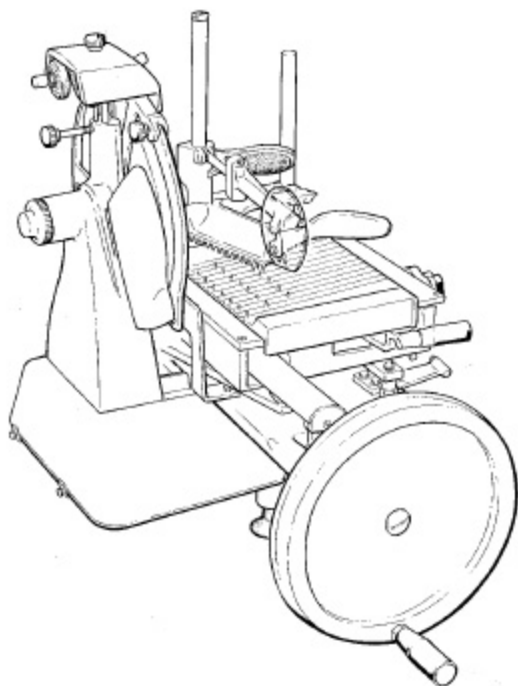


Affettatrice a volano F300 VO

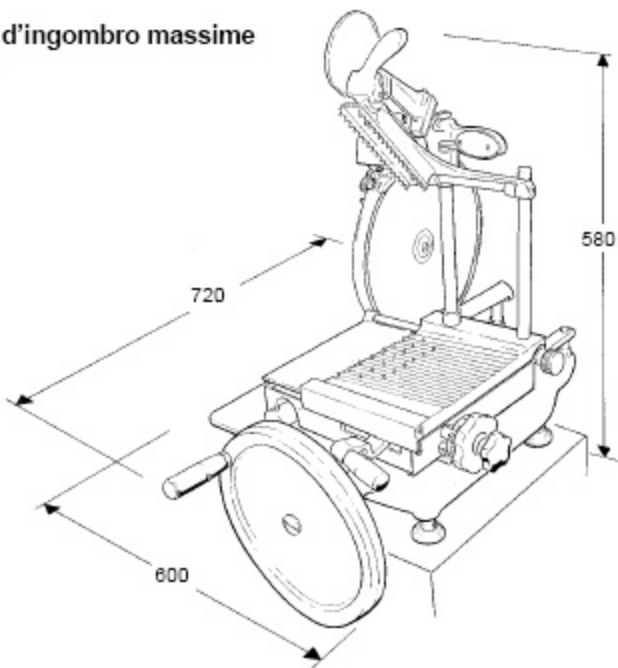


Uso e Manutenzione

Caratteristiche tecniche

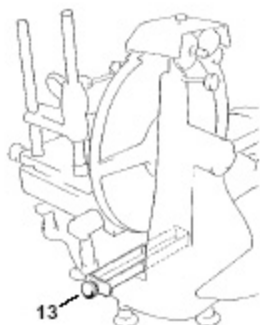
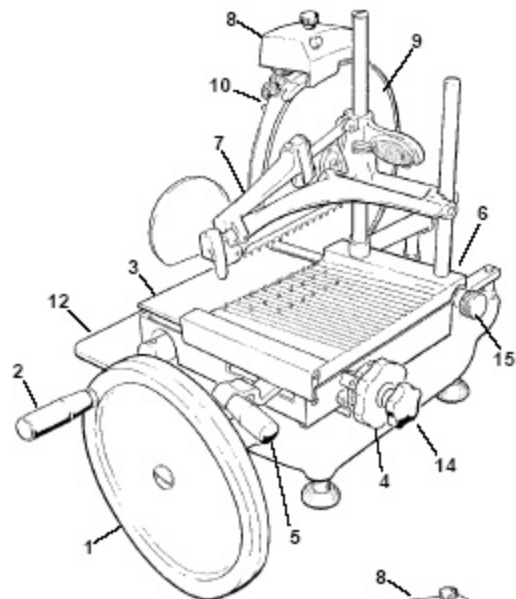
Diametro lama	300 mm
Spessore di taglio	0-2 mm
Taglio utile:	
-Larghezza	230 mm
-Altezza	190 mm

