

DAKO 5410



Mescolatore Sottovuoto **Vacuum Mixer**



SARATOGA S.P.A.

Manufacturing of dental surgeries and laboratories equipments

Via A. Malignani N. 14 – 33170, Pordenone, Italia

Telefono +39-0434-572600 r.a. – Telefax +39-0434-572477

<http://www.saratoga-on-line.com> – [e-mail:info@saratoga-on-line.com](mailto:info@saratoga-on-line.com)

INDICE

Scopo del manuale.....	3
Identificazione del costruttore della macchina	3
Destinazione d'uso.....	3
Dispositivi di sicurezza	3
Garanzia	4
Dati tecnici	5
Imballo e disimballo	5
Carico e scarico.....	5
Installazione	6
Descrizione dei comandi.....	6
Funzionamento e uso.....	7
Avvertenze	7
Manutenzione ordinaria.....	7
Manutenzione straordinaria.....	7
Precauzioni.....	7
Parti di ricambio (disegni esplosi).....	13
Dichiarazione di conformità	15

INDEX

Aim of manual.....	8
Identification of the machine manufacturer	8
Technical information.....	8
Safety devices	8
Warranty.....	9
Technical data.....	10
Packaging and unpackaging	10
Loading and unloading.....	10
Installation instruction	10
Control devices descriptions	11
Function and use instructions	12
General instructions	12
Ordinary maintenance.....	12
Extraordinary maintenance.....	12
Precaution.....	12
Spare parts (explosion diagrams).....	13
Declaration of conformity	15

SCOPO DEL MANUALE

Questo manuale è stato redatto dal costruttore ed è parte integrante del corredo della macchina. Le informazioni in esso contenute sono rivolte all'utilizzatore e contengono le indicazioni di sicurezza.

Prima di usare la macchina, in particolar modo la prima volta, è bene leggere attentamente il manuale, al fine di prendere dimestichezza coi comandi e comprenderne la loro funzione e posizione. È consigliabile, inoltre, effettuare delle prove d'uso.

Il manuale dev'essere conservato per futuri riferimenti.

IDENTIFICAZIONE DEL COSTRUTTORE DELLA MACCHINA.

Sulla macchina è posta la targhetta come da fig.1.

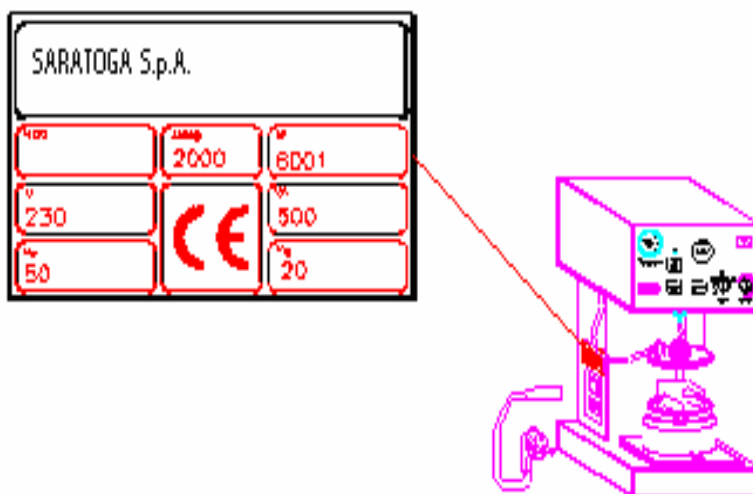


fig. 1

DESTINAZIONE D'USO

Il mescolatore DAKO 5410 è stato progettato e costruito per la mescolazione di rivestimenti e gessi in laboratori odontotecnici ed in conformità ai requisiti di sicurezza.

DISPOSITIVI DI SICUREZZA

La macchina è dotata di ripari fissi (pannelli) che impediscono l'accesso alle parti elettriche sotto tensione ed alle parti meccaniche. La rimozione di tali ripari fissi è consentita solo al personale autorizzato ed addestrato alle riparazioni.

GARANZIA

Modello UNIDI - ANCAD

1. Con il presente documento il fabbricante certifica la corretta costruzione del prodotto, l'impiego di materiali di prima qualità, l'effettuazione di tutti i collaudi necessari e la sua aderenza alle norme vigenti. Il prodotto è coperto da un periodo di Garanzia di mesi 12 dalla data di consegna all'utente, che dovrà essere comprovata dalla restituzione dell'allegato tagliando controfirmato dall'Utente.

La garanzia è limitata alla sostituzione o sistemazione delle singole parti o dei pezzi che risultano di fabbricazione difettosa, con esclusione delle spese di manodopera, trasferta del personale tecnico, spese di trasporto, di imballaggio, ecc.

