

07/2021

Mod: TVA-38D

Production code: CHEF 300 MN



Diamond
catering equipment

INDICE DEL CONTENUTO

	PAG.
1. INFORMAZIONI SULLE SICUREZZE	
1.1 PRECAUZIONI GENERALI	2
1.2 SICUREZZE MECCANICHE	2
1.3 SICUREZZE ELETTRICHE	2
1.4 AVVERTENZE E NORME DI SICUREZZA PARTICOLARI	2
2. CARATTERISTICHE TECNICHE	
2.1 DATI TECNICI – RUMOROSITA'	3
2.2 STATO DI FORNITURA E SMALTIMENTO IMBALLAGGI E MACCHINA	4
3. INSTALLAZIONE	
3.1 COLLOCAMENTO DELLA MACCHINA	4
3.2 ALLACCIAMENTO ELETTRICO	4
3.3 MISURE DI SICUREZZA ED ADDESTRAMENTO UTENTE	5
4. USO DELL'APPARECCHIO	
4.1 COMANDI	5
4.2 POSIZIONAMENTO DISCHI NELL'APPARECCHIO	5
4.3 INTRODUZIONE MERCE E TAGLIO	5
4.4 SGANCIO E SOSTITUZIONE DEI DISCHI	6
5. PULIZIA E MANUTENZIONE	
5.1 GENERALITA' E PRODOTTI DA USARE PER LA PULIZIA	6
5.2 COMPORTAMENTO IN CASO DI GUASTO	6
5.3 PROLUNGATA INTERRUZIONE D'USO DELLA MACCHINA	7
6. ACCESSORI A RICHIESTA	
6.1 DISCHI SERIE "D" PER CUBETTARE	7
6.2 DISCHI SERIE "B" PER BASTONCINO	7
6.3 DISCHI SERIE "E" PER FETTE	7
6.4 DISCHI SERIE "H" PER FIAMMIFERO	7
6.5 DISCHI SERIE "Z" e "V" PER SFILACCIATO E GRATTUGIA	7
ALLEGATI	
FIGURE	15-16
SCHEMA ELETTRICO	17

DESIGN E CARATTERISTICHE TECNICHE POTRANNO ESSERE MODIFICATE ANCHE SENZA PREAVVISO.

1) INFORMAZIONI SULLE SICUREZZE

1.1 PRECAUZIONI GENERALI

- IL TAGLIAVERDURA DEVE ESSERE UTILIZZATO DA PERSONALE ADDESTRATO CHE DEVE CONOSCERE LE NORME PER L'USO E DI SICUREZZA CONTENUTE NEL MANUALE.
- NEL CASO DI AVVICENDAMENTO DEL PERSONALE, PROVVEDERE ALL'ADDESTRAMENTO
- ANCHE SE LA MACCHINA E' MUNITA DI VARI SISTEMI DI SICUREZZA E' NECESSARIO EVITARE DI AVVICINARE LE MANI AI DISCHI TAGLIENTI
- E' IMPORTANTE PRIMA DI INIZIARE LA PULIZIA, SCOLLEGARE LA MACCHINA DALLA RETE DI ALIMENTAZIONE ELETTRICA.
- CONTROLLARE PERIODICAMENTE LO STATO DEI CAVI E DELLE PARTI ELETTRICHE
- NON USARE GLI APPARECCHI CON PRODOTTI SURGELATI
- NON EFFETTUARE PERSONALMENTE RIPARAZIONI, MA RIVOLGERSI A PERSONALE SPECIALIZZATO.

1.2 SICUREZZE MECCANICHE

I TAGLIAVERDURA DI NOSTRA COSTRUZIONE DESCRITTI IN QUESTO MANUALE RISPONDONO, PER QUANTO RIGUARDA LE SICUREZZE CONTRO I RISCHI DI NATURA MECCANICA, ALLE DIRETTIVE 2006/42/CEE - PER LA CONFORMITA' IGIENICA ALLA DIRETTIVA 1935/2004/CEE. SONO CONFORMI ALLA DIRETTIVA ROHS 2002/95/CEE E RAEE 2002/96/CEE.

