



PELAPATATE SERIE 10 kg POTATO PEELER 10 kg RANGE

• Macchinario per uso professionale • Struttura completamente in acciaio inossidabile AISI 304 • Motore asincrono ventilato di produzione nazionale • Pareti abrasive facilmente sostituibili senza l'utilizzo di attrezzi • Elettrovalvola elettronica per ingresso acqua • Micro al coperchio e sportello • Coperchio in plastica trasparente infrangibile • Coperchio in acciaio inox (a richiesta) • Cassetto filtro allo scarico di serie • Visibili e pratici comandi digitali • Apparato elettrico esterno protetto da scatola di plastica isolata • Timer digitale multifunzione • Pulsante manuale per scarico prodotto • Collettore di scarico a terra o parete • Trasmissione a cinghia • Norme CE • Fabbricato in Italia

• Professional equipment • Entirely structured in AISI 304 s/steel • Ventilated asynchronous Italian make motor • Abrasives designed to enable the user to operate, clean and maintain with the minimum of effort • Water jets electronic valve • Safety micro switch assembled on the cover and chute • Unbreakable transparent plastic cover • Waste filter drawer included • Digital and user-friendly control panel • Electric parts covered by safety ergonomic plastic case • Multifunction digital timer • Manual discharge button • Wall or floor discharge outlet • Belt transmission • CE approved • Proudly Made in Italy



Alimentazione
Power supply (Volt/Hz)

Potenza
Motor power (Kwatt/
Hp)

Giri piatto
Peeler dish
revolutions (RPM)

Produzione oraria
Production per hour
(kg/h)

Tempo ciclo
pulitura
Peeling cycle (sec)

Carico massimo
Maximum charge (kg)

Temperatura acqua
Water
temperature (°C)

Alimentazione tubo
flessibile
Flexible pipe feeding
(inch)

Collettore scarico
laterale
Side discharge
manifold (mm)

10 KG

230/50 230-400/50

0,55 (0,75)

320

300

90-120

10

5-20

3/4

ø50

CON PIEDI

WITH BLACK LEGS



Collettore scarico
inferiore
Lower discharge
manifold (mm)
Ø 50



Peso netto
Net weight (kg)
35,0 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 530 / D. 670 / H. 790

Dimensione imballo
Packing dimensions (mm)
B. 600 / D. 660 / H. 920



SUPPORTO STANDARD

CON CASSETTO E FILTRO INCLUSO
INCLUSIVE OF WASTE FILTER DRAWER



Collettore scarico
inferiore
Lower discharge
manifold (mm)
Ø 40



Peso netto
Net weight (kg)
39,0 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 530 / D. 670 / H. 850

Dimensione imballo
Packing dimensions (mm)
B. 600 / D. 660 / H. 920



SUPPORTO ALTO

CON CASSETTO E FILTRO INCLUSO
WITH HIGH STAND INCLUSIVE OF WASTE FILTER
DRAWER



Collettore scarico
inferiore
Lower discharge
manifold (mm)
Ø 50



Peso netto
Net weight (kg)
43,0 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 530 / D. 670 / H. 1100

Dimensione imballo
Packing dimensions (mm)
B. 600 / D. 660 / H. 1130



10 KG CON PIEDI 0,55 Kw (0,75 Hp)

codice prodotto product code

10 KG SUPPORTO STANDARD 0,55 Kw (0,75 Hp)

codice prodotto product code

10 KG SUPPORTO ALTO 0,55 Kw (0,75 Hp)

codice prodotto product code

CI supplemento per coperchio inox optional for stainless steel lid

CF cassetto e filtro optional for drawer-filter

NORME CE / CE APPROVED		SENZA NORME CE / NON CE APPROVED	
Trifase / Three phase V. 230/400	Monofase / Single phase V. 230	Trifase / Three phase V. 230/400	Monofase / Single phase V. 230
FP101P	FP100P	FP101PE	FP100PE
FP101	FP100	FP101E	FP100E
FP111	FP110	FP111E	FP110E
su richiesta / on request		su richiesta / on request	
di serie / included		La versione non CE di base non prevede cassetto e filtro Non Ce approved model is not inclusive of waste filter drawer	

• I macchinari senza norme CE sono destinati ai paesi fuori dalla Comunità Europea / Not suitable for EC countries • Le illustrazioni sono riferite ai modelli CE / Pictures refer to CE approved models

Vegetable Slicer - up to 450kg/h - incl 5 Cutting Disks



Pros and Cons

- Robust vegetable slicer suitable for cutting 60-450kg of fruit and vegetables per hour
- Supplied with three cutting discs and two grater discs
- Safe operation thanks to the food pusher
- Easy to clean
- Not dishwasher-safe

Specifications

Article number	09307000

Barcode (EAN)	8720783970940
	
Search entire store here...	
Depth (cm)	65
Height (cm)	55
Weight (kg)	27
Type of power supply	230V
Amount of plugs	1
Electric power (Watt)	750
Used for	Cutting
Production capacity (kg/hour)	60 - 450
Suitable for fluids	No
Suitable for	Soft vegetables, Hard vegetables, Potatoes
Number of speeds	1
Maximum speed (RPM)	350
Display type	Analog
Built-in Timer	No
Pulse function	No
Inlet dimensions (cm)	Ø 17
Removable peeling plate/slicer disc/knife	Yes
Material housing	Stainless Steel, Aluminum
Model Type	Table model
Adjustable feet	No

Description Vegetable Slicer

Before you can start cooking, you need to first do the food preparation. Cutting and slicing fruit and vegetables by hand can be time-consuming. With this professional vegetable slicer, you can quickly and efficiently cut slices, cubes, chips or julienne.

Compact table model

Start by washing the vegetables and fruits if necessary. Carefully select the required slicer and close the cover. Plug in the machine and push the green button to start the vegetable slicer. Lift the handle and place the vegetables and fruits in the round inlet. Push the handle down and use the food pusher to guide the vegetables/fruits towards the cutting discs. The handlebar is equipped with a safety switch, this switch will automatically stop the machine when you move the handle bar up or down. When you are done cutting the food, press the red button to turn off the machine. With the different cutting discs that come with this machine, you can slice almost any item exactly the way you need it. This machine includes cutting disks

of 5, 3 and 1,5mm as well as graters of 3 and 5mm. Additional slicers like julienne slicers and dicing grids for cutting fries are also available on our website. For making dices, the dicing grid should be combined with a standard slicer disc in the same size. The same also applies for cutting fries with the french fries disc.

Easy to clean

To maintain good hygiene, it's important to thoroughly clean any appliance that comes into contact with food. This machine's robust and easy-to-clean aluminum housing with stainless steel sheet metal, can be wiped down with a damp cloth and mild detergent. The loose parts of the machine can be cleaned in warm, soapy water. After washing, make sure to dry everything thoroughly and apply a little vegetable oil to the cutting discs for proper maintenance.

Features

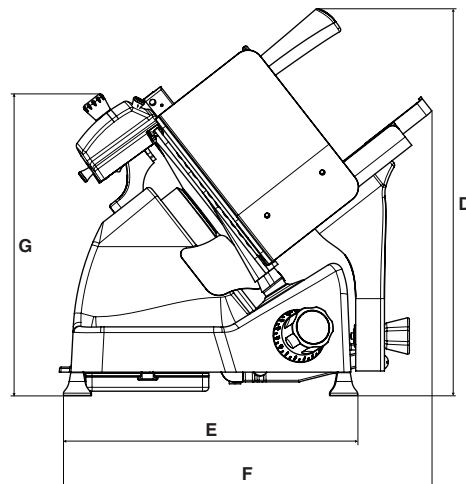
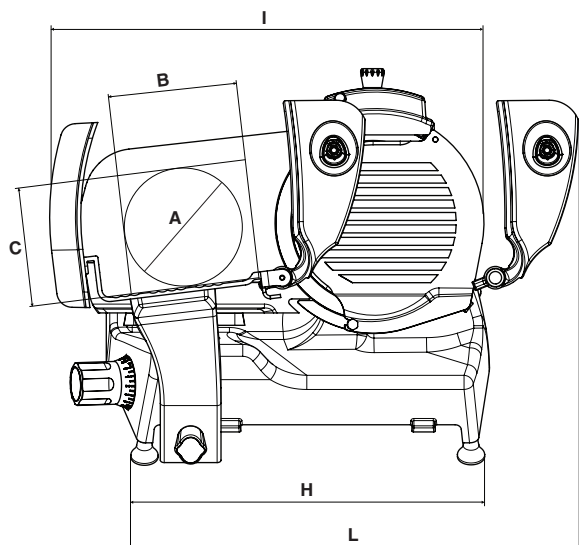
- Durable stainless steel case
- 1 speed of 350 RPM
- Large inlet for bigger products
- Capacity of 60 to 450 kg per hour
- Available with a wide range of accessories

Product Specifications

- Net weight: 27kg
- Capacity: 60-450kg/h
- Device dimensions: W28 x D65 x H55cm
- Inlet dimensions: Ø 17cm
- 230V/50Hz/1Phase 750W

