

Maszyny do produkcji makaronu

201619, 201596



Instrukcja obsługi

Przed uruchomieniem urządzenia należy koniecznie dokładnie przeczytać niniejszą instrukcję obsługi.



Zachowaj instrukcję
urządzenia



Do użytku wewnątrz
pomieszczeń



SPIS TREŚCI

1. ZASADY BEZPIECZEŃSTWA	3
2. WSKAŹNIKI I INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA	5
3. INSTRUKCJE DOTYCZĄCE ROZPAKOWYWANIA, OBSŁUGI I INSTALACJI	5
4. IDENTYFIKACJA PRODUCENTA I URZĄDZENIA	6
5. OGÓLNY OPIS URZĄDZENIA.....	6
6. SPECYFIKACJE TECHNICZNE.....	7
7. OPIS ELEMENTÓW STEROWANIA.....	7
8. WYMIANA FORMY DO WYCISKANIA.....	8
9. WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE UŻYWANIA	8
10. USTAWIANIE REGULATORY CZASOWEGO	8
11. NÓŻ ELEKTRYCZNY (WYPOSAŻENIE OPCJONALNE URZĄDZENIA 201619)	9
12. DAWKI DLA 1,5 KG CIASTA.....	9
13. CHŁODZENIE CIECZĄ.....	10
14. DOPROWADZENIE WODY	10
15. RĘCZNE CZYSZCZENIE URZĄDZENIA.....	10
16. CZYSZCZENIE URZĄDZENIA W ZMYWARCE DO NACZYŃ... ..	11
17. DŁUGI PRZESTÓJ MASZYNY.....	11
18. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW	11
19. RECYKLING	12
20. SCHEMAT ELEKTRYCZNY	13
21. KATALOG CZĘŚCI ZAMIENNYCH	14

Szanowny Kliencie,

Przed podłączeniem urządzenia dokładnie przeczytaj całą instrukcję obsługi, aby niewłaściwym użytkowaniem nie spowodować żadnej szkody. Przede wszystkim zapoznaj się z przepisami dotyczącymi bezpieczeństwa użytkowania.

1. Zasady bezpieczeństwa

- Podczas projektowania i produkcji producent zwrócił szczególną uwagę na aspekty, które mogą powodować zagrożenie dla zdrowia i bezpieczeństwa osób mających styczność z maszyną.
- Producent zastosował wszystkie „dobre praktyki wytwarzania” i zbudował urządzenie przy użyciu specjalnie dobranych materiałów, aby zagwarantować higienę żywności i funkcjonalność pracy.
- Celem tych informacji jest podniesienie świadomości użytkowników, tak aby zwracali oni uwagę na zapobieganie wszelkim rodzajom ryzyka operacyjnego i żywnościowego. Jednak roztęda jest nieoceniona. Bezpieczeństwo jest również w rękach wszystkich osób mających styczność z urządzeniem (instalatorów i użytkowników).
- Należy uważnie przeczytać instrukcje zawarte w dostarczonym podręczniku oraz instrukcje bezpośrednio naniesione na urządzenie, w szczególności te dotyczące bezpieczeństwa.
- Należy obchodzić się z urządzeniem, przestrzegając informacji znajdujących się bezpośrednio na opakowaniu, na urządzeniu i w instrukcji obsługi.
- Nie uderzać ani nie dopuszczać do upadku urządzenia podczas transportu, przenoszenia i instalacji, aby uniknąć uszkodzenia jego elementów składowych.
- Osoba upoważniona do wykonania połączenia elektrycznego musi upewnić się, że cechy przewodu zasilającego są zgodne z danymi podanymi na tabliczce znamionowej, że jest on wyposażony w wyłącznik różnicowo-prądowy oraz elementy zgodne z obowiązującymi przepisami i normami.
- Nie wolno, pod żadnym pozorem, manipulować, usuwać lub omijać urządzeń zabezpieczających zainstalowanych na urządzeniu.
- Zaleca się, aby użytkownik uważnie przeczytał cały podręcznik i upewnił się, że w pełni go zrozumiał, w szczególności informacje dotyczące bezpieczeństwa.
- W razie potrzeby należy przeprowadzić pewne symulacje podczas pierwszego użycia urządzenia w celu identyfikacji elementów sterujących, w szczególności włącznika i wyłącznika.
- **Urządzenie należy używać wyłącznie zgodnie z jego przeznaczeniem. Używanie urządzenia do niewłaściwego lub innego zastosowania niż dopuszczone może spowodować zagrożenie dla zdrowia i bezpieczeństwa oraz straty finansowe. Za szkody wynikłe z niewłaściwego korzystania lub niezgodnego z poniższą instrukcją obsługi Producent oraz Sprzedawca nie ponoszą żadnej odpowiedzialności.**

