



# FRIETSNIJDER HANDMATIG



## TECHNISCHE GEGEVENS:

Merk: Renaud  
Capaciteit: Per uur 100 kg aardappels  
Uitvoering: Gegoten aluminium  
Bevestigingsmaterialen RVS

Meesters van de Friet  
t: 0183 763 796  
e: [info@meestersvandefriet.nl](mailto:info@meestersvandefriet.nl)  
w : [www.meestersvandefriet.nl](http://www.meestersvandefriet.nl)

## AFMETINGEN

Gewicht 5 KG  
hoogte 560 mm  
breedte 135 mm  
diepte 275 mm

## SNIJROOSTERS

8 x 8 mm  
10 x 10 mm  
12 x 12 mm  
14 x 14 mm

## INSTRUCTIE INGEBRUIKNAME FRIETSNIJDER

Plaats de frietsnijder op een gladde en vlakke ondergrond, en zorg ervoor dat het apparaat waterpas staat. Plaats geen materialen tussen de frietsnijder en het werkblad. Bevestig de frietsnijder stevig op het werkblad op 3 bevestigingspunten.

Wanneer u de machine gaat gebruiken, eerst het snijmes gecentreerd plaatsen. U plaatst het mes in de machine, vervolgens drukt u heel voorzichtig het drukstuk in het snijmes, nu weet u zeker dat het mes op de juiste plaats zit.

U zet het mes vast d.m.v. een inbussleutel. De machine is nu gebruiksklaar. Wanneer u de machine gaat reinigen, haalt u het mes los, reinigt het mes en zet het mes weer vast, zoals eerder omschreven. Het mes is van RVS het blokje is gegoten aluminium, dus niet in de vaatwasser leggen, maar met de hand reinigen.

Meesters van de Friet

t: 0183 763 796

e: [info@meestersvandefriet.nl](mailto:info@meestersvandefriet.nl)

w : [www.meestersvandefriet.nl](http://www.meestersvandefriet.nl)