

E20 SC / SD92 SC E5 SC / SD Mini SC



**ESSOREUSES À SALADES ÉTANCHE
MANUAL SEALED COVER SALAD SPINNER
WASSERDICHTE SALATSCHLEUDER
ESCURREVERDURAS HERMETICA
ASCIUGAVERDURA ERMETICO**

FR Notice d'utilisation et d'entretien

EN User Guide

DE Bedienungs und Wartungsanleitung

ES Instrucciones de utilización y mantenimiento

IT Istruzioni d'uso e manutenzione

Notice d'utilisation et d'entretien Essoreuse E20 SC / SD92 SC - E5 SC / SD MINI SC

L'équipe de Dynamic vous remercie de nous avoir fait confiance. La qualité de l'essoreuse à salades "Dynamic" a acquis une renommée internationale. Comme pour tout appareil utilisé dans une cuisine ou en collectivité, il est fortement recommandé de suivre les instructions suivantes afin de profiter pleinement et durant de longues années, des caractéristiques originales de votre essoreuse.

FONCTIONNEMENT

Pour vous assurer une plus grande longévité de votre essoreuse à salade (plus spécifiquement des engrenages) nous vous suggérons ces simples consignes pour une utilisation correcte.

- **a-** Démarrer lentement lorsque vous tournez la poignée de votre essoreuse. Cela évitera aux engrenages de forcer inutilement.
- **b-** Ne jamais agripper la poignée pour ralentir et/ou arrêter l'essoreuse de tourner. Cela occasionnerait une force extrême sur les engrenages et pourrait les endommager.
- **c-** Si vous désirez arrêter le panier plutôt, soulevez le couvercle de l'essoreuse. Cela n'endommagera pas les engrenages puisqu'ils sont logés dans celui-ci.

CONSEILS D'ENTRETIEN ET DE NETTOYAGE

Les essoreuses E20 SC / SD92 SC et E5 SC / SD MINI SC sont certifiées conformes à la norme "ETL SANITATION / NSF C2-1983".

Quelques instants vous seront nécessaires pour prendre connaissance de ces principes d'usage.

- **1- Pour le nettoyage**, retirer le couvercle et le panier intérieur de l'essoreuse. Laver soigneusement les 3 parties à l'aide d'un savon liquide doux (poudres ou cristaux ne sont pas recommandés). Rincer abondamment à l'eau chaude afin d'enlever toutes traces de savon. Laisser sécher à l'air libre. Ce processus est à renouveler après chaque utilisation. Si nécessaire, dévisser l'accouplement du couvercle (code : 2824 pour E20 SC/SD92 SC ou 5824 pour E5 SC/SD MINI SC) pour nettoyer l'espace entre l'accouplement et le joint d'étanchéité. Il est aussi possible de dévisser le pivot du panier (code : 2814 pour E20 SC/SD92 SC ou 5814 pour E5 SC/SD MINI SC) afin de bien nettoyer la face inférieure du panier.

→ **2- Ne pas mettre au lave-vaisselle.**

→ **3- Ne pas surcharger votre essoreuse** : Respecter les capacités indiquées par le manufacturier :
- E20 SC / SD92 SC : 20 litres /

Notice d'utilisation et d'entretien Essoreuse E20 SC / SD92 SC - E5 SC / SD MINI SC

5 gallons max. / de 6 à 8 têtes de salades
- E5 SC / SD MINI SC : 5 litres / 1 gallon max. / de 1 à 2 têtes de salades

Fax sans frais : 1-877- 668-6623
Tél. : (514) 956 0127
Fax : (514) 956 8983

REPLACEMENT DES PIGNONS



- 4- **Ne pas utiliser votre essoreuse pour d'autres usages que ceux pour lesquels elle a été conçue.**
- 5- **Ne pas interrompre brutalement le fonctionnement de votre essoreuse à l'aide de la manivelle :** des dommages pourraient être causés sur le mécanisme intérieur par le poids de la charge ainsi que par la vitesse de rotation.

Pour toute question concernant l'usage de votre essoreuse Dynamic ou tout autre produits de la gamme, vous pouvez contacter notre service à la clientèle aux numéros suivants :

DYNAMIC FRANCE S.A.S.

518 rue Léo Baekeland - B.P.57
85290 Mortagne-sur-Sèvre Cedex
FRANCE
Tél. +33 (0)2 51 63 02 72
Fax : +33 (0)2 51 63 02 73
e-mail : contact@dynamicmixers.com

CANADA SERVICE CENTRE DYNAMIC INTERNATIONAL LTD.

