



NUESTRA X TU EXCELENCIA
PROFESIONAL CATERING EQUIPMENT

MANUAL DEL USUARIO

MODELO : 548-PCCR12CH, 549-PCCR22CH
550-PCCR32CH

MARCA : ROMUX

ENERGÍA : ELÉCTRICA

LEER ATENTAMENTE ANTES DE SU USO



PICADORA DE CARNE



MEAT MINCER



HACHOIR À VIANDE



PICADINHO DE CARNE



TRITACARNE





NUESTRO CAMINO, LA CALIDAD

ROMUX, NUESTRA **X**
TU EXCELENCIA





CONTENIDO

●	Información general	Pág. 3
●	Advertencia	Pág. 4
●	Parámetros básicos	Pág. 4
●	Transporte y ubicación	Pág. 5
●	Condiciones de instalación y funcionamiento	Pág. 5
●	Características del producto	Pág. 6
●	Instrucciones de seguridad	Pág. 7
●	Limpieza y mantenimiento	Pág. 8
●	Uso del aparato	Pág. 9
●	Vida útil del producto	Pág. 10



INFORMACIÓN GENERAL

Le damos la bienvenida y le agradecemos de parte de todo nuestro equipo, que haya adquirido este producto.

Antes de instalar este equipo, lea atentamente las instrucciones de operación y mantenimiento. Una instalación incorrecta y el cambio de piezas pueden dañar el producto o causar lesiones a las personas. No es responsabilidad de nuestra empresa el daño de la máquina intencionalmente, la negligencia o perjuicios ocasionados por desobedecer las instrucciones, regulaciones y conexiones incorrectas. La intervención no autorizada en el aparato invalida la garantía.

1. Este manual de instrucciones debe de guardarse en un lugar seguro para futuras consultas.
2. La instalación debe realizarse de acuerdo con las ordenanzas y reglas de seguridad de su país y por personal de servicio calificado.
3. Este aparato debe ser utilizado por una persona capacitada.
4. Por favor, apague el aparato inmediatamente en caso de mal funcionamiento o avería. El aparato debe ser reparado únicamente por personal de servicio autorizado. Por favor solicite repuestos originales.



ADVERTENCIAS

Cualquier modificación, instalación incorrecta, ajuste o mantenimiento inadecuado puede provocar daños materiales o personales. Por favor, contacte al proveedor si necesita ajustar el equipo; todas estas operaciones deben ser realizadas por profesionales capacitados.

Por razones de seguridad, no coloque ni almacene líquidos inflamables, gas u otros objetos cerca del producto.

La carcasa de este equipo debe estar conectada a tierra por motivos de seguridad.

PARÁMETROS BÁSICOS

Modelo	548-PCCR12CH	549-PCCR22CH	550-PCCR32CH
Dimensión (mm)	240X410X410	221x498x394	305x600x415
Voltaje	220 V	220 V	220 V
Potencia	0.6 Kw	0.9 Kw	1.5 Kw
Capacidad	120Kg/h	220kg/h	400Kg/h
Peso	20 Kg	27 Kg	72 Kg

*En caso de pérdida de este manual, puede consultar la tabla de parámetros técnicos en placa que se encuentra en puesta en la parte posterior del equipo.



TRANSPORTE Y UBICACIÓN

Durante el proceso de transporte, este producto debe de manipularse con cuidado para evitar movimientos bruscos y posibles daños.

En general, el producto una vez desempacado, debe de estar colocado en una zona bien ventilada y poco húmeda para evitar la corrosión. No colocar boca abajo, y evitar que la caja del embalaje se moje.

CONDICIONES DE INSTALACIÓN Y FUNCIONAMIENTO

Las conexiones eléctricas debe realizarla personal cualificado siguiendo los estándares de seguridad. El producto debe estar conectado a tierra siguiendo las normas de seguridad. Verifique que el voltaje de la línea sea el indicado.



CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

El diseño de este producto es innovador y atractivo, fabricado en acero inoxidable resistente para una larga vida útil.

El equipo junto con sus accesorios han sido diseñados para utilizarlo en industria hostelera como restaurantes o carnicerías.



INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD



Coloque el producto en una superficie estable. Mantenga 10cm de distancia lateral y 20cm en la parte trasera respecto a la pared.



