



Chocolate flaking machine • Machine à copeaux
• Chokoladeschilfermaschine • Schokoladespäne-Maschine •
Ralladora de chocolate • Macchina per scaglie di cioccolato



QM210

Congratulations with the purchase of this chocolate shaver. This machine has been tested thoroughly in our warehouse in Belgium before delivery. This way, Sinmag Europe is able to guarantee delivery of a machine ready for installation.

For correct use and long service life of your chocolate shaver, we recommend that you read this manual attentively before starting to use the machine.

Sinmag Europe thank you for your trust and wish you much job satisfaction with this chocolate shaver.



Sinmag Europe Team.

1. BRIEF INTRODUCTION

Outside dimension: 370 X 394 X 639 mm (L X W X H)

Electric Power: 220V 50Hz 90W

Net Weight: 30kgs

Speed: 1,5 - 24 rpm

Transmission mode: Motor Drive Directly

2. SPECIAL FEATURES



- Easy to operate and adjustable.
- Shave chocolate chips with thickness range 0,1 to 1,3 mm
- Convenient for carrying and moving to everywhere.
- Sanitary, easy to clean and keep it clean.
- Efficient, fast speed to produce large quantity of goods.
- Small, easy to move upon requirement.
- Exquisite, good for public performance.
- Uniform thickness, good look in displaying.

3. CAUTION FEATURES

The machine must be linked with grounding protection.

To avoid the motor overheating, please ensure the machine never be in operation longer than 30 minutes continuously.

4. OPERATION



- By adding or reducing the quantity of the gravity brick and by adjusting the length of the knife, you get the correct thickness of chocolate chips.
- Take out some washers under the knife to reduce the length of the knife.
- Change speed by the speed button on the control panel of the machine.



Chocolate flaking machine • Machine à copeaux
• Chokoladeschilfermaschine • Schokoladespäne-Maschine •
Ralladora de chocolate • Macchina per scaglie di cioccolato



QM210

Nous vous félicitons pour l'achat de votre machine à copeaux. Avant l'expédition, cette machine a été contrôlée dans notre dépôt en Belgique. De cette façon, nous pouvons vous assurer la livraison d'une machine prête à l'installation.

Pour une bonne utilisation et une longue durée de vie de la machine, nous vous recommandons de lire ce mode d'emploi avec attention avant d'utiliser la machine.

Sinmag Europe vous remercie pour la confiance et l'intérêt et nous vous souhaitons beaucoup de joie au travail avec cette machine



Sinmag Europe Team.

1. INTRODUCTION

Dimensions externes: 370 X 394 X 639 mm (L X B X H)

Puissance électrique: 220V 50Hz 90W

Poids net: 30 kgs

Vitesse: 1,5 - 24 rpm

Transmission: entraînement direct par moteur

2. CARACTERISTIQUES



- Facile à régler et à utiliser.
- Paillettes avec un épaisseur de 0,1 - 3 mm.
- Peut être employé partout.
- Hygiénique, facile à nettoyer.
- Efficace, fonctionnement rapide pour une grande production.
- Petit, facile à déplacer.
- Esthétique, peut être employé dans des démonstrations.
- Epaisseur uniforme.

3. REMARQUES

- La machine doit être mise à la terre.
- Pour éviter le surchauffe du moteur, la machine ne peut pas être utilisée en continu pendant plus de 30 minutes.

4. OPÉRATION



- L'épaisseur souhaitée des paillettes peut être obtenue en ajoutant ou enlevant du poids et en adaptant la distance de la lame.
- Pour diminuer la distance de la lame, vous pouvez enlever quelques cales d'espacement.
- La vitesse peut être réglée avec le bouton de vitesse sur le panneau de commande.



**Chocolate flaking machine • Machine à copeaux
• Chokoladeschilfermaschine • Schokoladespäne-Maschine •
Ralladora de chocolate • Macchina per scaglie di cioccolato**



QM210

Proficiat met de aankoop van uw chocoladeraspmachine. De machine werd alvorens te leveren getest in het magazijn te België. Zo kan Sinmag Europe garant staan voor de levering van een machine die klaar is voor installatie.

