



Le zangole di tipo verticale 10L - 15L - 20L sono state progettate e realizzate per ottenere il burro direttamente dalla panna sfruttando l'effetto della centrifugazione.

Esse sono costituite da:

● Recipiente in lega di alluminio per usi alimentari ● Ganci fissa coperchio in acciaio inox a molla ● Albero del frullatore in lega speciale di alluminio per usi alimentari ● Girante in legno ● Motore elettrico monofase costruito in accordo alla norme CEE 10 ● Interruttore elettrico di marcia ed arresto.

Modalità d'uso: immettere nel recipiente la quantità di panna indicata nella tabella, alla temperatura di circa 16°C, avviare il motore; dopo circa 15' si potrà constatare l'avvenuta formazione di burro. Per ottenere del burro migliore e più compatto, consigliamo di immettere dell'acqua fredda nel recipiente, a formazione di burro avvenuta, previa evacuazione del siero residuo; avviare il motore e centrifugare ancora per 10' circa.

Prima di mettere a riposo le zangole consigliamo di effettuare un accurato lavaggio con acqua tiepida delle singole parti quali: giranti in legno, albero in alluminio, viti, recipienti e coperchio.

Vertical churns model 10L - 15L - 20L were designed and developed to obtain butter straight from cream by exploiting the effect of centrifugation. They consist of:

● Container made of food-safe aluminium alloy ● Stainless steel spring hooks for clamping the cover on ● Churning arm made of special food-safe aluminium alloy ● Impeller made of wood ● Single-phase electric motor built in accordance with EEC 10 standards ● Electric switch.

Instruction for use: pour the amount of cream indicated in the table into the container, at the temperature of about 16°C; turn the motor on; the butter is formed in about 15 minutes. In order to produce a better quality and more compact butter, we suggest to pour cold water in the container, after the butter has formed and the residual whey removed, turn the motor on and centrifuge again for about 10 minutes. Before putting the churn away it is good practice to carefully wash with warm water the single parts such as: wooden impeller, aluminium churning arm; screws, container and cover.

Les barattes du type vertical 10L - 15L - 20L ont été conçues et réalisées pour obtenir le beurre directement de la crème en exploitant l'effet de la centrifugation.

Elles se composent:

● D'un récipient en alliage d'aluminium apte aux usages alimentaires ● De crochets fixe-couvercle en acier inox à ressort ● Du bras batteur en alliage spécial d'aluminium apte aux usages alimentaires ● D'une couronne mobile en bois ● D'un interrupteur électrique marche/arrêt.

Mode d'emploi: verser dans le récipient la quantité de crème indiquée dans le tableau, à la température de 16°C environ, mettre le moteur en marche; après 15' environ on remarquera que la formation du beurre a eu lieu. Pour obtenir un beurre meilleur et plus compact, nous conseillons d'introduire de l'eau froide dans le récipient, après la formation du beurre et avoir effectué l'évacuation du petit-lait restant; mettre le moteur en marche et centrifuger encore pendant 10' environ. Avant de ranger les barattes nous conseillons de laver soigneusement avec de l'eau tiède chaque pièce comme: couronne mobile en bois, bras en aluminium, vis, récipient et couvercle.

Die vertikalen Butterfässer Modell 10L - 15L - 20L wurden derartig entworfen und angefertigt, dass man hiermit unter Ausnutzung der Zentrifugalkraft die Butter direkt aus dem Rahm gewinnen kann.

Sie bestehen aus:

● einer Kanne aus Aluminiumlegierung für Lebensmittel ● Deckelfederklemmhaken aus rostfreiem Stahl ● Quirlarm aus Spezialaluminiumlegierung für Lebensmittel ● Holzquirl ● Einphasen Elektromotor lt. EWG-Normen 10 ● Elektroschalter an/aus.

Bedienungsanleitung: die in der Tabelle angegebene Rahmmenge mit ungefähr 16°C Temperatur in die Kanne geben, den Motor anlassen, und nach ungefähr 15 Minuten wird die Butter fertig sein. Um die Butter noch besser und fester werden zu lassen, wird geraten, sofort die Restmolke abzugießen und kaltes Wasser in die Kanne zu geben. Den Motor einschalten und noch ungefähr 10 Minuten lang zentrifugieren. Bevor die Butterfässer weggestellt werden wird ein sorgfältiges Spülen der einzelnen Teile wie Holzquirl, Aluminiumquirlarm, Schrauben, Kanne und Deckel mit lauwarmem Wasser empfohlen.

#### CARATTERISTICHE TECNICHE - TECHNICAL SPECIFICATIONS - DONNEES TECHNIQUES - TECHNISCHE MERKMALE

MOD.	CAPACITÀ MAX USEFUL CAPACITY. CAPACITE MAX EN LITRES MAX FASSVERMÖGEN	DIMENSIONI IN mm DIMENSIONS IN mm DIMENSIONS EN mm MASSE IN mm		DIMENSIONI IMBALLO IN mm PACKING VOLUME IN mm DIMENSIONS EMBALLAGE EN mm VERPACKUNGSMASSE IN mm	PESO DELLE ZANGOLE IN Kg WEIGHT OF CHURN IN Kg POIDS DES BARATTERS EN Kg GEWICHT DER BUTTERFÄSSER IN Kg
		DIAMETRO DIAMETER DIAMETRE DURCHMESSER	ALTEZZA HEIGHT HAUTEUR HÖHE		
10L	7	220	560	230x220x560	7,40
15L	11	255	610	265x260x620	8,30
20L	16	300	670	305x305x680	9,50

La Ditta si riserva il diritto di apportare modifiche e miglioramenti a proprio insindacabile giudizio senza obbligo di preavviso.  
The Manufacturer reserves the faculty to bring all those changes and improvements that it holds opportune, without giving prior notice.