

MOD : WR-GF30-G2

Production code : B-GF15+15S_

ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE, L'USO E LA MANUTENZIONE

I

FRIGGITRICE A GAS

SECONDO NORMA: EN 437 e EN 203 parte 1 e 2 Categoria II per Gas Metano e G.P.L.

WR-GF15-G1
WR-GF30-G2



INDICE

<i>CAPITOLO</i>	<i>DESCRIZIONE</i>	<i>PAGINA</i>
	Avvertenze generali	3
1.	Dati tecnici	4
1.1	Friggitrice a gas Cat. II (Gas metano e G.P.L.)	4
1.2	Caratteristiche tecniche	4
2.	Istruzioni per l'istallazione	5
2.1	Informazioni riguardanti le friggitrici a gas	5
2.2	Legge, norme e direttive tecniche da rispettare	5
2.3	Luogo d'istallazione	5
2.4	Posizionamento	5
2.5	Tabella II: Dati tecnici gas, pressione, ugelli bruciatore, pilota e vite del minimo. Apparecchio tipo: F15G/M con n°1 vasca da 15 litri. F15+15G/M con n°2 vasche da 15 litri	6
2.6	Collegamento all'impianto del gas	6
2.7	Scarico dei prodotti di combustione	6
2.7.1	Apparecchi a gas tipo: A	6
2.8.1	Controllo della pressione a monte (Pe)	6
2.8.2	Controllo della pressione all'ugello (Pi)	6
2.8.3	Controllo per il funzionamento a gas liquido	6
2.9	Controllo del funzionamento	7
2.10	Introduzione dell'utente	7
3.	Trasformazione per funzionamento ad altro tipo di gas	8
3.1	Sostituzione ugello bruciatore principale	8
3.2	Sostituzione iniettore bruciatore pilota	8
3.3	Regolazione dell'aria primaria bruciatore principale	8
4.	Sostituzione dei componenti piu' importanti	9
5.	Istruzioni per l'utente	10
5.1	Accensione pilota	10
5.1.1	Accensione del bruciatore principale e regolazione della temperatura	10
5.2	Spegnimento	10
5.3	Pulizia e accorgimenti	11
5.4	Esempi di cottura	11
5.5	Svuotamento della vasca olio	11
5.6	Limitatore di temperatura	11
6.	Manutenzione e pulizia	12
	SCHEMI DI INSTALLAZIONE	67

AVVERTENZE GENERALI

- **Leggere attentamente le avvertenze contenute nel presente libretto in quanto forniscono importanti indicazioni riguardanti la sicurezza di installazione, d'uso e di manutenzione.**
- Conservare con cura questo libretto per ogni ulteriore consultazione dei vari operatori.
- Dopo aver tolto l'imballaggio, assicurarsi dell'integrità dell'apparecchiatura e in caso di dubbio, non utilizzare l'apparecchiatura e rivolgersi a personale professionalmente qualificato.
- Prima di collegare l'apparecchiatura, accertarsi che i dati riportati sulla targhetta siano corrispondenti a quelli della rete di distribuzione gas.
- Questa apparecchiatura deve essere destinata solo all'uso per il quale è stata espressamente concepita, ogni altro uso è da considerarsi improprio e quindi pericoloso.
- L'apparecchiatura deve essere utilizzata solo da persona addestrata all'uso della stessa.
- Per eventuale riparazione rivolgersi solamente ad un centro di assistenza tecnica autorizzato dal costruttore e richiedere l'utilizzo di ricambi originali.
- Il mancato rispetto di quanto sopra, può compromettere la sicurezza dell'apparecchiatura.
- Non lavare l'apparecchiatura con getti d'acqua diretti e ad alta pressione.
- Non ostruire le aperture o feritoie di aspirazione o di smaltimento del calore.

IN CASO DI INOSSERVANZA DELLE NORME CONTENUTE NEL PRESENTE MANUALE, SIA DA PARTE DELL'UTENTE CHE DA PARTE DEL TECNICO ADDETTO ALL'INSTALLAZIONE, LA DITTA DECLINA OGNI RESPONSABILITÀ ED OGNI EVENTUALE INCIDENTE O ANOMALIA CAUSATO DALLE SUDETTE INOSSERVANZE NON POTRÀ ESSERE IMPUTATO ALLA STESSA.

LA CASA COSTRUTTRICE DECLINA OGNI RESPONSABILITÀ PER LE POSSIBILI INESATTEZZE CONTENUTE NEL PRESENTE OPUSCOLO, IMPUTABILI AD ERRORI DI TRASCRIZIONE O STAMPA. SI RISERVA INOLTRE IL DIRITTO DI APPORTARE AL PRODOTTO QUELLE MODIFICHE CHE SI RITENGONO UTILI O NECESSARIE, SENZA PREGIUDICARE LE CARATTERISTICHE ESSENZIALI.