3227 boul. Pitfield
Saint-Laurent - Québec H4S-1H3
Tél. sans frais : 1-800-267-7794

- 1- Si celle-ci est utilisée et entretenue convenablement, votre essoreuse vous donnera de longues années de satisfaction.
- 2- Les pièces mécaniques internes peuvent être obtenues individuellement ou sous forme d'ensembles, chez votre revendeur agréé.
- 3- **Note Importante :** Initialement fixée à l'aide de 2 goupilles, une à angle droit et l'autre à 45°, le pignon principal peut être réinstallé qu'avec une seule (celle à angle droit). La deuxième n'ayant qu'une action de stabilisation lors du montage en usine.
- 4- Les pièces faisant partie du mécanisme interne de votre essoreuse : Ensemble complet de pignons
- n°2815.2 pour l'essoreuse E20 SC / SD92 SC
- n° 5815.2 pour l'essoreuse E5 SC / SD MINI SC.

User guide E20 SC / SD92 SC - E5 SC / SD MINI SC Salad Spinner

As with all food service equipment, proper Care and Cleaning Procedures are essential for your new Salad Spinner to offer you many years of satisfaction.

OPERATION

In order to extend the life of your salad spinner (more specifically the gears), we suggest that you follow these simple yet imperative guidelines.

- **a-** When turning the handle of the salad spinner. Start off slowly, this will prevent unnecessary strain on the gears.
- **b-** Never stop the unit from spinning by grabbing the handle of the salad spinner. This will cause enormous strain on all the gears, and will eventually damage them.
- **c-** Should you wish to stop the basket from spinning sooner lift the entire lid from the spinner and stop the inside basket. This will not cause damage to your unit. As the gears are located inside the lid.

CARE AND CLEANING PROCEDURES

The Salad Spinners E20 SC / SD92 SC and E5 SC / SD MINI SC are approved ETL Sanitation/conforms to NSF C2-1983.

Please take a few moments to review the following procedures.

- **1-** To clean, simply remove the top and inner basket from the outside

container. Wash all three components thoroughly with a mild liquid soap. Powder or crystal soaps are not recommended. Rinse with hot water as to remove all soap residue. Let dry. This process should be done after each usage in either a pot sink or a wash basin. If necessary, unscrew the lid coupling sleeve (ref. : 2824 for E20 SC/SD92 SC or 5824 for E5 SC/SD MINI SC) in order to clean the gap between the coupling sleeve and the waterproof seal. The basket axle (ref. : 2814 for E20 SC/SD92 SC or 5814 for E5 SC/SD MINI SC) can be unscrewed in order to thoroughly clean the under side of the basket.

- **2-** **Do not put in the dishwasher.**
- **3-** **Do not overload the Salad Spinner :** Do not exceed manufacturer's recommendation for maximum capacity :
 - E20 SC/SD92 SC : 20 liters / 5 gallons max. / 6-8 standard size heads of lettuce,
 - E5 SC/SD MINI SC : 5 liters / 1 gallon / 1-2 standard size heads of lettuce.
- **4-** **Do not use the Salad Spinner for any purpose other than its intended use.**
- **5-** **Do not attempt to stop the salad spinner with the handle while in motion :** Stopping the salad spinner with the handle while

User guide E20 SC / SD92 SC - E5 SC / SD MINI SC Salad Spinner

in motion can cause damage to the gears. Let the handle stop independently or remove the top completely.

INTERNAL GEAR REPLACEMENT



EN

For questions regarding the Care and Cleaning Procedures of any of the Dynamic line of quality foodservice products, please call Customer Services at:

DYNAMIC FRANCE S.A.S.

518 rue Léo Baekeland - B.P.57
85290 Mortagne-sur-Sèvre Cedex
FRANCE
Tél. +33 (0)2 51 63 02 72
Fax : +33 (0)2 51 63 02 73
e-mail : contact@dynamicmixers.com

CANADA SERVICE CENTRE DYNAMIC INTERNATIONAL LTD.

3227 boul. Pitfield
Saint-Laurent - Québec H4S-1H3
Toll free phone: 1-800-267-7794
Toll free fax: 1-877- 668-6623
Tél.: (514) 956 0127
Fax: (514) 956 8983

USA SERVICE CENTRE DYNAMIC INTERNATIONAL LTD.

1320 route 9 # 1352 - Champlain, NY -
12919
Toll free phone: 1-800-267-7794
Toll free fax: 1-877- 668-6623

- **1-** If at any time the internal gear mechanism has to be replaced, it can be done easily and the parts can be ordered individually or in a complete kit from your local food service distributor.
- **2-** If used and properly maintained your dynamic salad spinner will give you many years of lettuce drying satisfaction.
- **3-** Please note : although initially the drive gear contains slanted pin and straight pin, when replacing this particular gear, only the straight pin must be replaced. The slanted pin is installed at the factory for stability purposes only.
- **4-** Gear mechanism consists of :
 - Complete kit part
 - N° 2815.2 for E20 SC / SD92 SC
 - N° 5815.2 for E5 SC / SD MINI SC.

