

GRAFEN
FUTURE EQUIPMENT

USER MANUAL
INSTRUKCJA OBSŁUGI

KUTER I EMULGATOR

Kod: 1050130
1050150
1050140
1050160



You should read this user manual carefully before using the appliance

Przed uruchomieniem urządzenia należy koniecznie dokładnie przeczytać niniejszą instrukcję obsługi

Każde urządzenie oznakowane jest w następujący sposób:

- Nazwa i adres producenta: SAMMIC S.L - Basarte 1 Azkoitia. Gipuzkoa (HISZPANIA)
- Numer seryjny urządzenia wydrukowany jest na Karcie Gwarancyjnej oraz na Deklaracji zgodności.

MODELE

Niniejsza instrukcja opisuje sposób montażu, eksploatacji i konserwacji kutrów i emulgatorów oznaczonych numerami CK-5, CKE-5, CK-8 i CKE-8. Numer referencyjny oraz dane techniczne podane są na tabliczce znamionowej umieszczonej na każdym urządzeniu. Kuter/emulgator opisany w niniejszym dokumencie został zaprojektowany i wyprodukowany zgodnie z następującymi dyrektywami europejskimi i międzynarodowymi:

- Dyrektywa maszynowa 2006/42/WE,
- Dyrektywa niskonapięciowa 2006/95/WE,
- Dyrektywa zgodności elektromagnetycznej 2004/108/WE,
- Norma dotycząca higieny oraz materiałów mających kontakt z żywnością: ANSI-NSF 8 i ANSI-NSF 51.
- Norma dotycząca robotów kuchennych i mikserów: UNE-EN 12852

Stopień ochrony zgodnie z normą UNE-EN 60529: Elementy sterowania: IP-55, pozostałe komponenty: IP-23 Modele o parametrach 120V/60Hz/1~ spełniają wymogi norm UL-763 i CSA C22.2.

WAŻNE INFORMACJE

- Urządzenie nie jest przeznaczone do obsługi przez osoby (w tym dzieci) o obniżonych zdolnościach fizycznych, zmysłowych lub umysłowych, które nie mają odpowiedniego doświadczenia albo wiedzy, chyba że znajdują się one pod nadzorem lub pracują zgodnie ze wskazówkami eksperta ds. BHP.
- Urządzenie wymaga nadzoru podczas użytkowania. Zabrania się pozostawiania działającego urządzenia bez nadzoru.
- Po 30 minutach eksploatacji wyłączyć urządzenie na 10 minut.
- Przed pierwszym uruchomieniem urządzenia umyć powierzchnie mające kontakt z żywnością (letnią) wodą z mydłem, a następnie spłukać i pozostawić do wyschnięcia.
- Zespół noży (T) kutera/emulgatora wyposażony jest w bardzo ostre noże, podczas ich przenoszenia należy zatem zachować ostrożność.

Przed rozpoczęciem czynności związanych z czyszczeniem, kontrolą lub naprawą urządzenie należy odłączyć od źródła zasilania.

INSTALACJA

W celu zapewnienia optymalnych możliwości serwisowania i konserwacji należy postępować zgodnie z zaleceniami zawartymi w niniejszej instrukcji.

MIEJSCE INSTALACJI

Urządzenie ustawić na stabilnej powierzchni (która nie będzie działać jak rezonator). Kuter/emulgatora nie przytwierdza się na stałe do podłoża, dlatego można go z łatwością przenosić.

PODŁĄCZENIE ELEKTRYCZNE

Sprawdzić, czy dane elektryczne określone na tabliczce znamionowej urządzenia odpowiadają danym technicznym źródła zasilania.

Modele CK-5 i CK-8

Modele te są przystosowane do zasilania trójfazowego 400/50/3N lub zasilania trójfazowego 220/60/3. Zapewnić stały dostęp do gniazda ściennego z ogólnym wyłącznikiem odcinającym, zabezpieczeniem różnicowo-prądowym i wyłącznikiem 4P, 16A, z odpowiednią wtyczką. Główny wyłącznik oraz wtyczkę umieścić w łatwo dostępnym miejscu, aby zapewnić możliwość szybkiego wyłączenia urządzenia.

OSTRZEŻENIE: URZĄDZENIE MUSI BYĆ UZIEMIONE. NIEBEZPIECZEŃSTWO PORAŻENIA PRĄDEM.