1.3 SICUREZZE ELETTRICHE

LE SICUREZZE CONTRO I RISCHI ELETTRICI SONO REALIZZATE IN CONFORMITA' ALLE NORME 2006/95/CEE, CENELEC EN 60335-2-64.

E' STATO ADOTTATO UN MICROINTERRUTTORE DI SICUREZZA CHE INTERROMPE IL FUNZIONAMENTO DELLA MACCHINA IN CASO DI APERTURA DEL COPERCHIO PER PERMETTERE L'ACCESSO AI DISCHI DI TAGLIO ED UN ALTRO MICROINTERRUTTORE SULLA BOCCA DI ENTRATA DEL MATERIALE. (FIG.1)

NEL CIRCUITO DI COMANDO A BASSA TENSIONE E' PREVISTO UN RELAIS CHE RICHIEDE L'OPERAZIONE VOLONTARIA DI RIAVVIO (RIARMO) DELL' APPARECCHIO IN CASO DI MANCANZA DI CORRENTE ACCIDENTALE.

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 LAVORARE IN AMBIENTI UMIDI.

ESSE SONO INFATTI REALIZZATE PER RESISTERE ALLE CONDIZIONI DI LAVAGGIO CREATE DA UNA MODESTA PIOGGIA D' ACQUA COME PRESCRITTO DALLE NORME CEI 70-1 PER IL GRADO DI PROTEZIONE IP23

ATTENZIONE IN CONFORMITA' AL PUNTO 1.7.2 "AVVERTENZE IN MERITO AI RISCHI RESIDUI" DELLE DIRETTIVE 2006/42/CEE, SI SEGNALE CHE LE PROTEZIONI APPLICATE NON ELIMINANO 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.

1.4 AVVERTENZE E NORME DI SICUREZZA PARTICOLARI

- Questo apparecchio non deve essere utilizzato dai bambini (di qualsiasi età).
- Tenere l'apparecchio ed il suo cavo fuori dalla portata dei bambini (di qualsiasi età).

- E' ammesso l'uso dell'apparecchio da parte di persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o con mancanza di esperienza e di conoscenza se sono sorvegliati oppure se hanno ricevuto istruzioni riguardo l'utilizzo in sicurezza dell'apparecchio e se ne hanno capito i pericoli implicati.
- I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
- I bambini non devono pulire o eseguire la manutenzione dell'apparecchio.
- Non lasciare l'apparecchio incustodito mentre è collegato alla rete di alimentazione (anche se spento).
- Non usare l'apparecchio se è caduto o se risulta visibilmente danneggiato o se il cavo o la spina sono danneggiati.
- Appoggiare l'apparecchio sempre su una superficie stabile e piana resistente al calore.

ATTENZIONE PERICOLO DI TAGLIO!

2) CARATTERISTICHE TECNICHE

LA SERIE TAGLIAVERDURA CHEF E' STATA REALIZZATA CON QUESTE CARATTERISTICHE:

- POSSIBILITA' DI LAVORO IN USO CONTINUO.
- SICUREZZA 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 MATERIALI PROTETTI
- TUTTI I DISCHI SONO STATI COSTRUITI E PROGETTATI PER UNA PERFETTA PRECISIONE DI TAGLIO.

2.1 DATI TECNICI

MODELLO	DIMENSIONI CM.	PESO KG.	POTENZA WATT.	ALLACCIAMENTO ELETTRICO	N. GIRI DEL DISCO
TVA-38D	24x57xH47	18,5	380	230/1/50	300

RUMOROSITA' N. 67 DB

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

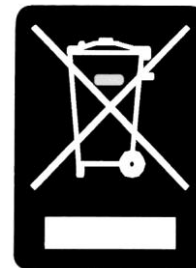
2.2 STATO DI FORNITURA E SMALTIMENTO IMBALLAGGI

TUTTI I TAGLIAVERDURA SONO IMBALLATI IN UNA ROBUSTA SCATOLA DI CARTONE CON INTERNI SAGOMATI PER GARANTIRE LA PERFETTA INTEGRITA' DELLA MACCHINA DURANTE IL TRASPORTO E VENGONO FORNITI CON:

- DICHIARAZIONE CONFORMITA' CEE
- ISTRUZIONI PER L' USO E MANUTENZIONE
- DISCO ESPULSORE ALTO E DISCO ESPULSORE BASSO.