CARATTERISTICHE TECNICHE | DATA SHEET DONNÉES TECHNIQUES | TECHNISCHE DATEN

PRO LINE XS 25-30



SPECIFICHE | SPECIFICATIONS SPÉCIFICATIONS | TECHNISCHE MERKMALE

	XS 25	XS 30
Ø Lama Ø Blade Ø Lame Ø Messer	250 mm	300 mm
Spessore taglio Cut thickness Épaisseur de coupe Schnittbreite	0 - 14 mm	0 - 14 mm
Capacità di taglio circolare Capacity (circle) Capacité (cercle) Leistung (Kreis)	188 mm	230 mm
Capacità di taglio rettangolare Capacity (rectangle) Capacité (rectangle) Leistung (Rechteck)	225X178 mm	245X195 mm
Peso netto Net weight Poids net Nettogewicht	19 kg	29 kg
Potenza motore Motor rating Puissance moteur Motorleistung	0,33 kW	0,35 kW
Specifiche elettriche Electrical specifications Caractéristiques électriques Elektrische Eigenschaften	230 V 50 Hz 1 PH 230 V 50 Hz 1 PH	

DIMENSIONI DIMENSIONS | MASSE

XS 25	XS 30
A 188 mm	A 230 mm
B 225 mm	B 245 mm
C 178 mm	C 195 mm
D 505 mm	D 545 mm
E 378 mm	E 415 mm
F 480 mm	F 595 mm
G 445 mm	G 435 mm
H 450 mm	H 506 mm
I 565 mm	I 640 mm
L 575 mm	L 645 mm

Nota: A seguito della continua ricerca per migliorare sempre i nostri prodotti, le specifiche tecniche sono soggette a possibili variazioni
 Note: As we actually strive to improve our products, specifications are necessarily subject to change without notice
 Remarque: En raison de la recherche continue pour améliorer nos produits, les spécifications techniques sont sujettes à des possible variations



TRITACARNE SERIE UNGER UNGER MEAT MINCERS

• Macchinario per uso professionale • Struttura in acciaio inossidabile lucidato • Ingranaggi elicoidali in acciaio temperato a bagno d'olio • Motore asincrono ventilato con termica di protezione • Gruppo macinazione carne: Ghisa / Alluminio / Acciaio Inox • Trafilte auto affilanti in acciaio inox di serie • Tramoggia e piatto raccolta in acciaio inox • Pestello in ABS • Comandi a 24 volt • Set per insaccare (a richiesta) • Inversione di marcia (a richiesta) • Norme CE • Fabbricato in Italia

• Professional equipment • Structured in polished stainless steel • Oil immersed steel gears • Ventilated asynchronous motor with thermal protection included • Easy-removable mincing unit available in: Electroless nickel plated cast iron / Anodized aluminium / AISI 304 stainless steel • Stainless steel self-sharpening draw-plates included • Stainless steel tray and hopper • ABS pestle • 24 volt controls • Sausage filling kit available on demand • Gear inversion option available on demand • CE approved • Proudly Made in Italy

IL SISTEMA UNGER MONTA COLTELLI A DOPPIO TAGLIO E UNA SERIE DI PIASTRE CON DIFFERENTI FORI IN GRADO DI RENDERE LE CARNI LAVORATE UN IMPASTO OMOGENEO

THE UNGER SYSTEM MOUNTS DOUBLE EDGED KNIVES AND A SERIES OF PLATES WITH DIFFERENT HOLES CAPABLE OF MAKING THE PROCESSED MEATS A HOMOGENEOUS MIXTURE

TS 12 UNGER



Bocca d'uscita
Barrel (mm)
Ø 70



Peso netto (mono/trifase)
Net weight single/three phase (kg)
23,0 / 21,0 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 215 / D. 480 / H. 430



TS TI 12 / TS TI 22

TI 12 R / TI 22 R

TI 32 R / TI 32 RS

TI 32 R^{PRO} UNGER

Gruppi di macinazione - Mincing Groups

	Inox S/Steel	Alluminio Aluminium	Ghisa Cast Iron
TS TI 12 / TS TI 22	●	●	●
TI 12 R / TI 22 R	●	●	●
TI 32 R / TI 32 RS	●	●	●
TI 32 R ^{PRO} UNGER	●	●	●

TI 12 UNGER



Bocca d'uscita
Barrel (mm)
Ø 70



Peso netto (mono/trifase)
Net weight single/three phase (kg)
24,0 / 22,0 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 215 / D. 490 / H. 430



TS 22 UNGER



Bocca d'uscita
Barrel (mm)
Ø 82



Peso netto (mono/trifase)
Net weight single/three phase (kg)
25,0 / 23,0 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 220 / D. 440 / H. 440



TI 22 UNGER



Bocca d'uscita
Barrel (mm)
Ø 82



Peso netto (mono/trifase)
Net weight single/three phase (kg)
26,0 / 24,0 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 240 / D. 490 / H. 500



TI 12 R UNGER



Bocca d'uscita
Barrel (mm)
Ø 70



Peso netto (mono/trifase)
Net weight single/three phase (kg)
27,0 / 27,0 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 215 / D. 480 / H. 430



TI 22 R UNGER



Bocca d'uscita
Barrel (mm)
Ø 82



Peso netto (mono/trifase)
Net weight single/three phase (kg)
33,0 / 33,0 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 215 / D. 490 / H. 430



TI 32 RS UNGER



Bocca d'uscita
Barrel (mm)
Ø 98



Peso netto (mono/trifase)
Net weight single/three phase (kg)
40,0 / 40,0 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 215 / D. 480 / H. 430



TI 32 R UNGER



Bocca d'uscita
Barrel (mm)
Ø 98



Peso netto (mono/trifase)
Net weight single/three phase (kg)
54,0 / 48,0 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 215 / D. 490 / H. 430



TI 32 R^{PRO} UNGER



Bocca d'uscita
Barrel (mm)
Ø 98



Peso netto
Net weight (kg)
50,0 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 295 / D. 545 / H. 550



	Alimentazione <i>Power supply (Volt/Hz)</i>	Potenza <i>Motor power (Kwatt/Hp)</i>	Giri/m coclea <i>Screw revolution (RPM)</i>	Produzione oraria <i>Production per hour (kg/h)</i>	Bocca inserimento carne <i>Inlet (mm)</i>	Piastra in dotazione <i>Standard plate (mm)</i>
TS 12 UNGER	230/50 230-400/50	1,10 (1,50)	140	200	ø 52	1/2 UNGER ø 0-6
TI 12 UNGER		1,10 (1,50)		200		
TI 12 R UNGER		1,10 (1,50)		250		
TS 22 UNGER		1,10 (1,50)		300		1/2 UNGER ø 0-6 oppure UNGER TOTALE ø 0-10-6
TI 22 UNGER		1,10 (1,50)		300		
TI 22 R UNGER		1,50 (2,00)		350/400		
TI 32 RS UNGER		1,60 (2,20)		500	ø 52 / ø 76	UNGER TOTALE ø 0-10-6
TI 32 R UNGER		2,20 (3,00)		600	ø 52 / ø 76	
TI 32 R^{PRO} UNGER	230-400/50	2,20 (3,00)		600	ø 76	

	NORME CE / <i>CE APPROVED</i>				SENZA NORME CE / <i>NON CE APPROVED</i>			
	Gruppo Macinazione				<i>Mincing group</i>			
	Ghisa Alimentare 1/2 Unger	Acciaio Inox 1/2 Unger	Ghisa Alimentare Unger Totale	Acciaio Inox Unger Totale	<i>Food Grade Cast Iron</i> 1/2 Unger	<i>Stainless Steel</i> 1/2 Unger	<i>Food Grade Cast Iron</i> Total Unger	<i>Stainless Steel</i> Total Unger
TS 12 UNGER 230/400V trifase <i>three phase</i> <i>codice prodotto product code</i>	FTS106U	FTS126U			FTS106UE	FTS126UE		
TS 12 UNGER 230V monofase <i>single phase</i> <i>codice prodotto product code</i>	FTS107U	FTS127U			FTS107UE	FTS127UE		
TI 12 UNGER 230/400V trifase <i>three phase</i> <i>codice prodotto product code</i>	FTI106U	FTI126U			FTI106UE	FTI126UE		
TI 12 UNGER 230V monofase <i>single phase</i> <i>codice prodotto product code</i>	FTI107U	FTI127U			FTI107UE	FTI127UE		
TS 22 UNGER 230/400V trifase <i>three phase</i> <i>codice prodotto product code</i>	FTS116U	FTS136U	FTS116UT	FTS136UT	FTS116UE	FTS136UE	FTS116UTE	FTS136UTE
TS 22 UNGER 230V monofase <i>single phase</i> <i>codice prodotto product code</i>	FTS117U	FTS137U	FTS117UT	FTS137UT	FTS117UE	FTS137UE	FTS117UTE	FTS137UTE
TI 22 UNGER 230/400V trifase <i>three phase</i> <i>codice prodotto product code</i>	FTI116U	FTI136U	FTI116UT	FTI136UT	FTI116UE	FTI136UE	FTI116UTE	FTI136UTE
TI 22 UNGER 230V monofase <i>single phase</i> <i>codice prodotto product code</i>	FTI117U	FTI137U	FTI117UT	FTI137UT	FTI117UE	FTI137UE	FTI117UTE	FTI137UTE
TI 12 R UNGER 230/400V trifase <i>three phase</i> <i>codice prodotto product code</i>	FTI106RU	FTI126RU			FTI106RUE	FTI126RUE		
TI 12 R UNGER 230V monofase <i>single phase</i> <i>codice prodotto product code</i>	FTI107RU	FTI127RU			FTI107RUE	FTI127RUE		
TI 22 R UNGER 230/400V trifase <i>three phase</i> <i>codice prodotto product code</i>	FTI116RU	FTI136RU	FTI116RUT	FTI136RUT	FTI116RUE	FTI136RUE	FTI116RUTE	FTI136RUTE
TI 22 R UNGER 230V monofase <i>single phase</i> <i>codice prodotto product code</i>	FTI117RU	FTI137RU	FTI117RUT	FTI137RUT	FTI117RUE	FTI137RUE	FTI117RUTE	FTI137RUTE
TI 32 RS UNGER 230/400V trifase <i>three phase</i> <i>codice prodotto product code</i>				FTI138RSUT				FTI138RSUTE
TI 32 RS UNGER 230V monofase <i>single phase</i> <i>codice prodotto product code</i>				FTI139RSUT				FTI139RSUTE
FINV <i>inversione di marcia gear reverse option</i>	su richiesta / <i>on request</i>				di serie / <i>included</i>			
TI 32 R UNGER 230/400V trifase <i>three phase</i> <i>codice prodotto product code</i>				FTI138RUT				FTI138RUTE
TI 32 R UNGER 230V monofase <i>single phase</i> <i>codice prodotto product code</i>				FTI139RUT				FTI139RUTE
TI 32 R PRO UNGER 230/400V trifase <i>three phase</i> <i>codice prodotto product code</i>				FTI139RPUT				
FINV <i>inversione di marcia gear reverse option</i>	di serie / <i>included</i>				di serie / <i>included</i>			

