

M&R GASTRO SCHWEIZ

Fleisch- und Knochensägen (Bandsäge) – 0,75 kW / 1,5 kW

Professionelle Bandsägen für den Einsatz in Großküchen. Zwei Baugrößen: 545×590×900 mm, 45 kg (Verpackung 600×640×1090 mm) und 550×670×1540 mm, 75 kg (Verpackung 730×610×1700 mm). Betriebsleistungen: 0,75 kW bzw. 1,5 kW; Nennspannung 220–240 V; Leitung 3×1,5 mm². Betriebs- und Wartungsanweisungen vor Montage und Inbetriebnahme beachten.



Geltungsbereich: MRG.ETK.01 · MRG.ETK.02

M&R GASTRO
Professional

GELTUNGSBEREICH
2

REVISION
1.0

DATE
2026-08-17

Installation, Anschluss, Wartung und Reparaturen dürfen nur durch qualifiziertes Fachpersonal erfolgen.

M&R Gastro Service

shop@mr-gastro.ch · +41 58 668 69 69

mr-gastro.ch

FLEISCH- UND KNOCHENSÄGEN (BANDSÄGE) – 0,75 KW / 1,5 KW

Transport & Aufstellung

Installation & Anschluss

01 Transport & Aufstellung

- Gerät nicht per Hand tragen; zum Transport Gabelstapler oder Hubwagen verwenden.
- Gabelarme müssen unter das Gerät bis mehr als zur Hälfte reichen.
- Verpackung nach den örtlichen Vorschriften öffnen und entsorgen.
- Prüfen Sie nach dem Auspacken, ob alle Teile vorhanden sind und ob Transportschäden vorliegen.
- Alle Teile, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen, sind aus rostfreiem Stahl; Kunststoffteile sind mit Werkstoffsymbolen gekennzeichnet.

02 Installation & Anschluss

- Ist kein Standfuss (optional) vorhanden, die Säge auf einen Tisch stellen; Mindestabstand zur nächstliegenden Wand 1000 mm.
- Montage und Service müssen durch fachkundige, vom Hersteller autorisierte Personen erfolgen.
- Elektrischer Anschluss darf nur durch eine befugte Elektrofachkraft erfolgen.
- Stellen Sie sicher, dass die angeschlossene Spannung mit dem Typenschildwert übereinstimmt (220–240 V).
- Die Schutzerdung ist nach geltenden Normen und Sicherheitsregeln auszuführen und an die Erdungsschiene im nächstgelegenen Schaltschrank anzuschliessen.
- Netzanschluss mit Hauptsicherung und Fehlerstromschutz nach den jeweils gültigen Vorschriften ausführen.

Installation, Anschluss, Wartung und Reparaturen dürfen nur durch qualifiziertes Fachpersonal erfolgen.

FLEISCH- UND KNOCHENSÄGEN (BANDSÄGE) – 0,75 KW / 1,5 KW

Sicherheit

Bedienung

01 Sicherheit

- Vor Montage, Inbetriebnahme und Wartung die Anleitung sorgfältig lesen; falsche Montage oder Teilewechsel können zu Sachschaden oder Personenverletzung führen.
- Gerät nicht in schlecht beleuchteten Bereichen betreiben.
- Während des Betriebs niemals bewegliche Teile berühren.
- Nicht in der Nähe von brennbaren oder explosionsgefährdeten Stoffen aufstellen.
- Gerät nicht im Leerlauf laufen lassen.
- Nicht deutlich unter- oder überlasten (Kapazitätsgrenzen beachten).
- Keine Eingriffe ohne geeignete persönliche Schutzausrüstung vornehmen.
- Bei Brand- oder Flammenbildung sofort Gasventile (falls vorhanden) und elektrische Schalter ausschalten und Feuerlöscher verwenden; niemals Wasser zur Brandbekämpfung einsetzen.
- Schäden durch fehlende Erdung sind nicht gedeckt.