PL



- **Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody spowodowane niewłaściwym użytkowaniem urządzenia, nieprzestrzeganiem wskazówek zawartych w podręczniku oraz ingerencją lub modyfikacją bez jego pisemnego zezwolenia.**
- Wszelkie interwencje wymagające precyzyjnych kompetencji technicznych lub szczególnych umiejętności (instalacja, przyłącza zasilania itp.) mogą być przeprowadzane wyłącznie przez upoważniony personel z uznanym doświadczeniem zdobytym w danym sektorze interwencji.
- Nie należy używać urządzenia z uszkodzonymi lub nieefektywnymi kablami elektroenergetycznymi. Natychmiast zatrzymać urządzenie w bezpiecznych warunkach, gdy tylko zostanie wykryta usterka i zlecić wymianę kabli upoważnionemu i wykwalifikowanemu personelowi.
- **WYŁĄCZYĆ GŁÓWNE ZASILANIE (lub odłączyć wtyczkę elektryczną) i upewnić się, że obszar obróbki jest całkowicie schłodzony przed przeprowadzeniem czyszczenia, konserwacją itp.**
- Urządzenie należy czyścić po każdym użyciu lub gdy jest to zasadnie wymagane, również ze względu na rodzaj przetwarzanego produktu spożywczego.
- Dokładnie wyczyścić wszystkie części urządzenia (w tym obszar dookoła), które mogą wejść w bezpośredni lub pośredni kontakt z produktami spożywczymi, aby chronić je przed ryzykiem zanieczyszczenia i zachować higienę.
- Urządzenie należy czyścić wyłącznie przy użyciu środków czyszczących przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Nigdy nie należy używać żrących i łatwopalnych środków czyszczących lub produktów, które mogą zawierać lub uwalniać substancje toksyczne.
- Urządzenie należy czyścić i dezynfekować będąc ubranym w odzież ochronną, szczególnie w przypadku stosowania środków czyszczących.
- Nie czyścić urządzenia strumieniem wody, aby uniknąć uszkodzenia elementów, zwłaszcza elektrycznych i elektronicznych.
- Dokładnie oczyścić i osuszyć wszystkie części urządzenia (wewnątrz i na zewnątrz) w przypadku dłuższego przestoju.
Odłączyć kabel zasilający i upewnić się, że warunki otoczenia są odpowiednie do długiego przechowywania urządzenia.
- Lista określa warunki niezbędne do prawidłowego działania urządzeń elektrycznych w oparciu o otaczające środowisko.
- Temperatura otoczenia nie niższa niż 5°C.
- Wilgotność względna pomiędzy 50% (w temperaturze 40°C) a 90% (w temperaturze 20°C).
- Środowisko musi być wolne od obszarów o potencjalnie wybuchowym stężeniu pyłu i gazu lub zagrożonych pożarem.
- Działalność może mieć wpływ na środowisko i z tego powodu należy uwzględnić emisje do atmosfery, odprowadzanie płynów i zanieczyszczeń gleby, wykorzystanie surowców

i zasobów naturalnych oraz gospodarkę odpadami.

- Temperatura otoczenia podczas transportu i składowania musi wynosić od -25°C do 55°C , przy czym maksymalna temperatura wynosi 70°C , o ile czas ekspozycji nie przekracza 24 godzin.
- Elementy opakowania muszą być utylizowane zgodnie z przepisami obowiązującymi w kraju użytkowania.
- Podczas utylizacji i złomowania należy wybrać wszystkie materiały w oparciu o ich właściwości i zorganizować oddzielną utylizację. Elementy elektryczne i elektroniczne oznaczone specjalnym symbolem należy utylizować w odpowiednich autoryzowanych punktach zbiórki lub zwrócić je sprzedawcy przy zakupie nowych elementów.
- **Urządzenia elektryczne i elektroniczne zawierają substancje niebezpieczne o potencjalnie toksycznym wpływie na zdrowie osobiste i środowisko. Zalecamy ich właściwą utylizację.**

2. WSKAŹNIKI I INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

- Wskaźniki bezpieczeństwa umieszcza się na urządzeniu w strefach o RYZYKU RESZTKOWYM, informujące o możliwym ryzyku.
- **Zagrożenie porażeniem elektrycznym:** informuje o potrzebie odłączenia głównego zasilania elektrycznego (lub odłączenia wtyczki elektrycznej) przed dotknięciem przyłączy elektrycznych.



PL

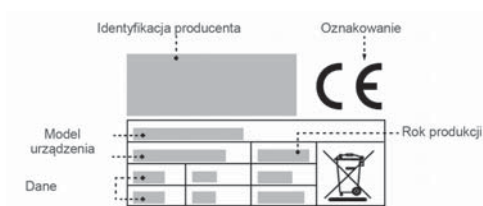
3. Instrukcje dotyczące rozpakowywania, obsługi i instalacji

- Dostarczane urządzenie jest zapakowane w specjalny pojemnik i w razie potrzeby ustabilizowane przy użyciu materiału amortyzującego w celu zapewnienia jego integralności.
Ze względu na swoje cechy, miejsce przeznaczenia i środek transportu, opakowanie może być paletyzowane w celu ułatwienia obsługi.
Wszystkie informacje niezbędne do bezpiecznego obchodzenia się z urządzeniem (załadunek i rozładunek) zawarto bezpośrednio na opakowaniu.
 - Opakowanie musi być obsługiwane w oparciu o jego cechy (ciężar, wymiary itp.). Obsługa może być ręczna w przypadku mniejszych wymiarów i ciężaru. Należy stosować urządzenie podnoszące o odpowiedniej nośności.
Przy dostawie urządzenia należy upewnić się, że wszystkie elementy są nienaruszone. W przypadku uszkodzenia lub braku części należy skontaktować się ze sprzedawcą w celu uzgodnienia procedur postępowania.
 - Instalacja musi być wykonana przez doświadczony i autoryzowany personel, który musi wcześniej upewnić się, że linia elektroenergetyczna spełnia odpowiednie przepisy prawa, normy i specyfikacje obowiązujące w kraju użytkowania.
 - Przed zainstalowaniem urządzenia należy upewnić się, że wybrany obszar jest odpowiedni, dostatecznie wentylowany i oświetlony, stabilny i ma wystarczająco dużo miejsca do łatwego czyszczenia i konserwacji. Należy również sprawdzić, czy blat jest stabilny, płaski i czy jego powierzchnię można łatwo wyczyścić, aby zapobiec gromadzeniu się brudu i zanieczyszczeniu produktów spożywczych.
- Osoba upoważniona do wykonania podłączenia elektrycznego musi upewnić się, że uziemienie instalacji elektrycznej jest sprawne i musi sprawdzić, czy napięcie oraz częstotliwość sieci jest zgodne z danymi na tabliczce znamionowej.**