APPLICAZIONI SOLO PER TRITACARNE O TRITACARNE GRATTUGIA MOD. 12 O 22 **ESCLUSO UNIKO** • AVAILABLE FOR MEAT MINCER AND COMBO MEAT MINCER AND GRATER MOD. 12 OR 22 ONLY - **NOT SUITABLE FOR UNIKO MODELS** • TUTTE LE APPLICAZIONI SONO DA INTENDERSI SENZA MACCHINARIO - DEVICES PRICES ARE NOT INCLUSIVE OF MEAT MINCER • LE APPLICAZIONI SONO ADATTE SIA PER MACCHINARI **CE** CHE PER MACCHINARI **NON CE** - DEVICES ARE SUITABLE FOR **CE** AND **NON CE** APPROVED MODEL

GRUPPO CARNE MEZZO UNGER			
HALF UNGER SYSTEM MINCING ASSEMBLY		Ghisa Alimentare Food Grade Cast Iron	Acciaio Inox Stainless Steel
Mod. 12 Bocca, coclea con perno, volantino, n° 2 piastre, coltello Mouth, screw, handwheel, n° 2 plates, knife codice prodotto product code		FOTM12GU	FOTM12IU
Mod. 22 Bocca, coclea con perno, volantino, n° 2 piastre, coltello Mouth, screw, handwheel, n° 2 plates, knife codice prodotto product code		FOTM22GU	FOTM22IU

GRUPPO CARNE UNGER TOTALE			
TOTAL UNGER SYSTEM MINCING ASSEMBLY		Ghisa Alimentare Food Grade Cast Iron	Acciaio Inox Stainless Steel
Mod. 22 Bocca, coclea con perno, volantino, n° 3 piastre, n° 2 coltelli Mouth, screw, handwheel, n° 3 plates, n° 2 knives codice prodotto product code		FOTM22GUT	FOTM22IUT
Mod. 32 Bocca, coclea con perno, volantino, n° 3 piastre, n° 2 coltelli Mouth, screw, handwheel, n° 3 plates, n° 2 knives codice prodotto product code			FOTM32IUT

RICAMBI PER TRITACARNE UNGER		 Piastre e coltelli Acciaio Inox Stainless Steel plates and knives		
SPARE PARTS FOR UNGER MINCER		Modello 12	Modello 22	Modello 32
Piastra ø 0 mm Plate ø 0 mm codice prodotto product code		F0400U	F0401U	F0402U
Piastra ø 2 mm Plate ø 2 mm codice prodotto product code		F0406U	F0409U	F0412U
Piastra ø 3 mm Plate ø 3 mm codice prodotto product code		F0407U	F0410U	F0413U
Piastra ø 3,5 mm Plate ø 3,5 mm codice prodotto product code		F3142U	F3149U	F3156U
Piastra ø 4,5 mm Plate ø 4,5 mm codice prodotto product code		F0408U	F0411U	F0414U
Piastra ø 6 mm Plate ø 6 mm codice prodotto product code		F3136U	F3138U	F3140U
Piastra ø 8 mm Plate ø 8 mm codice prodotto product code		F3137U	F3139U	F3141U
Piastra ø 10 mm Plate ø 10 mm codice prodotto product code		F3143U	F3150U	F3157U
Piastra ø 12 mm Plate ø 12 mm codice prodotto product code		F3144U	F3151U	F3158U
Piastra ø 14 mm Plate ø 14 mm codice prodotto product code		F3145U	F3152U	F3159U
Piastra ø 16 mm Plate ø 16 mm codice prodotto product code		F3146U	F3153U	F3160U
Piastra ø 18 mm Plate ø 18 mm codice prodotto product code		F3147U	F3154U	F3161U
Piastra ø 20 mm Plate ø 20 mm codice prodotto product code		F3148U	F3155U	F3162U
Coltello Knife codice prodotto product code		F0415U	F0416U	F0417U

IMBUTI PER INSACCARE			
SAUSAGE FILLING FUNNELS			
Set 3 imbuti in Moplen per insaccare Mod. 12 - Foro imbuti mm 15/20/25 Sausage filling kit Mod. 12 (3 pcs kit) - Funnel diam mm 15/20/25			F0163/12
Set 3 imbuti in Moplen per insaccare Mod. 22 - Foro imbuti mm 15/20/25 Sausage filling kit Mod. 22 (3 pcs kit) - Funnel diam mm 15/20/25			F0163/22
Set 3 imbuti in Moplen per insaccare Mod. 32 - Foro imbuti mm 15/20/25 Sausage filling kit Mod. 32 (3 pcs kit) - Funnel diam mm 15/20/25			F0163/32
Anello per insaccare Mod. 12 Ring for funnels Mod. 12			F2227
Anello per insaccare Mod. 22 Ring for funnels Mod. 22			F2228
Anello per insaccare Mod. 32 Ring for funnels Mod. 32			F3507

Impastatrice a spirale con testa e vasca fissa

Spiral mixer with fixed top and bowl



CARATTERISTICHE

L'impastatrice a spirale è la macchina ideale per lavorare impasti per pizzerie, pasticcerie, panetterie. La particolare forma della spirale consente in pochi minuti di ottenere impasti perfettamente amalgamati.

- Vasca, spirale, spaccapasta in acciaio inox 304
- Disponibile in versione a 1 e 2 velocità sia monofase che trifase
- Trasmissione a catena con motoriduttore a bagno d'olio per riduzione della rumorosità
- Stop di emergenza attivato da sollevamento griglia
- Timer e ruote di serie
- La versione 2V monofase ha l'inversione di marcia

Disponibilità di motori con frequenza a 60HZ, certificati UL ed a 240V con spina inglese.

FEATURES

The spiral dough mixer is the ideal equipment for working doughs for pizzerias, pastries, bakeries. The particular shape of the spiral allows you in few minutes to get a perfectly mixed dough.

- Bowl, spiral, dough breaker in stainless steel 304
- Available with 1 and 2 speed both monophase and triphase
- Chain transmission with gearmotor in oil bath to reduce the operating noise
- Emergency stop activated by lifting the protection grid.
- Timer and wheels include
- 2V monophase version has reverse direction function

Availability of motors with 60HZ frequency, UL certified and 240V with english plug.

+ 9,5 cm



Ruote e timer di serie
Castors and timer included



GH 10

VOLUME VASCA BOWL VOLUME	CAPACITÀ CAPACITY	DIMENSIONE VASCA cm DIMENSIONS CUVE cm	DIMENSIONI ESTERNE cm OUTSIDE DIMESIONS cm	DIMENSIONI IMBALLO cm PACKAGE DIMENSIONS cm
7 lt	6 Kg	24 Ø 16 h	29 45 51 h	39 52 70 h

GH 10 MO _ 230 V

MONOFASE
MONOPHASE

	POTENZA - POWER	PESO - WEIGHT	RPM		COD.
GH 10 MO	0.3 Hp / 0,22 KW	34 Kg	70	10	7010121010E

GH 10 MO 2V _ 230 V

MONOFASE 2 VELOCITÀ
MONOPHASE 2 SPEED

	POTENZA - POWER	PESO - WEIGHT	RPM		COD.
GH 10 MO 2V	0.3 Hp / 0,22 KW	36 Kg	70/140	10/20	7010147010E

MACCHINA CON INVERIONE DI MARCIA
MACHINE WITH REVERSE DIRECTION FUNCTION

Timer non incluso (Timer not included)

GH 15

VOLUME VASCA BOWL VOLUME	CAPACITÀ CAPACITY	DIMENSIONE VASCA cm DIMENSIONS CUVE cm	DIMENSIONI ESTERNE cm OUTSIDE DIMESIONS cm	DIMENSIONI IMBALLO cm PACKAGE DIMENSIONS cm
16 lt	12 Kg	32 Ø 21 h	40 63 67 h	45 77 84 h

GH 15 TR _ 400 V

TRIFASE
THREEPHASE

GH 15 MO _ 230 V

MONOFASE
MONOPHASE

	POTENZA - POWER	PESO - WEIGHT	RPM		COD.
GH 15 TR	0.75 Hp / 0,55 KW	67 Kg	85	10	7010131015E
GH 15 MO	0.75 Hp / 0,55 KW	68 Kg	85	10	7010121015E
GH15 TR 2V	1/1.5 Hp / 0,75/1.1 KW	73,5 Kg	85/170	10/20	7010141015E

