

SAMMIC



PELADORAS DE PATATAS

POTATO PEELERS

ÉPLUCHEUSES

MODELOS

Este manual describe la instalación, funcionamiento y mantenimiento de las peladoras M-6, M-12 (simples) C-6, C-12 (combinadas). La referencia del modelo y sus características se indican en la placa de identificación colocada sobre la máquina.

Estas peladoras están diseñadas y fabricadas de acuerdo con las directivas Europeas: 89/392/CEE,93/68/CEE,73/23/CEE.

INSTALACION

Para conseguir las mejores prestaciones, así como una buena conservación de la máquina, hay que seguir cuidadosamente las instrucciones contenidas en este manual.

CONEXION ELECTRICA

1. Características del motor

Estas peladoras son equipadas con motor de 0,5 HP 370 W de consumo.

El motor monofásico se suministra para tensión de 220 V.

El motor trifásico se suministra para tensión de 220 ó 380 V, conectado a 380 V.

Antes de conectar la peladora a la red, comprobar si el motor está preparado para el mismo voltaje que el de la red. En caso de que no fuera así, realizar el cambio de voltaje. Para el cambio de voltaje de 380 a 220 V soltar la caja de bornes. En la tapa hay una placa que explica gráficamente el modo de efectuarlo.

2. Características del cable

Las peladoras SAMMIC se suministran con un cable eléctrico de 1,8 m de largo, con recubrimiento termo plástico.

ES OBLIGATORIA LA CONEXION CON TIERRA. El hilo de toma-tierra de la máquina está señalizado.

-Peladoras trifásicas: Preparar una toma de corriente mural 3P+T de 16A y una clavija estanca para conectarla al cable de la peladora.

-Peladoras monofásicas: Preparar una toma de corriente mural 2P+T de 16A y su clavija correspondiente.

3. Cambio sentido giro motor

El plato giratorio debe girar de izquierda a derecha. Para mayor seguridad, mirar la dirección que indica la flecha que está en el costado de la peladora. Para invertir el giro, cambiar la posición de dos hilos entre sí.

ENTRADA DEL AGUA

Diámetro exterior de la boquilla de entrada Ø 17 mm. Conectar el grifo de agua fría por medio de un tubo de plástico.

DESAGÜE

Diámetro exterior del tubo de desagüe: Ø 48 mm (M6 y C6); Ø 67 mm (M12 y C12). Evitar los codos e inclinaciones que dificulten el desagüe.

PUERTA SALIDA PATATAS PELADAS

La puerta de evacuación de patatas puede ser orientada después de soltar los 4 tornillos de la base del cilindro.

SOPORTE

M6 y C6 pueden instalarse encima de una mesa o sobre soporte SAMMIC. En los modelos M12 y C12, al objeto de facilitar el desagüe, siempre se recomienda el soporte.

MANTENIMIENTO

TENSAR LA CORREA

La correa trapezoidal puede con el uso sufrir una ligera distensión, la suficiente para provocar el deslizamiento sobre la polea motriz.

Si la correa se destensa, con una llave se sueltan las 2 tuercas ciegas que aprietan la brida del motor a la base. Se da una media vuelta a la roseta tensora de izquierda a derecha, con lo cual el motor se desplaza unos milímetros hacia fuera y la correa recupera la tensión precisa.

Antes de poner la peladora nuevamente en marcha, apretar las 2 tuercas ciegas.

RECAMBIO DEL ABRASIVO

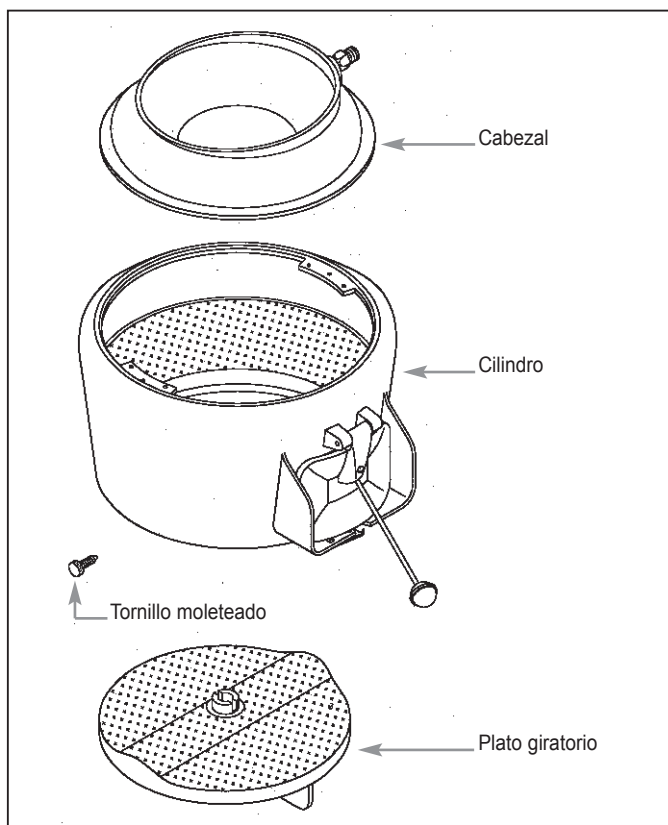
La primera fase de la operación es quitar de la peladora las piezas usadas, y hay que proceder así:

-Quitar el cilindro, soltando los 4 tornillos moleteados y levantándolo verticalmente. Si es preciso, golpear con suavidad la base con un mazo de madera, al tiempo que se tira del cilindro hacia arriba.

-Sacar el plato giratorio. En caso de dificultad, utilizar dos destornilladores a modo de palanca, apoyándolos en los bordes de la base.

El uso de herramientas sólo es aconsejable cuando la fécula de la patata ha soldado las piezas.

La segunda fase consiste en la limpieza y acondicionamiento de las diversas piezas antes de proceder al montaje:



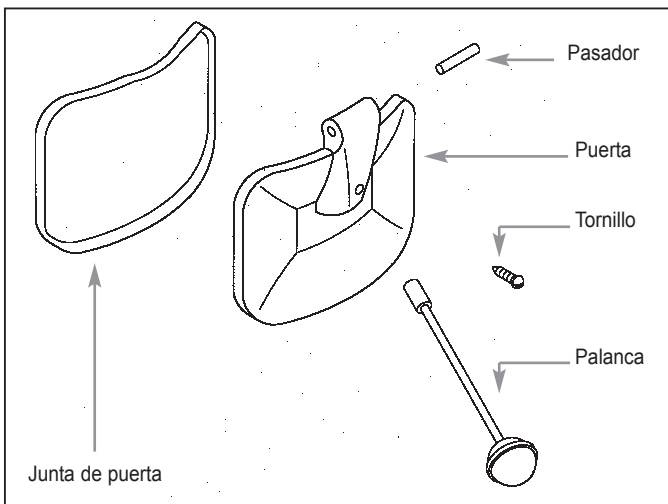
- Limpiar cuidadosamente las uniones del cilindro a la base y aplicarles una capa de sebo derretido con un pincel.
- Colocar en el perímetro de la base la junta de estanqueidad. Finalmente se procede al montaje de las piezas de recambio en este orden:
 - Introducir el plato giratorio y girarlo manualmente para comprobar que está perfectamente asentado en su sitio.
 - Colocar el cilindro y apretar fuertemente los cuatro tornillos, después de dar a la puerta la orientación deseada.
 - Quitar el cabezal al cilindro usado y después de limpiarlo bien, colocarlo sobre el nuevo cilindro y atornillar.

