

-
- | | |
|-------|-----------------------------------|
| I | <i>Manuale d'istruzione</i> |
| <hr/> | |
| GB | <i>Instruction manual</i> |
| <hr/> | |
| F | <i>Mode d'emploi</i> |
| <hr/> | |
| D | <i>Bedienungsanleitung</i> |
| <hr/> | |
| E | <i>Manual de instrucciones</i> |
| <hr/> | |
| P | <i>Manual de instruções</i> |
| <hr/> | |
| PL | <i>Instrukcja obsługi</i> |
| <hr/> | |
| RUS | <i>Инструкция по эксплуатации</i> |
-



I	<i>Manuale d'istruzione</i>	pagina	3
GB	<i>Instruction manual</i>	page	10
F	<i>Mode d'emploi</i>	page	17
D	<i>Bedienungsanleitung</i>	Seite	24
E	<i>Manual de instrucciones</i>	página	31
P	<i>Manual de instruções</i>	página	38
PL	<i>Instrukcja obsługi</i>	strona	45
RUS	<i>Инструкция по эксплуатации</i>	страница	52

Tenha este Manual de instruções disponível para fornecer com o produto!

1. Informações gerais	página	38
2. Segurança	página	38
3. Entrega, embalagem e armazenamento	página	40
4. Dados técnicos	página	40
5. Instalação e operação	página	41
6. Limpeza e operação	página	43
7. Resolução de problemas	página	44
8. Eliminação dos resíduos	página	44

1. INFORMAÇÕES GERAIS

Excelentíssimos clientes,
leia este manual de instruções cuidadosamente antes de utilizar este aparelho.
Agradecemos a sua confiança nos nossos produtos.

APRESENTAÇÃO

O objectivo deste manual é fornecer ao cliente o máximo de informações possíveis acerca do nosso Fiambreira de alimentos e com as instruções acerca da sua utilização e manutenção para o manter a funcionar eficientemente.
Este manual deve ser fornecido ao responsável pela utilização e manutenção periódica do Fiambreira.
O manual deve ser mantido em boas condições e armazenado num local facilmente acessível para uma rápida consulta.
Os raladores encontram-se sujeitos a revisões posteriores pelo que podem apresentar detalhes diferentes dos aqui apresentados; esta possibilidade não afecta as informações presentes neste manual.

IMPORTÂNCIA DO MANUAL

O manual é uma parte integrante do aparelho. Inclui informações importantes acerca da segurança e perigos, indicadas pelos símbolos:



As informações incluídas irão permitir-lhe utilizar o aparelho em condições de perfeita segurança e ter um resultado de máxima satisfação com a sua utilização.

DECLARAÇÃO DO FORNECEDOR

Confirmamos aqui que o equipamento mencionado na capa deste manual de instruções cumpre os termos da directiva BMPT 242/1991 relativa à regulamentação Europeia EN 55014 acerca de anti-perturbações.
Informamos a associação Deutsche Bundespost acerca da comercialização e marketing deste equipamento e tem o direito de controlar a sua aplicação.

2. SEGURANÇA

TENSÃO DA CORRENTE

Antes de ligar o aparelho à rede de alimentação, certifique-se de que esta corresponde à voltagem indicada no Fiambreira (placa de dados).

INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

Depois de desembulhar o aparelho, coloque-o de maneira a que o interruptor de activação/desactivação (on/off) fique situado em frente ao operador.

- Regule a espessura desejada da fatia rodando o botão graduado.
- Coloque o alimento a fatiar no carro deslizante, empurrando o braço de suporte do alimento virado para a lâmina, certifique-se de que o alimento está apoiado de encontro à antepara amovível.
- Ligue o aparelho, activando a lâmina.
- Rode o botão graduado para a posição "0" depois de utilizar.
Não remova a pega do alimento excepto caso a forma e tamanho do alimento não permita a sua utilização.

AVISO: PRECAUÇÕES A SEREM TOMADAS



- Leia todas as instruções cuidadosamente.
- Não coloque o aparelho dentro de água ou qualquer outro líquido para proteger contra qualquer potencial risco de choque eléctrico. Não limpe o aparelho com água abundante.
- Retire a ficha da tomada quando não estiver a utilizar o aparelho, antes de instalar ou remover peças e antes da limpeza.
- Evite entrar em contacto com as peças móveis.
- Nunca empurre os alimentos com as mãos.
- Use sempre raladores completamente montados com o tabuleiro de alimentos e braço do suporte de alimentos e com todas as protecções instaladas.
- A lâmina está afiada, manuseie-a com cuidado ao limpar.
- Não utilize nenhum aparelho com um cabo ou ficha danificados.
- Devolva o aparelho ao centro de assistência autorizado mais próximo para fins de inspecção e realização de todos os ajustes eléctricos ou mecânicos possíveis e necessários.
- O uso de peças sobresselentes não recomendadas ou vendidas pelo fabricante pode provocar a ocorrência de incêndios, choques eléctricos ou lesões.
- Não utilize no exterior.