Sono esclusi dalla Garanzia guasti o danni derivanti da cattiva manutenzione, da scorretta alimentazione, negligenza, imperizia o cause non imputabili al fabbricante.

Sono da escludersi dalla Garanzia le avarie causate da mancata manutenzione ordinaria dovuta a trascuratezza dell'utilizzatore.

La presente Garanzia non comporta alcun risarcimento di danni diretti o indiretti di qualsiasi natura verso persone o cose, dovuti all'eventuale inefficienza dell'apparecchiatura.

2. La Garanzia decade automaticamente qualora le apparecchiature vengano riparate, modificate o comunque manomesse dall'acquirente o da terzi non autorizzati.

3. Per gli interventi in Garanzia l'acquirente dovrà rivolgersi unicamente al venditore, oppure ai centri di assistenza indicati dal fabbricante o al produttore stesso.

La Garanzia dà diritto alla sostituzione gratuita della parte difettosa. È comunque escluso il diritto alla sostituzione dell'intero apparecchio.

4. Nel caso di contestazione sull'applicazione della Garanzia, sulla qualità o sulle condizioni delle apparecchiature consegnate, l'acquirente non potrà sospendere o ritardare il pagamento del prezzo o delle rate di prezzo.

5. Nessun risarcimento potrà essere richiesto dall'acquirente per fermo delle apparecchiature.

6. La Garanzia decade se:

a) l'apparecchiatura presenta danneggiamenti provocati da caduta, da esposizioni a fiamme, da rovesciamenti di liquidi, da fulmini, da calamità naturali, o comunque da cause non imputabili a difetti di fabbricazione;

b) non vi è stata una corretta installazione;

c) vi è stato collegamento alla rete (tensione nominale di alimentazione errata);

d) il numero di matricola risulta asportato, cancellato o alterato.

7. I componenti da sostituirsi in garanzia, devono essere restituiti alla Casa che ha provveduto o provvederà alla spedizione del ricambio. Qualora il pezzo cambiato non venga restituito, verrà addebitato all'ordinante.

8. Per ragioni fiscali le parti di ricambio verranno concesse in garanzia unicamente nel caso in cui ci sia pervenuto il tagliando di garanzia contenente tutti i dati relativi al cliente.

Regolamento

1. La mancata restituzione del Certificato di Garanzia implica l'immediata decadenza della medesima.

La Garanzia non copre le spese di manodopera e trasferta che saranno sempre e comunque a carico dell'acquirente.

2. Il pagamento delle fatture di manodopera, trasferta e diritto di chiamata, dovrà avvenire a presentazione delle medesime. Il mancato pagamento implicherà l'automatico decadimento della Garanzia.

3. Il fabbricante nonché il Deposito Dentale non sono tenuti a dare in uso apparecchiature sostitutive per il periodo di riparazione.

4. Per ogni altro caso non contemplato dal presente Certificato di Garanzia e dal regolamento si fa riferimento alle norme del Codice Civile.

Legge 31 dicembre 1996, n. 675

I Clienti sono informati, ai sensi dell'art. 10 della Legge 31 dicembre 1996, n. 675, e pertanto approvano espressamente che i dati forniti per l'attivazione delle clausole di garanzia possono essere trattati dalla SARATOGA S.p.A., con sede legale in Pordenone, per:

- a) l'adempimento degli obblighi previsti da leggi, regolamenti e dalla normativa comunitaria, ovvero da disposizioni impartite da autorità a ciò legittimate dalla legge, nonché da organi di vigilanza;
- b) finalità strettamente connesse e strumentali all'esecuzione ed alla gestione del contratto con Lei/Voi stipulato;
- c) finalità gestionali, statistiche, commerciali, di marketing e promozionali.

Il conferimento dei dati personali di cui alla lett. a) è obbligatorio ed il rifiuto di fornirli determinerà l'impossibilità dell'instaurazione e/o della prosecuzione del rapporto commerciale. Il conferimento dei dati personali di cui alla lett. b) non è obbligatorio, ma il rifiuto di fornirlo determinerà l'impossibilità dell'instaurazione e/o della prosecuzione del contratto con Lei/Voi concluso, nonché delle operazioni di revisione e riparazione relative alla fornitura alla quale il contratto si riferisce. Il conferimento dei dati di cui al punto c) non è obbligatorio, ma il rifiuto di fornirli determinerà l'impossibilità per Lei/Voi di fruire di iniziative commerciali della Società, nonché di essere destinatario di materiale promozionale della medesima.

