

TAPPATRICE MANUALE PER TAPPI SUGHERO CHAMPAGNE E TAPPI SUGHERO RASO

Art. TGCF – TAPPATRICE GANASCE CROMATE PER TAPPI FUNGO

Art. TGCFS – TAPPATRICE GANASCE CROMATE PER TAPPI FUNGO SMONTABILE



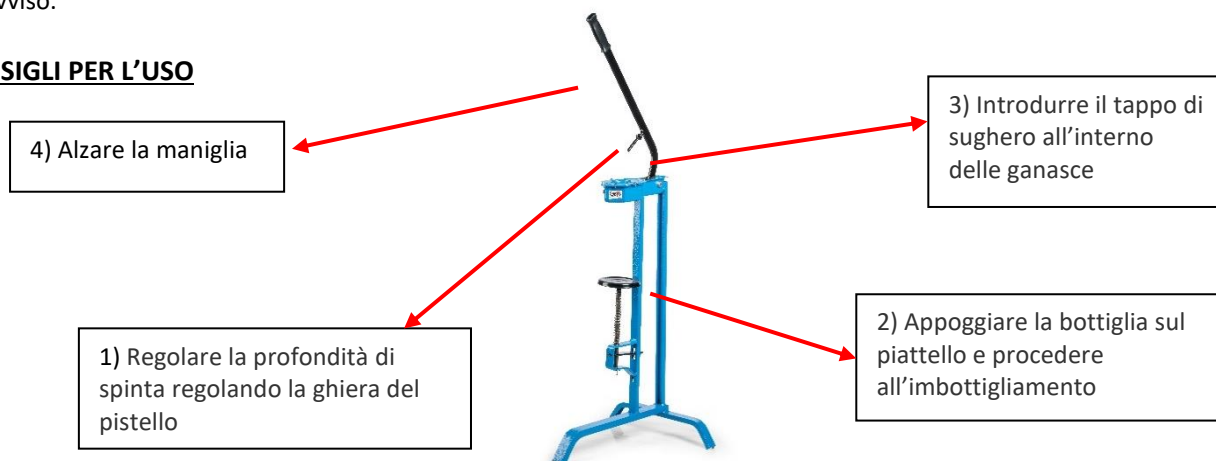
Lei ha scelto il meglio acquistando questa macchina. È molto robusta in tutti i suoi particolari ed affidabile nel tempo. Per il miglior utilizzo di questa macchina consigliamo di seguire scrupolosamente le istruzioni qui di seguito elencate:

DATI TECNICI:

Peso:	9,5 Kg		
Utilizzo di tappo fungo per champagne		Ø max 30,5 mm	H max 48 mm
Utilizzo di tappi standard		Ø max 30 mm	H max 40 mm
Tappa bottiglie		Ø max 12 cm	H min 24 cm H max 39 cm

Descrizioni ed illustrazioni non sono impegnative e la Grifo Marchetti si riserva di apporre modifiche ai dati tecnici senza alcun preavviso.

CONSIGLI PER L'USO



IMPORTANTE: Prima dell'uso occorre lubrificare il tappo e le ganasce con olio enologico.

MANUTENZIONE: al termine dell'utilizzo pulire con cura le ganasce.

MANUAL CORKER FOR CHAMPAGNE CORKS AND STANDARD NATURAL CORKS

Art. TGCF – CORKER WITH CHROMED JAWS FOR CHAMPAGNE CORKS

Art. TGCFS – CORKER WITH CHROMED JAWS FOR CHAMPAGNE CORKS – KIT VERSION



Buying this machine you've chosen the best corker. It's very hard in all details and durable. For the best use of this machine, we recommend you follow the following instruction:

TECHNICALS DETAILS

Weight: **9,5 Kg**

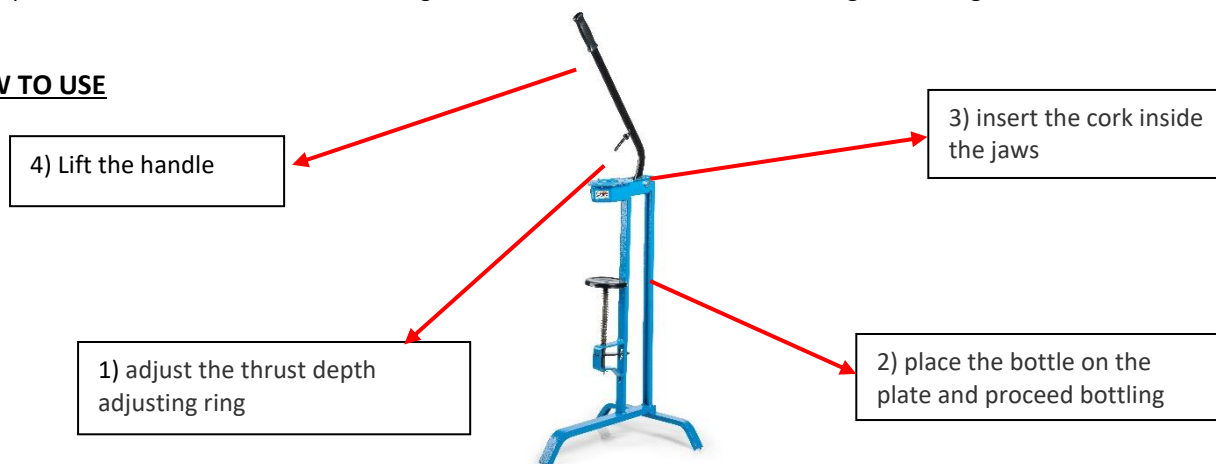
Suitable for champagne corks \varnothing max 30,5 mm H max 48 mm

Suitable for standard corks \varnothing max 30 mm H max 40 mm

For corking bottles \varnothing max 12 cm H min 24 cm H max 39 cm

Descriptions and illustrations are not binding and Grifo Marchetti Srl reserves the right to change technical data without notice.

HOW TO USE



IMPORTANT: Before to use it, you must lubricate the jaws and the cork with enological oil.

MAINTENANCE: After the use clean the jaws.