PALANCA Y JUNTA DE PUERTA

Un tornillo de acero inoxidable punta de cono bloca la palanca dentro de su alojamiento, de modo que en caso de perder elasticidad es suficiente con:

- Aflojar dicho tornillo y sacar la palanca.
- Darle un giro de 180° (de modo que el encorvamiento debido a la fatiga se vuelva cóncavo) y volver a meterla en su alojamiento y apretar el tornillo. Automáticamente adquiere nueva elasticidad y, por tanto, recupera todo su poder.

La junta de goma se pega a la puerta con un adhesivo muy resistente, pero el agua le daña y hace que se despegue con el tiempo. El recambio es sencillo:



- Limpiar con lija la ranura de la puerta donde se aloja la junta y lavar con gasolina, así como la junta nueva.
- Aplicar con pincel una capa delgada de adhesivo tanto a la ranura como a la junta y dejar secar hasta comprobar que la adherencia a los dedos es leve.
- Colocar la junta en la puerta sin estirarla, cortando con una tijera el sobrante.
- Cerrar la puerta y mantener así por lo menos una hora.

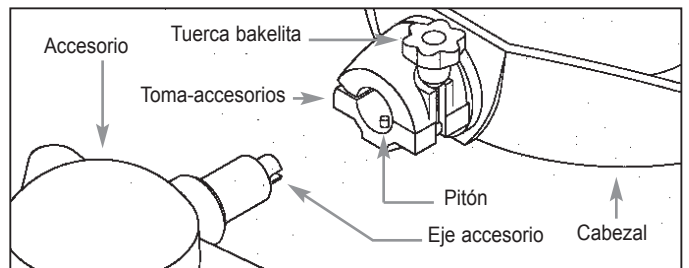
LIMPIEZA

Para la limpieza diaria de la peladora se aconseja hacerla funcionar en vacío durante unos minutos con el paso del agua abierto. Esto permite la limpieza del interior del cilindro y el vaciado del tubo de desagüe. El exterior de la máquina NO SE DEBE limpiar con un chorro directo de agua. Emplear para su limpieza un paño húmedo y cualquier detergente habitual.

NOTA: El ruido aéreo emitido por la máquina, medido sobre una máquina tipo, es inferior a 70dB(A), distancia 1m.

COLOCACION DE LOS ACCESORIOS

- Abrir la toma-accesorios, aflojando la tuerca de bakelita.
 - Colocar el accesorio de modo que el pasador encaje en la ranura del eje del accesorio y el pitón de la toma- accesorios se introduzca en el orificio del accesorio.
 - Cerrar la parte superior de la toma-accesorios y apretar firmemente la tuerca de bakelita.
 - A la puesta en marcha, verificar el sentido de rotación.
- Importante:** Un accesorio mal puesto, o mal bloqueado, baila y vibra, dificultando el buen funcionamiento y deteriorando el aparato.



CARACTERISTICAS	M-6	C-6	M-12	C-12
ALIMENTACION ELECTRICA	220 V / 50 Hz / 1 ~ 220 - 380 V / 50 Hz / 3 ~			
POTENCIA ELECTRICA	370 W	370 W	370 W	370 W
CAPACIDAD	6 kg	6 kg	12 kg	12 kg
PRODUCCION / HORA	120 kg	120 kg	240 kg	240 kg
DIMENSIONES:				
-Ancho sin soporte	330 mm	330 mm	415 mm	415 mm
-Ancho con soporte	510 mm	510 mm	510 mm	510 mm
-Fondo	620 mm	620 mm	705 mm	705 mm
-Alto sin soporte	450 mm	450 mm	525 mm	525 mm
-Alto con soporte	880 mm	880 mm	955 mm	955 mm
PESO NETO	34 kg	36 kg	52 kg	54 kg

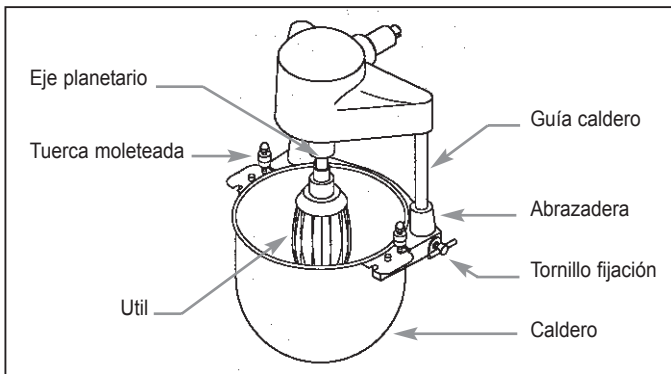
BATIDORA-MEZCLADORA B-8

1. Montaje

- Colocar la abrazadera del caldero en la parte más baja de las guías.
- Introducir el caldero posándolo sobre la abrazadera y apretando las tuercas moleteadas.
- En esta posición, encajar el útil adecuado en el eje planetario. El pitón se encaja en la muesca del útil por el sistema bayoneta.

2. Entrenimiento

- Ningún engrase. No mojar jamás el aparato con agua.
- Velar por la perfecta limpieza del eje planetario.
- Las dos guías del caldero, los tornillos y tuercas de la abrazadera, deben ser periódicamente protegidos con un poco de aceite.



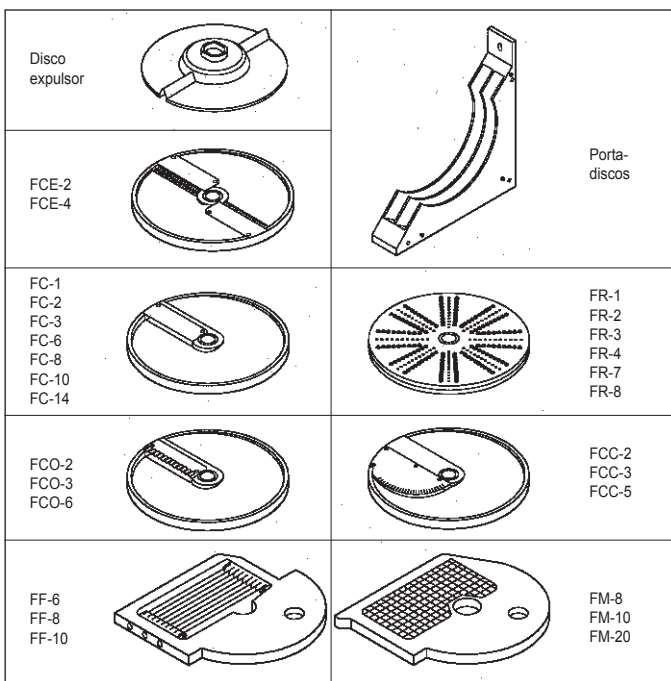
CORTADORA-RALLADORA CR-140

1. Almacén de equipos

Los discos y rejillas se almacenan en cajas separadas que se pueden acoplar y constituir un bloque para colgar. En este almacén los equipos están protegidos contra los golpes y es muy práctico. El empleo del almacén elimina riesgos de cortes.