Bedienungs und Wartungsanleitung

Salatschleuder E20 SC / E5 SC

DE

Wir bedanken uns für das Vertrauen, das Sie unserer Firma entgegengebracht haben. Durch die Qualität der Salatschleuder von Dynamic haben wir uns internationales Ansehen erarbeitet.

Wie alle Geräte, die in einer Küche oder Gemeinschaftseinrichtungen verwendet werden, ist es äußerst wichtig, die folgenden Hinweise zu beachten. So können Sie lange Jahre und in vollem Umfang von den charakteristischen Eigenschaften Ihrer Salatschleuder profitieren.

BETRIEB

Bitte beachten Sie folgende Hinweise zu einer korrekten Handhabung: Sie erhöhen die Lebensdauer Ihrer Salatschleuder (vor allem des Getriebes).

- **a-** Drehen Sie erst langsam am Griff, um das Getriebe zu schonen.
- **b-** Greifen Sie nie zum Griff, um die Salatschleuder zu bremsen und/oder anzuhalten. Dies kann zu einer Beschädigung des Getriebes führen.
- **c-** Wenn Sie den Korb anhalten möchten, nehmen Sie besser den Deckel der Salatschleuder ab.

HINWEISE ZUR BENUTZUNG, WARTUNG UND REINIGUNG

Die Salatschleudern E20 SC und E5 SC sind nach der Norm „ETL Sanitation / NSF / ANSI 2-2009“ zertifiziert.

Lesen Sie folgende Hinweise zur Benutzung der Salatschleuder aufmerksam durch.

- **1- Reinigung:** Die Salatschleuder besteht aus 3 Teilen: Behälter, Korb und Deckel mit Kurbel. Waschen Sie die 3 Teile sorgfältig mit flüssiger Schoneife (keine Scheuermittel). Entfernen Sie alle Seifenreste sorgfältig unter fließendem warmem Wasser. Lassen Sie die Schleuder an der Luft trocknen. Dieser Vorgang ist nach jedem Gebrauch zu wiederholen. Schrauben Sie gegebenenfalls die Kupplung vom Deckel ab (Code: 2824 für E20 SC / SD92 SC oder 5824 für E5 SC / SD MINI SC), um den Raum zwischen Kupplung und Dichtung zu reinigen. Die Wellenzapfen (Ref.: 2814 für E20 SC / SD92 SC oder 5814 für E5 SC / SD MINI SC) kann abgeschraubt werden, um die Unterseite des Korbs gründlich zu reinigen.
- **2- Nicht in die Spülmaschine geben.**
- **3- Überladen Sie Ihre Salatschleuder nicht:**
 - E20 SC : 20 Liter, entsprechen 4 bis 5 Salatköpfe,
 - E5 SC : 5 Liter, entsprechen 1 bis 2 Salatköpfe.
- **4- Nutzen Sie Ihre Salatschleuder nur für die vorgesehene Anwendung.**
- **5- Unterbrechen Sie niemals den Schleudervorgang durch Halten**

Bedienungs und Wartungsanleitung

Salatschleuder E20 SC / E5 SC

an der Kurbel! Es können Schäden am inneren Mechanismus durch das Gewicht der Füllung, sowie durch die Rotationsgeschwindigkeit entstehen.

einer im rechten Winkel und einer mit 45°. Das Hauptzahnrad kann nur mit einem einzelnen Stift ersetzt werden, dem im rechten Winkel. Der zweite hatte nur eine stabilisierende Funktion während der Produktion.

DE

Für alle Fragen zur Benutzung der Salatschleuder Dynamic rufen Sie uns einfach an. Gerne beraten wir Sie auch über weitere Geräte unserer Firma:

DYNAMIC PROFESSIONAL GROUPE NADIA GMBH

Robert Koch Straße 7
77694 Kehl – Auenheim
DEUTSCHLAND
Tel. : +49 (0)7851 / 886 45-0
Fax: +49 (0)07851 / 886 45-32
e-mail : info@dynamic-professional.de

- 4- Das komplette Kit mit mechanischen Teilen:
- für 20L Salatschleuder, Kit Nr. 2815.2
- für 5L Salatschleuder, Kit Nr. 5815.2

ERSETZEN DER ZAHNRÄDER



- 1- Ihre Salatschleuder bietet Ihnen bei korrekter Handhabung viele Jahre gute Ergebnisse.
- 2- Sie können die mechanischen Teile einzeln oder als Set bei Ihrem Händler beziehen.
- 3- Wichtiger Hinweis: Anfangs sind die Zahnräder mit 2 Stiften fixiert,

Instrucciones de utilización y mantenimiento

Escurreverduras E20 SC / E5 SC

Dynamic agradece su confianza en los productos originales de la marca DYNAMIC. La calidad de las escurreverduras DYNAMIC se ha ganado un gran reconocimiento internacional. Como cualquier aparato que se utilice en una cocina industrial o profesional, se recomienda seguir rigurosamente las instrucciones detalladas a continuación, con el fin de disfrutar plenamente y durante mucho tiempo de todas las cualidades y características de su escurreverdura DYNAMIC.