GH 15 TR 2V _ 400 V

TRIFASE 2 VELOCITÀ
THREEPHASE 2 SPEED

GH 15 MO 2V _ 230 V

MONOFASE 2 VELOCITÀ
MONOPHASE 2 SPEED

	POTENZA - POWER	PESO - WEIGHT	RPM		COD.
GH 15 MO 2V	1 Hp / 0,75 KW	71 Kg	85/170	10/20	7010147015E

MACCHINA CON INVERIONE DI MARCIA
MACHINE WITH REVERSE DIRECTION FUNCTION

GH 20

VOLUME VASCA BOWL VOLUME	CAPACITÀ CAPACITY	DIMENSIONE VASCA cm DIMENSIONS CUVE cm	DIMENSIONI ESTERNE cm OUTSIDE DIMESIONS cm	DIMENSIONI IMBALLO cm PACKAGE DIMENSIONS cm
21 lt	17 Kg	36 Ø 21 h	40 63 67 h	45 77 84 h

GH 20 TR _ 400 V

TRIFASE
THREEPHASE

GH 20 MO _ 230 V

MONOFASE
MONOPHASE

	POTENZA - POWER	PESO - WEIGHT	RPM		COD.
GH 20 TR	1 Hp / 0,75 KW	68 Kg	85	10	7010131020E
GH 20 MO	1 Hp / 0,75 KW	69 Kg	85	10	7010121020E
GH 20 TR 2V	1/1.5 Hp / 0,75/1.1 KW	74,5 Kg	85/170	10/20	7010141020E

GH 20 TR 2V _ 400 V

TRIFASE 2 VELOCITÀ
THREEPHASE 2 SPEED

GH 20 MO 2V _ 230 V

MONOFASE 2 VELOCITÀ
MONOPHASE 2 SPEED

	POTENZA - POWER	PESO - WEIGHT	RPM		COD.
GH 20 MO 2V	1 Hp / 0,75 KW	72 Kg	85/170	10/20	7010147020E

MACCHINA CON INVERIONE DI MARCIA
MACHINE WITH REVERSE DIRECTION FUNCTION

GH 30

VOLUME VASCA BOWL VOLUME	CAPACITÀ CAPACITY	DIMENSIONE VASCA cm DIMENSIONS CUVE cm	DIMENSIONI ESTERNE cm OUTSIDE DIMESIONS cm	DIMENSIONI IMBALLO cm PACKAGE DIMENSIONS cm
32 lt	25 Kg	40 Ø 26 h	44 68 75 h	51 79 93 h

GH 30 TR _ 400 V

TRIFASE
THREEPHASE

GH 30 MO _ 230 V

MONOFASE
MONOPHASE

	POTENZA - POWER	PESO - WEIGHT	RPM		COD.
GH 30 TR	1,5 Hp / 1,1 KW	94 Kg	92	10	7010131030E
GH 30 MO	1,5 Hp / 1,1 KW	95 Kg	92	10	7010121030E
GH 30 TR 2V	1,7/2,5 Hp / 1,25/1,8 KW	97,5 Kg	92/184	10/20	7010141030E

GH 30 TR 2V _ 400 V

TRIFASE 2 VELOCITÀ
THREEPHASE 2 SPEED

GH 30 MO 2V _ 230 V

MONOFASE 2 VELOCITÀ
MONOPHASE 2 SPEED

	POTENZA - POWER	PESO - WEIGHT	RPM		COD.
GH 30 MO 2V	1,5 Hp / 1,1 KW	82 Kg	92/184	10/20	7010147030E

MACCHINA CON INVERIONE DI MARCIA
MACHINE WITH REVERSE DIRECTION FUNCTION

GH 40

VOLUME VASCA BOWL VOLUME	CAPACITÀ CAPACITY	DIMENSIONE VASCA cm DIMENSIONS CUVE cm	DIMENSIONI ESTERNE cm OUTSIDE DIMESIONS cm	DIMENSIONI IMBALLO cm PACKAGE DIMENSIONS cm
41 lt	36 Kg	45 Ø 26 h	49,5 80 77 h	57 85 94 h

GH 40 TR _ 400 V

TRIFASE
THREEPHASE

GH 40 MO _ 230 V

MONOFASE
MONOPHASE

	POTENZA - POWER	PESO - WEIGHT	RPM		COD.
GH 40 TR	1,5 Hp / 1,1 KW	103,5 Kg	92	10	7010131040E
GH 40 MO	1,5 Hp / 1,1 KW	96 Kg	92	10	7010121040E
GH 40 TR 2V	1,7/2,5 Hp / 1,25/1,8 KW	107 Kg	92/184	10/20	7010141040E

GH 40 TR 2V _ 400 V

TRIFASE 2 VELOCITÀ
THREEPHASE 2 SPEED

GH 40 MO 2V _ 230 V

MONOFASE 2 VELOCITÀ
MONOPHASE 2 SPEED

	POTENZA - POWER	PESO - WEIGHT	RPM		COD.
GH 40 MO 2V	3 Hp / 2,2 KW	109 Kg	92/184	10/20	7010147040E

MACCHINA CON INVERIONE DI MARCIA
MACHINE WITH REVERSE DIRECTION FUNCTION

GH 50

VOLUME VASCA BOWL VOLUME	CAPACITÀ CAPACITY	DIMENSIONE VASCA cm DIMENSIONS CUVE cm	DIMENSIONI ESTERNE cm OUTSIDE DIMESIONS cm	DIMENSIONI IMBALLO cm PACKAGE DIMENSIONS cm
48 lt	43 Kg	45 Ø 30 h	49,5 80 77 h	57 85 94 h

GH 50 TR _ 400 V

TRIFASE
THREEPHASE

GH 50 MO _ 230 V

MONOFASE
MONOPHASE

	POTENZA - POWER	PESO - WEIGHT	RPM		COD.
GH 50 TR	2 Hp / 1,5 KW	107,5 Kg	92	10	7010131050E
GH 50 MO	2 Hp / 1,5 KW	109 Kg	92	10	7010121050E
GH 50 TR 2V	2/3 Hp / 1,5/2,2 KW	110,5 Kg	92/184	10/20	7010141050E

GH 50 TR 2V _ 400 V

TRIFASE 2 VELOCITÀ
THREEPHASE 2 SPEED

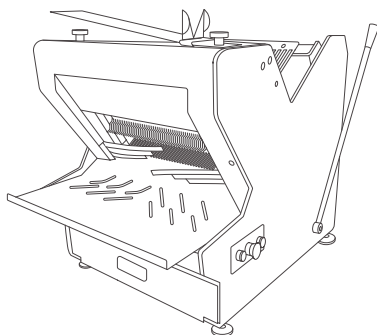
GH 50 MO 2V _ 230 V

MONOFASE 2 VELOCITÀ
MONOPHASE 2 SPEED

	POTENZA - POWER	PESO - WEIGHT	RPM		COD.
GH 50 MO 2V	3 Hp / 2,2 KW	118 Kg	92/184	10/20	7010147050E

MACCHINA CON INVERIONE DI MARCIA
MACHINE WITH REVERSE DIRECTION FUNCTION

USER MANUAL



BREAD SLICER

MODEL: 09373000
09373001
09373002
09373003

READ THIS MANUAL CAREFULLY BEFORE USING

LESEN SIE DIESE ANLEITUNG VOR DEM GEBRAUCH SORGFÄLTIG DURCH

LEA ATENTAMENTE ESTE MANUAL ANTES DE UTILIZARLO

LIRE CE MANUEL AVEC ATTENTION AVANT DE L'UTILISATION

ΔΙΑΒΑΣΤΕ ΠΡΟΣΕΚΤΙΚΑ ΑΥΤΟ ΤΟ ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟ ΠΡΙΝ ΤΟ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΗΣΕΤΕ

LEGGERE ATTENTAMENTE QUESTO MANUALE PRIMA DELL'USO

LEES DEZE HANDLEIDING AANDACHTIG DOOR VOOR GEBRUIK

PRZED UŻYCIEM NALEŻY DOKŁADNIE PRZECZYTAĆ NINIEJSZĄ INSTRUKCJĘ

LEIA CUIDADOSAMENTE ESTE MANUAL ANTES DE O UTILIZAR

CITIȚI CU ATENȚIE ACEST MANUAL ÎNAINTE DE UTILIZARE

ВНИМАТЕЛЬНО ПРОЧИТАЙТЕ ДАННОЕ РУКОВОДСТВО ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ



CUPRINS

1. PREFAȚĂ	86
1.1 Introducere	86
1.2 Informații generale	86
1.3 Garanție	86
2. INFORMAȚII DESPRE PRODUS	87
2.1 Utilizarea prevăzută	87
2.2 Specificații	87
2.3 Caracteristici	87
2.4 Lista de componente	87
3. TRANSPORT	88
3.1 Transport și manipulare	88
3.2 Ambalaj	88
3.3 Înainte de utilizare	88
4. INSTALARE ÎNȚIALĂ	88
4.1 Cablare și conexiuni	88
4.2 Poziționare	88
5. FUNCȚIONARE	89
5.1 Modul de utilizare a aparatului	89
5.2 Curățare	89
6. ÎNTREȚINERE	90
7. DEPANARE	90
8. DEPOZITARE	91
9. ELIMINARE	91
ANEXA 1. CARACTERISTICI	112
ANEXA 2. LISTĂ DE PIESE	113
ANEXA 3. DIAGRAMA CIRCUITULUI	118