1.1 FRIGGITRICE A GAS CAT. II (GAS METANO E G.P.L.)

MODELLO		F15G/M	F15+15G/M
Dimensioni	Tipo	A	A
Larghezza	mm	375	750
Profondità	mm	650	650
Altezza	mm	845	845
Altezza totale	mm	1140	1140
Peso netto	kg	44	81
Dimensioni vasca e N°		1	2
Larghezza	mm	250	250
Profondità	mm	330	330
Altezza	mm	350	350
Capacità vasca	l	15	15+15
Dimensioni e N° cestelli		1	2
Larghezza	mm	235	235
Profondità	mm	275	275
Altezza	mm	105	105
Tempo preriscaldamento (180 K)	ca. min.	12	12
	°C / min.	16	16
Attacco gas	"A"	1/2"	1/2"
Portata termica nominale	(1) kW	13	26(13+13)
Aria per la combust. / ventil.	m ³ /h	21	42
Consumo gas	(15°C)		
G.P.L. G 30/G 31	g/h	1025/1010	2050/2020
Metano G 20	m ³ /h	1,37	2,75
Metano G 25	m ³ /h	1,60	3,20

(1) Compresa la portata termica del bruciatore pilota ca. 200 W; 450 W per i modelli con 2 bruciatori / vasca

1.2 CARATTERISTICHE TECNICHE

Struttura portante in acciaio inox AISI 304, pannellatura e basamento in acciaio inox montata su piedini regolabili in altezza.

- **VASCA** in acciaio inox AISI 304.

- **RISCALDAMENTO A GAS** mediante bruciatori a fiamma autostabilizzata in ghisa che garantiscono un'elevata uniformità di riscaldamento. Regolazione termostatica della temperatura con valvola di sicurezza e termocoppia per l'interruzione dell'afflusso del gas in caso di spegnimento accidentale del bruciatore pilota. Accensione piezoelettrica al pilota.

- **COMANDI INDIPENDENTI** per la temperatura di ogni vasca per i modelli GF15+155 e GF25+255.

2.5 TABELLA II: DATI TECNICI GAS, PRESSIONE, UGELLI BRUCIATORE, PILOTA E VITE DEL MINIMO. APPARECCHIO TIPO: F15G/M CON N°1 VASCADA 15 LITRI. F15+15G/M CON N°2 VASCHE DA 15 LITRI.

Nazione e Categoria	Cat. UGELLO	Tipo di GAS	PRESSIONE GAS A MONTE mbar			N° 1 BRUC. PER VASCA		BY-PASS	PILOTA	Pres. Gas all'ugello con valvola 710 Eurosit		Portata Term.Nom. kW (1)		Consumo Gas (15°C)	
			Nom.	Min.	Max.	Ø mm. Tipo MARCATO	R.d.A. X mm.			Ø mm. MARCATO	Ø mm. MARCATO	Max. mbar	Min. mbar	100%	P.T. Min.
ITALIA _{1/2H3+}	2H	G20 METANO	20	17	25	185 K	9,5	-	51	17,3	-	13	-	1376	-
ITALIA _{1/2H3+}	3+	G30 BUTANO	29	20	35	125 K	13	-	30	28,3	-	13	-	404	1025
		G31 PROPANO	37	25	45					36,7				532	1010

R.d.A. = Regolazione dell'aria primaria L = Ugello lungo 25 mm. K = Ugello corto 15 mm. F= fisso TA= Tutto Aperto Marcatura ugello Ø 1/100 mm. (1) Compresa portata termica pilota circa F15G/M: 200W; F15+15G/M: 2x200W.

2.6 COLLEGAMENTO ALL'IMPIANTO DEL GAS

- L'apparecchio deve essere alimentato con gas avente le caratteristiche e la pressione riportata in tabella II.
- La pressione del gas si misura alla presa di pressione iniziale con i bruciatori accesi (vedere Fig. 1) e art. 2.9.1.
- L'apparecchiatura è collaudata e predisposta per funzionare col gas indicato sulla targhetta esterna adesiva.
- * **N.B. Se la pressione in rete varia più del +10% della pressione nominale, viene consigliato di montare un regolatore di pressione a monte dell'apparecchio per garantire la pressione nominale.**
- L'allacciamento alla rete del gas deve essere effettuato con tubazione metallica di adeguata sezione e deve essere inserito a monte un rubinetto di intercettazione omologato.
- Dopo l'allacciamento alla rete del gas, controllare che non esistano perdite nei punti di raccordo con bolle di sapone.