Il trattamento per le finalità di cui alle lett. a) e b) e c) non richiede il consenso, ai sensi dell'art. 12, comma 1, lett. a) e b) L. 675/96.

DATI TECNICI

Dimensioni (lpxh)	23x28x44cm
Peso	16Kg
Tensione d'alimentazione	230V
Potenza	300W
Velocità di spatolazione	100-500rpm/min
Capacità tazza standard	650cc
Capacità tazza piccola R1	250cc
Vuoto max raggiungibile	720mmHg
Fusibili	5A

IMBALLO E DISIMBALLO

L'imballo è formato da:

- rivestimento in lastre di polistirolo K10 che proteggono la macchina lateralmente superiormente e inferiormente;
- copertura in cartone duro;
- reggetta.

CARICO E SCARICO

La macchina imballata può essere movimentata con carrelli o manualmente. Durante la movimentazione evitare assolutamente di sottoporre la macchina ad urti, cadute: ciò potrebbe danneggiarla in modo anche irreparabile.

Lo smaltimento dei materiali di imballo deve essere effettuato nel rispetto dell'ambiente e delle norme vigenti.

INSTALLAZIONE

La macchina deve essere collocata su un ripiano sicuro in posizione orizzontale, in locali sufficientemente aerati. È compito dell'utilizzatore accertarsi, prima dell'installazione, che l'impianto elettrico del locale sia costruito secondo le norme di sicurezza vigenti. In particolare verificare che la messa a terra dell'impianto sia ben efficiente. E' importante inoltre verificare la tensione di rete. Se la tensione è troppo bassa (inferiore a 210 V) il mescolatore DAKO 5410 può avere difficoltà di funzionamento e quindi può essere necessario installare un gruppo di stabilizzazione. Dopo aver posizionato il Mescolatore ed eseguite le suddette verifiche, procedere come segue:

- Porre l'interruttore generale della macchina nella posizione OFF (0)
- Allacciare il mescolatore ad una presa di corrente 220-230 V AC , usando l'apposito cavo in dotazione.

DESCRIZIONE DEI COMANDI (FIG. 2)

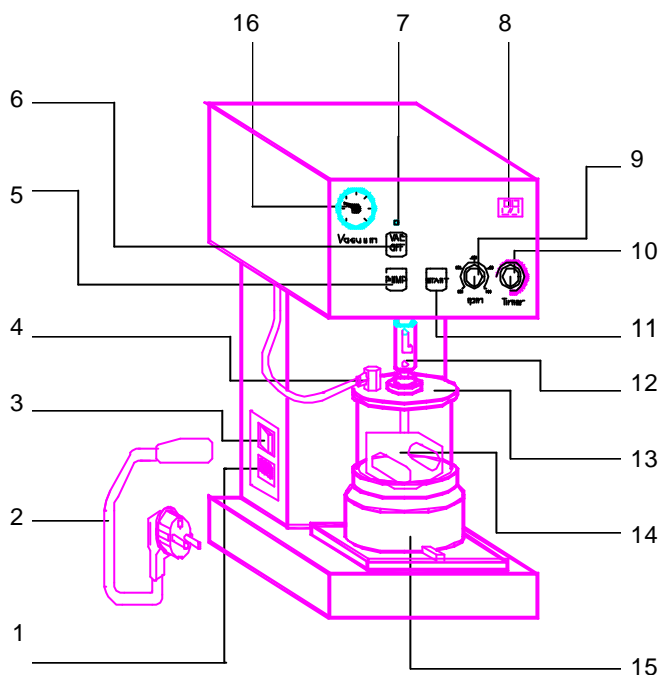


fig. 2

1. Portafusibile con fusibili da 5A.
2. Cavo di alimentazione 220 V ac.
3. Interruttore generale : azionandolo si accende la macchina e si illumina il display 8.
4. Innesto rapido: collega la tazza alla pompa per vuoto.
5. Pulsante PUMP : si accende e si spegne la pompa per il vuoto.
6. Scarico vuoto (VAC/OFF) : premendolo e tenendolo premuto si fa entrare l'aria nella tazza e, quindi, si elimina il vuoto.
7. Spia della pompa : Si illumina quando la pompa è accesa.
8. Display del Timer : indica il tempo impostato per la durata della spatolazione. Durante la spatolazione il tempo decresce al trascorrere fino a 0. Il tempo è espresso in secondi.
9. Manopola dei giri del motore: si possono variare i giri del motore da 100 a 500 rpm.
10. Tempo di spatolazione : ruotando questa manopola si imposta il tempo di spatolazione che viene visualizzato sul display 8. Ruotando la manopola verso destra il tempo aumenta fino ad un massimo di 99 sec, ruotandola verso sinistra il tempo decresce.
11. Pulsante START : premendolo si dà inizio al ciclo di spatolazione.
12. Giunto mobile: trasmette la rotazione dal motore all'albero della spatola.
13. Coperchio della tazza.
14. Spatola.