02 Bedienung

- Bedienfeld: A = STOP/aus, B = START/an, C = NOT-AUS.
- Vor dem ersten Einsatz die Aussenflächen und die Tischoberfläche mit einem feuchten Tuch abwischen und trocknen.
- Vor jeder Benutzung die Blattspannung prüfen: Spannkopf auf der Spannvorrichtung im Pfeil (+)-Sinn drehen, zum Lösen in Pfeil (–)-Richtung drehen.
- Mit dem Einstellknopf an der Tischplatte die Abstandshöhe zum Sägeblatt einstellen.
- Mit dem Höhenverstellknopf die Schnitthöhe einstellen.
- Die Handschutzvorrichtung aufsetzen.
- Netzstecker in die Steckdose einstecken.
- Not-Aus-Taster herausziehen (freigeben) und ON/Start drücken; prüfen, dass das Sägeblatt im Uhrzeigersinn läuft.
- Werkstück auf den Tisch legen und den Schnitt durchführen.
- Nach Ende der Arbeit OFF drücken und den Stecker ziehen.

Installation, Anschluss, Wartung und Reparaturen dürfen nur durch qualifiziertes Fachpersonal erfolgen.

FLEISCH- UND KNOCHENSÄGEN (BANDSÄGE) – 0,75 KW / 1,5 KW

Reinigung

Wartung

01 Reinigung

- Vor Reinigungsarbeiten sicherstellen, dass der Netzstecker nicht eingesteckt oder der Schalter ausgeschaltet ist.
- Alle mit dem Produkt in Kontakt stehenden Teile nach jedem Gebrauch reinigen.
- Spänebehälter nach jedem Gebrauch entleeren.
- Verwendete Reinigungsmittel müssen hygienisch sein.
- Keine Säuren oder säurehaltigen Stoffe zur Reinigung verwenden.
- Das Gerät nicht mit Wasser abspritzen oder vollständig mit Wasser waschen.

02 Wartung

- Wartungsarbeiten nur durch geschultes Personal durchführen lassen.
- Maschine alle 36 Stunden mit geeigneten Mitteln reinigen.
- Je nach Nutzungsintensität die Blattspannung kontrollieren; zum Einstellen die Spannkopf im Uhrzeigersinn drehen, zum Lösen gegen den Uhrzeigersinn.
- Sägeblattwechsel: Führungsblatt und Spannkopf lösen, Abdeckung öffnen und Sägeblatt entnehmen; neues Blatt einsetzen und Blattspannung einstellen.
- Die Maschine ist für eine Nutzungsdauer von 10 Jahren ausgelegt. Nach 10 Jahren oder nach 10000 Betriebsstunden zur Vollwartung an den Hersteller senden. Nach der Wartung und ggf. vorgenommenen Austauscharbeiten beträgt die Restlebensdauer 5 Jahre oder 5000 Betriebsstunden.

Installation, Anschluss, Wartung und Reparaturen dürfen nur durch qualifiziertes Fachpersonal erfolgen.

FLEISCH- UND KNOCHENSÄGEN (BANDSÄGE) – 0,75 KW / 1,5 KW

Störungsbehebung

Problem	Prüfung / Massnahme
Gerät läuft nicht an	Prüfen Sie, ob der Netzstecker eingesteckt ist. Bei Funktionsstörungen von Motor oder Steuerkreis läuft das Gerät nicht. Prüfen Sie die elektrischen Anschlüsse. Falls der NOT-AUS-Taster nicht freigegeben ist, freigeben.
Schneideergebnis unzureichend	Das Sägeblatt ist möglicherweise nicht gespannt – Spannung einstellen. Ist das Sägeblatt stumpf, Blatt ersetzen.
Sägeblatt wird übermässig heiss	Überprüfen Sie die Lager der Riemenscheiben. Bei Blockierung oder Festfressen den autorisierten Kundendienst kontaktieren.
Sicherheitsfunktionen oder Schnittqualität mangelhaft	Bei nicht einwandfreier Schnittqualität oder Ausfall einer Sicherheitsfunktion Gerät nicht weiter verwenden und den autorisierten Service kontaktieren.