2.7 SCARICO DEI PRODOTTI DI COMBUSTIONE

Gli apparecchi devono essere installati in locali adatti per lo scarico dei prodotti della combustione che deve avvenire nel rispetto di quanto prescritto dalle norme d'installazione. Le nostre apparecchiature sono considerate (vedi Tabella 1.1 dati tecnici) come:

2.7.1 APPARECCHIA GAS TIPO: A

Non sono previsti per essere collegati ad un controllo di scarico dei prodotti della combustione. L'apparecchiatura a gas va sistemata sotto una cappa di aspirazione il cui impianto deve avere le caratteristiche conformi alle Norme. Questa apparecchiatura necessita di almeno 2 m³/h • kW P.T. (Portata Termica). Controllare l'aerazione della cucina; deve essere secondo le norme in vigore.

2.8.1 CONTROLLO DELLA PRESSIONE A MONTE (PE)

La pressione viene misurata con un manometro 0 ÷ 80 mbar (Precisione almeno 0,1 mbar). La presa di pressione Fig. 1 si trova vicino all'attacco gas G 1/2"; svitare la vite (A) della presa di pressione (B), attaccare la gomma al silicone nel manometro, accendere il bruciatore e rilevare la pressione «dinamica» a monte. Rimontare la vite (A) con rondella di tenuta gas (C), controllare la tenuta gas con bolle di sapone.

2.8.2 CONTROLLO DELLA PRESSIONE ALL'UGELLO (PI).

La presa di pressione si trova sopra il porta ugello. La gomma al silicone è adatta per alte temperature e va protetta con carta stagnola per evitare che bruci.

2.8.3 CONTROLLO PER IL FUNZIONAMENTO A GAS LIQUIDO

Controllare se gli ugelli montati corrispondono con l'indicazione delle Tabelle II. Verificare se la pressione in entrata corrisponde con le indicazioni delle Tabelle II. Controllare se l'impianto a gas G.P.L. ha due regolatori di pressione di sufficiente capacità e se la capacità di evaporazione può essere considerata sufficiente. Vedere anche la pubblicazione «Norme di installazione e caratteristiche di Impianti a gas G.P.L.».

2.9 CONTROLLO DEL FUNZIONAMENTO

- Mettere l'apparecchio in funzione secondo le istruzioni d'uso Cap. 5.
- Controllare che non ci siano delle perdite di gas secondo le normative locali.
- Controllare l'accensione e l'interaccensione del bruciatore pilota e bruciatore principale.
- Verificare lo scarico regolare dei gas della combustione.
- Incollare una targhetta adesiva "predisposizione gas" sulla targhetta della apparecchiatura per quale gas e pressione l'apparecchio è stato regolato.

2.10 INTRODUZIONE DELL'UTENTE

Spiegare il funzionamento e l'uso della friggitrice all'utente utilizzando il libretto istruzioni e illustrare eventuali cambiamenti. Lasciare il libretto istruzioni in mano all'utente e spiegare che lo deve utilizzare per ulteriori consultazioni.

3. TRASFORMAZIONE PER FUNZIONAMENTO AD ALTRO TIPO DI GAS

Chiudere il rubinetto del gas a monte dell'apparecchio.

3.1 SOSTITUZIONE UGELLO BRUCIATORE PRINCIPALE (FIG. 5)

- Aprire la porta dell'armadio e togliere il contenitore dell'olio.
- Allentare la vite (D) e spingere il regolatore dell'aria primaria (C) nel venturi.
- Svitare con una chiave del 12 l'ugello (B) e sostituire con quello corrispondente al gas prescelto secondo quanto riportato nella Tabella II Cap. 2.5-2.6.

3.2 SOSTITUZIONE INIETTORE BRUCIATORE PILOTA (FIG. 6)

- Sfilare il dado di fissaggio del tubo del gas con una chiave di 10 mm (Fig. 6 Pos. 2), prestando attenzione a non rompere la candeledda.
- Sfilare l'iniettore pilota (Fig. 6 Pos. 7) e sostituirlo con quello adatto al tipo di gas.
- Riposizionare il dado e serrare.
- Controllare eventuali perdite di gas.

IMPORTANTE - A conversione o adattamento per un tipo di gas, è obbligatorio attaccare la sigla corrispondente (adesivo in dotazione insieme agli ugelli) sulla targhetta tecnica.

3.3 REGOLAZIONE DELL'ARIA PRIMARIA BRUCIATORE PRINCIPALE

- Mettere l'apparecchiatura in funzione seguendo le istruzioni per l'utente.
- Controllare la tenuta di gas con acqua saponata, accendere il pilota seguendo le istruzioni di funzionamento e controllarlo. La fiamma deve investire la termocoppia, se ciò non avviene, verificare l'iniettore pilota (Fig. 6 pos. 7).
- Per il controllo della regolazione dell'aria primaria dei bruciatori principali la distanza "X" deve essere regolata in modo corretto (vedi tabella Iniettori II Cap. 2.5-2.6 e Fig. 5 pos. C); una corretta regolazione dell'aria primaria fa sì che le fiamme non si distacchino quando il bruciatore è freddo e non ritornino quando il bruciatore è caldo.
- Controllare l'interaccensione e la regolarità della fiamma al massimo.

