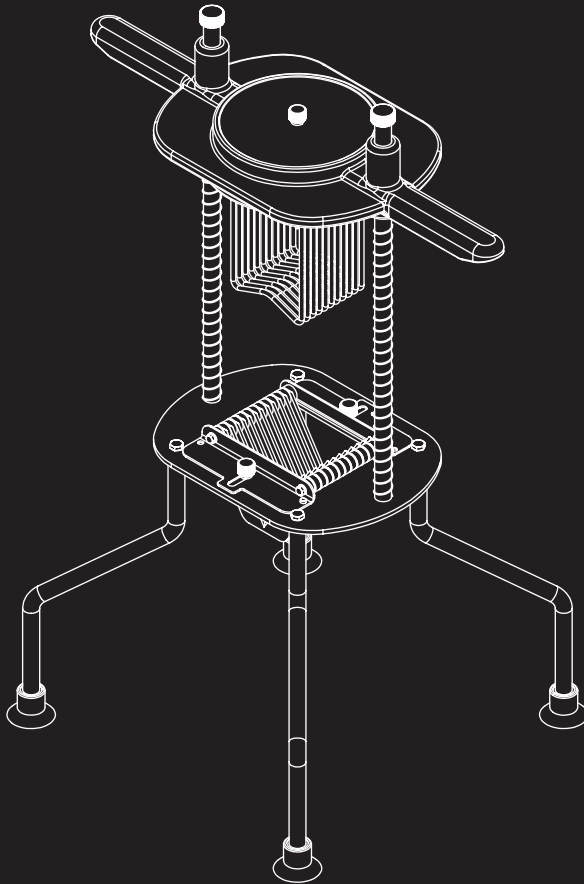


KULLANIM KILAVUZU

VERTICAL TOMATO SLICER

USER GUIDE



CANCAN®

• SINCE 1958 •

horeca equipment for professional

İÇİNDEKİLER

1 - GİRİŞ	3
2 - GENEL BİLGİLENDİRME	3
3 - TEKNİK ÖZELLİKLER	4
4 - KULLANIM İÇİN TALİMATLAR	
4.1 - Hazırlık	5
4.2 - Çalıştırma	5
4.3 - Temizlik	6
4.4 - Pratik ve Yararlı Bilgiler	9
5 - BAKIM	9
6- YEDEK PARÇA RESİMLERİ ve LİSTESİ	10
7 - PROBLEMLER VE ÇÖZÜM YOLLARI	11
8 - CE BELGESİ	12
9- GARANTİ	13

1. GİRİŞ

Cancan Dikey Domates Dilimleme Makinesi; Otel, restoran, fast food, catering firmaları vb. mekânlarda ana kullanım alanı Domates olmakla beraber Kivi, Çilek ve Mantar gibi meyveleri güç gerektirmeden eşit parçalarda, yüksek kalitede kesim sağlar.

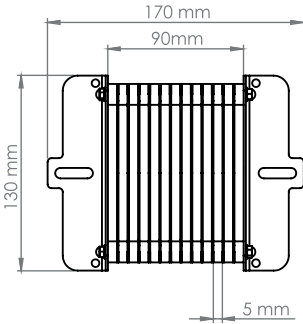
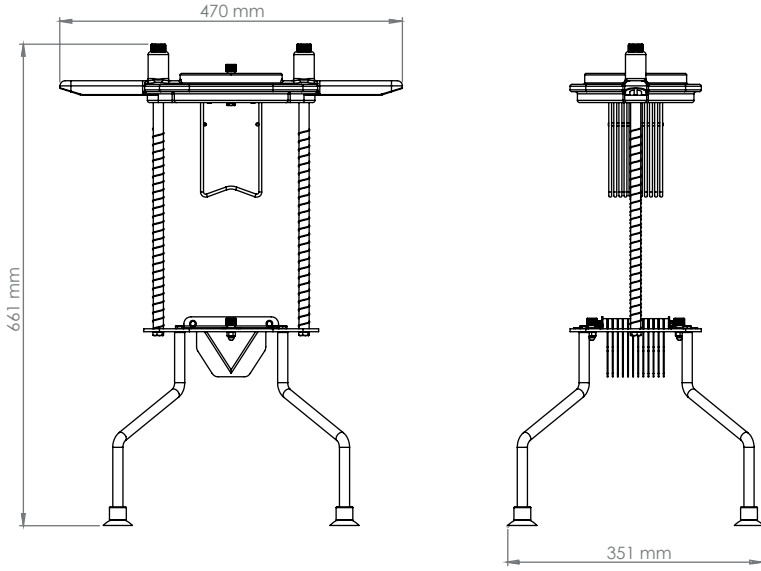
2. GENEL BİLGİ

- Öncelikle firmamızı tercih ettiğiniz ve ürünlerimize gösterdiğiniz ilgi ve güven için teşekkür ederiz.
- Ürününüzden en iyi performansı alabilmeniz için lütfen kullanma kılavuzundaki talimatları dikkatlice okuyunuz.
- Ürününüzü kurmadan önce, ürününüzü kullanacak kişilerin kullanma kılavuzundaki bilgileri bildiğinden emin olunuz.
- Kullanma kılavuzunu okumadan önce satın almış olduğunuz ürününüz ile ilgili herhangi bir bakım ve temizlik işlemi yapmayınız.
- Herhangi bir durumda kolayca başvurmak için kullanma kılavuzunuzu ürününüze yakın bir yerde saklayınız.
- Satın almış olduğunuz ürün kolisi içerisinde,
 - 1 Adet Dikey Domates Dilimleme Makinesi,
 - 1 Adet Kullanma Kılavuzu Olacaktır.

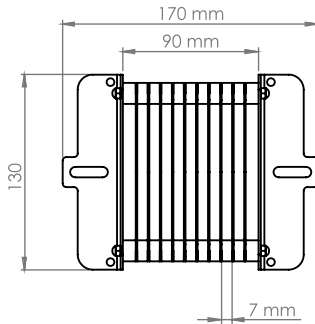
NOT: Eğer herhangi bir parça hasarlı veya eksikse, tedarikçi firmaya 3 gün içerisinde durumu bildiriniz.

Lütfen ürününüzün kullanımı ile ilgili her türlü sorunuz için bize başvurmaktan çekinmeyiniz. Firmamız ürünlerimiz ile ilgili bütün yorum, öneri ve eleştirilerinize büyük önem vermektedir.