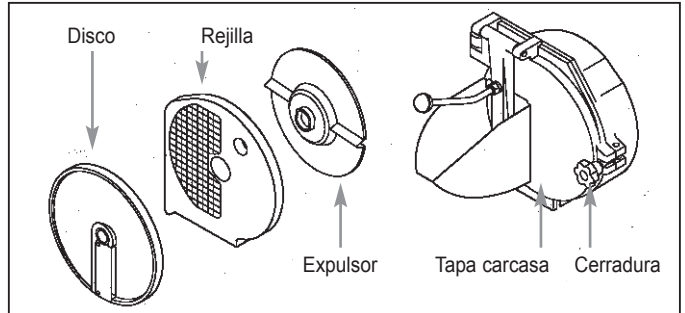
2. Colocación de los equipamientos

- Abrir la tapa carcasa quitando el cierre.



- Colocar el expulsor sobre el eje de arrastre.
- De necesitarlo, instalar una rejilla en la cavidad de la tapa.
- Colocar un disco en el eje de arrastre.
- Cerrar la tapa carcasa apretando la cerradura.

Importante: No introducir jamás los dedos en la boca del aparato en marcha. Utilizar únicamente la palanca. El montaje y desmontaje del aparato se efectúan con la máquina parada.



PRENSAPURES P-130

1. Montaje

- Cerrar moderadamente las dos tuercas de fijación de la corona.
- La fricción de la hélice contra el tamiz puede provocar una alteración de color en el alimento. Esta fricción proviene de un bloqueo demasiado enérgico de la corona, o de una deformación del tamiz. Si el tamiz se ha bombeado, colocarlo por el lado inverso.

2. Entrenimiento

- Antes de volver a usar el aparato, hay que lubricar los ejes con aceite de mesa.

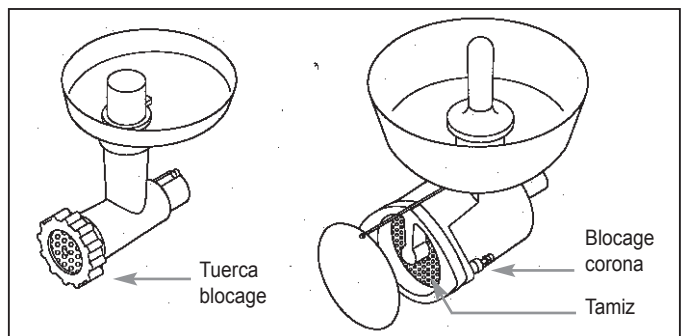
PICADORA DE CARNE HM-70

1. Montaje

- Bloquear el aparato cerrando, moderadamente, la tuerca de bloqueo. No debe ser bloqueado excesivamente.

2. Entrenimiento

- Antes de volver a usar el aparato, hay que lubricar los ejes con aceite de mesa.



LIMPIEZA DE LOS ACCESORIOS

- Todas los elementos que están en contacto con los alimentos se deben limpiar inmediatamente después de su utilización, con agua caliente y un detergente admitido en alimentación. Después, aclarar con abundante agua caliente y desinfectar con un paño suave impregnado en alcohol etílico a 90°.

MODELS

This manual describes the installation, operation and maintenance of the M-6, M-12 (standard peelers), C-6, C-12 (combination peelers). The model reference and its specifications are shown on the identification plate located in the machine.

These peelers have been designed and manufactured in accordance with the following European directives: 89/392/EEC, 93/68EEC, 73/23/EEC.

INSTALLATION

For a suitable working operation and long service life of the machine, follow the instructions contained in this manual.

ELECTRIC INSTALLATION

1. Motor specifications

These peelers are equipped with a 0,5 HP motor. Loading 0,37 kW. The single phase is supplied for 220 volts. The three phase is supplied for 220 or 380 volts, prepared for 380 volts.

Before the machine is connected to the mains, check if motor is prepared for the same voltage as the mains. If otherwise, perform the voltage change. To perform voltage change in the motor it is necessary to release the terminal box fitted alongside the motor. On the cover, a plate graphically illustrates how to perform it.

2. Cable specifications

These peelers are supplied with one thermoplastic-sheathed cable 1,8 m in length.

THEY MUST BE EARTHED. The grounding wire of the machine is identified.

Three-phase peeler: Prepare one 16A, 3P+E wall socket and connect a scaled plug to the peeler cable.

Single-phase peeler: Prepare one 16A, 2P+E wall socket and the corresponding plug.

3. To change the rotation sense

The rotating plate of the M6, C6, M12 & C12 peelers has to be turned from left to right.

For better safety see the direction shown by the arrow located alongside the potato peeler. To reverse, change the position of the wires.

WATER SUPPLY

Fit a 17 mm OD hose into the nozzle provided for water supply in the machine head.

DRAIN PIPE

External diameter of drain pipe: Ø 48 mm (M6 & C6); Ø 67 mm (M12 & C12). Avoid bends, tiltings which might hinder draining.

POTATO DELIVERY DOOR

The potato delivery door can be steered after the screws of the cylinder base are released.

SUPPORT

The M6 and C6 peelers can be used on a table or on the support which SAMMIC can furnish the machine. On the models M12 and C12, the support is always recommended to make easy the discharge of the drain pipe.

MAINTENANCE

TIGHTENING THE BELT

V-belts while being used may undergo a slight detensioning sufficiently enough to originate sliding over the driving pulley.

Consequently, if belt is detensioned, the two blind nuts tightening the motor flange to the platform are released with a wrench. Half a turn is given to the tensioning attachment washer, counterclockwise. With such a procedure, the motor es shifted away a few milimetres and the belt is again tightened.

Before we put the potato peeler in action, tight the screws.