RO

INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ

- Acest aparat poate fi utilizat numai pentru scopul pentru care a fost conceput. Nici producătorul și nici furnizorul nu sunt răspunzători pentru daunele cauzate de utilizarea incorectă a acestui produs.
- Acesta este un produs comercial și trebuie utilizat numai de către cei care au citit și au înțeles pe deplin acest manual. Acesta nu trebuie utilizat de copii sau de persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mintale reduse fără a fi supravegheate.
- Acest dispozitiv este destinat exclusiv utilizării în spații închise.
- Păstrați aparatul și ștecărul departe de apă și de alte lichide. Dacă oricare dintre acestea este expus la un lichid, deconectați imediat alimentarea cu energie electrică și solicitați verificarea aparatului de către un tehnician autorizat. Nerespectarea acestor instrucțiuni poate duce la șocuri electrice sau chiar la deces.
- Nu utilizați aparatul după ce a căzut sau dacă este deteriorat în vreun fel. Solicitați verificarea și repararea acestuia de către un tehnician certificat.
- Nu mutați aparatul în timpul funcționării și nu mutați sau transportați niciodată aparatul de cablul de alimentare.
- Nu așezați sau deplasați aparatul pe o parte, cu susul în jos sau înclinat.
- Nu deschideți carcasa și nu încercați să reparați singur aparatul, cu excepția cazului în care vi se indică acest lucru de către un tehnician de la Maxima. Acest lucru poate duce la anularea garanției, la deteriorarea aparatului sau la apariția unei situații periculoase.
- Nu utilizați niciun dispozitiv sau accesoriu care nu este furnizat împreună cu aparatul sau care nu este proiectat să funcționeze cu acesta.
- Nu vă apropiați niciodată mâinile sau alte părți ale corpului de piesele mobile ale aparatului în timpul funcționării și supravegheați întotdeauna aparatul atunci când este în funcțiune.
- Nu introduceți obiecte în carcasa sau în orificiile aparatului.

- Păstrați toate ambalajele la distanță de copii și eliminați-le în conformitate cu reglementările locale și naționale.
- Evitați supraîncărcarea aparatului.
- Instalația electrică trebuie să fie în conformitate cu reglementările locale.
- Opriți aparatul înainte de a scoate ștecărul de alimentare.
- Deconectați întotdeauna alimentarea cu energie electrică atunci când aparatul nu este utilizat. Pentru a scoate ștecărul din priză, trageți întotdeauna de ștecăr și nu de cablu.
- Nu atingeți ștecărul de alimentare cu mâinile umede sau ude.
- Țineți cablul de alimentare departe de zona de funcționare și nu acoperiți cablul. Evitați contactul cablului de alimentare cu obiecte fierbinți sau ascuțite și țineți-l departe de flăcările deschise.
- Rețineți că, în timp ce ștecărul se află în priză, aparatul este conectat la rețeaua electrică.

RO

SIMBOLURI DE SIGURANȚĂ



- Depozitați produsul la o temperatură cuprinsă între 10-30°C
- Evitați expunerea la lumina directă a soarelui
- Produs destinat utilizării în spații închise
- Izolație electrică de bază: necesită o conexiune cu împământare
- Eliminarea produsului în conformitate cu reglementările locale privind deșeurile
- Produsul îndeplinește cerințele CE

1. PREFAȚĂ

1.1 Introducere

Vă mulțumim că ați cumpărat acest produs de la Maxima. În vederea siguranței dvs. și pentru a obține cele mai bune rezultate din achiziția dvs., înainte de a încerca să instalați sau să utilizați acest produs, vă rugăm să citiți cu atenție instrucțiunile. Acest manual trebuie să fie disponibil în orice moment și să fie depozitat lângă aparat.

Toate produsele Maxima sunt certificate CE. Ca urmare, produsele noastre îndeplinesc cerințele legale privind sănătatea, siguranța și mediul înconjurător, așa cum au fost stabilite de Comisia Europeană. În plus, toate produsele sunt testate minuțios înainte de expediere pentru a asigura calitatea și siguranța produsului.

1.2 Informații generale

Pentru asistență post-vânzare, vă rugăm să vizitați pagina noastră de asistență pentru clienți la: https://maxima.com/ro/serviciul_clienti. Manualele de utilizare sunt disponibile online și pot fi descărcate în format electronic de pe pagina produsului de pe site-ul nostru. Dacă manualul pentru produsul dvs. nu este disponibil, vă rugăm să contactați Serviciul de asistență pentru clienți. Pentru mai multe informații, vizitați site-ul nostru: www.maxima.com

1.3 Garanție

Oferim o garanție de 12 luni de la data achiziției, așa cum este indicat pe factura de achiziție. În cadrul garanției, vom livra piese de schimb suplimentare în caz de: defecte materiale, defecte de fabricație sau alte probleme de calitate.

Următoarele nu sunt acoperite de garanție:

- Daune legate de utilizarea incorectă a produsului
- Daune legate de utilizarea unor piese care nu făceau parte din aparatul original
- Deteriorări datorate transportului în altă locație după livrare sau în urma instalării și conectării incorecte
- Deteriorarea componentelor cauzată de o conexiune incorectă la rețeaua electrică sau la apă
- Deteriorări ca urmare a dezasamblării și/sau modificării aparatului original fără permisiune
- Deteriorări ca urmare a unei utilizări greșite, a unei curățări necorespunzătoare sau a unei întrețineri necorespunzătoare
- Daune cauzate de incendii, prăbușirea unei clădiri, fulgere, inundații, supratensiuni sau paraziți
- Necitirea sau nerespectarea manualului de utilizare
- Consumabile și piese predispuse la uzură
- O factură modificată sau nicio factură

2. INFORMAȚII DESPRE PRODUS

2.1 Utilizarea prevăzută

Acest aparat poate fi utilizat numai în scopul pentru care a fost proiectat și destinat. Producătorul și furnizorul nu sunt răspunzători pentru daunele cauzate de funcționarea incorectă și de utilizarea necorespunzătoare.

Acesta este un produs comercial și trebuie utilizat numai de către un profesionist calificat care a citit și a înțeles acest manual. Acesta nu trebuie utilizat de copii sau de persoane cu capacități reduse fără supraveghere.

2.2 Specificații

MAXIMA ELECTRIC BREAD SLICER						
Articolul Code	Dimensiuni (cm)	Greutate (kg)	Intrare	Putere (kW)	Grosimea feliilor (mm)	Cantitatea de felii (bucăți)
09373000	W68 x D82 x H70	124	230V / 50Hz / 1 Phase	0,75	10	43
09373001					11	39
09373002					12	35
09373003					13	33

RO

2.3 Caracteristici

Produsele Maxima oferă o gamă largă de caracteristici. Puteți citi mai multe despre acestea în Anexa 1.

2.4 Lista de componente

O listă completă a pieselor acestui aparat este disponibilă în Anexa 2.

3. TRANSPORT

3.1 Transport și manipulare

Acest aparat trebuie să fie ridicat de două sau mai multe persoane. Nu uitați să ridicați întotdeauna folosind picioarele și nu spatele. Nu încercați niciodată să ridicați sau să mutați obiecte care vă depășesc capacitățile. Cereți asistență sau folosiți echipamentul adecvat, dacă este necesar.

3.2 Ambalaj

Despachetați și inspectați produsul achiziționat imediat după ce l-ați primit. În cazul în care există defecte ascunse sau deteriorări ale articolului, vă rugăm să contactați imediat furnizorul dvs. Păstrați toate materialele de ambalare în cazul în care aparatul trebuie returnat sau inspectat de către curier.

3.3 Înainte de utilizare

Îndepărtați orice membrană de protecție de pe orice suprafață și curățați bine aparatul și accesoriile înainte de utilizare (a se vedea secțiunea 6 "Întreținere").

4. INSTALARE ÎNIIALĂ

4.1 Cablare și conexiuni

Dacă aparatul dvs. este livrat cu un ștecăr turnat din fabrică, atunci puteți conecta unitatea la o priză electrică standard. Asigurați-vă că tensiunea aparatului și cea a prizei de perete sunt compatibile.

Dacă aparatul dvs. nu este livrat cu un ștecăr turnat din fabrică, atunci trebuie să apelați la un electrician autorizat pentru a conecta unitatea la sursa de alimentare.

Diagrama circuitului se găsește în Anexa 3.

4.2 Poziționare

Aparatul trebuie să fie poziționat pe o suprafață stabilă și plană. Alegeți o suprafață care nu este expusă în mod direct la lumina soarelui și care nu se află în apropierea unei surse directe de căldură, cum ar fi un aragaz, un cuptor sau un radiator.

Când poziționați aparatul, păstrați o distanță de 10 cm (4") între aparat și pereți sau alte obiecte pentru ventilație și ușurință în utilizare.

Poziționați aparatul astfel încât ștecărul să fie accesibil în orice moment. Conectați întotdeauna cablul de alimentare la o priză compatibilă, cu împământare.