Voor een goede werking en lange levensduur van uw chocoladeraspmachine raden wij u aan deze handleiding grondig door te nemen alvorens aan de slag te gaan met uw toestel.

Sinmag Europe dankt u voor het vertrouwen en interesse en wenst u veel werkgenot.



Het Sinmag Europe Team

1. INTRODUCTIE

Buitenafmetingen: 370 X 394 X 639 mm (L X B X H)

Vermogen: 90W

Voltage: 220V 1Ph 50Hz

Nettogewicht: 30 kg

snelheid: 1,5 - 24 t/min

Transmissie: rechtstreeks motoraandrijving.

2. SPECIALE KENMERKEN



- Gemakkelijk te bedienen en manueel regelbaar.
- Voor het afschrapen van chocoladeschilfers tussen 0,1 en 3 mm.
- Klein en gemakkelijk te verplaatsen.
- Hygiënisch, gemakkelijk schoon te maken en te onderhouden.
- Efficiënt, mogelijkheid tot grote snelheid voor de productie van grote hoeveelheden.
- Fijne afwerking, ook geschikt voor het geven van demonstraties.
- Gelijkmatische dikte, uitstekende afwerking van het product.

3. VEILIGHEIDSMATREGELEN

De machine moet aangesloten worden op een degelijke aarding.

Om te vermijden dat de motor oververhit raakt, gelieve ervoor te zorgen dat de machine nooit langer dan 30 minuten onafgebroken werkt.

4. GEBRUIK



- Door het toevoegen of wegnemen van gewichten en het aanpassen van de lengte van het mes, kan de dikte van de chocoladeschilfers bijgeregeld worden.
- Om de lengte van het mes bij te regelen, hoeft men slechts een aantal boringen toe te voegen of weg te nemen.
- De snelheid kan aangepast worden door middel van de snelheidsknop op de machine.

D



Chocolate flaking machine • Machine à copeaux
• Chokoladeschilfermaschine • Schokoladespäne-Maschine •
Ralladora de chocolate • Macchina per scaglie di cioccolato



QM210

Wir gratulieren Ihnen mit dem Ankauf dieser Schokoladespäne-Maschine. Diese Maschine wurde vor der Lieferung gründlich in unserem Lager in Belgien geprüft. Auf dieser Weise können wir die Lieferung einer zur Installation fertigen Maschine garantieren.

Für eine korrekte Wirkung und eine lange Lebensdauer des Schokoladespäne-Maschine, raten wir Ihnen diese Anleitung aufmerksam zu lesen, bevor Sie mit dem Gebrauch der Maschine anfangen.

Sinmag Europe dankt Ihnen für das Vertrauen und das Interesse und wünscht Ihnen viele Arbeitsfreude mit der Maschine.



Sinmag Europe Team.

D

1. KURZE EINFÜHRUNG

Aussenmaße: 370 X 394 X 639 mm (L X B X H)

Elektrische Leistung: 220V / 50Hz 90W

Nettogewicht: 1,5 - 24 U/min

Kraftübertragung: direkter Motorantrieb

D 2. KENNZEICHEN



- Leicht zu bedienen, regelbar.
- Schokoladepailletten von 0,1 - 3 mm Stärke.
- Kann überall mitgenommen und gebraucht werden.
- Hygienisch, leicht zu reinigen.
- Effiziente, schnelle Arbeit für eine grosse Produktion.
- Klein, leicht, vollbeweglich.
- Ästhetisch
- Uniforme Paillettenstärke.

3. BEMERKUNGEN

- Die Maschine sollte eine Erdung haben.
- Um Motorüberhitzung zu vermeiden, nicht länger als 30 Minuten ununterbrochen verwenden.

4. BEDIENUNG



- Die verlangte Paillettenstärke wird dadurch erreicht, dass am niederhalter Gewicht beigegeben oder abgenommen wird kürzer wenn man einige Unterlegscheiben darunter entfernt.
- Die Geschwindigkeit kann mit dem Geschwindigkeitsknopf am Knotrollpult geregelt werden.



Chocolate flaking machine • Machine à copeaux
• Chokoladeschilfermaschine • Schokoladespäne-Maschine •
Ralladora de chocolate • Macchina per scaglie di cioccolato



QM210

¡Felicidades con la compra de esta ralladora de chocolate!
Esta máquina ha sido controlada profundamente en nuestro almacén en Bélgica para garantizarle la entrega de una máquina lista a la instalación.