Dimensioni d'ingombro massime (valori in mm)

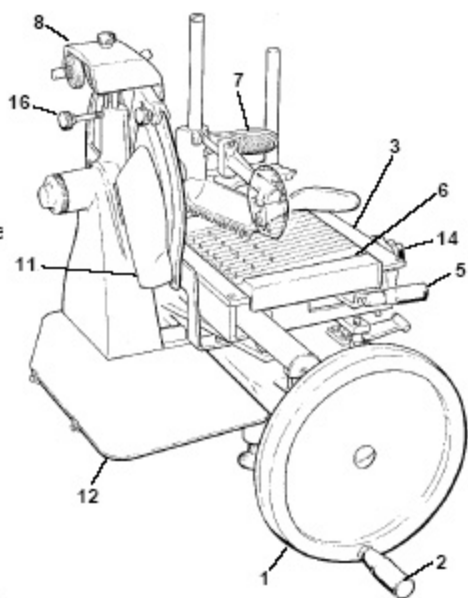


Dimensioni d'ingombro e peso

Lunghezza	720 mm
Larghezza	600 mm
Altezza	580 mm
Peso	45,5 kg
Distanza tra i piedini d'appoggio	400x340 mm

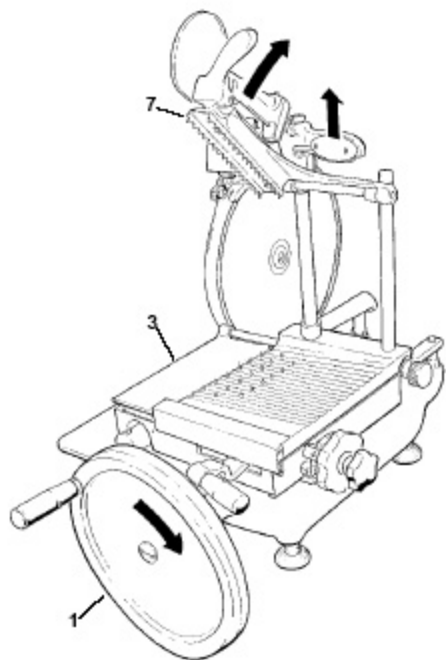


1. Volano
2. Impugnatura
3. Carrello
4. Manopola numerata spessore fetta
5. Leva avanzamento rapido piatto
6. Piatto portamerce
7. Pressamerce
8. Affilatoio
9. Lama
10. Paralama
11. Parafetta
12. Piatto di raccolta
13. Vaschetta raccogli scarto
14. Avanzamento lento piatto
15. Pomolo bloccaggio piatto
16. Pomello bloccaggio affilatoio

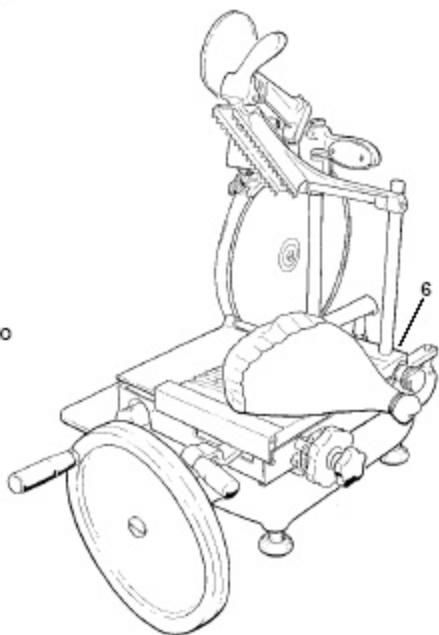


Uso della macchina

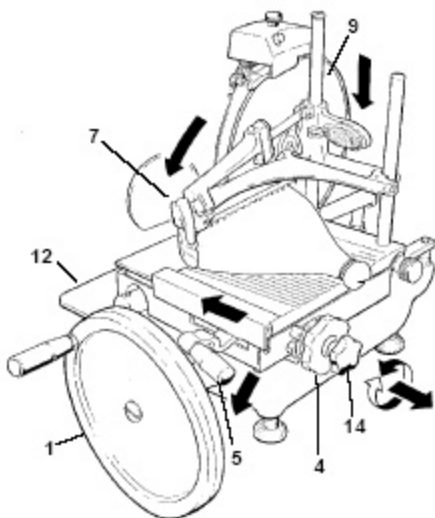
Ruotare il volano 1 avvicinando il carrello 3 (verso l'operatore);
Sollevare il pressamerce 7;