5. FUNCȚIONARE

5.1 Modul de utilizare a aparatului

- Asigurați-vă că nu există obstacole pe suprafața de alimentare.
- i** Lăsați pâinea să se răcească înainte de a o felia.
- Porniți feliatorul folosind comutatorul de alimentare de pe lateralul mașinii.
- Puneți pâinea pe suprafața de alimentare și aplicați presiune asupra acesteia cu ajutorul împingătorului.
- i** Dimensiunea pâinii: max. 44 cm.
- Așezați pâinea feliată pe tava de ambalare deasupra feliatorului.
- Introduceți pâinea așezată pe tavă într-o pungă.
- Apoi trageți pâinea de pe tavă în pungă și legați punga.
- i** Lamele se vor opri atunci când maneta este împinsă complet înainte.
- !** Nu împingeți sau trageți pâinea cu mâinile în timp ce feliatorul este în funcțiune.
- !** Deconectați mașina de la sursa de alimentare înainte de a curăța, opera, întreține sau atinge lamele.

RO

5.2 Curățare

- Verificați și curățați în mod regulat aparatul, piesele și accesoriile acestuia.
- Înainte de orice operațiune de curățare sau întreținere, opriți și deconectați întotdeauna alimentarea cu energie electrică și cu gaz.
- Nu utilizați niciodată agenți de curățare agresivi sau abrazivi. Nu utilizați solvenți sau agenți de curățare pe bază de petrol. Anumiți agenți de curățare pot lăsa reziduuri dăunătoare sau pot provoca deteriorarea aparatului. Folosiți în schimb un produs de curățare ușor și sigur pentru alimente.
- Nu folosiți un burete abraziv sau obiecte ascuțite în timpul curățării, deoarece acest lucru poate deteriora aparatul.
- Nu spălați niciodată aparatul cu furtunul și nu îl scufundați în apă sau în orice alt lichid. În schimb, ștergeți exteriorul cu o cârpă umedă. Nu folosiți un aparat cu aburi pentru a curăța aparatul.
- Nu lăsați niciodată cablul de alimentare sau ștecărul să se ude.
- Goliți tava de colectare a firimiturilor în funcție de cât de des este folosit aparatul.
- Componentele mașinii nu pot fi curățate în mașina de spălat vase.

6. ÎNTREȚINERE

Verificați periodic dacă ștecărul și cablul de alimentare sunt deteriorate. Dacă vreunul dintre ele este deteriorat, nu utilizați aparatul. În schimb, apălați la un electrician autorizat pentru a-l repara.

INTERVAL	ACȚIUNE	DESCRIERE
Zilnic	Curățare și dezinfectare	Curățați minuțios aparatul și accesoriile după fiecare utilizare cu o cârpă moale și un detergent adecvat pentru alimente
Săptămănal	Curățarea suprafețelor	Este recomandat să ștergeți exteriorul aparatului cel puțin o dată pe săptămână

7. DEPANARE

PROBLEMĂ	CAUZĂ POSIBILĂ	SOLUȚIE POSIBILĂ
Aparatul nu funcționează	Aparatul este oprit	Porniți aparatul
	A fost activat întrerupătorul de urgență	Dezactivați întrerupătorul de urgență
	Alimentarea cu energie electrică a fost întreruptă	Verificați alimentarea cu energie electrică, conectați cablul de alimentare
	Fuzibilul este ars	Înlocuiți fuzibilul sau contactați tehnicianul nostru
Aparatul nu funcționează corect	Aparatul se supraîncălzește	Asigurați-vă că pâinea nu este fierbinte
	Lamele sunt murdare	Curățați lamele
	Lamele sunt tocite	Înlocuiți lamele

8. DEPOZITARE

Înfășurați cablul de alimentare și depozitați-l în siguranță. Înainte de a depozita aparatul, asigurați-vă că acesta este bine curățat. A se păstra într-un loc răcoros și uscat.

9. ELIMINARE

Când eliminați acest aparat, vă rugăm să o faceți în conformitate cu reglementările locale și naționale. De asemenea, este important să eliminați corect toate materialele aferente. Acest echipament poate conține ambalaje și accesorii care trebuie colectate și eliminate separat. Acestea nu trebuie tratate ca deșeuri municipale nesortate.

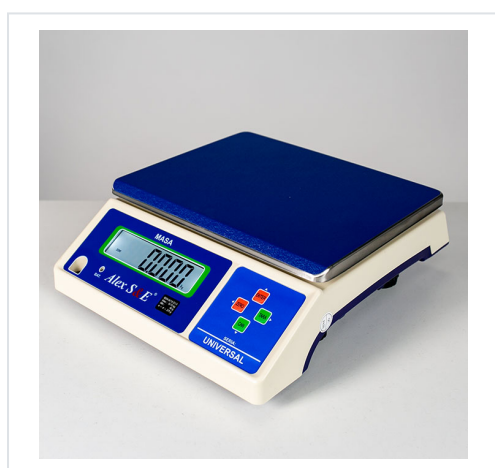
Reciclare: Eliminând deșeurile în mod corespunzător, contribuiți la evitarea pericolelor pentru mediu care ar putea fi cauzate de tratarea necorespunzătoare a deșeurilor.

Ambalare: Ambalajul este fabricat din materiale care pot fi eliminate prin intermediul instalațiilor locale de reciclare.

Baterii: Dacă aparatul conține o baterie, aceasta poate conține substanțe toxice și reprezintă un pericol pentru mediu. Vă rugăm să aruncați bateriile uzate sau reîncărcabile în mod responsabil la un punct de colectare local.

Electronice: Dacă acest aparat conține componente electronice, vă rugăm să aruncați deșeurile electrice la un punct de colectare pentru reciclarea echipamentelor electronice.

RO



UNIVERSAL-30kg BSN 15/30D1.3

Cântarul este conceput pentru a măsura greutatea diferitelor mărfuri și a număra produsele pe bucăți. Cântarul este dotat cu un ecran LCD cu contrast ridicat, pe care sunt perfect vizibile toate informațiile necesare, cum ar fi: greutatea, numărul de articole.

Bateria este capabilă să asigure funcționarea autonomă a cântarului până la 120 de ore.

Capacitatea maximă de cântărire, kg:	15/30
Capacitatea minimă de cântărire, g:	100
Valoarea diviziunii de verificare (e), g:	5/10
Discretizarea citirii (d), g:	5/10
Masa maximă a tării, kg:	30
Alimentare de la rețea:	220V(+10%;-15%); 50 Hz +/-2%
Alimentare autonomă:	DC 6V/4A/O
Intervalul de temperatură de lucru, °C:	de la 0 până la 40
Tensiunea de alimentare a acumulatorului, V:	6
Durata de funcționare a acumulatorului, h:	120
Dimensiunea platformei:	290 x 230
Dimensiuni generale, mm:	300 x 350 x 115
Greutate, nu mai mult de, kg:	6
Clasa de precizie a cântarului:	Medium (III)

Fișă Tehnică / Datasheet

Cântar industrial cu platformă Adpos BX

Model: BX-150/300KG (CWB7)

Capacitate maximă: 300 kg

Dimensiuni platformă: 500x600 mm

Specificații tehnice:

Tip produs	Cântar platformă
Capacitatea maxima (Kg)	150/300
Diviziune (g)	50/100
Capacitatea minima (kg)	1
Valoarea tarei (Kg)	150
Clasa de precizie	III
Dimensiuni platan (mm)	500x600
Material platan	Oțel inoxidabil
Afișaj	
Afisaj operator	LCD, cu iluminare
Sursa de alimentare	
Adaptor AC/DC	Intern
Acumulator, baterie	Acumulator Plumb Acid 6V 4Ah (inclus)
Caracteristici de baza	
Temperatura de operare (°C)	-10+40
Acte si certificate	Cântarul este omologat, avizat metrologic (12 luni)



INDICATOR DE CÂNTĂRIRE *manual de utilizare*

Model: CWB7

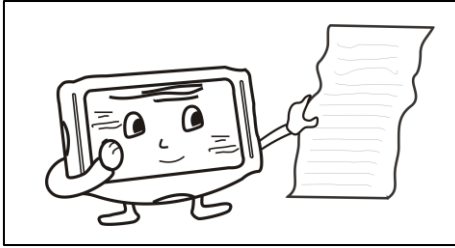
Citiți cu atenție acest manual

---Informație importantă pentru securitate

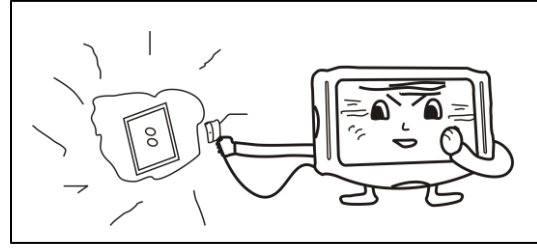
---Condiții de operare și alte atențiuni

---Informație despre garanție

Important pentru siguranță și Informația de operare



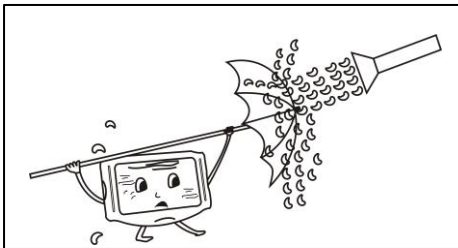
Citiți manualul atent înainte de utilizare.



Folosiți conectorul și tensiunea potrivite.



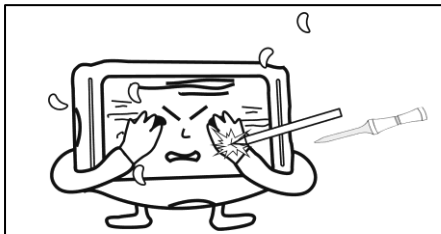
Fiți foarte atenți la 110V sau 220V!!!