Installation, Anschluss, Wartung und Reparaturen dürfen nur durch qualifiziertes Fachpersonal erfolgen.

M&R GASTRO SCHWEIZ

Scies à viande et à os (scie à ruban) – 0,75 kW / 1,5 kW

Scies professionnelles à ruban destinées aux cuisines industrielles.
Deux dimensions : 545×590×900 mm, 45 kg (emballage 600×640×1090 mm) et 550×670×1540 mm, 75 kg (emballage 730×610×1700 mm). Puissances 0,75 kW et 1,5 kW; tension 220–240 V; câble 3×1,5 mm². Lire les instructions de montage, d'utilisation et d'entretien avant mise en service.

Champ d'application: MRG.ETK.01 · MRG.ETK.02



M&R GASTRO
Professional

CHAMP D'APPLICATION
2

REVISION
1.0

DATE
2026-08-17

L'installation, le raccordement, l'entretien et les réparations doivent être réalisés par du personnel qualifié.

M&R Gastro Service

shop@mr-gastro.ch · +41 58 668 69 69

mrgastro.ch

SCIES À VIANDE ET À OS (SCIE À RUBAN) – 0,75 KW / 1,5 KW

Transport & mise en place

Installation & raccordement

01 Transport & mise en place

- Ne pas porter l'appareil à la main ; utiliser un chariot élévateur ou un transpalette pour le transport.
- Les fourches doivent passer sous l'appareil sur plus de la moitié de sa profondeur.
- Ouvrir et éliminer l'emballage conformément à la réglementation locale.
- Vérifier après déballage la complétude des pièces et l'absence de dommages de transport.
- Les pièces en contact avec les aliments sont en acier inoxydable ; les pièces en plastique sont repérées par leur symbole matière.

02 Installation & raccordement

- Si aucun pied (option) n'est présent, poser la scie sur une table à 1000 mm minimum du mur le plus proche.
- Le montage et l'entretien doivent être effectués par du personnel compétent et autorisé par le fabricant.
- La connexion à l'alimentation électrique doit être réalisée par une personne autorisée.
- Vérifier que la tension d'alimentation correspond à la valeur indiquée sur la plaque signalétique (220–240 V).
- La mise à la terre doit être réalisée conformément aux normes et règles de sécurité et raccordée à la borne de terre du coffret le plus proche.
- Le raccordement électrique doit comporter fusible principal et disjoncteur différentiel conformes à la réglementation en vigueur.

L'installation, le raccordement, l'entretien et les réparations doivent être réalisés par du personnel qualifié.

SCIES À VIANDE ET À OS (SCIE À RUBAN) – 0,75 KW / 1,5 KW

Sécurité

Utilisation

01 Sécurité

- Lire attentivement les instructions avant montage, mise en service et maintenance ; un montage ou un remplacement de pièces incorrect peut causer des dommages ou des blessures.
- Ne pas utiliser l'appareil dans des lieux insuffisamment éclairés.
- Ne jamais toucher les pièces mobiles pendant l'utilisation.
- Ne pas installer à proximité de matières inflammables ou explosibles.
- Ne pas faire fonctionner l'appareil à vide.
- Ne pas charger bien en dessous ou au-dessus de la capacité de l'appareil.
- Ne pas intervenir sans équipements de protection appropriés.
- En cas d'incendie ou d'explosion de flammes, couper rapidement (si présent) les vannes de gaz et les interrupteurs électriques et utiliser un extincteur ; n'utiliser jamais d'eau pour éteindre le feu.
- Les dommages causés par l'absence de mise à la terre ne seront pas couverts.