Para un funcionamiento correcto y una larga vida útil, es aconsejable de leer este modo de empleo con atención antes de poner la máquina en uso.

ES

Sinmag Europe agradece a Usted por Su confianza y interés y le desea mucho gozo en el trabajo con la máquina.



Sinmag Europe Team.

1. INTRODUCCIÓN BREVE

Dimensiones exteriores: 370 X 394 X 639 mm (Largo X Ancho X Alto)

Voltaje: 220V 50Hz 90W

Peso neto: 30kg

Velocidad: 1,5 - 24 rpm

Modo de accionamiento: accionamiento directo por motor

2. CARACTERÍSTICAS ESPECIALES



ES

- Fácil para operar y adaptarse.
- Ralla trocitos de chocolate con un grosor entre 0,1 y 3 mm.
- Puede ser trasladada fácilmente.
- Higiénico, fácil en la limpieza.
- Eficiente, de alta velocidad para producir grandes cantidades de productos.
- Rendimiento excelente, puede ser usada para manifestaciones públicas.
- Grosor uniforme de los trocitos, con una apariencia buena.

3. CONSEJOS DE SEGURIDAD

- La máquina debe ser enchufada con una protección a la tierra.
- Para evitar que el motor se sobrecalenta, la máquina no puede ser usada continuamente para más de 30 minutos.

4. OPERACION



- El grosor correcto de los trocitos puede ser adquirido por añadir o remover una pesa y por adaptar la longitud de la cuchilla.
- Remueva algunas debajo de la cuchilla para reducir la longitud de la cuchilla.
- La velocidad puede ser adaptada con el pulsador de velocidad en el panel de mando de la máquina.



Chocolate flaking machine • Machine à copeaux
• Chokoladeschilfermaschine • Schokoladespäne-Maschine •
Ralladora de chocolate • Macchina per scaglie di cioccolato



QM210

Congratulazioni per l'acquisto della macchina per scaglie di cioccolato. Questa macchina è stata controllata a fondo al fine di garantirVi la consegna di una macchina pronta all'installazione.

Per un funzionamento corretto e una lunga durata della spezzatrice arrotondatrice, Vi raccomandiamo di leggere attentamente queste istruzioni prima di metterla in funzione.

Sinmag Europe Vi ringrazia per la Vostra fiducia e interesse e Vi augura un buon lavoro con questa macchina.



IT

Sinmag Europe Team.

1. BREVE INTRODUZIONE

Dimensioni esterne: 370 X 394 X 639 mm (P X L X A)

Alimentazione elettrica: 220 V 50 Hz 90 W

Peso netto: 30 kg

Velocità: 1,5 - 24 giri/min

Modalità di trasmissione: motore a trazione diretta

2. CARATTERISTICHE SPECIALI



- Facile da utilizzare e regolabile.
- Asporta scaglie di cioccolato da 0,1 a 1,3 mm di spessore
- Facile da trasportare e spostare ovunque.
- Igienica, facile da pulire e tenere pulita.
- Massima efficienza e velocità per lavorare grandi quantità di prodotto.
- Poco ingombrante e facile da spostare secondo necessità.
- Estetica gradevole, anche per l'esposizione al pubblico.
- Spessore uniforme, finiture curate.

3. PRECAUZIONI DI SICUREZZA

La macchina deve essere dotata di messa a terra.

Per evitare il surriscaldamento del motore, non utilizzare la macchina per più di 30 minuti consecutivamente.

4. FUNZIONAMENTO



- Aumentando o riducendo il peso di spinta e regolando la lunghezza della lama, si ottiene lo spessore desiderato delle scaglie di cioccolato.
- Per ridurre la lunghezza della lama, estrarre le rondelle sotto la lama.
- Regolare la velocità con l'apposito tasto sul pannello comandi della macchina.



WWW.SINMAGEUROPE.COM

SINMAG EUROPE | BLANKENBERGSESTEENWEG 44A | 8377 ZUIENKERKE - BELGIUM

T: +32 50 32 89 05 | F.: +32 50 32 89 09 | info@sinmageurope.com