15. Tazza.
16. Vuotometro.

FUNZIONAMENTO ED USO

- Accendere l'apparecchio tramite l'interruttore generale 3.
- Togliere la tazza 15 dalla macchina e mettere la quantità necessaria di rivestimento ed acqua.
- Chiudere la tazza con il coperchio 13.
- Sollevare il giunto mobile 12 e fermarlo nella sua posizione più alta.
- Posizionare la tazza sulla macchina centrandole nell'apposito riferimento.
- Far scendere il giunto mobile 12 e farlo incastrare nel perno alla sommità delle tazze.
- Agganciare il tubo del vuoto alla tazza tramite l'innesto rapido 4 e chiudere la vicina valvola manuale di scarico lento (ruotandola verso destra).
- Impostare il tempo di spatolazione con la manopola del Timer 10: il tempo impostato verrà visualizzato sul Display 8.
- Fissare con la manopola 9 i giri del motore : i giri del motore possono essere variati anche quando il motore è in moto.
- Dare inizio alla spatolazione premendo il pulsante 11 START.
- Azionare la pompa per il vuoto tramite il pulsante 5 PUMP: la lancetta del vuotometro raggiungerà in pochi secondi valori prossimi a 700mmHg. Se ciò non avviene significa che il coperchio della tazza non è ben posizionato oppure non è ben chiusa la valvola di scarico lento manuale.
- Trascorso il tempo di spatolazione programmato il motore si ferma .
- Spegnerla pompa con il pulsante 5 PUMP, scaricare il vuoto premendo e tenendo premuto il pulsante 6 VAC/OFF oppure aprendo la valvola di scarico lento posta sul coperchio della tazza.
- Togliere la tazza dalla macchina sollevando il giunto mobile 12 e disconnettere il tubo del vuoto tramite l'innesto rapido 4.
- Dopo aver utilizzato il rivestimento, pulire accuratamente la spatola, la tazza e il coperchio: se necessario lubrificare la guarnizione di tenuta del coperchio con grasso silicone o vaselina.

AVVERTENZE

Si consiglia di preparare il rivestimento nelle sue giuste dosi in una ciotola ed eseguire una breve pre-spatolazione manuale: questo per evitare di introdurre nelle tazze polvere ed acqua tra loro separate, col rischio che la polvere venga aspirata dalla pompa per il vuoto e l'acqua rimanga depositata sul fondo.

Evitare di mettere troppo rivestimento nella tazza per non otturare i condotti del vuoto: stare a non meno di 2 centimetri dal bordo superiore della tazza.

MANUTENZIONE ORDINARIA

Mantenere sempre pulite le tazze, la spatola e il coperchio. Pulire ogni volta e lubrificare spesso con grasso silconico o vaselina le guarnizioni delle tazze.

Non utilizzare solventi per la pulizia per non deteriorare le guarnizioni e le tazze stesse.

MANUTENZIONE STRAORDINARIA

Per la riparazione o sostituzione delle parti rivolgersi esclusivamente a personale riparatore qualificato o direttamente alla casa costruttrice.

Evitare assolutamente di aprire i ripari fissi della macchina senza aver preso le necessarie precauzioni

Prima di effettuare qualsiasi intervento di manutenzione straordinaria staccare la spina dalla presa di corrente.

PRECAUZIONI

All'interno della macchina vi sono componenti soggetti alla tensione di rete di 220V.

prima di effettuare qualsiasi intervento all'interno della macchina, spegnere l'interruttore generale 3 e staccare la spina 2: le stesse precauzioni vanno prese anche per la sostituzione dei fusibili.

La mancata osservanza delle norme contenute nel presente libretto solleva il costruttore dai suoi impegni di garanzia e responsabilità

AIM OF THE MANUAL

This manual has been written by the manufacturer and it is an integral part of the machine.

