RELE'
15	PIASTRINA PORTA RELE'
16	PIASTRINA 2 FORI PER 250
17	SPOSTAMENTO MONTATO
18	GRANO 8X10
19	BARRA SPOSTAMENTO 12X96 PER 250
20	PIASTRINA PERNO SPOSTAMENTO
21	MANOPOLA GRADUATA
22	GUIDA MANIGLIA
23	CAMMA MONTATA
24	PIASTRINA SPOSTAMENTO
25	PIEDINO BASSO M5
26	PROTEZIONE AFFILATOIO GPR
27	RAGGERA
28	PULEGGIA MONTATA
29	CINGHIA 8X330
30	LAMA 250
31	INTERNO LAMA 250
32	CAVALLOTTO MOTORE
33	MOTORE P40 220X50 MONOFASE CON TERMICA
34	PIASTRINA MOTORE 250
35	PROTEZIONE PIATTO
36	GRANO M 10X25

POS	DESCRIZIONE
37	PRESSAMERCE ALLUMINIO
38	DISTANZIALE POMOLO PRESSAMERCE
39	BARRA PRESSAMERCE 10X228
40	POMOLO PRESSAMERCE
41	PIATTO ANODIZZATO
42	PIEDINO PRESSAMERCE
43	SUPPORTO PIATTO
44	DADO CIECO
45	MOLLA CANOTTO
46	BORCHIA 8X15X22
47	VITE CUSCINETTO M6
48	DISTANZIALE CUSCINETTO
49	CUSCINETTO 626 SW
50	BULLONI TTQDE 6X25
51	CANOTTO MONTATO
52	STRISCIA ACCIAIO
53	BARRA QUADRA
54	BARRA CANOTTO 18X416
55	FONDO
56	SMERIGLIO GRIGIO
57	SMERIGLIO RUBINO
58	POMOLO FISSAGGIO
59	PIASTRINA PIATTO
60	FONDO TIPO NUOVO

ALL 5

ART. 4800 / 300



POS	DESCRIZIONE
	I
1	CAPOTTINA AFFILATOIO
2	AFFILATOIO MONTATO
3	COLONNINA AFFILATOIO
4	TESTINA ANODIZZATA 300
5	VELA ANODIZZATA GPR 300
6	PARAFETTA
7	TIRANTE PARALAMA
8	SUPPORTO VELA 300
9	PARAPOLVERE
10	BASAMENTO ANODIZZATO
11	PULSANTE MOM.NA.NC
12	TUBETTO OLIO
13	MANOPOLA GRADUATA 300
14	CONDENSATORE 8X450
15	RELE'
16	PIASTRINA PORTA RELE'
17	GUIDA MANIGLIA 300
18	SUPPORTO SPOSTAMENTO 300
19	SPOSTAMENTO MONTATO
20	PIASTRINA SPOSTAMENTO 300
21	PIASTRINA 2 FORI PER 300
22	GRANO 6X20TC OTTONE
23	BARRA SPOSTAMENTO 15X120
24	CAMMA MONTATA
25	RONDELLA ONDULATA
27	PIEDINO ALTO M6
28	FONDO 300
29	SMERIGLIO GRIGIO
30	SMERIGLIO ROSA
31	POMOLO FISSAGGIO AFFILATOIO
32	PROTEZIONE AFFILATOIO FA-GPR
33	RAGGERA
34	PULEGGIA MONTATA
35	CINGHIA 9X380
37	LAMA 300
38	INTERNO LAMA

POS	DESCRIZIONE
39	PROTEZIONE PIATTO
40	PRESSAMERCE MONTATO
41	DISTANZIALE POMOLO PRESSAMERCE
42	BARRA PRESSAMERCE 12X255
43	CAVALLOTTO MOTORE
44	MOTORE P60 220X50 MONOFASE CON TERMICA
44A	MOTORE P50 380X50 TRIFASE CON TERMICA
45	GUARNIZIONE TESTA VERNICIATA
46	PIASTRA MOTORE 300
47	MOLLA CANOTTO 300
48	BORCHIA 8X23X22
49	VITE CUSCINETTO M6
50	DISTANZIALE CUSCINETTO
51	CUSCINETTO 626SW
52	CANOTTO MONTATO
53	STRISCIA ACCIAIO
54	BARRA QUADRA 14X14
55	BARRA CANOTTO 20X446
56	BULLONI TTQE 6X30
57	POMOLO PRESSAMERCE
58	PIATTO 300 PARTE ANODIZZATA
59	SUPPORTO PIATTO
60	MANIGLIA PIATTO
61	DADO CIECO M12
62	SQUADRA PUNTINE
63	POMOLO M5
64	GRANO FERMO PRESSAMERCE