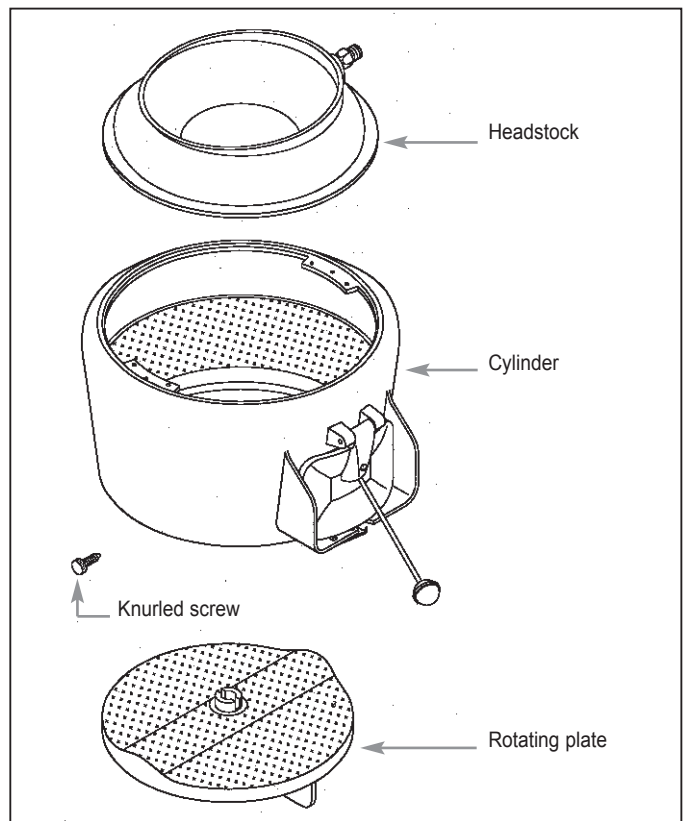
THE ABRASIVE REPLACEMENT

The first stage of the procedure is to remove from the peeler the used parts. Proceed as follows:

-Remove the cylinder releasing the four knurled screws and lifting vertically the cylinder. If required, slightly tap the platform with a wooden mallet while the cylinder is pulled upwards.

-Remove the plate. If any trouble arises use two screw-drivers as a lever, holding them against the platform edges.

The use of tools is only advisable when the potato flour is stuck to the parts.



The next stage comprises cleanliness and positioning of the several parts before the assembly is started:

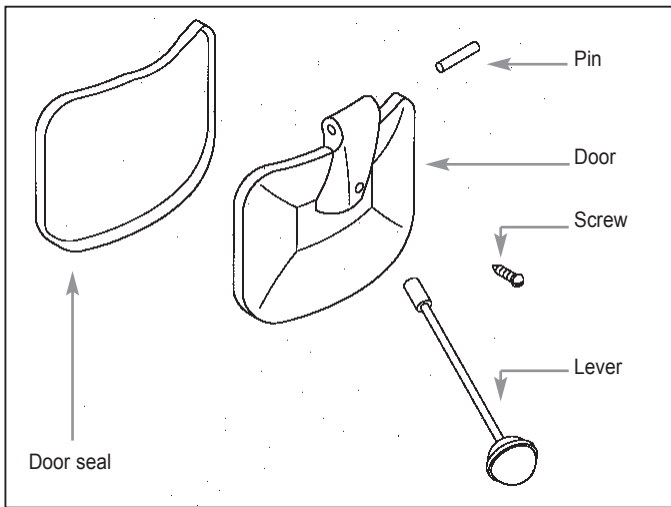
- Carefully wash the cylinder and platform links and apply to them a molten tallow coat with a brush.
 - Place in the platform perimeter, the sealing grommet.
- Finally, the assembly is started and proceeded in the following sequence:
- Insert the rotating plate and turn it manually to check that the plate is perfectly seated in its housing.
 - Place the cylinder and firmly tighten the four screws after the door is duly steered.
 - Remove the head from the used cylinder and after cleaning it thoroughly, place it over the cylinder.

DOOR LEVER AND SEAL

A point-tapered stainless steel screw locks the lever within its housing, whereby if resilience is lost, it is only required:

- To backoff the screw and remove the lever.
- To rotate 180° degrees (so that the curving raised by the stress is turned out concave) and place it again in its housing while the screw is tightened. Automatically gathers a new resilience and thereby all its strength is recovered.

Rubber is stuck to the door with a highly tough adhesive, but the water damages the adhesive and removes it with time. Replacement can be made easily as follows:



- Clean the door seal groove with emery cloth and wash both the groove and the new seal.
- With a brush, give a thin coat of adhesive both to the groove and the new seal and let dry until tack free.
- Place the seal in the door groove, without stretching it and cut it to length with a pair of scissors.
- Close the door and keep it so for at least one hour.

CLEANING

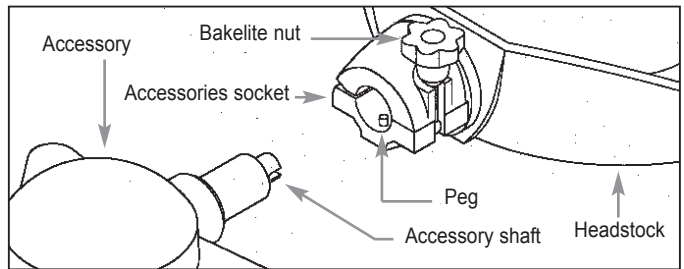
For everyday cleaning of the peeler, we should recommend you to operate it on no load for a few minutes, with the water supply cock open. This will clean the inside of the drum and flush the drain pipe. The outside of the machine **MUST NOT BE** washed under a direct water jet; instead you can use a wet cloth and any ordinary detergent.

- The emission noise level measured on a typical machine is inferior to 70 dB (A) at a distance of 1 m.

POSITIONING OF THE ACCESSORIES

- Open accessories socket. Backoff nut and go to the right. Top part to the left.
- Place the accessory such as pin engage the notch in the accessory shaft. Peg of the accessories socket must be inserted into accessory hole.
- Close the top part. Lift nut and firmly tighten until the accessory is well fixed.
- On the starting, check the rotation sense.

Warning: Any accessory incorrectly placed or locked, swings and vibrates, hindering performance and risking reflections in future maintenance.