I COMPONENTI DELL'IMBALLAGGIO (CARTONE – SCHIUMA - REGGIA ECC.) SONO PRODOTTI ASSIMILABILI AI RIFIUTI SOLIDI URBANI E POSSONO ESSERE SMALTITI SENZA DIFFICOLTA'. NEL CASO LA MACCHINA VENGA INSTALLATA IN PAESI IN CUI ESISTONO NORME PARTICOLARI, SMALTIRE GLI IMBALLI SECONDO LA NORMATIVA VIGENTE.

SMALTIMENTO DEI RIFIUTI ELETTRICI ED ELETTRONICI (APPLICABILE NELL'UNIONE EUROPEA E NEGLI ALTRI PAESI EUROPEI CON SERVIZIO DI RACCOLTA DIFFERENZIATA) IL SIMBOLO RAEE UTILIZZATO SUL PRODOTTO INDICA CHE QUEST'ULTIMO NON PUO' ESSERE TRATTATO COME RIFIUTO DOMESTICO. LO SMALTIMENTO CORRETTO DI QUESTO PRODOTTO CONTRIBUIRÀ A PROTEGGERE L'AMBIENTE. PER MAGGIORI INFORMAZIONI SUL RICICLAGGIO DI QUESTO PRODOTTO, RIVOLGERSI ALL'UFFICIO COMPETENTE DEL PROPRIO ENTE LOCALE, ALLA SOCIETÀ ADDETTA ALLO SMALTIMENTO DEI RIFIUTI DOMESTICI O AL NEGOZIO DOVE E' STATO ACQUISTATO IL PRODOTTO.



3) INSTALLAZIONE

3.1 COLLOCAZIONE DELLA MACCHINA

L'ALLACCIAMENTO, LA MESSA IN FUNZIONE DEGLI APPARECCHI DEVE ESSERE EFFETTUATA DA PERSONALE QUALIFICATO.

ATTENZIONE ! L'IMPIANTO ED IL LOCALE DOVE DEVE ESSERE POSIZIONATO L'APPARECCHIO DEVE RISPONDERE ALLE NORME PREVENZIONE INFORTUNI ED ALLE NORME IMPIANTI VIGENTE. **LA DITTA COSTRUTTRICE DECLINA OGNI RESPONSABILITA' 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.

3.2 ALLACCIAMENTO ELETTRICO

L'APPARECCHIO E' MUNITO DI CAVO ELETTRICO DA COLLEGARE AD UN INTERRUTTORE GENERALE PROVVISIO DI MAGNETOTERMICO CHE PRESERVA L'OPERATORE DA EVENTUALI CONTATTI ACCIDENTALI O DOVUTI A MANOMISSIONE.

E' OBBLIGATORIO REALIZZARE UN BUON COLLEGAMENTO DI TERRA SECONDO LA NORMATIVA VIGENTE (NORME CEI 64-8). IL COLLEGAMENTO ALL'IMPIANTO FISSO DEVE ESSERE REALIZZATO MEDIANTE UNA SPINA CON GRADO DI PROTEZIONE (MIN. IP 43) E PORTATA DI CORRENTE ADEGUATA. (FIG.2)

LA SOCIETA' COSTRUTTRICE DECLINA OGNI RESPONSABILITA' PER EVENTUALI DANNI DIRETTI O INDIRETTI NEL CASO NON FOSSERO STATE RISPETTATE TALI NORME.