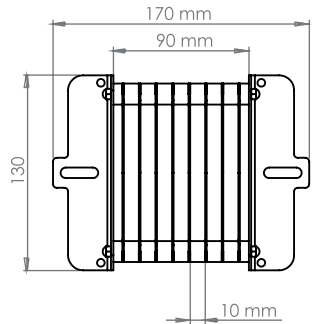
3. TEKNİK ÖZELLİKLER



76368 Dikey Domates
Dilimleme Bıçak (5mm)



76369 Dikey Domates
Dilimleme Bıçak (7mm)



76370 Dikey Domates
Dilimleme Bıçak (10mm)

NOT: Bıçaklar opsiyoneldir. Makinenin üzerinde talebinize uygun olarak tek bıçaklı gönderim yapılmaktadır. İhtiyaç halinde diğer bıçakları tedarikçi firmadan talep edebilirsiniz.

4. KULLANIM İÇİN TALİMATLAR

4.1 Hazırlık

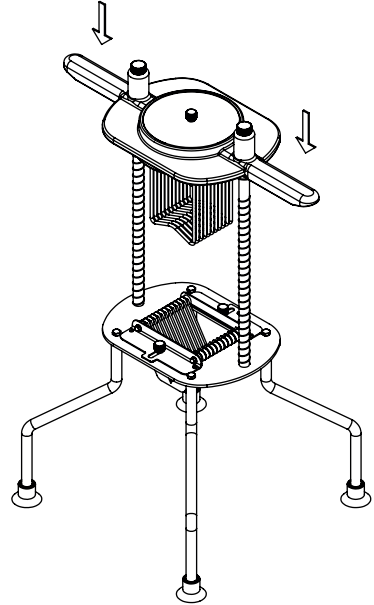
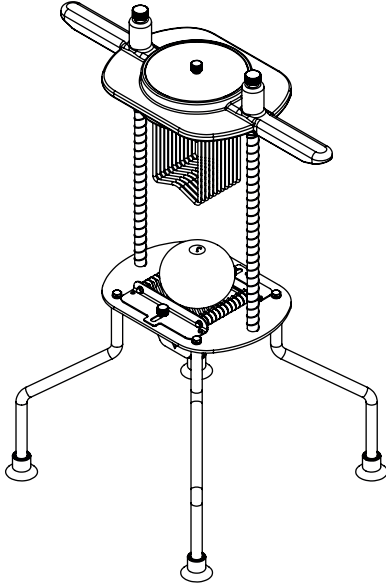
Ürününüz kullanıma hazır bir şekilde sevk edilir. Ürününüz, ürüne özel kutuya konmuş ve güvence altına alınmıştır. Kutuyu açınız. Keskin bir alet ya da bıçak kullanmanıza gerek yoktur. Ürününüzü kutu içerisinden çıkartınız ve kullanacağınız alana yerleştiriniz.

4.2 Çalıştırma

- Kurulum ve ilk çalıştırma kullanıcı tarafından yapılabilir.
- Ürünü düz ve kaygan olmayan bir zemine yerleştiriniz.
- Ürününüzün özellikle meyve ve sebze ile temas eden bıçak ve itici dilimleyicinin temiz olduğundan emin olun, gerekirse nemli bir bezle siliniz.

Uyarı: Bıçaklar çok keskindir, dikkat ediniz.

- Meyve veya Sebzenizi kesim öncesi mutlaka yıkayınız.
- Meyve veya Sebzenizi bıçak haznesine koyunuz.
- Dilimleme yaptığınız ürünün etrafa dağılması için makinenizin altına uygun bir gastrom kuvvet kullanmanız önerilir.
- İticiyi çift elle ok yönünde bastırınız.

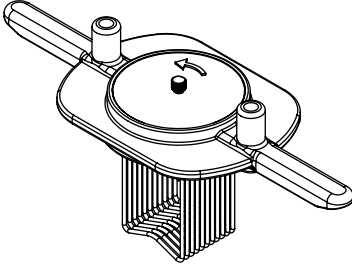


- Dilimleme işleminiz böylece gerçekleşmiş olacaktır. Diğer ürünleriniz için dilimlemeyi aynı adımlarda tekrarlayabilirsiniz.

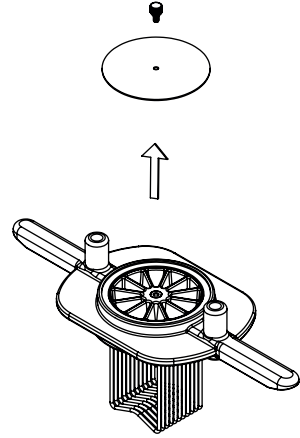
Uyarı: Bıçaklar çok keskin olduğundan elinizi kesilmelere karşı koruyun.

NOT: Dilimleyici bıçağın hazne çapından daha büyük olan meyveleri kesmeye çalışmayınız. Kesebileceğiniz maksimum domates çapı 8,5 cm'dir.

- İticiyi çıkartmak için Tırtıllı Cıvata'yı ok yönünde çevirerek **1. Konumdan 2. Konuma** getiriniz.

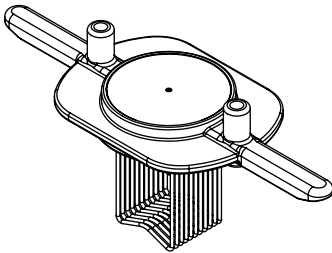


1. Konum

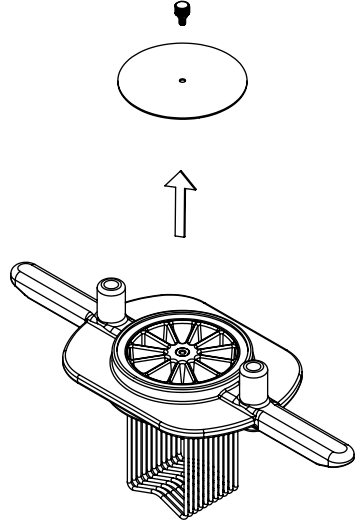


2. Konum

- İtici sacı **1. Konumdan 2. Konuma** getirerek çıkartınız.