SPECIFICATIONS	M-6	C-6	M-12	C-12
ELECTRICAL SUPPLY	220 V / 50 Hz / 1 ~ 220 - 380 V / 50 Hz / 3 ~			
ELECTRICAL LOADING	370 W	370 W	370 W	370 W
CAPACITY	6 kg	6 kg	12 kg	12 kg
OUTPUT PER HOUR	120 kg	120 kg	240 kg	240 kg
DIMENSIONS:				
-Width without stand	330 mm	330 mm	415 mm	415 mm
-Width with stand	510 mm	510 mm	510 mm	510 mm
-Depth	620 mm	620 mm	705 mm	705 mm
-Height without stand	450 mm	450 mm	525 mm	525 mm
-Height with stand	880 mm	880 mm	955 mm	955 mm
NET WEIGHT	34 kg	36 kg	52 kg	54 kg

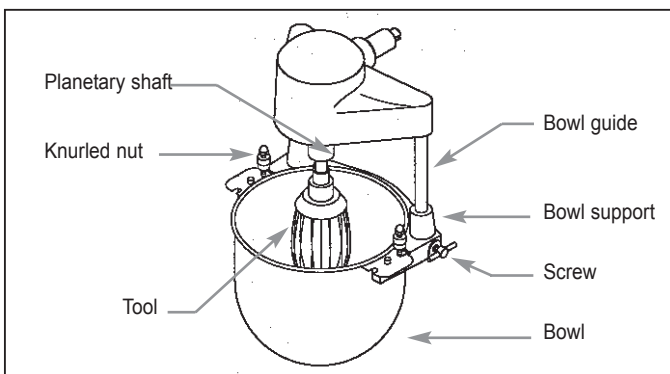
B-8 MIXER

1. Mounting

- Place the bowl support at the lowest side of the guides.
- Insert the bowl positioning it over the support and tightening the nuts.
- In this position, the tool required is engaged (hook, beater or balloon whisk) in the shaft. Peg is engaged in the tool notch by the bayonet system.

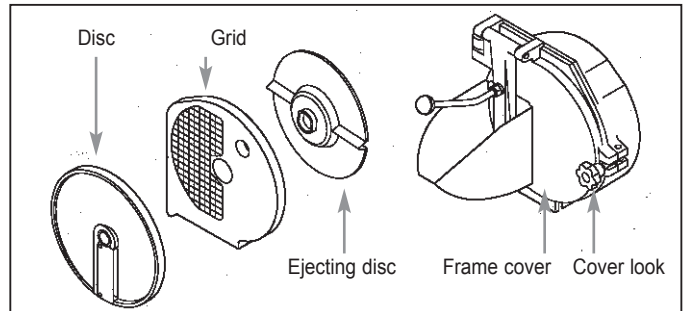
2. Maintenance

- No lubrication required. Never moisten the accessory with water.
- Check for the perfect cleanliness of the tool-holder shaft.
- Apply regularly a little oil to the two guides, the screws and the nuts.



- Install the ejecting disc on the driving shaft.
- If necessary, insert a grid in the inlet recess.
- Install a disc on the driving shaft.
- Lower the frame cover, and lock it.

Warning: It would never be allowed to insert the fingers in the cutter accessory mouth when it is running. Always use only the lever.



P-130 POTATO RICER / MASHER

1. Mounting

- Slightly tighten the two positioning nuts of the crown.
- Friction of the propeller against the screen might originate a colour change in the screened food. This friction comes from an excessive tightening of the crown lock or from a screen deflection. If the screen is found curved, reverse its positioning on the device.

2. Maintenance

- Before the device is again reassembled, lubricate the shafts with table oil.

CR-140 VEGETABLE CUTTER AND GRATER

1. Fittings rack

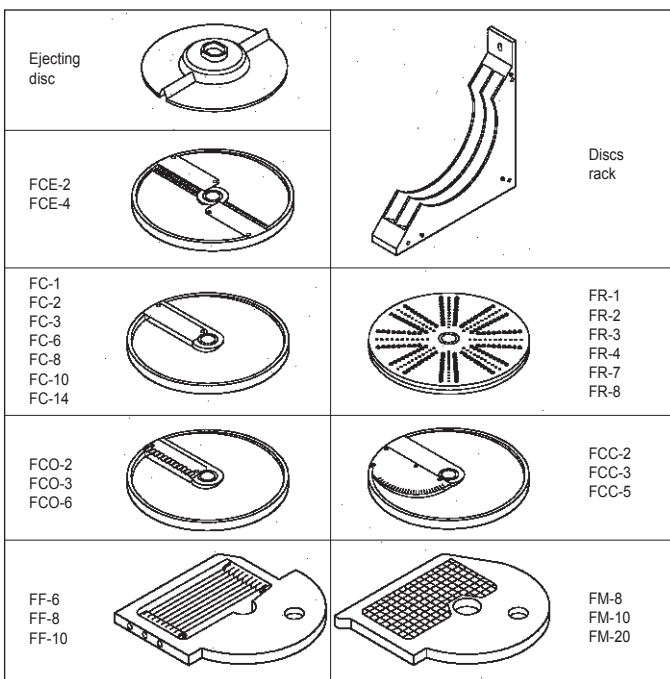
Discs and grids are kept separate boxes, which can be coupled, making a single hanging block.

In this rack, the fittings are protected against shocks and it's very practical.

The use of the rack leaves out any risk of accidents.

2. Installation of fittings

- Open the frame cover, by releasing the lock.



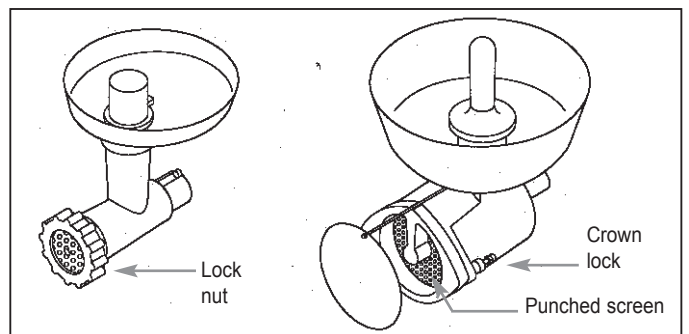
HM-70 MEAT MINCER

1. Mounting

- Lock the device slightly tightening the nut. Locking must not be excessive.

2. Maintenance

- Before the device is again reassembled, lubricate the shafts with table oil.



CLEANING OF THE ACCESSORIES

- All the elements that are in contact with the product, should be cleaned immediately after use with hot water and a food compatible detergent.
- Clear copiously with hot water and desinfect with a soft cloth impregnated with 90° ethyl alcohol.

MODÈLES

Ce manuel explique l'installation, le fonctionnement des éplucheuses simples M6 et M12 et les éplucheuses robots C6 et C12.

La référence du modèle et ses caractéristiques sont indiquées sur la plaque d'identification située dans la machine.

Ces éplucheuses correspondent aux normes Européennes 89/392/CEE, 93/68/CEE, 73/23/CEE.

INSTALLATION

Pour obtenir une bonne utilisation et une bonne conservation de la machine, prière de suivre les indications contenues dans le manuel.

ALIMENTATION ÉLECTRIQUE**1. Caractéristiques du moteur**

Les éplucheuses M6, C6, M12 et C12 sont équipées d'un moteur de 0,5 HP = 370 W de consommation.

Le moteur Monophasé est fourni pour une tension de 220 volts.

Le moteur Triphasé est fourni pour une tension de 220/380 volts, préparé pour 380 volts.

Avant de brancher l'appareil sur le réseau, il faut vérifier que le moteur travaille avec le même voltage que celui du réseau. Si ce n'est pas le cas, on doit effectuer le changement de voltage. Pour effectuer le changement, il suffit de dégager la boîte à bornes située sur un côté. Sur le couvercle il y a une plaque qui explique graphiquement la façon de faire.