FUNCIONAMIENTO

Para la mayor durabilidad en el tiempo de su escurreverduras les sugerimos unas normas de uso a continuación:

- **a-** Cuando acciona la manivela para girar, empezar siempre despacio. Eso evitará que los piñones se fuercen inútilmente.
- **b-** No agarre nunca la manivela para ralentizar ni parar la rotación, ya que generaría una fuerza extrema sobre los piñones y podrían dañarlos.
- **c-** Si desea parar la rotación de la cesta antes, levante la tapa. Así no se dañarán los piñones y podrá frenar la cesta.

CONSEJOS DE MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA:

Las escurreverduras E20 SC y E5 SC estanco han sido certificadas

conforme a las exigencias de la normativa "ETL SANITATION / NSF C2-1983":

unos instantes serán suficientes para leer los principios de uso.

→ **1- Para la limpieza,** separar la tapa y la cesta interior del cuerpo del escurreverduras. Lavar cuidadosamente las 3 partes con un jabón de lavado suave mezclado con agua. No se recomiendan los detergentes en polvo o cristales ya que suelen ser más agresivos. Enjuagar abundantemente con agua caliente par eliminar cualquier residuo de suciedad y de jabón. Dejar secar al aire libre. Este proceso de limpieza se tiene que repetir después de cada uso. Si es necesario, desenrosque el acoplamiento de la cubierta (código: 2824 para E20 SC / SD92 SC o 5824 para E5 SC / SD MINI SC) para limpiar el espacio entre el acoplamiento y el sello. Li pivote completo del cestello (rif .: 2814 per E20 SC / SD92 SC o 5814 per E5 SC / SD MINI SC) può essere svitato per pulire a fondo il lato inferiore del cestello.

→ **2- No apto para lavavajillas.**

→ **3- Evitar las cargas excesivas:** No sobrecargue las escurreverduras. Es importante respetar las capacidades indicadas por DYNAMIC: - E20 SC / SD92 SC : 20 litros /

Instrucciones de utilización y mantenimiento

Escurreverduras E20 SC / E5 SC

5 galones Máximo / De 6 a 8 cabezas de ensaladas.

- E5 SC : 5 litros / 1 galón máximo / De 1 a 2 cabezas de ensaladas.

Tel : +34 93 662 8161

Fax : +34 93 662 7521

e-mail : info@guerreroclaude.com

→ **4- No utilice las escurreverduras para otros usos que el uso previsto por el fabricante.**

→ **5- No se debe nunca frenar ni interrumpir bruscamente:** el funcionamiento de la escurreverduras bloqueando la manivela, ya que esta maniobra podría provocar daños en el mecanismo interior por el peso de la carga multiplicado por la velocidad de rotación.

Para cualquier pregunta relative al uso de su escurreverduras o de cualquier otro producto de la marca DYNAMIC, puede contactar con nuestro servicio de atención al cliente:

DYNAMIC FRANCE S.A.S.

518 rue Léo Baekeland - B.P.57

85290 Mortagne-sur-Sèvre Cedex

FRANCE

Tél. +33 (0)2 51 63 02 72

Fax : +33 (0)2 51 63 02 73

e-mail : contact@dynamicmixers.com

GUERRERO CLAUDE

Poligono Can Calderon

C/Mare de deu Nuria 25 1-1

08 830 Sant Boi de Llobregat -

Barcelona (ESPAÑA)

CAMBIO DE LOS PIÑONES POR PIÑONES NUEVOS



- **1-** Un buen mantenimiento de su escurreverduras le dará años de buen funcionamiento.
- **2-** Las piezas mecánicas internas se pueden comprar individualmente o como conjuntos a su distribuidor DYNAMIC habitual.
- **3-** Importante: El montaje inicial de fábrica del piñon principal se hace con dos pasadores (uno con un ángulo de 90° y el otro de 45°). Cuando se cambia, se puede colocar solamente un pasador (la única función del otro pasador era de estabilización para el montaje en fábrica)
- **4-** Detalle de recambios del mecanismo interno de su escurreverduras:
- Conjunto completo de piñones ref. 2815.2 por escurreverduras E20 SC.
 - Conjunto completo de piñones ref. 5815.2 por escurreverduras E5 SC.