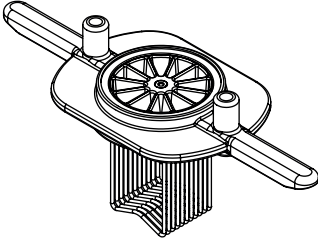
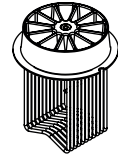
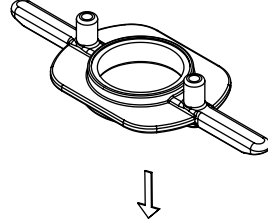


1. Konum

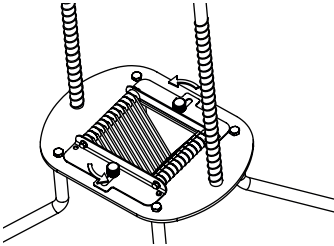
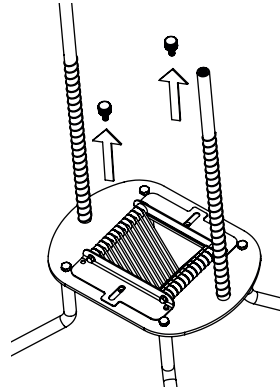


2. Konum

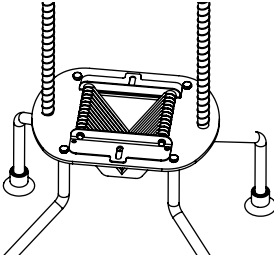
- İtici teli **1. Konumdan 2. Konuma** getirerek koldan çıkartınız.

**1. Konum****2. Konum**

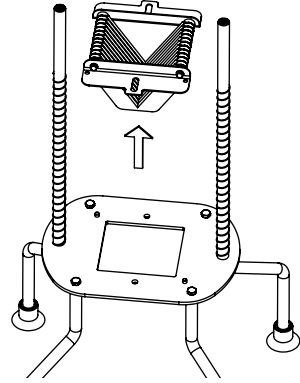
- Bıçak kasetini çıkartmak için Tırtıllı Cıvataları ok yönünde çevirerek **1. Konumdan 2. Konuma** getiriniz.

**1. Konum****2. Konum**

- Bıçak kasetini ok yönünde **1. Konumdan 2. Konuma** getirerek makineden çıkartınız.



1. Konum



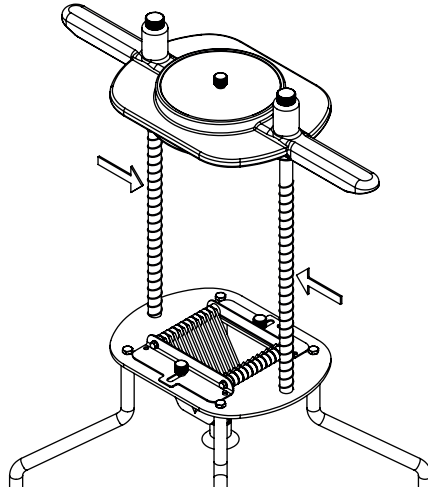
2. Konum

4.4 PRATİK VE YARARLI BİLGİLER

- Kesim esnasında itici kola çift elle bastırmanız kaliteli ve eşit dilimler elde etmenizi sağlar.
- Makineniz kaydırmaz taban lastikleri ile zemine tutunması için zeminin pürüzsüz ve kuru olmasına dikkat ediniz.

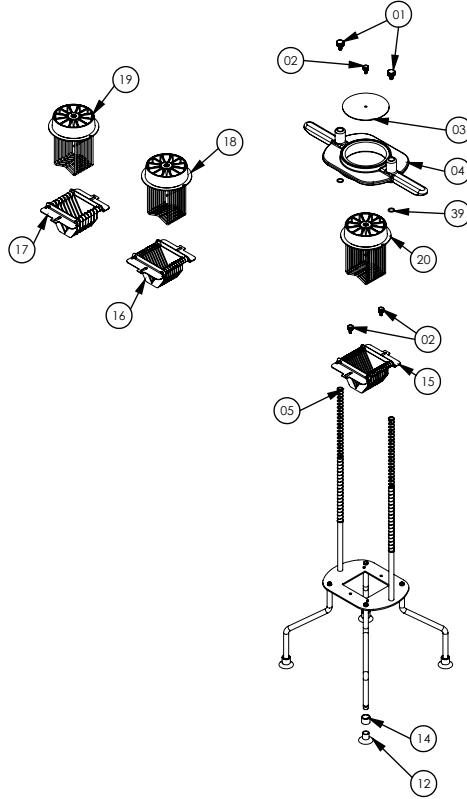
5. BAKIM

- Gerektiğinde, ok ile gösterilen kızak millerini gıdaya uygun silikonlu gres ile yağlayın.



Uyarı: Firmamız, yenileme ve değiştirme amaçlı olarak sadece firmamızın yedek parçalarının kullanımını tavsiye etmektedir.

6. YEDEK PARÇA RESİMLERİ VE LİSTESİ



Parça No	Referans No	Parça Adı
01	70786	M8 Tırtıllı Civata
02	70673	M6x16 Tırtıl Civata
03	70819	MD İtici Sac
04	44149	MD İtici Kol
05	16078	MD Yay
12	44158	Vantuz Ayak
14	44159	Vantuz Dış Kovan
15	76368	Dikey Domates Dilimleme Bıçak (5mm)
16	76369	Dikey Domates Dilimleme Bıçak (7mm)
17	76370	Dikey Domates Dilimleme Bıçak (10mm)
18	76391	Dikey Domates Üst İtici (7mm)
19	76392	Dikey Domates Üst İtici (10mm)
20	76390	Dikey Domates Üst İtici (5mm)
39	60092	Oring (2,5xØ13)

7. PROBLEMLER, ÇÖZÜM YOLLARI

Sorun	Muhtemel Sebep	Yapılacaklar
Meyve-Sebzeyi düzgün kesmiyor.	Bıçak deforme olmuş olabilir.	Tedarikçi firmayı arayın.
	İtici deforme olmuş olabilir.	Tedarikçi firmayı arayın.
İtici kol zorlanıyor.	Kızak milleri yağsız kalmış olabilir.	Kızak millerini gıdaya uygun silikonlu gres ile yağlayın.
Ürünü düz bir zemine koymama rağmen ürün sallanıyor.	Ayak lastikleri deforme olmuş olabilir.	Tedarikçi firmayı arayın.