Modele CKE-5 i CKE-8

Modele te są przystosowane do zasilania jednofazowego 230V 50-60 Hz lub do zasilania jednofazowego 120V 50-60 Hz.

Zapewnić stale dostępne gniazdo ściennie z ogólnym wyłącznikiem odcinającym, zabezpieczeniem różnicowo-prądowym i wyłącznikiem 2P, 20A, z odpowiednią wtyczką. Główny wyłącznik oraz wtyczkę umieścić w łatwo dostępnym miejscu, aby zapewnić możliwość szybkiego wyłączenia urządzenia.

OSTRZEŻENIE: URZĄDZENIE MUSI BYĆ UZIEMIONE. NIEBEZPIECZEŃSTWO PORAŻENIA PRĄDEM.

Konwerter wyposażony jest w filtr, który tłumi zakłócenia zasilania, przekazując je do uziemienia bezpieczeństwa. Wyłącznik różnicowo-prądowy może zatem powodować przedwczesne wyzwolenie odłącznika. Zaleca się stosowanie odpowiedniego wyłącznika różnicowo-prądowego dla danego urządzenia lub wyłącznika o podwyższonej klasie bezpieczeństwa. Urządzenie wyposażone jest ponadto w zewnętrzną śrubę do połączenia z uziemiającym systemem wyrównawczym.

Wszystkie modele wyposażone są w silnik trójfazowy i sterowane są napędem o zmiennej częstotliwości. Pod żadnym pozorem nie należy zmieniać parametrów częstotliwości napędu.

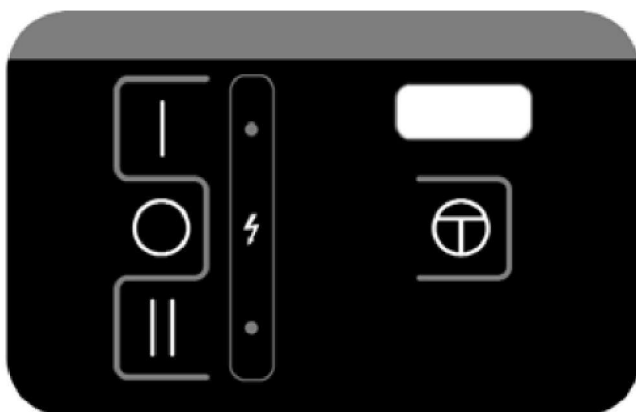
Kierunek obrotów (modele CK i CKE): Ponieważ silnik jest urządzeniem trójfazowym, kierunek obrotów może okazać się nieprawidłowy. Silnik urządzenia obraca się w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara. Aby zmienić kierunek obrotów, w przypadku modelu CK należy przełożyć dwa przewody zasilające, a w przypadku modelu CKE - dwa przewody silnika na wyjściu przemiennika częstotliwości.

Charakterystyka przewodu zasilającego

Urządzenia dostarczane są z przewodem zasilającym o długości 1,5 m z termoplastyczną powłoką izolacyjną.

FUNKCJE STEROWANIA ELEKTRONICZNEGO I UŻYTKOWANIE

Model CK (rysunek 1)



Lampka kontrolna podłączenia do zasilania (14) Lampka zapala się, kiedy urządzenie jest podłączone do źródła zasilania.



Przycisk pracy wolnej (7) Uruchamia silnik w trybie wolnych obrotów, jeśli aktywowane są zabezpieczenia.



Przycisk wyłączenia (8) Jednokrotne wciśnięcie przycisku powoduje wyłączenie silnika.



Przycisk pracy szybkiej (11) Uruchamia silnik w trybie szybkich obrotów, jeśli aktywowane są zabezpieczenia.



Przycisk pracy pulsacyjnej (9) Po wciśnięciu i przytrzymaniu przycisku silnik uruchamia się, jeśli aktywowane są zabezpieczenia. Po zwolnieniu przycisku silnik zatrzymuje się. W trybie pracy pulsacyjnej silnik pracuje na wolnych obrotach.



Lampka kontrolna małej prędkości (12) Jeśli jest podświetlona, wskazuje, że urządzenie pracuje w trybie pracy wolnej. Jeśli po wciśnięciu „Przycisku pracy wolnej” (7) lampka kontrolna miga, oznacza to, że zabezpieczenie nie zostało aktywowane.



