



AFFETTATRICI A GRAVITA' CE PROFESSIONALI

F 195 - S 220 - F 250 ES
S 220 AF - F 250 E - F 250 I - F 275 E - F 275 I - F 275 IL
F 300 R - F 300 E - F 300 EL - F 300 CL - F 300 I - F 330 I - F 350 I - F 370 I

ISTRUZIONI PER L'USO E LA MANUTENZIONE

FAC SRL

macchine affettatrici industriali e familiari

Via Morazzone, 137 - 21044 CAVARIA (VA)

Tel. +39 0331 212252 - Fax. +39 0331 216443

www.slicers.it

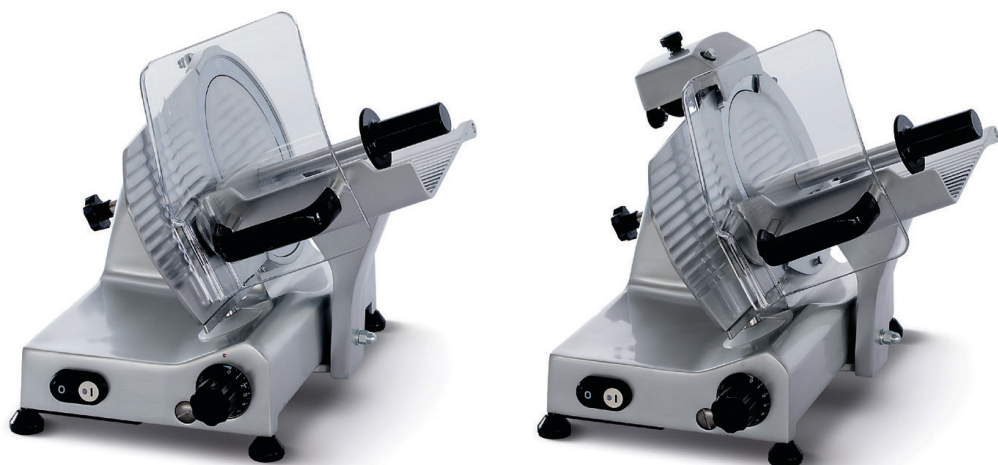
info@slicers.it

IT



100% Made in Italy





AFFETTATRICI A GRAVITA' CE PROFESSIONALI

F 195 - S 220 - F 250 ES
S 220 AF - F 250 E - F 250 I - F 275 E - F 275 I - F 275 IL
F 300 R - F 300 E - F 300 EL - F 300 CL - F 300 I - F 330 I - F 350 I - F 370 I

ISTRUZIONI PER L'USO E LA MANUTENZIONE



100% Made in Italy



INDICE

• AVVERTENZE GENERALI.....	Pag. 4
• AVVERTENZE D'USO.....	Pag. 10
• GARANZIA E RESPONSABILITÀ DEL COSTRUTTORE.....	Pag. 11
• IMBALLAGGIO.....	Pag. 12
• TARGHE - MARCATURE DI CONFORMITÀ.....	Pag. 13
• CORREDO DI FORNITURA ACCESSORI.....	Pag. 14
• DESCRIZIONE TECNICA E CONDIZIONI DI UTILIZZAZIONE PREVISTE.....	Pag. 14
• SICUREZZE MECCANICHE E PARTI ELETTRICHE.....	Pag. 16
• DATI TECNICI PRINCIPALI.....	Pag. 17
• DIMENSIONI D'INGOMBRO.....	Pag. 17
• COMPONENTI PRINCIPALI.....	Pag. 20
• MESSA IN SERVIZIO E CONTROLLI PRELIMINARI.....	Pag. 22
• DESCRIZIONE COMANDI.....	Pag. 23
• USO DELLA MACCHINA.....	Pag. 23
• PULIZIA DELL'AFFETTATRICE.....	Pag. 26
• MANUTENZIONE.....	Pag. 33
• ESECUZIONE DELL'AFFILATURA.....	Pag. 34
• LUBRIFICAZIONE.....	Pag. 38
• REGOLAZIONE TENSIONE CINGHIA MOTORE.....	Pag. 39
• MESSA FUORI SERVIZIO DELL'AFFETTATRICE.....	Pag. 40
• RICERCA GUASTI.....	Pag. 41
• NOTA PER L'UTENTE.....	Pag. 42
• SCHEMI ELETTRICI.....	Pag. 43
• PARTI DI RICAMBIO.....	Pag. 47
• DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ.....	Pag. 59

AVVERTENZE GENERALI

Significato delle indicazioni di avvertenza presenti nel libretto



PERICOLO: Indica una situazione di pericolo imminente che, se non evitata, può provocare lesioni gravi o addirittura la morte. L'utilizzo di questo termine è limitato alle situazioni più estreme.



ATTENZIONE: Indica una situazione potenzialmente pericolosa che, se non evitata, potrebbe provocare lesioni gravi (e in casi estremi la morte).



AVVERTENZA: Indica una situazione potenzialmente pericolosa che, se non evitata, può causare infortuni di lieve entità alle persone o danni all'apparecchio. Segnala inoltre all'utente modalità operative non corrette.



**Avvertenze relative alla sicurezza
indispensabili prima dell'uso**



Leggere attentamente le avvertenze contenute nelle presenti istruzioni in quanto forniscono importanti indicazioni riguardanti la sicurezza di installazione, d'uso e di manutenzione delle macchine affettatrici per uso alimentare del tipo a gravità.

Scopo della presente pubblicazione, di seguito semplicemente definita 'manuale', è quello di consentire all'utente, soprattutto al diretto utilizzatore di prendere ogni provvedimento e predisporre tutti i mezzi umani e materiali necessari per un uso sicuro e duraturo delle macchine. Il presente libretto DEVE essere conservato per tutta la vita dell'affettatrice ed in caso di necessità (esempio: danneggiamento che ne comprometta anche parzialmente la consultazione, ecc.) l'utente deve richiederne una nuova copia al costruttore.

AVVERTENZE GENERALI

In caso di cessione dell'affettatrice, consegnare al nuovo proprietario anche il presente libretto.



L'installazione deve essere effettuata secondo le istruzioni del costruttore. Una errata installazione può causare danni a persone, animali o cose, nei confronti dei quali il costruttore non può essere considerato responsabile.



I bambini non devono utilizzare l'apparecchio come un giocattolo e non devono né pulire né utilizzare l'apparecchio.



Tenere lontano dall'apparecchio e dal cavo di alimentazione i bambini.



L'apparecchio deve essere utilizzato da personale adulto adeguatamente istruito allo scopo e che abbia letto con attenzione quanto contenuto in questo manuale.

- Gli elementi dell'imballaggio (sacchetti in plastica, polistirolo espanso, ecc.) non devono essere lasciati alla portata dei bambini in quanto potenziali fonti di pericolo.



La sicurezza elettrica di questo apparecchio è assicurata soltanto quando lo stesso è correttamente collegato ad un efficace impianto di messa a terra come previsto dalle vigenti norme di sicurezza elettrica.

- È necessario verificare questo fondamentale requisito di sicurezza e, in caso di dubbio, richiedere un controllo accurato dell'impianto da parte di personale professionalmente qualificato.



Il costruttore non può essere considerato responsabile per eventuali danni causati dalla mancanza di messa a terra dell'impianto.

AVVERTENZE GENERALI

- Prima di collegare elettricamente l'apparecchio accertarsi che i dati targa siano rispondenti a quelli della rete di distribuzione elettrica.
- La targa è situata sul fondo dell'apparecchio.
- Per la vostra sicurezza, si raccomanda di alimentare l'apparecchio attraverso un interruttore differenziale (RDC) con corrente d'intervento non superiore a 30 mA.
- In caso di incompatibilità tra la presa e la spina dell'apparecchio fare sostituire cavo e spina pressofuse con altro idoneo da un rivenditore autorizzato. In caso di manomissione il costruttore non ne risponde né per la sicurezza, né per la garanzia. In alternativa sostituire la presa con altra di tipo adatto da personale professionalmente qualificato. Quest'ultimo, in particolare, dovrà anche accertare che la sezione dei cavi della presa sia idonea alla potenza assorbita dall'apparecchio. In generale è sconsigliabile l'uso di adattatori, prese multiple e/o prolunghe.
- Non collegare l'apparecchio all'alimentazione elettrica mediante timer esterni o sistemi di controllo a distanza.
- L'uso di qualsiasi apparecchio elettrico comporta l'osservanza di alcune regole fondamentali. In particolare:
 - non toccare l'apparecchio con mani bagnate o umide
 - non usare l'apparecchio a piedi nudi
 - non tirare il cavo di alimentazione o l'apparecchio stesso, per staccare la spina dalla presa di corrente
 - non lasciare esposto l'apparecchio ad agenti atmosferici (pioggia, sole, ecc.)
 - non spostare l'apparecchio quando è in funzione.
 - l'apparecchio non è stato studiato per essere utilizzato sotto alla pioggia e non deve essere depositato all'aperto o in luoghi umidi.
- In caso di guasto e/o di cattivo funzionamento dell'apparecchio, spegnerlo e non manometterlo.
Per l'eventuale riparazione rivolgersi solamente al costruttore o ad un centro di assistenza tecnica autorizzato dallo stesso e richiedere l'utilizzo di parti e ricambi originali.
Il mancato rispetto di quanto sopra può compromettere la sicurezza dell'apparecchio.

AVVERTENZE GENERALI

- Allorché si decida di non utilizzare più un apparecchio di questo tipo, si raccomanda di renderlo inoperante tagliandone il cavo di alimentazione dopo aver staccato la spina dalla presa di corrente. Si raccomanda, inoltre, di rendere innocue quelle parti dell'apparecchio suscettibili di costituire un pericolo, specialmente per i bambini che potrebbero servirsi dell'apparecchio fuori uso per i propri giochi.
- Per evitare surriscaldamenti pericolosi, si raccomanda di svolgere per tutta la sua lunghezza il cavo di alimentazione e di utilizzare l'apparecchio come descritto nel paragrafo "USO DELLA MACCHINA".



Durante il funzionamento, la presa di corrente deve essere facilmente accessibile nel caso in cui fosse necessario scollegare l'apparecchio. Non sistemare l'apparecchio al di sotto di una presa di corrente in modo che il cavo non interferisca con l'utilizzo corretto della macchina.

- Non lasciare l'apparecchio inutilmente inserito. Staccare la spina dalla rete di alimentazione quando l'apparecchio non è utilizzato.
- Al termine dell'uso spegnere sempre l'apparecchio e staccare la spina dalla presa di corrente.
- Al termine di ogni utilizzo effettuare sempre un'accurata pulizia di tutte le parti a contatto con gli alimenti, secondo quanto riportato alla voce "Pulizia".
- Non ostruire le aperture o fessure di ventilazione o di smaltimento calore.
- Se il cavo di alimentazione di questo apparecchio è danneggiato, deve essere sostituito esclusivamente da un centro assistenza tecnica autorizzato dal costruttore, poiché sono necessari utensili speciali.




Prima di effettuare qualsiasi operazione spegnere l'apparecchio e disinserire la spina di alimentazione dalla presa di corrente.



Assicurarsi che il cavo di alimentazione non sporga dal piano di appoggio onde evitare che qualcuno possa anche inavvertitamente tirarlo rovesciando l'apparecchio.

AVVERTENZE GENERALI

 Posizionare l'apparecchio su un piano d'appoggio orizzontale e ben stabile, la cui superficie non sia delicata (es. mobili laccati, tovaglie ecc.). Assicurarsi che l'apparecchio sia appoggiato in modo sicuro.

 Non mettere l'apparecchio sopra o vicino a fonti di calore.



Posizionare l'apparecchio distante da lavelli e rubinetti.


 Le lame sono taglienti; maneggiarle con attenzione. Non utilizzare l'apparecchio se le lame sono danneggiate.

 Non immergere mai l'apparecchio in acqua.

 Non utilizzare l'apparecchio in ambienti contenenti esplosivo, gas combustibili o liquidi infiammabili (vernici, colle, bombolette spray, etc.).

PERICOLO DI ESPLOSIONE E DI INCENDIO.

• Questo dispositivo è destinato ad uso domestico e professionale.

 Questo apparecchio dovrà essere destinato solo all'uso per il quale è stato espressamente concepito e cioè per affettare prodotti alimentari (vedere pagina 15) con riferimento alle direttive e normative riportate nella dichiarazione di conformità (vedere penultima pagina).

Ogni altro uso è da considerarsi improprio e quindi pericoloso.

Il costruttore non può essere considerato responsabile per eventuali danni derivanti da usi impropri, erronei ed irragionevoli.

AVVERTENZE GENERALI



Non rimuovere le protezioni e non modificare o escludere le protezioni meccaniche ed elettriche.



Utilizzare sempre guanti protettivi antigraffio per le operazioni di pulizia e manutenzione.



Evitare di far funzionare l'apparecchio a vuoto.



In caso di problemi sull'apparecchio, contattare i centri di assistenza autorizzati.

Evitare di cercare di riparare l'apparecchio da soli. Qualunque intervento di riparazione effettuato sull'apparecchio da personale non autorizzato invalida automaticamente la garanzia anche se la sua durata non fosse giunta al termine.



In caso di dubbi sul contenuto del libretto istruzioni o per chiarimenti contattare immediatamente il costruttore o il servizio di assistenza tecnica autorizzato citando il numero del paragrafo dell'argomento che vi interessa.



È vietata la riproduzione o la diffusione anche parziale del presente documento senza l'autorizzazione scritta del costruttore.



Utilizzare la macchina con grande concentrazione, NON distrarsi!

- Non indossare indumenti svolazzanti o con maniche aperte; se necessario utilizzare opportuno copricapo per contenere i capelli.
- Non permettere ad alcuno di avvicinarsi all'affettatrice ed in particolare alla lama durante le operazioni di taglio.

AVVERTENZE D'USO

- Non rimuovere, coprire o modificare le targhette collocate sul corpo macchina e, in caso di danneggiamento delle stesse, sostituirle prontamente.
- Mantenere la zona di appoggio del prodotto affettato, la zona intorno all'affettatrice ed il piano pavimento operatore sempre puliti ed asciutti.
- Non utilizzare l'affettatrice come superficie di appoggio e non appoggiarvi alcuno oggetto estraneo alle normali operazioni di taglio.
- Porre e rimuovere la merce da affettare sul sovrappiatto scorrevole solo con il piatto completamente retracts (**lontano dalla lama**) e carrello totalmente verso l'operatore.



NON utilizzare accessori per il taglio che non siano stati forniti dal costruttore dell'affettatrice.

- Non danneggiare la lama tagliando parti dure (ossi, etc.).
- Se le dimensioni dell'alimento da affettare sono superiori a quelle indicate sotto la voce "Taglio utile" nella tabella "Dati tecnici", ridurre le dimensioni per lavorare in sicurezza.

GARANZIA E RESPONSABILITÀ DEL COSTRUTTORE

- Questo apparecchio è garantito per la durata di 24 mesi.
La data di acquisto deve essere comprovata con il relativo documento. In mancanza di documento fiscale valido, il diritto di garanzia non potrà essere esercitato.
- In caso di non conformità il reclamo dovrà essere fatto per iscritto entro due mesi dal rilevamento del difetto allegando il documento fiscale compilato all'atto dell'acquisto con timbro e firma del punto vendita.

Garanzia e responsabilità del costruttore

- La garanzia di buon funzionamento e di piena rispondenza delle macchine al servizio cui sono destinate è legata alla corretta applicazione delle istruzioni contenute in questo manuale.
- **Il costruttore declina ogni responsabilità diretta ed indiretta per eventuali danni causati dall'uso improprio dell'apparecchio** derivante da:
 - inosservanza delle istruzioni contenute in questo manuale;
 - uso di personale non addestrato;
 - uso non conforme a normative specifiche vigenti nel paese di installazione;
 - modifiche e/o riparazioni non autorizzate;
 - utilizzo di accessori e di ricambi non originali;
 - uso improprio della macchina con funzionalità diverse da quello per cui è stata costruita.

- non corretta installazione.
- non rispetto delle specifiche tecniche di alimentazione
- insufficiente o carente manutenzione periodica.
- utilizzo da parte di persone con età inferiore ai 18 anni.
- utilizzo da parte di persone le cui capacità fisiche, sensoriali o mentali siano ridotte.
- superamento dei limiti di carico permessi per la macchina
- utilizzo in ambienti diversi dall'ambiente alimentare
- eventi eccezionali.

IMBALLAGGIO

1.1 - APERTURA DELL'IMBALLO

Verificare che alla consegna dell'affettatrice, l'imballo sia integro; in caso contrario informare immediatamente lo spedizioniere o l'agente di zona.

Per togliere l'affettatrice dall'imballo operare come segue:

- Tagliare a rimuovere le reggette in plastica.
- Aprire la scatola ed estrarre il libretto istruzioni.
- Operare come descritto di seguito.
 - Togliere le protezioni (in cartone) interne alla scatola.
 - Sollevare con molta attenzione la macchina appoggiandola su un piano ben solido.
 - Rimuovere il sacchetto trasparente che avvolge l'affettatrice.

Controllare la presenza e l'integrità di tutti componenti indicati nel documento di trasporto e nel presente libretto istruzioni.

- Se si riscontrano anomalie come ad esempio:
 - ammaccature alla struttura o ai carter;
 - comandi non funzionanti o rotti;
 - pezzi mancanti o altro;
- Avvisare tempestivamente il trasportatore, il costruttore ed il servizio di assistenza tecnica.
- Smaltire i componenti dell'imballo (regge, cartone, polistirolo, sacchetti di polietilene, ecc.) secondo quanto riportato di seguito ed in ottemperanza alle norme del Paese di utilizzo.

ISTRUZIONE PER IL TRATTAMENTO A FINE VITA

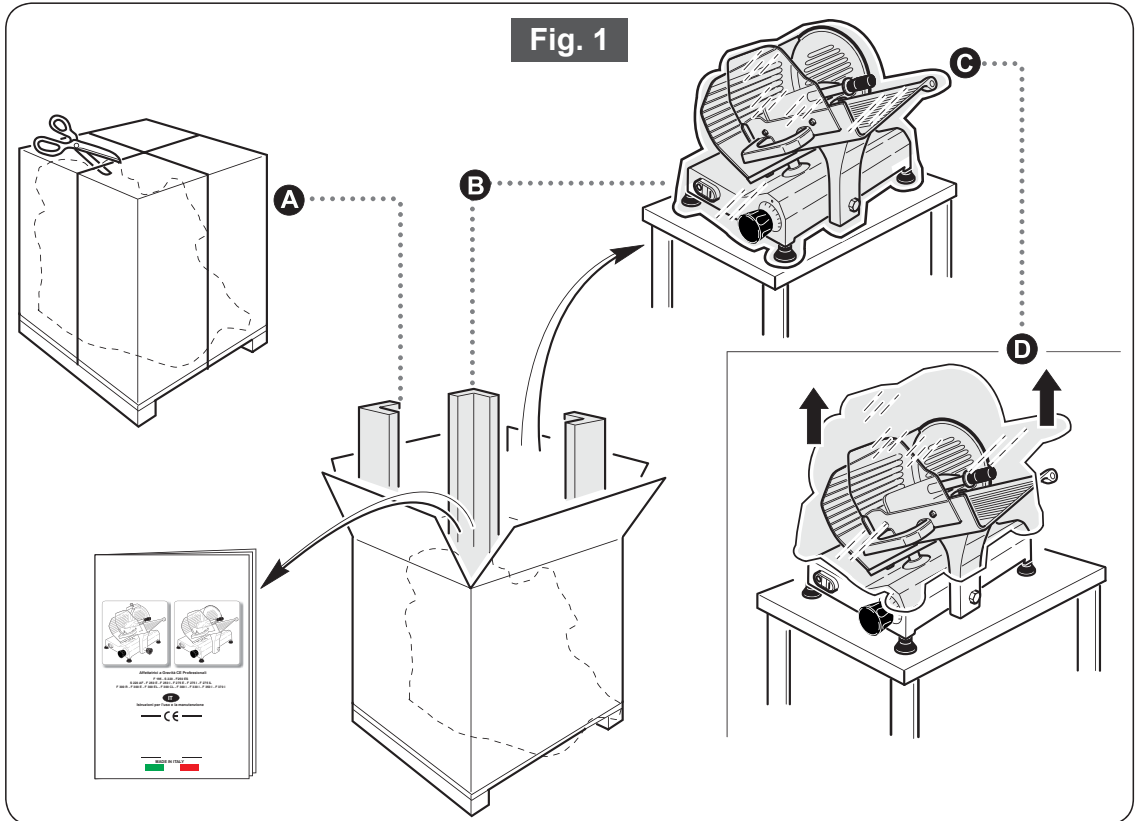
Questo prodotto è conforme alla Direttiva 2012/19/UE.

Il simbolo del cestino barrato riportato sull'apparecchio indica che il prodotto, alla fine della propria vita utile, dovendo essere trattato separatamente dai rifiuti domestici, deve essere conferito in un centro di raccolta differenziata per apparecchiature elettriche ed elettroniche oppure riconsegnato al rivenditore al momento dell'acquisto di una nuova apparecchiatura equivalente. L'utente è responsabile del conferimento dell'apparecchio a fine vita alle appropriate strutture di raccolta, pena le sanzioni previste dalla vigente legislazione sui rifiuti. L'adeguata raccolta differenziata per l'avvio successivo dell'apparecchio dismesso al riciclaggio, al trattamento e allo smaltimento ambientalmente compatibile contribuisce ad evitare possibili effetti negativi sull'ambiente e sulla salute e favorisce il riciclo dei materiali di cui è composto il prodotto. Per informazioni più dettagliate inerenti i sistemi di raccolta disponibili, rivolgersi al servizio locale di smaltimento rifiuti, o al negozio in cui è stato effettuato l'acquisto. I produttori e gli importatori ottemperano alla loro responsabilità per il riciclaggio, il trattamento e lo smaltimento ambientalmente compatibile sia direttamente sia partecipando ad un sistema collettivo.

I componenti dell'imballo (regge, cartone, polietilene, ecc.) sono prodotti assimilabili ai rifiuti solidi urbani.



**NON DISPERDERE
I PRODOTTI
DELL'IMBALLO
NELL'AMBIENTE!**



TARGHE - MARCATURE DI CONFORMITÀ

L'apparecchio oggetto del presente manuale è prodotto in conformità alle Direttive in vigore e successivi emendamenti. Tutte le parti che lo compongono sono adeguate alle richieste della Direttiva e la marcatura CE ne testimonia la conformità.

La targa con gli estremi identificati del costruttore, i dati tecnici macchina e la marcatura CE, è posta sul basamento dell'affettatrice (figura 2).



La targa suddetta non deve essere rimossa e deve risultare sempre leggibile.

In caso di usura o di danneggiamento l'utilizzatore ha l'obbligo di provvedere alla sua sostituzione.