8. CE BELGESİ

CANCAN®
• SINCE 1958 •



AT UYGUNLUK BEYANI
İMALATÇI ADI - ADRESİ

EC DECLARATION OF CONFORMITY
MANUFACTURER NAME - ADDRESS

CANCAN MEYVE PRESLERİ SAN. VE TİC. LTD. ŞTİ.

Modern Sanayi Sitesi 8030 SOK. No:15 ERENLER
Adapazarı – Sakarya, TURKEY

Aşağıda tanımlanmış olan ekipmanlar için 2006/42/AT Makina Emniyeti Yönetmeliği'nin uygulanabilen gerekliliklerinin yerine getirildiğini ve sorumluluğun alınmış olduğunu beyan ederiz.

We declare that the applicable requirements of the Machinery Directive 2006 / 42 / EC have been met and responsibility assumed for the equipment described below.

Aşağıda tanımlanan ürünler iç üretim kontrollerine bağlı olarak Firmamız tarafından kontrol edilmiştir.

The products described below have been inspected by our company in accordance with internal production controls.

ÜRÜN TANIMI :

EQUIPMENT DESCRIPTION :

DIKEY DOMATES DİLİMLEME MAKİNESİ

VERTICAL TOMATO SLICER

MODEL/ TİP :

MODEL/ TYPE :

1318-1 Dikey Domates Dilimleme Makinası (5mm)
1318-2 Dikey Domates Dilimleme Makinesi (7mm)
1318-3 Dikey Domates Dilimleme Makinesi (10mm)

1318-1 Vertical Tomato Slicer (5mm)
1318-2 Vertical Tomato Slicer (7mm)
1318-3 Vertical Tomato Slicer (10mm)

YÖNETMELİKLER:

DIRECTIVES:

Makina Emniyeti Yönetmeliği 2006 / 42 AT

Machinery Directive 2006 / 42 / EC

UYGULANAN UYUMLAŞTIRILMIŞ STANDARTLAR:

Regulations Applied acc. to HARMONIZE STANDARDS:

EN ISO 12100:2010

**TEKNİK DOSYAYI HAZIRLAMAKLA YETKİLİ OLAN KİŞİ ADI VE ADRESİ -
NAME AND ADDRESS OF THE PERSON AUTHORISED TO COMPILE THE TECHNICAL FILE:**

AD_SOYAD / NAME_SURNAME
GÖREV - POSITION
ADRESİ- ADDRESS

: Yusuf SAVUR
: Kalite Sorumlusu – Quality Control Supervisor
: Modern Sanayi Sitesi 8030 SOK. No:15
ERENLER / SAKARYA , TURKIYE

İMALATÇI ADINA - SIGNED ON BEHALF OF THE MANUFACTURER

AD_SOYAD- NAME_SURNAME
GÖREV - POSITION
YER /TARİH – PLACE / DATE
İMZA – SIGNATURE

: TUNÇ ÖZÜĞÜRLÜ
: Genel Müdür – General Manager
: SAKARYA / 27.04.2026
:

CANCAN

MEYVE PRESLERİ SAN. VE TİC. LTD. ŞTİ.
Yeşiltepe Mh. 8030 Sok. No:15 Erenler / SAKARYA
T : 0 264 291 4914 F: 0 264 291 49 45
A.Fuat Çobanoğlu D. : 199 037 8565
Mersis No: 01930037256500036 Tic.Sic.No:15280

9. GARANTİ

Garanti Şartları:

- 1- Ürünün bütün parçaları firmamızın garanti kapsamındadır.
- 2- Garanti süresi ürünün teslim tarihinden itibaren başlar ve aksi belirtilmedikçe bu süre 2 (iki) yıldır.
- 3- Ürünün garanti süresi içinde arızalanması durumunda tamir süre garanti süresine eklenir. Ürünün tamir süresi en fazla 30 (otuz) gündür. Bu süre ürünün satıcısı, bayi, acentesi, temsilciliği veya imalatçısından birisine bildirim tarihinden itibaren başlar.
- 4- Ürünün garanti süresi içinde gerek malzeme ve işçilik, gerekse montaj hatalarından dolayı arızalanması durumunda, işçilik masrafı ve değiştirilen parça bedeli ya da başka herhangi bir ad altında hiçbir ücret talep etmeksizin tamiri yapılacaktır.
- 5- Ürünün; - Teslim tarihinden itibaren garanti süresi içinde kalmak kaydıyla bir yıl içerisinde aynı arızayı üçten fazla tekrarlaması veya farklı arızaları dörtten fazla ortaya çıkması sonucu, mamulden yararlanamamanın süreklilik kazanması, - Tamir için geçen azami sürenin aşılması - Servis istasyonunun mevcut olmaması halinde satıcısı, bayi, acentesi, temsilciliği, ithalatçı ve ya imalatçısından birinin düzenleyeceği raporla arızanın taminin mümkün bulunmadığının belirlenmesi durumlarında ücretsiz olarak değiştirme işlemi yapılacaktır.
- 6- Garanti belgesi ile ilgili olarak çıkabilecek sorunlar için sanayi ve ticaret bakanlığı, tüketicinin ve ticaretin korunması genel müdürlüğüne başvurulabilir.

Aşağıdaki durumlar garanti kapsamı dışındadır:

- 1- Ürünün yetkili servis istasyonları dışında açıldığının ve tamir edildiğinin saptanması,
- 2- Ürünün doğal afetler, elektrik şebekesi, telefon hattı gibi dış ortamlardan gelen etkilerle veya yanlış bağlantı sonucu arızalanması,
- 3- Tüketicinin teslimden sonra, ürünün nakliyat esnasında arızalanması, düşürülmesi veya darbe ve hasar görmesi,
- 4- Ürünün kullanma kılavuzunda yer alan hususlara aykırı kullanılmasından kaynaklanan arızalar,
- 5- Ürün üzerindeki künvede ve garanti belgesindeki tarih ve seri numarası üzerinde tahrifat ve silinti yapılması,
- 6- Ürünün içerisinde veya mekanik bölümlerinde herhangi bir cisim düşürülmesi, sıvı akması veya üstünün örtülerek hava almasının engellenmesi halinde garanti kapsamı dışındadır.