El voltaje del suministro eléctrico debe coincidir con el especificado en este manual.



Instale un interruptor, fusible y dispositivo de protección contra fugas cerca del equipo. Los interruptores deben ser accesible y libre de obstáculos.



Asegúrese de que el equipo esté conectado a tierra de forma segura antes de usarlo.



Inspeccione las conexiones eléctricas y reemplace el cable solo con un modelo idéntico. Esto debe realizarlo personal cualificado.



LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Limpie el tanque de torsión de carne, elimine el polvo y bloquee la correa con la manija de bloqueo firmemente antes de usar. Es necesario que gire la tuerca delantera a una posición adecuada para mantener la máquina funcionando sin problemas y correctamente.



USO DEL APARATO

La carne a procesar debe estar deshuesada, sin piel y costillas, y cortada en tiras o piezas pequeñas.

Encienda la máquina durante varios minutos y déjela funcionar de manera estable, luego introduzca la carne en la entrada con la barra de plástico incluida. Para garantizar su seguridad y evitar riesgos, choques o lesiones, asegúrese de nunca introducir la carne con las manos directamente.

VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO

La vida útil de la máquina es de 10 años, en aquellas ocasiones en las que la máquina se use siguiendo las normas de seguridad, uso, limpieza y mantenimiento.



NUESTRA X TU EXCELENCIA
PROFESIONAL CATERING EQUIPMENT





OUR WAY, QUALITY

ROMUX, OUR **X** YOUR EXCELLENCE





CONTENIDO

●	General Information	Pág. 13
●	Warnings	Pág. 14
●	Basic Parameters	Pág. 14
●	Transportation and Location	Pág. 15
●	Installation and Operating Conditions	Pág. 15
●	The product's features	Pág. 16
●	Safety Instructions	Pág. 17
●	Cleaning and Maintenance	Pág. 18
●	Usage of the Device	Pág. 19
●	Product Lifespan	Pág. 20



GENERAL INFORMATION

We welcome and thank you on behalf of our entire team for acquiring this product.

Before installing this equipment, please carefully read the operating and maintenance instructions. Incorrect installation and replacement of parts may damage the product or cause injury to individuals. Our company is not responsible for damage caused to the machine intentionally, negligence, or harm resulting from disobeying instructions, regulations, and incorrect connections. Unauthorized intervention in the appliance voids the warranty.

1. This manual should be kept in a safe place for future reference.
2. Installation must be carried out in accordance with the ordinances and safety regulations of your country and by qualified service personnel.
3. This appliance must be operated by trained personnel.
4. Please turn off the appliance immediately in case of malfunction or failure. The appliance should only be repaired by authorized service personnel. Please request original spare parts.



WARNINGS

Any modification, incorrect installation, adjustment, or inadequate maintenance may cause property damage or personal injury. Please contact the supplier if you need to adjust the equipment; all these operations must be carried out by trained professionals.

For safety reasons, do not place or store flammable liquids, gas, or other objects near the product.

The casing of this equipment must be grounded for safety reasons

BASIC PARAMETERS

Model	548-PCCR12CH	549-PCCR22CH	550-PCCR32CH
Dimension (mm)	240X410X410	221x498x394	305x600x415
Voltage	220 V	220 V	220 V
Power	0.6 Kw	0.9 Kw	1.5 Kw
Capacity	120Kg/h	220kg/h	400Kg/h
Weight	20 Kg	27 Kg	72 Kg

***In case of loss of this manual, you can consult the technical parameters table on the plate located at the back of the equipment.**



TRANSPORTATION AND LOCATION

During the transportation process, this product must be handled carefully to avoid sudden movements and possible damage. In general, once unpacked, the product should be placed in a well-ventilated and low-humidity area to avoid corrosion. Do not place it upside down, and avoid getting the packaging box wet.

INSTALLATION AND OPERATING CONDITIONS

Electrical connections must be carried out by qualified personnel following safety standards. The product must be grounded in compliance with safety regulations. Ensure that the line voltage matches the specified requirements.



OUR COMMITMENT TO YOUR EXCELLENCE
PROFESSIONAL CATERING EQUIPMENT



THE PRODUCT'S FEATURES

The design of this product is innovative and appealing, made from durable stainless steel for a long lifespan.

The equipment, along with its accessories, has been designed for use in the hospitality industry, such as in restaurants or butcher shops.