02 Utilisation

- Panneau de commande : A = STOP/arrêt, B = START/marche, C = ARRÊT D'URGENCE.
- Avant la première utilisation, essuyer et sécher les surfaces extérieures et la table avec un chiffon humide.
- Avant chaque utilisation, régler la tension de la lame : tourner le bouton de tension dans le sens de la flèche (+) pour tendre, dans le sens inverse (–) pour détendre.
- Ajuster la distance entre la lame et la table à l'aide de la manette de réglage d'épaisseur sur la table.
- Ajuster la hauteur de coupe avec la commande de réglage de hauteur.
- Installer le protège-main sur la scie.
- Brancher la fiche sur la prise.
- Retirer le bouton d'arrêt d'urgence pour le libérer et appuyer sur ON ; vérifier que la lame tourne dans le sens horaire.
- Placer le produit sur la table et commencer la coupe.
- À la fin, appuyer sur OFF et débrancher la fiche.

L'installation, le raccordement, l'entretien et les réparations doivent être réalisés par du personnel qualifié.

SCIES À VIANDE ET À OS (SCIE À RUBAN) – 0,75 KW / 1,5 KW

Nettoyage

Entretien

01 Nettoyage

- Avant le nettoyage, s'assurer que la fiche n'est pas branchée ou que l'interrupteur est coupé.
- Les pièces en contact avec le produit doivent être nettoyées après chaque utilisation.
- Vider le bac à copeaux après chaque utilisation.
- Veiller à ce que les produits de nettoyage utilisés soient hygiéniques.
- Ne pas utiliser d'acides ni de produits dérivés pour le nettoyage.
- Ne pas laver l'appareil à l'eau.

02 Entretien

- Maintenance effectuée uniquement par du personnel formé.
- Nettoyage périodique toutes les 36 heures avec des produits appropriés.
- Contrôler la tension de la lame en fonction de la fréquence d'utilisation ; pour tendre tourner la manette dans le sens horaire, pour détendre dans le sens antihoraire.
- Remplacement de la lame : desserrer la lame guide et la manette de tension, ouvrir le capot et retirer la lame ; monter une lame neuve et régler la tension.
- La scie est conçue pour une durée de service de 10 ans. Après 10 ans ou 10000 heures d'utilisation envoyer l'appareil en révision complète à l'usine. Après révision et éventuels remplacements, la scie disposera d'une durée d'utilisation supplémentaire de 5 ans ou 5000 heures.

L'installation, le raccordement, l'entretien et les réparations doivent être réalisés par du personnel qualifié.

SCIES À VIANDE ET À OS (SCIE À RUBAN) – 0,75 KW / 1,5 KW

Dépannage

Problème	Contrôle / mesure
L'appareil ne démarre pas	Vérifier que la fiche est branchée. En cas de défaillance du moteur ou du circuit de commande l'appareil ne fonctionnera pas. Contrôler les connexions électriques. Si le bouton d'arrêt d'urgence n'est pas réarmé, le réarmer.
Mauvaise coupe	La lame peut ne pas être tendue — régler la tension. Si la lame est émoussée, la remplacer.
La lame surchauffe excessivement	Contrôler les paliers des poulies. En cas de blocage, contacter le service agréé.
Fonctions de sécurité ou qualité de coupe défaillantes	Si la qualité de coupe n'est pas correcte ou si une fonction de sécurité ne fonctionne pas, ne pas utiliser l'appareil et contacter le service agréé.

L'installation, le raccordement, l'entretien et les réparations doivent être réalisés par du personnel qualifié.

M&R GASTRO SCHWEIZ

Seghe per carne e ossa (a nastro) – 0,75 kW / 1,5 kW

Seghe professionali a nastro per cucine industriali. Due versioni: 545×590×900 mm, 45 kg (imballo 600×640×1090 mm) e 550×670×1540 mm, 75 kg (imballo 730×610×1700 mm). Potenze 0,75 kW e 1,5 kW; tensione 220–240 V; cavo 3×1,5 mm². Leggere attentamente le istruzioni prima del montaggio e dell'uso.

Campo di applicazione: MRG.ETK.01 · MRG.ETK.02



M&R GASTRO
Professional

CAMPO DI APPLICAZIONE
2

REVISION
1.0

DATE
2026-08-17

Installazione, collegamento, manutenzione e riparazioni devono essere eseguiti esclusivamente da personale qualificato.