ÜRÜNÜN
Markası : CANCAN

Modeli : Dikey Domates Dilimleme Makinesi

Cinsi :

Teslim Tarihi ve Yeri :

Seri Numara :

Garanti Süresi : 2 (iki) yıl

Azami Tamir Süresi : 30 (otuz) gün

YETKİLİ SATICI

Unvanı :

Adresi :

Telefonu :

Fatura Tarihi :

Fatura No :

Kaşesi / İmzası :

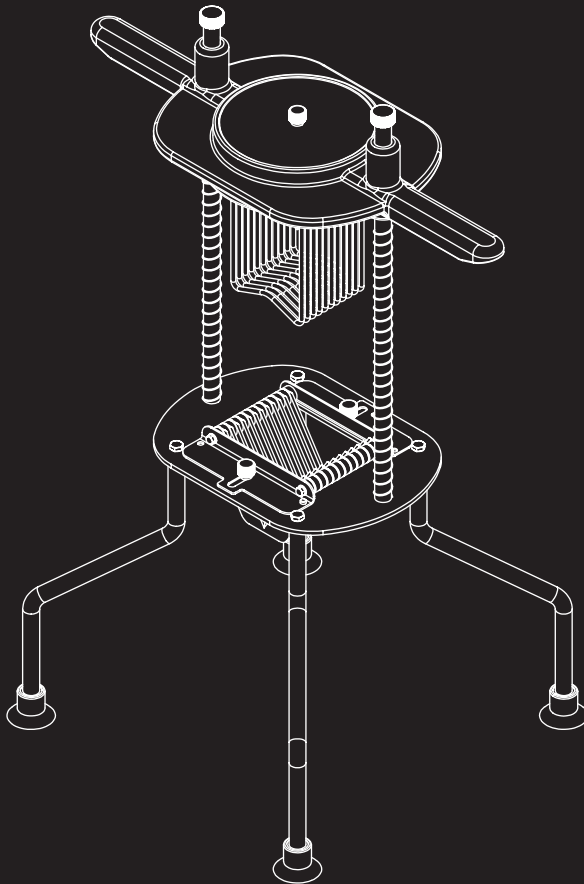
CANCAN
MAYTAY PRELİTİM MAKİNE LTD. ŞTİ.
Yenişehir Mah. 2. Kısım No: 15 Kat: 2 / 25000
Etiler / Beşiktaş / İstanbul / Türkiye
A.Ş. Garanti No: 159-201-0000
Mersis No: 01980030000000000000000000

Not / Note / ЗаметкиA series of horizontal dotted lines for writing notes, spanning the width of the page.

Not / Note / ЗаметкиA series of horizontal dotted lines for writing notes, spanning the width of the page.

VERTICAL TOMATO SLICER

USER GUIDE



CANCAN®

• SINCE 1958 •

horeca equipment for professional

CONTENTS

1 - INTRODUCTION	18
2 - GENERAL INFORMATION	18
3 - TECHNICAL SPECIFICATIONS	19
4 - INSTRUCTIONS FOR USE	
4.1 - Preparation	20
4.2 - Operation	20
4.3 - Cleaning	21
4.4 - Practical And Useful Information	24
5 - MAINTENANCE	24
6- SPARE PARTS DRAWINGS AND LIST	25
7 - TROUBLE SHOOTING	26
8 - CE CERTIFICATE	27
9- WARRANTY	28

1. INTRODUCTION

Cancan Vertical Tomato Slicer; ensures high quality and equal slices of its primary intended use for tomato and fruits like kiwi, strawberry, mushroom in places such as hotels, restaurants, fast food and catering companies etc. without using any force.

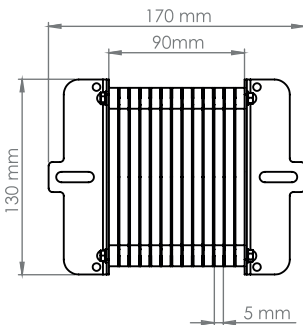
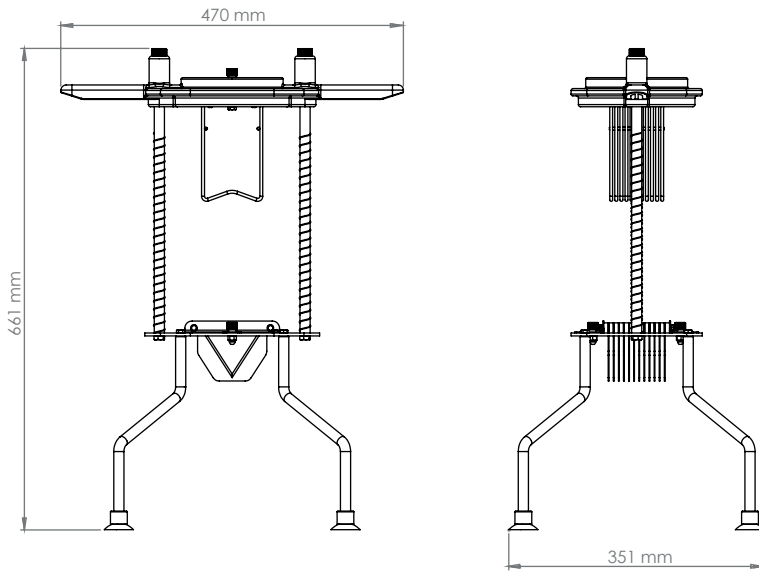
2. GENERAL INFORMATION

- First of all, thank you for choosing our company and your interest and trust in our products.
- Please read the instructions in this manual carefully to get the best performance from your product.
- Make sure those who will be using your product know what's included in this manual well before setting up your product.
- Do not clean or perform any maintenance on the product you bought before reading the manual.
- Keep your manual nearby your product to refer to it easily in any situation.
- The product box that you purchased includes;
 - 1 Vertical Tomato Slicer,
 - 1 User Manual.

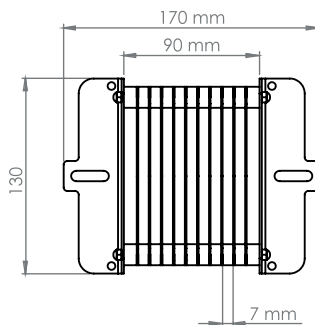
NOTE: If any part is damaged or missing, please notify the supplier of the situation within 3 days.

Please do not hesitate to consult us for any problem regarding the use of your product. Our company greatly cares your comments, suggestions and criticism on our products.