3.3 MISURE DI SICUREZZA ED ADDESTRAMENTO UTENTE

IL PERSONALE SPECIALIZZATO CHE ESEGUE L'ISTALLAZIONE ED IL COLLEGAMENTO ELETTRICO, E' TENUTO AD ADDESTRARE ADEGUATAMENTE L' UTENTE PER IL CORRETTO FUNZIONAMENTO DELLA MACCHINA. QUESTI DOVRA' ESSERE MESSO ANCHE AL CORRENTE DELLE EVENTUALI MISURE DI SICUREZZA DA RISPETTARE ED INOLTRE DOVRA' ESSERGLI RILASCIATO IL PRESENTE MANUALE D' ISTRUZIONE.

4) USO DELL' APPARECCHIO

4.1 COMANDI

I COMANDI E LA SPIA DI FUNZIONAMENTO SONO RAGGRUPPATI SULLA PARTE DESTRA DEL BASAMENTO PONENDO LA MACCHINA DI FRONTE ALL' OPERATORE. (FIG.3)

- SPIA LUCE BIANCA FUNZIONAMENTO MACCHINA
- TASTO MARCIA (ON)
- TASTO STOP (OFF)

4.2 POSIZIONAMENTO DEI DISCHI NELL' APPARECCHIO

RUOTATE LA MANIGLIA ZIGRINATA ED ALZATE IL COPERCHIO. (FIG.4)
POSIZIONATE SEMPRE PRIMA IL DISCO ESPULSORE IN PLASTICA E QUINDI IL DISCO PRESCELTO PER IL TAGLIO (FIG. 5) OPPURE, NEL CASO DI TAGLIO A CUBETTO POSIZIONARE PRIMA IL DISCO ESPULSORE IN PLASTICA, QUINDI IL DISCO CON LA GRIGLIA DI LAME PER IL CUBETTO MOD. D-B E PER ULTIMO UN DISCO DELLA SERIE E PER TAGLIO A FETTE (FIG. 6)
CHIUDERE IL COPERCHIO E RUOTARE IN SENSO OPPOSTO LA MANIGLIA.
AZIONANDO IL PULSANTE DI PARTENZA I DISCHI SI AGGANCIERANNO AUTOMATICAMENTE IN POSIZIONE CORRETTA.

ATTENZIONE! MANEGGIARE CON CAUTELA DISCHI E COLTELLI DURANTE L'INSERIMENTO E LA PULIZIA. ESISTE PERICOLO DI TAGLIO!
--

4.3 INTRODUZIONE DELLA MERCE E TAGLIO

SOLLEVATE LA MANIGLIA ED INSERITE NELLA BOCCA LA MERCE DA TAGLIARE (FIG.7) FINO E NON OLTRE LA LINEA DI MASSIMO CARICO (FIG.8) POI ABBASSATE LA MANIGLIA.
CON LA MANO DESTRA PREMERE IL PULSANTE DI MARCIA (ON) E CON LA MANO SINISTRA ACCOMPAGNARE DOLCEMENTE LA MANIGLIA VERSO IL BASSO FINO AD ESAURIMENTO MERCE.
ALZATE QUINDI LA MANIGLIA PER INSERIRE NUOVA MERCE.
RICHIUDENDO LA MANIGLIA LA MACCHINA PARTIRA' AUTOMATICAMENTE.
RIPETERE LE OPERAZIONI FINO AD ESAURIMENTO DELLA MERCE DA TAGLIARE.
POTETE USARE ENTRAMBE LE BOCHE.
UTILIZZANDO DUE DISCHI PER OTTENERE CUBETTI O BASTONCINI DOVETE UTILIZZARE LA BOCCA DI ENTRATA POSIZIONATA SOPRA LA GRIGLIA.
LA BOCCA ROTONDA PIU' PICCOLA SI UTILIZZA PER TAGLIARE IN VERTICALE VERDURE TIPO CAROTE, ZUCCHINE ECC.