CORREDO DI FORNITURA ED ACCESSORI

Se non altrimenti definito in sede d'ordine, sono forniti a corredo delle macchine i seguenti documenti ed accessori:

- dichiarazione di conformità CE;
- manuale d'istruzione per l'installazione, l'uso e la manutenzione;
- oliatore.

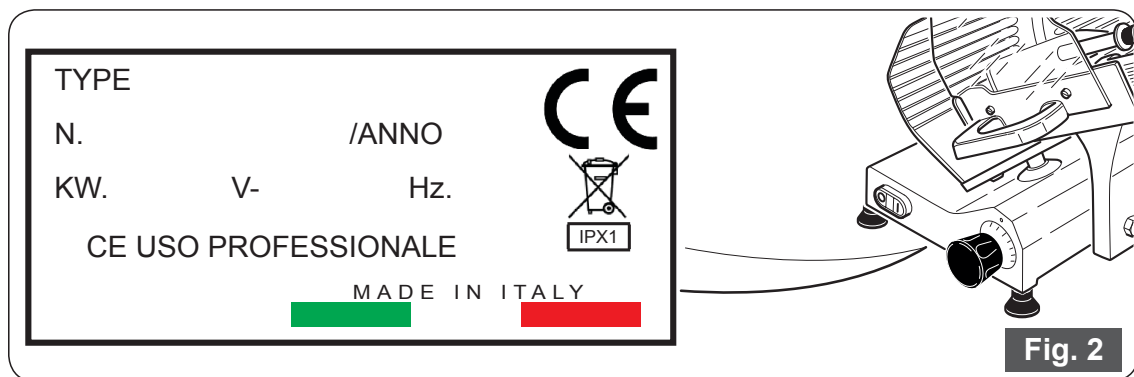


Fig. 2

DESCRIZIONE TECNICA E CONDIZIONI DI UTILIZZAZIONE PREVISTE

2.1 - Descrizione generale

La macchina è essenzialmente costituita da un basamento che supporta una lama circolare montata in posizione inclinata, azionata da un motore elettrico, che ha la funzione di affettare prodotti alimentari e da un carrello scorrevole su guide, poste sotto suddetto basamento, che supporta a sua volta un piatto portamerce, parallelamente al filo della lama.

Lo spessore della fetta è regolabile grazie ad una piastra spessimetro

posta anteriormente alla lama; tale piastra, sulla quale appoggia il prodotto da tagliare, può essere spostata trasversalmente rispetto alla lama di un valore corrispondente allo spessore della fetta desiderata.

L'alimentazione della merce (avanzamento verso la piastra spessimetro) avviene per peso proprio (gravità).

Tutti i componenti della macchina sono realizzati in lega d'alluminio lucidata ed ossidata anodicamente, in acciaio

inossidabile ed in materiale plastico per uso alimentare.

La lama di taglio è azionata da un motore elettrico e la trasmissione del moto è ottenuta con una cinghia a rigature longitudinali.

Avviamento ed arresto si effettuano con un pulsante collegato al circuito ausiliario di comando che impedisce avviamenti accidentali della macchina dopo una possibile interruzione dell'energia elettrica.

La macchina incorpora (in taluni modelli) un affilatoio costruito per la massima semplicità d'uso e sicurezza.

2.2 - Condizioni ambientali d'impiego della macchina

- Temperatura da -5 °C a + 40 °C
- Umidità relativa max 95%

2.3 - Corretto uso dell'affettatrice

L'affettatrice è destinata solo al taglio di prodotti alimentari del tipo e nei limiti dimensionali indicati nel presente libretto istruzioni.

2.3.a - Uso previsto (Prodotti affettabili)

I prodotti che si possono affettare sono solo i seguenti:

- Tutti i tipi di salumi (cotti, crudi, affumicati).
- Carni senza ossa (cotte o crude ad una temperatura non inferiore ai +3°C).
- Pane e formaggi (ovviamente del tipo affettabile quali gruviera; fontine, ecc.).

2.3.b - Uso non previsto o improprio (Prodotti NON affettabili)

I prodotti che NON si possono affettare, perché possono provocare seri danni all'utilizzatore e/o alla stessa affettatrice, sono i seguenti:

- Prodotti alimentari congelati.
- Prodotti alimentari surgelati
- Prodotti alimentari con ossa (carne e pesce)
- Frutta e Verdura di tutti i tipi
- Ogni altro prodotto del tipo affettabile ma non destinato all'uso alimentare.

SICUREZZE MECCANICHE E PARTI ELETTRICHE

Le sicurezze meccaniche adottate sono le seguenti:

- Serie di protezioni in alluminio e materiale plastico trasparente sul piatto portamerce.

Le sicurezze elettriche adottate sono le seguenti:

- Avviamento con pulsante marcia/arresto che richiede l'operazione volontaria di riavviamento della macchina in caso di interruzione dell'alimentazione elettrica.

- Avviamento ed arresto si effettuano con pulsante collegato a circuito ausiliario di comando che impedisce avviamenti accidentali dell'apparecchio dopo una possibile interruzione dell'energia elettrica.



Non manomettere, non eliminare o bypassare, in nessun caso, i dispositivi di sicurezza installati sull'apparecchiatura.

3.1 - Rischi residui



**Durante l'uso e durante le operazioni di pulizia e manutenzione dell'affettatrice, nonostante gli sforzi compiuti in sede di progettazione e costruzione, esiste ancora eventualità di danno (rischio di taglio) al quale ci si può esporre se non si opera con GRANDE ATTENZIONE. NON DISTRARSI !
NON utilizzare l'affettatrice se non in perfette condizioni psicofisiche e NON permettere ad alcuno di avvicinarsi durante l'uso: durante la pulizia, la lubrificazione e l'affilatura della lama utilizzare SEMPRE guanti di protezione resistenti al taglio ed alla lacerazione.**

Servizio intermittente

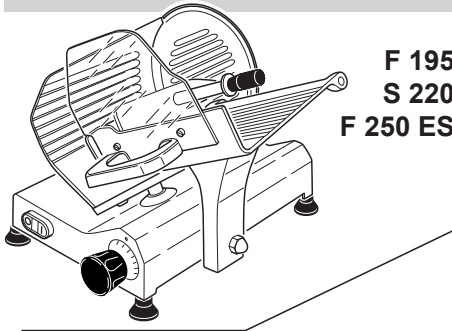
- **SOLO per modello "F 195"**

5 min. di sosta ogni 15/20 min. di funzionamento.

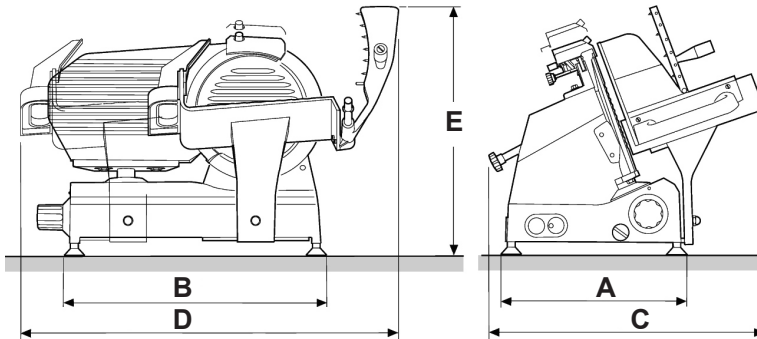
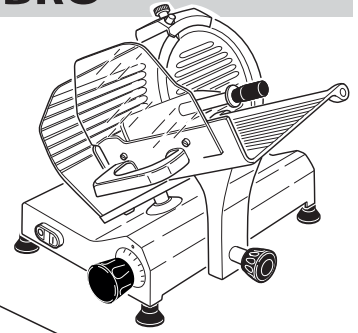
- Tutti gli altri modelli montano un motore ventilato.

Tensione di alimentazione: Vedere targhetta dati sul basamento macchina.

DIMENSIONI D'INGOMBRO



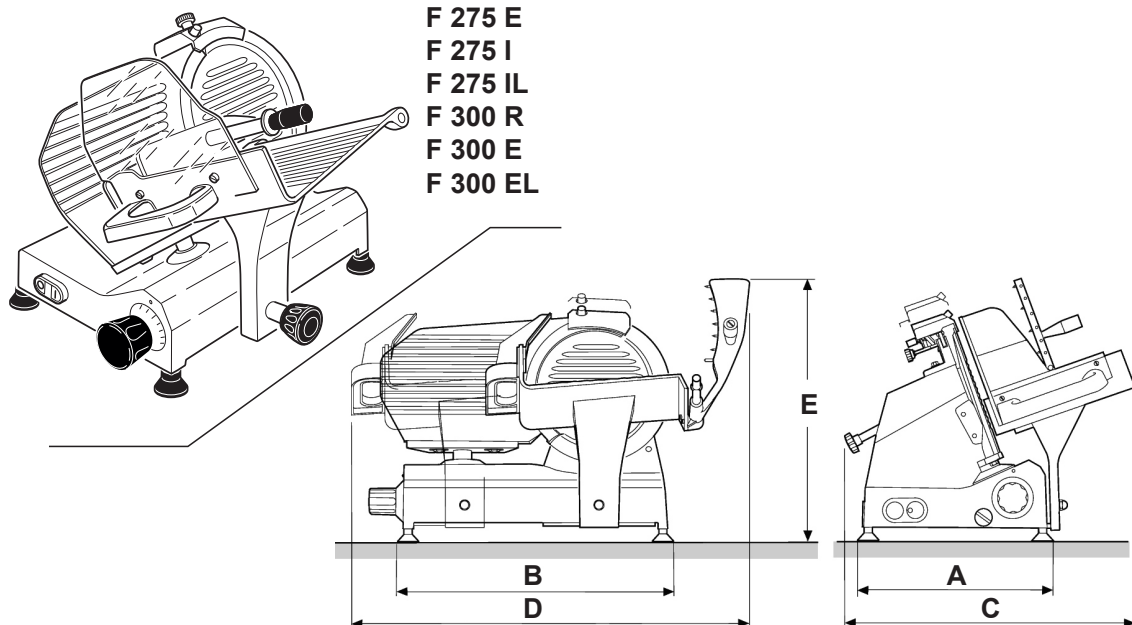
S 220 AF
F 250 E
F 250 I



DATI TECNICI PRINCIPALI

Modello		F 195	S 220	F 250 ES	S 220 AF	F 250 E	F 250 I
Motore	HP	0,20	0,25	0,30	0,25	0,30	0,35
Lama \varnothing	mm	195	220	250	220	250	250
Rpm		300	300	300	300	300	300
Spessore di taglio	mm	0/15	0/15	0/16	0/15	0/16	0/16
Taglio utile L x H	mm	140 x 140	190 x 160	220 x 190	190 x 160	220 x 190	220 x 190
A	mm	255	280	290	280	290	340
B	mm	345	415	440	415	440	465
C	mm	360	405	425	405	425	480
D	mm	520	580	620	580	620	630
E	mm	315	340	370	340	370	440
Peso	Kg	10	13,5	15,5	13,5	15,5	21
Affilatoio		separato	separato	separato	incorporato	incorporato	incorporato
Dado cieco inamovibile		standard	standard	standard	standard	standard	standard
Bloccapiatto		non previsto	a richiesta	a richiesta	a richiesta	a richiesta	a richiesta

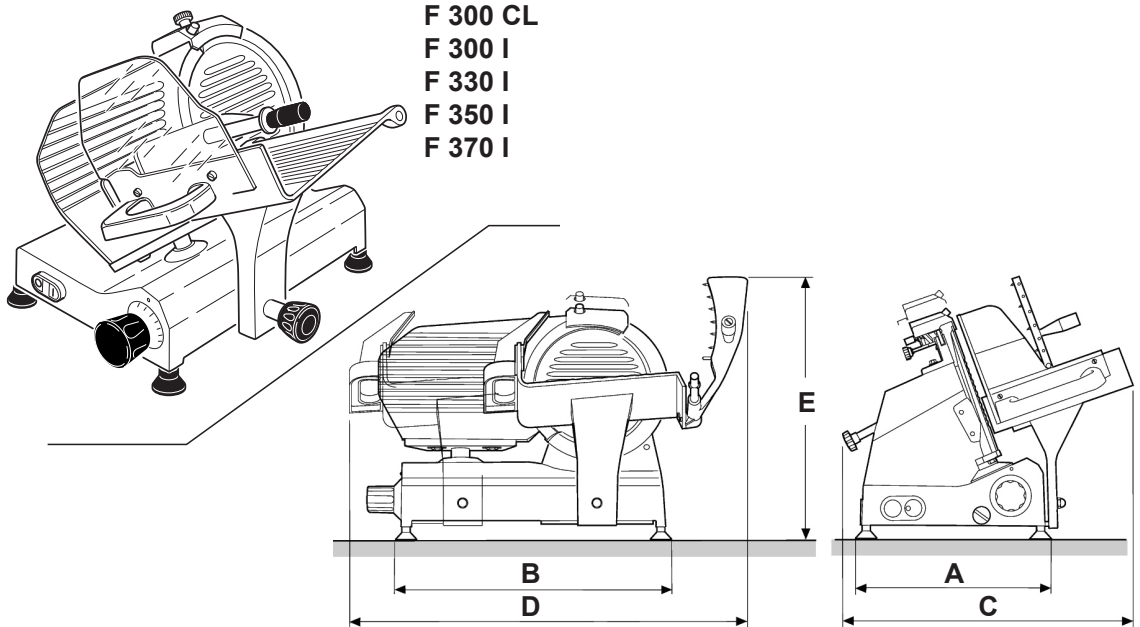
DIMENSIONI D'INGOMBRO



DATI TECNICI PRINCIPALI

Modello	F 275 E	F 275 I	F 275 IL	F 300 R	F 300 E	F 300 EL
Motore HP	0,30	0,35	0,35	0,33	0,35	0,35
Lama ø mm	275	275	275	300	300 100 CR6	300 100 CR6
Rpm	300	300	300	300	300	300
Spessore di taglio mm	0/16	0/16	0/16	0/16	0/16	0/16
Taglio utile L x H mm	220 x 220	210 x 210	230 x 215	220 x 210	220 x 220	260 x 230
A mm	290	340	340	290	340	340
B mm	440	465	490	440	465	490
C mm	440	495	500	485	495	500
D mm	620	640	760	650	650	760
E mm	390	440	510	440	440	510
Peso Kg	16,5	22	22	19	23	25
Affilatoio	incorporato	incorporato	incorporato	incorporato	incorporato	incorporato
Dado cieco inamovibile	standard	standard	standard	standard	standard	standard
Bloccapiatto	a richiesta	a richiesta	a richiesta	a richiesta	a richiesta	a richiesta

DIMENSIONI D'INGOMBRO



F 300 CL
F 300 I
F 330 I
F 350 I
F 370 I

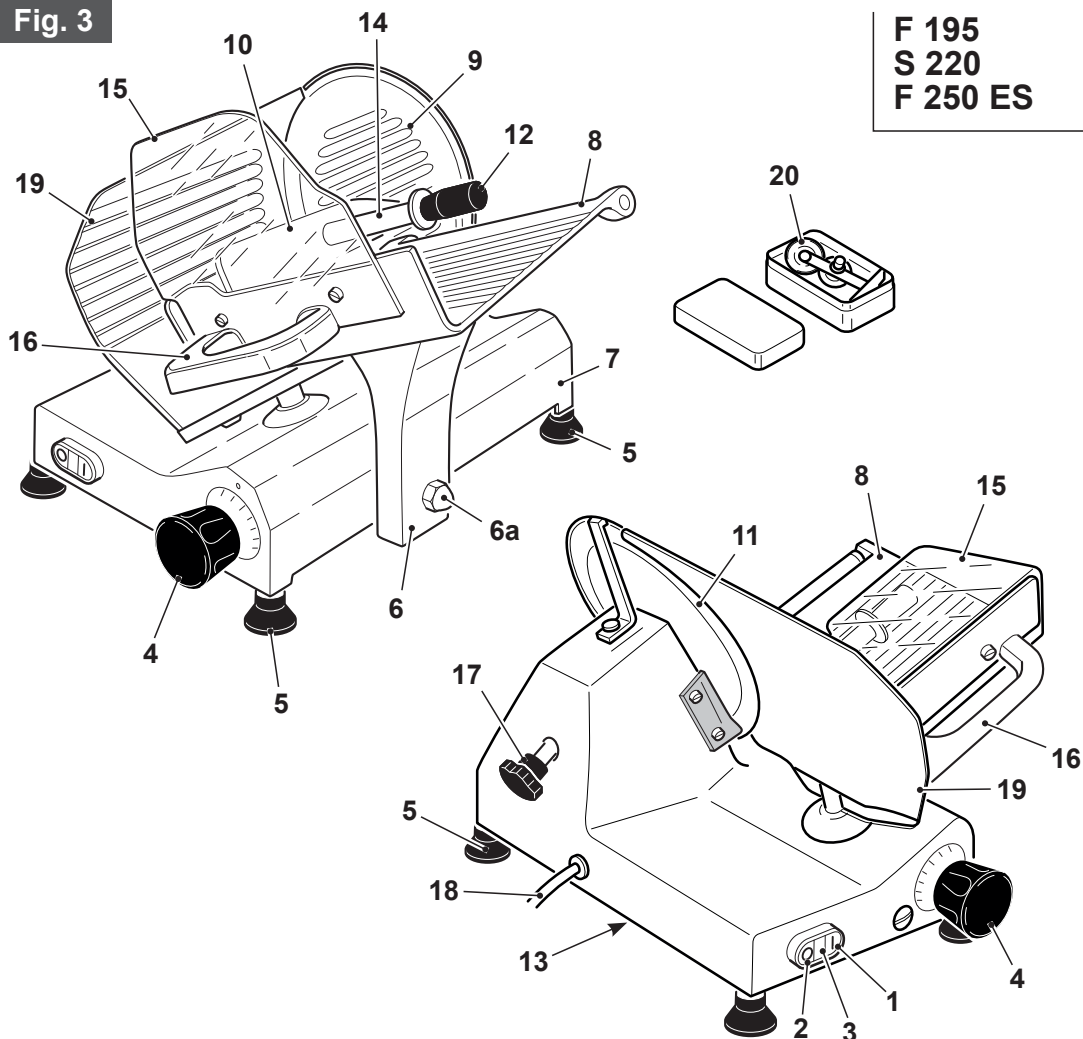
DATI TECNICI PRINCIPALI

Modello	F 300 CL	F 300 I	F 330 I	F 350 I	F 370 I
Motore HP	0,35	0,50	0,50	0,50	0,50
Lama ø mm	300 100 CR6	300 100 CR6	330 100 CR6	350 100 CR6	370 100 CR6
Rpm	300	280	280	260	260
Spessore di taglio mm	0/16	0/16	0/16	0/16	0/16
Taglio utile L x H mm	300 x 220	260 x 220	260 x 235	310 x 260	300 x 275
A mm	350	410	410	415	415
B mm	570	530	530	580	580
C mm	560	540	550	585	585
D mm	870	770	770	890	890
E mm	500	465	465	480	480
Peso Kg	27,5	30	32	36	37
Affilatoio	incorporato	incorporato	incorporato	incorporato	incorporato
Dado cieco inamovibile	standard	non previsto	non previsto	non previsto	non previsto
Bloccapiatto	a richiesta	standard	standard	standard	standard

COMPONENTI PRINCIPALI

Fig. 3

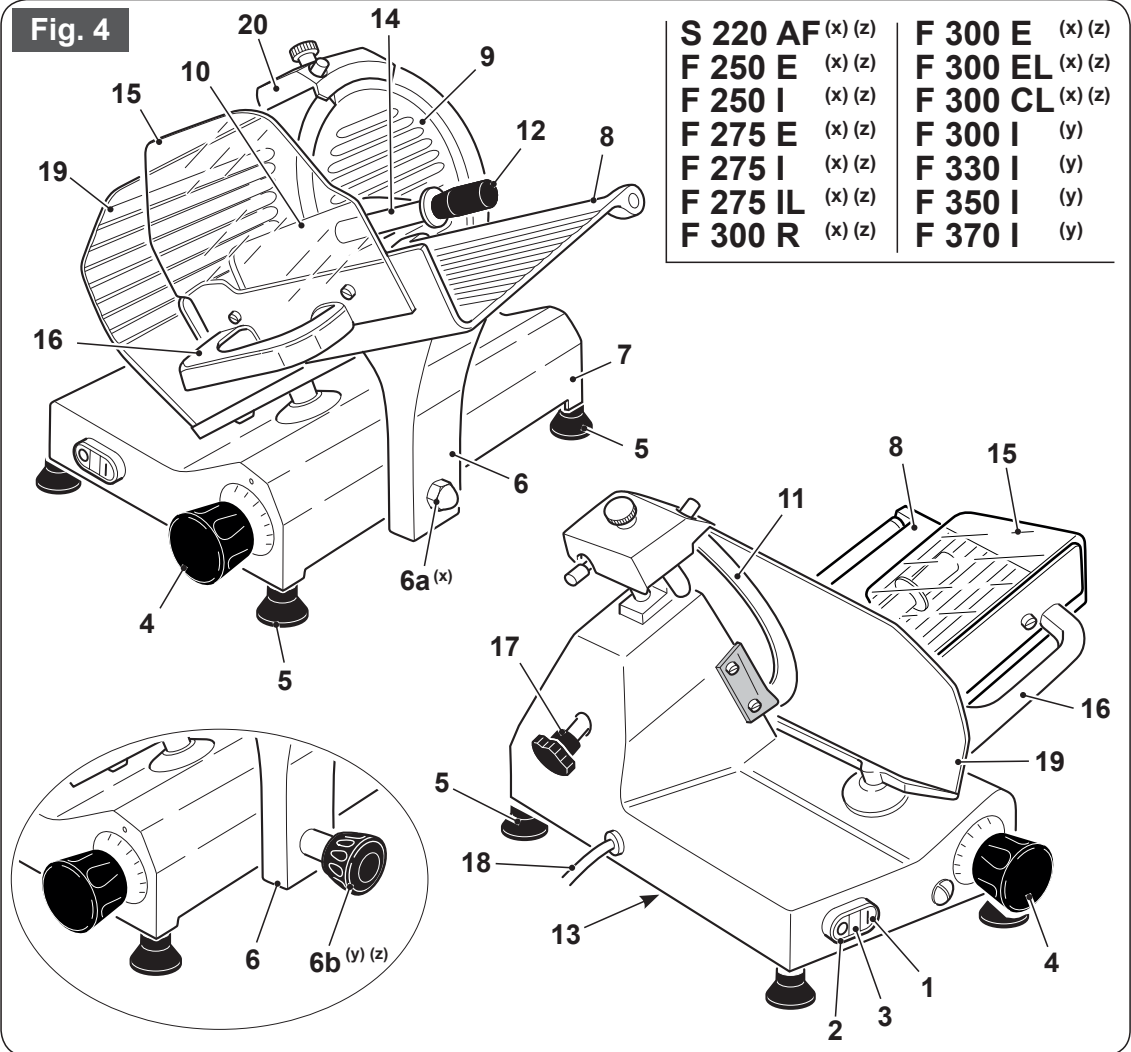
F 195
S 220
F 250 ES



- | | |
|--|---|
| 1. Pulsante di avviamento (bianco o verde) | 12. Maniglia pressamerce |
| 2. Pulsante di arresto (nero o rosso) | 13. Targa identificazione costruttore, dati macchina e marcatura CE |
| 3. Spia luminosa macchina in funzione | 14. Prolunga pressamerce |
| 4. Manopola regolazione spessore fetta | 15. Paramano piatto portamerce |
| 5. Piedino regolabile | 16. Impugnatura piatto portamerce |
| 6. Supporto piatto | 17. Tirante coprilama |
| 6a. Dado cieco inamovibile ^(X) | 18. Cavo di alimentazione |
| 7. Basamento | 19. Piastra spessimetro |
| 8. Piatto portamerce | 20. Affilatoio |
| 9. Coprilama | |
| 10. Pressamerce | |
| 11. Lama | |

COMPONENTI PRINCIPALI

Fig. 4



- | | |
|--|---|
| 1. Pulsante di avviamento (bianco o verde) | 11. Lama |
| 2. Pulsante di arresto (nero o rosso) | 12. Maniglia pressamerce |
| 3. Spia luminosa macchina in funzione | 13. Targa identificazione costruttore, dati macchina e marcatura CE |
| 4. Manopola regolazione spessore fetta | 14. Prolunga pressamerce |
| 5. Piedino regolabile | 15. Paramano piatto portamerce |
| 6. Supporto piatto | 16. Impugnatura piatto portamerce |
| 6a. Dado cieco inamovibile (x) | 17. Tirante copilama |
| 6b. Manopola (y) (z) | 18. Cavo di alimentazione |
| 7. Basamento | 19. Piastra spessimetro |
| 8. Piatto portamerce | 20. Affilatoio |
| 9. Copilama | |
| 10. Pressamerce | |

(x) (y) standard / (z) su richiesta

MESSA IN SERVIZIO E CONTROLLI PRELIMINARI

4.1 - Installazione della macchina

Posizionare la macchina su di un piano ben livellato, liscio, asciutto ed adatto a sopportarne il peso.