ES

Istruzioni d'uso e manutenzione

Asciugaverdura E20 SC / E5 SC

Dynamic vi ringrazia per la fiducia accordata. La qualità delle centrifughe asciugaverdure "Dynamic" sono famose in tutto il mondo. Come per ogni apparecchio utilizzato in una cucina o in comunità, vi raccomandiamo di seguire le seguenti istruzioni per poter trarre pieno e duraturo profitto delle caratteristiche originali della vostra asciugaverdura.

IT

FUNZIONAMENTO

Per assicurare una maggiore durata della vostra centrifuga asciugaverdura (in particolare degli ingranaggi) vi suggeriamo queste semplici regole per un utilizzo corretto.

- **a-** Avviare lentamente l'impugnatura della vostra centrifuga per evitare forzature inutili degli ingranaggi.
- **b-** Non fermare mai la centrifuga mentre gira tramite l'impugnatura, perché causerebbe uno sforzo sugli ingranaggi che potrebbero danneggiarsi.
- **c-** Se volete fermare in cestello, sollevate semplicemente il coperchio, in modo da evitare la forzatura degli ingranaggi.

CONSIGLI DI MANUTENZIONE E PULIZIA

Le centrifughe E20 SC e E5 SC sono certificate conformi alle norme "ETL SANITATION / NSF / ANSI 2-2009".

Pochi e semplici accorgimenti vi permetteranno di usarla al meglio.

- **1- Per la pulizia**, togliere il coperchio e la vasca interna della centrifuga. Lavare accuratamente le 3 parti con un detersivo liquido delicato (è consigliato evitare polveri o cristalli). Risciacquare accuratamente con acqua calda per eliminare ogni traccia di sapone. Lasciare asciugare all'aria. Queste operazioni sono da effettuare dopo ogni utilizzo. Se necessario, svitare il mozzo di accoppiamento (codice: 2824 per E20 SC / SD92 SC o 5824 per E5 SC / SD MINI SC) per pulire lo spazio tra il mozzo di accoppiamento e la guarnizione. El eje de la cesta (ref.: 2814 para E20 SC / SD92 SC o 5814 para E5 SC / SD MINI SC) se puede desenroscar para limpiar a fondo el lado inferior de la cesta.
- **2- Non lavare in lavastoviglie.**
- **3- Non sovraccaricare l'asciugaverdura.** Rispettare le capacità indicate dal produttore.
 - E20 SC : 20 LITRI max / da 6 a 8 teste di insalata
 - E5 SC : 5 LITRI max. / da 1 a 2 teste di insalata

Istruzioni d'uso e manutenzione

Asciugaverdura E20 SC / E5 SC

- 4- **Non utilizzare la vostra centrifuga asci gaverdure per scopi diversi e non previsti dal produttore.**
- 5- **Non interrompere improvvisamente il funzionamento della centrifuga con la manovella.** Questa operazione rovina i meccanismi interni a causa del peso e della velocità di rotazione.
- 2- Gli ingranaggi interni di ricambio possono essere acquistati separatamente o in kit presso il vostro rivenditore.
- 3- **Nota Bene:** Il pignone centrale viene fissato in fabbrica per mezzo di due spinette, una dritta e una inclinata a 45°. Per sostituirlo è sufficiente la spinetta dritta, la seconda viene inserita come stabilizzatore durante il montaggio in fabbrica e non è indispensabile.
- 4- Gli ingranaggi interni alla vostra centrifuga sono:
 - Art. 2815.2 par centrifuga E20 SC
 - Art. 5815.2 par centrifuga E5 SC

Per tutte le questioni riguardanti l'uso della vostra centrifuga asciugaverdure Dynamic o per ogni altro prodotto della gamma Dynamic potete contattare il nostro servizio clientela:

MELCOM S.R.L.

Via Sommacampagna, 20/L

37137 VERONA (ITALIA)

Tel. 0039-045-8647035

Fax. 0039-045-8626141

Servizio Assistenza Dynamic

SOSTITUZIONE DEI PIGNONI



- 1- Utilizzata e trattata correttamente la vostra centrifuga vi darà lunghi anni di soddisfazione.

