

B O J

ABRELATAS INDUSTRIAL Mod. JFA

INDUSTRIAL CAN OPENER Mod. JFA

APRISCATOLE INDUSTRIALE MOD. JFA

OUVRE-BOÎTES INDUSTRIEL Mod. JFA

INDUSTRIEDOSENÖFFNER Mod. JFA

工业开罐器 Mod. JFA



Ref. 00111804

Ref. 00111704





ABRELATAS INDUSTRIAL JFA

INDUSTRIAL CAN OPENER Mod. JFA
OUVRE-BOÎTES INDUSTRIEL Mod. JFA

¿Qué es el certificado NSF?

NSF Internacional, es la organización independiente no gubernamental y sin ánimo de lucro, líder a nivel mundial que avala la seguridad de la salud pública.

NSF dirige el desarrollo de más de 75 normas y protocolos sanitarios para equipos de hostelería y alimentación y certifica productos para un uso seguro en restauración y cocinas comerciales. Estas normas incluyen requisitos de seguridad, saneamiento, diseño y rendimiento del producto.

El certificado de homologación NSF posibilita acceso al mercado de productos que garantizan la aprobación de las normativas más exigentes a nivel mundial. Los equipos son probados y certificados para su aceptación en EE.UU., Europa y resto de mercados globales.

IMPORTANTE:

Una cuchilla desgastada puede ocasionar astillas metálicas. Nunca refíle. La cuchilla es reversible y debe reemplazarse cada 2.500 latas. Guarde el abre-latas con la manilla perpendicular a la barra.

SUJECCIÓN

Sujeción del plato del abre-latas. El plato del aparato se ha de sujetar a una superficie fija mediante el tornillo de sujeción.

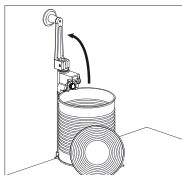
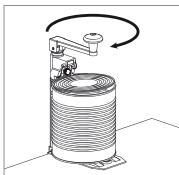
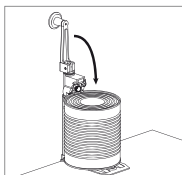
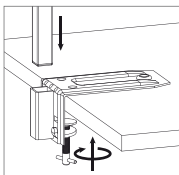
Inserción del abre-latas en el plato. El abre-latas ha de introducirse por el orificio del plato.

FUNCIONAMIENTO

Con el mango en posición vertical, coloque la lata sobre el plato debajo de la cuchilla de corte. Sostenga el mango y presione hacia abajo para perforar la tapa de la lata.

Baje el mango y gire la manilla hacia la derecha, la cuchilla irá cortando la tapa de la lata. En el momento que esté a punto de cortarla del todo sujetarla con la mano provista de un guante, para proteger la mano contra los bordes afilados de la tapa.

Levante el mango hasta la posición vertical. Levante el abre-latas para poder sacar la lata.



ISTRUCCIONES DE LIMPIEZA

Coloque el abrelatas en el plato y ponga la manilla en posición de corte (manilla horizontal).

Quite el pasador de bola y saque el portacuchillas, bascule levemente la manilla si fuese necesario.

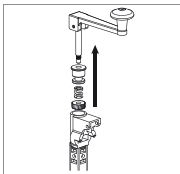
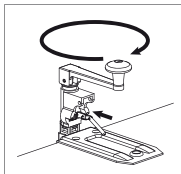
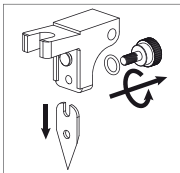
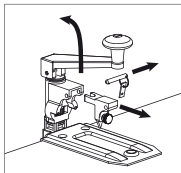
Suelte el tornillo moleteado y limpie la cuchilla.

Para soltar la roldana, introducir la chapilla del pasador con bola, entre la roldana y cuerpo, girar la manilla hacia la izquierda hasta que se desenrosque la roldana procediendo a su limpieza.

Para poder limpiar el plato, desenrosque los tornillos de sujeción.