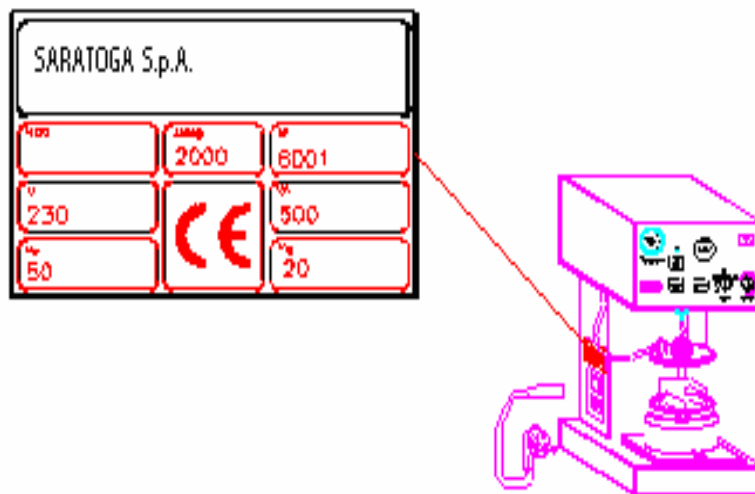
Its information are addressed to the user and contain all Safety Recommendations.

Before using this mixer, it is recommended that you read this manual carefully, especially if it is the first time, to ensure you know the control devices, their function and position. It is also advisable to make performance tests.

This manual must be kept for future references.

IDENTIFICATION OF THE MACHINE MANUFACTURER

On the machine you can find the label as shown in pic. 1.



pic. 1

TECHNICAL INFORMATION

The DAKO 5410 vacuum mixer has been planned and built to mix coatings, casts and plasters in dental laboratories in accordance with all Safety Recommendations (pic.2).

SAFETY DEVICES

On the machine are some Fixed Guard: to avoid access to the electronic and mechanical parts.

WARRANTY

Approved by UNIDI

1. Through the present document the manufacturer certifies a correct construction of the product and assures that first materials have been used; all necessary approvals and trials have been made so that the product is conform to the regulations in force.

The guarantee on this product is valid for a period of 12 months starting on the day of delivery to the purchaser. The purchaser approves the guarantee regulations by filling in and signing his part and returning it to the manufacturer. The guarantee only covers those parts to be substituted or replaced because of construction faults and doesn't cover labour expenses, travelling indemnity of technicians, transport expenses, packing etc.

The guarantee excludes damages or failures caused through a bad maintenance, a wrong feeding supply, negligences, unskillfulness or other causes not imputable to the manufacturer.

The guarantee excludes as well failures caused through omitted maintenance due to the negligences of the user.

The guarantee doesn't include any kind of refund versus persons or objects for damages, direct or indirect, due to eventual inefficiency of the equipment.

2. The guarantee forfeits automatically in case that the equipment has been repaired, modified or tampered by the purchaser himself or by unauthorized third parties.
3. For interventions under guarantee, the purchaser must address himself to the selling-agent, or the by him indicated technical-service or direct to the manufacturer.
The guarantee gives the right to substitution of the defective part, but excludes the substitution of the entire equipment.
4. In case of contestation concerning the application of the guarantee regulations about the quality or conditions of the delivered equipments, the purchaser will in no way suspend or delay the payment of the price or the rates of price.
5. No refund can be requested by the purchases for the temporary stop of the equipment.
6. The guarantee forfeits if:
 - a) the equipment presents damages of dropping; exposure to flames; overturning of liquid; natural disasters; or any other causes not imputable to fabrication defaults;
 - b) the installation wasn't correct;
 - c) the connection to the main supply was wrong rated feeding voltage;
 - d) the serial no has been taken of, cancelled or altered.
7. The components, to be substituted under guarantee must be sent back to the manufacturer for reimbursement following carefully his shipment instructions. For no reason we will accept the returning of equipments or spare parts of them without having given written authorization before. In case of non observation of these conditions the manufacturer reserves himself the right to send the goods back to the sender.
8. **Due to tax reasons the spare parts will be granted under guarantee only if we have received back the guarantee coupon properly filled in with all customer's data.**

Warranty regulations

1. The non restitution of the guarantee certificate involves the immediate withdrawal of the certificate itself.
The guarantee doesn't cover labour expenses and travelling indemnity which will always be on charge of the purchaser.
2. The payment of the labour expenses, travelling indemnity, and right of appeal bill will be have to fulfilled immediate at the presentation of the bill itself. Not fulfilling the payment of the bill involves immediate withdrawl of the guarantee itself.
3. Neither the manufacturer or the dental deposit are obliged to provide substitutive equipment during the repair period.
4. For any other cases not foreseen in the present guarantee certificate and regulations reference is made to the italian civil code.