Terminata la sostituzione degli ugelli, applicare sopra alla targhetta esistente quella data in dotazione alla macchina indicante il nuovo tipo di gas.

L'apparecchio deve essere controllato almeno ogni 6 mesi. Sono da controllare il gruppo bruciatore, l'accensione, l'interaccensione, l'impostazione del massimo e del minimo e l'entrata dell'aria.

Per l'eventuale riparazione rivolgersi solamente ad un centro di assistenza tecnica autorizzato e richiedere l'utilizzo di ricambi originali.

Prima di effettuare lo smontaggio dei componenti e la loro sostituzione chiudere il rubinetto del gas.

Aprire la portina e smontare il frontalino.

Estrarre la vasca raccogliolio, procedere ora alla sostituzione dei componenti più importanti:

A - Accenditore piezo elettrico

- Staccare il filo dell'alta tensione.
- Svitare la vite posta sotto il pulsante di accensione utilizzando un cacciavite a croce (Fig. 9).
- Sostituire l'accenditore.
- Rimontare il tutto seguendo l'ordine inverso di smontaggio.

B - Candeletta del pilota 'Rampa d'accensione' Fig. 6 pos. 5

- Sfilare il filo dell'alta tensione.
- Svitare il dado (Fig. 6 pos. 8) con una chiave di 10 mm.
- Sostituire la candeletta.
- Rimontare il tutto seguendo l'ordine inverso di smontaggio.

C - Termocoppia (Fig. 6 pos. 4)

- Svitare il dado (Fig. 6 Pos. 9) con una chiave di 10 mm e sfilare la termocoppia.
- Svitare con una chiave di 9 mm, la termocoppia dalla valvola di sicurezza (Fig. 9).
- Staccare i due faston dal termostato limit (Fig. 10)
- Rimontare il tutto seguendo l'ordine inverso di smontaggio.

D - Bruciatore pilota "Rampa d'accensione" (Fig. 6 pos. 6)

- Smontare l'attacco gas, con una chiave di 10 mm (Fig. 6 pos. 2).
- Staccare il filo dell'alta tensione.
- Svitare le due viti (Fig. 6 pos. 1) con una cacciavite a croce.
- Smontare la candeletta (Fig. 6 pos. 1) e la termocoppia (Fig. 6 pos. 4).
- Sostituire il corpo pilota (Fig. 6 pos. 6).
- Rimontare il tutto seguendo l'ordine inverso di smontaggio.

ATTENZIONE: Controllare la tenuta gas con bolle di sapone.

E - Valvola termostatica (Fig. 9)

- Estrarre il bulbo dalla bussola (Fig. 8 pos. 1)
- Staccare il tubo gas dalla uscita valvola.
- Smontare le 4 viti della flangia superiore entrata gas.

ATTENZIONE: Controllare bene l'O.R. tenuta gas.

- Smontare la termocoppia con una chiave di 9 mm.
- Smontare il tubo gas alimentazione bruciatore pilota con una chiave di 10 mm.
- Sostituire la vecchia con una nuova valvola termostatica.

ATTENZIONE: I pulsanti debbono essere come indicato in Fig. 9, non dimenticate l'interruzione della termocoppia!

- Rimontare il tutto seguendo l'ordine inverso di smontaggio.
- Rimontare il bulbo della valvola e il bulbo del termostato limite.

ATTENZIONE: Controllare la tenuta del gas con bolle di sapone.

Controllare che la temperatura dell'olio arrivi a 195 °C con termostato in posizione 8.

F - Bruciatore (Fig. 5)

- Svitare il dado (Fig. 5 pos. E)
- Smontare il dado in alto della piastra con una chiave di 13 mm.
- Smontare la vite sulla piastra con una chiave di 10 mm.
- Ora si può sostituire il bruciatore (o i bruciatori).
- Rimontare il tutto seguendo l'ordine inverso di smontaggio.

ATTENZIONE: Controllare la tenuta gas con bolle di sapone.

G - Termostato di sicurezza (Fig. 10)

- Controllare il funzionamento e ricercare la causa che ha fatto scattare il termostato limite.
- La sua sostituzione è molto semplice.

ATTENZIONE: Il termostato interrompe il circuito della termocoppia.