Después de la limpieza, inspeccione posibles desgastes y reemplace las piezas desgastadas antes de rearmar la unidad.

Desenrosque el tornillo para desmontar el pomo.



PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA

El abrelatas debe limpiarse diariamente o después de cada uso prolongado de la siguiente manera:

Lave la cuchilla, roldana, pomo, eje del pomo, manilla y cualquier área de salpicadura del abrelatas usando agua tibia jabonosa. No deje los componentes en remojo.

Seque minuciosamente la cuchilla, la roldana y el abrelatas usando un paño seco o toalla de papel.

Recubra la cuchilla y la roldana con aceite vegetal no adhesivo ligero para evitar la corrosión cuando el abrelatas no está en uso.

MONTAJE

Introducir la cabeza tubo en el plato. Posicionar la roldana en el alojamiento con el bisel hacia abajo.

Introducir en el cuerpo el muelle y el casquillo de plástico. Introducir el conjunto eje porta roldana en muelle y casquillo plástico. Roscar eje porta roldanas en roldana girando hacia la derecha.

Alojar portacuchillas en casquillo de plástico, basculando levemente la manilla si fuese necesario. Introducir pasador de bola y chapilla.



ABRELATAS INDUSTRIAL JFA

INDUSTRIAL CAN OPENER Mod. JFA
OUVRE-BOÎTES INDUSTRIEL Mod. JFA

What is the NSF certificate?

NSF International is an independent non-governmental, non-profit, global leader that guarantees the safety of public health.

NSF manages the development of more than 75 standards and health protocols for food and catering equipment and certifies products for safe use in restaurants and commercial kitchens. These standards include safety, sanitation, design and product performance requirements.

The NSF approval certificate enables market access for products, guaranteeing the adoption of the highest standards worldwide. The equipment is tested and certified for acceptance in the USA, Europe and other global markets.

IMPORTANT:

A dull blade may produce metal shavings. Never resharpen. The blade is coated and must be replaced after every 2.500 cans. Store the can opener with the handle perpendicular to the bar.

FIXING

Fixing the base plate for the can opener.

The device's base plate has to be attached to a fixed surface by means of the holding screw.

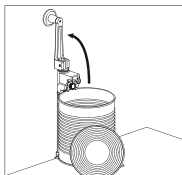
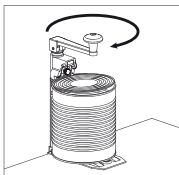
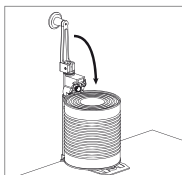
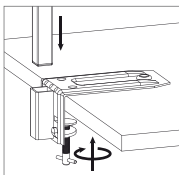
Inserting the can opener into the base plate. The opener has to be inserted in through the hole on the base plate.

OPERATION

With the shank in the upright position, place the can on the base below the cutting blade. Hold the shank and press down to pierce the lid of the can.

Lower the shank and turn the handle to the right, the blade will start cutting the lid. When it is just about to finish cutting it, hold the can with a gloved hand to protect it from the lid's sharp edges.

Raise the shank back into the upright position. Lift the opener to remove the can.



CLEANING INSTRUCTIONS

Place the opener on the base plate and put the handle in the cutting position (handle horizontal).

Remove the detent pin and pull out the blade holder, tilting the handle slightly, if necessary.

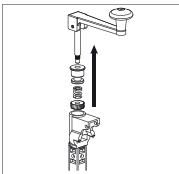
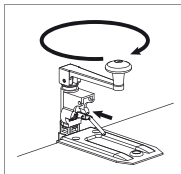
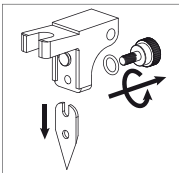
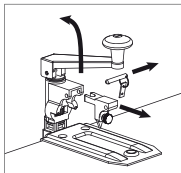
Loosen the knurled screw and clean the blade.

To release the gear wheel, insert the tip of the detent pin between the sheave and body, turn the handle anticlockwise until the wheel unscrews and then proceed to clean it.