4. Identyfikacja producenta i urządzenia

Pokazana tabliczka znamionowa jest montowana bezpośrednio na urządzenie. Zawiera odniesienia i wszystkie wskazówki niezbędne do zapewnienia bezpieczeństwa pracy.



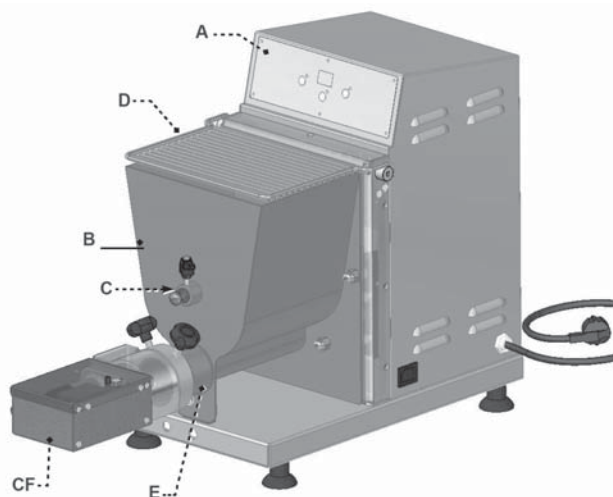
5. Ogólny opis urządzenia

- „Maszyna do produkcji świeżego ciasta makaronowego” jest urządzeniem zaprojektowanym i skonstruowanym do wyrabiania i wyciskania ciasta jajecznego, w różnych formatach, przeznaczanego do spożycia przez ludzi.
- Urządzenie jest typu profesjonalnego i musi być instalowane w środowisku komercyjnym (bary, pizzerie, restauracje, itp.). Użytkownicy nie potrzebują specjalnych szkoleń, ale muszą posiadać określone kompetencje i umiejętności w sektorze gastronomicznym.
- **Każde inne zastosowanie niż podane przez**

producenta należy traktować jako NIEPRAWIDŁOWE UŻYCIE.

- Urządzenie wykonane jest z wyselekcjonowanych materiałów i odpowiednich technik konstrukcyjnych tak, aby zapewnić maksymalną higienę, odporność na utlenianie, znaczne oszczędności energii i bezpieczeństwo pracy.
- Wszystkie elementy urządzenia, które mają kontakt z produktami spożywczymi, są wykonane z odpowiednich materiałów.
- Ilustracja przedstawia główne elementy urządzenia, a lista zawiera ich opis i funkcje.

PL



- A) Panel sterowania: jest wyposażony w urządzenie sterujące niezbędne do obsługi urządzenia (patrz „Opis elementów sterowania”).
- B) Zbiornik: zawiera produkt do ugniatania.
- C) Narzędzie do ugniatania: do ugniatania produktów żywnościowych.
- D) Pokrywa zbiornika: jest powiązana z urządze-

niem blokującym (mikroprzetłącznikiem). Urządzenie zatrzymuje się po otwarciu ostony.

- E) Ujęcie formy do wyciskania: może być wyposażone w różne rodzaje form w zależności od rodzaju tworzonego makaronu.
- F) Nóż elektryczny: tnie makaron (wyposażenie opcjonalne urządzenia 201619).



6. Specyfikacje techniczne

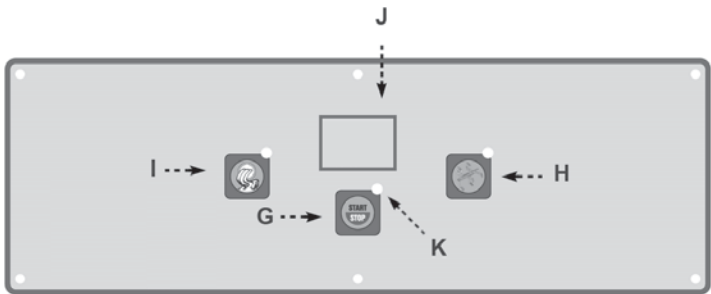
Tabela 1: Dane techniczne urządzenia

Opis	201619	201596
Moc	0,37 kW/0,5 Hp	0,75 kW/1 Hp
Zasilanie elektryczne	230-400 V/3/50 Hz	230-400 V/3/50 Hz
Pojemność zbiornika	2,5 kg	4 kg
Maksymalna wydajność godzinowa (*)	8 kg/h	13 kg/h
Średnica formy do wyciskania	ø50 mm	ø57 mm
Wymiary urządzenia (Dł.xGł.xWys.)	285x540x420(540) mm	305x600x525(625) mm
Wymiary opakowania	700x460x770 mm	700x460x770 mm
Ciężar netto	35 kg	48 kg
Typ instalacji	Instalacja licznika	Instalacja licznika
Poziom hałasu	<70 dB (A)	<70 dB (A)

(*) Dane orientacyjne, zmienne w zależności od rodzaju zastosowanej formy i mąki.