SAFETY INSTRUCTIONS

-  Place the product on a stable surface. Maintain a 10cm distance on the sides and 20cm at the back from the wall.
-  The supply voltage must match the specifications provided in this manual.
-  Install a switch, fuse, and leakage protection device near the equipment. The switches must be accessible and free of obstacles.
-  Ensure that the equipment is securely grounded before use.
-  Inspect the electrical connections and replace the cable only with an identical model. This must be done by qualified personnel.



CLEANING AND MAINTENANCE

Clean the meat twisting tank, remove the dust, and lock the belt tightly with the locking handle before use. It is necessary to turn the front nut to a suitable position to keep the machine running smoothly and correctly.



USAGE OF THE DEVICE

The meat to be processed must be deboned, skin and rib-free, and cut into strips or small pieces.

Turn on the machine for several minutes and let it run steadily, then insert the meat into the inlet using the included plastic bar. To ensure your safety and avoid risks, shocks, or injuries, make sure never to feed the meat in with your hands directly.

PRODUCT LIFESPAN

The lifespan of the machine is 10 years, provided it is used in accordance with safety, usage, cleaning, and maintenance standards.



OUR COMMITMENT TO YOUR EXCELLENCE
PROFESSIONAL CATERING EQUIPMENT





NOTRE CHEMIN, QUALITÉ

ROMUX, NOTRE **X**
VOTRE EXCELLENCE



SOMMAIRE

● Informations générales	Pág. 23
● Avertissements	Pág. 24
● Paramètres de base	Pág. 24
● Transport et emplacement	Pág. 25
● Conditions d'installation et de fonctionnement	Pág. 25
● Caractéristiques du produit	Pág. 26
● Instructions de sécurité	Pág. 27
● Nettoyage et entretien	Pág. 28
● Utilisation de l'appareil	Pág. 29
● Durée de vie du produit	Pág. 30



INFORMATIONS GÉNÉRALES

Nous vous remercions d'avoir choisi ce produit. Avant l'installation, veuillez lire attentivement les instructions d'utilisation et d'entretien.

Une installation incorrecte et le changement de pièces peuvent endommager le produit ou provoquer des blessures. Notre entreprise n'est pas responsable des dommages intentionnels ou causés par négligence, ni des conséquences résultant du non-respect des instructions et des règlements. Toute intervention non autorisée sur l'appareil annule la garantie.

1. Conservez ce manuel dans un endroit sûr pour consultation future.
2. L'installation doit être effectuée selon les normes de sécurité de votre pays et par du personnel qualifié.
3. Cet appareil doit être utilisé par une personne formée.
4. En cas de dysfonctionnement, éteignez immédiatement l'appareil et contactez un technicien qualifié pour la réparation.



AVERTISSEMENTS

Toute modification, installation incorrecte, réglage ou entretien inadéquat peut provoquer des dommages matériels ou des blessures. Veuillez contacter le fournisseur si vous avez besoin de régler l'équipement ; toutes ces opérations doivent être effectuées par des professionnels qualifiés.

Pour des raisons de sécurité, ne placez ni ne stockez de liquides inflammables, de gaz ou d'autres objets près du produit.

Le boîtier de cet équipement doit être mis à la terre pour des raisons de sécurité.

PARAMÈTRES DE BASE

Modèle	548-PCCR12CH	549-PCCR22CH	550-PCCR32CH
Dimension (mm)	240X410X410	221x498x394	305x600x415
Tension	220 V	220 V	220 V
Puissance	0.6 Kw	0.9 Kw	1.5 Kw
Capacité	120Kg/h	220kg/h	400Kg/h
Poids	20 Kg	27 Kg	72 Kg

* En cas de perte de ce manuel, vous pouvez consulter le tableau des paramètres techniques sur la plaque située à l'arrière de l'équipement.



TRANSPORT ET EMPLACEMENT

Pendant le transport, manipulez ce produit avec précaution pour éviter tout dommage. Une fois déballé, placez-le dans un endroit bien ventilé et peu humide pour éviter la corrosion. Ne le placez pas à l'envers et évitez de mouiller le carton d'emballage.