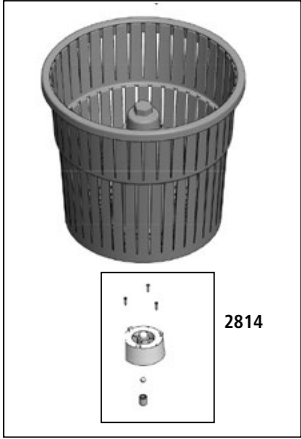
Eclaté - Nomenclature / Schematic and part list / Explosionszeichnung - Stückliste / Esquema - Nomenclatura / Esplo ricambi

Essoreuses à salades étanche / Manual sealed cover salad spinner / Wasserdichte salatschleuder / Escurreverduras hermetica / Asciugaverdura ermetico E20 SC / SD92 SC

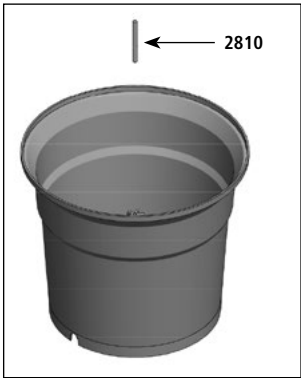
	FR	GB	DE	ES	IT
0644	Bague d'étanchéité 14 x 24 x 7	Waterproof seal 14 x 24 x 7	Dichtungsring 14 x 24 x 7	Anello di tenuta 14 x 24 x 7	Retén de grasa 14 x 24 x 7
0645	Bague d'étanchéité 25 x 27 x 6	Waterproof seal 25 x 27 x 6	Dichtungsring 25 x 27 x 6	Retén de grasa 25 x 27 x 6	Anello di tenuta 25 x 27 x 6
0646	Joint torique 183 x 3	O. Ring	O-Ring 183 x 3	Junta tórica 183 x 3	Guarnizione or 183 x 3
079958	Vis TFB 3.9 x 14	Screws TBF 3.9 x 14	Schraube TFB 3.9 x 14	Tomillos TBF 3.9 x 14	Viti di accoppiamento (x1)
2801	Bac + Axe	Outside basket	Eimer	Cubeta + eje	Vasca esterna + alberino
2806	Grand pignon percé + goupille	Perforated drive gear + pin	Großes Zahnrad mit Bohrung + stift	Piñon grande agujereado + pasador	Pignone grande forato + spina elastica
2807	Grand pignon	Large gear	Großes Zahnrad	Piñon grande	Pignone grande
2808	Petit pignon	Small gear	Kleines Zahnrad	Piñon pequeño	Pignone piccolo
2810	Axe pivot	Axle for outside basket	Achse	Eje pivote	Alberino
2811	Goupille pour grand pignon	Pin for large gear	Stift für großes Zahnrad	Grapilla para piñon grande	Spina elastica per pignone grande
2813	Axe pour pignons	Axle for drive & small gear	Welle	Eje para piñones	Alberino per pignoni
2814	Pivot complet (billes, bague, vis)	Axle	Wellenzapfen	Pivote completo (con rodamiento bola, arandela, tornillo)	Supporto in teflon completo di steva, bronzina e viti
2815.2	Ensemble de pignons (2806, 2807, 2808, 2811, 2822)	Set of gears (2806, 2807, 2808, 2811, 2822)	Zahnräder (2806, 2807, 2808, 2811, 2822)	Conjunto de piñones (2806, 2807, 2808, 2811, 2822)	Kit completo ingranaggi (2806, 2807, 2808, 2811, 2822)
2820	Ensemble poignée seule	Handle only	Griff	Carcasa solo	Manovella senza flangia
2821	Flasque	Small cover (w/ o handle & drive gear)	Flansch	Carter	Flangia
2822	Petit pignon de sortie	Output small gear	Zahnrad klein	Piñon pequeño de sortida	Pignone piccolo
2823	Couvercle équipé (joint torique + bague d'étanchéité)	Equipped cover (O. Ring + Waterproof seal)	Deckel mit O-Ring	Tapa equipado con Junta tórica	Coperchio con guarnizione e anello di tenuta accoppiamento
2824	Accouplement	Coupling sleeve	Kupplung	Acoplamiento	Mozzo di accoppiamento
2825	Panier	Inside basket	Korb	Cesta	Cestello
2826	Ensemble poignée avec flasque, axe et 3 pignons	Small cover with handle & gear	Griff Komplett mit Flansch, Axe u. 3 Zahnräder	Empuñadura completa con carter, eje, 3 piñones	Insieme manovella con flangia, alberino e 3 pignoni
2827	Couvercle complet (4 pignons, 1 manivelle, 1 flasque, 1 axe, 1 accouplement)	Complete cover	Deckel Komplett (4 Zahnräder, Griff, Flansch, Axe u. Kupplung)	Tapa completa (4 piñones, empuñadura, carter, eje, acoplamiento)	Coperchio completo (4 pignoni, alberino, manovella, flangia)
2828	Platine + vis (3)	Plate + screws (3)	Abdeckung mit Schrauben(3)	Soporte + tornillos (3)	Supporto e viti
9014	Vis (4)	Screws (4)	Schrauben (4)	Tomillos (los 4)	Viti per coperchio (set 4 pezzi)