7. Opis elementów sterowania

Urządzenie jest wyposażone w wymienione urządzenia sterujące wymagane do aktywacji jego głównych funkcji.



- G) Przycisk: włącza i wyłącza urządzenie.

H) Przycisk: służy do wyboru cyklu ugniatania; regulator czasowy jest ustawiany po wielokrotnym naciśnięciu.

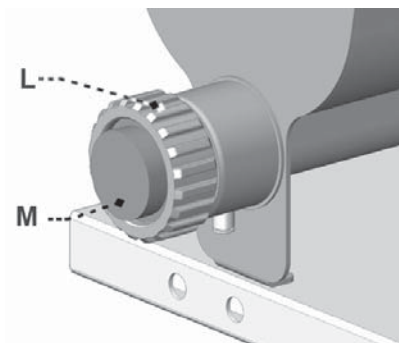
I) Przycisk: służy do wyboru cyklu wyciskania.
- J) Wyświetlacz: służy do podglądu czasu ugniatania podczas cyklu pracy.

K) Lampka sygnalizacyjna: gdy jest włączona, oznacza to, że urządzenie jest zasilane elektrycznie.

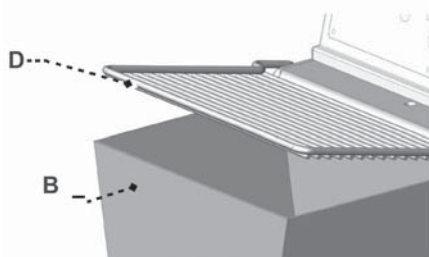


8. Wymiana formy do wyciskania

1. Odkręcić nakrętkę [L].
2. Wymienić formę do wyciskania [M] na formę dostosowaną do rodzaju przeprowadzanej obróbki.
3. Zakręcić nakrętkę [L].



9. Wskazówki dotyczące używania



PL

1. Zamontować narzędzia odpowiednie do przeprowadzanej obróbki (łącznie z formą).
2. Podnieść pokrywę [D] zbiornika [B].
3. Wprowadzić w odpowiedniej kolejności mąkę, a następnie część ciekłą (nie wprowadzać najpierw części ciekłej, ponieważ wydostawałaby się ona z otworów formy).
4. Zamknąć pokrywę [D] zbiornika [B].
5. Wybrać cykl ugniatania, naciskając przycisk [H] i uruchomić maszynę, naciskając przycisk [G]. Gdy urządzenie zaczyna ugniatać, wyświetlacz [J] pokazuje efektywny czas (od 0 do maks. 99, w minutach) procesu ugniatania. Podczas cyklu ugniatania urządzenie można zatrzymać naciskając przycisk [G] lub podnosząc pokrywę
- zbiornika. W razie potrzeby działanie to umożliwia skorygowanie konsystencji ciasta poprzez dodanie mąki lub cieczy w celu uzyskania grudek ciasta, nadającego się do wyciskania (patrz rysunek powyżej). Cykl ugniatania trwa około 8-10 minut. Urządzenie wznowia cykl pracy tylko wtedy, gdy pokrywa zostanie opuszczona i po naciśnięciu przycisku [G].
6. Po uzyskaniu właściwej konsystencji ciasta, należy przystąpić do wyciskania, zatrzymując cykl ugniatania, naciskając przycisk [G], a następnie rozpoczynając cykl wyciskania, naciskając przycisk [I]. W tym momencie z otworów wyjdzie pożądaný rodzaj makaronu.

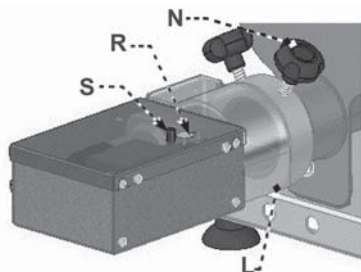
10. Ustawianie regulatora czasowego

Przed uruchomieniem cyklu ugniatania, regulator czasowy może być wstępnie ustawiony przez wielokrotne naciśnięcie przycisku [H]. Po ustawieniu odpowiedniego czasu należy nacisnąć przycisk [G], aby rozpocząć cykl ugniatania zgodny z regu-

rem czasowym. Po upływie ustawionej liczby minut urządzenie zatrzymuje się i brzęczy. Regulator czasowy można zresetować podczas cyklu ugniatania, najpierw naciskając przycisk [G], a następnie przycisk [I].



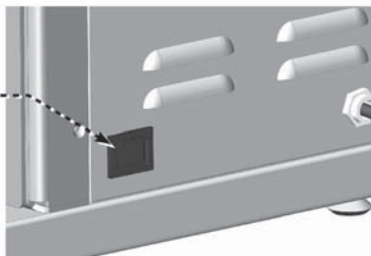
11. Nóż elektryczny (wyposażenie opcjonalne urządzenia 201619)



Gdy nóż elektryczny jest dołączony do zestawu, należy umieścić go na maszynie, założyć na nakrętkę (L) (upewnić się, że nakrętka jest dobrze dokręcona) i zaciśnąć ją, przykręcając dwa pokrętki (N).