Premessa

Prima di mettere in funzione l'apparecchiatura, lavare accuratamente la vasca ed i cestelli, operando come segue:

- Riempire la vasca fino a livello con acqua e detersivo, mettere in funzione il riscaldamento e portare in ebollizione per alcuni minuti, scaricare l'acqua attraverso il rubinetto di scarico e risciacquare abbondantemente la vasca con acqua pulita.
- **Se per friggere si usa del grasso, non metterlo nella vasca se non è allo stato liquido; dopo l'uso scaricare il grasso quando è ancora liquido.**
- Quando si deve scaldare lo strutto solido, occorre farlo molto lentamente, forando spesso la superficie del grasso per favorirne la dilatazione e lo scioglimento.
- Durante l'uso si raccomanda di non coprire la vasca o versare all'interno sali o aromi.
- **Non mettere mai in funzione l'apparecchiatura prima di aver riempito d'olio il recipiente. La mancata avvertenza di tale norma arrecherebbe gravi danni per il surriscaldamento della vasca.**

RIEMPIMENTO VASCA (Fig. 8)

Assicurarsi che il rubinetto di scarico sia chiuso, quindi versare l'olio per friggere fino alla tacca MIN. e comunque non oltre la tacca MAX. Per la capacità della vasca vedere la tabella dei dati tecnici 1.1.

RIEMPIMENTO DEL CESTELLO

La quantità di cibo da mettere nel cesto dipende da come si vuole cucinarla. Al momento dell'immersione nell'olio bisogna evitare un rapido abbassamento della sua temperatura evitando comunque che scenda al di sotto dei 160 °C. Piccoli pezzi di cibo cucinati per il giusto tempo, risultano comunque migliori di un grosso pezzo che deve essere cotto per più lungo tempo.

5.1 ACCENSIONE PILOTA (FIG. 9)

- Aprire il rubinetto del gas installato a monte dell'apparecchio.
- Girare la manopola della regolazione temperatura portandola nella Posizione (★) e aprire la porta dell'apparecchio.
- Premere e tenere premuto fino ad accensione avvenuta il pulsante pilota, contemporaneamente premere ripetutamente il pulsante accensione per 20 secondi finchè tutta l'aria contenuta nella tubatura è uscita e si accende il pilota (verificabile con portina apparecchio aperta).

5.1.1 ACCENSIONE DEL BRUCIATORE PRINCIPALE E REGOLAZIONE DELLA TEMPERATURA

Dopo aver acceso il pilota, il bruciatore si accende girando la manopola e portandola sulla posizione 8. La regolazione della temperatura dell'olio avviene ruotando la manopola nelle posizioni da 1 a 8:

POSIZIONE MANOPOLA	TEMPERATURA OLIO
1	118 ± 8 °C
2	127 ± 8 °C
3	138 ± 8 °C
4	148 ± 8 °C
5	157 ± 8 °C
6	170 ± 8 °C
7	181 ± 8 °C
8	192 ± 8 °C

5.2 SPEGNIMENTO

Lo spegnimento del bruciatore principale si ottiene girando la manopola e portandola nella posizione accensione pilota (★).

Per lo spegnimento anche del pilota, premere il pulsante contrassegnato con (●).

N.B. Il pulsante rimane automaticamente in posizione per circa 90 secondi; durante questo periodo, l'apparecchiatura rimane spenta.

5.3 PULIZIA E ACCORGIMENTI

Per la pulizia attenersi alle seguenti istruzioni:

- Pulire il tutto senza usare lane metalliche o prodotti abrasivi.
- Si raccomanda che l'olio o il grasso che vengono usati per la cottura siano di buona qualità e sempre esenti da impurità; queste debbono essere eliminate mediante filtrazione.
- Prima di versare l'olio fresco o filtrato nella vasca accertarsi che questa sia stata pulita a fondo.
- Mettere il coperchio all'apparecchio quando questo non viene usato.

5.4 ESEMPI DI COTTURA

CIBO	TEMPO IN MINUTI	TERMOSTATO °C
Crostini	1	180
Gamberi e totani	2 - 5	180
Filetto di pesce impanato	2 - 4	190
Frittura mista	3 - 5	190
Salsicce	2 - 4	170 - 180
Polli	10 - 15	170 - 180
Polli novelli	5 - 8	180
Arrosti vari (da 1 a 2 kg)	20 - 25	170
Patatine e spicchi	3 - 5	190
Doratura di patate a spicchi	1 - 2	190
Fondi di carciofi, melanzane, cavolfiori, zucchini	2 - 4	190
Frittelle	2 - 4	180
Crocchette di riso	3 - 5	160 - 180

5.5 SVUOTAMENTO DELLA VASCA OLIO (FIG. 4)

Per svuotare la vasca, aprire l'apposito rubinetto, l'olio scorrerà automaticamente attraverso un filtro nella bacinella raccogliolio. È necessario verificare periodicamente che il livello dell'olio nella bacinella raccogliolio non raggiunga l'orlo e che il filtro sia pulito.

Se necessario procedere al suo svuotamento e/o alla pulizia del filtro.

Una maniglia estraibile sul bordo superiore facilita l'estrazione e lo svuotamento della bacinella raccogliolio con entrambe mani.

5.6 LIMITATORE DI TEMPERATURA

Le friggitrici sono dotate di un termostato di sicurezza (Fig. 10) che interviene in caso di surriscaldamento dell'olio.