4.2 - Allacciamento elettrico

Installare la macchine nelle immediate vicinanze di una presa a norme CEE derivata da un impianto conforme alle normative vigenti.

È a cura dell'utente la verifica dell'idoneità e del corretto funzionamento dell'impianto elettrico (linea di alimentazione, presa di corrente, quadro di distribuzione, interruttore di protezione differenziale magnetotermico, sistema di messa a terra).

Prima di eseguire l'allacciamento verificare che le caratteristiche della rete di alimentazione elettrica concordino con quelle indicate sulla targhetta dati della macchina.

4.3 - Controllo funzionamento e senso di rotazione lama

- Premere il pulsante "I" (1) per avviare la macchina e verificare l'accensione della spia di funzionamento (3).

- Controllare che la lama (11) ruoti nel senso indicato dalla freccia (antiorario guardando la macchina dal lato coprilama).
- Per affettatrice con alimentazione trifase: se la lama (11) ruota in senso contrario, **arrestare immediatamente la macchina** premendo il pulsante "0" (2) e richiedere l'intervento di personale qualificato per invertire tra loro i cavetti di alimentazione all'interno della spina.
- Controllare la scorrevolezza del piatto porta merce (8) e del pressamerce (10).
- Controllare funzionamento e regolazione della manopola graduata della piastra spessimetro (19).

DESCRIZIONE COMANDI

5.1 - Pulsanti di avviamento e di arresto

- Premere il pulsante bianco o verde (1) per mettere in funzione la lama;
- L'accensione della spia (3) segnala che la macchina funziona correttamente;
- Premere il pulsante rosso o nero (2) per arrestare il movimento della lama.

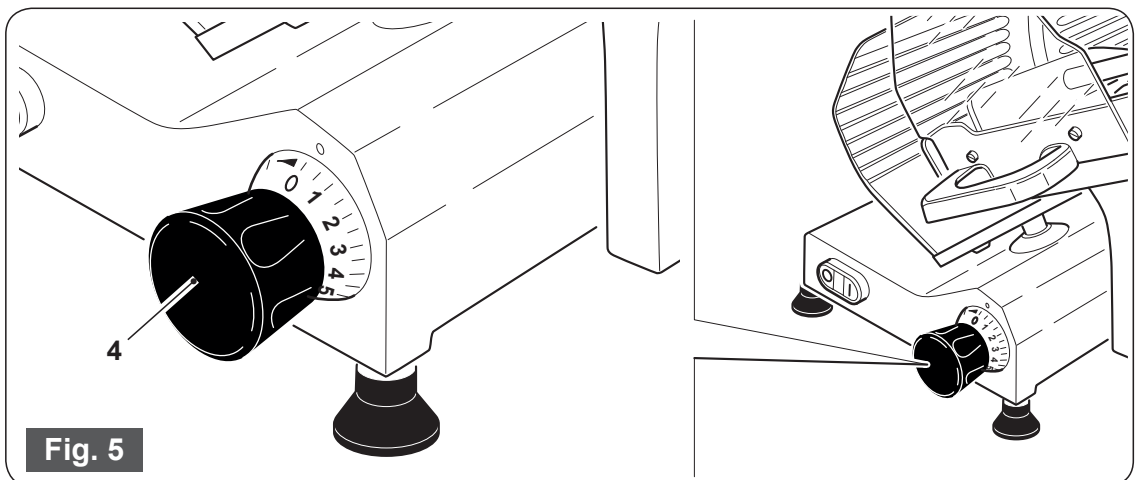
Lo spessore delle fette è regolabile ruotando la manopola (4), con scala graduata, in senso antiorario.

Campo di regolazione: vedere il paragrafo “Descrizione tecnica e condizioni di utilizzazione previste”.

USO DELLA MACCHINA

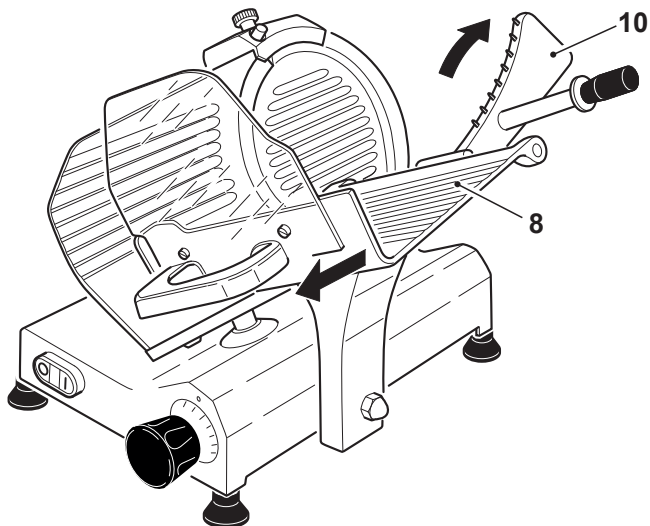
6.1 - Caricamento merce sul piatto e taglio

- ☞ **Controllare che la manopola regolazione spessore fetta (4) sia correttamente posizionata sullo '0';**

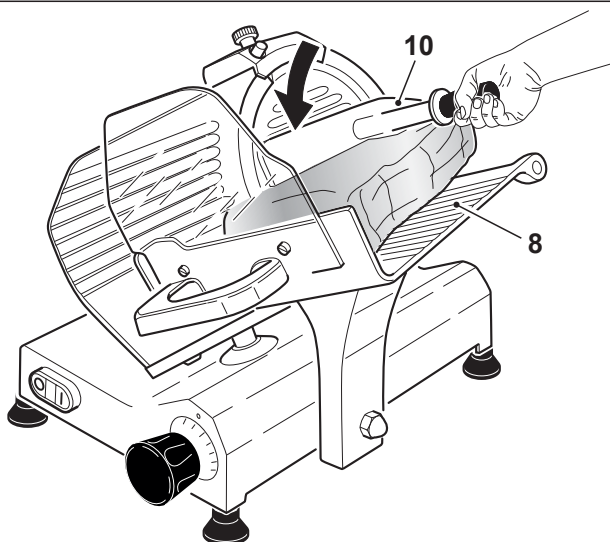


USO DELLA MACCHINA

- Arretrare completamente il piatto porta merce (8) (verso l'operatore) in posizione di carico.
- Sollevare il pressamerce (10) allontanandolo di 10 cm dalla lama e porlo in posizione di riposo;



- Appoggiare la merce da affettare sul piatto (8) a ridosso della parete lato operatore;
- Bloccare con il pressamerce (10) esercitando una leggera pressione;



USO DELLA MACCHINA

- Regolare lo spessore della fetta con la manopola (4).

Azionare la lama premendo il pulsante bianco o verde (1);

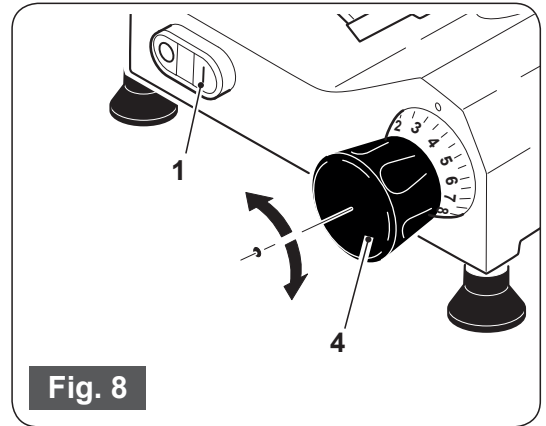


Fig. 8

- Impugnare la maniglia (12) fissata al piatto ed iniziare il movimento alternativo di taglio. L'avanzamento della merce verso la piastra spessimetro avviene per peso proprio (gravità);
- Quando il peso della merce o le dimensioni non consentiranno più di effettuare un taglio soddisfacente per il solo effetto gravità utilizzare l'impugnatura del pressamerce (10);



Al termine delle operazioni di taglio riportare a '0' la manopola regolazione spessore (4) ed arretrare il carrello (8);

- Arrestare il movimento della lama premendo il pulsante nero o rosso (2).

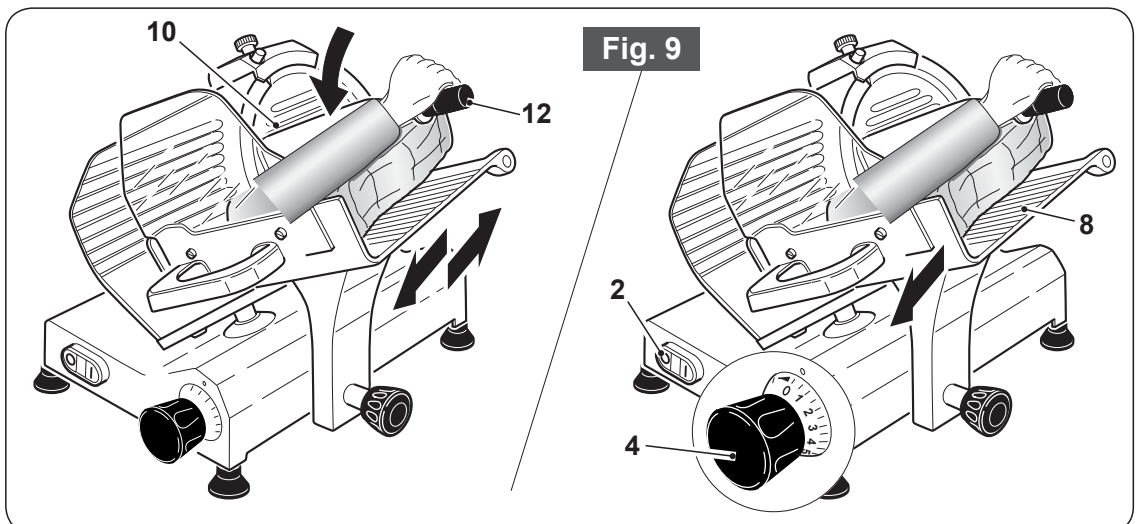



Fig. 9

PULIZIA DELL’AFFETTATRICE

 Le macchine devono essere accuratamente pulite almeno una volta al giorno; se necessario con maggior frequenza. Dopo un periodo più o meno lungo di inattività pulire l'affettatrice prima dell'utilizzo.



ATTENZIONE: Pericolo di taglio!

Utilizzare guanti di protezione resistenti al taglio ed alla lacerazione ed eseguire tutte le operazioni con estrema attenzione.

7.1 - Smontaggio della macchina per pulizia

- Scollegare la spina dalla rete di alimentazione elettrica;



Portare a '0' la manopola di regolazione della piastra spessimetro (4);

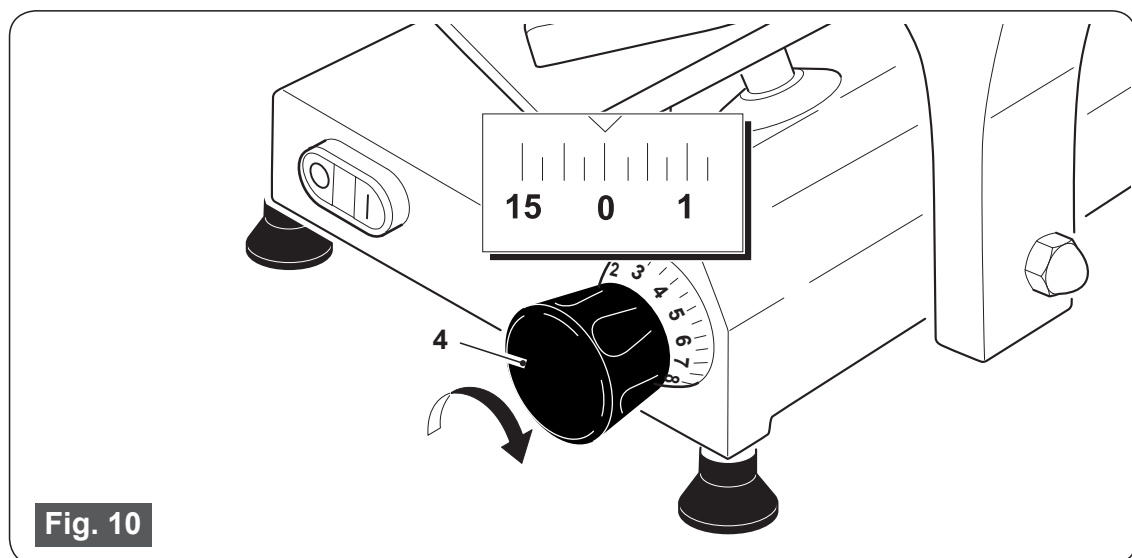


Fig. 10

- Rimuovere i vari componenti come descritto nei paragrafi seguenti;

PULIZIA DELL’AFFETTATRICE

- Svitare completamente (senso di rotazione antiorario) il tirante bloccaggio coprilama (17);
- Se il coprilama (9) risulta bloccato esercitare una pressione sul pomolo del tirante (17) per smuoverlo;
- Estrarre il tirante (17) e rimuovere il coprilama (9) utilizzando per l’operazione unicamente gli appositi pomelli laterali (23);

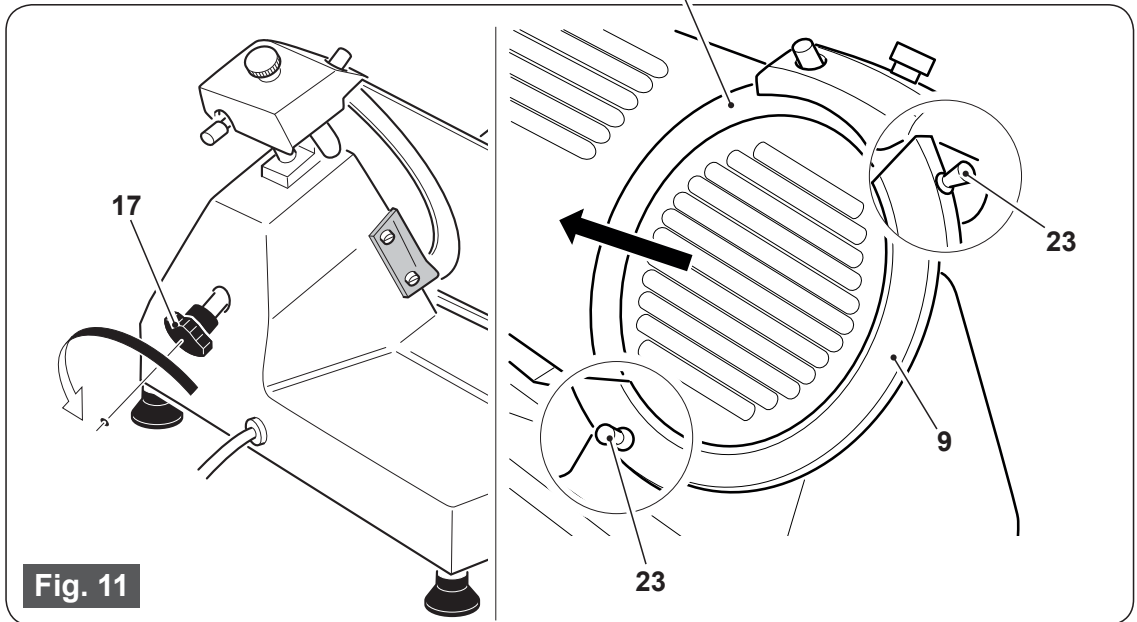


Fig. 11

- Allentare e rimuovere le due viti di fissaggio con testa zigrinata (24);
- Rimuovere il parafetta (25).

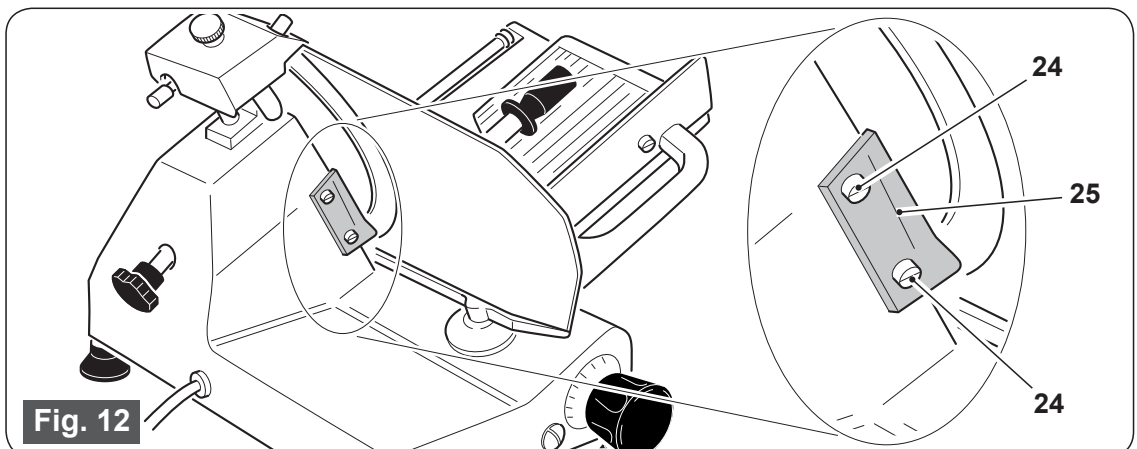
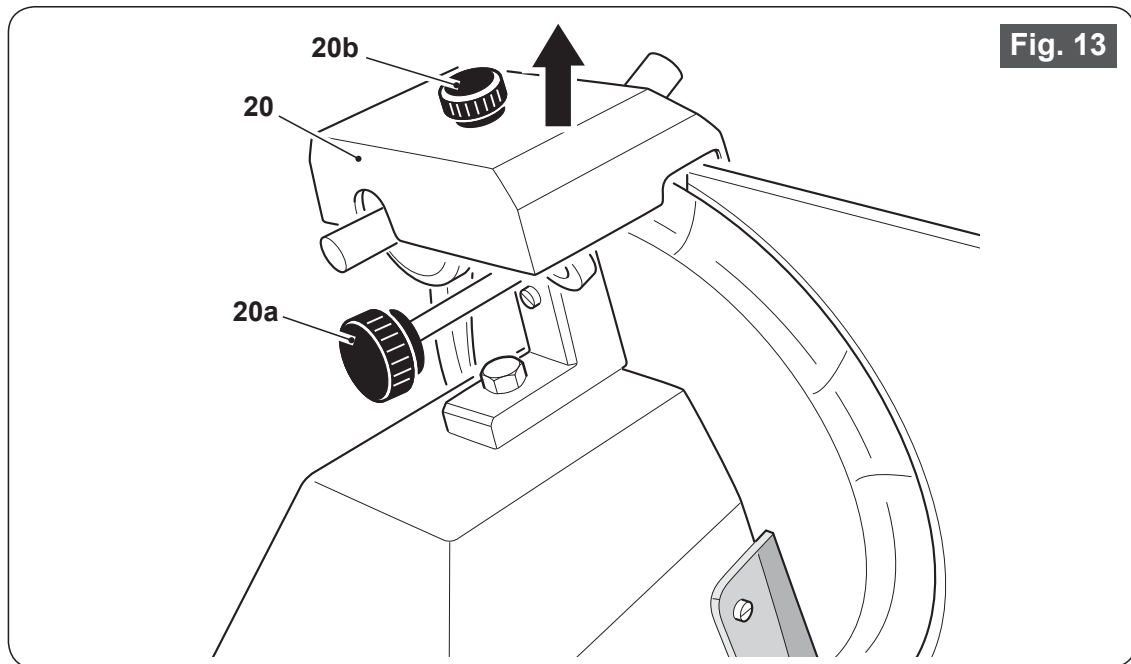


Fig. 12

PULIZIA DELL’AFFETTATRICE

- Allentare il pomello (20a) e rimuovere l'affilatoio (20).
- Prendere l'affilatoio (20) dal pomello (20b) e rimuoverlo sollevandolo.



Per la pulizia del corpo macchina e della lama utilizzare esclusivamente un panno inumidito in acqua e detersivo schiumoso biodegradabile per stoviglie con pH 7-8, ad una temperatura non inferiore ai +30°C.

Non pulire la macchina ...

... con getti d'acqua o vapore o metodi simili.

... con detersivi corrosivi.

... in lavastoviglie.

PULIZIA DELL’AFFETTATRICE

7.2 - Pulizia basamento

Dopo aver rimosso i componenti come descritto nelle pagine precedenti:

- Pulire tutte le parti smontate ed il corpo macchina utilizzando esclusivamente acqua calda (ad una temperatura non inferiore a 30°C) e detersivo schiumoso biodegradabile del tipo per stoviglie (con pH 7-8).
- Utilizzare un panno morbido, spugnoso ed eventualmente uno spazzolino di nylon per le zone appuntite del piatto (8) e del pressamerce (10).
- Risciacquare esclusivamente con acqua calda ed asciugare con panni morbidi, spugnosi.