Appoggiare sul piatto 6 il prodotto da affettare;



Abbassare il pressamerce 7 bloccando il prodotto;
 Abbassare e spostare la leva 5 per avvicinare il prodotto alla lama 9;
 L'avvicinamento e l'allontanamento del prodotto possono essere effettuati con più precisione usando la manopola 14;
 Azionando la manopola numerata 4 (0÷2 mm) predisporre lo spessore della fetta richiesto;
 Ruotare il volano 1 avviando l'operazione di taglio con deposizione delle fette sul piatto 12.

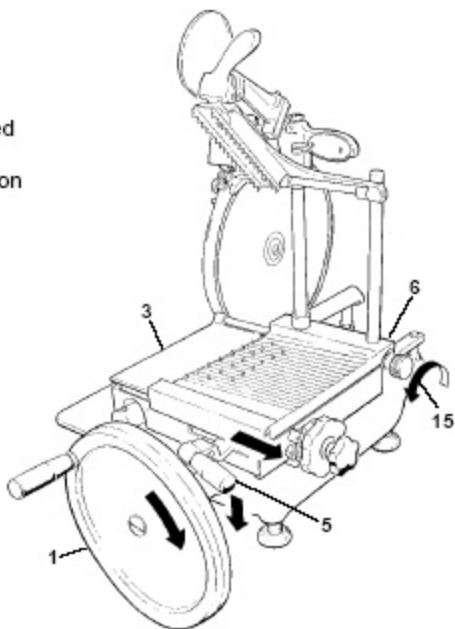


Pulizia della macchina

Attenzione: Utilizzare sempre guanti di protezione antigraffio ed antiscivolo eseguendo le operazioni di seguito descritte con grande attenzione, senza distrarsi.

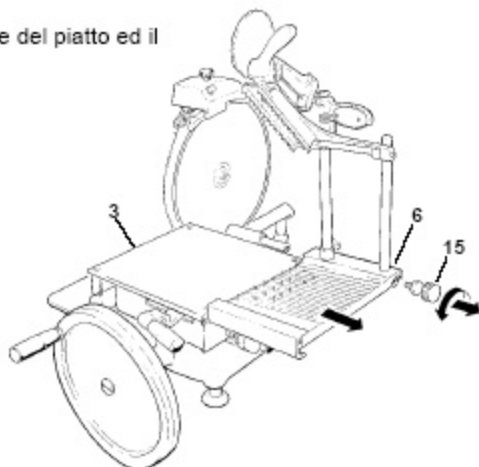
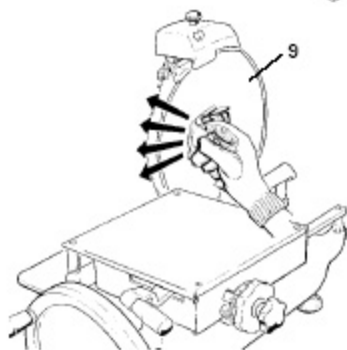
PERICOLO DI TAGLIO!

Togliere il prodotto dal piatto 6;
 Ruotare il volano 1 avvicinando il carrello 3 (verso l'operatore);
 Premere la leva 5 verso il basso e contemporaneamente verso destra;
 Svitare il pomolo 15 di

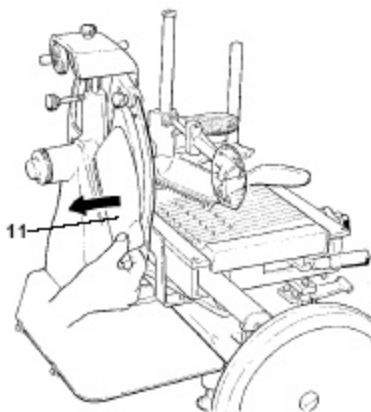


Estrarre il piatto 6;
Pulire con cura la parte inferiore del piatto ed il
piano del carrello 3;