AVISOS E REGRAS DE SEGURANÇA



O fabricante recusa qualquer responsabilidade numa situação de utilização indevida do aparelho. Não utilize o Fiambreira de alimentos com alimentos congelados, carne com ossos ou qualquer outro produto não alimentar. Inspeccione periodicamente o estado do cabo; deve ser substituído por técnicos qualificados se estiver danificado.

- Quando limpar, não submerja o Fiambreira de alimentos em água.
- O Fiambreira não deve ser lavado com um jacto de água.
- Não utilize extensões.
- Não puxe o cabo para retirar a ficha da tomada.
- Não use o aparelho com as mãos molhadas ou pés descalços.
- Instale o Fiambreira longe de fontes de calor.

Embora o aparelho esteja equipado com dispositivos de segurança, mantenha as suas mãos afastadas da lâmina e peças móveis. Os restantes riscos devem ser tidos devidamente em consideração durante as operações de manutenção ou limpeza (ou seja, depois de ter removido as protecções). Retire a ficha da tomada e certifique-se de que o botão graduado se encontra na posição "0" antes de efectuar qualquer operação de manutenção. Periodicamente, remova a protecção da faca, desapertando o parafuso (situado no centro da protecção da faca), e limpe depois a lâmina e o interior da protecção da faca com álcool ou água quente.

Aviso Não Este aparelho pode ser utilizado por crianças com idades a partir dos 8 anos, adultos e pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimento desde que tenham recebido supervisão ou instruções sobre a utilização do aparelho de forma segura e que tenham compreendido os riscos inerentes. As crianças não devem brincar com este aparelho. A limpeza e a manutenção do utilizador não deverá ser realizada por crianças a menos que tenham mais de 8 anos e tenham supervisão. Mantenha o dispositivo e o seu cabo eléctrico fora do alcance de crianças com menos de 8 anos de idade. Esta operação deve ser executada com o máximo cuidado visto que diz respeito a um dispositivo de corte. Deve substituir a lâmina quando já não for possível afiá-la novamente ou quando a distância entre a parte de corte da lâmina e o protector da lâmina for superior a 6 mm. O aparelho e todas as suas partes devem ser limpas com panos suaves humedecidos com detergentes neutros padrão. Use panos suaves para secar. Levante o Fiambreira de alimentos e coloque-o de lado quando o carro.

AVISOS E REGRAS



Antes de utilizar o aparelho deve ler cuidadosamente todas as instruções, em particular os parágrafos com os símbolos de segurança e perigo.

Retire a ficha da tomada antes de efectuar as operações de manutenção e desmontagem para limpar as protecções.

Não use a máquina com as protecções removidas.

AVISOS ACERCA DA UTILIZAÇÃO



O fabricante recusa qualquer responsabilidade numa situação de utilização indevida da máquina:

- Não fatie alimentos congelados, carne com osso, produtos não alimentares e pulsos.
- Cabo eléctrico: Inspeccione-o periodicamente, e se estiver danificado deve substituí-lo por um cabo original.
- Não submerja o Fiambreira em água para fins de limpeza.
- Não remova a ficha instalada no cabo eléctrico.
- Não utilize extensões.
- Não use o aparelho com as mãos molhadas ou pés descalços.
- Não coloque as mãos perto das peças em movimento mesmo que os dispositivos de segurança estejam instalados.

Retire a ficha da tomada e certifique-se de que o botão graduado (6) se encontra na posição "0" antes de efectuar qualquer operação de manutenção.

CONTROLO

Transmissão.

Depois de instalar o Fiambreira, certifique-se de que a transmissão está a trabalhar devidamente da seguinte maneira:

- Botão graduado (6) na posição "0".
- Ligue o Fiambreira.
- Coloque um pano sobre a lâmina (3), para a travar; a lâmina não deve parar mesmo que seja aplicada uma enorme pressão.



Carro do grupo do tabuleiro de alimentos.

Certifique-se de que o botão de fixação (15) do grupo do tabuleiro de alimentos está devidamente fechado.

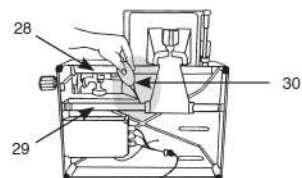
Capacidade deslizante do carro do grupo do tabuleiro de alimentos.

Certifique-se de que o carro desliza em toda a sua capacidade.

Pode acontecer que algum bocado da embalagem permaneça na barra deslizante (28 e 29) e tornam a acção de deslizamento imperfeita.