Lampka kontrolna dużej prędkości (13) Jeśli jest podświetlona, wskazuje, że urządzenie pracuje w trybie pracy szybkiej. Jeśli po wciśnięciu „Przycisku pracy wolnej” (11) lampka kontrolna miga, oznacza to, że urządzenie zabezpieczenie nie zostało aktywowane.



Wyświetlacz **Model (10)** wskazuje model urządzenia.

Model CKE (rysunek)



Wyświetlacz (1) Wskazuje prędkość, czas pracy i ostrzeżenia.



Lampka kontrolna prędkości (2) Jeśli jest podświetlona, na wyświetlaczu (1) widoczna jest prędkość.



Lampka kontrolna czasu (3) Jeśli jest podświetlona, na wyświetlaczu (1) widoczny jest czas.



Funkcja (4) Przycisk ten umożliwia przechodzenie pomiędzy funkcją prędkości (2) a funkcją czasu (3). Wybrana funkcja pojawia się na wyświetlaczu i włącza się odpowiednia lampka kontrolna.



Przycisk W GÓRĘ (5) Za każdym razem po wciśnięciu tego przycisku wzrasta wartość ustawiona na wyświetlaczu (1).



Przycisk W DÓŁ (6) Za każdym razem po wciśnięciu tego przycisku maleje wartość ustawiona na wyświetlaczu (1).



Przycisk włączania (7) Uruchamia silnik, jeśli aktywowane są zabezpieczenia. W przypadku nieaktywowania któregoś z zabezpieczeń, po wciśnięciu przycisku włączania (7) na wyświetlaczu pojawi się komunikat „SE” (safety - bezpieczeństwo), informujący o braku zabezpieczenia.



Przycisk wyłączenia (8) Po jednokrotnym wciśnięciu przycisku silnik zatrzymuje się, a wyświetlacz (1) zaczyna migać informując, że urządzenie znajduje się w trybie czuwania. Ustawienia czasu i prędkości zostaną zapamiętane. Po upływie 3 minut lub po ponownym wciśnięciu przycisku wyłączenia ustawienia zostaną utracone i urządzenie jest resetowane.



Przycisk pracy pulsacyjnej (9) Po wciśnięciu i przytrzymaniu przycisku silnik uruchamia się, jeśli aktywowane są zabezpieczenia. Po zwolnieniu przycisku silnik zatrzymuje się. W przypadku nieaktywowania któregoś z zabezpieczeń, po wciśnięciu przycisku pracy pulsacyjnej (9) na wyświetlaczu pojawi się komunikat „SE” (safety - bezpieczeństwo), informujący o braku zabezpieczenia.



Wyświetlacz **Model (10)** wskazuje model urządzenia.

UWAGA: Niektóre urządzenia służące do obróbki warzyw wyposażone są w przycisk zatrzymania awaryjnego. Przed uruchomieniem urządzenia przycisk należy odblokować.

UŻYTKOWANIE

Tylko Modele CK (rysunek 1 i 3)

Po podłączeniu urządzenia model CK do źródła zasilania, podświetlona jest lampka kontrolna „Urządzenie podłączone do źródła zasilania” (14). Jeśli mechanizm bagnetowy (Y) jest otwarty (potożenie AA), migają lampki kontrolne małej i dużej prędkości (12 i 13). Jeśli pokrywa (U) nie jest zamontowana, migają lampki kontrolne prędkości (12 i 13). Jeśli mechanizm bagnetowy (Y) jest zamknięty (potożenie Z) i została zamontowana pokrywa (U), a jednocześnie wciśnięty zostanie przycisk pracy wolnej (7), przycisk pracy szybkiej (11) lub przycisk pracy pulsacyjnej (9), urządzenie uruchomi się. Urządzenie zatrzyma się automatycznie, jeśli w ciągu 15 minut nie zostanie wykonane żadne działanie.

Tylko Modele CKE (rysunek 2 i 3)

Po podłączeniu urządzenia model CK do źródła zasilania, na środku wyświetlaczu (1) pojawią się dwie linie (tryb czuwania). Po dotknięciu przystawki do kutera/emulgatora, na wyświetlaczu (1) na 2 sekundy pojawi się komenda „CU”. Domyślnie urządzenie wybiera prędkość 5.

Regulacja prędkości: Wyświetla się po podświetleniu lampki kontrolnej prędkości (2). Możliwe jest ustawienie prędkości w zakresie od 1 do 10.