2. Caractéristiques du câble

Les éplucheuses SAMMIC ont un câble électrique de 1,8 m de longueur, avec gaine thermo-plastic.

LE BRANCHEMENT AVEC LA TERRE EST OBLIGATOIRE. Triphasé = le fil de prise de terre est dans la fiche.

Éplucheuses triphasées: Préparer une prise de courant murale 3P+T de 16A et une fiche pour brancher le câble d'éplucheuse.

Éplucheuses monophasées: Préparer une prise de courant murale 2P+T de 16A et une fiche.

3. Changer le sens de rotation

Le plateau rotatif doit tourner de gauche à droite.

Pour mieux s'assurer, vérifier le sens indiqué par la flèche située sur le côté de l'éplucheuse. Pour inverser le sens, changer la position de deux fils.

ENTRÉE D'EAU

Ø extérieur de l'arrivée d'eau, 17 mm. Raccorder au robinet d'eau froide au moyen d'un tube en plastique.

ÉCOULEMENT

Diamètre extérieur du tuyau d'écoulement: Ø 48 mm (M6 et C6); Ø 67 mm (M12 et C12). À éviter les accouplements, les inclinaisons empêchant l'évacuation.

PORTE DE SORTIE DES POMMES DE TERRE

La porte d'évacuation des pommes de terre peut être orientée après avoir déserré les 4 vis de la base du cylindre.

SOCLE

Les éplucheuses M6 et C6 peuvent être utilisées sur une table ou sur le socle SAMMIC. Dans les modèles M12 et C12, afin de faciliter l'écoulement, il est recommandé le socle.

MAINTENANCE**TENDRE LA COURROIE**

La courroie trapézoïdale peut, avec l'usage, se détendre légèrement et suffisamment pour qu'elle glisse sur la poulie motrice.

Si la courroie se détend, on desserre avec une clé les deux écrous borgnes qui maintiennent la bride du moteur au socle. On tourne la roulette du tenseur demi tour, dans le sens gauche-droite. Avec cette opération, la courroie est à nouveau tendue.

Avant de remettre en marche l'éplucheuse, serrer les écrous.

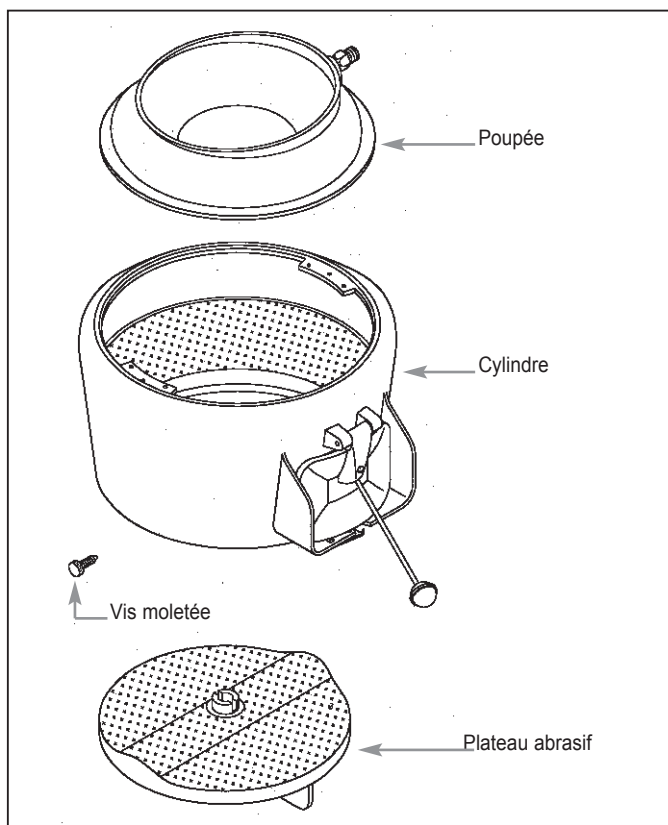
REMPACEMENT DE L'ABRASIF

La première phase de l'opération consiste à retirer les pièces usées de l'éplucheuse de la façon suivante:

-Enlever le cylindre en desserrant les 4 vis moletées et le soulever verticalement. S'il le faut, frapper doucement sur le socle avec un marteau et en même temps tirer le cylindre vers le haut.

-Extraire le plateau. En cas de difficulté, utiliser deux dévisseurs comme levier, en appuyant sur les bords du socle.

L'emploi d'outils n'est conseillé que si la féculé des pommes de terre a soudé les pièces.



La phase suivante consiste à nettoyer et préparer les diverses pièces avant de procéder au montage:

-Nettoyer soigneusement les jonctions du cylindre au socle et appliquer une couche de graisse fondue avec un pinceau.

-Mettre en place, sur le périmètre du socle, le joint en caoutchouc d'étanchéité.

Finalement, on procède au montage qui doit être effectué dans cet ordre:

-Introduire le plateau rotatif et faire tourner à la main, afin de vérifier qu'il est bien mis en place.

-Placer le cylindre et serrer fortement les 4 vis après avoir bien orienté la porte.

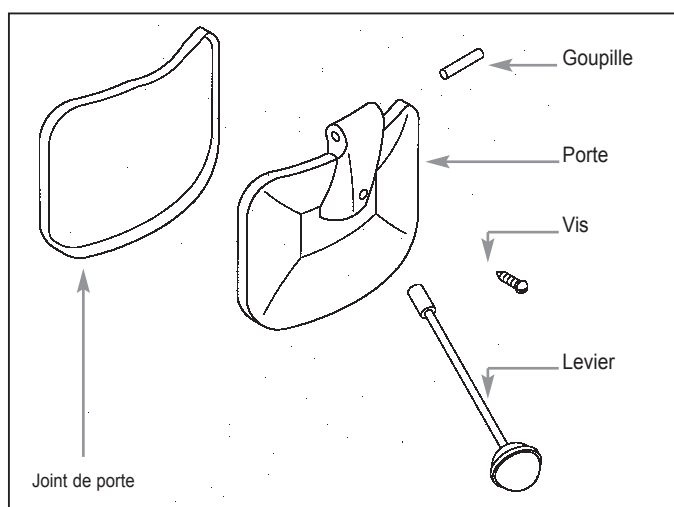
-Enlever la poupée du cylindre usé et après l'avoir bien nettoyé, la replacer sur le cylindre, orienter le branchement des accessoires et visser.

LEVIER ET JOINT DE LA PORTE

Une vis en acier inoxydable pointe en cône, bloque le levier dans son logement, de cette façon, si l'élasticité se perd, il suffit de:

-Desserrer la vis et extraire le levier.

-Le tourner 180° (de telle manière que la courbement dûe à la fatigue devienne concave), le remettre à sa place et serrer la vis. Automatiquement, une nouvelle élasticité est acquise et permet de retrouver toute la puissance.