Wsunąć kabel elektryczny noża do gniazda (Q) z boku maszyny i włączyć nóż, naciskając przycisk (R)

W przypadku przerwania pracy maszyny nóż elektryczny również się zatrzymuje. Aby ponownie uruchomić nóż elektryczny, przed naciśnięciem przycisku (R) należy upewnić się, że maszyna jest włączona, a pokrywa zbiornika opuszczona.



(sprawdzić, czy maszyna jest włączona, a pokrywa zbiornika opuszczona).

Po uruchomieniu noża, obrót ostrza można regulować potencjometrem (S) w celu zmiany prędkości cięcia (w zależności od rodzaju ciętego makaronu). Ponowne naciśnięcie przycisku (R) powoduje zatrzymanie pracy noża.

Podczas pierwszego użycia urządzenia należy usunąć folię ochronną i dokładnie oczyścić urządzenie, aby usunąć ewentualne pozostałości produkcyjne przed włączeniem.

PL

12. Dawki dla 1,5 kg ciasta

1 kg mąki typu 00 + 7-8 jaj (jedno jajo odpowiada około 50 g lub 50 ml) lub 380-400 ml cieczy między jajami i wodą (do uzyskania konsystencji ciasta należy użyć co najmniej 3 jaj).

Cykl ugniatania trwa około 8-10 minut.

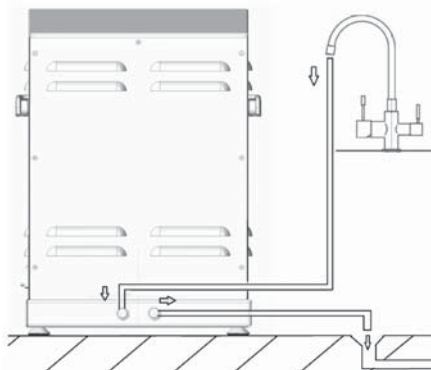
Uzyskane ciasto jest zbite w grudki (patrz rysunek). Jeśli pod koniec cyklu ciasto traci swoje właściwości ziarnistości, dodać małe dawki cieczy lub mąki, aby uzyskać odpowiednią konsystencję.

Z urządzeniem można stosować kilka rodzajów mąki (00, z pszenicy durum, orkiszowa, pszenica kamut, mąka pełnoziarnista); w takich przypadkach należy zmodyfikować dozowanie wskazanej powyżej części ciekłej (jaja lub jaja i woda), aby uzyskać właściwą konsystencję ciasta (zbite w grudki).

Zalecana dawka jest czysto orientacyjna, nawet jeśli jest testowana w fazach kontroli.



13. Chłodzenie cieczą



Urządzenie jest wyposażone w system chłodzenia cieczą, dzięki czemu wlot nie przegrzewa się podczas wyciskania makaronu.

Dzięki temu system chłodzenia zapobiega nagrzewaniu się ciasta wewnątrz wlotu i utracie odpowiedniej konsystencji.

14. Doprowadzenie wody

Wykonać doprowadzenie wody zgodnie ze schematem i postępować w następujący sposób:

- Zamontować zawór odcinający przed maszyną.
- Podłączyć do kranu rurę napętniającą wodą i umieścić rurę spustową maszyny na odpływie

w powietrzu.

- Powoli otwierać kran, sprawdzając jednocześnie, czy nie ma żadnych wycieków wody.

PL

15. Ręczne czyszczenie urządzenia

Przed przystąpieniem do czyszczenia urządzenia należy odłączyć główne zasilanie elektryczne (lub odłączyć wtyczkę elektryczną) (pod koniec dnia lub w razie potrzeby).

- Podnieść zabezpieczenie zbiornika.
- Oczyszczyć zbiornik i jego zabezpieczenie.
- Umyć narzędzie ugniatające i zasilacz ślimakowy, wypłukać i dokładnie wysuszyć.
- Wyjąć zużyte formy i zanurzyć je w gorącej wodzie, aby wyeliminować pozostałości ciasta.
- Ponownie zamontować narzędzie ugniatające.

- Opuścić zabezpieczenie zbiornika.
- Dokładnie oczyścić blat roboczy i wszystkie okoliczne miejsca.
- Zewnętrzne powierzchnie urządzenia należy oczyścić wilgotną ściereczką lub gąbką.

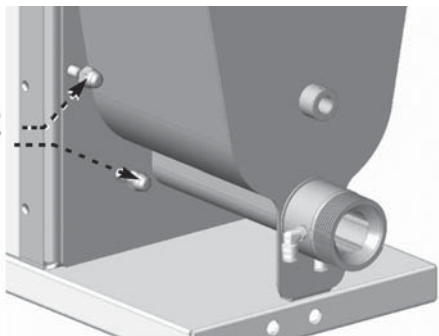
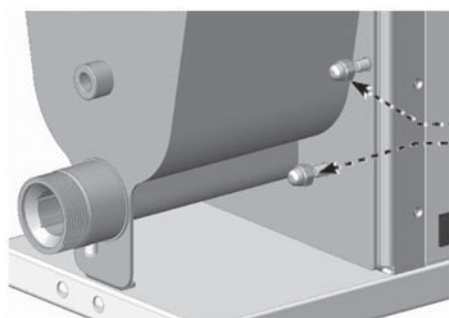
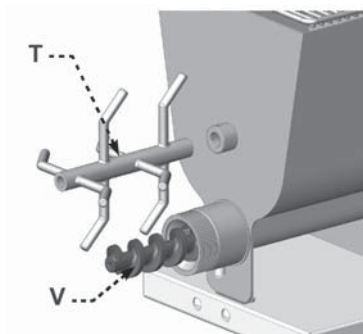
UWAGA!