CONDITIONS D'INSTALLATION ET DE FONCTIONNEMENT

Les connexions électriques doivent être réalisées par du personnel qualifié conformément aux normes de sécurité. Le produit doit être mis à la terre conformément aux réglementations de sécurité. Assurez-vous que la tension de la ligne correspond aux exigences spécifiées.



CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT

Le design de ce produit est innovant et attrayant, fabriqué en acier inoxydable résistant pour une longue durée de vie.

L'équipement, ainsi que ses accessoires, ont été conçus pour être utilisés dans l'industrie de l'hôtellerie, comme dans les restaurants ou les boucheries.



INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

-  Placez le produit sur une surface stable. Maintenez une distance de 10 cm sur les côtés et de 20 cm à l'arrière par rapport au mur.
-  La tension de l'alimentation électrique doit correspondre à celle spécifiée dans ce manuel.
-  Installez un interrupteur, un fusible et un dispositif de protection contre les fuites près de l'équipement. Les interrupteurs doivent être accessibles et dégagés de tout obstacle.
-  Assurez-vous que l'équipement est correctement mis à la terre avant de l'utiliser.
-  Inspectez les connexions électriques et remplacez le câble uniquement par un modèle identique. Cette opération doit être effectuée par du personnel qualifié.



NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Nettoyez le réservoir de torsion de viande, éliminez la poussière et verrouillez la ceinture fermement avec la poignée de verrouillage avant utilisation. Il est nécessaire de tourner l'écrou avant dans une position appropriée pour que la machine fonctionne correctement et sans problème.



UTILISATION DE L'APPAREIL

La viande à traiter doit être désossée, sans peau ni côtes, et coupée en lanières ou en petits morceaux.

Allumez la machine pendant plusieurs minutes et laissez-la fonctionner de manière stable, puis introduisez la viande dans l'entrée avec la barre en plastique incluse. Pour garantir votre sécurité et éviter les risques, les chocs ou les blessures, assurez-vous de ne jamais introduire la viande directement avec vos mains.

DURÉE DE VIE DU PRODUIT

La durée de vie de la machine est de 10 ans, à condition qu'elle soit utilisée conformément aux normes de sécurité, d'utilisation, de nettoyage et d'entretien.



NOTRE ENGAGEMENT POUR VOTRE EXCELLENCE
ÉQUIPEMENT DE RESTAURATION PROFESSIONNEL





NOSSO CAMINHO, A QUALIDADE

ROMUX, NOSSA **X**
SUA EXCELÊNCIA



CONTEÚDO

●	Informações gerais	Pág. 33
●	Avisos	Pág. 34
●	Parâmetros básicos	Pág. 34
●	Transporte e localização	Pág. 35
●	Condições de instalação e funcionamento	Pág. 35
●	Características do produto	Pág. 36
●	Instruções de segurança	Pág. 37
●	Limpeza e manutenção	Pág. 38
●	Utilização do aparelho	Pág. 39
●	Vida útil do produto	Pág. 40



INFORMAÇÕES GERAIS

Agradecemos por escolher este produto. Antes de instalar o equipamento, leia atentamente as instruções de operação e manutenção. Uma instalação incorreta e a alteração de peças podem danificar o produto ou causar lesões.

Não nos responsabilizamos por danos causados intencionalmente ou por negligência, bem como por não seguir as instruções e regulamentos. Qualquer intervenção não autorizada no aparelho invalida a garantia.

1. Guarde este manual num local seguro para futuras consultas.
2. A instalação deve ser feita de acordo com as normas de segurança do seu país e por um técnico qualificado.
3. Este aparelho deve ser utilizado por pessoal treinado.
4. Desligue imediatamente o aparelho em caso de avaria e contacte um técnico autorizado.



AVISOS

Qualquer modificação, instalação incorrecta, ajuste ou manutenção inadequada pode provocar danos materiais ou pessoais. Por favor, contacte o fornecedor se precisar de ajustar o equipamento; todas estas operações devem ser realizadas por profissionais qualificados.

Por razões de segurança, não coloque nem armazene líquidos inflamáveis, gás ou outros objetos perto do produto.

A carcaça deste equipamento deve estar ligada à terra por motivos de segurança.