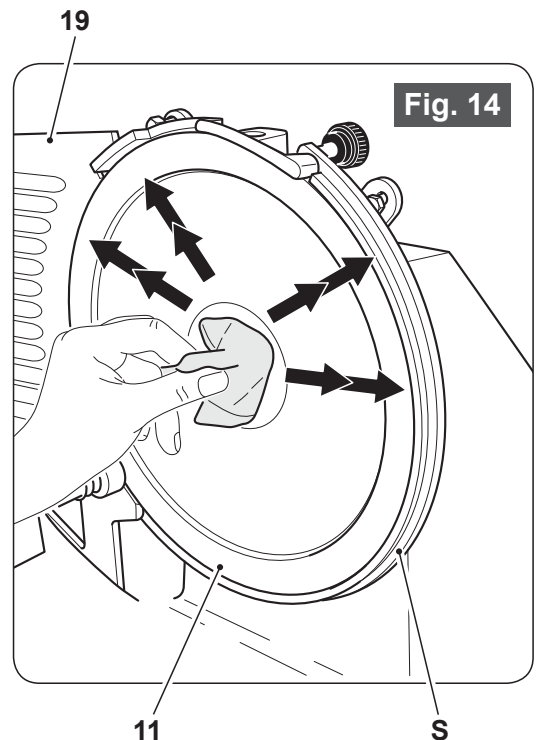
NON pulire la macchina con getti d’acqua, con vapore, con metodi simili, con detersivi corrosivi in lavastoviglie.

7.3 - Pulizia della lama

- Premere con un panno umido sulla lama (11) strofinando lentamente **con movimenti dall’interno verso l’esterno** (verso l’anello di sicurezza “S” e verso la piastra spessimetro “19”).



Eeguire la pulizia della lama (11) SEMPRE con l’anello di sicurezza (S) montato e con la piastra spessimetro (19) a ridosso della lama in posizione di sicurezza.

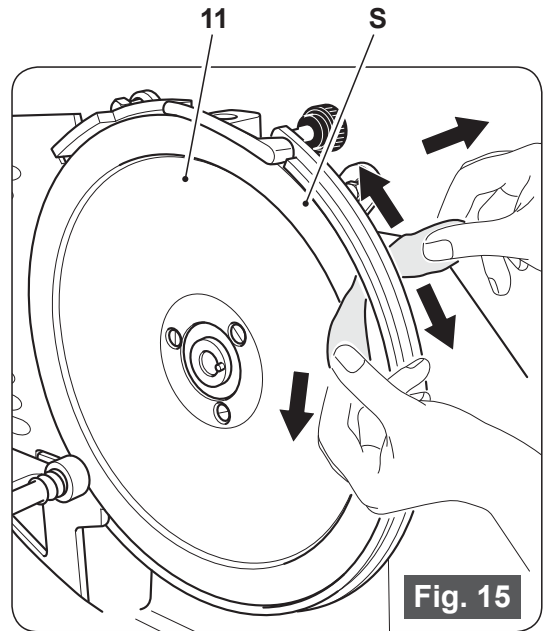


PULIZIA DELL’AFFETTATRICE

7.4 - Pulizia dell’anello di sicurezza

- Inumidire un panno con una soluzione di acqua e alcool.
- Inserire il panno umido tra l’anello di sicurezza (S) e la lama (11).
- Tenere con le mani le due estremità del panno e farlo scorrere lungo l’anello di sicurezza (S).

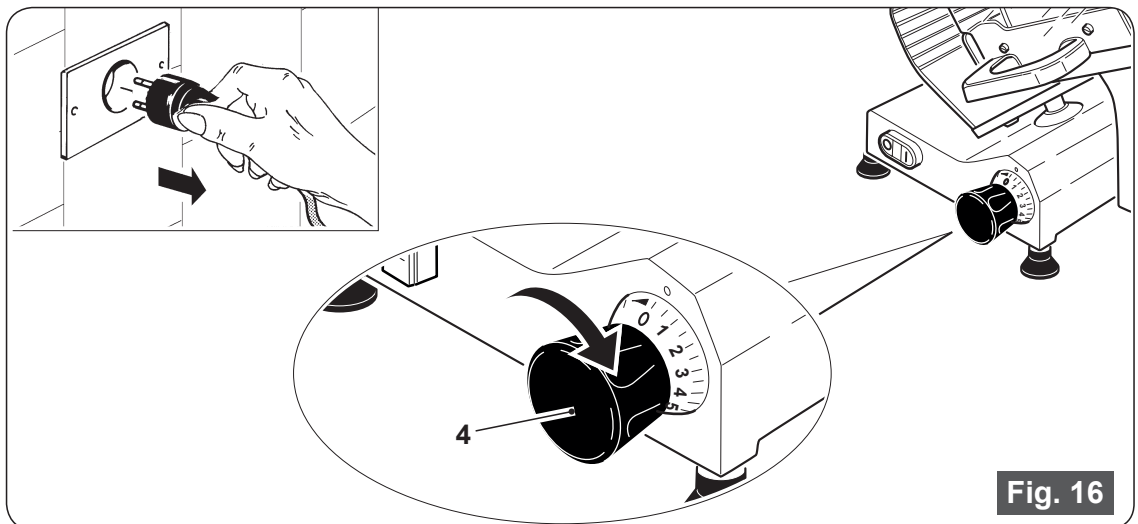
 **Non usare detersivi per pulire la lama (11).**



7.5 - Rimozione del piatto porta merce con sistema blocco piatto (nei modelli previsti)

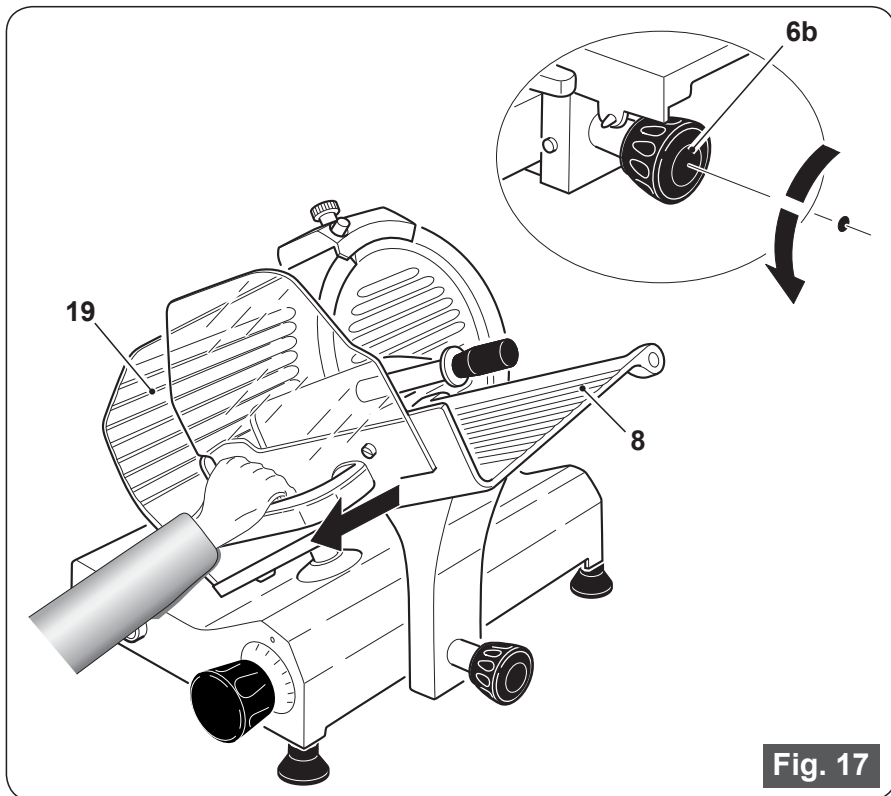
Per rimuovere il piatto porta merce (8), operare come segue:

- Ruotare su “0” la manopola graduata (4).




PULIZIA DELL’AFFETTATRICE

- Avvicinare il piatto portamerce in prossimità della manopola graduata.
- Svitare completamente la manopola (6b).
- Tirare energicamente il piatto porta merce verso l’operatore sino a sentire il “click” di aggancio del perno di sicurezza. In questa posizione la piastra spessimetro (19) e il piatto porta merce scorrevole (8) **non possono essere spostati.**



PULIZIA DELL’AFFETTATRICE

- Sollevare il piatto porta merce (8) e rimuoverlo (Figura 18).

 **Il piatto porta merce (8) è particolarmente pesante, operare con attenzione, eventualmente in due operatori.**

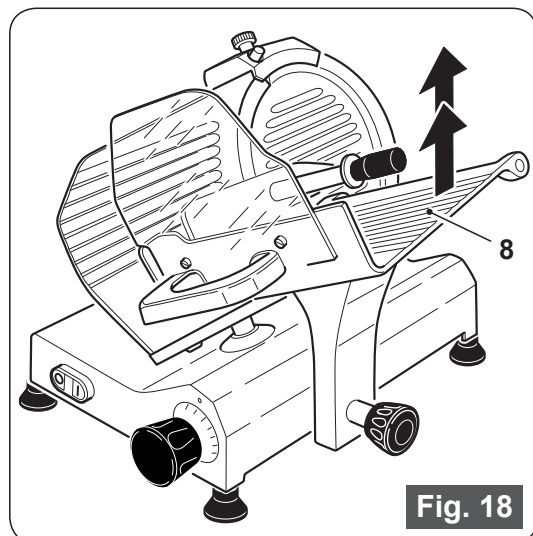
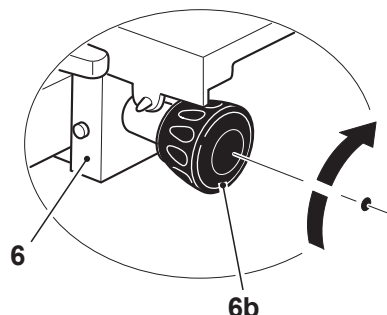


Fig. 18

Per rimontarlo:

- Riposizionare correttamente il piatto porta merce (8) sul supporto piatto (6).
- Avvitare la manopola (6b) sino a liberare il piatto porta merce scorrevole (8).



7.6 - Rimontaggio della macchina

Procedere in senso contrario a quanto indicato nelle operazioni precedenti.

7.7 - Riporre l'affettatrice

- Al termine dell'utilizzo, dopo aver accuratamente pulito tutti i componenti (come descritto nei paragrafi precedenti) assicurarsi di riportare la manopola graduata su "0".
- Si consiglia di coprire l'affettatrice con un telo per proteggerla dalla polvere. Se non si intende utilizzare l'affettatrice per alcuni giorni, riporla in un luogo riparato ed asciutto.

MANUTENZIONE

8.1 - Generalità

Oltre alle operazioni di pulizia descritte nei paragrafi precedenti, occorre eseguire delle operazioni di manutenzione periodica per garantire l'efficienza dell'affettatrice nel tempo. **Gli interventi di manutenzione consentiti all'operatore sono i seguenti:**

- **Affilatura lama:** periodicamente (periodicità e durata dipendono ovviamente dall'utilizzo dell'apparecchiatura; tempi di lavoro e tipo di prodotto lavorato).
- **Lubrificazione guide scorrimento carrello:** settimanalmente.
- **Lubrificazione asta scorrimento pressamerce:** settimanalmente.
- **Verifica visiva delle condizioni del cavo elettrico di alimentazione e del pressacavo sul basamento macchina:** periodicamente.



Gli interventi di manutenzione devono essere eseguiti sempre con la macchina scollegata dalla rete di alimentazione elettrica e, se non specificatamente richiesta altra posizione, con la manopola regolazione spessore fette posta sullo '0'.

Gli interventi di manutenzione da affidare esclusivamente **a personale autorizzato dal costruttore** sono i seguenti:

- **Sostituzione della lama;**
- **Sostituzione delle mole dell'affilatoio;**
- **Regolazione tensione cinghia motore;**
- **Sostituzione della cinghia di trasmissione motore;**
- **Sostituzione di componenti dell'impianto elettrico sottobasamento;**
- **Riparazione parti strutturali, riparazione di componenti sottobasamento.**

MANUTENZIONE

8.2 - Affilatura lama

Pulire accuratamente la macchina come indicato ai paragrafi precedenti prima di procedere nelle operazioni.



L'affilatura può essere eseguita sino ad una diminuzione di 12 mm del valore nominale del diametro della lama. Oltre tale valore E' OBBLIGATORIO SOSTITUIRE LA LAMA affidando l'operazione ESCLUSIVAMENTE a personale autorizzato dal costruttore.

ESECUZIONE DELL'AFFILATURA

9.1 - Modelli con affilatoio da applicare



ATTENZIONE: Pericolo di taglio! Utilizzare guanti di protezione resistenti al taglio ed alla lacerazione ed eseguire tutte le operazioni con estrema attenzione. NON DISTRARSI !

1. Pulire accuratamente la lama con alcool denaturato in modo da sgrassarla;
2. Azionare la manopola graduata (4) ruotandola verso sinistra per portarla al massimo di apertura;
3. Togliere l'apparecchio affilatore dalla scatola contenitore in dotazione, svitare il pomolo zigrinato dell'affilatoio ed inserire il perno metallico filettato nel foro (4a) appositamente predisposto sul piatto portamerce in modo che le due mole a smeriglio vengano ad essere rivolte verso la lama da affilare ed aiutandosi per l'inserimento con la pressione di un dito sul pulsantino della mola inferiore (16a).
La mola inferiore dovrà restare inserita per circa metà del suo diametro tra la lama, sulla quale appoggerà, ed il piano regolatore;
4. Inserire la spina nella presa di corrente ed azionare l'interruttore tenendo fermo il piatto portamerce quindi l'affilatoio nella posizione sopraddetta, tramite la maniglia (16);

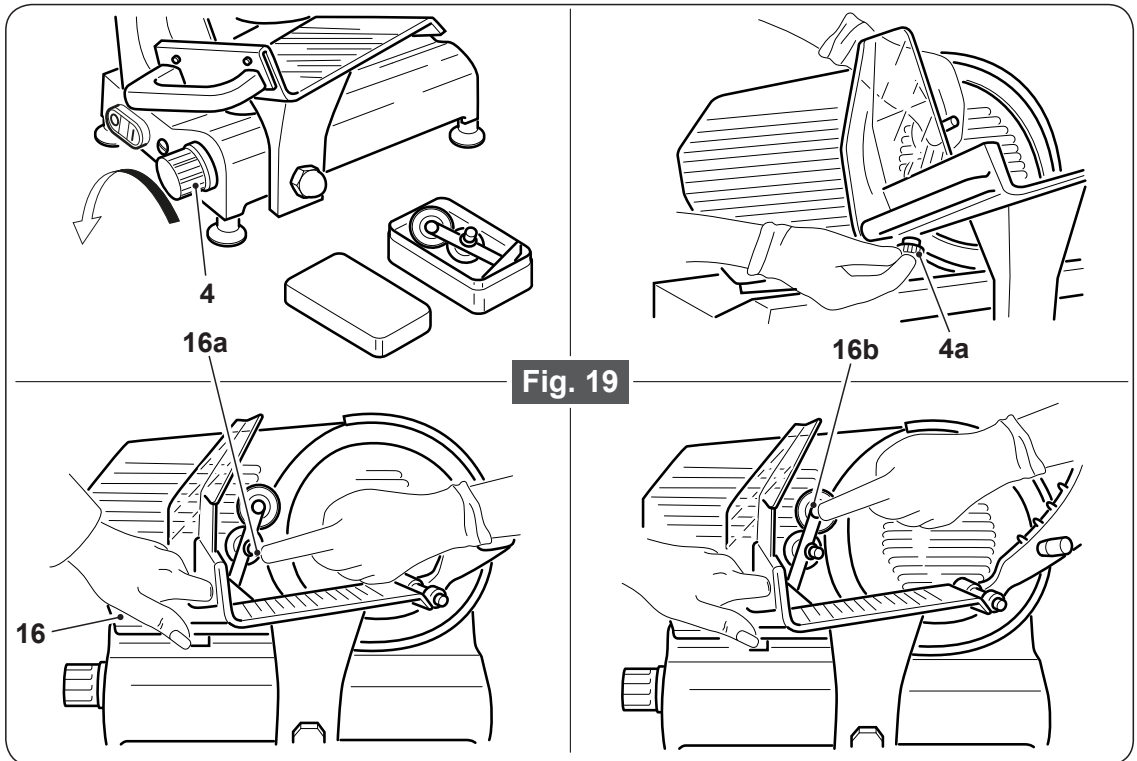
ESECUZIONE DELL’AFFILATURA

5. Lasciare ruotare la lama per circa 30-40 secondi quindi azionando l’interruttore fermare la lama controllando con un leggero passaggio all’esterno della lama stessa per sentire (utilizzando una matita) se si è formata una leggera bava.



Raccomandiamo di eseguire questo controllo con molta attenzione trattandosi di un corpo molto tagliente.

Accertata la formazione della bava, riavviare la lama e mantenere premuto per 10 secondi il pulsantino della mola (16b).



ESECUZIONE DELL’AFFILATURA

9.2 - Modelli con affilatoio incorporato



ATTENZIONE: Pericolo di taglio! Utilizzare guanti di protezione resistenti al taglio ed alla lacerazione ed eseguire tutte le operazioni con estrema attenzione. **NON DISTRARSI !**

Per l'affilatura della lama da fare periodicamente non appena si avvertirà una diminuzione della capacità di taglio, occorre attenersi alle seguenti istruzioni:

1. Pulire accuratamente la lama (11) con alcool denaturato in modo da sgrassarla dopo **aver provveduto a disinserire la spina dalla presa di corrente;**
2. Allentare il pomolo (20a), sollevare e ruotare di 180° l'apparecchio affilatore (20) e inserire le mole sulla lama dell'affettatrice. Ribloccare il pomolo (20a);

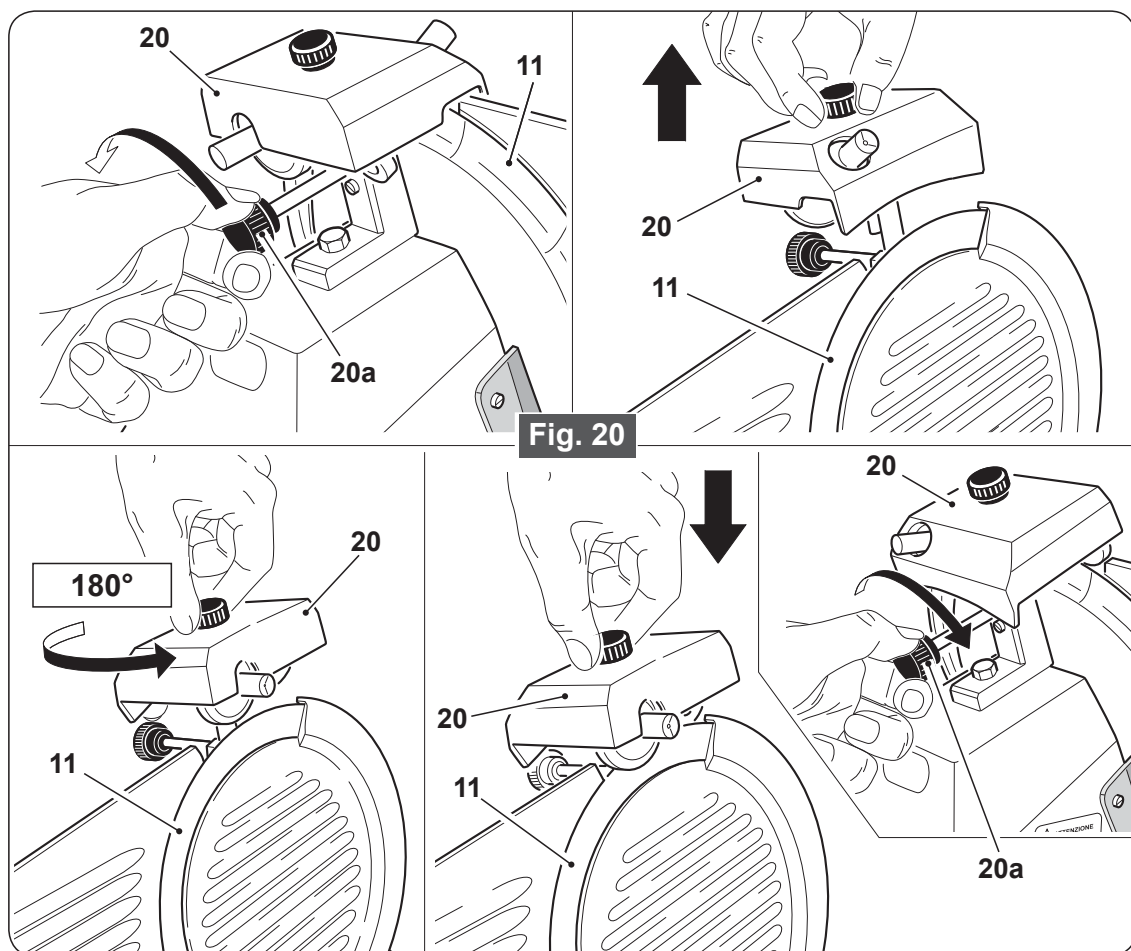


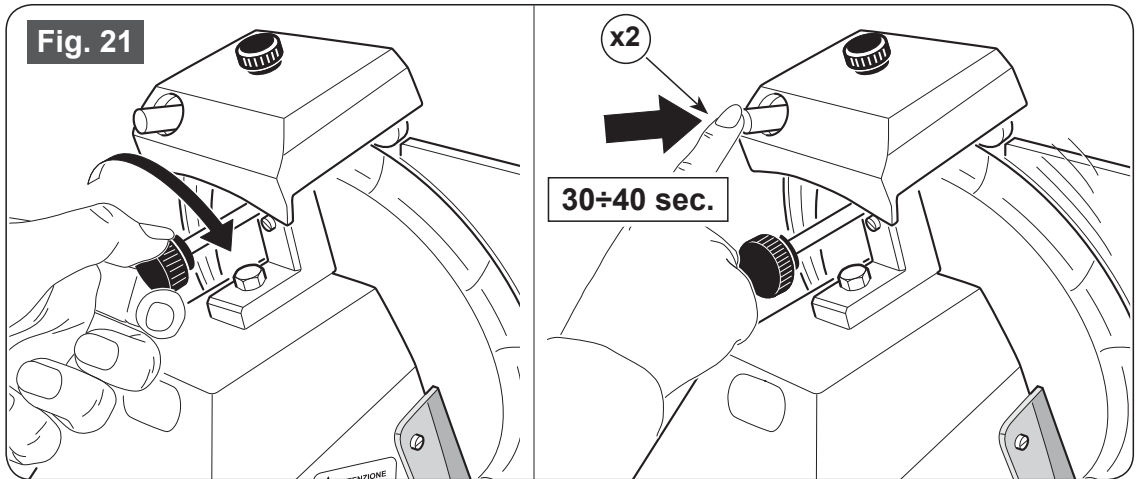
Fig. 20

ESECUZIONE DELL’AFFILATURA

3. Azionare l'interruttore (1) e premere il pulsantino (x2);
4. Lasciare ruotare la lama per circa 30/40 secondi, quindi azionando l'interruttore (1) fermare la lama, e passare leggermente una matita per controllare se si è formata una leggera bava;



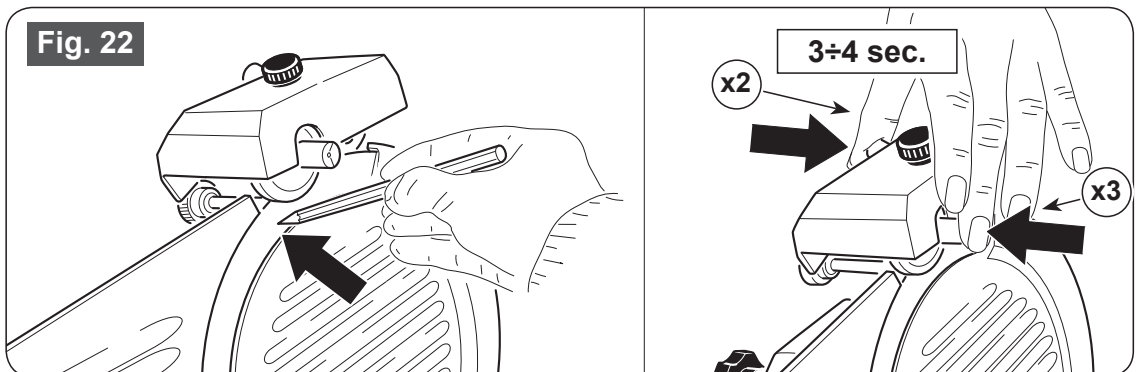
Raccomandiamo di eseguire questo controllo con molta attenzione trattandosi di un corpo molto tagliente.