Limpe o quadrado nu (28) indicado na imagem por um pano (com cuidado para não remover a massa lubrificante da barra).

Periodicamente, limpe a barra redonda deslizante (29) e lubrifique-a com o óleo apropriado (30).



Abertura da antepara amovível (2).

Rode o botão graduado (6) completamente para assegurar um funcionamento perfeito.

Grupo afiador (10).

Certifique-se de que o grupo afiador (10) se encontra devidamente introduzido no seu assento.

3. ENTREGA, EMBALAGEM E ARMAZENAMENTO

TRANSPORTE – MANUSEAMENTO – ARMAZENAMENTO

O aparelho é embalado numa caixa de cartão com as fichas introduzidas.

A embalagem é apropriada para fins de envio por todos os meios de transporte. As caixas de cartão podem ser empilhadas umas sobre as outras até um máximo de ¼ caixas.

A embalagem deve ser:

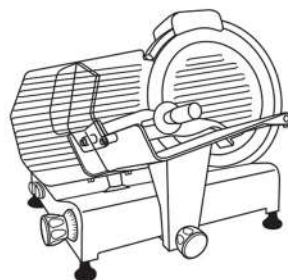


- Mantida seca.
- Manuseada por 2 pessoas.
- Quando em paletes, manusear apenas com transportadores de paletes ou empilhadoras eléctricas.

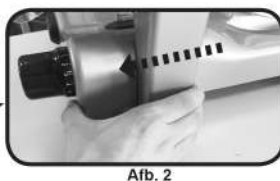
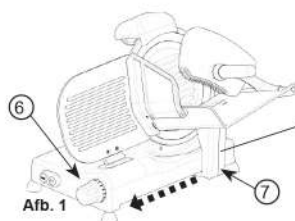
4. DADOS TÉCNICOS - DIMENSÕES (página 59)

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS COMUNS

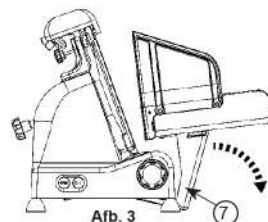
- Estrutura em alumínio forjado
- Protecção da faca, tabuleiro de alimentos e antepara amovível: em alumínio oxidizado
- Haste que mantém a lâmina montada sobre um rolamento esférico duplo
- Motor ventilado profissional
- Lâmina temperada profissional
- Anel de protecção da lâmina fixa



SISTEMA EASY CLEAN - MOD. LUXURY / HARMONY



Afb. 2

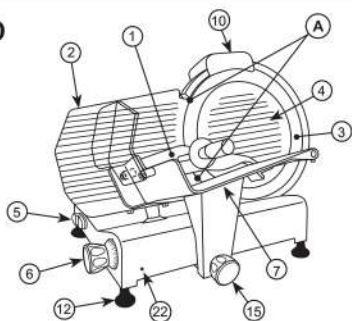
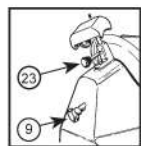


Afb. 3

- Posicionar o manípulo graduado (6) em "0" - fig. 1 (o sistema entra em funcionamento apenas se o manípulo estiver na posição "0").
- Empurrar o carro (7) para o manípulo (6) e fazer rodar o carro (7) - fig. 2 / 3.
- Efetuar a limpeza.

5. INSTALAÇÃO E OPERAÇÃO

INSTALAÇÃO



Condições ambientais:

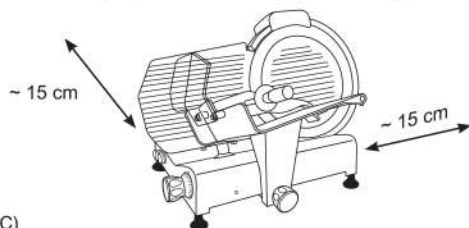
- Temperatura mínima + 8 °C
- Temperatura máxima + 38 °C
- Humidade mínima 30%
- Humidade máxima 80%
- O Fiambreira tem de ser instalado sobre um apoio estável para evitar que se mova.
- O cabo deve ser ligado para evitar quedas ou deslizamento.

Nivelamento.

Certifique-se de que a antepara amovível (2), com o botão graduado (6) na posição "0", está alinhada com a lâmina na zona (A). Se não estiver alinhada, aperte ou desaperte o pé certo dos pés (12) para corrigir.