Do czyszczenia należy stosować wyłącznie odpowiednie deterenty. Nigdy nie używać żrących, łatwopalnych środków czyszczących lub produktów zawierających substancje toksyczne dla zdrowia ludzkiego.

16. Czyszczenie urządzenia w zmywarce do naczyń

Aby ułatwić czyszczenie urządzenia, zbiornik można wyjąć z reszty urządzenia i umieścić bezpośrednio w zmywarce.

1. Zdjąć wał ugniataarki (T) i zasilacz ślimakowy (V) ze zbiornika.
2. Odkręcić 4 nakrętki, które mocują zbiornik do reszty maszyny (Z).
3. Wyjąć zbiornik i włożyć go do zmywarki.



17. Długi przestój maszyny

Jeżeli urządzenie nie będzie używane przez dłuższy czas, należy je oczyścić i odłączyć główne zasilanie elektryczne (lub odłączyć wtyczkę elektryczną)

oraz odpowiednio zabezpieczyć, aby utrzymać je w czystości.

18. Rozwiązywanie problemów

Poniższe informacje mają pomóc w identyfikacji i usunięciu wszelkich usterek i awarii, które mogą pojawić się podczas użytkowania.

Niektóre usterek mogą być rozwiązane przez użytkownika; inne wymagają określonych kompetencji technicznych lub umiejętności i mogą być wykonane wyłącznie przez wykwalifikowany personel, który posiada doświadczenie zdobyte w danym sektorze interwencji.

UWAGA!

Nie wolno demontować części wewnątrz urządzenia. Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody spowodowane manipulowaniem przez osoby niepowołane.



Tabela 2: Usterki w funkcjonowaniu

Opis	Przyczyny	Rozwiązania
Urządzenie nie włącza się.	Pokrywa zbiornika nie jest prawidłowo zamknięta.	Sprawdzić, czy pokrywa jest prawidłowo zamknięta.
	Brak napięcia zasilającego.	Skontaktować się ze sprzedawcą lub autoryzowanym centrum obsługi posprzedażnej.
	Silnik elektryczny lub płytka drukowana są uszkodzone.	Skontaktować się ze sprzedawcą lub autoryzowanym centrum obsługi posprzedażnej.