5. Accertata la formazione della bava, azionare nuovamente l'interruttore (1) per 3/4 secondi premendo contemporaneamente i pulsantini (x2 e x3);



NON PROTRARRE DETTA OPERAZIONE OLTRE I POCHI SECONDI SOPRACITATI PER EVITARE LA DANNOSA TORSIONE DEL FILO DELLA LAMA.



ESECUZIONE DELL’AFFILATURA

6. Dopo aver effettuato l’affilatura, è buona norma pulire le mole sfregandole con uno spazzolino imbevuto di alcool;
7. Ad operazione di affilatura ultimata, rimettere nella sua posizione originaria l’apparecchio affilatore.

LUBRIFICAZIONE

10.1 - Guide di scorrimento carrello ed asta scorrimento pressamerce (settimanalmente)

 **Usare esclusivamente l’olio in dotazione; se sprovvisti utilizzare olio bianco di vaselina. NON IMPIEGARE OLII VEGETALI.**

- Mettere una piccola quantità d’olio sull’asta e fare scorrere il relativo gruppo 3-4 volte;
- Pulire come necessario rimuovendo il lubrificante in eccesso.

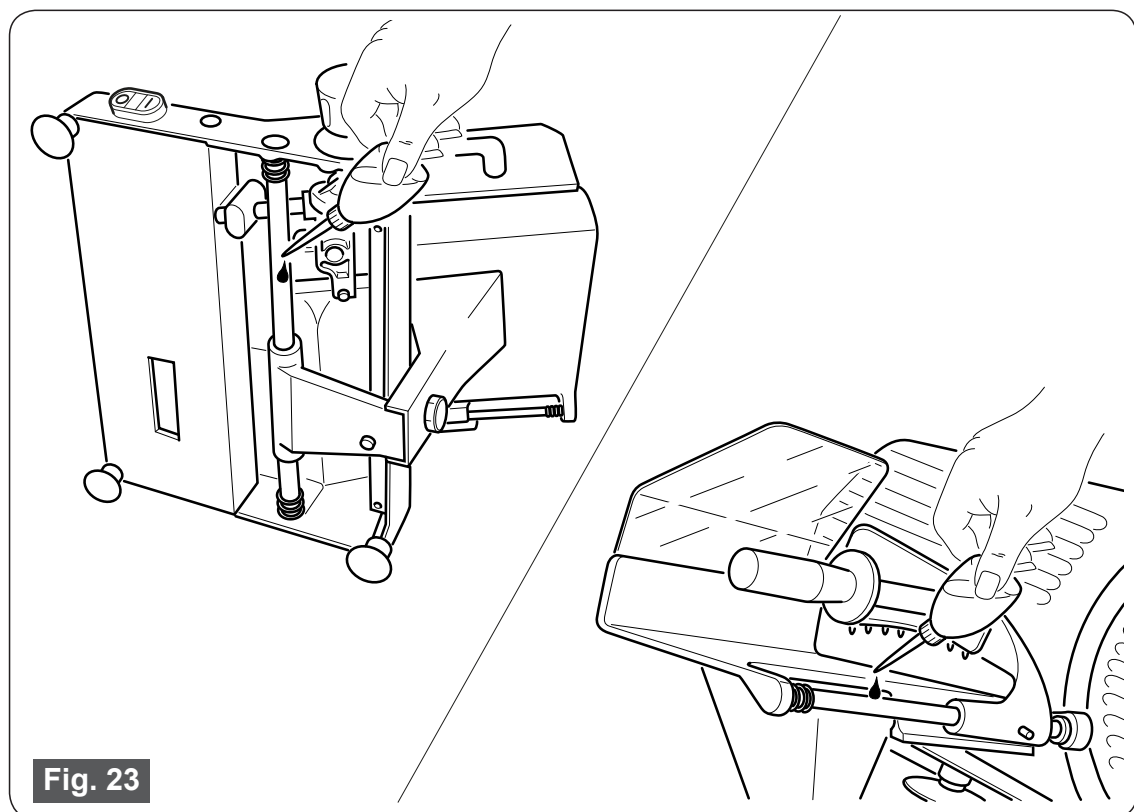


Fig. 23


REGOLAZIONE TENSIONE CINGHIA MOTORE

Qualora dopo un certo tempo l'affettatrice presentasse un rumore insolito dovuto all'assettamento della cinghia (30), operare come segue:

- Scollegare la spina dalla presa di corrente.
- Sollevare l'affettatrice e porla su un fianco (figura "24").

 **Assicurarsi che l'affettatrice sia stabile e non possa inavvertitamente cadere.**

- Svitare i piedini (5).
- Svitare la vite (31) e rimuovere il carter (32).
- Allentare il controdado (33). Ruotare il dado (34) sino ad ottenere il tensionamento ottimale della cinghia (30).
- Serrare il controdado (33).
- Riposizionare il carter (32) con le viti (31) quindi riposizionare i piedini (5).

 **Non tensionare eccessivamente la cinghia. Il motore potrebbe forzare nella rotazione e la cinghia potrebbe danneggiarsi.**

Solo per personale autorizzato dal costruttore

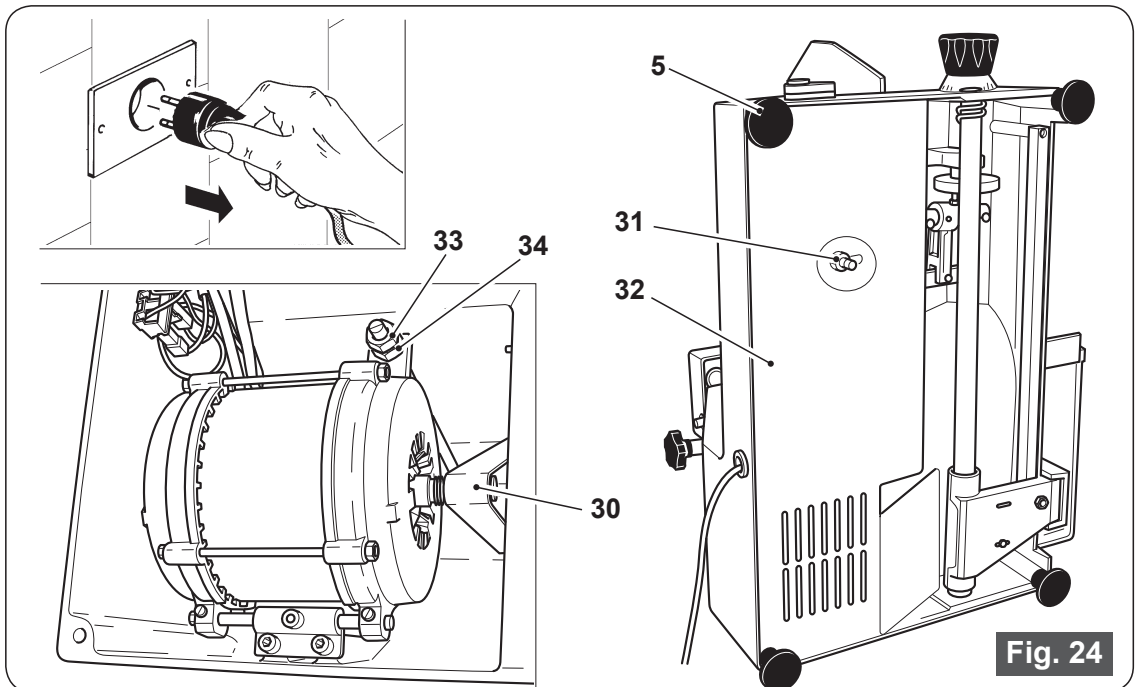


Fig. 24

MESSA FUORI SERVIZIO DELL’AFFETTATRICE

11.1-Corretta procedura

Le macchine sono costituite da:

- Struttura in lega d’alluminio.
 - Inserti e varie in acciaio inossidabile.
 - Parti elettriche e cavi elettrici.
 - Motore elettrico
 - Materiali plastici, ecc.
- Se lo smontaggio e la demolizione vengono affidati a terzi ricorrere esclusivamente a ditte autorizzate allo smaltimento di suddetti materiali.
- Se la demolizione è eseguita in proprio è necessario separare i materiali per tipologia incaricando in seguito ditte autorizzate allo smaltimento.



Attenersi SEMPRE alle normative in vigore nel paese ove si opera.



ATTENZIONE: Consultare SEMPRE il costruttore o il personale di assistenza da questi autorizzato per la rimozione della lama (11) ed il suo smaltimento affinché possa essere smaltita senza costituire pericolo.



NON ABBANDONARE ROTTAMI IN QUANTO COSTITUISCONO UN GRAVE PERICOLO PER PERSONE, IN PARTICOLAR MODO I MINORI, ED ANIMALI.



Consultare il paragrafo “Istruzioni per il trattamento a fine vita” a pagina 12.

RICERCA GUASTI

- Le informazioni di seguito riportate hanno lo scopo di aiutare l'identificazione e la correzione di eventuali anomalie e disfunzioni che potrebbero presentarsi in fase d'uso della macchina.



Alcuni guasti possono essere risolti dall'utilizzatore; altri richiedono una precisa competenza tecnica o particolari capacità, e devono essere eseguiti esclusivamente da personale qualificato con esperienza riconosciuta ed acquisita nel settore specifico di intervento.



**Non smontare parti interne dell'affettatrice.
Il costruttore declina ogni responsabilità per eventuali danni causati da manomissioni.**

-
- Nella tabella che segue sono indicati gli inconvenienti più comuni che si verificano durante l'uso dell'affettatrice e le operazioni necessarie per eliminare le possibili cause.

INCONVENIENTE	CAUSE	RIMEDI
Premendo il pulsante bianco o verde la macchina non si avvia.	Mancanza di alimentazione.	Controllare che la spina sia correttamente inserita.
	Circuito elettrico di comando difettoso.	Interpellare il servizio di assistenza.
La macchina non si avvia e si avverte un rumore continuo simile ad un ronzio (solo macchine con motore trifase).	Il motore è funzionante monofase.	Premere immediatamente il pulsante nero o rosso e far verificare a personale qualificato il cavo elettrico di alimentazione ed i circuiti a monte.

> > > >

INCONVENIENTE	CAUSE	RIMEDI
Premendo il pulsante bianco o verde la macchina si avvia ma non si accende l'indicatore luminoso di funzionamento.	Indicatore difettoso.	Non utilizzare la macchina con indicatore luminoso spento; interpellare il servizio di assistenza.
La macchina si avvia ma vibra, il motore scalda notevolmente e si avverte cattivo odore.	Motore o trasmissione difettosi.	Non utilizzare la macchina, interpellare prontamente il servizio di assistenza.
La macchina sotto sforzo rallenta o si arresta.	Trasmissione difettosa.	Interpellare il servizio di assistenza.
Eccessiva resistenza al taglio del prodotto.	La lama non è affilata.	Affilare la lama.
Le fette sono sfilacciate e/o di forma irregolare.	La lama non è affilata.	Affilare la lama.
	Lama eccessivamente usurata.	Interpellare il servizio di assistenza.
L'affilatura della lama è insoddisfacente.	Mole consumate.	Sostituire le mole; interpellare il servizio di assistenza.
Il piatto portamerce non scorre.	Insufficiente lubrificazione guide.	Lubrificare.
Premendo il pulsante nero o rosso la macchina non si arresta.	Circuito elettrico di comando difettoso.	Arrestare la macchina staccando la spina dalla rete ed interpellare il servizio di assistenza.

NOTA PER L'UTENTE

Questa pubblicazione è costituita da n°59 pagine come di seguito specificato:

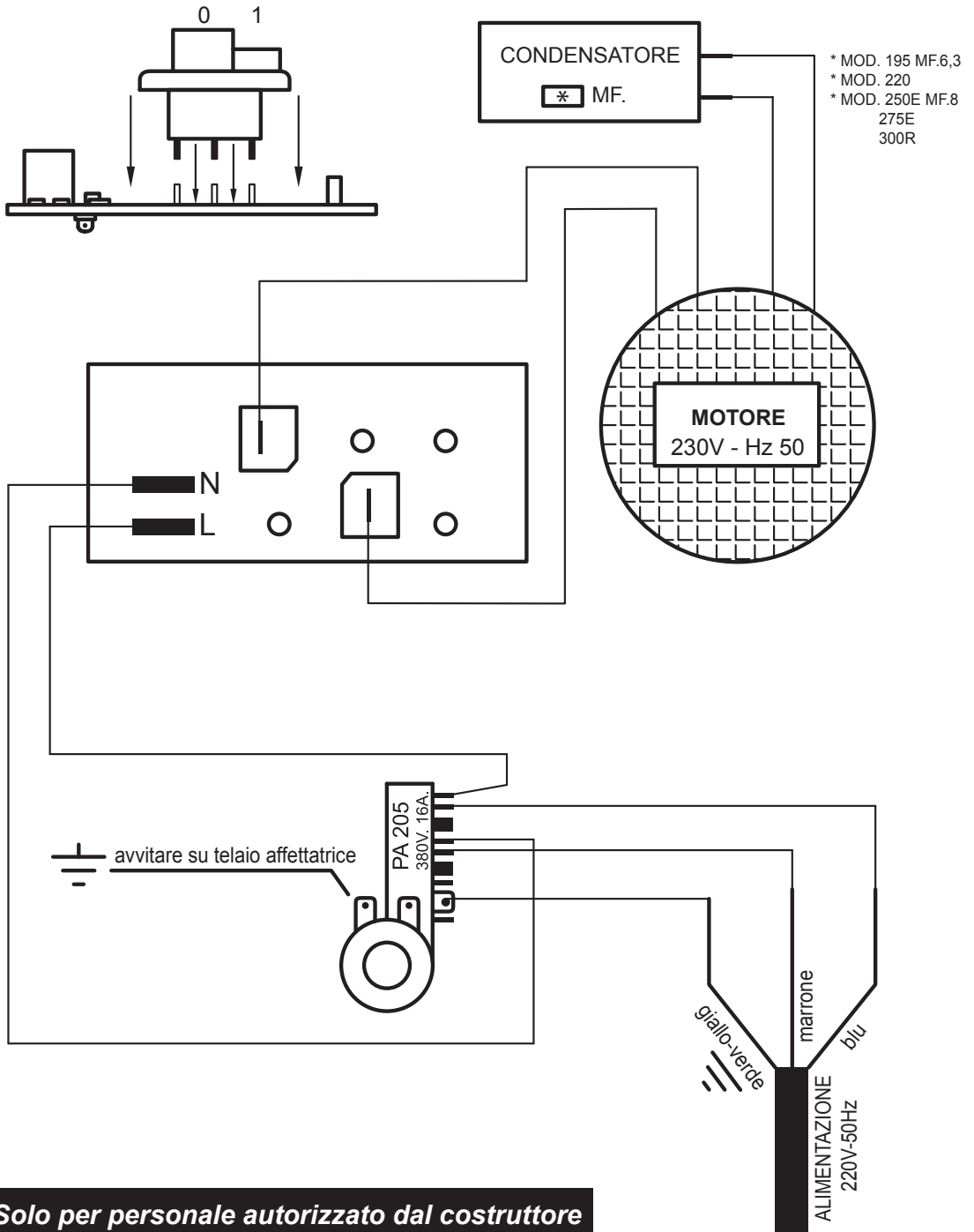
- Frontespizio con Note per l'Utente (verso senza stampa);
- Indice del contenuto, pag. 3;
- Da pag. 3 a pag. 59: numerazione progressiva.

Il costruttore si riserva il diritto di apportare modifiche alle informazioni riportate nel manuale senza l'obbligo di comunicarlo preventivamente, purchè esse non influiscano sulla sicurezza.

SCHEMA ELETTRICO TG 03SE

per modelli

F 195 - S 220 - F 250 ES - S 220 AF - F 250 E - F 275 E - F 300 R

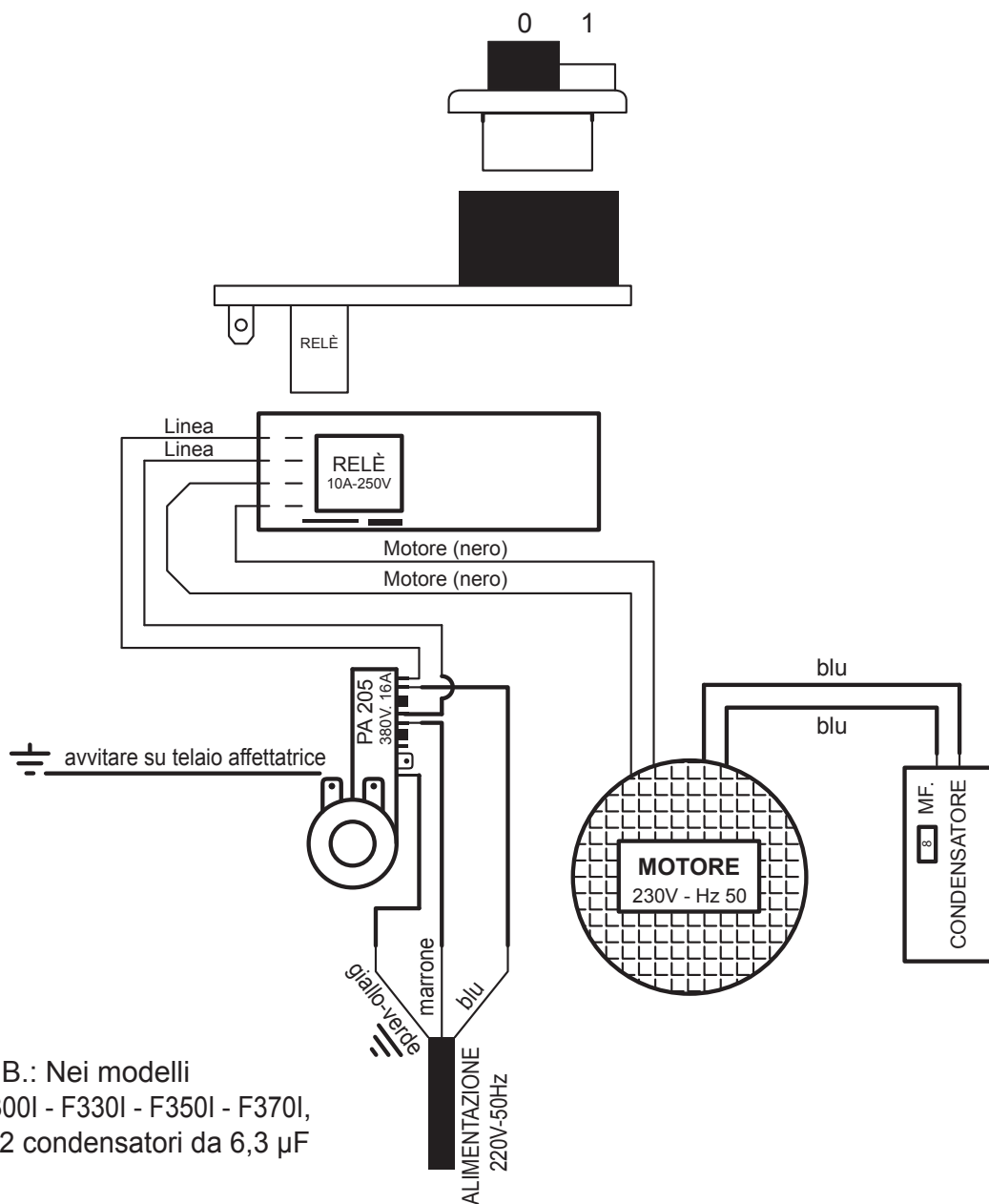


Solo per personale autorizzato dal costruttore

SCHEMA ELETTRICO TG 00MINI

per modelli

F 250 I - F 275 I - F 275 IL - F 300 E - F 300 EL - F 300 CL - F 300 I - F 330 I - F 350 I - F 370 I



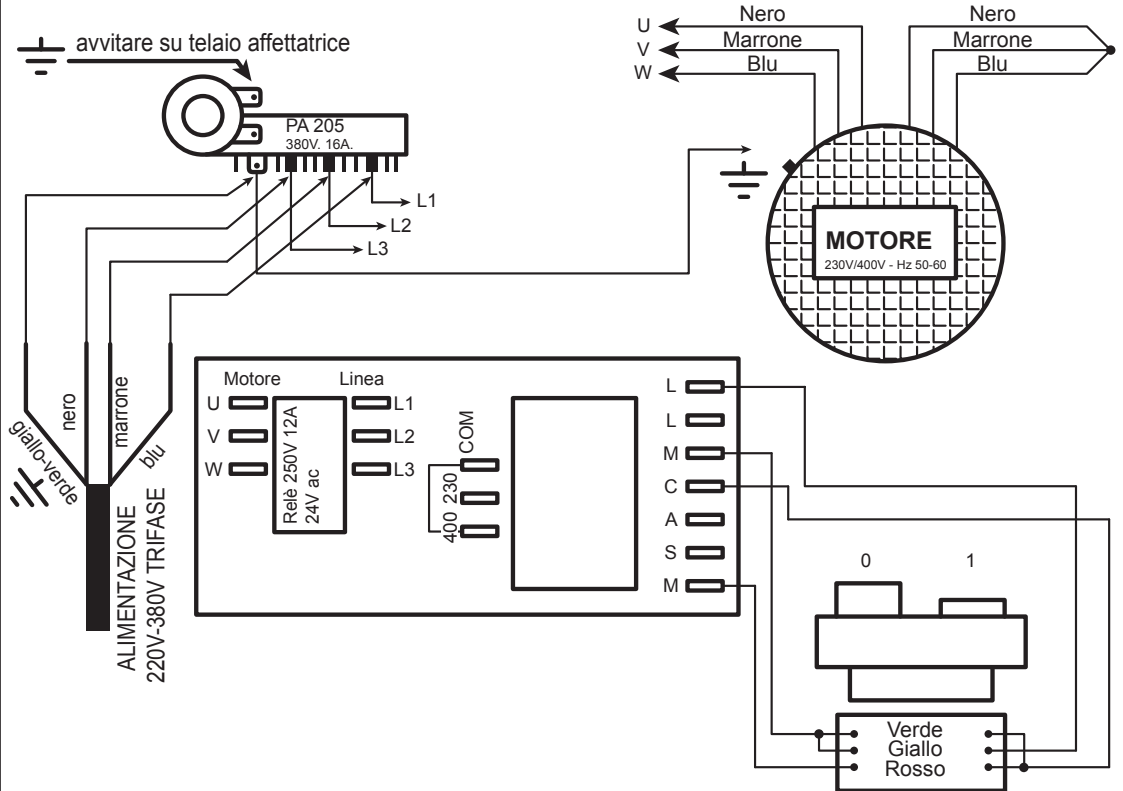
N.B.: Nei modelli
F300I - F330I - F350I - F370I,
n°2 condensatori da 6,3 μ F