Quando questo è intervenuto, per far ripartire l'apparecchio occorre riarmare il termostato (Fig. 10). Questa operazione deve essere effettuata da personale qualificato, che accerterà la causa del suo intervento.

- Pulire giornalmente la parti in acciaio inox con acqua tiepida saponata, quindi risciacquare abbondantemente ed asciugare con cura.
- Evitare nel modo più assoluto di pulire l'acciaio inox con paglietta, spazzola o raschietti di acciaio comune in quanto possono depositare particelle ferrose che ossidandosi provocano punti di ruggine. Può essere eventualmente adoperata lana di acciaio inossidabile passata nel senso della satinatura.
- Qualora l'apparecchiatura non venga utilizzata per lunghi periodi, passare energicamente su tutte le superfici in acciaio un panno appena imbevuto di olio di vaselina, in modo da stendere un velo protettivo. Arieggiare periodicamente i locali.

VASCHE DI COTTURA

- Svuotare le vasche dall'olio facendo scendere attraverso il rubinetto di scarico nella vasca raccogliolio, quindi pulire accuratamente usando un opportuno detergente ed evitando di raschiare o graffiare il fondo della vasca stessa. Risciacquare abbondantemente in modo da togliere ogni traccia di detergente.

PARTI IN ACCIAIO INOSSIDABILE

- Anche i particolari in acciaio inox debbono essere puliti con acqua saponata e poi asciugati con un panno morbido. La lucentezza viene mantenuta mediante ripassatura periodica, con un opportuno prodotto detergente.