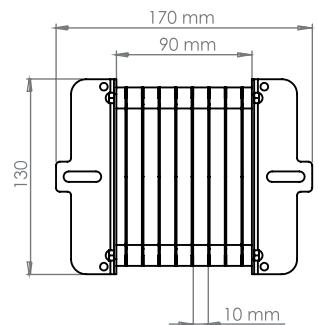
3. TECHNICAL SPECIFICATIONS



76368 Vertical Tomato Slicing Blade (5mm)



76369 Vertical Tomato Slicing Blade (7mm)



76370 Vertical Tomato Slicing Blade (10mm)

NOTE: Blades are optional. Slicer will be sent with a single Blade suiting your request. You may ask for other blades from the supplier as may be required.

4. INSTRUCTIONS FOR USE

4.1 Preparation

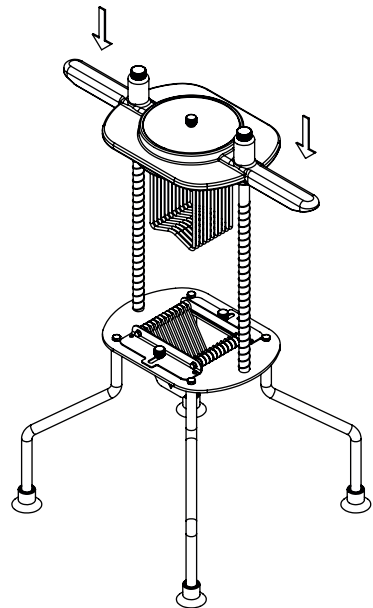
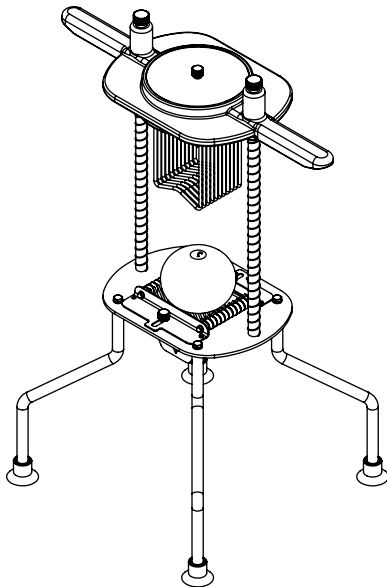
Your Product will be delivered ready for use. Product is put and secured in a box tailored for the product. Open the box. You don't need to use any sharp object or knife. Take your product out of the box and place it on the area you will use.

4.2 Operation

- Setup and first operation can be performed by the user.
- Place the Product on a flat and non-slippery surface.
- Make sure especially the Blade and the Pusher Block of the product are clean as they will be in contact with fruit and vegetable.

Warning: Blades are extremely sharp, be careful.

- Necessarily wash the fruit or the vegetable before cutting.
- Put the fruit or the vegetable in the Blade deck.
- We recommend you to place a suitable gastronomy tub under the blades to prevent sliced fruits or vegetables scatter around.
- Press the Pusher Arm with two hands in the arrow direction.



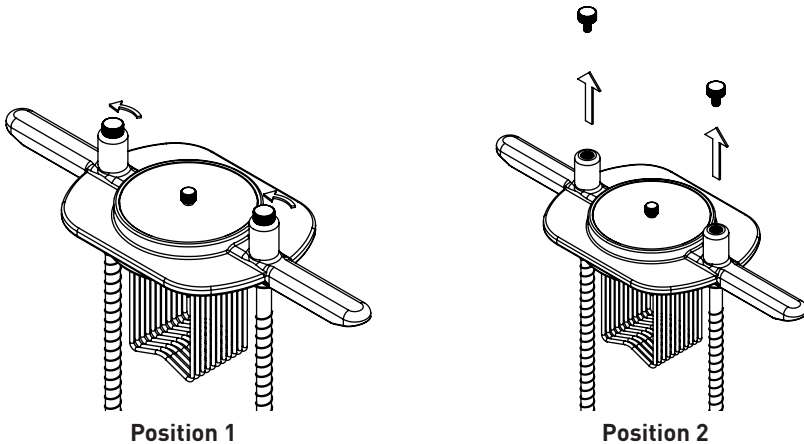
- You can repeat the slicing process performed above with the same steps for your other products.

Warning: Protect your hands against cuts as the blades are extremely sharp.

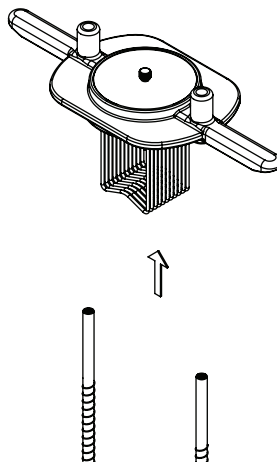
NOTE: Do not try to cut the fruits larger than the diameter of the slicing blade. Maximum diameter of potato you can cut in the machine is 8,5 cm.

4.3 Cleaning

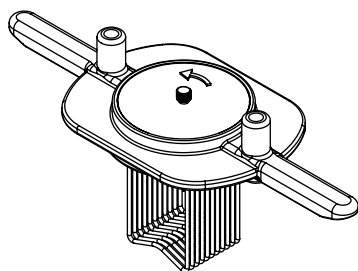
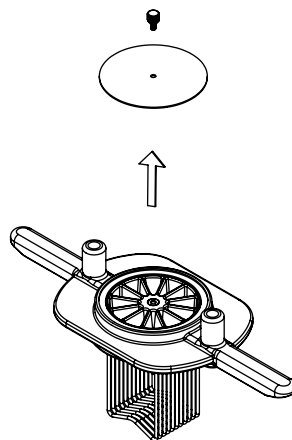
- Make sure your Product is clean before first use.
- Wash the Pusher Block and the Blade thoroughly before each use.
- In addition, in order to remove and wash the Pusher Block as may be required during the day, turn the Knurled Bolt in the arrow direction and take it from **Position 1** to **Position 2**.