Le caoutchouc est collé sur la porte avec un adhésif très résistant, mais l'eau l'abîme et avec le temps il se détache. Le changement est simple:

-Nettoyer à la toile émeri, l'emplacement du joint et y passer ensuite, ainsi qu'au joint neuf, un peu d'essence.

-Appliquer au pinceau, une couche de colle sur les deux parties, et laisser sécher.

-Présenter le joint sans l'étirer.

-Fermer la porte et laisser prendre la colle durant une heure.

NETTOYAGE

-Après usage, laisser fonctionner l'éplucheuse quelques minutes, ainsi que l'eau.

-Ne pas nettoyer l'extérieur au jet d'eau, mais avec un chiffon humide et un détergent courant.

-A une distance d'un mètre, le bruit de la machine est inférieur à 70 décibels.

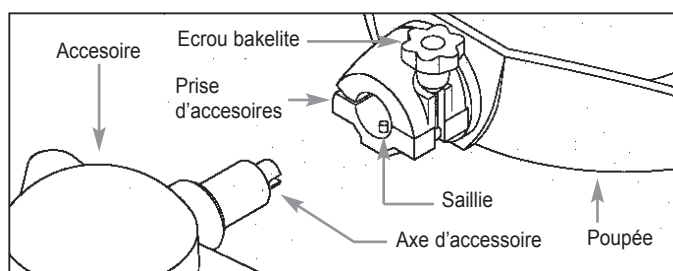
MISE EN PLACE DES ACCESSOIRES

-Ouvrir la prise d'accessoires, dévisser l'écrou et le déplacer vers la droite.

-Mettre en place l'accessoire de telle façon que la goupille s'emboîte dans la rainure de l'axe. La saillie du branchement des accessoires doit s'introduire dans l'orifice de l'accessoire.

-Fermer la pièce supérieure. Lever l'écrou et bien le serrer jusqu'à ce que l'accessoire soit bien fixé.

Important: Un accessoire mal placé ou mal bloqué, oscille et vibre, ce qui empêche un bon fonctionnement. Avant la mise en marche il faut vérifier le sens de rotation.



CARACTÉRISTIQUES	M-6	C-6	M-12	C-12
ALIMENTATION ÉLECTRIQUE	220 V / 50 Hz / 1 ~ 220 - 380 V / 50 Hz / 3 ~			
PUISSANCE ÉLECTRIQUE	370 W	370 W	370 W	370 W
CAPACITÉ	6 kg	6 kg	12 kg	12 kg
PRODUCTION / HEURE	120 kg	120 kg	240 kg	240 kg
DIMENSIONS:				
-Largeur sans socle	330 mm	330 mm	415 mm	415 mm
-Largeur avec socle	510 mm	510 mm	510 mm	510 mm
-Profondeur	620 mm	620 mm	705 mm	705 mm
-Hauteur sans socle	450 mm	450 mm	525 mm	525 mm
-Hauteur avec socle	880 mm	880 mm	955 mm	955 mm
POIDS NET	34 kg	36 kg	52 kg	54 kg

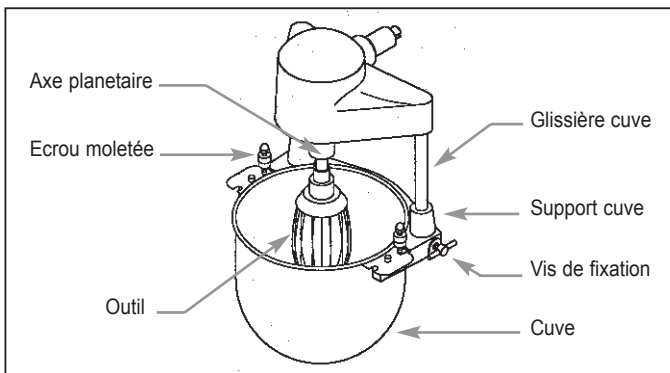
BATTEUR-MÉLANGEUR B-8

1. Montage

- Placer le support de la cuve dans la partie la plus basse des glissières.
- Introduire la cuve en la posant sur le support et serrer les écrous.
- Dans cette position, on emboîte l'outil désiré sur l'axe. La saillie s'emboîte dans l'encoche de l'outil au moyen du système de baïllonnette.

2. Entretien

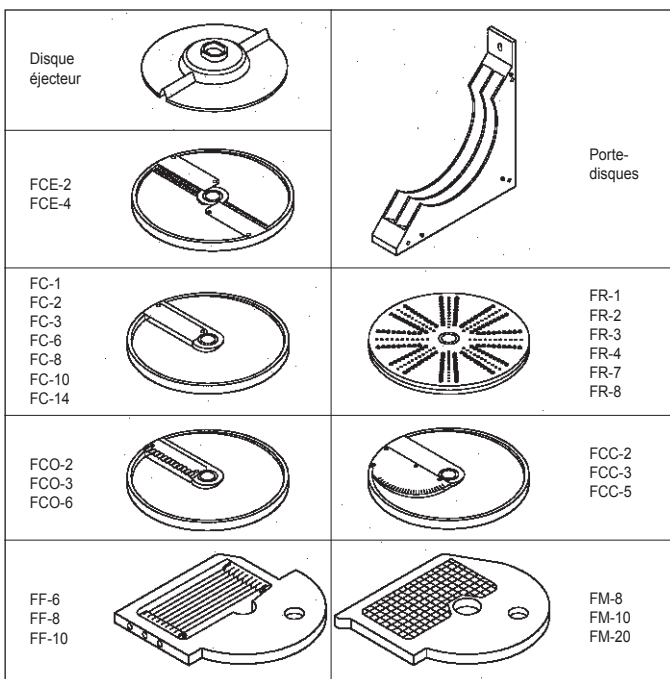
- Aucun graissage. Ne jamais mouiller l'appareil avec de l'eau.
- Veiller à ce que l'axe soit parfaitement propre.
- Les deux glissières, les vis et les écrous doivent être régulièrement enduits avec un peu d'huile.



COUPE-LÉGUMES CR-140

1. Porte-accessoires

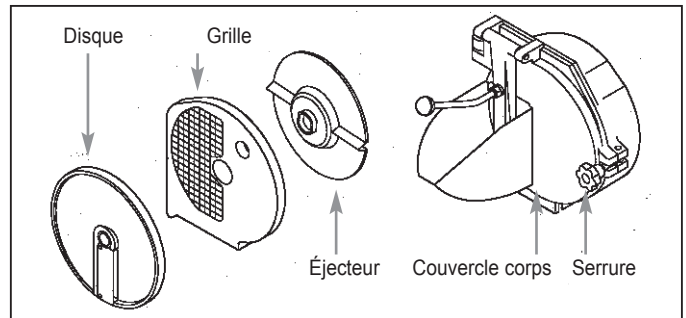
Les disques et les grilles doivent être rangées dans les logements indépendants porte-accessoires. Ceux-ci peuvent être assemblés et constituer un bloc à suspendre. Ce bloc de rangement est très pratique et protège les accessoires contre les chocs. L'utilisation du porte-accessoires élimine les risques de coupures.