ATTENZIONE ! NON UTILIZZATE MAI LA MANO, PREMETE LE VERDURE UNICAMENTE CON IL PESTELLO IN DOTAZIONE

4.4 SGANCIO E SOSTITUZIONE DEI DISCHI

RUOTATE LA MANIGLIA ZIGRINATA ED ALZATE IL COPERCHIO. (FIG.4)
RUOTATE IL DISCO IN SENSO ANTIORARIO COPRENDO LA PARTE TAGLIENTE CON MATERIALE ADEGUATO (GOMMA-STOFFA ECC.) E SOLLEVATELO PREMENDO CON LA MANO SOTTO IL DISCO. ESTRAETE IL DISCO GRIGLIA CUBETTO OPPURE IL DISCO BASTONCINI ED IL DISCO IN PLASTICA SEMPLICEMENTE ALZANDOLI. (FIG.10-11)

5) PULIZIA E MANUTENZIONE

5.1 GENERALITA' E PRODOTTI DA USARE PER LA PULIZIA

PRIMA DI OGNI MANUTENZIONE O PULIZIA, ASSICURARSI CHE L' INTERRUPTORE GENERALE SIA DISINSERITO.

UNA ACCURATA PULIZIA QUOTIDIANA DELL' APPARECCHIO E DEI DISCHI E' NECESSARIA PER UN CORRETTO FUNZIONAMENTO E PER MANTENERE INTEGRA LA MACCHINA NEL TEMPO
I DISCHI, LA GRIGLIA CUBETTI E L' ESPULSORE DI PLASTICA POSSONO ESSERE TOLTI DALLA MACCHINA E LAVATI SOTTO UN GETTO DI ACQUA CALDA.

TUTTO L' INTERNO DELLA MACCHINA, SOPRATTUTTO DOVE APPOGGIANO I DISCHI DEVE ESSERE RIPULITO CON UN PANNO OPPURE UNA SPUGNA BEN STRIZZATA D' ACQUA CALDA IN MODO DA EVITARE CHE I RESIDUI DI ALIMENTI SECCANDO ALTERINO LA POSIZIONE DEI DISCHI NECESSARI AL TAGLIO.

APRENDO IL COPERCHIO E SVITANDO I 2 PERNI, IL COPERCHIO STESSO SI PUO' TOGLIERE PER ESSERE LAVATO SOTTO UN GETTO D'ACQUA. (FIG.12)

L'ACCIAIO INOSSIDABILE E' COSI' CHIAMATO PERCHE' NON SUBISCE L'AZIONE AGRESSIVA DELL'OSSIGENO. NELL'ARIA CI SONO PERO' DELLE SOSTANZE CHE POSSONO PROVOCARE DANNI IRRIMEDIABILI. (CORROSIONE DEL METALLO, MACCHIE ECC.)

TUTTI I NOSTRI APPARECCHI SONO COSTRUITI UTILIZZANDO ACCIAIO INOX AISI 304 (18/10).

TUTTO IL COPERCHIO E LA PARTE CENTRALE DELLA MACCHINA E' IN ALLUMINIO ED E' TRATTATO PER UN USO SPECIFICO PER ALIMENTI.

PER PULIRE LE SUPERFICI SI PUO' USARE ACQUA E SAPONE, ALCOOL, OPPURE COMUNI DETERSIVI PURCHE' NON CONTENGANO ABRASIVI O SOSTANZE A BASE DI CLORO (CANDEGGINA-ACIDO MURIATICO).OPPURE SODA. E' NECESSARIO UTILIZZARE PRODOTTI ADEGUATI.

NON UTILIZZARE MAI PRODOTTI O PAGLIETTE ABRASIVE PERCHE' POTREBBERO PROVOCARE RIGATURE ED INTACCARE LO STRATO PROTETTIVO APPLICATO.

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

5.2 COMPORTAMENTO IN CASO DI GUASTO.

PUO' SUCCEDERE CHE LA SPIA BIANCA SUL PANNELLO DI COMANDO SIA ILLUMINATA E LA MACCHINA NON PARTA; IN QUESTO CASO VERIFICARE CHE LA MANIGLIA ED IL COPERCHIO SIANO BEN CHIUSI IN MODO CHE SI POSSANO AZIONARE I MICROINTERRUTTORI. I MICROINTERRUTTORI DI SICUREZZA IMPEDISCONO ALLA MACCHINA DI AZIONARSI SE TUTTE LE SICUREZZE NON SONO ATTIVE.