- 1 - Braço do suporte dos alimentos
- 2 - Antepara amovível
- 3 - Lâmina
- 4 - Protecção da faca
- 5 - Interruptor de activação / desactivação
- 6 - Botão graduado
- 7 - Carro deslizante ou tabuleiro de alimentos deslizante
- 9 - Botão de bloqueio da protecção da faca
- 10 - Grupo afiador
- 12 - Pés
- 15 - Botão de fixação do tabuleiro de alimentos
- 22 - Orifício de bloqueio do tabuleiro de alimentos / antepara amovível (BLC)
- 23 - Botão de bloqueio do grupo afiador

Espaço necessário para utilização



DESMONTAR O TABULEIRO DE ALIMENTOS COM O SISTEMA DE BLOQUEIO DA ANTEPARA AMOVÍVEL (BLC)

- 1) - Botão graduado (6) na posição "0".
- 2) - Tabuleiro de alimentos (7) em direcção ao operador no final da posição transversal.
- 3) - Desaperte completamente o botão de bloqueio (15) do tabuleiro de alimentos (7).
- 4) - Empurre o tabuleiro de alimentos em direcção ao operador até o pino debaixo do botão (15) entrar dentro do orifício (22) na base do Fiambreira para permitir desmontar o tabuleiro, levantando-o verticalmente.

AFIAR A LÂMINA - Diâmetro da lâmina: 220 - 250

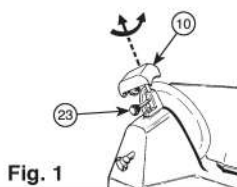


Fig. 1

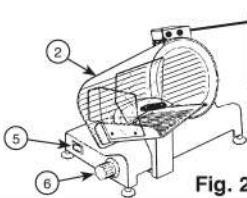


Fig. 2

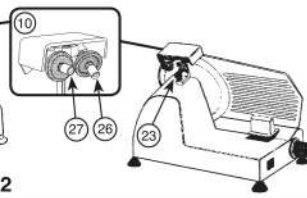


Fig. 3

Nota: Deve ser salientado que a lâmina é altamente resistente, pelo que só tem de ser afiada apenas quando a capacidade de corte diminuir.

- Retire a ficha da tomada.
- Certifique-se de que a antepara amovível (2) está fechada (botão graduado (6) na posição "0").
- Limpe cuidadosamente a parte da lâmina que precisa de ser afiada.
- Volte a introduzir a ficha na tomada.
- Desaperte o botão de bloqueio (23) do grupo afiador (10).
- Eleve o grupo afiador, rodando-o 180° de maneira a que ambas as rodas fiquem na posição de trabalho Ver Fig. 1.
- Baixe o grupo afiador até ficar bloqueado (10).
- Fixe o grupo rodando o botão de bloqueio (23).
- Ligue o aparelho (5).
- Prima o botão (26) e deixe a lâmina rodar durante cerca de 1 minuto. Inspeccione a lâmina quando parar, para verificar se ocorreu a formação de alguma rebarba no gume.
- Depois de ter determinado a presença da rebarba, ligue o aparelho e prima suavemente o botão (27) durante cerca de 3 segundos para remover a rebarba produzida ao afiar a lâmina.
- Depois de afiar a lâmina, movimente o grupo afiador até à sua posição original e limpe a extremidade da lâmina.
- Use álcool e uma escova para remover quaisquer resíduos presentes na roda de afiar depois de efectuar várias operações de afiar.

AFIAR A LÂMINA - Diâmetro da lâmina: 300

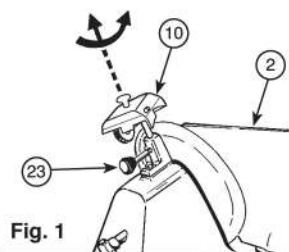


Fig. 1

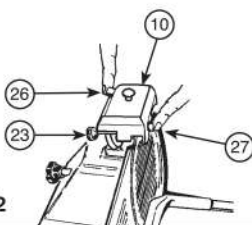


Fig. 2

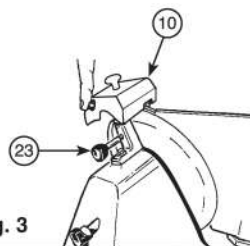


Fig. 3

Nota: Deve ser salientado que a lâmina é altamente resistente, pelo que só tem de ser afiada apenas quando a capacidade de corte diminuir.

- Retire a ficha da tomada.
- Certifique-se de que a antepara amovível (2) está fechada (botão graduado (6) na posição "0").
- Limpe cuidadosamente a parte da lâmina que precisa de ser afiada.
- Volte a introduzir a ficha na tomada.
- Desaperte o botão de bloqueio (23) do grupo afiador (10).
- Eleve o grupo afiador, rodando-o 180° de maneira a que ambas as rodas fiquem na posição de trabalho Ver Fig. 1.
- Baixe o grupo afiador até ficar bloqueado (10).
- Fixe o grupo rodando o botão de bloqueio (23).
- Ligue o aparelho (5).
- Prima o botão (26) e deixe a lâmina rodar durante cerca de 1 minuto. Inspeccione a lâmina quando parar, para verificar se ocorreu a formação de alguma rebarba no gume.
- Depois de ter determinado a presença da rebarba, ligue o aparelho e prima suavemente o botão (27) durante cerca de 3 segundos para remover a rebarba produzida ao afiar a lâmina.
- Depois de afiar a lâmina, movimente o grupo afiador até à sua posição original e limpe a extremidade da lâmina.
- Use álcool e uma escova para remover quaisquer resíduos presentes na roda de afiar depois de efectuar várias operações de afiar.