Solo per personale autorizzato dal costruttore

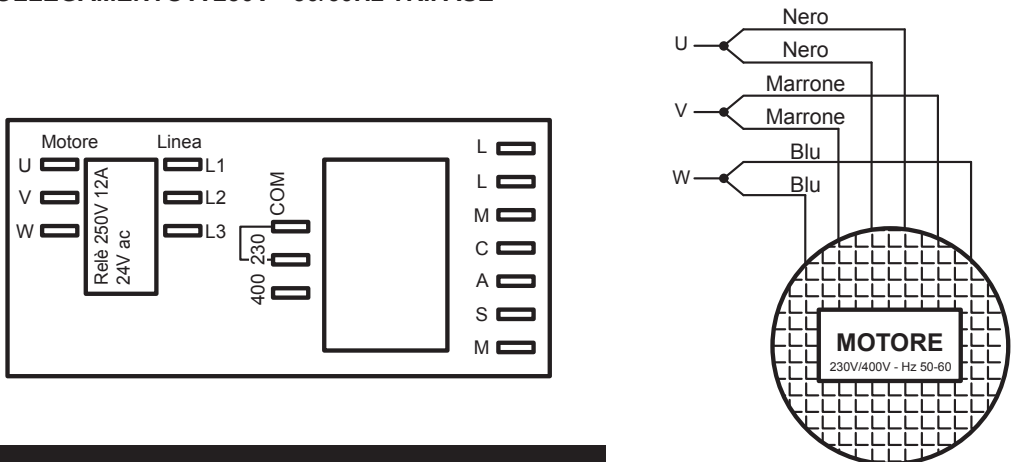
SCHEMA ELETTRICO TRIFASE TG00SR

tutti i modelli

COLLEGAMENTO A 380V - 50/60Hz TRIFASE

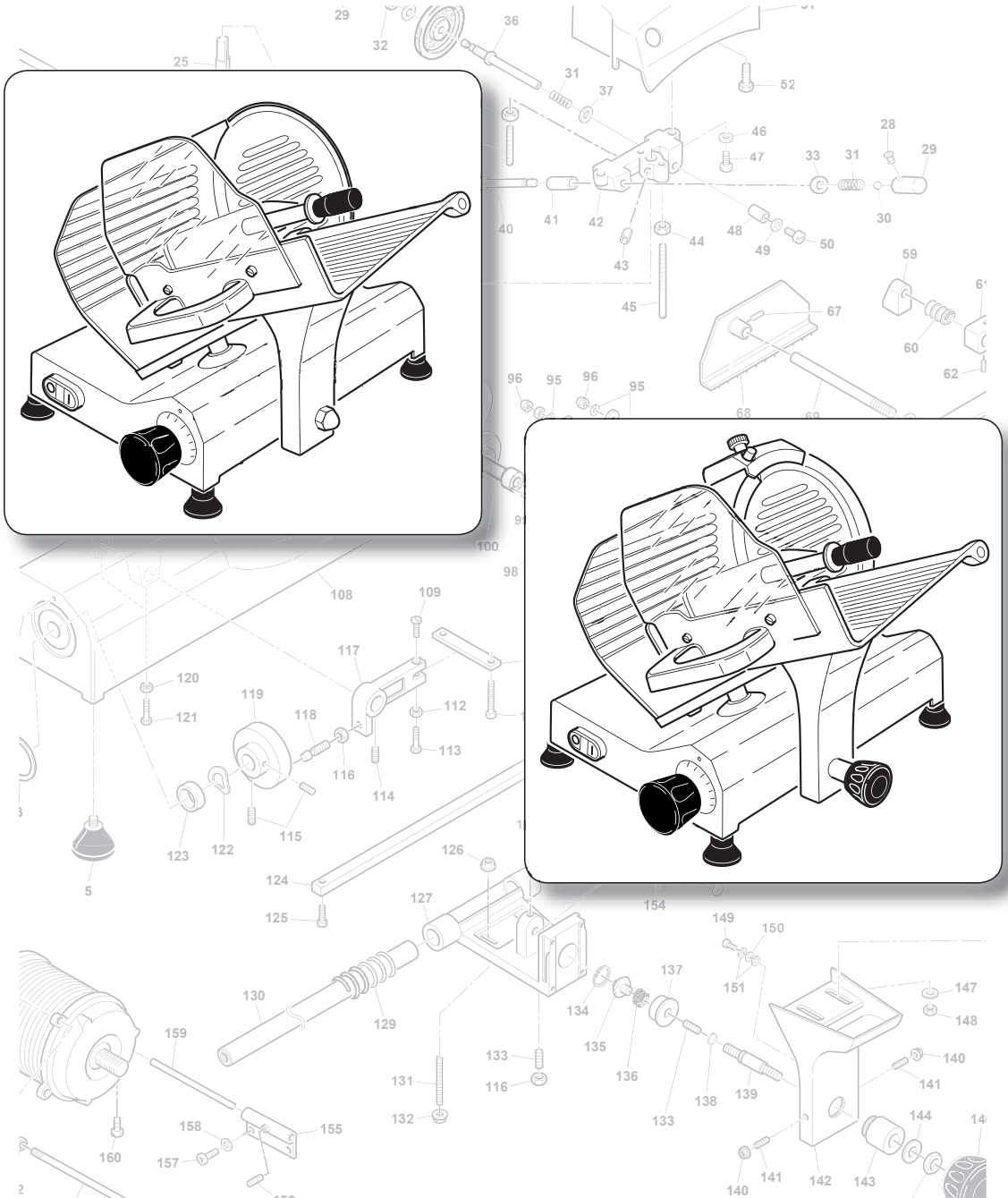


COLLEGAMENTO A 230V - 50/60Hz TRIFASE



Solo per personale autorizzato dal costruttore

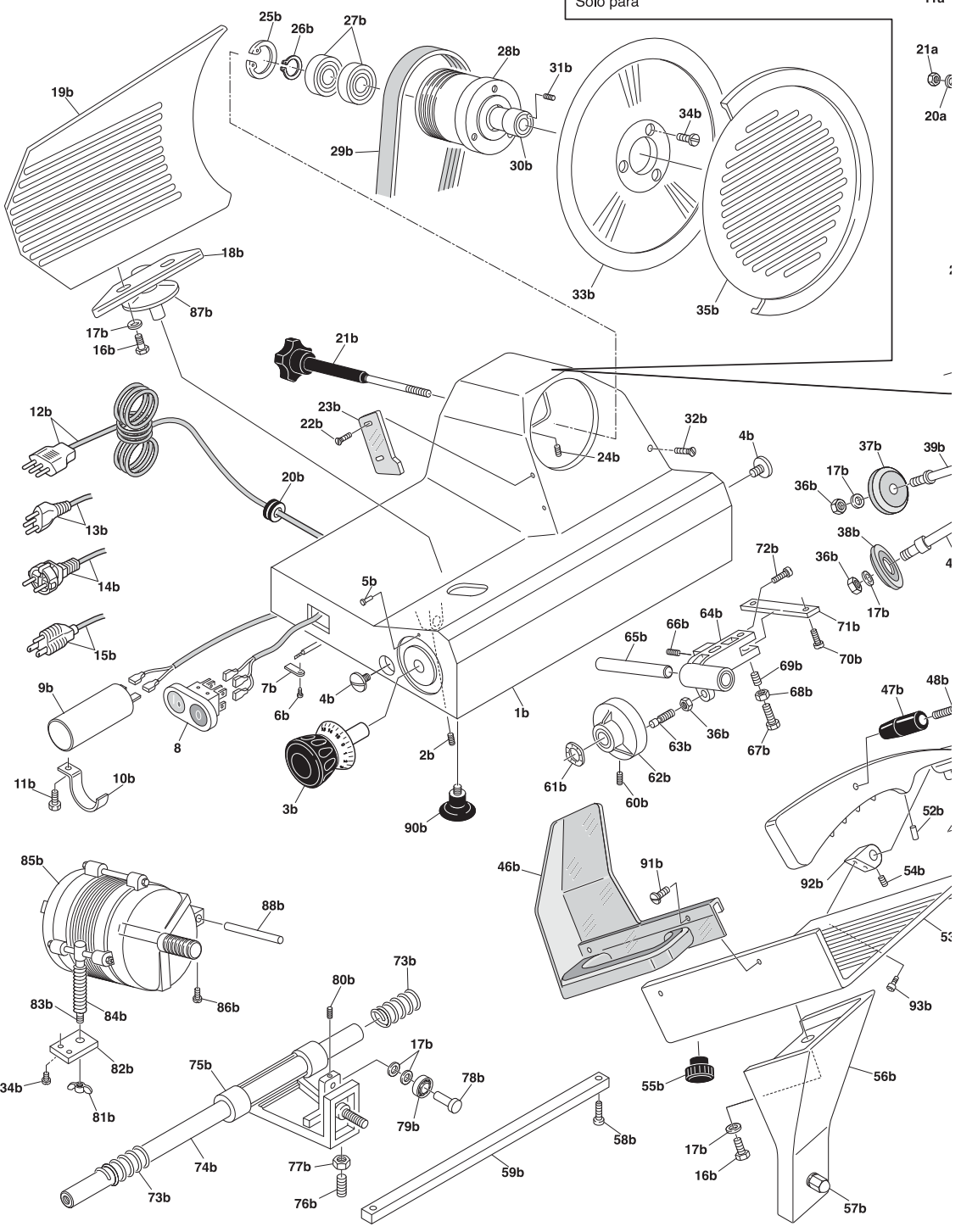
PAGINA INTENZIONALMENTE BIANCA

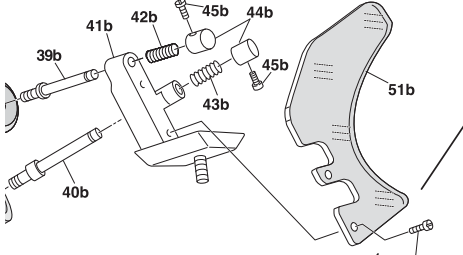
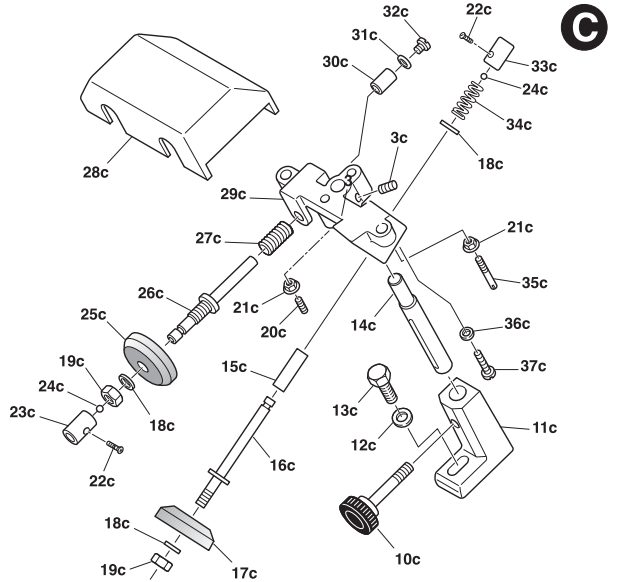
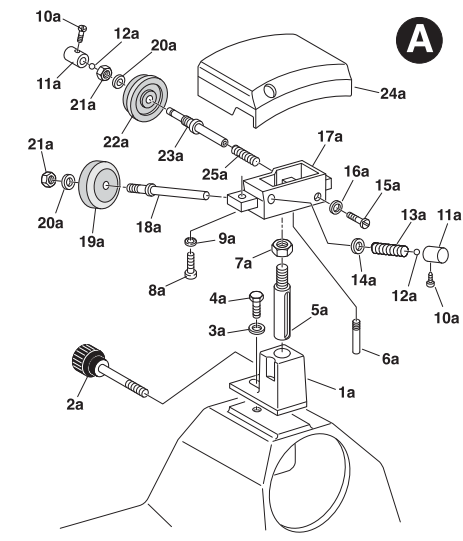


B

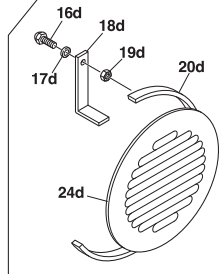
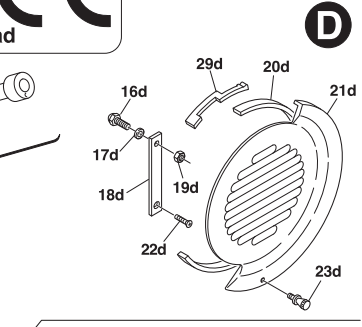
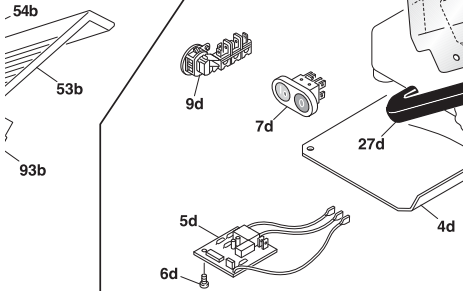
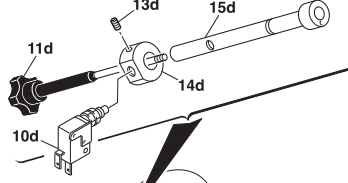
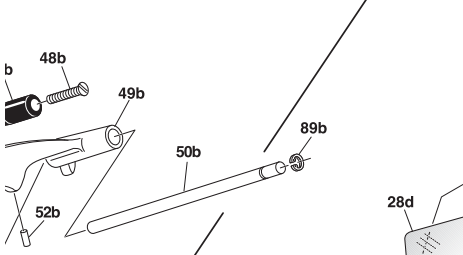
Solo per
Only for
Seulement pour
Nur für
Solo para

S220AF - F195AF
F250E - F275E





Dispositivi di sicurezza
 Safety disposal
 Dispositif de surete
 Sicherung
 Dispositivos de seguridad

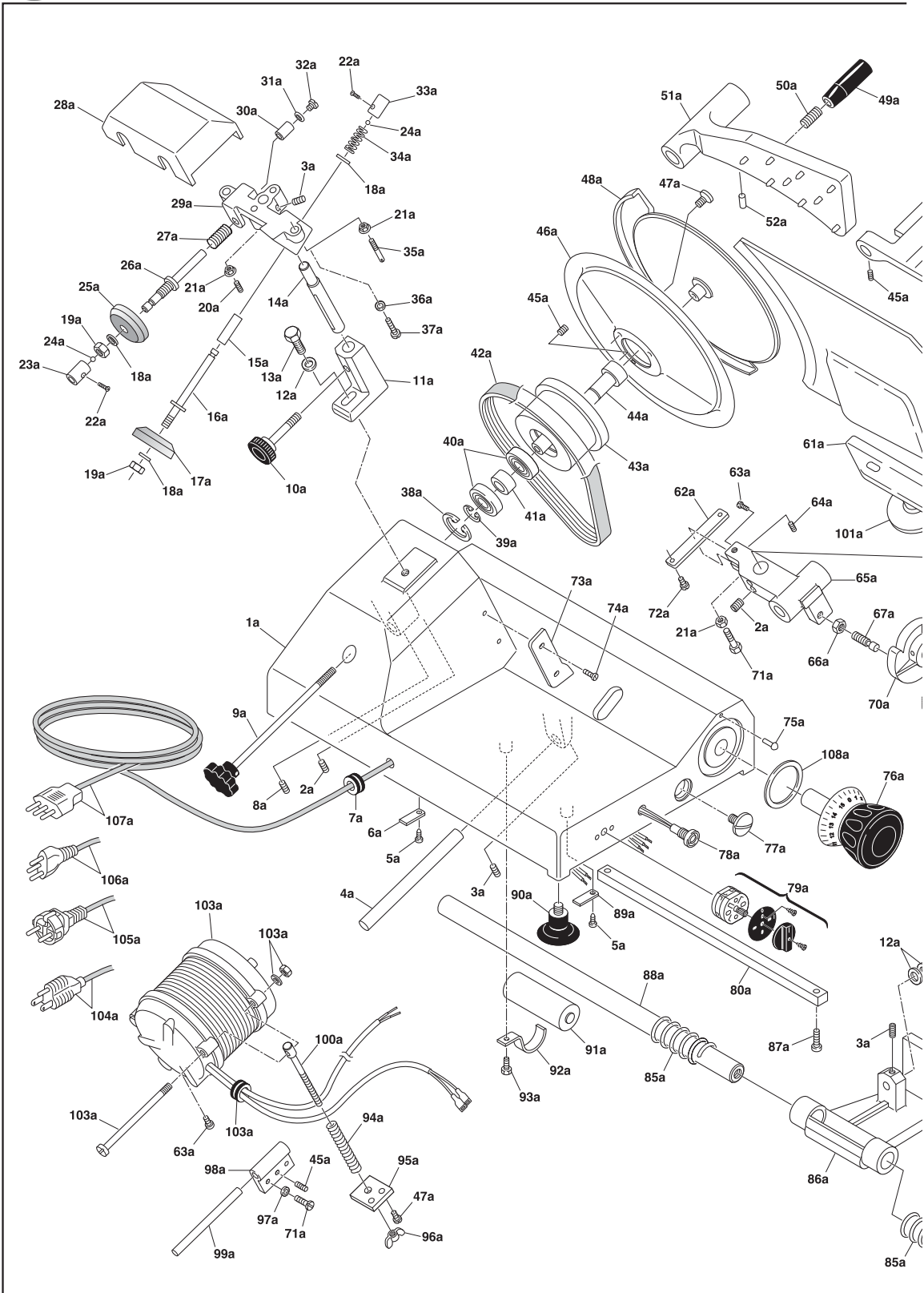


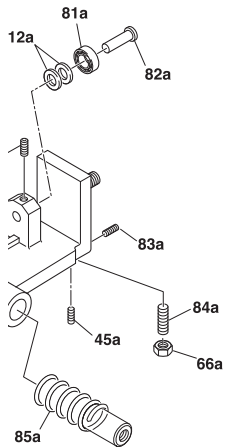
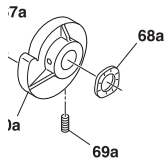
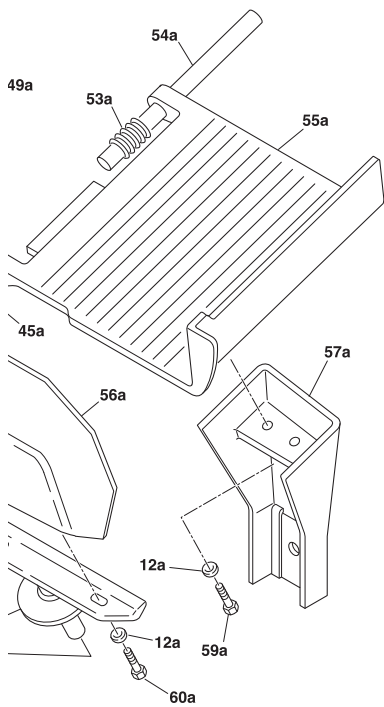
Solo per
 Only for
 Seulement pour
 Nur für
 Sólo para
F195
S220
F250S

Ed. 06/2016

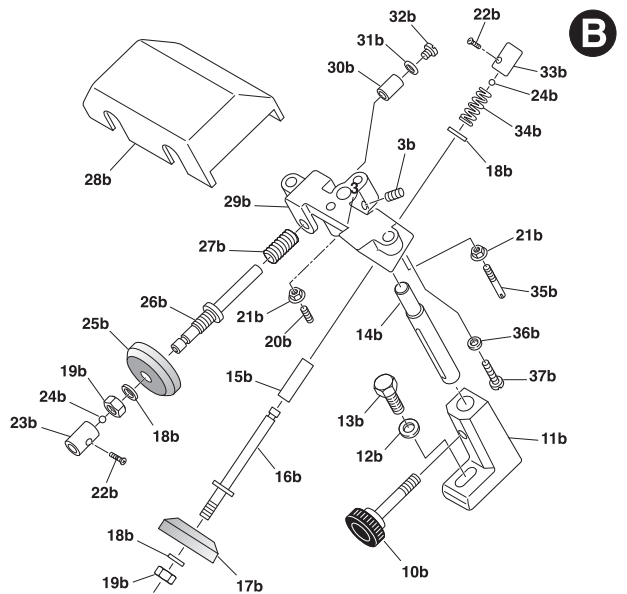
Affettatrice elettrica a gravità
Electric gravity slicer
Trancheur électrique par gravitation
Elektrische Aufschnittmaschine
Cortadora eléctrica de gravedad