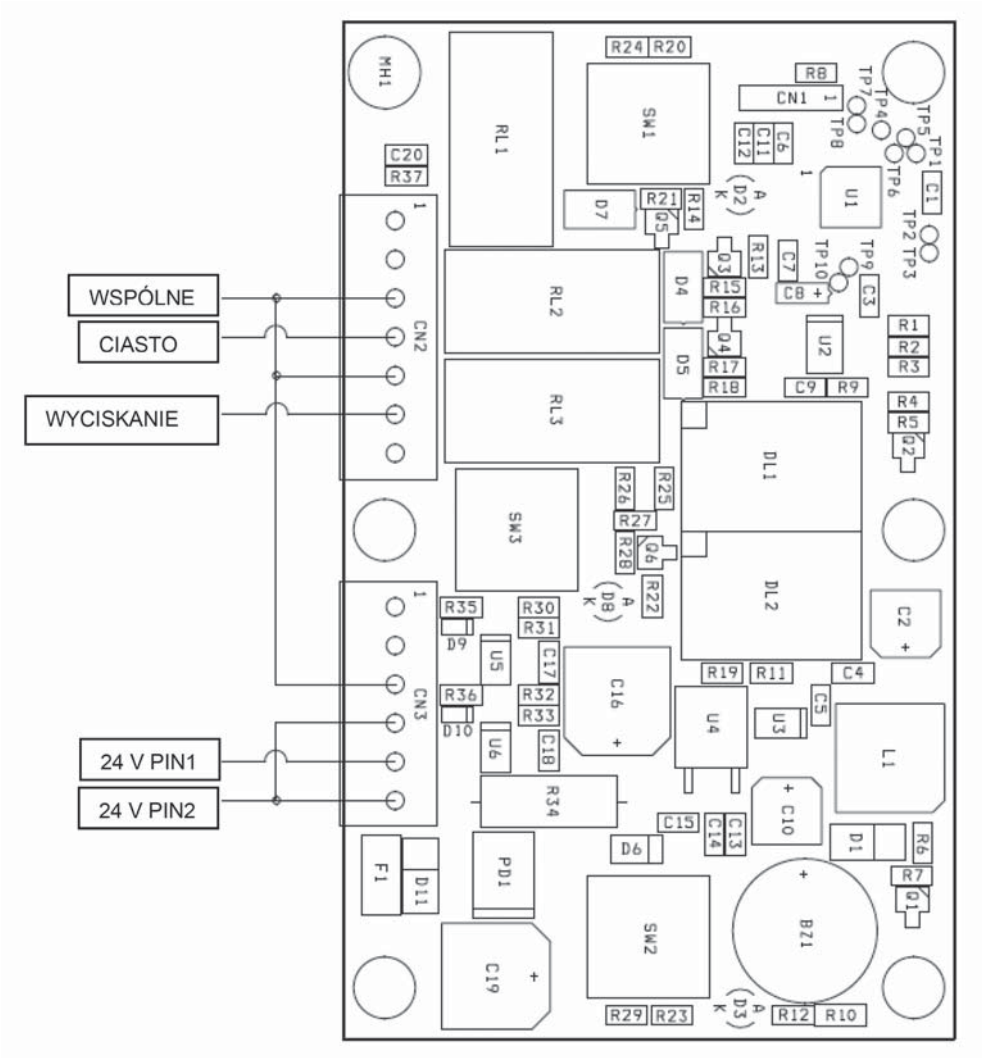
19. Recykling



Po zakończeniu eksploatacji produktu nie wolno utylizować razem z odpadami komunalnymi, tylko należy odstawić do punktu odbioru odpadów elektrycznych i elektronicznych. Użytkownik ponosi odpowiedzialność za odstawienie wycofanego z użytkowania urządzenia do punktu utylizacji. Nieprzestrzeganie tej zasady może być karane zgodnie z lokalnie obowiązującymi przepisami dotyczącymi utylizacji odpadów. Jeśli urządzenie

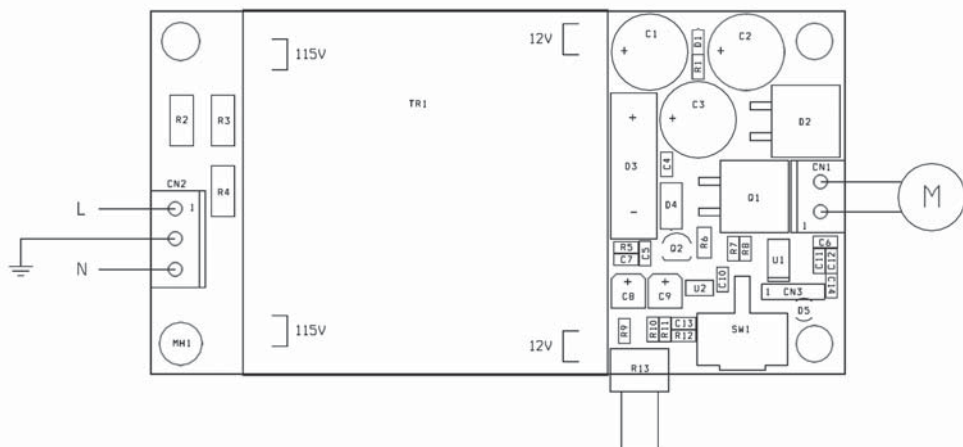
wycofane z użytkowania jest poprawnie odebrane jako osobny odpad, może zostać przetworzone i zutylizowane w sposób przyjazny dla środowiska, co zmniejsza negatywny wpływ na środowisko i zdrowie. Aby uzyskać więcej informacji dotyczących dostępnych usług w zakresie odbioru odpadów, należy skontaktować się z lokalną firmą odbierającą odpady. Producent, importer oraz sprzedawca nie ponoszą odpowiedzialności za ponowne przetwarzanie, obróbkę i utylizację odpadów, ani bezpośrednio ani za pośrednictwem systemu publicznego.