AFIAÇÃO DA LÂMINA para modelos com afiador removível

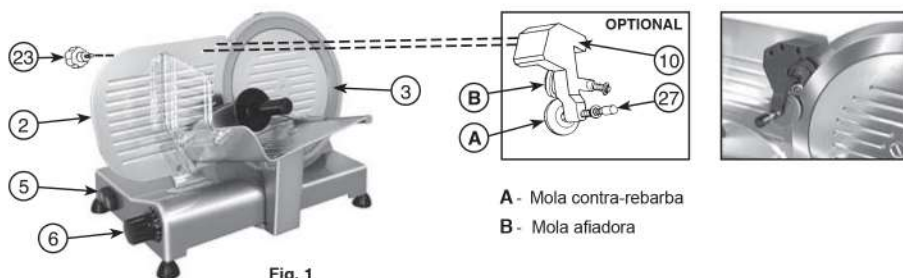


Fig. 1

N.B.: é necessário notar que a lâmina é muito resistente, portanto deve ser afiada apenas quando a capacidade de corte diminuir.

- Tirar o plugue da tomada eléctrica.
- Limpar cuidadosamente a parte de lâmina que será afiada.
- Recolocar o plugue na tomada eléctrica.
- Posicionar o antepara móvel (2) à máxima distância da lâmina (3) girando o botão graduado (6)
- Colocar o conjunto afiador (10) no antepara móvel (2) como indicado na Fig. 1 bloqueando-o com o parafuso (23).
- Premir o interruptor de accionamento do motor (5) para activar o afiamento automático; se for necessário, girar o botão graduado (6) até que a mola afiadora gire junto com a lâmina.
- Deixar a lâmina afiar automaticamente por cerca um minuto, então proceder premindo o botão de pressão da mola contra-rebarba (27) por cerca dois-três segundos; contemporaneamente deixar o botão e desligar o motor.
- Efectuada a afiação, tirar o afiador (10) do aparador móvel (2) e torne a inserir o mesmo no local original.
- Depois de algumas afiações, limpar a mola afiadora de eventuais resíduos com álcool servindo-se de uma escovinha.

6. LIMPEZA E MANUTENÇÃO

Geral.

Retire a ficha da tomada e certifique-se de que o botão graduado (6) está na posição "0" antes de efectuar a operação de limpeza.

- Não use jactos de água.
- Não use escovas que possam deteriorar a superfície do aparelho.
- Use um pano suave humedecido com um detergente neutro normal.
- Não mova o aparelho para o limpar. Encontram-se disponíveis luvas anti-corte e recomendamos a sua utilização visto que existe um perigo de corte.

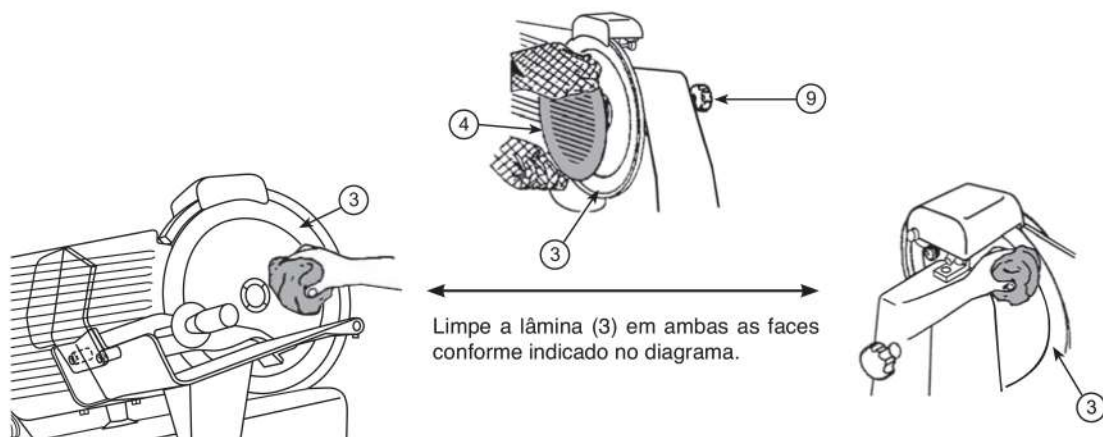
Limpeza do aparelho.