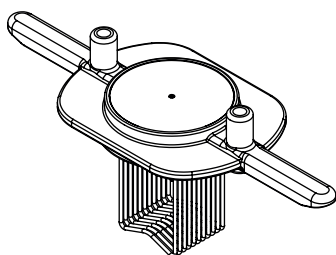
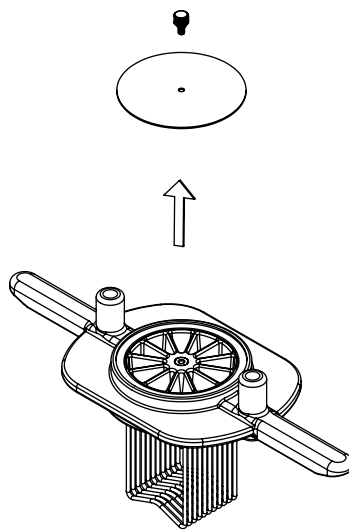
- Pull the Pusher Arm upwards in the arrow direction and remove it.



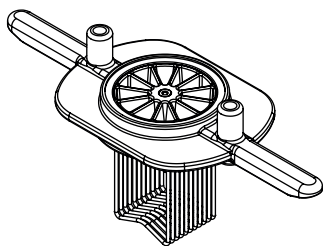
- Loosen the Knurled Bolt in the arrow direction and take it from **Position 1 to Position 2** to remove the Pusher Block.

**Position 1****Position 2**

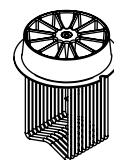
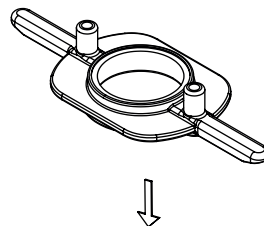
- Take the Pusher Block Sheet from **Position 1 to Position 2** and remove it.

**Position 1****Position 2**

- Take the Pusher Block from **Position 1** to **Position 2** and remove it from the Arm.

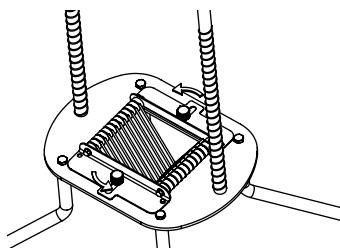


Position 1

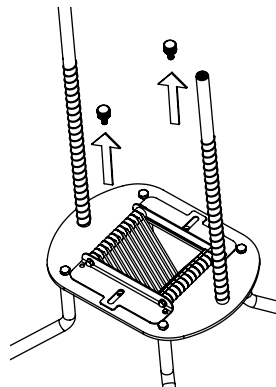


Position 2

- To remove the Blade loosen the Knurled Bolts in the arrow direction and take them from **Position 1** to **Position 2**.

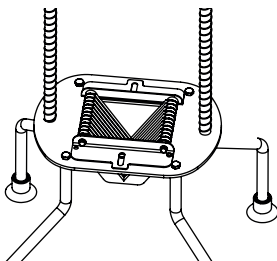
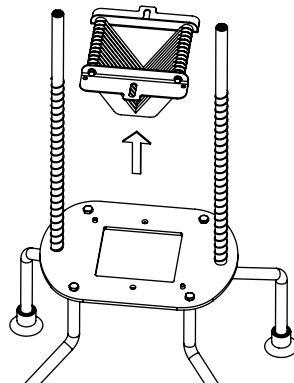


Position 1



Position 2

- Turn the Blade in the arrow direction and take it from **Position 1 to Position 2**, remove it from the machine.

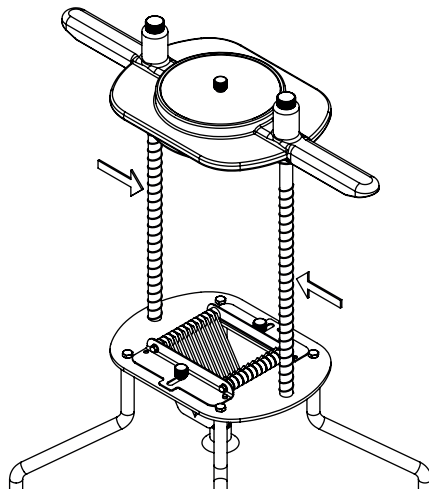
**Position 1****Position 2**

4.4 PRACTICAL AND USEFUL INFORMATION

- During cut, pressing the Pusher Arm with two hands enables you to get quality and equal slices.
- Be careful that the floor the machine will be put on is smooth and dry in order for the machine's non-slip rubber feet hold on to the floor.

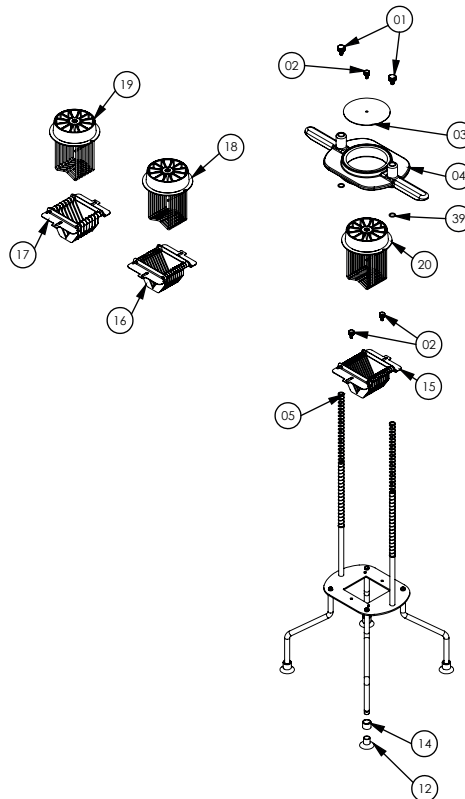
5. MAINTENANCE

- When required, lubricate the Slide Shafts shown with arrows with food grade white silicone grease.



Warning: Our company recommends only the use of our company's spare parts for renewal and replacement purpose.