20. Schemat elektryczny

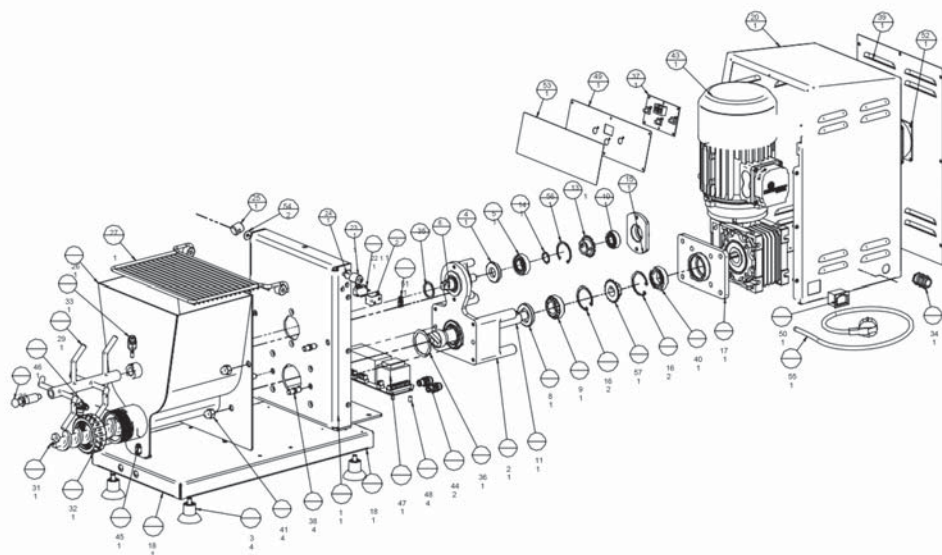


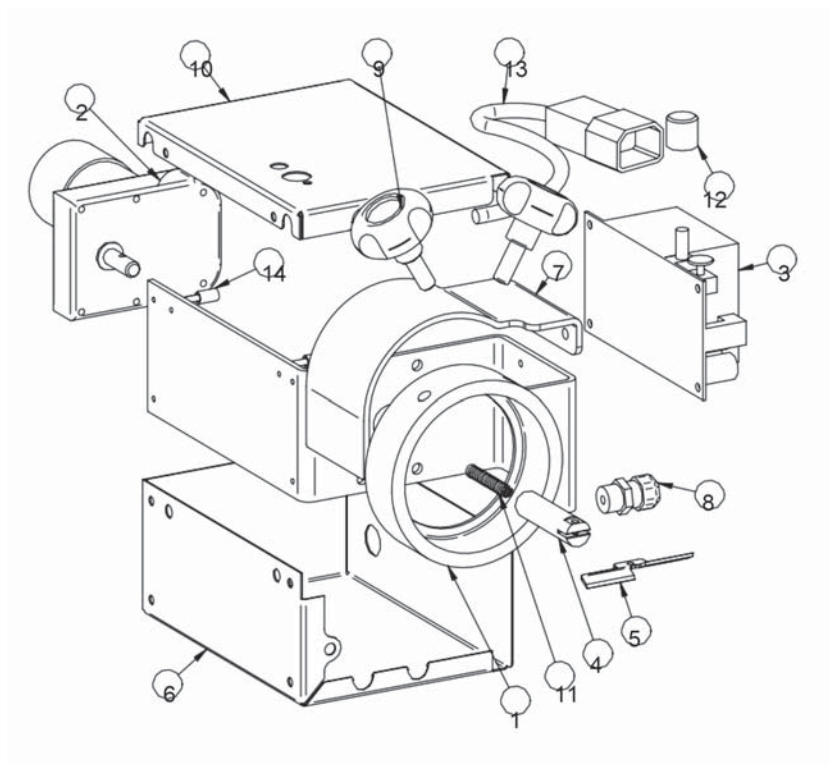
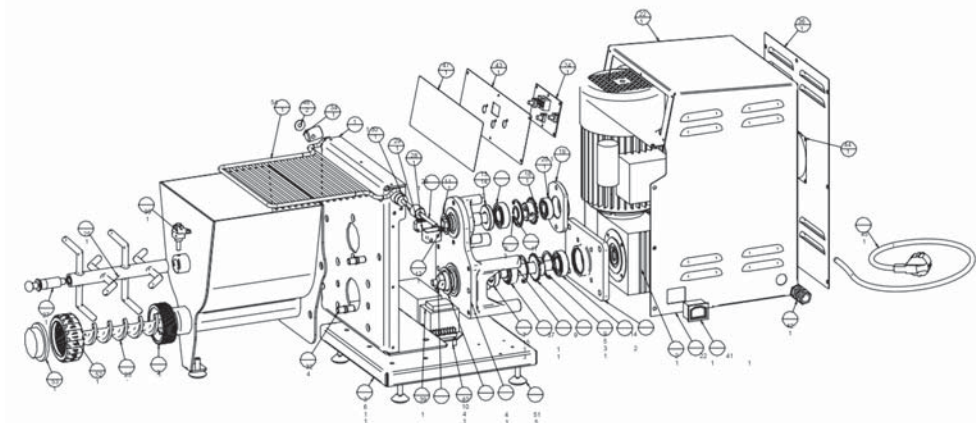
PL





21. Katalog części zamiennych





PL



Hendi B.V.

Steenoven 21
3911 TX Rhenen, The Netherlands
Tel: +31 (0)317 681 040
Email: info@hendi.eu

Hendi Polska Sp. z o.o.

ul. Firmowa 12, Robakowo
62-023 Gądk, Poland
Tel: +48 61 6587000
Email: info@hendi.pl

Hendi Food Service Equipment GmbH

Gewerbegebiet Ehring 15
5112 Lamprechtshausen, Austria
Tel: +43 (0) 6274 200 10 0
Email: office.austria@hendi.eu

Hendi Food Service Equipment Romania Srl

Str. 13 decembrie 94A, Hala 14
Braşov, 500164, Romania
Tel: +40 268 320330
Email: office@hendi.ro

PKS Hendi South East Europe SA

5 Metsovou Str.
18346 Moschato, Athens, Greece
Tel: +30 210 4839700
Email: office.greece@hendi.eu

Hendi HK Ltd.

1208, 12/F Exchange Tower
33 Wang Chiu Road, Kowloon Bay, Hong Kong
Tel: +852 2154 2618
Email: info-hk@hendi.eu

Find Hendi on internet:

www.hendi.eu
www.facebook.com/HendiToolsforChefs
www.linkedin.com/company/hendi-food-service-equipment-b.v.
www.youtube.com/HendiEquipment

- Changes, printing and typesetting errors reserved.
- Änderungen und Druckfehler vorbehalten.
- Wijzigingen en drukfouten voorbehouden.
- Producent zastrzega sobie prawo do zmian oraz
błądów drukarskich w instrukcji.
- Variations et fautes d'impression réservés.

- Errori di cambiamenti, di stampa e di impaginazione riservati.
- Drepturi rezervate cu privire la modificări și greșeli de imprimare.
- Изменения, печати и верстки ошибки защищены.
- Με επιφύλαξη αλλαγών, λαθών εκτύπωσης και στοιχειοθεσίας.