Como pode observar, o Fiambreira foi concebido com o máximo de cuidado para assegurar uma limpeza fácil, rápida e perfeita de todas as peças sem haver nenhum ponto onde restos de alimentos fatiados possam estagnar. O aparelho deve ser limpo pelo menos uma vez por dia ou mais frequentemente se necessário (a cada mudança do tipo de produto), certificando-se do máximo grau de limpeza de todas as superfícies em contacto com os alimentos.

LIMPEZA DA LÂMINA (3)

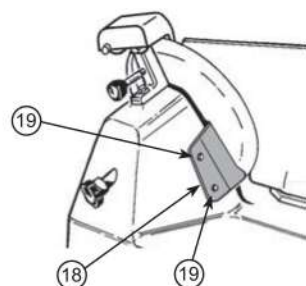
Não é necessário desmontar a lâmina para a limpar, visto que todas as suas peças podem ser alcançadas. A lâmina deve ser substituída por técnicos especializados.

- Use luvas resistentes a cortes. Desmontagem da cobertura da lâmina (4).
- Desaperte o botão (9), desenrosque-o e remova o disco da cobertura da lâmina (4).



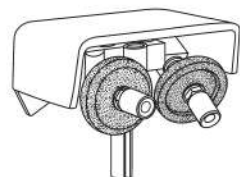
LIMPEZA DO DEFLECTOR DE FATIAS (18) - OPTIONAL

Desaperte os parafusos (19) para remover o deflector de fatias (18).



LIMPEZA DAS RODAS

Use a escova metálica para limpar quaisquer resíduos de afiar existentes nas rodas de esmeril após muitas operações de afiar.



7. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

INFORMAÇÕES ÚTEIS E CONTROLOS

Transmissão.

A transmissão é efectuada por um tipo de correia com múltipla aderência, pelo que não é necessário efectuar a regulação porque a aderência é perfeita durante muitos anos.

- Preste atenção para não sujar a transmissão com gordura ou óleo porque ela irá ficar escorregadia e perder a sua aderência.
- Neste caso, deve ser substituír a transmissão com cuidado para remover a massa lubrificante do pino do motor e da roldana.

Cabo eléctrico.

Inspeccione o cabo periodicamente para determinar a sua condição (não deve haver qualquer dobra).

Qualquer cabo danificado deve ser substituído pelo fabricante, o serviço de apoio aos clientes ou por técnicos com uma qualificação semelhante para evitar qualquer situação de perigo.

Lâmina (3).

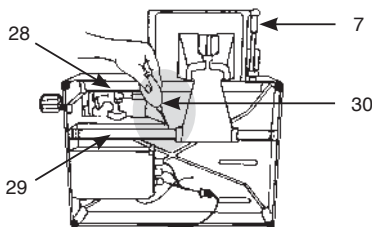
Deve substituir a lâmina quando já não for possível afiá-la novamente ou quando a distância entre a parte de corte da lâmina e o protector da lâmina for superior a 6 mm.

Rodas de esmeril do grupo do tabuleiro de alimentos (10).

Estas rodas perdem a sua acção abrasiva e devem ser substituídas após muitas operações de afiar.

Barra deslizante do carro do grupo do tabuleiro de alimentos (7) (lubrificação).

Quando observar fricção no deslizamento do carro do grupo do tabuleiro de alimentos, é necessário lubrificar as barras (28) e (29) (ver a figura), limpá-las cuidadosamente e colocar em seguida algumas gotas do óleo lubrificante apropriado (30) e deixar o carro deslizar.



8. ELIMINAÇÃO DE RESÍDUOS

CONSELHO DE PROTECÇÃO AMBIENTAL



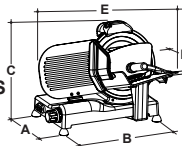
Este aparelho não pode ser descartado juntamente com os resíduos domésticos comuns no final da sua vida útil. Deve ser deixado num ponto de recolha especial para a eliminação de mercadorias eléctricas e electrónicas. Existe um símbolo explicativo no artigo, no manual de instruções ou na embalagem.

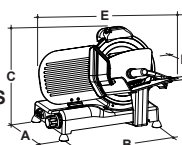
Alguns materiais podem ser recuperados:

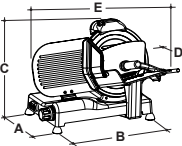
Leia as instruções cuidadosamente.

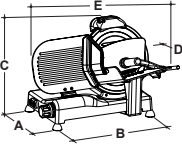
A recuperação de materiais, reutilização ou outras formas de reciclagem para aparelhos antigos significa que pode desempenhar um papel importante na protecção ambiental.

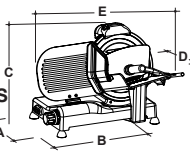
Contacte as autoridades locais para obter indicação da localização do centro de reciclagem de resíduos.