TECHNICAL DATA

Overall dimensions (lxdxh)	23x28x44cm
Weight	16kg
Voltage	230V
Power	300W
Paddling speed	100-500rpm/min
Standard bowl capacity	650cc
Little (R1) bowl capacity	250cc
Maximum vacuum	720mmHg
Fuse rating	5A

PACKAGING AND UNPACKAGING

The packaging is as follows:

- polystyrene housing K10;
- polystyrene plate;
- hard cardboard box.

LOADING AND UNLOADING

While moving the machine avoid absolutely any kind of bumping, dropping or tilting: they could seriously damage the machine. Obviously, the manufacturer is not responsible for damages caused by droppings, improper use and maintenance which are not in strict accordance with the manufacturer's instructions contained in this manual.

Packaging waste disposal must be done with respect to the environment and the law in force.

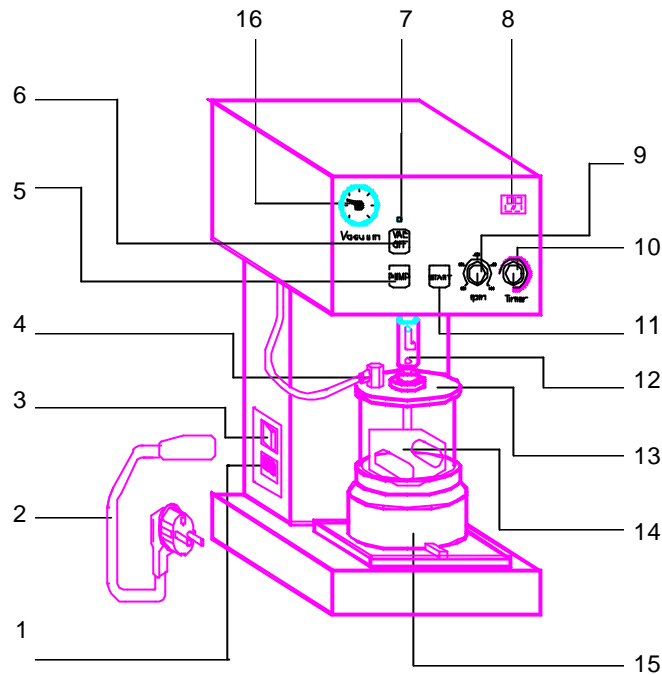
INSTALLATION INSTRUCTIONS

Connect the power supply plug into a 220V AC outlet.

It is duty of the user to ensure that the electric plant is in accordance with the safety laws in force. It is particular important to make sure that the grounding is well efficient.

Furthermore, it is important to verify the network voltage: in case the voltage is too low (lower than 210V), the engine will start too slow and it might be necessary to install a voltage stabilizer.

CONTROL DEVICES DESCRIPTION (PIC. 2)



pic. 2

1. Fusesholder.
2. 220 V AC power supply plug.
3. General power switch: the machine turns on and the display 7 lights up.
4. Fast clutch: it connects the bowls to the vacuum pump.
5. Pump (ON/OFF button): turns on and off the vacuum pump.
6. Vacuum exhaust (VAC/OFF button): by pressing and keeping it pressed the air will go in the bowls and therefore eliminates the vacuum.
7. Pump warning light: it lights up when the pump is on.
8. Timer display: it indicates the set time for the paddling cycle. During the paddling the time will decrease up to 0. Time is indicated in seconds.
9. On by rotating that knob we can vary the motor speed : 100 - 500 rpm.
10. Paddling time: by rotating this knob you will set the paddling time and the display 8 will show it. By rotating the knob to the right the time will increase up to a maximum of 99 seconds whereas by rotating it to the left the time will decrease up to 1 seconds.
11. START pushbutton: by pushing it, you start the paddling cycle.
12. Jointed coupling: it transmits the rotation from the engine to the spattle spindle.
13. Bowls lid.
14. Spattle.
15. Bowl.
16. Vacuum gauge.

FUNCTION AND USE INSTRUCTIONS

- Turn the machine on with the general power switch 3.
- Remove the bowls 15 from the machine and place in it the needed amount of coating and water.
- Close the upper bowl with the lid 13.
- Lift the coupling 12 and leave it at its high position.
- Place the bowl on the machine centering it in the special reference.
- Let the jointed coupling 12 go down and make it fit on the bolt at the top of the bowl.
- Hook up the clutch 4 and close the nearby slow exhaust manual valve by rotating it to the right.
- With the knob 10 set the paddling time: the display 7 will show the set time.
- With the knob 9 set the motor speed (100-500 rpm)
- Start the paddling cycle with the pushbutton 11 (START).
- Start the vacuum pump with the blue button 5 (PUMP): the vacuum gauge pointer 16 will reach in few seconds values close to 70 mmHg. If this doesn't happen it means that the bowl is not properly closed .
- As the set paddling cycle time elapses the engine will stop.
- Turn off the pump (PUMP button 5) eliminate the vacuum in the bowl by pressing and keeping pressed button 6 (VAC/OFF) or by opening the slow exhaust valve located on the bowls lid.
- Remove the bowl from the machine by lifting the coupling 12 and disconnecting the clutch 4.
- Clean carefully the bowl, the paddle and the bowl lid: if necessary lubricate the OR with silicone grease.