To clean the base plate, unscrew the nuts and remove the holding screw.

After cleaning, inspect for possible wear and replace any worn parts before reassembling the unit.

Unscrew the screw to remove the knob.



CLEANING PROCEDURE

The opener must be cleaned in the following way on a daily basis or after intensive use:

Use warm soapy water to wash the blade, gear wheel, knob, knob spindle, handle and any splash area on the opener. Do not leave components soaking.

Use a dry cloth or paper towel to thoroughly dry the blade, wheel and opener.

Use light, non-sticky vegetable oil to coat the blade and gear wheel to prevent corrosion when the opener is not in use.

ASSEMBLY

Insert the tube head into the base plate. Fit the gear wheel into its housing with the bevelled edge facing downward.

Insert the spring and plastic bushing into the body. Fit the wheel/handle shank assembly onto the spring and plastic bushing. Screw the wheel holder shaft onto the wheel by turning it clockwise.

Fit the blade holder onto the plastic bushing, tilting the handle slightly if necessary. Insert the detent pin.



ABRELATAS INDUSTRIAL JFA

INDUSTRIAL CAN OPENER Mod. JFA
OUVRE-BOÎTES INDUSTRIEL Mod. JFA

Qu'est-ce que la certification NSF?

NSF International est une organisation indépendante non gouvernementale et à but non lucratif, leader mondiale de la reconnaissance de la sécurité de la santé publique.

NSF dirige le développement de plus de 75 normes et protocoles sanitaires pour les équipements de l'hôtellerie et de l'alimentation et certifie l'utilisation sûre de produits dans la restauration et les cuisines commerciales. Ces normes englobent des exigences de sécurité, assainissement, conception et rendement du produit.

Le certificat d'homologation NSF permet l'accès au marché de produits qui garantissent l'approbation des normes les plus exigeantes du monde. Les équipements sont testés et certifiés pour leur acceptation aux États-Unis, en Europe et sur le reste des marchés internationaux.

IMPORTANT:

Une lame émoussée peut provoquer des éclats métalliques. Elle ne doit jamais être aiguisée. La lame est réversible et doit être remplacée toutes les 2.500 boîtes. Rangez l'ouvre-boîtes avec la poignée perpendiculaire à la barre.

FIXATION

Fixation du plateau de l'ouvre-boîtes. Le plateau de l'appareil doit être fixé à une surface fixe à l'aide de la vis de fixation.

Insertion de l'ouvre-boîtes dans le plateau.

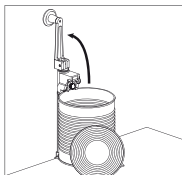
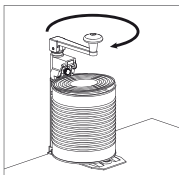
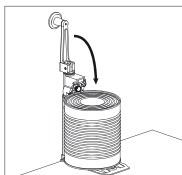
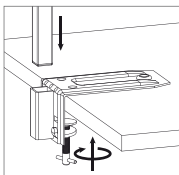
L'ouvre-boîte doit être introduit par l'orifice du plateau.

FONCTIONNEMENT

Avec le manche en position verticale, placez la boîte sur la base sous la lame de coupe. Prenez le manche et appuyez vers le bas pour perforer le couvercle de la boîte.

Descendez le manche et tournez la poignée vers la droite, la lame coupera peu à peu le couvercle de la boîte ; au moment où elle aura presque fini de la couper, tenez-la avec la main revêtue d'un gant pour la protéger des bords coupants du couvercle.

Ramenez le manche à la position verticale. Levez l'ouvre-boîte pour extraire la boîte.



INSTRUCTIONS DE NETTOYAGE

Placez l'ouvre-boîtes sur le plateau et positionnez la poignée en position de coupe (poignée horizontale).

Retirez la cheville à bille et ôtez le porte-lame, inclinez légèrement la poignée si nécessaire.