M&R Gastro Service

shop@mr-gastro.ch · +41 58 668 69 69

mr-gastro.ch

SEGHE PER CARNE E OSSA (A NASTRO) – 0,75 KW / 1,5 KW

Trasporto & posizionamento

Installazione & collegamento

01

Trasporto & posizionamento

- L'apparecchio non va trasportato a mano; usare carrello elevatore o transpallet per il trasporto.
- I forche devono inserirsi sotto l'apparecchio per oltre la metà della sua profondità.
- Aprire e smaltire l'imballo secondo la normativa nazionale.
- Controllare dopo lo scarico che tutte le parti siano presenti e che non ci siano danni da trasporto.
- Le parti a contatto con gli alimenti sono in acciaio inossidabile; le parti in plastica sono contrassegnate con il simbolo del materiale.

02

Installazione & collegamento

- Se non è presente il piede (opzionale), posizionare la sega su un tavolo con distanza di 1000 mm dalla parete più vicina.
- Montaggio e assistenza devono essere eseguiti da personale qualificato e autorizzato dal costruttore.
- Il collegamento alla rete elettrica deve essere effettuato da personale abilitato.
- Verificare che la tensione di rete corrisponda al valore riportato sulla targhetta (220–240 V).
- La messa a terra deve essere eseguita secondo le norme e collegata alla linea di terra del quadro più vicino.
- Il collegamento elettrico deve prevedere interruttore generale e dispositivo di protezione differenziale secondo le normative vigenti.

Installazione, collegamento, manutenzione e riparazioni devono essere eseguiti esclusivamente da personale qualificato.

SEGHE PER CARNE E OSSA (A NASTRO) – 0,75 KW / 1,5 KW

Sicurezza

Utilizzo

01 Sicurezza

- Prima del montaggio, dell'avviamento e della manutenzione leggere attentamente le istruzioni; montaggi o sostituzioni errate possono provocare danni o lesioni.
- Non utilizzare l'apparecchio in locali con illuminazione insufficiente.
- Non toccare parti in movimento durante l'uso.
- Non montare vicino a materiali infiammabili o esplosivi.
- Non far funzionare l'apparecchio a vuoto.
- Non sovraccaricare né sottocaricare in modo significativo rispetto alla capacità.
- Non intervenire senza dispositivi di protezione appropriati.
- In caso di incendio o di fiammata, chiudere rapidamente (se presenti) valvole del gas e interruttori elettrici e usare un estintore; non usare mai acqua per spegnere le fiamme.
- I danni dovuti alla mancata messa a terra non saranno coperti.

02 Utilizzo

- Pannello di controllo: A = STOP/spento, B = START/acceso, C = pulsante di emergenza.
- Prima del primo utilizzo pulire e asciugare le superfici esterne e il piano con un panno umido.
- Prima di ogni uso regolare la tensione della lama: girare la manopola di tensionamento nella direzione della freccia (+) per tendere, nella direzione opposta (-) per allentare.
- Regolare la distanza della lama dal piano con la leva di regolazione dello spessore sul tavolo.
- Regolare l'altezza di taglio con la manopola di regolazione dell'altezza.
- Montare la protezione per la mano sulla sega.
- Inserire la spina nella presa.
- Sbloccare il pulsante di emergenza e premere ON; verificare che la lama ruoti in senso orario.
- Posizionare il prodotto sul piano e avviare il taglio.
- Al termine premere OFF e togliere la spina dalla presa.

Installazione, collegamento, manutenzione e riparazioni devono essere eseguiti esclusivamente da personale qualificato.