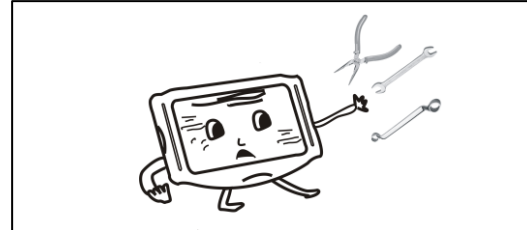
Nu curățați indicatorul cu apă.



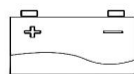
Țineți-l departe de gaz sau lichid inflamabil.



Nu-l atingeți cu obiecte cu vârf ascuțit.



Nu deschideți indicatorul de sine stătător, sunați specialiștii din centrele de serviciu sau distribuitorul atunci când sunt probleme.



Reîncărcați cântarul la timp pentru a asigura starea funcțională a bateriei și înlocuiți-o dacă aceasta nu își mai îndeplinește funcția. Bateria înlocuită trebuie reciclată corect.

CUPRINS

Specificații	4
Alimentare	4
Înainte de utilizare	4
Consum de energie al sistemului	4
Descriere ecran	4
Funcțiile de bază	5
Conectarea celulei tenzotraductor și RS232	5
Setarea parametrilor de bază	6
UF-1 Numărarea A/D	6
UF-2 Setarea limitelor minim/maxim	6
UF-3 Oprește automată	7
UF-4 Setarea iluminării de fundal	7
UF-5 Funcția de menținere (*)	8
UF-6 Interfața RS-232	9
UF-7 Setări de viteză (*)	11
UF-8 Căutare zero (*)	11
UF-9 Stabilirea valorii G	12
Calibrări de greutate (*)	12
ECF-1 Calibrarea zero și interval	12
ECF-2 Calibrarea zero	12
ECF-3 Calibrarea interval	13
Garanție	14

SPECIFICAȚII

Precizie: Clasa III

Neliniar: $\leq 0.01\%F.S$

Tensiunea de stimulare: DC 5V, până la 4 celule tenzotraductoare 350 Ω

Conector de ecran mare: Mod de ieșire a seriei de eșantionare

Viteza: 20 de ori pe secundă (se poate de selectat)

ALIMENTARE

Intrare: 120~240V

Ieșire: 12V/1A

Baterie reîncărcabilă: 6V/4Ah

ÎNAINTE DE UTILIZARE

- 1) Plasați acest produs într-un loc ferm și neted, nu-l așezați într-un loc cu vibrații sau agitare, folosiți o masă cu patru picioare reglate.
- 2) Utilizați o sursă independentă, evitați alte perturbări electrice.
- 3) Nu puneți niciun obiect pe platan când porniți cântarul.
- 4) Porniți-l cu 2-3 minute înainte de utilizare.
- 5) Evitați schimbarea temperaturii și fluxurile de aer prea mari.
- 6) Nu supraîncărcați cântarul, nu depășiți capacitatea maximă.

CONSUM DE ENERGIE AL SISTEMULUI

Consumului de energie: aproximativ 12mA

Consumului de energie(cu iluminare ecran): aproximativ 36mA

Sistemul principal al consumului de energie (cu iluminare ecran și RS-232): aproximativ 48mA

Autonomia: fără lumină de fundal, aproximativ 320 de ore.

DESCRIERE ECRAN

CWB7 Model:

FUNCȚIILE DE BAZĂ



Tastați acest buton și mențineți 2 secunde pentru a opri cântarul.



Tastați acest buton pentru a porni cântarul.



Funcția 1. Pentru a selecta unitatea de greutate dorită.

Funcția 2. Pentru a ieși din modul de configurare.



Funcția 1. Pentru a reseta greutatea la "0", dar valoarea afișată trebuie să fie mai mică decât $\pm 2\%$ din capacitatea maximă.

Funcția 2. Pentru a muta un spațiu spre stânga sau în jos în mod de configurare.



Funcția 1. Pentru a scădea greutatea containerului.

Funcția 2. Pentru a muta un spațiu spre dreapta sau în sus în mod de configurare.



Funcția 1. Pentru a vizualiza greutatea brută sau netă atunci când soldul este redus la 0. Toate celelalte butoane nu vor fi valide atunci când greutatea brută este activată.

Funcția 2. Pentru a mări valorile modului de configurare în sus.

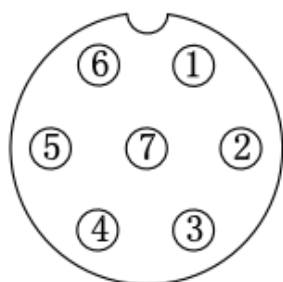


Funcția 1. Tastă de configurare.

Funcția 2. Transmiterea datelor manual prin RS232 la calculator sau imprimantă.

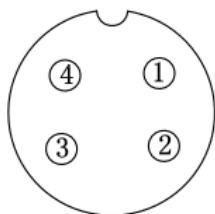
CONECTAREA CELULEI TENZOTRADOR ȘI RS232

1) Conectarea celulei tenzotraductor la indicator



INDICATOR	CELULĂ TENZOTRADOR
1	+Stimul
2	+Sens
3	-Stimul
4	-Sens
5	+Signal
6	Protector (GND)
7	-Signal

1) Conecarea RS232 la PC sau imprimantă



INDICATOR	PC/IMPRIMANTĂ
1	----- RXD
2	----- TXD
3	----- GND
4	----- NC

SETAREA PARAMETRILOR DE BAZĂ

Pentru a accesa setarea funcțiilor, tastați și concomitent în modul de cântărire.

Tastați butonul pentru a selecta parametrul (~

“*” Acest semn indică faptul că funcția este blocată la ”Versiunea de aprobare”

UF-1 Numărarea A/D

1. Tastați acest buton pentru a număra A/D.
2. Tastați acest buton pentru a vedea tensiunea bateriei sau butonul pentru întoarcere la meniul UF-1 .
3. Pentru a trece la următorul parametru, tastați .
4. Pentru a ieși și a reveni la cântărirea normală .

UF-2 Setarea limitelor minim/maxim

1. Tastați acest buton pentru a intra.
2. Ecranul va arăta (setați limita minima).
3. Tastați și pentru a muta cursorul și pentru a selecta numărul.
4. Tastați pentru confirmare.
5. Ecranul va arăta (setați limita maxima).
6. Tastați și pentru a muta cursorul și pentru a selecta numărul.
7. Tastați pentru confirmare.
8. Ecranul va arăta , uitați-vă la nota de mai jos.

9. Tastați  și  pentru a muta cursorul și  pentru a selecta numărul.
10. Tastați  pentru confirmare.

Notă: : 0 0 0

A B C

A – Soneria activată: 0=la stabilizare nu este necesar 1= la stabilizare este necesar

B – Indicatoarele LCD și RELAY activate: 0=la stabilizare nu este necesar 1= la stabilizare este necesar

C – Soneria emite sunete: Soneria dezactivată 1=OK 2= LO și HI

- Limita scăzută setată 0 va șterge toate valorile de cântărire de verificare.
- Această funcție este blocată când UF-5 este setat ca "HOLD 1".

UF-3 Opreire automată

Modurile: AoFF00 :Dezactivarea automată.

AoFF01 :Dacă nu este folosită, cântarul se va stinge după un minut.

Valorile setate pot fi până la 99 minute.

1. Tastați  pentru a accesa configurarea de alimentare automată.
2. Tastați  și  pentru a muta cursorul și  pentru a selecta numărul.
3. Tastați  pentru confirmare.

UF-4 Setarea iluminării de fundal

Modurile: lit a : Automat

lit on : Iluminare de fundal activată

litoFF : Iluminare de fundal dezactivată

1. Tastați  pentru a accesa configurația lumini de fundal.
2.  pentru a selecta modul dorit.
3.  pentru a confirma.

UF-5 Funcția de menținere (*)

Modurile: HoLd 0 : Dezactivat

HoLd 1 : Animal (mișcare) funcția de menținere

HoLd 2 : Menținerea valorii maxime (când se ține apăsat pe orice tastă de anulare)

HoLd 3 : Menținere stabilă pe buton (când se ține apăsat pe orice tastă de anulare)

HoLd 4 : Menținere stabilă pe buton (când se ține apăsat se poate anula la zero în mod automat)

1. Tastați  pentru a accesa configurația funcției menținere.
2.  pentru a selecta modul dezactivat.
3.  pentru a configura.

Notă. HoLd 1 :

1. Tastați  ca să arate PCT002
2. Tastați  și  pentru a muta cursorul și  pentru a selectat numărul, aceasta poate seta o gamă de la 001 ~ 100 unități a menținerii animal.
3.  va arăta TiME 8
4.  pentru a selecta 1, 2, 4, 8, 16, 32, sau 64 de ori în intervalul de menținere pe buton.
5. Tastați  pentru a confirma.

UF-6 Interfață RS-232

1. Tastați  pentru a intra.
2. Ecranul va arăta 232 1.
3. Tastați  pentru a selecta modul.
4. Tastați  pentru a confirma, ecranul va arăta b 9600.
5.  pentru a selecta viteza.
6.  pentru a confirma.