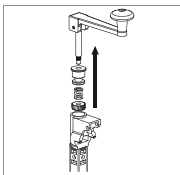
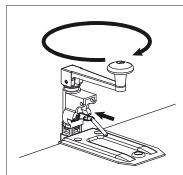
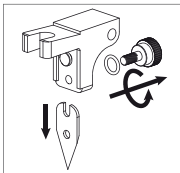
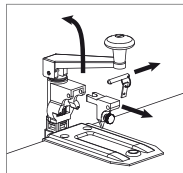
Dévissez la vis moletée et lavez la lame.

Pour libérer le galet, introduire la plaque de la cheville à bille entre le galet et le corps, tourner la poignée vers la gauche jusqu'à ce que le galet soit libéré; nettoyez-le.

Pour nettoyer le plateau, dévissez les écrous et enlevez la vis de fixation.

Après le nettoyage, procédez à une inspection pour détecter les usures éventuelles et remplacez les pièces usées avant de remonter l'appareil.

Dévissez la vis pour démonter le bouton.



PROCÉDURE DE NETTOYAGE

L'ouvre-boîtes doit être nettoyé tous les jours ou après toute utilisation prolongée de la manière suivante:

Lavez la lame, le galet, le bouton de la poignée, l'axe du bouton, la poignée et toute partie exposée aux projections de l'ouvre-boîtes avec de l'eau tiède savonneuse. Ne laissez pas les pièces tremper.

Séchez soigneusement la lame, le galet et l'ouvre-boîtes avec un chiffon sec ou du papier absorbant.

Enduisez la lame et le galet d'huile végétale non adhésive légère pour éviter l'oxydation quand vous n'utilisez pas l'ouvre-boîte.

MONTAGE

Introduire la tête-tube dans le plateau. Positionner le galet dans le logement avec le biseau vers le bas.

Introduire le ressort et la douille en plastique dans le corps. Introduire l'ensemble axe-porte-galet-poignée dans le ressort et la douille en plastique. Visser l'axe porte-galets sur le galet en tournant vers la droite.

Loger le porte-lame dans la douille en plastique, en basculant légèrement la poignée si nécessaire. Introduire la cheville à bille et la petite plaque.



ABRELATAS INDUSTRIAL JFA

INDUSTRIAL CAN OPENER Mod. JFA
OUVRE-BOÎTES INDUSTRIEL Mod. JFA

Che cos'è il marchio di certificazione NSF?

La NSF International è un organismo di Certificazione indipendente non governativo e senza scopo di lucro, leader a livello mondiale, che garantisce la sicurezza della salute pubblica.

La NSF conduce lo sviluppo di oltre 75 standard e protocolli sanitari relativi ad attrezzature per la ristorazione e l'alimentazione, nonché certifica i prodotti per un utilizzo sicuro nel settore ristorazione e cucine commerciali. Tali standard comprendono requisiti di sicurezza, igiene, design e prestazioni del prodotto.

La certificazione NSF rende possibile l'accesso al mercato di quei prodotti che garantiscono l'adozione di norme più severe a livello mondiale. Le attrezzature vengono testate e certificate per la loro accettazione negli Stati Uniti, in Europa ed altri mercati globali.

IMPORTANTE:

Una lama usurata può causare schegge metalliche. Non affilare la lama. Questa è reversibile e deve essere sostituita ogni 2.500 scatole di latta aperte. Conservare l'apriscatole con la maniglia perpendicolare alla barra.

FISSAGGIO

Piastra di bloccaggio dell'apriscatole. La piastra dell'utensile deve essere fissata ad un banco stabile tramite una vite di fissaggio.

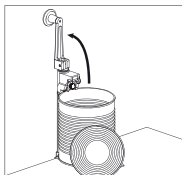
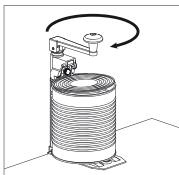
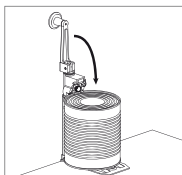
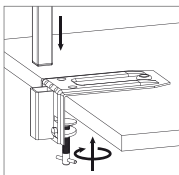
Inserimento dell'apriscatole alla piastra. L'apriscatole deve essere introdotto attraverso il foro della piastra.