2827

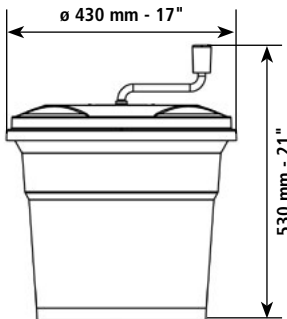
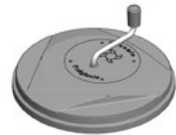
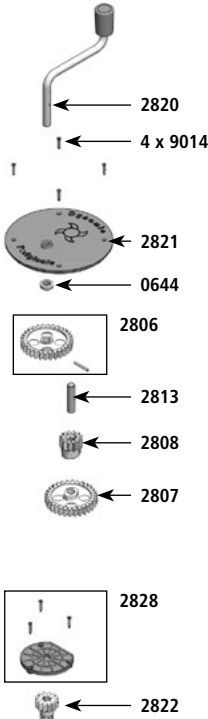
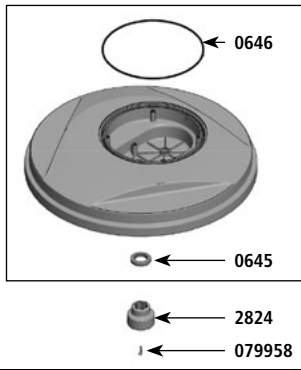
2825



2801



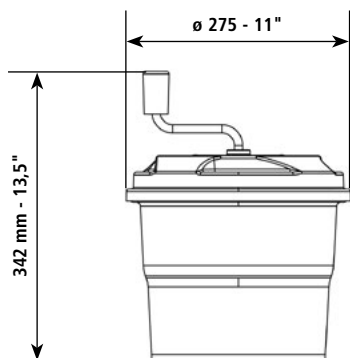
2823

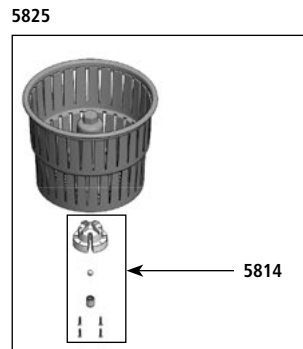
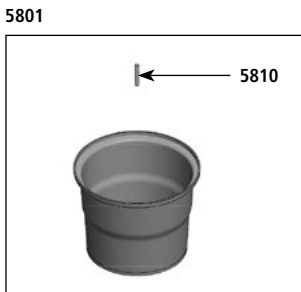
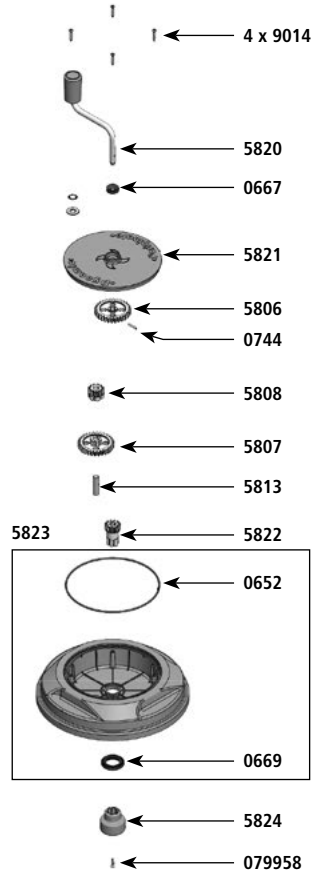
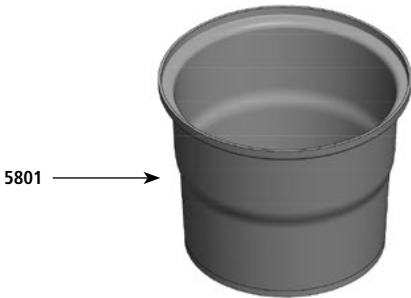
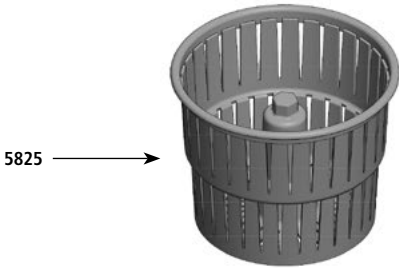
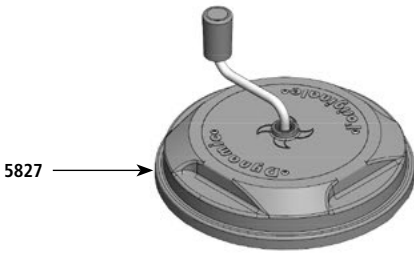