Regulacja czasu: Wyświetla się po podświetleniu lampki kontrolnej czasu (3). Dostępne są dwie funkcje - tryb ciągły oraz ustawienie limitu czasowego:

Tryb ciągły: Obracająca się linia na wyświetlaczu oznacza, że wybrano tryb ciągły. Urządzenie zatrzyma się automatycznie, jeśli w ciągu 30 minut nie zostanie wykonane żadne działanie. Limit czasowy: Możliwe jest zaprogramowanie czasu w zakresie od 0 do 10 minut. Czas wybierany jest w odstępach

półminutowych. Na wyświetlaczu (1) pojawia się odliczany czas. Ostatnia minuta odliczana jest w sekundach. Po upływie zaprogramowanego czasu urządzenie zatrzymuje się i rozlega się sygnał dźwiękowy.

Oszczędność energii: Jeśli urządzenie zostanie zatrzymane i przez 5 minut na wyświetlaczu (1) nie zostanie wciśnięty żaden przycisk, urządzenie wyłączy się, a na wyświetlaczu pojawi się tylko kropka. Po naciśnięciu dowolnego przycisku urządzenie uruchamia się ponownie.

URUCHOMIENIE

OSTRZEŻENIE:

Przed pierwszym uruchomieniem urządzenia obszar mający kontakt z żywnością należy umyć (letnią) wodą z mydłem, sptukać i pozostawić do wyschnięcia.

Zespół noży (T) kutera/emulgatora wyposażony jest w bardzo ostre noże, podczas ich przenoszenia należy zatem zachować ostrożność.

Rysunek 3. Otworzyć mechanizm bagnetowy (Y), ustawiając go w położeniu (AA). Na silniku zamontować przystawkę z ostrzem tnącym, tak aby trzy zaczepy przystawki zostały umieszczone w otworach zatraskowego mechanizmu szybkozłącznego. Aby możliwe było działanie urządzenia, chwyt należy umieścić nad panelem sterowania. Zamknąć (położenie Z) mechanizm bagnetowy (Y), aby zablokować przystawkę na module silnika.

Zamontować zespół noży (T) i zamknąć pokrywę (U), obracając ją w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara do momentu, aż zostanie zablokowana w odpowiednim miejscu. Można przystąpić do eksploatacji urządzenia.

W pokrywie (U) znajduje się otwór do podawania produktu podczas pracy urządzenia.

Ponadto modele kutera/emulgatora wyposażone są w mieszadło, które podczas obrotów miesza wsad (S), aby umożliwić jego bardziej precyzyjną obróbkę.

PRZYSTAWKI DO MODELI CK I CKE KUTERA/EMULGATORA.

- Ostrze gładkie
- Ostrze perforowane
- Ostrze drobno ząbkowane
- Mikser

Patrz Katalog firmy Sammic.

CZYSZCZENIE

OSTRZEŻENIE:

Przed wyjęciem jakichkolwiek komponentów wewnętrznych, odłączyć urządzenie od źródła zasilania.

Pod koniec dnia lub za każdym razem przed obróbką nowego produktu konieczne jest rozmontowanie i wyczyszczenie urządzenia.

Wszystkie komponenty urządzenia mające kontakt z żywnością należy bezpośrednio po użyciu umyć w gorącej wodzie z dodatkiem detergentu odpowiedniego do mycia urządzeń mających kontakt z żywnością. Następnie należy je sptukać obficie gorącą wodą i odkazić za pomocą ściereczki zamoczonej w alkoholu etylowym (90°). NIE UŻYWAĆ detergentów o właściwościach ściernych (kwas azotowy, wybielacz itp.) ani zmywaków lub druciaków ze stali nierdzewnej. Mogą one powodować rdzewienie urządzenia.

Części urządzenia z możliwością demontażu nie nadają się do mycia w zmywarce. Użycie detergentów może prowadzić do uszkodzenia powierzchni.

- Jeśli zaschnięte pozostałości i fragmenty żywności przykleją się do pojemnika i noży, do pojemnika wlać wodę z środkiem myjącym i uruchomić urządzenie w celu zmiękczenia resztek.
- Aby uniknąć rozprysków, po przetworzeniu produktu zdjąć pokrywę (U), umieścić mechanizm bagnetowy (Y) w położeniu otwartym (AA) i wyjąć pojemnik (S) z ostrzem (T) w środku.
- Zdjąć mieszadło (V+X) z pokrywy (U). W tym celu mocno przytrzymać mieszadło (X), docisnąć i przekręcić pokrętło mieszadła (V). W ten sposób można zdjąć pokrętło mieszadła z mieszadła. W celu ponownego montażu umieścić mieszadło w pokrywie (U) oraz włożyć pokrętło mieszadła (V) w mieszadło (X). Docisnąć mieszadło (X) i pokrętło mieszadła (V) do pokrywy i przekręcić pokrętło mieszadła (V) aż do zablokowania. W ten sposób można zdjąć pokrętło (V) mieszadła z mieszadła (X).
- Czyszczenie modułu silnika:

POD ŻADNYM POZOREM nie czyścić urządzeniami elektrycznymi. Czyścić szmatką zwilżoną łagodnym środkiem myjącym. NIE UŻYWAĆ detergentów o właściwościach ściernych (kwas azotowy, wybielacz itp.) ani zmywaków lub druciaków ze stali nierdzewnej, ponieważ mogą one powodować rdzewienie urządzenia.

KONSERWACJA

UWAGA

- Przed rozpoczęciem czynności związanych z czyszczeniem, kontrolą lub naprawą urządzenie należy odłączyć od źródła zasilania.
- Regularnie sprawdzać zabezpieczenia pod kątem prawidłowego działania. W przypadku wykrycia nieprawidłowości skontaktować się z autoryzowanym serwisem technicznym firmy SAMMIC.
- Regularnie sprawdzać uszczelkę osi nośnej pod kątem prawidłowego uszczelnienia. Za każdym razem po poluzowaniu osi w celu konserwacji zamontować nową uszczelkę.
- Urządzenie czyścić po każdym użyciu zgodnie z powyższym opisem.

- W przypadku uszkodzenia przewodu zasilania wymiany może dokonać wyłącznie autoryzowany serwis techniczny firmy SAMMIC.

- Poziom hałasu pracującej maszyny umieszczonej na wysokości 1,6 m w odległości 1m nie przekracza 77 dB(A). Hałas tła: 32 dB(A).

OSTRZENIE NOŻY

OSTRZEŻENIE: Zespół noży (T) wyposażony jest w bardzo ostre noże, podczas ich przenoszenia należy zatem zachować ostrożność.

Noże (T) można w prosty sposób zdemontować w celu naostrzenia. Zawsze używać delikatnej ostrzałki, aby nie zmienić kąta cięcia ostrza.

WYSZUKIWANIE I ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Modele CK

Jeśli urządzenie jest gotowe do pracy, zostanie wciśnięty przycisk włączania w trybie pracy wolnej lub szybkiej (przycisk 7 lub 11), a kuter/emulgator nie uruchamia się:

- jeśli migają lampki kontrolne prędkości (12 i 13), występuje problem z pokrywą (U). Sprawdzić, czy pokrywa (U) jest prawidłowo ułożona, czy system obniżania magnesu znajduje się w pojemniku (S) oraz czy w pokrywie dolnej (F) znajduje się czujnik.
- Jeśli jednocześnie przy zdjętym pojemniku miga lampka kontrolna pracy wolnej i szybkiej (12 i 13), sprawdzić, czy mechanizm bagnetu (Y) znajduje się w położeniu zamkniętym (Z), czy zadziałał magnes oraz czy w pokrywie dolnej (F) znajduje się czujnik.
- Jeśli miga lampka kontrolna pracy wolnej i szybkiej (12 i 13) oraz lampka kontrolna podłączenia do zasilania (14), zadziałał przełącznik termiczny silnika. Doszło do przeciążenia silnika.

Urządzenia model CK-5 i 8 zostały zaprogramowane w taki sposób, aby nastąpiło ich automatyczne wyłączenie, jeśli nie są eksploatowane przez 15 minut.

Weryfikacja ustawień panelu sterowania: W celu sprawdzenia, czy panel sterowania działa prawidłowo, wcisnąć i przytrzymać dowolny przycisk przez 3 sekundy. Lampka kontrolna podłączenia do zasilania (14) powinna się wyłączyć.

Modele CKE

Urządzenie jest gotowe do użycia, jednak po wciśnięciu przycisku włączania (7) nie uruchamia się, a na wyświetlaczu pojawia się komunikat SE (safety - bezpieczeństwa):

- Jeśli przycisku włączania (7) jest wciśnięty, pojawia się informacja, który czujnik nie został wykryty:
d1: Mechanizm bagnetu
d2: Ostrze kutera

Jeśli jest tylko jeden moduł silnika.