FUNZIONAMENTO

Con il manico in posizione verticale, posizionare la scatola di latta sopra la piastra e sotto la lama di taglio. Afferrare il manico e premere verso il basso in modo da perforare il coperchio della scatola di latta.

Abbassare il manico e ruotare la maniglia verso destra, la lama taglierà così il coperchio della scatola e, nel momento in cui l'avrà tagliato completamente, tenerla con la mano indossando un guanto per proteggersi dai bordi taglienti del coperchio.

Alzare il manico alla posizione verticale. Alzare l'apriscatole per poter togliere la scatola di latta.



ISTRUZIONI PER LA PULIZIA

Mettere l'apriscatole sulla piastra e posizionare la maniglia in posizione di taglio (maniglia orizzontale).

Rimuovere il perno a sfera ed estrarre il portalamina, inclinando leggermente la maniglia se necessario.

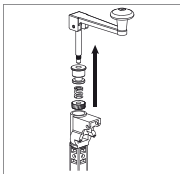
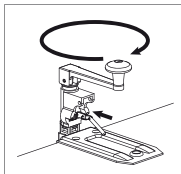
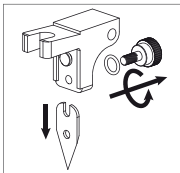
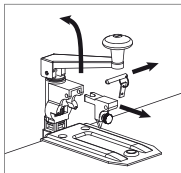
Allentare la vite zigrinata e pulire la lama.

Per allentare la puleggia, inserire la piastrina ovale con sfera, tra la puleggia e il corpo, ruotare la maniglia verso sinistra fino a quando sarà possibile svitare la puleggia e quindi pulire.

Per poter pulire la piastra, svitare la vite di fissaggio.

Dopo la pulizia, controllare se ci sono segni di usura e sostituire le parti usurate prima di rimontare l'unità.

Svitare la vite per rimuovere il pomo.



PROCEDURA DI PULIZIA

L'apriscatole deve essere pulito ogni giorno e dopo ogni utilizzo prolungato nel modo seguente:

lavare con acqua tiepida e sapone la lama, la puleggia, il pomo, l'asse del pomo, la maniglia e qualsiasi area dove possono arrivare schizzi dall'apriscatole. Non lasciare i componenti in ammollo.

asciugare accuratamente la lama, la puleggia e l'apriscatole con un panno asciutto o un tovagliolo di carta.

applicare alla lama e alla puleggia un olio vegetale antiadesivo per impedire la corrosione quando l'apriscatole non è in uso.

MONTAGGIO

Introdurre l'estremità del tubo nella piastra. Posizionare la puleggia nell'apposito alloggiamento e con la smussatura verso il basso.

Inserire nel corpo la molla e la boccia in plastica. Inserire il kit asse porta puleggia / maniglia nella molla e nella boccia in plastica. Avvitare verso destra l'asse porta puleggia nella puleggia.

Alloggiare il portalamina nella boccia in plastica, inclinando leggermente la maniglia se necessario. Introdurre il perno a sfera e la piastrina.



ABRELATAS INDUSTRIAL JFA

INDUSTRIAL CAN OPENER Mod. JFA
OUVRE-BOÎTES INDUSTRIEL Mod. JFA

Was ist das NSF-Zertifikat?

NSF International ist eine unabhängige, gemeinnützige Nichtregierungsorganisation die weltweit führend die Sicherheit der öffentlichen Gesundheit bescheinigt.

NSF leitet die Erstellung von über 75 Normen und Protokollen im Zusammenhang mit gesundheitlichen Aspekten für Vorrichtungen für das Hotel- und Gaststättengewerbe und den Lebensmittelbereich und zertifiziert Produkte im Hinblick auf die Sicherheit ihrer Verwendung in Restaurations- und kommerziellen Küchenbetrieben. Diese Normen umfassen Anforderungen an Sicherheit, Hygiene, Design und Leistung des Produktes.