NEL CASO PERSISTA IL GUASTO DISINSERITE SUBITO L'INTERRUPTORE GENERALE A MURO ED AVVERTITE IL SERVIZIO ASSISTENZA OPPURE PERSONALE SPECIALIZZATO. EVITATE DI MANIPOLARE L'APPARECCHIO E NON TENTATE DI METTERLO IN FUNZIONE.

5.3 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. E' CONSIGLIABILE PROTEGGERE TUTTE LE PARTI DELLA MACCHINA CON OLIO DI VASELINA OPPURE CON PRODOTTI IDONEI IN COMMERCIO. QUESTI PRODOTTI OLTRE A CONFERIRE BRILLANTEZZA ALL' ACCIAIO EVITANO LA PENETRAZIONE DI UMIDITA' E SPORCIZIA, CAUSE ANCH' ESSE DI CORROSIONE. QUESTI PRODOTTI, COSTITUITI PRINCIPALMENTE DA MISCELE DI SOSTANZE OLEOSE E DETERGENTI, SONO ORA DISPONIBILI ANCHE IN BOMBOLETTE SPRY, DI FACILE E COMODA APPLICAZIONE. E' CONSIGLIABILE POI PROTEGGERE LA MACCHINA DA POLVERE CON Telo DI NYLON O ALTRO MATERIALE.

6) ACCESSORI A RICHIESTA

I TAGLIAVERDURA CHEF NELLE VARIE VERSIONI POSSONO ESSERE UTILIZZATI CON VARI DISCHI UTILIZZANDO QUALSIASI TIPO DI VERDURA, O FRUTTA CHE ABBAIA UNA CERTA CONSISTENZA (MELA, PERA, BANANA ECC) IN MODO DA OTTENERE TANTI TAGLI DIVERSI E DI VARIE MISURE.

6.1 DISCHI PER CHEF SERIE "D" PER CUBETTARE

IL CUBETTO SI OTTIENE CON L' UTILIZZO DI UN DISCO TAGLIENTE DELLA SERIE "E" E CON UN DISCO GRIGLIA SERIE "D"

I DISCHI TAGLIENTI DELLA SERIE "E" POSSONO ESSERE DA **8mm – 10mm – 14mm.**

LA FETTA COSI' OTTENUTA VIENE PRESSATA SUL DISCO GRIGLIA IN MODO DA OTTENERE IL CUBETTO. LE MISURE DELLA GRIGLIA SONO LE SEGUENTI: mm **8x8 - 10x10 - 12x12 - 16x16 - 20x20.** UTILIZZANDO LA SERIE "EO" CON LE LAME AD ONDA SI OTTENGONO CUBETTI CON TAGLIO ONDA DU DUE LATI.

6.2 DISCHI PER CHEF SERIE "B" PER BASTONCINO

IL BASTONCINO SI OTTIENE CON L' UTILIZZO DI UN DISCO TAGLIENTE DELLA SERIE "E" E CON UN DISCO GRIGLIA SERIE "B"

I DISCHI TAGLIENTI DELLA SERIE "E" POSSONO ESSERE DA **6mm – 8mm – 10mm.**

LA FETTA COSI' OTTENUTA VIENE PRESSATA SUL DISCO GRIGLIA IN MODO DA OTTENERE IL BASTONCINO. LE MISURE DELLA GRIGLIA SONO LE SEGUENTI: **6mm – 8mm – 10mm.** UTILIZZANDO LA SERIE "EO" CON LE LAME AD ONDA SI OTTENGONO BASTONCINI CON TAGLIO ONDA DU DUE LATI.