- Niektóre zabezpieczenia są wyłączone. Upewnić się, czy wszystkie komponenty zostały prawidłowo zamontowane.

- Błąd nie został wyeliminowany pomimo zastosowania powyższej procedury. Wystąpiła usterka jednego z zabezpieczeń. Skontaktować się z autoryzowanym serwisem technicznym firmy SAMMIC.

Jeśli na wyświetlaczu pojawi się komunikat „E1”, oznacza to, że zostało aktywowane zabezpieczenie napędu o zmiennej częstotliwości. W celu usunięcia komunikatu, odłączyć urządzenie od źródła zasilania i odczekać chwilę.

Wyświetlacz (1) nie podświetla się: Brak zasilania wyświetlacza lub uszkodzony elektroniczny układ

sterowania.

W celu zweryfikowania, czy panel sterowania działa prawidłowo z zamontowaną przystawką kutera/emulgatora, wciskać przyciski sprawdzając, czy panel wydaje sygnały dźwiękowe oraz czy na wyświetlaczu pojawiają się komunikaty. W przeciwnym razie wymienić panel sterowania.

Urządzenia model CKE-5 i 8 zostały zaprogramowane w taki sposób, aby nastąpiło ich automatyczne wyłączenie, jeśli nie są eksploatowane przez 30 minut.

INNE WAŻNE INFORMACJE

Urządzenie nie jest przeznaczone do obsługi przez osoby (w tym dzieci) o obniżonych zdolnościach fizycznych, zmysłowych lub umysłowych, które nie mają odpowiedniego doświadczenia albo wiedzy, chyba że znajdują się one pod nadzorem lub pracują zgodnie ze wskazówkami eksperta ds. BHP.

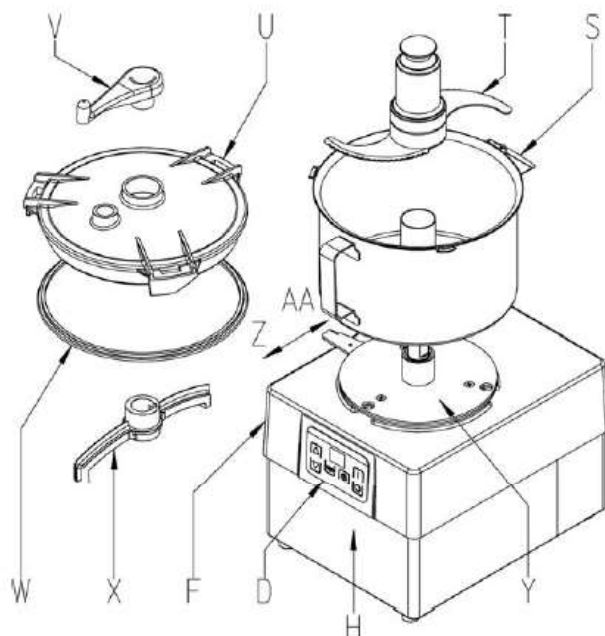
Urządzenie wymaga nadzoru podczas użytkowania. Zabrania się pozostawiania działającego urządzenia bez nadzoru.

ZASTOSOWANIA

Zalecenia dotyczące obsługi

Rodzaj wsadu/produkt docelowy	Wsad maksymalny dla modelu CK/CKE-5	Wsad maksymalny dla modelu CKE-8	Prędkość	Optymalny rodzaj ostrza lub noża*	Mieszadło	Uwagi
Różne rodzaje surowego mięsa	1,5-2 kg	2,5-3 kg	I lub 3-6	Ostrze gładkie	Tak	Obowiązkowo ostrze gładkie
Gotowane mięso	2,5-3 kg	3,5-4 kg	I lub 3-7	Ostrze gładkie	Tak	Zalecana praca pulsacyjna
Pasztesy	1,5-2 kg	2-3 kg	I lub 3-6	Ostrze gładkie lub drobno ząbkowane	Nie	
Ryby	2-2,5 kg	3-3,5 kg	I, II lub 3-7	Ostrze gładkie	Tak	
Ciasto (w tym ciasto na makaron)	1,5-2 kg	2-2,5 kg	I lub 3-5	Ostrze gładkie lub drobno ząbkowane	Nie	
Butka tarta	1-1,5 kg	2-2,5 kg	I, II lub 5-10	Ostrze drobno ząbkowane	Nie	
Purée, sosy, zupy	2 litry	3 litry	II lub 7-10	Ostrze drobno ząbkowane	Tak	
Majonez	3 litry	4 litry	I-II lub 7-10	Ostrze gładkie, drobno ząbkowane lub	Tak	
Cukier puder	1-1,5 kg	1,5-2 kg	II lub 8-10	Ostrze gładkie	Tak	
Siekana: cebula, czosnek, pietruszka	1 kg	1,5 kg	I-II lub 1-4	Ostrze gładkie lub drobno ząbkowane	Tak	Zalecana praca pulsacyjna