Das Zulassungszertifikat von NSF garantiert, dass Produkte auf den Markt kommen, die den anspruchsvollsten Normen der Welt entsprechen. Die Geräte werden getestet und zertifiziert, um in den USA, Europa und den übrigen globalen Märkten zugelassen zu werden.

WICHTIG:

Eine abgenutzte Klinge kann Metallsplinter erzeugen. Niemals nachschleifen. Die Klinge ist reversibel und muss alle 2.500 Dosen ausgetauscht werden. Bewahren Sie den Dosenöffner mit der Kurbel senkrecht zur Stange auf.

BEFESTIGUNG

Befestigung der Platte des Dosenöffners. Die Platte des Geräts muss mit Hilfe der Befestigungsschraube an einer festen Fläche befestigt werden.

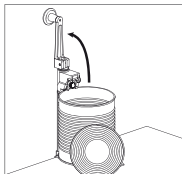
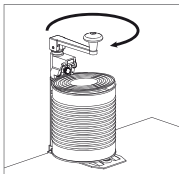
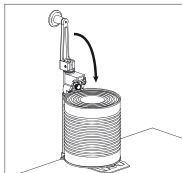
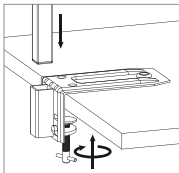
Einsetzen des Dosenöffners in die Platte. Der Dosenöffner muss in die Öffnung der Platte eingesetzt werden.

FUNKTIONSWEISE

Den Griff in vertikale Position bringen und die Dose auf die Basis unter die Klinge positionieren. Den Griff festhalten und nach unten drücken, um ein Loch in den Deckel der Dose auszuführen.

Den Griff nach unten bewegen und die Kurbel nach rechts drehen. Die Klinge schneidet den Deckel der Dose auf. Kurz bevor der Schneidvorgang beendet ist, halten Sie ihn mit der Hand fest. Tragen Sie dabei einen Handschuh, um die Hand gegen die scharfen Kanten des Deckels zu schützen.

Bringen Sie den Griff in vertikale Position. Heben Sie den Dosenöffner an, um die Dose herausnehmen zu können.



HINWEISE ZUR REINIGUNG

Setzen Sie den Dosenöffner in die Platte und positionieren Sie die Kurbel auf Schneideposition (Kurbel in horizontaler Position).

Entfernen Sie den Kugelzapfen und ziehen Sie den Klingenhalter heraus. Falls erforderlich, wackeln Sie dabei leicht an der Kurbel.

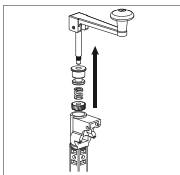
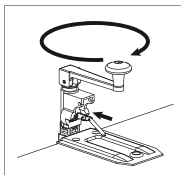
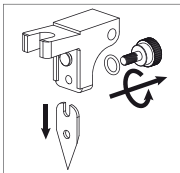
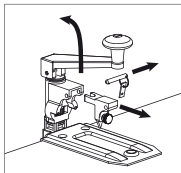
Lösen Sie die gerändelte Schraube und reinigen Sie die Klinge.

Um die Laufrolle zu lösen, führen Sie das Blech des Kugelzapfens zwischen Laufrolle und Gehäuse, drehen Sie dann die Kurbel nach links, bis die Laufrolle herausgedreht ist, damit Sie sie nachfolgend reinigen können.

Zum Reinigen der Platte müssen die Muttern gelöst und die Befestigungsschraube herausgenommen werden.

Nach dem Reinigen überprüfen Sie die Teile auf eventuellen Verschleiß und tauschen Sie abgenutzte Teile vor der erneuten Montage aus.

Lösen Sie die Schraube, um den Knauf zu entfernen.



REINIGungsverfahren

Der Dosenöffner muss täglich oder nach jedem längeren Gebrauch gereinigt werden. Gehen Sie dabei folgendermaßen vor:

Reinigen Sie Klinge, Laufrolle, Knauf, Knaufwelle, Kurbel und alle Spritzern ausgesetzten Bereiche des Dosenöffners mit lauwarmem Seifenwasser. Lassen Sie die Teile nicht im Wasser liegen.