F195 / F195AF
S220 / S220AF
F250ES / F250E
F300R / F275E



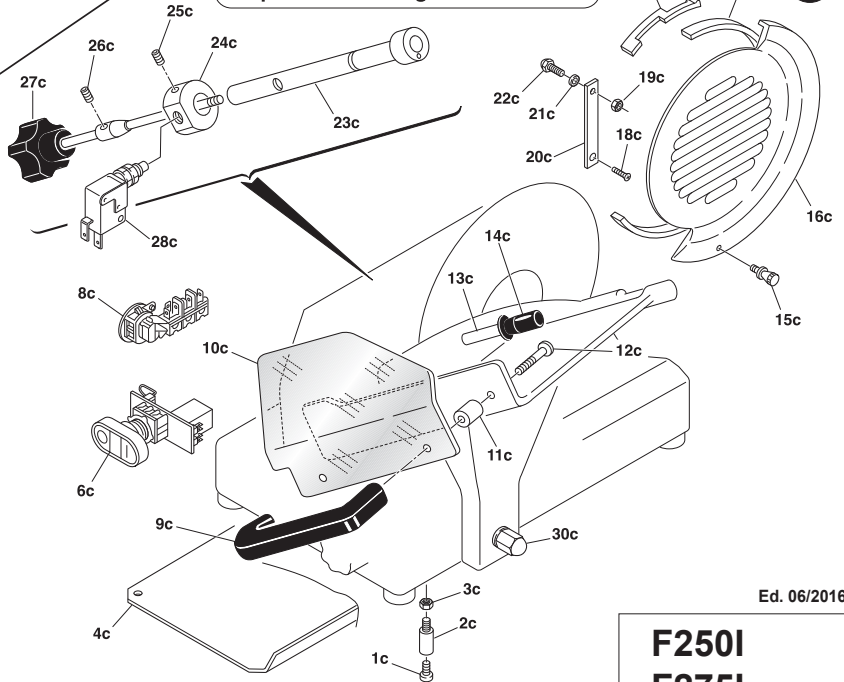


A



B

Dispositivi di sicurezza
 Safety disposal
 Dispositif de surete
 Sicherung
 Dispositivos de seguridad

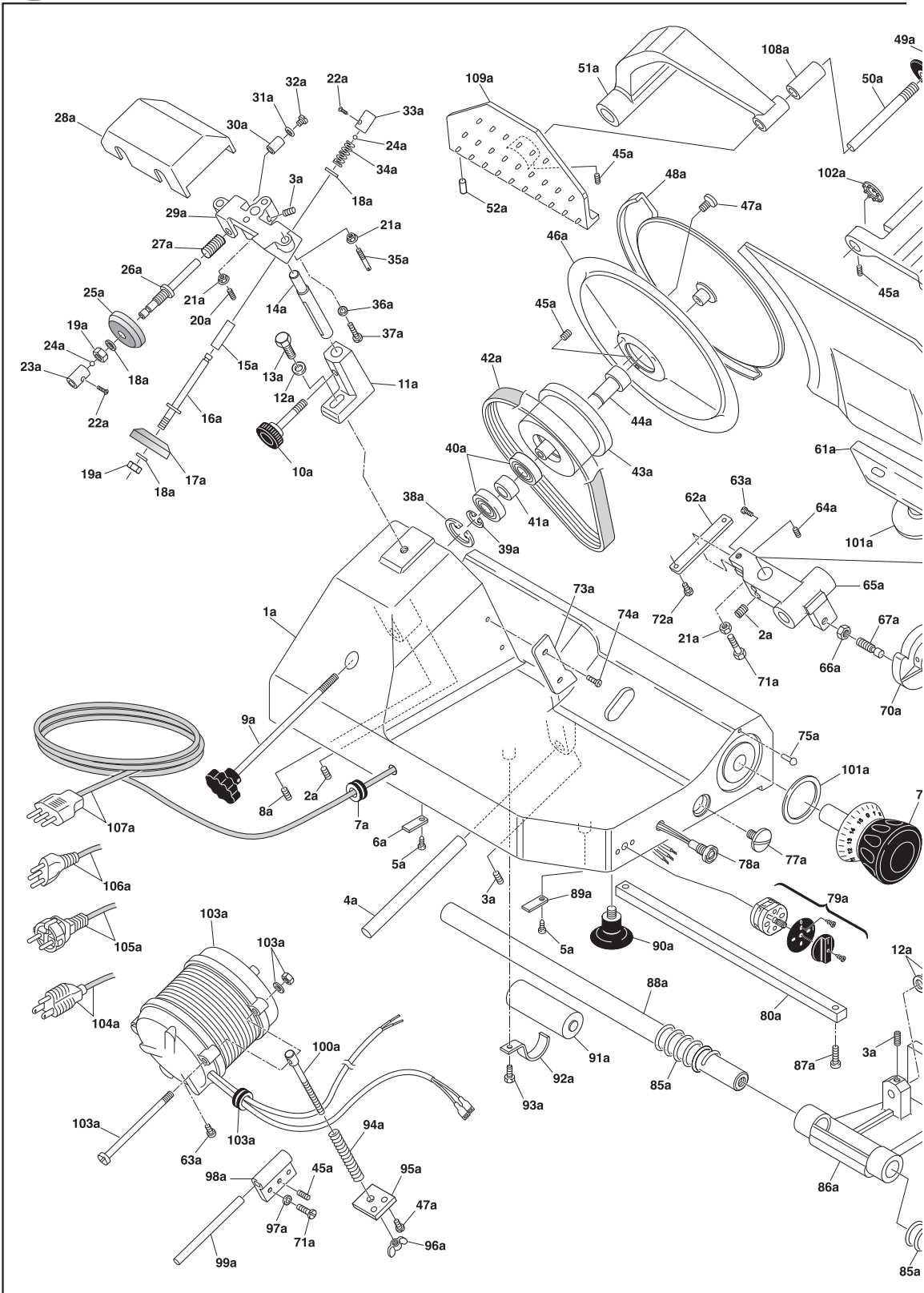


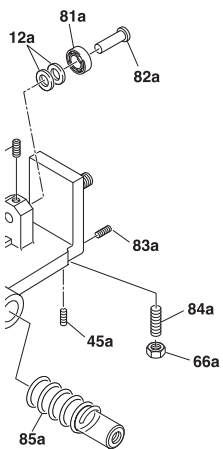
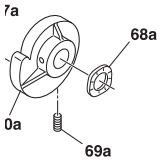
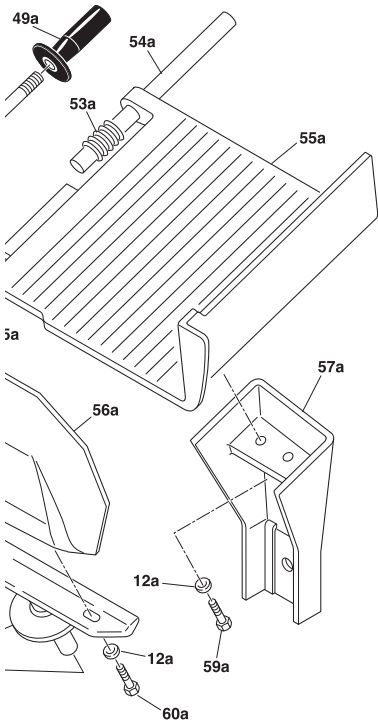
C

Ed. 06/2016

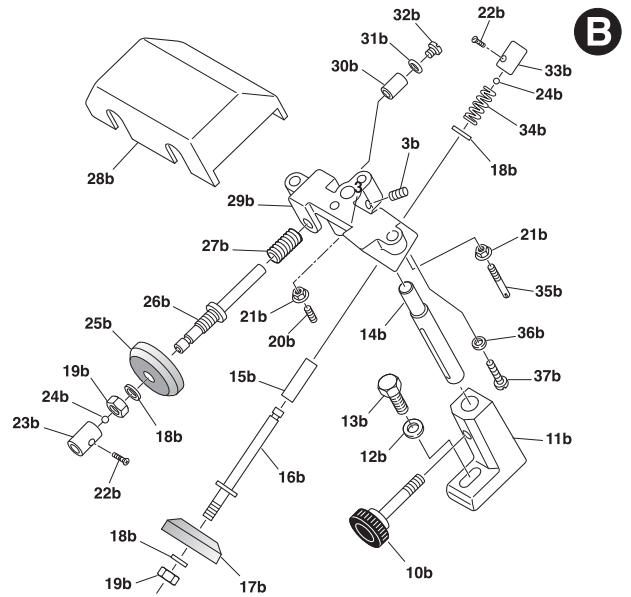
Affettatrice elettrica a gravità
Electric gravity slicer
Trancheur électrique par gravitation
Elektrische Aufschnittmaschine
Cortadora eléctrica de gravedad

F250I
F275I
F300E
F275IL
F300EL



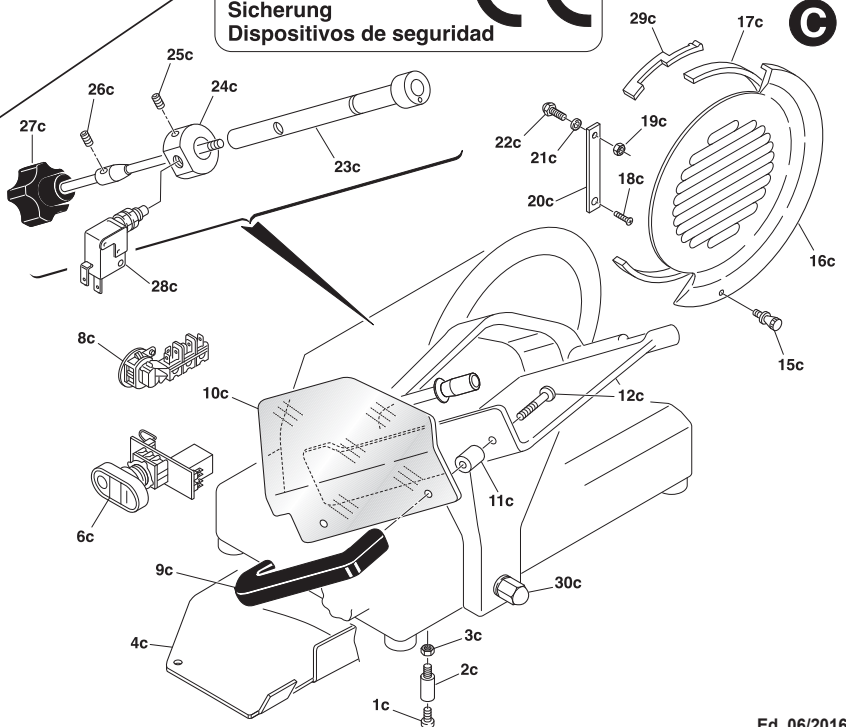


A



B

Dispositivi di sicurezza
 Safety disposal
 Dispositif de surete
 Sicherung
 Dispositivos de seguridad

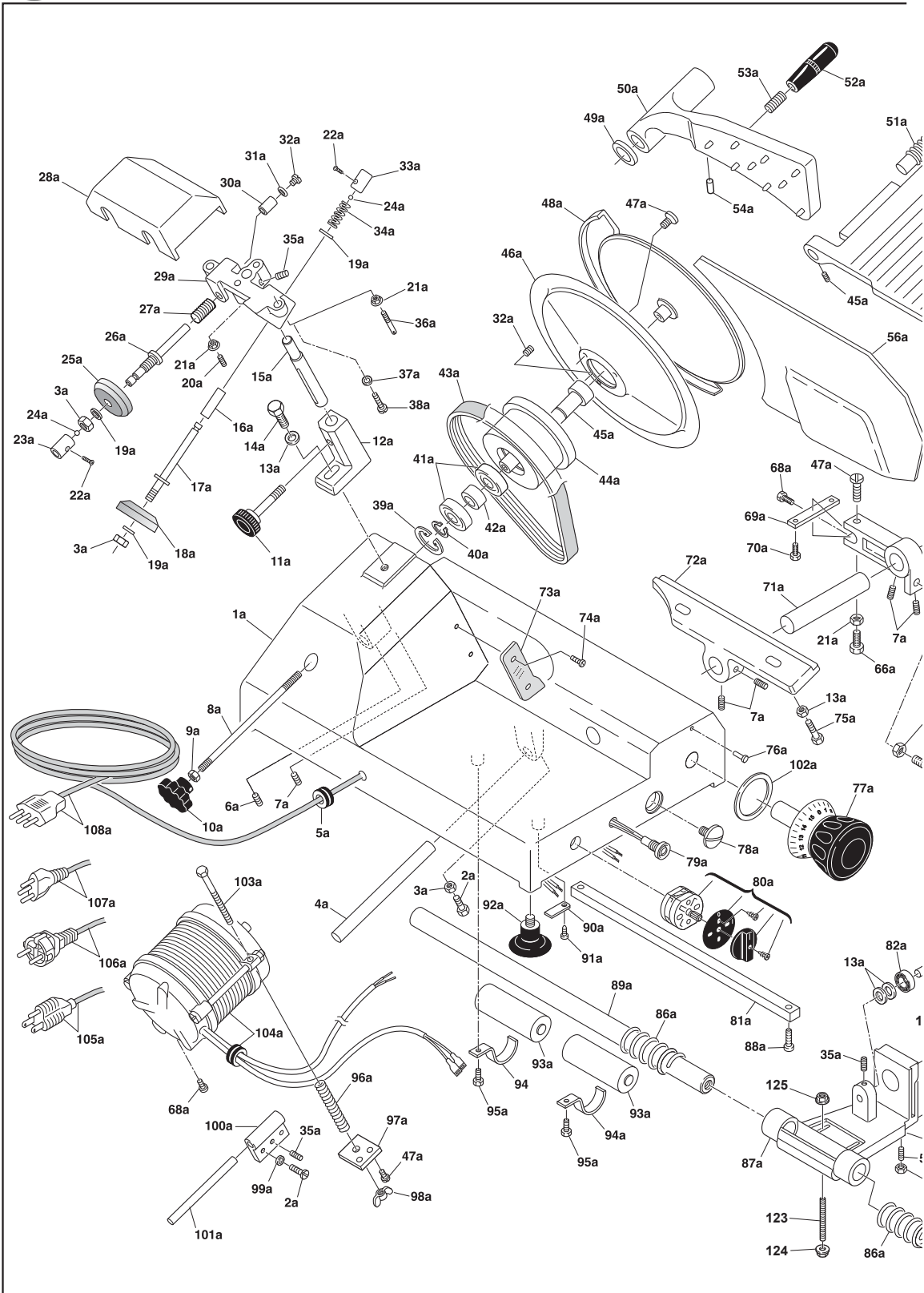


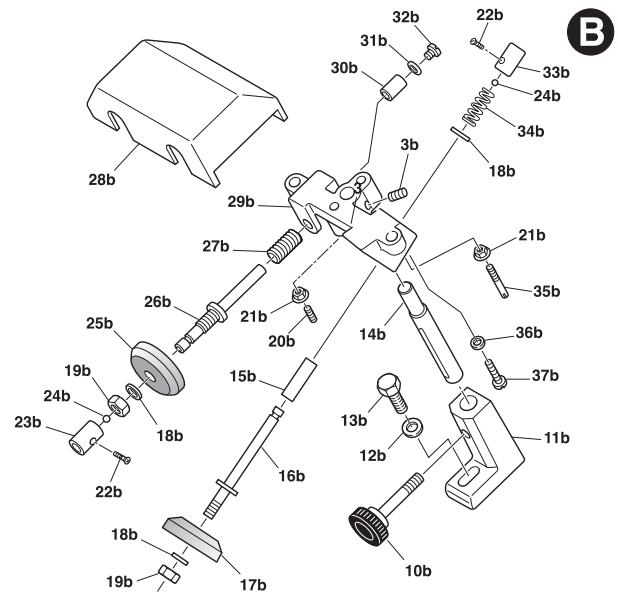
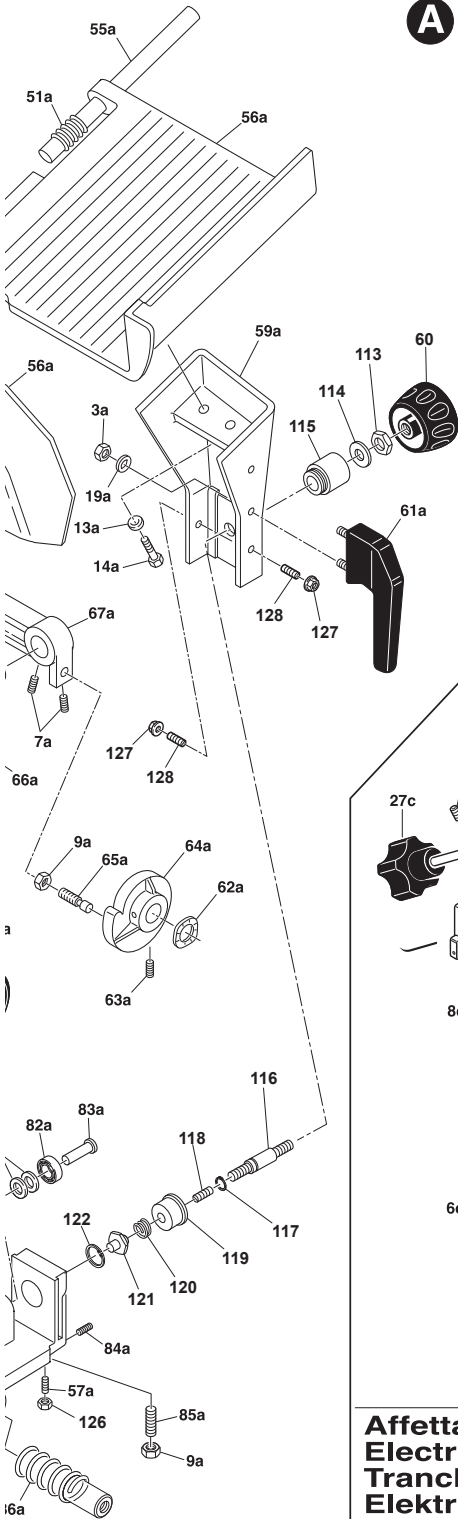
C

Ed. 06/2016

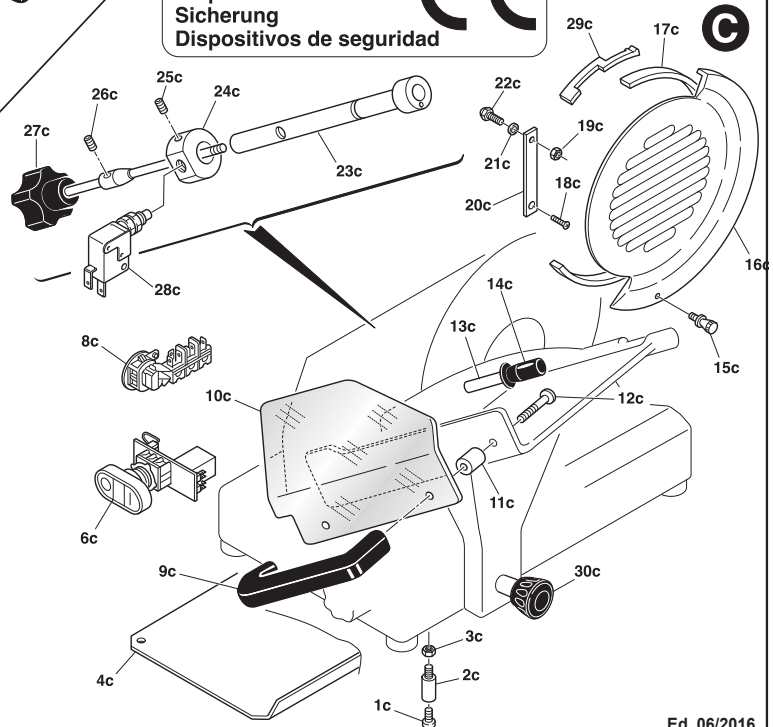
Affettatrice elettrica a gravità
Electric gravity slicer
Trancheur électrique par gravitation
Elektrische Aufschnittmaschine
Cortadora eléctrica de gravedad

F300CL





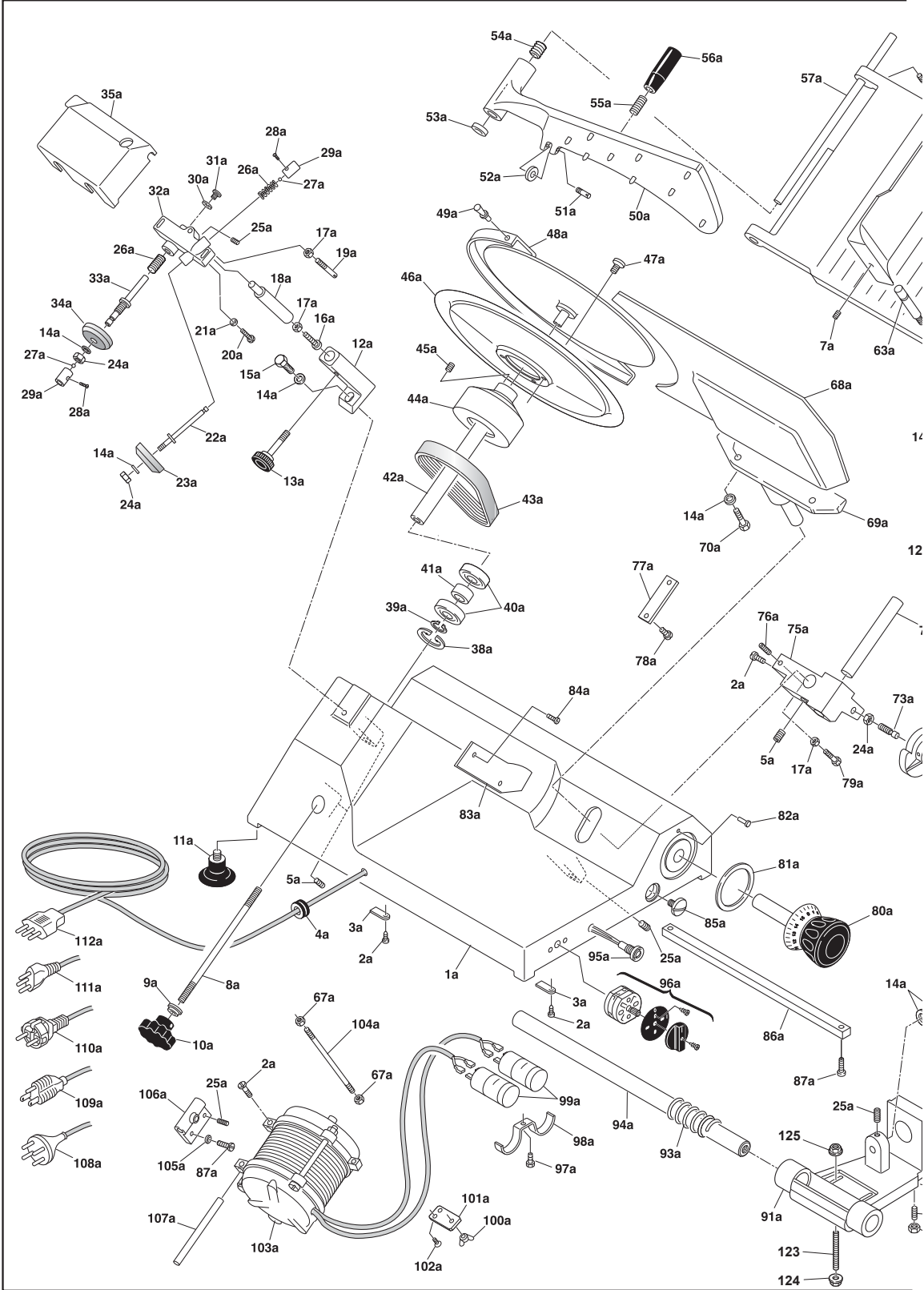
Dispositivi di sicurezza
 Safety disposal
 Dispositif de surete
 Sicherung
 Dispositivos de seguridad