MODELLI - MODEL - MODÈLE MODELL - MODELO - MODELO MODEL - МОД.		LADY-R		LUXOR		OLIMPIA		LUSSO - LADY						
		20	22	20	22	22	25	195	22	25	275	LUSSO 300	LADY 300	
DIMENSIONI DIMENSIONS DIMENSIONS MASSE DIMENSÕES DIMENSÕES WYMIARY РАЗМЕРЫ		A	244	244	250	250	263	263	235	250	250	250	290	263
		B	387	387	360	360	415	415	380	400	400	400	440	415
		C	295	307	300	315	325	355	292	355	375	390	460	390
		D	315	315	320	320	400	400	300	442	442	450	480	410
		E	390	450	390	410	460	490	430	530	530	520	605	520
Ø Lama - Ø Blade - Ø de couteau -Sägeblattdurchmesser - Ø de cucilla - Ø de Lâmina - Średnica ostraz - Ø ножа		mm	200	220	200	220	220	250	195	220	250	275	300	300
Potenza motore - Motor power - Puissance moteur - Motorleistung Potencia de motor - Potência do motor - Мoc silnika - Мощность двигателя		W	140	140	110	120	140	140	140	140	140	150	180	180
Capacità di taglio - Cutting cap. - Epaisseur des tranches - Schneide-Kapazität - Cap. de corte - Zdolność cięcia - Производительность		mm (±5)	200 130	190 140	170 130	160 150	230 160	230 180	165 130	230 165	230 185	230 190	245 195	210 180
Corsa carrello - Carriage Stroke - Course de chariot - Schlittenhub - Carrera de carro - Impulso do carro - Suw prowadnicy - Ход каретки		mm	210	210	210	210	255	255	210	255	255	255	270	255
Peso - Weight - Poids - Gewicht - Peso - Peso - Masa - Bec		Kg	11	12	10	12	12,5	13,5	10	13	14	16,5	24	17,5

MODELLI - MODEL - MODÈLE MODELL - MODELO - MODELO MODEL - МОД.		LUXURY-R		LUXURY - HARMONY				DOLLY				
		20	22	22	25	275	300	220	250	300	350	
DIMENSIONI DIMENSIONS DIMENSIONS MASSE DIMENSÕES DIMENSÕES WYMIARY РАЗМЕРЫ 	A	235	235	250	250	250	250	260	260	315	380	
	B	380	380	400	400	400	400	400	400	455	535	
	C	320	335	355	375	390	430	355	365	420	470	
	D	345	345	480	480	480	480	400	410	480	515	
	E	468	480	530	530	520	550	425	575	570	680	
Ø Lama - Ø Blade - Ø de couteau -Sägeblattdurchmesser - Ø de cucilla - Ø de Lâmina - Średnica ostraz - Ø ножа		mm	200	220	220	250	275	300	220	250	300	350
Potenza motore - Motor power - Puissance moteur - Motorleistung Potencia de motor - Potência do motor - Moc silnika - Мощность двигателя		W	140	140	140	140	150	180	140	140	180	300
Capacità di taglio - Cutting cap. - Epaisseur des tranches - Schneide-Kapazität - Cap. de corte - Zdolność cięcia - Производительность		mm (±5)	180 135	170 140	210 145	220 160	195 180	200 205	215 130	195 150	245 195	290 220
Corsa carrello - Carriage Stroke - Course de chariot - Schlittenhub - Carrera de carro - Impulso do carro - Suw prowadnicy - Ход каретки		mm	195	195	235	235	235	235	245	245	270	310
Peso - Weight - Poids - Gewicht - Peso - Peso - Masa - Bec		Kg	10	11	12,5	14	16	17	15	15,5	24	36