6. SPARE PARTS DRAWINGS AND LIST



Part No	Reference No	Part Name
01	70786	M8 Knurled Bolt
02	70673	M6x16 Knurled Bolt
03	70819	MD Pusher Block Sheet
04	44149	MD Pusher Arm
05	16078	MD Spring
12	44158	Suction Cup Foot
14	44159	Suction Cup Outer Sleeve
15	76368	Vertical Tomato Slicer Blade [5mm](Assembled)
16	76369	Vertical Tomato Slicer Blade [7mm](Assembled)
17	76370	Vertical Tomato Slicer Blade [10mm](Assembled)
18	76391	Vertical Tomato Slicer Pusher Block [7mm](Assembled)
19	76392	Vertical Tomato Slicer Pusher Block [10mm](Assembled)
20	76390	Vertical Tomato Slicer Pusher Block [5mm](Assembled)
39	60092	O-ring [2,5xØ13]

7. TROUBLE SHOOTING

Problem	Possible Cause	Actions
Vegetable-Fruit not sliced appropriately.	Blade may be deformed.	Call the supplier.
	Pushing Wires may be deformed.	Call the supplier.
Pusher Arm is hard to move.	Slide Shafts may be unlubricated.	Lubricate the Slide Shafts with food grade white silicone grease.
Product shaking even though it's put on a flat surface.	Rubber Feet may be deformed.	Call the supplier.

8. CE CERTIFICATE

CANCAN®
• SINCE 1958 •



AT UYGUNLUK BEYANI
İMALATÇI ADI - ADRESİ

EC DECLARATION OF CONFORMITY
MANUFACTURER NAME - ADDRESS

CANCAN MEYVE PRESLERİ SAN. VE TİC. LTD. ŞTİ.

Modern Sanayi Sitesi 8030 SOK. No:15 ERENLER
Adapazarı – Sakarya, TURKEY

Aşağıda tanımlanmış olan ekipmanlar için 2006/42/AT Makina Emniyeti Yönetmeliği'nin uygulanabilen gerekliliklerinin yerine getirildiğini ve sorumluluğun alınmış olduğunu beyan ederiz.

We declare that the applicable requirements of the Machinery Directive 2006 / 42 / EC have been met and responsibility assumed for the equipment described below.

Aşağıda tanımlanan ürünler iç üretim kontrollerine bağlı olarak Firmamız tarafından kontrol edilmiştir.

The products described below have been inspected by our company in accordance with internal production controls.

ÜRÜN TANIMI :

EQUIPMENT DESCRIPTION :

DIKEY DOMATES DİLİMLEME MAKİNESİ

VERTICAL TOMATO SLICER

MODEL/ TİP :

MODEL/ TYPE :

1318-1 Dikey Domates Dilimleme Makinesi (5mm)
1318-2 Dikey Domates Dilimleme Makinesi (7mm)
1318-3 Dikey Domates Dilimleme Makinesi (10mm)

1318-1 Vertical Tomato Slicer (5mm)
1318-2 Vertical Tomato Slicer (7mm)
1318-3 Vertical Tomato Slicer (10mm)

YÖNETMELİKLER:

DIRECTIVES:

Makina Emniyeti Yönetmeliği 2006 / 42 AT

Machinery Directive 2006 / 42 / EC

UYGULANAN UYUMLAŞTIRILMIŞ STANDARTLAR:

Regulations Applied acc. to HARMONIZE STANDARDS:

EN ISO 12100:2010

**TEKNİK DOSYAYI HAZIRLAMAKLA YETKİLİ OLAN KİŞİ ADI VE ADRESİ -
NAME AND ADDRESS OF THE PERSON AUTHORISED TO COMPILE THE TECHNICAL FILE:**

AD_SOYAD / NAME_SURNAME
GÖREV - POSITION
ADRESİ- ADDRESS

: Yusuf SAVUR
: Kalite Sorumlusu – Quality Control Supervisor
: Modern Sanayi Sitesi 8030 SOK. No:15
ERENLER / SAKARYA , TURKIYE

İMALATÇI ADINA - SIGNED ON BEHALF OF THE MANUFACTURER

AD_SOYAD- NAME_SURNAME
GÖREV - POSITION
YER /TARİH – PLACE / DATE
İMZA – SIGNATURE

: TUNÇ ÖZÜĞÜRLÜ
: Genel Müdür – General Manager
: SAKARYA / 27.04.2026
:

CANCAN

MEYVE PRESLERİ SAN. VE TİC. LTD. ŞTİ.
Yeşiltepe Mh. 8030 Sok. No:15 Erenler / SAKARYA
T : 0 264 291 4914 F:0 264 291 49 45
A.Fuat Cebesoy M.D. : 199 037 8565
Mersis No: 0199037256500036 Tic.Sic.No:15280

Not / Note / Заметки

This image shows a full page of white paper with horizontal dotted lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page, providing a guide for handwriting or typing. There are no margins, text, or other markings on the page.

Not / Note / Заметки

A series of horizontal dotted lines for writing notes, spanning the width of the page.

Not / Note / Заметки

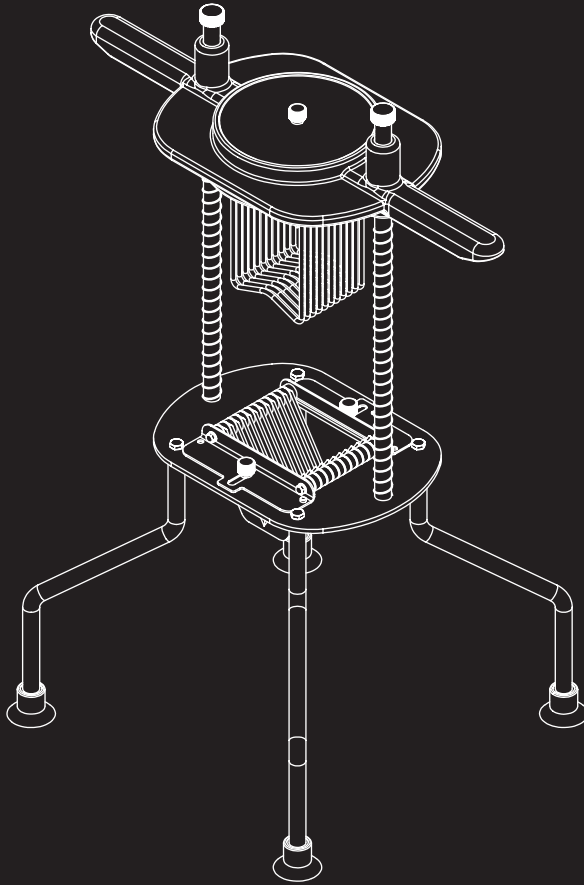
A series of horizontal dotted lines for writing notes.

DİKEY DOMATES DİLİMLEME MAKİNESİ

KULLANIM KILAVUZU

VERTICAL TOMATO SLICER

USER GUIDE



CANCAN®

• SINCE 1958 •

horeca equipment for professional