SEGHE PER CARNE E OSSA (A NASTRO) – 0,75 KW / 1,5 KW

Pulizia

Manutenzione

01 Pulizia

- Prima della pulizia assicurarsi che la spina non sia inserita o che l'interruttore sia spento.
- Le parti a contatto con il prodotto devono essere pulite dopo ogni utilizzo.
- Svuotare il contenitore di trucioli dopo ogni uso.
- I prodotti per la pulizia devono essere igienici.
- Non utilizzare acidi o loro derivati per la pulizia.
- Non lavare l'apparecchio con acqua.

02 Manutenzione

- La manutenzione deve essere eseguita solo da personale formato.
- Pulizia periodica ogni 36 ore con prodotti idonei.
- Controllare la tensione della lama in funzione dell'uso; per tendere girare la manopola in senso orario, per allentare in senso antiorario.
- Cambio della lama: allentare la lama guida e la manopola di tensione, aprire il coperchio ed estrarre la lama; montare una lama nuova e regolare la tensione.
- La sega è progettata per una durata di 10 anni. Dopo questo periodo o dopo 10000 ore di funzionamento inviare l'apparecchio per una revisione completa in fabbrica. Dopo revisione e eventuali sostituzioni, la vita utile aggiuntiva sarà di 5 anni o 5000 ore.

Installazione, collegamento, manutenzione e riparazioni devono essere eseguiti esclusivamente da personale qualificato.

SEGHE PER CARNE E OSSA (A NASTRO) – 0,75 KW / 1,5 KW

Risoluzione dei problemi

Problema	Controllo / intervento
La macchina non si avvia	Controllare che la spina sia inserita. Se ci sono guasti al motore o al circuito di controllo la macchina non parte. Verificare i collegamenti elettrici. Se il pulsante di emergenza non è sganciato, sganciarlo.
Scarsa qualità di taglio	La lama potrebbe non essere tesa — regolare la tensione. Se la lama è smussata sostituirla.
La lama si surriscalda eccessivamente	Controllare i cuscinetti delle pulegge. In caso di bloccaggio contattare l'assistenza autorizzata.
Funzioni di sicurezza o qualità di taglio non conformi	Se la qualità di taglio non è adeguata o una funzione di sicurezza non funziona, non utilizzare la macchina e contattare l'assistenza autorizzata.

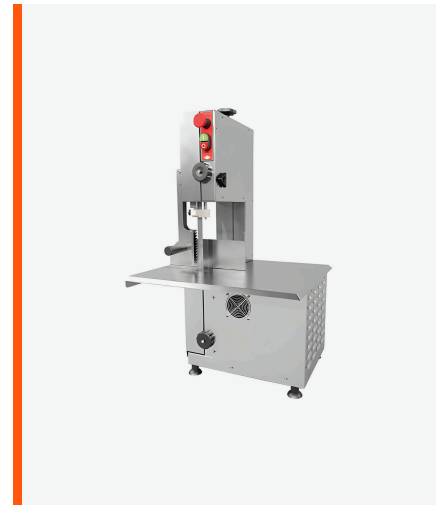
Installazione, collegamento, manutenzione e riparazioni devono essere eseguiti esclusivamente da personale qualificato.

M&R GASTRO SCHWEIZ

Meat and bone band saws – 0.75 kW / 1.5 kW

Professional band saws for meat and bone intended for industrial kitchens. Two sizes: 545×590×900 mm, 45 kg (pack 600×640×1090 mm) and 550×670×1540 mm, 75 kg (pack 730×610×1700 mm). Power ratings 0.75 kW and 1.5 kW; supply 220–240 V; cable 3×1.5 mm². Read installation, operation and maintenance instructions before mounting and use.

Scope: MRG.ETK.01 · MRG.ETK.02



M&R GASTRO
Professional

SCOPE
2

REVISION
1.0

DATE
2026-08-17

Installation, connection, maintenance and repairs must only be carried out by qualified personnel.

M&R Gastro Service

shop@mr-gastro.ch · +41 58 668 69 69

mr-gastro.ch

MEAT AND BONE BAND SAWS – 0.75 KW / 1.5 KW

Transport & positioning

Installation & connection

01 Transport & positioning

- Do not carry the machine by hand; use a forklift or pallet truck for transport.
- Forks must reach under the machine for more than half its depth.
- Open and dispose of packaging according to local regulations.
- After unpacking, check that all parts are present and that there is no transport damage.
- All food-contact parts are stainless steel; plastic parts are marked with the material symbol.