Pulire la lama 9 come in
figura, con grande attenzione,
partendo dal centro verso
l'esterno;



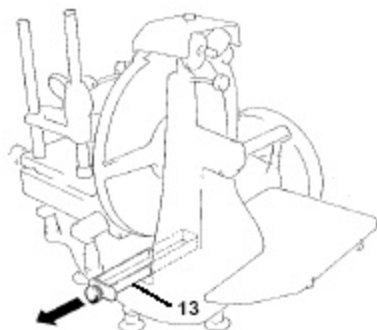
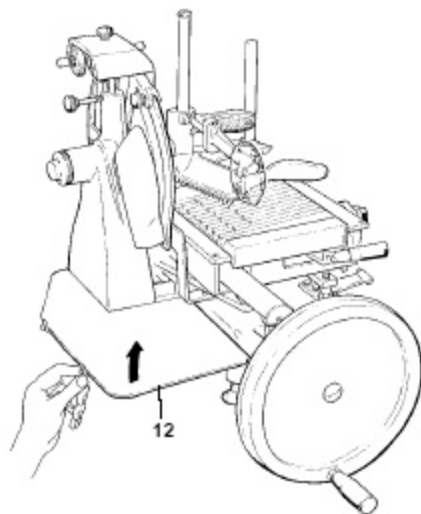
Aprire il parafetta 11 e pulirne con cura
l'interno;



Rimuovere il paralama 10 previo
allentamento del relativo pomolo di
bloccaggio.

ATTENZIONE: Pericolo di taglio!
Rimontare il paralama prontamente
ad operazioni di pulizia terminate.

Estrarre la vaschetta raccogli scarti 13;
lavarla, asciugarla e rimetterla in sede

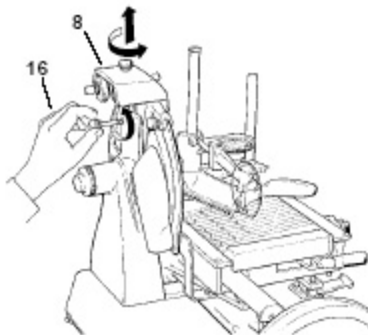
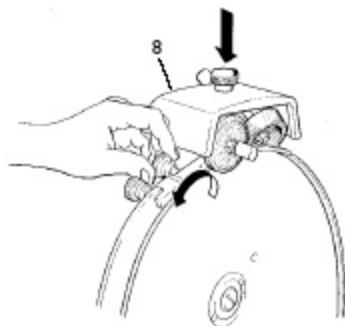


Rimuovere il piatto 12 previo
allentamento delle due viti di
fissaggio.

Per le operazioni di pulizia
utilizzare esclusivamente un
panno inumidito con acqua e
normale detersivo liquido per

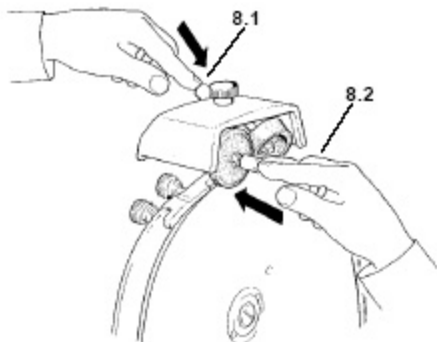
Affilatura lama

Allentare il pomello di bloccaggio 16
dell'affilatoio 8;
Sollevare l'affilatoio e ruotarlo di 180°;



Riabbassare con attenzione
l'affilatoio 8, la lama si centrerà
automaticamente tra le due mole;
Ribloccare il pomello.

Mettere in rotazione il volano e premere contemporaneamente, per circa 10-15 secondi, il pulsante 8.1;
Interrompere la rotazione e controllare con una matita che sul filo della lama si sia formata una leggera bava;
Mettere nuovamente in rotazione il volano e premere contemporaneamente il pulsante 8.2 per 2-3 secondi;
Ripartire l'affilatoio nella posizione originaria.



Lubrificazione

Una-due gocce d'olio nei punti indicati;

Usare esclusivamente l'olio in dotazione;
Pulire con cura dopo la lubrificazione rimuovendo l'eventuale olio in eccesso.