GENERAL INSTRUCTIONS

It is advisable to prepare the mixture of the coating, with the right dosage, in a separate container and perform a manual quick pre-paddling: this is to avoid introducing in the bowl powder and water fully separated with the risk that the powder could be sucked out by the vacuum pump and the water could deposit at the bottom.

Avoid placing too much coating in the bowl so not to block the vacuum pipes: stay 2 centimetres minimum below the bowl upper edge.

ORDINARY MAINTENANCE

All the packings of the machine must be kept well cleaned and lubricated with silicone grease and checked they are always in perfect conditions.

To clean the packings never use any solvents that could damage them.

EXTRAORDINARY MAINTENANCE

To repair the machine or replace some of its parts, the user should consult directly the manufacturer or only specialized technicians.

Absolutely avoid to open any of the fixed guards without proper precautions.

Disconnect the power supply plug from the outlet before any extraordinary maintenance operation.

PRECAUTIONS

Inside the machine there are components subjects to 220V network voltage.

Before performing any operation inside the machine make sure you turned off the general switch 3 and unplugged the power supply 2 (same precautions must be taken when substituting the fuses).

If the user doesn't strictly follow the rules contained in this manual the manufacturer is lifted from any guarantee and responsibility.

PARTI DI RICAMBIO (DISEGNI ESPLOSI) - SPARE PARTS (EXPLOSION DIAGRAMS)