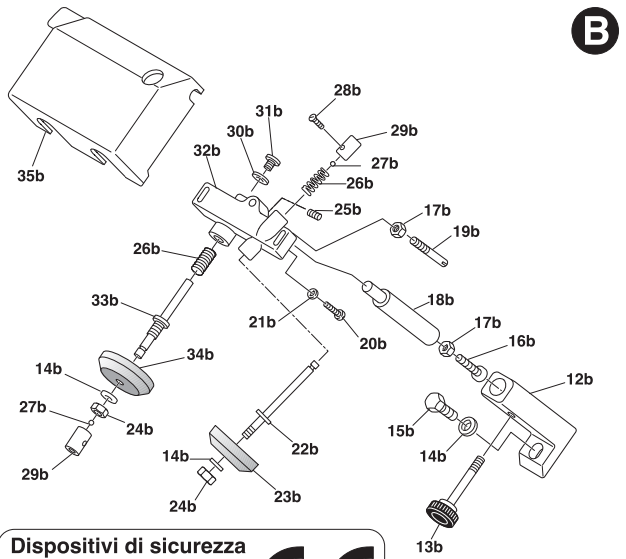
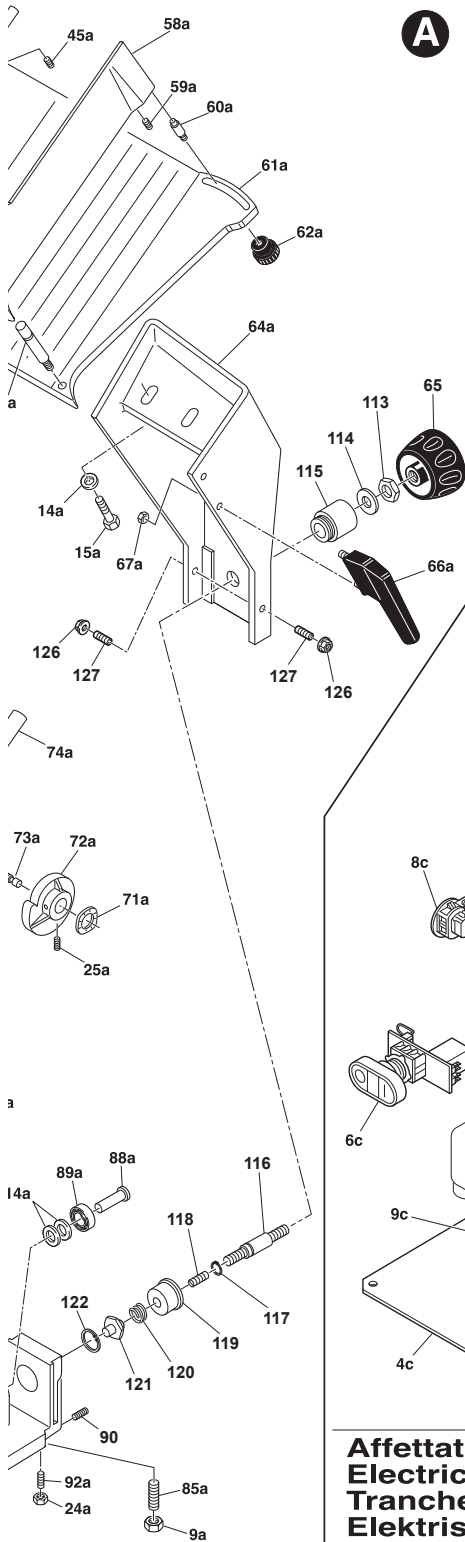


Affettatrice elettrica a gravità
Electric gravity slicer
Trancheur électrique par gravitation
Elektrische Aufschnittmaschine
Cortadora eléctrica de gravedad

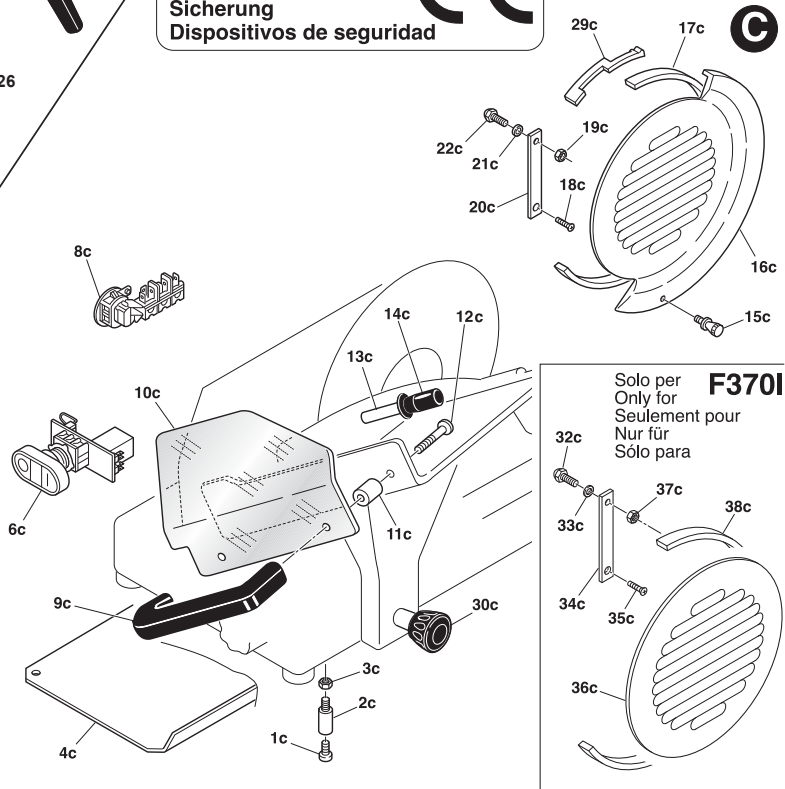
F300i
F330i

Ed. 06/2016





Dispositivi di sicurezza
Safety disposal
Dispositif de surete
Sicherung
Dispositivos de seguridad



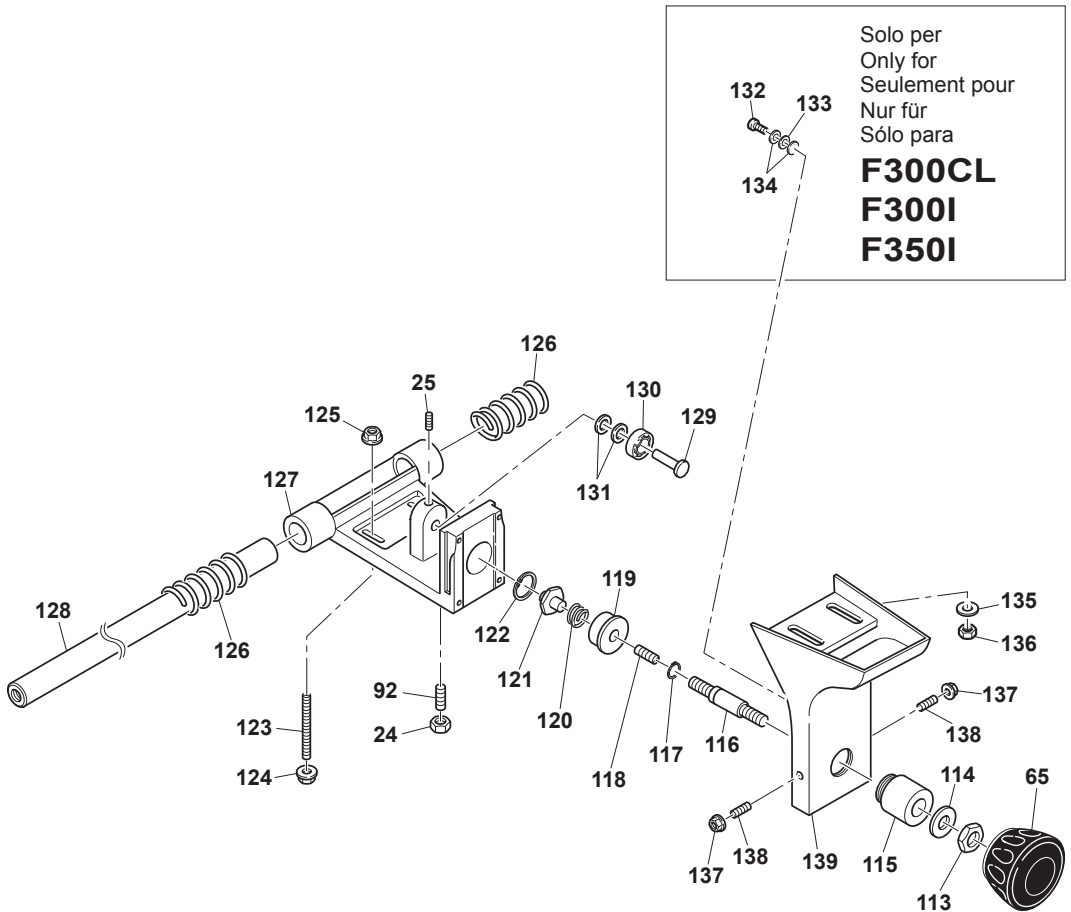
Solo per **F370i**
Only for
Seulement pour
Nur für
Sólo para

Ed. 06/2016

Affettatrice elettrica a gravità
Electric gravity slicer
Trancheur électrique par gravitation
Elektrische Aufschnittmaschine
Cortadora eléctrica de gravedad

F350i
F370i

SISTEMA DI BLOCCO PIATTO (optional a richiesta)



Solo per
Only for
Seulement pour
Nur für
Sólo para
F300CL
F300I
F350I

Ed. 06/2016

Affettatrice elettrica a gravità
Electric gravity slicer
Trancheur électrique par gravitation
Elektrische Aufschnittmaschine
Cortadora eléctrica de gravedad

S220 / F275I
F250ES / F275IL
S220AF / F300R
F250E / F300E
F250I / F300EL
F275E / F300CL

DICHIARAZIONE MOCA

DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ DEI MATERIALI E DEGLI OGGETTI DESTINATI A VENIRE A CONTATTO CON I PRODOTTI ALIMENTARI

1. Con la presente si dichiara che il prodotto/articolo/macchinario:

AFFETTATRICE A GRAVITÀ, VERTICALE, CON STRUTTURA IN ALLUMINIO ANODIZZATO
fornitovi per il contatto prolungato con alimenti;

È CONFORME

ALLA SEGUENTE LEGISLAZIONE COMUNITARIA:

- Regolamento 1935/2004 CE
- Regolamento 1895/2005 CE
- Regolamento 10/2011 CE

ED ALLA SEGUENTE LEGISLAZIONE ITALIANA:

- Decreto Ministeriale 21/03/1973 e successive modifiche ed integrazioni compreso il DM 140/2013
- DPR 777/82 e successivi aggiornamenti e modifiche

2. La lama dell'affettatrice sopra citata è fabbricata con la seguente lega:

- AISI 420, C45 _ Tutti i modelli CE domestico e modelli con diametro lama da 195 a 250 mm CE professionale
- AISI 420, 100Cr6 modelli con diametro lama da 300 a 370 mm CE professionale

TEST DI IDONEITÀ ALIMENTARE

- Il materiale rispetta i limiti di migrazione globale e migrazione specifica di nichel, cromo e manganese nelle condizioni di prova riportate dal fornitore produttore della lama CHIARAVALLI GROUP SPA E SLAYER BLADE SRL;
- Il materiale con cui viene costruita l'affettatrice e il suo trattamento superficiale sono sottoposti a restrizioni nelle legislazioni citate:
 - **Regolamento (CE) n. 1935/2004** del Parlamento europeo e del Consiglio del 27 ottobre 2004 riguardante i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari e che abroga le direttive 80/590/CEE e 89/109/CEE
 - Technical Document "**Metals and alloys used in food contact materials and articles**" (Council of Europe, 2013)
 - **DIN 10531:2011** Food hygiene - Production and dispense of hot beverages from hot beverage appliances - Hygiene requirements, migration test

Per effettuare l'analisi un esemplare è stato messo a contatto con 5000 ml di simulante acqua per 2 ore a 40°C al terzo contatto.

Sul simulante proveniente dal contatto è stato ricercato l'alluminio, mediante tecnica ICP-MS.

Componente	Risultato	Unità di misura	Metodo	Limite di rilascio (mg/kg)
Alluminio	< 0,10	mg/kg	rif. EPA 6010D 2018	5

I simulanti e le condizioni di prova sono scelti in base alle direttive 82/711/CEE e 85/572/CEE e succ. agg. e al Decreto n.338 del 22/07/1998. (Vedi nota a fine documento sull'art. 22 del Reg. (EU) n.10/2011 sulle Disposizioni Transitorie).

Il limite di migrazione globale, unitamente alle altre restrizioni/migrazioni specifiche alle quali possono essere sottoposti i monomeri e/o gli additivi presenti nel materiale, sono rispettati nelle condizioni d'uso sopra menzionate. L'affermazione è supportata da prove analitiche condotte in accordo con le Direttive 82/711/CEE, 85/572/CEE e 97/48/CE e con il DM 21/03/1973 oppure in base a calcoli effettuati considerando il contenuto delle sostanze sottoposte a limiti di migrazione. I calcoli sono stati effettuati assumendo che 1 kg di alimento venga a contatto con 1 prodotto.

Nel materiale non sono presenti sostanze regolate dai Regolamenti (CE) n. 1333/2008 e 1334/2008 e succ. agg. (sostanze chiamate "dual use").

Secondo dati sperimentali e/o calcoli teorici tali sostanze sono conformi a quanto disposto dall'art. 11 del Regolamento (EU) n.10/2011 comma 3, lettere a e b e dal DM 21/03/73.

Questa dichiarazione ha una validità a partire dalla data sotto riportata e sarà precedentemente sostituita se interverranno cambiamenti nella produzione/formulazione del materiale o se i riferimenti legislativi al punto 1 saranno modificati e aggiornati in modo da richiedere una nuova verifica ai fini della conformità.

NOTA: la presente dichiarazione è redatta secondo quanto previsto dall'art. 22, comma 1: "Disposizioni transitorie" e dall'art. 23 "Entrata in vigore e applicazione" del Regolamento (EU) n.10/2011.

I seguenti Rapporti di Prova relativi ai test di migrazione effettuati sono disponibili sul sito

Rdp n°13508-01 Bpsec S.r.l.

RELAZIONE n°13508-01 Bpsec S.r.l.

Per i modelli di affettatrice con particolari realizzati in legno di ulivo sono stati eseguiti i seguenti test:

Screening di composti inorganici in materiali a contatto con alimenti

con lo scopo di rilevare e di quantificare le molecole estraibili dal campione mediante contatto con acido nitrico 65% a 120 °C per 2 ore e rilevabili mediante spettrometria di emissione al plasma (ICP/OES).

Screening di composti organici volatili in materiali a contatto con alimenti

con lo scopo di valutare il trasferimento di sostanze volatili costituenti il materiale che possano migrare nell'alimento mediante condizionamento ad opportuna temperatura, estrazione dello spazio di testa (mediante contatto di 30 minuti a 125°C) ed analisi gascromatografica con detector di massa.

Screening di composti organici semivolatili e non volatili in materiali a contatto con alimenti

con lo scopo di rilevare e di quantificare, convenzionalmente in benzyl butyl phthalate (BBPd4) le molecole estraibili dal campione mediante contatto con etanolo 95% a 60 °C per 10 giorni e rilevabili mediante gas cromatografia equipaggiata con rivelatore di massa (GC EI/MS).

Conclusioni

Non sono state riscontrate sostanze pericolose.

I seguenti Rapporti di Prova relativi ai test di migrazione effettuati sono disponibili sul sito

Rdp n°13509-01 Bpsec S.r.l.

Relazione - 13509-01 Elementi Bpsec S.r.l.

Relazione - 13509-01 SVOC Bpsec S.r.l.

Relazione - 13509-01 VOC Bpsec S.r.l.

DICHIARAZIONE MOCA

DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ DEI MATERIALI E DEGLI OGGETTI DESTINATI A VENIRE A CONTATTO CON I PRODOTTI ALIMENTARI

1. Con la presente si dichiara che il prodotto/articolo/macchinario:

AFFETTATRICE A GRAVITÀ, VERTICALE, A VOLANO CON STRUTTURA VERNICIATA
fornitovi per il contatto prolungato con alimenti;

È CONFORME

ALLA SEGUENTE LEGISLAZIONE COMUNITARIA:

- Regolamento 1935/2004 CE
- Regolamento 1895/2005 CE
- Regolamento 10/2011 CE

ED ALLA SEGUENTE LEGISLAZIONE ITALIANA:

- Decreto Ministeriale 21/03/1973 e successive modifiche ed integrazioni compreso il DM 140/2013
- DPR 777/82 e successivi aggiornamenti e modifiche

2. La lama dell'affettatrice sopra citata è fabbricata con la seguente lega:

- AISI 420, C45 _ Tutti i modelli CE domestico e modelli con diametro lama da 195 a 250 mm CE professionale
- AISI 420, 100Cr6 modelli con diametro lama da 300 a 370 mm CE professionale

TEST DI IDONEITÀ ALIMENTARE

- Il materiale rispetta i limiti di migrazione globale e migrazione specifica di nichel, cromo e manganese nella condizioni di prova riportate dal fornitore produttore della lama CHIARAVALLI GROUP SPA E SLAYER BLADE SRL;
- Il materiale di rivestimento dell'affettatrice contiene sostanze sottoposte a restrizioni nelle legislazioni citate:

NOME	CAS	Valore rilevato	QM(t) mg/kg
4,4'-metilen di(fenilisocianato)	cas 101-68-8	0,0120	1

Essendo il valore riscontrato inferiore al valore di QM(t), il prodotto affettatrice è da ritenersi conforme.

CONDIZIONI DI PROVA

MIGRAZIONE IN ACQUA

Met.: UNI EN 1186:2006

CONDIZIONI DI CONTATTO

Rapporto superficie/volume:0,5
Tempo.....30 min
Temperatura40°C

MIGRAZIONE IN OLIO

Met.: UNI EN 1186:2006

CONDIZIONI DI CONTATTO

Rapporto superficie/volume:0,5
Tempo30 min
Temperatura40°C

I simulanti e le condizioni di prova sono scelti in base alle direttive 82/711/CEE e 85/572/CEE e succ. agg. e al Decreto n.338 del 22/07/1998. (Vedi nota a fine documento sull'art. 22 del Reg. (EU) n.10/2011 sulle Disposizioni Transitorie).

Il limite di migrazione globale, unitamente alle altre restrizioni/migrazioni specifiche alle quali possono essere sottoposti i monomeri e/o gli additivi presenti nel materiale, sono rispettati nelle condizioni d'uso sopra menzionate. L'affermazione è supportata da prove analitiche condotte in accordo con le Direttive 82/711/CEE, 85/572/CEE e 97/48/CE e con il DM 21/03/1973 oppure in base a calcoli effettuati considerando il contenuto delle sostanze sottoposte a limiti di migrazione. I calcoli sono stati effettuati assumendo che 1 kg di alimento venga a contatto con 1 prodotto.

Nel materiale non sono presenti sostanze regolate dai Regolamenti (CE) n. 1333/2008 e 1334/2008 e succ. agg. (sostanze chiamate "dual use").

Secondo dati sperimentali e/o calcoli teorici tali sostanze sono conformi a quanto disposto dall'art. 11 del Regolamento (EU) n.10/2011 comma 3, lettere a e b e dal DM 21/03/73.

Questa dichiarazione ha una validità a partire dalla data sotto riportata e sarà precedentemente sostituita se interverranno cambiamenti nella produzione/formulazione del materiale o se i riferimenti legislativi al punto 1 saranno modificati e aggiornati in modo da richiedere una nuova verifica ai fini della conformità.

NOTA: la presente dichiarazione è redatta secondo quanto previsto dall'art. 22, comma 1: "Disposizioni transitorie" e dall'art. 23 "Entrata in vigore e applicazione" del Regolamento (EU) n.10/2011.

I seguenti Rapporti di Prova relativi ai test di migrazione effettuati sono disponibili sul sito

Rdp n°8395-01 Bpsec S.r.l.

Rdp n°8395-02 Bpsec S.r.l.

Rdp n°8395-03 Bpsec S.r.l.

Rdp n°13507/01 Bpsec S.r.l.

Per i modelli di affettatrice con particolari realizzati in legno di ulivo sono stati eseguiti i seguenti test:

Screening di composti inorganici in materiali a contatto con alimenti

con lo scopo di rilevare e di quantificare le molecole estraibili dal campione mediante contatto con acido nitrico 65% a 120 °C per 2 ore e rilevabili mediante spettrometria di emissione al plasma (ICP/OES).

Screening di composti organici volatili in materiali a contatto con alimenti

con lo scopo di valutare il trasferimento di sostanze volatili costituenti il materiale che possano migrare nell'alimento mediante condizionamento ad opportuna temperatura, estrazione dello spazio di testa (mediante contatto di 30 minuti a 125°C) ed analisi gascromatografica con detector di massa.

Conclusioni

Non sono state riscontrate sostanze pericolose.

Screening di composti organici semivolatili e non volatili in materiali a contatto con alimenti

con lo scopo di rilevare e di quantificare, convenzionalmente in benzyl butyl phthalate (BBPd4) le molecole estraibili dal campione mediante contatto con etanolo 95% a 60 °C per 10 giorni e rilevabili mediante gas cromatografia equipaggiata con rivelatore di massa (GC EI/MS).

I seguenti Rapporti di Prova relativi ai test di migrazione effettuati sono disponibili sul sito

Rdp n°13509-01 Bpsec S.r.l.

Relazione - 13509-01 Elementi Bpsec S.r.l.

Relazione - 13509-01 SVOC Bpsec S.r.l.

Relazione - 13509-01 VOC Bpsec S.r.l.



FAC SRL

macchine affettatrici industriali e familiari

Via Morazzone, 137 - 21044 CAVARIA (VA)

Tel. +39 0331 212252 - Fax. +39 0331 216443

www.slicers.it

info@slicers.it