

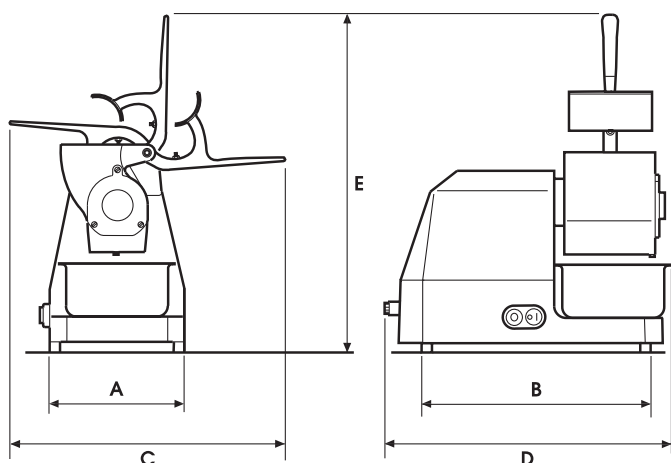


FABBRICA AFFETTATRICI CAVARIA



GRATTUGIA
CE PROFESSIONALE





GRATTUGIA

A mm	180
B mm	260
C mm	370
D mm	340
E mm	440
kg	8

Motore:	HP 0,25	•	115 - 220 - 240 V - 50/60 Hz
Single-phase motor:	HP 0,25	•	115 - 220 - 240 V - 50/60 Hz
Moteur:	HP 0,25	•	115 - 220 - 240 V - 50/60 Hz
Einphasen-Motor:	HP 0,25	•	115 - 220 - 240 V - 50/60 Hz
Motor:	HP 0,25	•	115 - 220 - 240 V - 50/60 Hz

I Per le sue doti di robustezza questo apparecchio può soddisfare le diverse esigenze familiari e di comunità. Realizzato totalmente in lega di alluminio trattata anodicamente, garantisce un'assoluta igiene e rapida pulizia. Dotato di microinterruttore, funziona unicamente a leva abbassata.

ISTRUZIONI PER L'USO

Per il buon funzionamento osservare le seguenti norme.

E' possibile grattugiare pane, formaggio, noci, ecc.

Si ottiene una buona qualità di grattugiato premendo la maniglia in modo leggero e uniforme.

Per la pulizia del rullo dentato è sufficiente grattugiare un pezzo di pane secco.

Garanzia: 2 anni

EN Wholly made of anodized aluminium alloy, the G1 Grater is a handy and robust kitchen help at home or in restaurants, canteens, hotels, shops, etc.

Easy to use and clean, it meets the strictest sanitation requirements.

This unit is equipped with a safety micro-switch that disables operation when the lever is raised.

INSTRUCTIONS FOR USE

The grater will process dry bread, hard cheese, nuts, chocolate and other foodstuffs.

For a perfectly grated product, exert a light and steady pressure on the handle.

To clean the drum, just grate dried bread.

Warranty: 2 years

FR La robustesse de cet appareil satisfait les exigences les plus variées des familles et des communautés. Entièrement fabriquée en alliage d'aluminium anodisé, cette machine garantit hygiène absolue et nettoyage rapide. Fournie de microinterruteur de sécurité, elle ne fonctionne que si son levier est abaissé.

INSTRUCTIONS D'EMPLOI

Il est possible de râper du pain, du fromage, des noix, etc. Pour un bon fonctionnement, observer ces simples règles:

Une bonne qualité de produit râpé s'obtient en pressant la poignée légèrement et uniformément.

Pour nettoyer le cylindre râpeur denté il suffit de râper un morceau de pain sec.

Garantie: 2 années

DE Aufgrund ihrer Robustheit ist dieses Gerät in der Lage, den unterschiedlichsten Forderungen, sei es in einer Familie wie auch in einer Gemeinschaft, zu entsprechen.

Hergestellt vollkommen aus eloxierter Aluminiumlegierung, gewährleistet es absolute Hygiene und eine schnelle Reinigung.

Versehen mit einem Mikroschalter, arbeitet es nur bei gesenktem Hebel.

BETRIEBSANWEISUNG

Für einen einwandfreien Betrieb die nachstehenden Richtlinien beachtet werden.

Es ist möglich Brot, Käse, Nüsse usw. zu reiben.

Durch ein leichtes und gleichmäßiges Drücken auf den Griff erhält man eine gute Reibequalität.

Zur Reinigung der Reibwalze genügt es, ein Stück trockenes Brot zu reiben.

Garantie: 2 Jahre

E Por sus dotes de robustez, este aparato puede satisfacer las distintas exigencias familiares y de comunidades. Realizado totalmente en aleación de aluminio tratada anódicamente, garantiza una higiene absoluta y una limpieza rápida. Provisto de microinterruptor funciona únicamente con la palanca bajada.

INSTRUCCIONES PARA EL USO

Para el buen funcionamiento seguir las normas siguientes:

Es posible rallar pan, queso, nueces, etc.

Se consigue una buena calidad de rallado apretando la empuñadura de manera ligera y uniforme.

Para la limpieza del cilindro dentado basta rallar un trozo de pan duro.

Garantía: 2 años