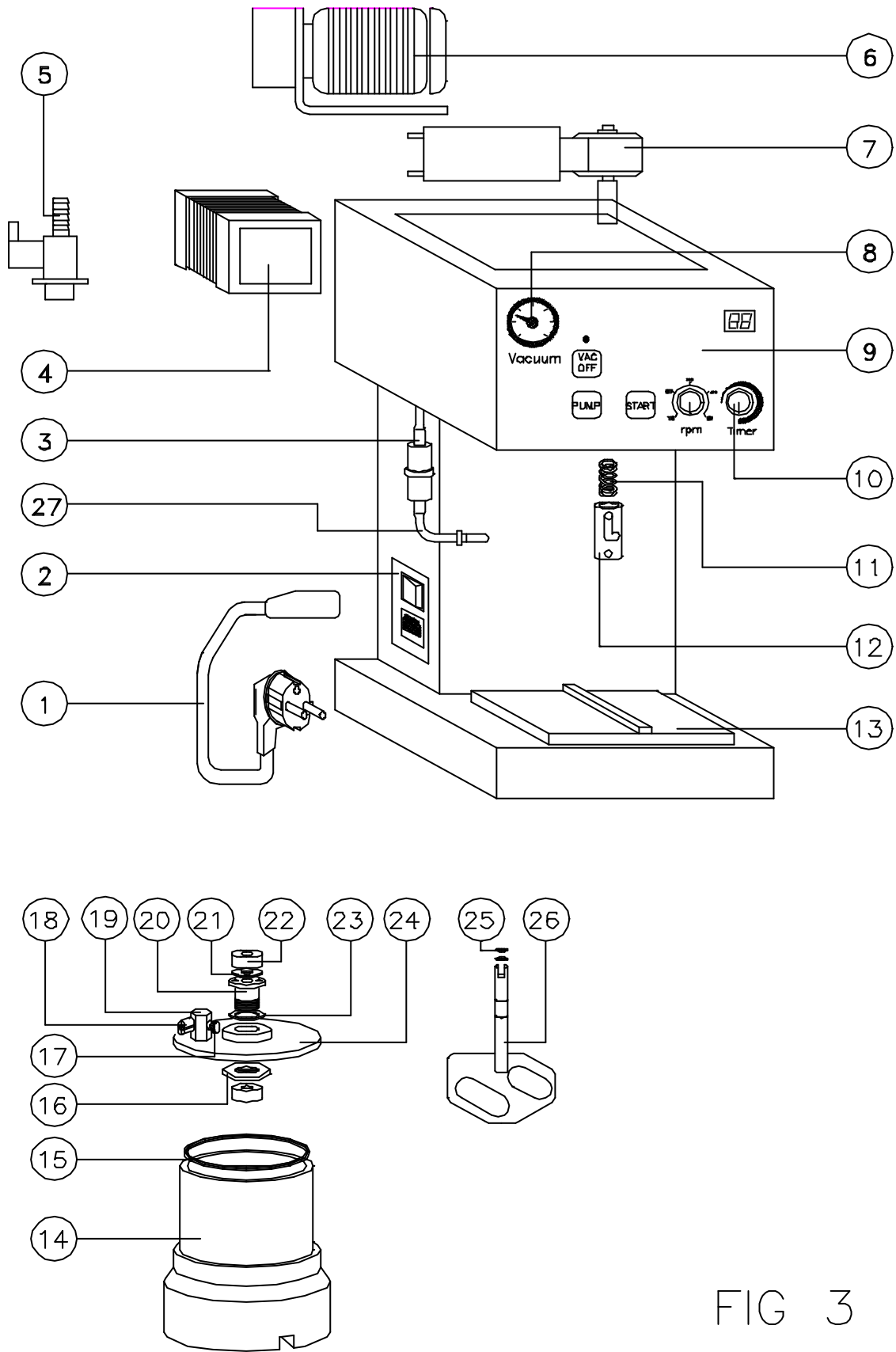


FIG 3

Articolo - Article	Descrizione	Description
011.01	Cavo di Alimentazione	Plug 220V
011.02	Gruppo interruttore	General switch
011.03	Filtro	Filter
011.04	Trasformatore	Transformer
011.05	Elettrovalvola	Solenoid valve
011.06	Pompa per vuoto	Vacuum pump
011.07	Motoriduttore CC	DC Motor
011.08	Vuotometro	Vacuum gauge
011.09	Pannello con scheda Elettronica	Electronic control with the panel
011.10	Manopola	Knob
011.11	Molla giunto	Spring
011.12	Giunto mobile	Jointed coupling
011.13	Base tazza	Base of the bowl
011.14	Tazza	Bowl
011.15	Guarnizione OR	OR packing
011.16	Controdado	Nut
011.17	Regolatore di scarico	Slow eshaust valve
011.18	Giunto rapido	Fast clutch
011.19	Raccordo esagonale	Hexagonal Connection
011.20	Boccola	Bush
011.21	Rondella TFL	TFL ring
011.22	Distanziale	Sleeve
011.23	Rondella Nylon	Teflon washer
011.24	Coperchio	Cup cover
011.25	Guarnizione OR	OR 108
011.26	Spatola completa	Paddle
011.27	Tubo vuoto completo	Vacuum pipe

DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ

DECLARATION OF CONFORMITY
DECLARATION DE CONFORMITE
KONFORMITAETS BESCHEINIGUNG

Applicazione delle Direttive 89/392/CEE - 89/336/CEE - 73/23/CEE

Application of the Directives E.E.C. 89/392 - E.E.C. 89/336 - E.E.C. 73/23

Application des Directives 89/392/CEE - 89/336/CEE - 73/23/CEE

Anwendung der EWG Vorschriften 89/392/CEE - 89/336/CEE - 73/23/CEE

Nome del fabbricante:**SARATOGA S.p.A.**

Name of Manufacturer

Nom du Fabricant

Name des Hestellers

Indirizzo del Fabbricante:**Via A. Malignani, 14 - 33170 PORDENONE (PN)**

Address of Manufacturer

Adresse du Fabricant

Adresse des Hestellers

ITALIA**Descrizione del materiale:****Mescolatore sottovuoto / Vacuum mixer**

Description of goods

Description des marchandises

Warenbezeichnung

Modello:**DAKO 5410**

Model

Modèle

Modell

Numero di serie:

Serial number

Numéro de série

Seriennummer

Anno di fabbricazione:

Year of manufacturing

An de fabrication

Herstellungsjahr

Conforme alle Direttive 89/392/CEE - 89/336/CEE - 73/23/CEE.

Conforms with the following Directives E.E.C. 89/392 - E.E.C. 89/336 - E.E.C. 73/23.

Es conforme a las siguien Directive 89/392/CEE - 89/336/CEE - 73/23/CEE.

Den folgenden EG-Richtlinien entspricht 89/392/CEE - 89/336/CEE - 73/23/CEE.

Costruito a:**PORDENONE (PN) - ITALIA**

Made in

Fabriqué a

Herstellt in

30/01/03

Addì - Date - Le - Datum



Bruno Bortolus

Amministratore Delegato - Managing Director
Administrateur Délégué - Geschäftsführer