6.3 DISCHI PER CHEF SERIE "E" PER FETTE

LA LINEA DISCHI TIPO "E" PER TAGLIO A FETTE (3-2-1 LAME) VIENE PRODOTTA NELLE SEGUENTI MISURE INDICATIVE IN MILLIMETRI: **E1-E2-E3-E4-E6-E8-E10-E14.**

LA LINEA TIPO "E LAMA FALCATA" E' PRODOTTA NELLE SEGUENTI MISURE INDICATIVE IN MILLIMETRI: **E1S-E2S-E5. SPECIALE PER MATERIALI FRAGILI E SOFFICI**

LA LINEA TIPO 'Eo' TAGLIO FETTA AD ONDA VIENE PRODOTTA NELLE SEGUENTI MISURE INDICATIVE IN MILLIMETRI: **E3o-E4o-E6o-E8o-E10o-E14o.**

6.4 DISCHI PER CHEF SERIE "H" PER FIAMMIFERO

LA LINEA DISCHI TIPO "H" PER TAGLI A FIAMMIFERO VIENE PRODOTTA NELLE SEGUENTI MISURE INDICATIVE IN MILLIMETRI: **H2,5-H4-H6-H8-H10.**

6.5 DISCHI PER CHEF SERIE "Z"PER SFILACCIATO E "V" DISCO GRATTUGIA

LA LINEA "Z-V" E' UNA SERIE SPECIALE PER LO SFILACCIATO DI VERDURE PRODOTTA NELLE SEGUENTI MISURE INDICATIVE IN MILLIMETRI: **Z2-Z3-Z4-Z7** E DISCO **V** PER GRATTUGGIARE PANE, GRANA, CIOCCOLATO, MANDORLE ECC.

7) FIGURE - BILDER



FIG.1

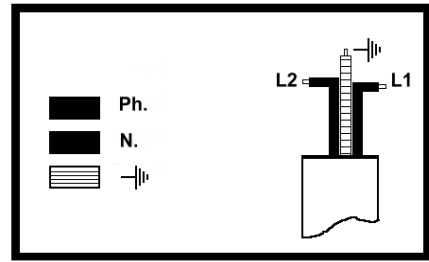


FIG.2



FIG.3



FIG.4



FIG.5



FIG.6

7) FIGURE - BILDER



FIG.7

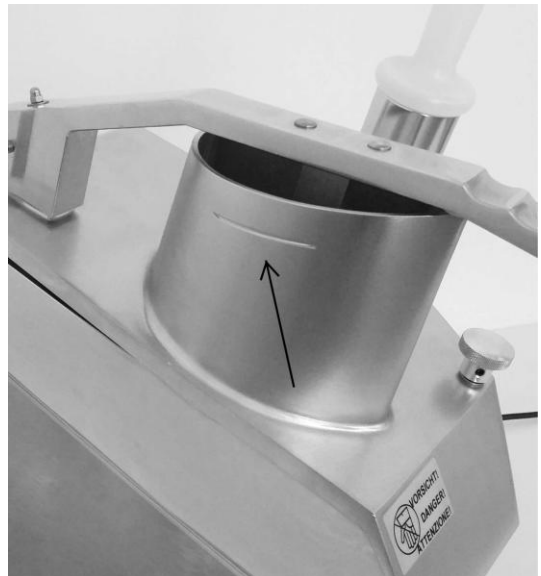


FIG.8



FIG.9

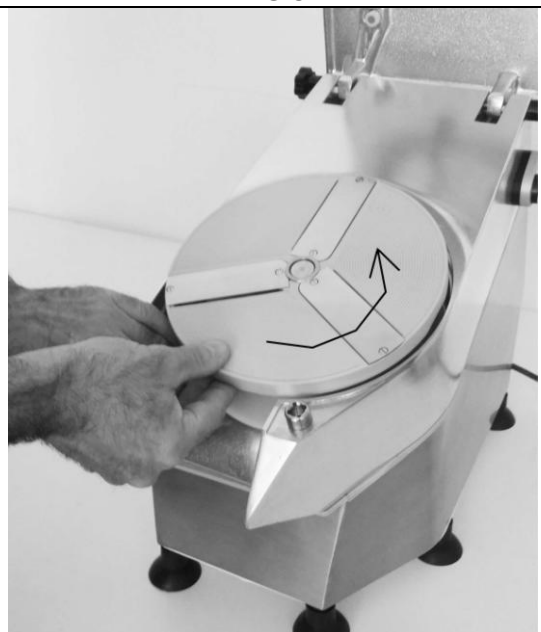


FIG.10



FIG.11



FIG.12