02 Installation & connection

- If optional legs are not fitted, place the saw on a bench with a 1000 mm clearance to the nearest wall.
- Assembly and service must be performed by trained personnel authorised by the manufacturer.
- Electrical connection must be carried out by a qualified person.
- Ensure the supply voltage matches the value on the nameplate (220–240 V).
- Earthing must be installed according to standards and safety rules and connected to the earth line in the nearest panel.
- Electrical connection must include main fuse and residual-current protection in accordance with applicable regulations.

Installation, connection, maintenance and repairs must only be carried out by qualified personnel.

MEAT AND BONE BAND SAWS – 0.75 KW / 1.5 KW

Safety

Operation

01 Safety

- Read the instructions carefully before mounting, commissioning and maintenance; incorrect assembly or part replacement may cause damage or personal injury.
- Do not operate the machine in areas with insufficient lighting.
- Never touch moving parts while the machine is running.
- Do not install near flammable or explosive substances.
- Do not run the machine unloaded.
- Do not load the machine well below or above its capacity.
- Do not intervene without appropriate personal protective equipment.
- In case of fire or flash flame, quickly shut off gas valves (if any) and electrical switches and use a fire extinguisher; never use water to extinguish flames.
- Damages resulting from lack of earthing are not covered.

02 Operation

- Control panel: A = STOP/off button, B = START/on button, C = Emergency stop button.
- Before first use wipe external surfaces and table with a damp cloth and dry.
- Before each use set blade tension: turn the tension knob in the arrow (+) direction to tighten; turn in the opposite (–) direction to loosen.
- Use the table thickness adjustment to set the distance to the blade.
- Use the height adjustment knob to set cutting height.
- Install the hand guard.
- Plug the power cord into the mains socket.
- Release the EMERGENCY STOP and press ON; ensure the saw blade rotates clockwise.
- Place the product on the table and start cutting.
- When finished press OFF and unplug the machine.

Installation, connection, maintenance and repairs must only be carried out by qualified personnel.

MEAT AND BONE BAND SAWS – 0.75 KW / 1.5 KW

Cleaning

Maintenance

01 Cleaning

- Before cleaning make sure the plug is not in the socket or the switch is off.
- Parts in contact with the product must be cleaned after each use.
- Empty the chip box after each use.
- Ensure cleaning products used are hygienic.
- Do not use acids or acid-based products for cleaning.
- Do not wash the machine with water.

02 Maintenance

- Maintenance must be performed only by trained personnel.
- Periodic cleaning every 36 hours using suitable products.
- Check blade tension according to usage frequency; to tension turn the knob clockwise, to loosen turn counterclockwise.
- To change the blade: loosen the guide blade and blade tension knob, open the cover and remove the blade; fit a new blade and adjust tension.
- The saw is designed for a service life of 10 years. After this period or after 10000 hours of use the machine must be sent to the factory for full maintenance. After maintenance and any required replacements the saw will have an additional service life of 5 years or 5000 hours.

Installation, connection, maintenance and repairs must only be carried out by qualified personnel.

MEAT AND BONE BAND SAWS – 0.75 KW / 1.5 KW

Troubleshooting

Problem	Check / action
Machine will not start	Check that the mains plug is inserted. If the motor or control circuit is faulty the machine will not run. Check electrical connections. If the EMERGENCY STOP is not released, release it.
Poor cutting performance	The saw blade may not be tensioned — adjust tension. If the blade is dull, replace it.
Saw blade overheats	Check pulley bearings. If there is seizure or binding contact authorised service.
Safety functions or cutting quality defective	If cutting quality is unacceptable or any safety function fails, do not use the machine and contact authorised service.

Installation, connection, maintenance and repairs must only be carried out by qualified personnel.