Trocknen Sie die Klinge, Laufrolle und den Dosenöffner mit einem trockenen Tuch oder einem Papiertuch gut ab.

Schmieren Sie die Klinge und die Laufrolle mit einem nicht klebenden Pflanzenöl leicht ein, um Korrosion zu verhindern, während der Dosenöffner nicht benutzt wird.

MONTAGE

Setzen Sie das Kopfteil des Rohrs in die Platte. Positionieren Sie die Laufrolle in der Aufnahme, mit der Abfasung nach unten.

Setzen Sie das Gehäuse, die Feder und die Kunststoffhülse ein. Setzen Sie die Baugruppe Laufrollenwelle-Kurbel in die Feder und Kunststoffhülse. Drehen Sie die Laufrollenwelle in die Laufrolle (nach rechts drehen).

Setzen Sie den Klingenhalter in die Kunststoffhülse. Falls erforderlich, wippen Sie dabei die Kurbel leicht. Kugelhülse und Blech einsetzen.



ABRELATAS INDUSTRIAL JFA

INDUSTRIAL CAN OPENER Mod. JFA
OUVRE-BOÎTES INDUSTRIEL Mod. JFA

什么是NFS证书？

NFS 国际认证是一个独立、非盈利的公众安全国际权威认证。

NSF拥有超过75个食品和餐饮设备的管理标准及协议，并对餐馆和商用厨房用品进行安全认证。这些标准包括安全、卫生、设计和产品的性能要求。

NSF认证采用全球最高标准确保产品市场准入。该认证已经在美国，欧洲和其他国际市场通过测试并得到认可。

固定

固定开罐器底板。该设备的底板必须用螺丝固定在台面。

把开罐器插入底板。开罐器必须插入位于底板的洞孔中。

操作

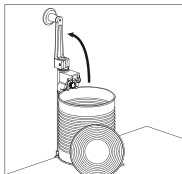
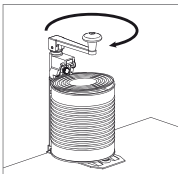
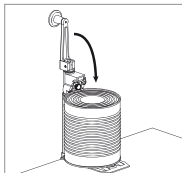
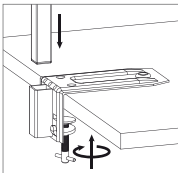
把柄部直立，将瓶罐放在切削刀片下方的基座上。握住手柄向下按压刺穿罐头盖。

压低手柄 并拉向右侧，刀片将开始切割盖子。当要完成切割时，用戴手套的手握住瓶罐，以免被盖子的锐边划伤。

将手柄放回直立的位置。提起开罐器取出瓶罐即可。

注意

刀片磨钝后会产生金属划痕，请勿擅自打磨。刀片表面具有涂层，建议使用2500次后更换刀片。将开罐刀与直角手柄一并保存。



清洗说明

将开瓶器放置在底板上，并把手柄移至切割位置（水平）。

取下插销，取出刀片固定件，（若有需要）轻轻摇动手柄。

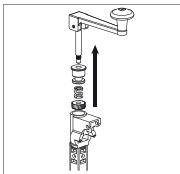
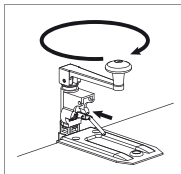
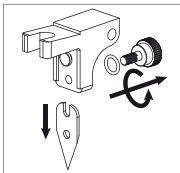
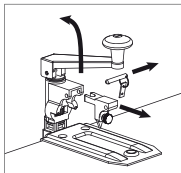
松开螺丝，清洁刀片。