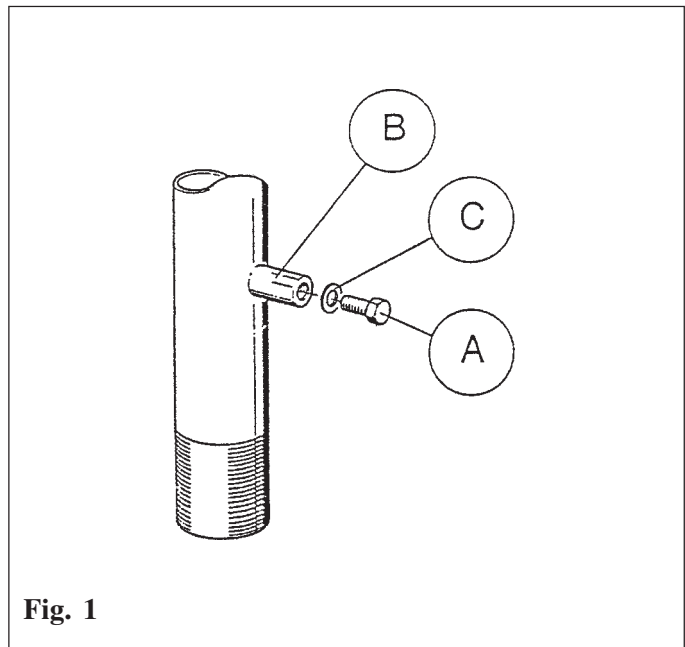


Fig. 1

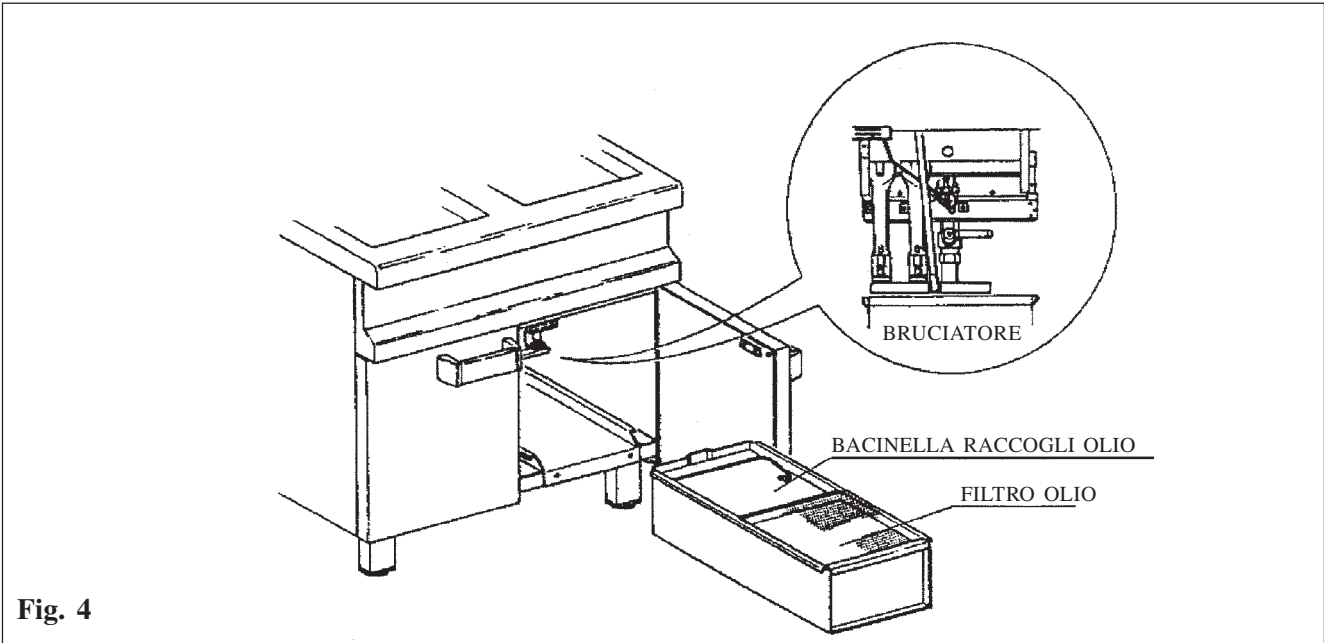


Fig. 4

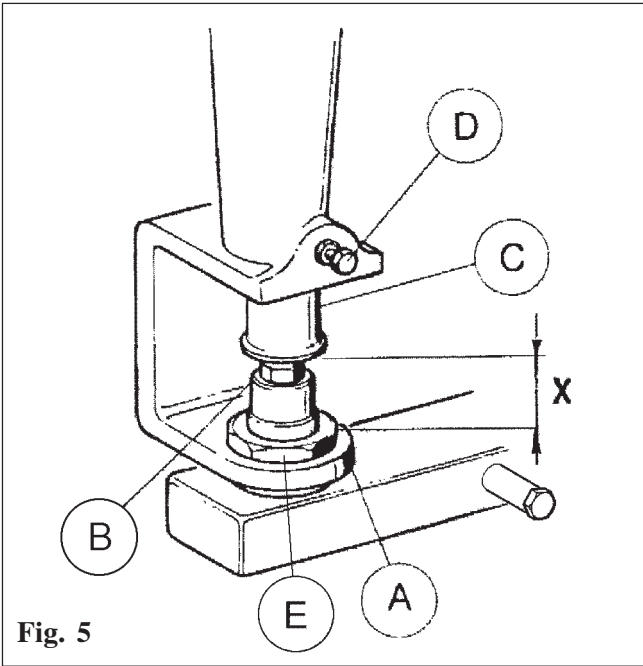


Fig. 5

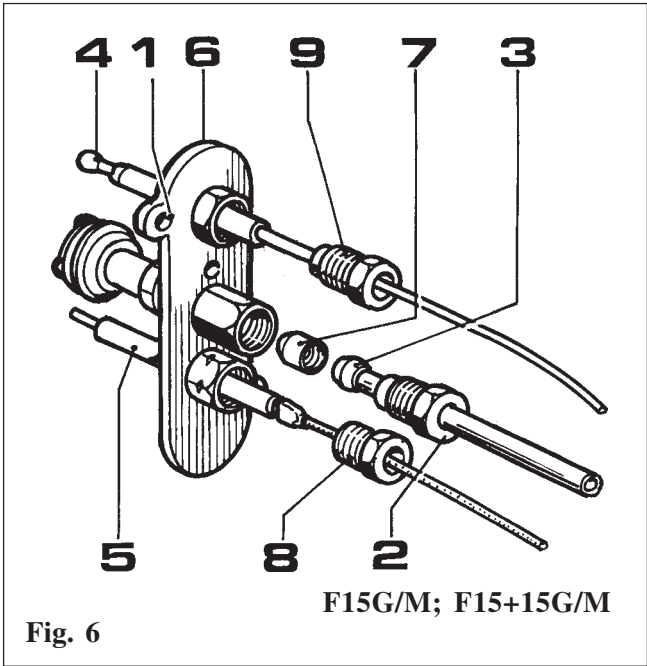