PARÂMETROS BÁSICOS

Modelo	548-PCCR12CH	549-PCCR22CH	550-PCCR32CH
Dimensão (mm)	240X410X410	221x498x394	305x600x415
Voltagem	220 V	220 V	220 V
Potência	0.6 Kw	0.9 Kw	1.5 Kw
Capacidade	120Kg/h	220kg/h	400Kg/h
Peso	20 Kg	27 Kg	72 Kg

* Em caso de perda deste manual, pode consultar a tabela de parâmetros técnicos na placa situada na parte traseira do equipamento.



TRANSPORTE E LOCALIZAÇÃO

Durante o transporte, o produto deve ser manuseado com cuidado para evitar danos. Depois de desembalado, deve ser colocado numa área bem ventilada e pouco húmida para evitar corrosão.

CONDIÇÕES DE INSTALAÇÃO E FUNCIONAMENTO

As conexões elétricas devem ser realizadas por pessoal qualificado, seguindo as normas de segurança. O produto deve ser ligado à terra em conformidade com os regulamentos de segurança. Verifique se a tensão da linha corresponde aos requisitos especificados.



CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

O design deste produto é inovador e atraente, fabricado em aço inoxidável resistente para uma longa vida útil.

O equipamento, juntamente com os seus acessórios, foi projetado para ser utilizado na indústria hoteleira, como em restaurantes ou talhos.



INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

-  Coloque o produto em uma superfície estável. Mantenha 10 cm de distância lateral e 20 cm na parte traseira em relação à parede.
-  A tensão do fornecimento elétrico deve coincidir com a especificada neste manual.
-  Instale um interruptor, fusível e dispositivo de proteção contra fugas perto do equipamento. Os interruptores devem ser acessíveis e livres de obstáculos.
-  Certifique-se de que o equipamento esteja aterrando corretamente antes de usá-lo.
-  Inspecione as conexões elétricas e substitua o cabo apenas por um modelo idêntico. Isso deve ser feito por pessoal qualificado.



LIMPEZA E MANUTENÇÃO

Limpe o tanque de torção de carne, remova o pó e bloqueie a correia firmemente com a alavanca de bloqueio antes de usar. É necessário girar a porca frontal para uma posição adequada para manter a máquina a funcionar de forma suave e correta.



UTILIZAÇÃO DO APARELHO

A carne a ser processada deve estar desossada, sem pele e costelas, e cortada em tiras ou peças pequenas.

Ligue a máquina por vários minutos e deixe-a funcionar de forma estável, depois introduza a carne na entrada com a barra de plástico incluída. Para garantir a sua segurança e evitar riscos, choques ou lesões, certifique-se de nunca introduzir a carne diretamente com as mãos.

DURAÇÃO DE VIDA DO PRODUTO

A vida útil da máquina é de 10 anos, desde que seja utilizada de acordo com as normas de segurança, uso, limpeza e manutenção.



NOSSA X SUA EXCELÊNCIA
EQUIPAMENTO DE CATERING PROFISSIONAL





IL NOSTRO PERCORSO, LA QUALITÀ

ROMUX, LA NOSTRA **X**
LA TUA ECCELLENZA





CONTENUTO

●	Informazioni generali	Pág. 43
●	Avvertenze	Pág. 44
●	Parametri di base	Pág. 44
●	Trasporto e posizionamento	Pág. 45
●	Condizioni di installazione e funzionamento	Pág. 45
●	Caratteristiche del prodotto	Pág. 46
●	Istruzioni di sicurezza	Pág. 47
●	Pulizia e manutenzione	Pág. 48
●	Utilizzo dell'apparecchio	Pág. 49
●	Vita utile del prodotto	Pág. 50



INFORMAZIONI GENERALI

Vi diamo il benvenuto e vi ringraziamo a nome di tutto il nostro team per aver acquistato questo prodotto. Prima di installare questo dispositivo, leggere attentamente le istruzioni di funzionamento e manutenzione. Un'installazione errata e la sostituzione di pezzi possono danneggiare il prodotto o causare lesioni alle persone.

La nostra azienda non è responsabile per danni causati intenzionalmente, negligenza o danni derivanti dall'inosservanza delle istruzioni, delle normative e delle connessioni errate. L'intervento non autorizzato sull'apparecchio invalida la garanzia.