松开齿轮。先将定位销尖插入滑轮和主体之间，逆时针转动手柄直到齿轮松开，然后进行清理。

清洁底板。拧开螺母，取下固定螺丝。

清洗后检查所有部件是否有磨损，组装前务必替换所有磨损部件。

扭开螺栓以便拆卸圆形把柄。



清洗流程

开罐器需按以下方式进行日常或使用后的清洁护理：

用温肥皂水冲洗叶片，齿轮，旋钮，旋钮的主轴，手柄和开罐器上的任何飞溅区。切勿让部件浸泡在水中。

用干布或纸巾彻底擦干叶片，齿轮和开罐器。

使用清淡的，非粘性植物油涂抹刀片和齿轮，以防止开罐器在不使用时被腐蚀。

组装

把管头插入到底板。然后把齿轮斜面朝下安装在外壳上。

插入弹簧和塑料衬套。然后把轮子/手柄组装到弹簧和塑料衬套上。顺时针旋转拧紧齿轮。

将刀片支架安装到塑料衬套上，可轻轻倾斜手柄。插入定位销。

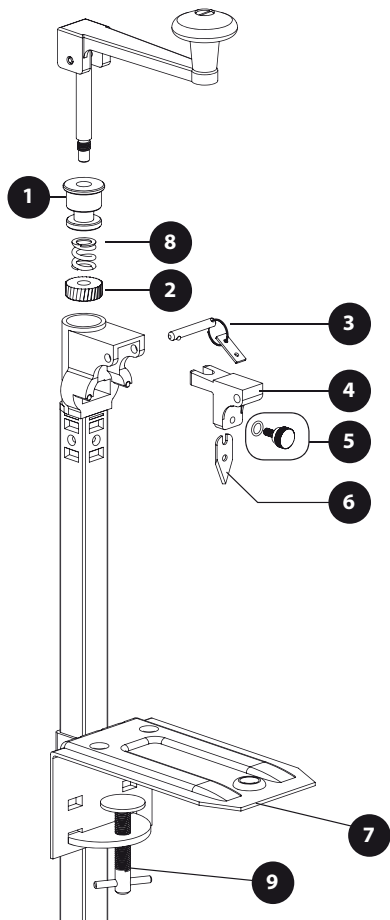


ABRELATAS INDUSTRIAL JFA

INDUSTRIAL CAN OPENER Mod. JFA

OUVRE-BOÎTES INDUSTRIEL Mod. JFA

	DESPIECE	SPARE PARTS	PIÈCES ÉTACHÉES	PEZZI SMONTATI	EINZELTEILE	配件
1	Casquillo plástico	Plastic bushing	Douille en plastique	Boccola in plastica	Kunststoffhülse	塑料衬套
2	Roldana	Gear wheel	Galet Rouet	Puleggia	Laufrolle	齿轮
3	Pasador de bola y chapilla	Detent pin	Cheville à bi- lle et plaque	Perno a sfera e piastrina	Kugelstift und Blech	定位销
4	Portacuchi- llas	Blade holder	Porte-lame	Portalama	Klingenhalter	刀片支架
5	Tornillo sujeción cuchilla	Blade holder screw	Vis de fixa- tion lame	Vite di fissag- gio lama	Befestigungss- chraube Klinge	刀片支架 螺丝
6	Cuchilla	Blade	Lame	Lama	Klinge	刀片
7	Plato	Base plate	Plateau	Piastra	Platte	底盘
8	Muelle	Spring	Ressort	Molla	Feder	弹簧
9	Conjunto media luna	Clamp assembly	Ensemble demi-lune	Set morsetto di montaggio	Halbmondför- mige Kompo- nente	安装钳





BOJ OLAÑETA, S.L.U.

Matsaria, 21 - P. O. Box: 41 - 20600 EIBAR (Gipuzkoa) Spain

Telf. (+34) 943 82 00 71 - Fax (+34) 943 70 29 82

www.bojglobal.com



This product is guaranteed for a period of two years against manufacturing deficiencies in a correct use. **WARNING:** Inappropriate use of this product may be hazardous, and should be kept out of reach of children.

Este producto está garantizado por un periodo de dos años frente a todo defecto de fabricación en un uso correcto del mismo. **AVISO:** Un uso inadecuado de este producto puede ser peligroso, por ello debe mantenerse fuera del alcance de los niños.

NL20-000001



CE Made in Spain