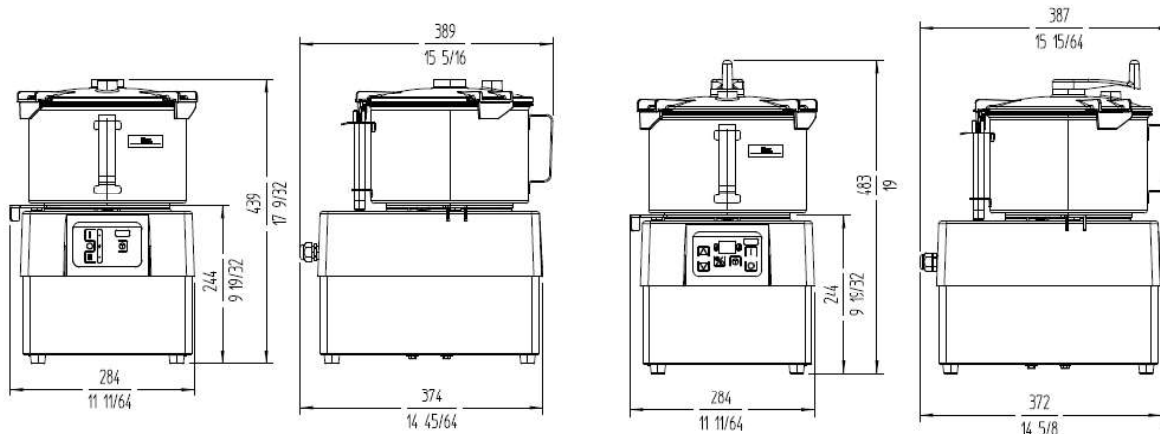
W przypadku siekania zalecamy użycie mieszadła oraz pokrojenie wsadu przed włożeniem do urządzenia na małe kawałki (3-4 cm), co zapewni bardziej równomierne krojenie.



YSUNEK 3

OPIS TECHNICZNY

- D - Klawiatura
- F - Pokrywa dolna
- H - Podstawa
- S - Pojemnik
- T - Nóż
- U - Pokrywa pojemnika
- V - Pokrętło mieszadła
- W - Uszczelka pokrywy pojemnika
- X - Mieszadło
- Y - Bagnet
- Z - Położenie zamknięte bagnetu
- AA - Położenie otwarte bagnetu



SPECIFICATION		CK-5	CKE-5	CK-8	CKE-8
ELECTRICAL SUPPLY	Napięcie	400v/50hZ/3 - 220v/60Hz/3 ~	230V/50- 60Hz/1 - 120V/50- 60Hz/1 - 208/240V/60Hz/ 1	400V/50Hz/3 - 220V/60Hz/3 ~	230V/50- 60Hz/1 - 120V/50- 60Hz/1 - 2008- 240V/60Hz/ 1
ELECTRICAL LOADING	Moc	0.9/1,5Kw	1.250W	0.9/1.5 kW	1.250W
SPEED (częstotliwość obrotów)	Szybkość	1.500/3000	385/3000	1.500/3000	385/3000
BOWL CAPACITY (l)	Pojemność dzieży	5,5	5,5	8	8
BOWL DEMENSIONS	Wymiary dzieży	240x150h	240x150h	240x240h	240x240
EXTERNAL DIMENSIONS	Wymiary:				

Width (mm)	Długość	284	284	284	284
Depth (mm)	Szerokość	374	374	374	372
Height (mm)	ć Wysokość	439	483	488	532
NET WEIGHT (kg)	Waga netto	21,6	23	23	24







Hendi Polska Sp. z o.o.

ul. Magazynowa 5

62-023 Gądko, Poland

Tel: +48 61 6587000

Fax: +48 61 6587001

Email: info@hendi.pl

www.grafen.com

Producent zastrzega sobie prawo do zmian oraz błędów drukarskich w instrukcji.

(ver: 2017/02/19/MW)