MODELLI - MODEL - MODÈLE MODELL - MODELO - MODELO MODEL - МОД.		KELLY							DOLLY VERTICALE						
		250	275	300	300 MG	350 M	350	370	VS 300	VS 350	VC 300	VC 350	V 300	V 350	
DIMENSIONI DIMENSIONS DIMENSIONS MASSE DIMENSIONES DIMENSÕES WYMIARY РАЗМЕРЫ 	A	297	297	297	355	355	440	440	340	340	340	340	340	340	
	B	420	420	420	487	487	570	570	495	495	495	495	495	495	
	C	395	395	425	465	515	583	615	530	545	530	560	530	560	
	D	455	465	495	540	555	594	594	550	550	600	600	552	552	
	E	535	555	610	690	685	800	800	720	720	680	720	683	683	
Ø Lama - Ø Blade - Ø de couteau -Sägeblattdurchmesser - Ø de cucilla - Ø de Lâmina - Šrednica ostraz - Ø ножа		mm	250	275	300	300	350	350	370	300	350	300	350	300	350
Potenza motore - Motor power - Puissance moteur - Motorleistung Potencia de motor - Potência do motor - Moc silnika - Мощность двигателя		W	140	150	180	230	300	300	400	230	300	300	350	300	350
Capacità di taglio - Cutting cap. - Epaisseur des tranches - Schneide-Kapazität - Cap. de corte - Zdolność cięcia - Производительность		mm (±5)	235 160	225 180	230 210	280 200	290 220	320 225	330 265	280 220	280 225	265 235	265 220	280 220	265 225
Corsa carrello - Carriage Stroke - Course de chariot - Schlittenhub - Carrera de carro - Impulso do carro - Suw prowadnicy - Ход каретки		mm	265	265	265	325	325	370	370	310	310	310	310	310	310
Peso - Weight - Poids - Gewicht - Peso - Peso - Masa - Bec		Kg	15	16	17,5	30	31	43	45	42	46	42	46	40	44

MODELLI - MODEL - MODÈLE MODELL - MODELO - MODELO MODEL - МОД.		KELLY VERTICALE										
		VS 300	VS 300MG	VS 350M	VS 350	VS 370	VS-2C 275	VS-2C 300	VC 250	VC 275	VC 300	
DIMENSIONI DIMENSIONS DIMENSIONS MASSE DIMENSIONES DIMENSÕES WYMIARY РАЗМЕРЫ 	A	335	352	352	450	450	335	335	335	335	335	
	B	420	487	487	615	615	420	420	420	420	420	
	C	485	530	570	600	610	517	523	430	442	485	
	D	492	580	580	620	620	495	495	510	510	535	
	E	650	730	730	800	810	555	555	570	590	625	
Ø Lama - Ø Blade - Ø de couteau -Sägeblattdurchmesser - Ø de cucilla - Ø de Lâmina - Šrednica ostraz - Ø ножа		mm	300	300	350	350	370	275	300	250	275	300
Potenza motore - Motor power - Puissance moteur - Motorleistung Potencia de motor - Potência do motor - Moc silnika - Мощность двигателя		W	230	230	300	300	400	150	230	140	150	230
Capacità di taglio - Cutting cap. - Epaisseur des tranches - Schneide-Kapazität - Cap. de corte - Zdolność cięcia - Производительность		mm (±5)	250 205	280 220	280 220	330 250	350 265	250 190	250 205	230 175	230 200	270 210
Corsa carrello - Carriage Stroke - Course de chariot - Schlittenhub - Carrera de carro - Impulso do carro - Suw prowadnicy - Ход каретки		mm	265	310	310	370	370	265	265	265	265	265
Peso - Weight - Poids - Gewicht - Peso - Peso - Masa - Bec		Kg	26	42	46	53	55	23,5	25	19,5	20	21,5

MODELLI - MODEL - MODÈLE MODELL - MODELO - MODELO MODEL - МОД.		KELLY VERTICALE								
		V250	V275	V300	V300 MG	V350M	VC300 MG	VC 350M	VC 350	VC 370
DIMENSIONI DIMENSIONS DIMENSIONS MASSE DIMENSIONES DIMENSÕES WYMIARY РАЗМЕРЫ		A	335	335	335	352	352	352	450	450
		B	420	420	420	487	487	487	615	615
		C	430	442	485	530	570	530	570	600
		D	476	480	500	555	561	600	609	620
		E	535	550	630	681	681	705	695	800
Ø Lama - Ø Blade - Ø de couteau -Sägeblattdurchmesser - Ø de cucilla - Ø de Lâmina - Średnica ostraz - Ø ножа		mm	250	275	300	300	350	300	350	370
Potenza motore - Motor power - Puissance moteur - Motorleistung Potencia de motor - Potência do motor - Moc silnika - Мощность двигателя		W	140	150	230	230	300	300	300	400
Capacità di taglio - Cutting cap. - Epaisseur des tranches - Schneide-Kapazität - Cap. de corte - Zdolność cięcia - Производительность		mm (±5)	235 175	225 200	270 210	280 220	265 225	275 200	275 220	330 250 350 265
Corsa carrello - Carriage Stroke - Course de chariot - Schlittenhub - Carrera de carro - Impulso do carro - Suw prowadnicy - Ход каретки		mm	265	265	265	310	310	310	370	370
Peso - Weight - Poids - Gewicht - Peso - Peso - Masa - Bec		Kg	20,5	21	22,5	40	44	42	46	53 55



Fabbricato da / Manufactured by
R.G.V. Srl
Via Giovanni XXIII, 11
22072 Cermenate (CO) – ITALY
Tel. +39.031.722819 – Fax +39.031.722825
info@rgv.it – www.rgv.it