Fig. 6

F15G/M; F15+15G/M

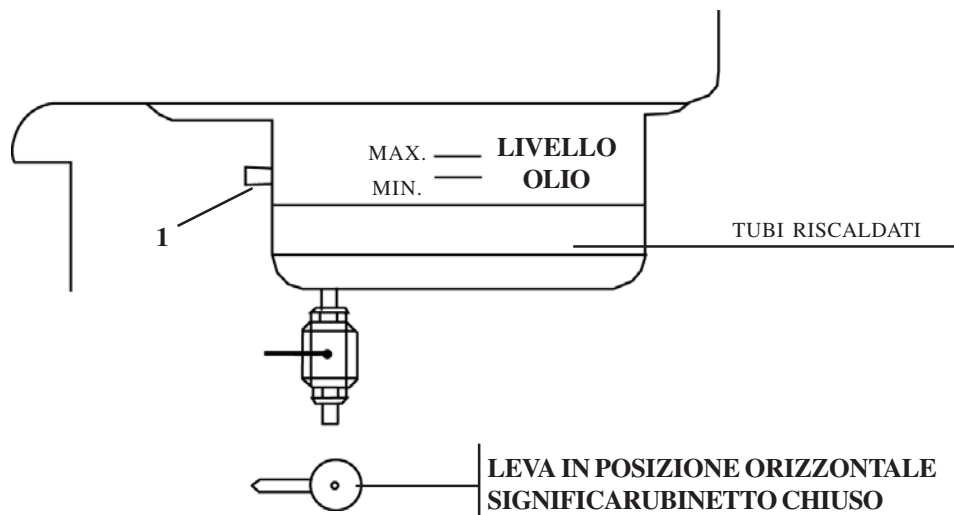


Fig. 8

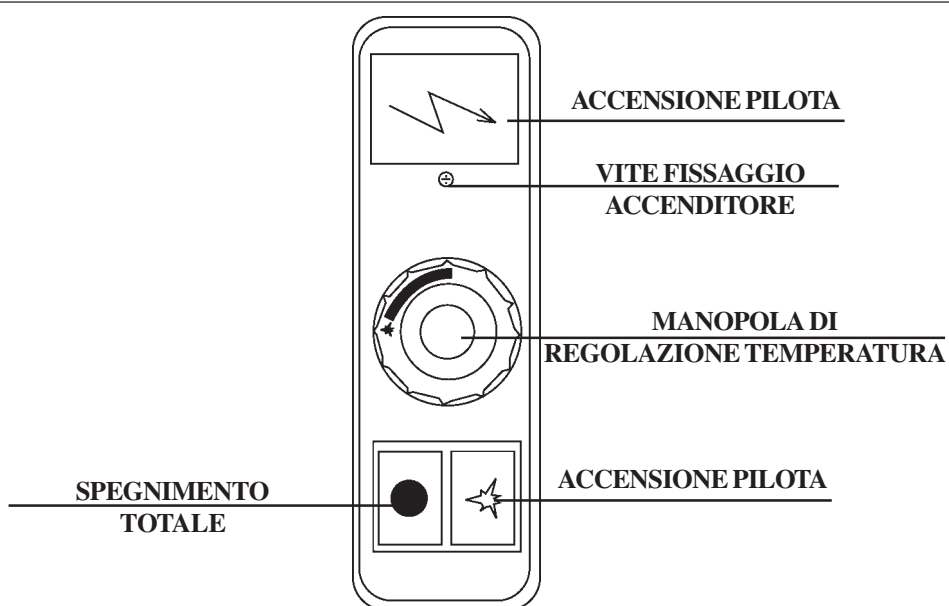


Fig. 9

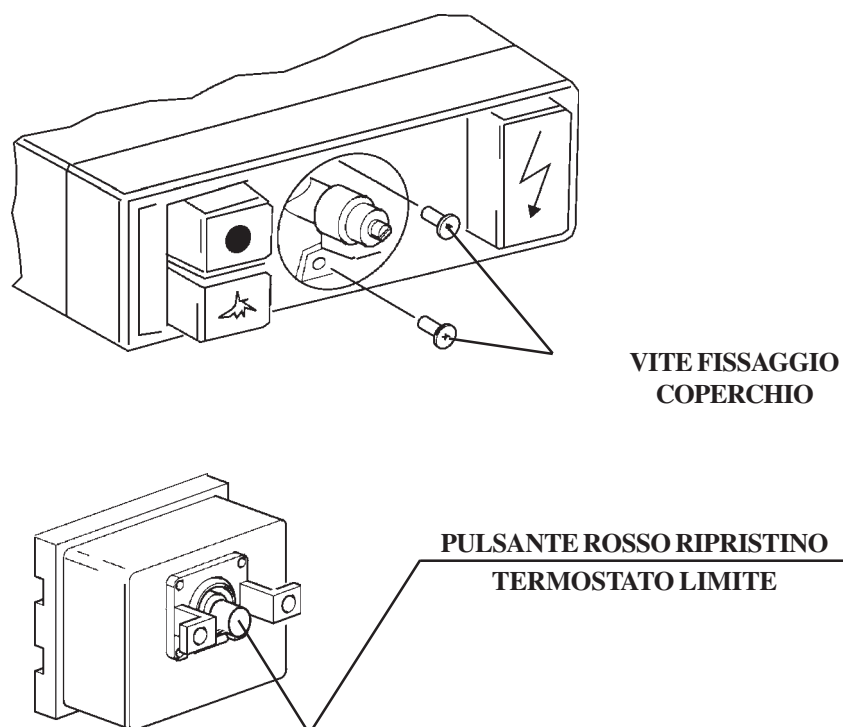


Fig. 10