Modurile: 232 0 : RS-232 dezactivat
232 1 : Transmitere date la stabilizarea masei – Formatul 1
232 2 : Transmitere date in flux – Formatul 1
232 3 : Transmitere manuală – Formatul 1
232 4 : Transmitere date la stabilizarea masei – Formatul 2
232 5 : Transmitere date in flux – Formatul 2
232 6 : Transmitere manuală – Formatul 2
232 7 : Transmitere date acumulate manual – Formatul 3
232 8 : Transmitere date acumulate automat – Formatul 3
232 9 : Transmitere date acumulate manual – Formatul 4
232 10 : Transmitere date acumulate automat – Formatul 4
232 11 ~ 232 13 : Este folosită o imprimantă LP50

Viteza: B 1200 : Viteza 1200
B 2400 : Viteza 2400
B 4800 : Viteza 4800
B 9600 : Viteza 9600
B19200 : Viteza 19200
B38400 : Viteza 38400

Notă:

Exemplu ieșire formatul 1:

ST, GS, + 1.0001b

Exemplu ieșire formatul 2:

+ 1.0001b

Exemplu ieșire formatul 3:

S/N	WT/1b
0001	2.205
0002	2.205
0002	4.410

Exemplu ieșire formatul 4:

```

BILETUL Nr. 0001
G      3.0001b
T      1.0001b
N      2.0001b

```

```

NUMĂR TOTAL DE
BILETE 0001
TOTAL
NET      2.000

```

- La formatele 3 și 4, dacă doriți să imprimați greutatea totală, apăsați  de două ori și greutatea acumulată ca fi eliminate.

Protocol de comunicare:

Semnalul UART al EIA-RS232 C

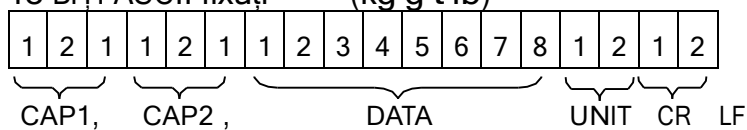
Format:

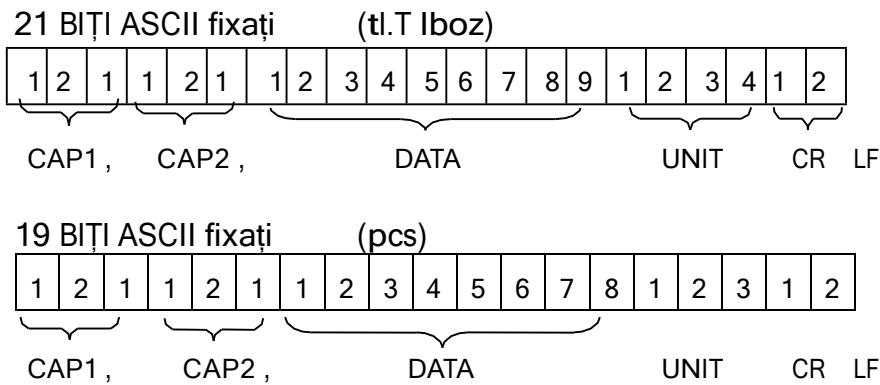
- Viteza: 9600
- Biți de date: 8
- Biți de paritate: --
- Biți stop: 1

Formatul 1 (232 1 – 3):

CAP1 (2 BIȚI)	CAP2 (2 BIȚI)
OL – Supraîncărcare	
ST – Stabil	NT – Greutatea netă
US – Instabil	GS – Greutatea brută

18 BIȚI ASCII fixați (kg g t lb)





UF-7 Setări de viteză (*)

Modurile: : Viteză standard

: Viteză mare

: Viteză mică

1. Tastați  pentru a intra.
2.  pentru a selecta modul dorit.
3.  pentru a confirma.
- 4.

UF-8 Căutare zero (*)

Modurile: : Dezactivat

: O diviziune căutare zero

: Două diviziuni căutare zero

: Trei diviziuni căutare zero

: Patru diviziuni căutare zero

: Cinci diviziuni căutare zero

1. Tastați  pentru a intra.
2.  pentru a selecta modul dorit.
3.  pentru a confirma.

UF-9 Stabilirea valorii G

1. Tastați  pentru a afișa valoarea G a locului de fabricație.
2. Dacă setați valoarea G local, tastați , apoi  sau  și  pentru a introduce noua valoare G.
3. Tastați  pentru a confirma.

Calibrări de greutate (*)

1. În modul de greutate, tastați  și , ecranul va arăta ECF-1.
2. Tastați  sau  pentru a selecta ECF-1, ECF-2 sau ECF-3.

ECF-1 Calibrarea zero și interval

1. Tastați  pentru a intra, ecranul va arăta CALZ.
2. Tastați  pentru a calibra punctul zero.
3. Ecranul va arăta greutatea calibrată 00.6.000.
4. Tastați  și  pentru a selecta cifra, apoi  pentru a introduce valoarea greutății.
5. Puneți greutatea calibrată pe platan și tastați  pentru a calibra.
Cântarul va reveni automat la modul de cântărire.

ECF-2 Calibrarea zero

1. Tastați  pentru a intra, ecranul va arăta CALZ.
2. Tastați  pentru a calibra punctul zero.
3. Cântarul va reveni automat la modul de cântărire.

ECF-3 Calibrarea interval

1. Tastați  pentru a intra, ecranul va arăta greutatea de calibrare 00.6.000.
2. Tastați  și  pentru a selecta cifra, apoi  pentru a introduce valoarea greutății.
3. Puneți greutatea calibrată pe platan și tastați  pentru a calibra.
Cântarul va reveni automat la modul de cântărire.



INSTITUTUL NAȚIONAL DE METROLOGIE

CERTIFICAT DE APROBARE DE MODEL

Nr. 1007

Data 28.12.2016

Valabil până la „28” decembrie 2026

În conformitate cu prevederile Legii metrologiei nr. 19 din 4 martie 2016, la recomandarea Consiliului Tehnico Științific din cadrul Institutului Național de Metrologie, prin hotărârea Institutului Național de Metrologie Nr. 035, punctul 8 din „28” decembrie 2016 se eliberează prezentul certificat de aprobare de model ce denotă că mijlocul de măsurare aprobat poate fi utilizat în Republica Moldova în domeniile de interes public

APARAT DE CÎNTĂRIT CU FUNCȚIONARE NEAUTOMATĂ tip BSN

(denumirea și tipul mijlocului de măsurare)

producător – Alex S & E” S.R.L., str. Pruncul, 4/I, mun. Chișinău, Republica Moldova,
(denumirea agentului economic, adresă, telefonat)

cu nr. I-0824:2013 din „Registrul de stat al mijloacelor de măsurare” (Partea I).

Pentru modelul aprobat se stabilește obligatoriu verificarea metrologică inițială și periodică cu perioada de verificare – 12 luni.

Acest certificat atestă conformitatea modelelor cu cerințele prevăzute în

RGML 14:2007,

(reglementarea de metrologie legală)

Conformitatea a fost stabilită prin încercările metrologice în scopul aprobării de model descrise în raportul parte componentă a dosarului nr. 1000, care cuprinde 133 file.

Pe fiecare mijloc de măsurare livrat se va aplica, prin grija solicitantului, marcajul aprobării de model, care atestă conformitatea acestuia cu modelul aprobat.

DIRECTOR



ANATOLIE MELENCIUC



Certificate No : RAQ1431

Certificate of Registration

QUALITY MANAGEMENT SYSTEM

This is to certify that
the quality management system of

CAS Corporation

at

#262, Geurugogae-ro, Gwangjeok-myeon, Yangju-si, Gyeonggi, Korea

Has been found to conform to the Quality Management System Standards:

KS Q ISO 9001:2015/ISO 9001:2015

This Certificate is valid for the following product or service ranges:

*Design, Development and Manufacturing of
Electrical Weighting Machine, Load Cell,
Strain Gage and Strain Measuring Instrument*

Issue Date : Jan. 18. 2022

Certification Date : May. 2. 2022

Valid Date : May. 1. 2025



Authorized By

E J Hwang

Eun-Ju Hwang, President

Korea Management Registrar
1dong, 12F, Ace High Tech City #775, Gyeongin-ro
Yeongdeungpo-gu, Seoul, 07299, Korea
T: 82-2-6309-9001 / F: 82-2-6309-9004

- KMR is accredited by the KAB (No. KAB-QC-17)
- IAF Mark indicates that KMR is Accredited by the member of the International Accreditation Forum Multilateral Recognition Arrangement.
- KSIC CODE: 18, 19 / Initial certification date: May. 2. 2013



인증번호: REM3056

Certificate of Registration

환경경영시스템 인증서

(주)카스

경기 양주시 광적면 그루고개로 262

적용표준

KS I ISO 14001:2015/ISO 14001:2015

인증범위

전기식 지시저울, Load Cell, Strain Gage 및
Strain Measuring Instrument 에 대한 설계, 개발 및 생산

위와 같이 환경경영시스템 표준에 적합함이
한국경영인증원에 의해 인증되었음을 증명함.

2023년 3월 29일

인증승인일자 : 2023. 3. 29.

인증유효일자 : 2026. 3. 28.



한국경영인증원



한국경영인증원

서울특별시 영등포구 영인로775(윤례동3가)

에이스하이테크시티 1동 1204호

T: 02)6309-9001 / F: 02)6309-9004

• (주)한국경영인증원은 한국인증지원센터(KAB)로부터 환경경영체제 인증기관으로 인정(인정번호:KAB-EC-17) 받았습니다.

• IAF 마크는 국제인증협력기구의 국제다자간상호인정협정에 가입된 인정기관에 의해 인정되었음을 나타내는 마크입니다.

• 최초인증일자:2011. 3. 29./ 갱신승인에 따른 재발급