1. Questo manuale deve essere conservato in un luogo sicuro per future consultazioni.
2. L'installazione deve essere effettuata in conformità con le normative e le regole di sicurezza del proprio paese e da personale qualificato.
3. Questo apparecchio deve essere utilizzato da personale formato.
4. Si prega di spegnere l'apparecchio immediatamente in caso di malfunzionamento o guasto. L'apparecchio deve essere riparato solo da personale autorizzato. Si prega di richiedere pezzi di ricambio originali.



AVVERTENZE

Qualsiasi modifica, installazione errata, regolazione o manutenzione inadeguata può provocare danni materiali o personali. Per favore, contatti il fornitore se ha bisogno di regolare l'attrezzatura; tutte queste operazioni devono essere eseguite da professionisti qualificati.

Per motivi di sicurezza, non posizioni né conservi liquidi infiammabili, gas o altri oggetti vicino al prodotto.

Il guscio di questo apparecchio deve essere messo a terra per motivi di sicurezza.

PARÂMETROS BÁSICOS

Modello	548-PCCR12CH	549-PCCR22CH	550-PCCR32CH
Dimensione (mm)	240X410X410	221x498x394	305x600x415
Voltaggio	220 V	220 V	220 V
Potenza	0.6 Kw	0.9 Kw	1.5 Kw
Capacità	120Kg/h	220kg/h	400Kg/h
Peso	20 Kg	27 Kg	72 Kg

* In caso di perdita di questo manuale, è possibile consultare la tabella dei parametri tecnici sulla placca situata sul retro dell'apparecchio.



TRASPORTO E POSIZIONAMENTO

Durante il trasporto, questo prodotto deve essere maneggiato con cura per evitare movimenti bruschi e danni. In generale, il prodotto, una volta disimballato, deve essere collocato in un'area ben ventilata e poco umida per evitare la corrosione. Non collocare a testa in giù e evitare che la scatola dell'imballaggio si bagni.

CONDIZIONI DI INSTALLAZIONE E FUNZIONAMENTO

I collegamenti elettrici devono essere eseguiti da personale qualificato, seguendo gli standard di sicurezza. Il prodotto deve essere collegato a terra in conformità con le normative di sicurezza. Verificare che la tensione della linea corrisponda ai requisiti specificati.



LA NOSTRA X LA TUA ECCELLENZA
ATTREZZATURE PROFESSIONALI PER LA RISTORAZIONE



CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

Il design di questo prodotto è innovativo e attraente, realizzato in acciaio inossidabile resistente per una lunga durata.

L'attrezzatura, insieme ai suoi accessori, è stata progettata per l'uso nell'industria alberghiera, come in ristoranti o macellerie.



ISTRUZIONI DI SICUREZZA

-  Posizionare il prodotto su una superficie stabile. Mantenere una distanza laterale di 10 cm e 20 cm nella parte posteriore rispetto alla parete.
-  La tensione dell'alimentazione elettrica deve corrispondere a quella specificata in questo manuale.
-  Installare un interruttore, un fusibile e un dispositivo di protezione contro le perdite vicino all'apparecchio. Gli interruttori devono essere accessibili e liberi da ostacoli.
-  Assicurarsi che l'apparecchio sia correttamente messo a terra prima dell'uso.
-  Ispezionare le connessioni elettriche e sostituire il cavo solo con un modello identico. Questa operazione deve essere eseguita da personale qualificato.



PULIZIA E MANUTENZIONE

Pulisci il serbatoio di torsione della carne, rimuovi la polvere e blocca la cinghia saldamente con la maniglia di bloccaggio prima dell'uso. È necessario girare il dado anteriore in una posizione adeguata per mantenere la macchina funzionante in modo fluido e corretto.



UTILIZZO DELL'APPARECCHIO

La carne da lavorare deve essere disossata, senza pelle e costole, e tagliata in strisce o pezzi piccoli.

Accendete la macchina per diversi minuti e lasciatela funzionare stabilmente, poi inserite la carne nell'ingresso utilizzando la barra di plastica inclusa. Per garantire la vostra sicurezza ed evitare rischi, scosse o infortuni, assicuratevi di non introdurre mai la carne direttamente con le mani.

DURATA DEL PRODOTTO

La durata della macchina è di 10 anni, a condizione che venga utilizzata secondo le normative di sicurezza, uso, pulizia e manutenzione.



LA NOSTRA X LA TUA ECCELLENZA
ATTREZZATURE PROFESSIONALI PER LA RISTORAZIONE