Eclaté - Nomenclature / Schematic and part list / Explosionszeichnung - Stückliste / Esquema - Nomenclatura / Esploso ricambi

Essoreuses à salades étanche / Manual sealed cover salad spinner / Wasserdichte salatschleuder / Escurreverduras hermetica / Asciugaverdura ermetico E5 SC / SD MINI SC

	FR	GB	DE	ES	IT
0652	Joint torique 163x3	O. Ring	Dichtung	Junta torica	Guarnizione or
0667	Bague d'étanchéité	Waterproof seal	Reten de grasa	Anello di tenuta	Dichtungring
0669	Bague d'étanchéité	Waterproof seal	Dichtungring	Reten de grasa	Anello di tenuta
0744	Goupille 3x20	Pin 3x20	Pasador 3 x20	Spina elastica 3 x 20	Stift 3 x 20
079958	Vis tfb 3.9X19	Screws tfb 3.9X19	Tornillos tfb 3.9X19	Coppia viti coperchio	Griffschrauben
5801	Bac + axe 5l	Outside basket + axle	Eimer zu schleuder	Cubeta + eje	Vasca esterna + alberino
5806	Grand pignon perce	Drive gear	Großes zahnrad mit bohrung + stift	Pinon grande agujereado	Pignone grande forato + spina elastica
5807	Grand pignon	Big gear	Zahnrad	Pinon grande	Pignone grande
5808	Petit pignon	Small gear	Kleines zahnrad	Pinon pequeno	Pignone piccolo
5810	Axe pivot	Outside basket axle	Achse	Eje pivote	Alberino
5813	Axe pour pignons	Drive & small gear axle	Welle	Eje para pinones	Alberino per pignoni
5814	Pivot complet	Axle	Wellenzapfen	Pivote completo	Supporto teflon completo di sfera, bronzina e viti
5815.2	Ensemble de pignons	Set of gears	Zahnräder	Conjunto de piñones	Kit completo ingranaggi
5820	Ensemble manivelle	Crank assembly	Kurbel	Conjunto manivela	Insieme manovella
5821	Flasque	Small cover (without handle & drive gear)	Einsatz	Tapa pequena	Flangia
5822	Petit pignon de sortie	Output small gear	Kleines zahnrad	Pequeno pinon de salida	Pignone piccolo
5823	Couvercle équipé	Equipped cover	Deckel mit antrieb	Tapa equipado con junta torica	Coperchio completo
5824	Accouplement	Coupling sleeve	Kupplung	Acoplamiento	Mozzo di accoppiamento
5825	Panier	Inside basket	Korb	Cesta	Cestello
5827	Couvercle complet	Complete cover	Komplett deckel	Tapa completo	Coperchio completo (3 pignoni, alberino, manovella, flangia)
9014	Vis de poignée (les 4)	Handle screws (4)	Tornillos de empunadara	Viti dell'impugnatura (set 4 pezzi)	Griffschrauben





Bon de garantie / Warranty / Garantieschein / Garantia / Garanzia

- Hôtel, Auberge** / Hotel, Inn / Hotel, Gaststätten / Hotel, Albergo / Hotel, Posada
- Restaurant** / Restaurant / Restaurant / Restaurante / Ristorante
- Cafétaria** / Cafeteria / Cafe / Self service / Cafeteria
- Pâtisserie** / Bakery, Patisserie / Konditorei / Pasteleria / Pasticceria
- Glacier** / Ice-cream manufacturer / Eiscafe / Heladeria / Geleteria /
- Hôpital** / Hospital / Krankenhaus / Hospital / Ospedale
- Autre** / Other / Sonstige / Otro / Altro

• **Nom de l'utilisateur** / Name / Name / Nombre del usuario / Nome dell'Utilizzatore

.....

• **Adresse** / Address / Adresse / Dirección / Indirizzo

.....

• **Ville** / City / Stadt / Ciudad / Città - Provincia

.....

• **Code** / Zip code / Postleitzahl / Código postal / CAP

.....

• **Téléphone** / Telephone / Telefon / Teléfono / Telefono /

.....



DYNAMIC FRANCE

S.A.S. au capital de 216.780 Euros - RCS 416 450 435 - La Roche-sur-Yon

518 rue Léo Baekeland - BP 57

85290 Mortagne-sur-Sèvre - FRANCE

TEL. +33 (0)2 51 63 02 72 - **FAX** +33 (0)2 51 63 02 73

e-mail : contact@dynamicmixers.com

www.dynamicmixers.com



Offrez-vous les originaux !

Cachet du distributeur / Dealer's stamp / Stempel des
Verkäufern / Sello del vendedor / Timbro del rivenditore /