2. Montage des accessoires

- Déverrouiller et ouvrir le couvercle articulé.
- Mettre en place le disque éjecteur sur l'arbre d'entraînement. Si nécessaire, placer une grille dans le logement du couvercle. Monter un disque sur l'arbre d'entraînement.
- Rabattre le couvercle articulé et le verrouiller.

Important: Il est formellement interdit d'introduire les doigts dans la bouche du coupe-légumes lorsqu'il est en marche. Employer uniquement le levier.



PRESSE-PURÉE P-130

1. Montage

- Serrer avec modération les deux écrous de fixation de la couronne.
- La friction de l'hélice contre le tamis peut entraîner une altération dans la couleur de l'aliment tamisé. Cette friction provient d'un blocage trop énergique de la couronne. Si le tamis est bombé placez-le dans l'appareil du côté inverse.

2. Entretien

- Avant de remonter l'appareil, lubrifier les axes avec de l'huile de table.

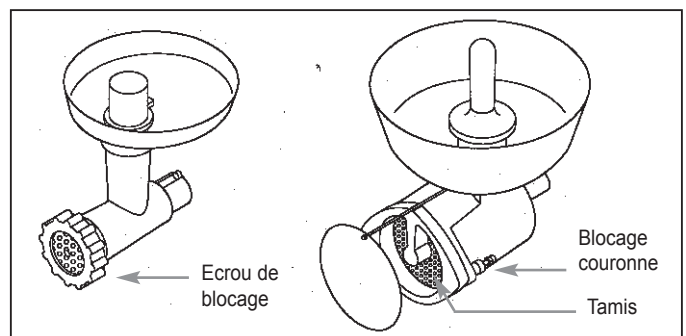
HACHOIR À VIANDE HM-70

1. Montage

- Bloquer l'appareil en fermant avec modération l'écrou. Il ne faut pas le bloquer excessivement.

2. Entretien

- Avant de remonter l'appareil, lubrifier les axes avec de l'huile de table.



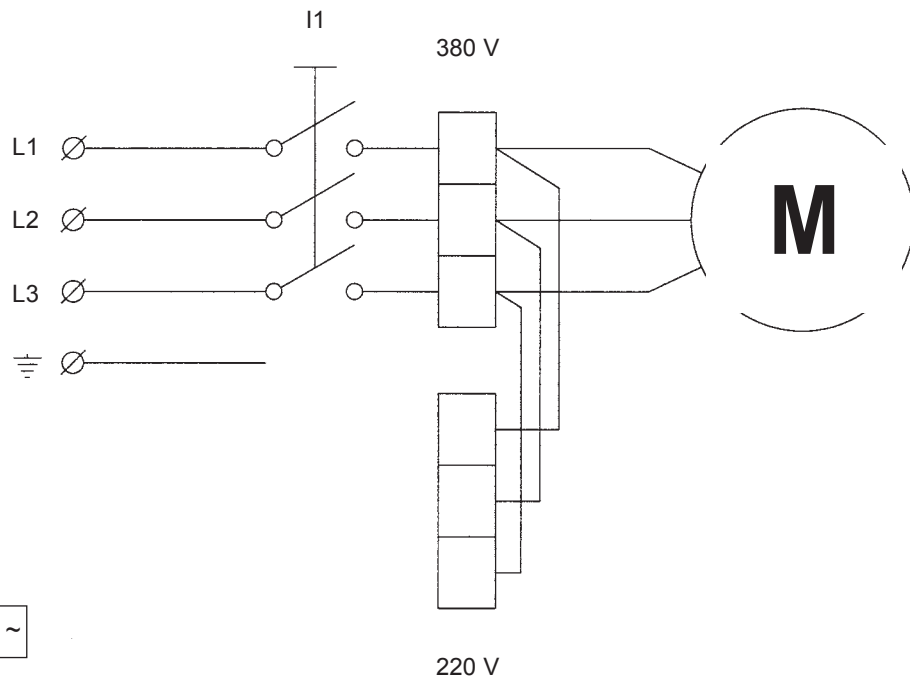
NETTOYAGE DES ACCESSOIRES

- Après utilisation, nettoyer impérativement toutes les pièces de l'appareil qui sont en contact avec les aliments à l'eau chaude additionnée de détergent alimentaire.
- Après, rincer abondamment à l'eau chaude et désinfecter à l'aide d'un chiffon imprégné d'alcool à 90°.

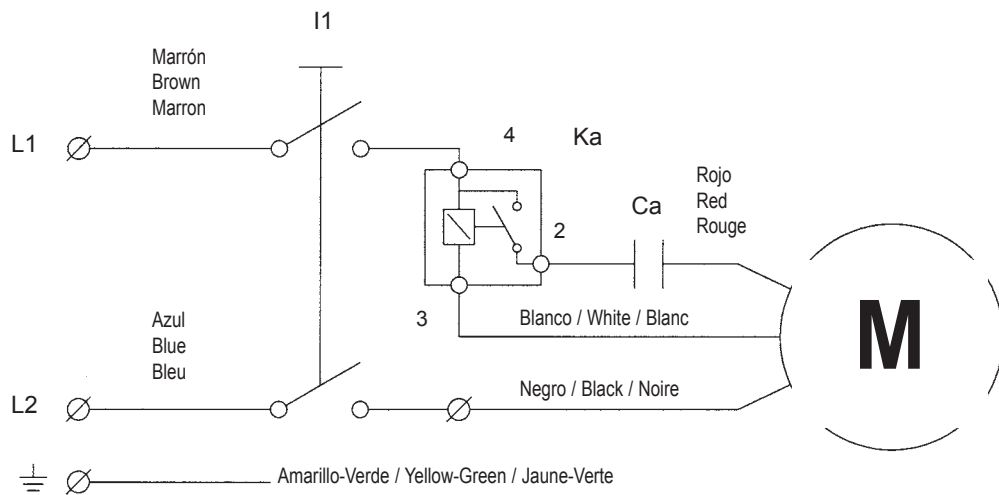
M-6, C-6, M-12, C-12

Ref	Denominación	Description	Denomination
M	Motor	Motor	Moteur
Ca	Condensador	Condenser	Condensateur
I1	Interruptor arranque	Start switch	Interrupteur de marche
Ka	Relé	Relay	Relais

380V / 220V / 50Hz / 3 ~



220V / 50Hz / 1 ~





Nota: Todas estas especificaciones están sujetas a cambio sin previo aviso, debido a la permanente mejora del producto.
Note: These specifications are subject to change without notice due to continuous improvement.
Note: SAMMIC se réserve le droit de modifier et améliorer ses fabrications sans préavis.