

CUBE s.r.l.
MACCHINE PER GELATI

cube 750 | cube 1.5



manuale di istruzione ed uso
user manual | translated from Italian



MADE IN ITALY

1. DATI DI IDENTIFICAZIONE DEL PRODUTTORE

PUNTO	DESCRIZIONE
Produttore	CUBE Srl
Codice Fiscale / Partita IVA	02396240182
Indirizzo	Via Mezzadra, 10
CAP / Città / Paese	27054 - Montebello della Battaglia (Pavia) Italia
Telefono	+39 (0383) 890114
Fax	+39 (0383) 890114
E-mail	mancin@cubeitaly.com

2. DATI DI IDENTIFICAZIONE DEL PRODOTTO

PUNTO	CUBE 750	CUBE 1.5
Tipo	Macchina per gelato	Macchina per gelato
Modello	Cube 750	Cube 1.5
Anno di produzione	Vedi targa sulla macchina	Vedi targa sulla macchina
Numero di matricola	Vedi targa sulla macchina	Vedi targa sulla macchina

3. DATI TECNICI DEL PRODOTTO

PUNTO	CUBE 750	CUBE 1.5
Capacità massima (g)	750	1500
Larghezza (cm/in)	30/11,8	35/13,8
Altezza (cm/in)	30/11,8	35/13,8
Profondità (cm/in)	30/11,8	35/13,8
Peso (kg/lbs)	16/35,3	25/55,1
Tensione (VAC)	220 o 110 *	220 o 110 *
Frequenza (Hz)	50 o 60 *	50 o 60 *
Potenza (W)	140	440
Corrente assorbita (A)	1,5	2,5
Tipo gas utilizzato	R134a	R404a
Quantità gas carica (g)	70	85

* vedi targa sulla macchina.

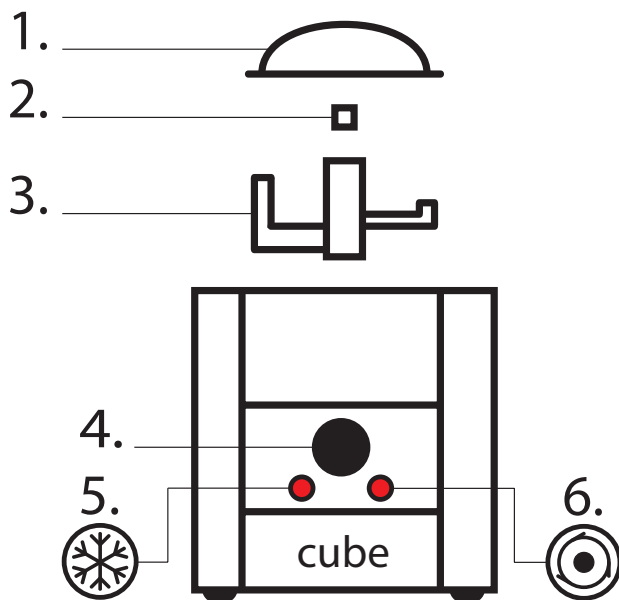
4. AVVERTENZE DI SICUREZZA

! Nota importante: Il mancato rispetto delle informazioni di seguito possono compromettere il buon funzionamento della macchina.

Quando si utilizzano apparecchi elettrici, devono essere sempre prese misure di sicurezza, comprese le seguenti:

- Leggere con attenzione questo libretto di istruzioni prima di utilizzare la macchina;
- Conservate questo manuale d'uso per ulteriori consultazioni;
- E' pericoloso modificare la macchina in qualsiasi sua parte;
- Installare la macchina rispettando le norme comunitarie sugli apparecchi elettrici;
- Prima della installazione e dell'utilizzo verificare la tensione di rete, come indicato sulla targhetta posta sulla macchina;
- In caso la spina non si adatti nella presa, farla sostituire da un operatore qualificato;
- Il costruttore / rivenditore non è responsabile dell'impianto elettrico esistente;
- Il costruttore / rivenditore non è responsabile per danni rilevanti da uso improprio ed irragionevole e da riparazioni effettuate da personale non qualificato;
- Non consentire l'uso della macchina a minori e a persone con ridotte capacità psicofisiche sensoriali;
- Non posizionare la macchina e/o il cavo in prossimità di fonti di calore;
- Mantenere una distanza di almeno 15 cm, su tutti i lati da pareti od oggetti che potrebbero limitare la circolazione dell'aria, surriscaldando la macchina;
- Evitare il contatto con parti in movimento;
- Utilizzare sempre la macchina con il coperchio in posizione;
- Tenere sempre le mani e gli utensili fuori dal contenitore durante il funzionamento per evitare la possibilità di lesioni personali o danni alla macchina. La paletta può essere usata, ma deve essere utilizzata solo quando l'apparecchio non è in funzione;
- L'uso di questa macchina comporta alcune regole comuni agli apparecchi elettrici:
 - > Siate certi che la macchina sia spenta prima di inserire o rimuovere la spina dalla presa;
 - > Non toccare la macchina con mani e piedi bagnati o umidi;
 - > Per evitare scosse elettriche, non versare sopra o immergere il cavo, la spina, il corpo principale, il motore o altre parti elettriche non rimovibili, di questo apparecchio in acqua o altro liquido;
 - > Non forzare il cavo di alimentazione della macchina;
 - > Disinserire la spina di alimentazione elettrica quando la macchina non viene utilizzata, prima del montaggio, prima della rimozione di parti e prima di qualsiasi operazione di pulizia;
 - > In caso di guasto o malfunzionamento, spegnere la macchina e rivolgersi ad un centro di assistenza autorizzato dal costruttore;
 - > Non utilizzare la macchina con cavo o spina danneggiati, o in caso di guasti, o in caso di cadute;
 - > L'uso di accessori non consigliati o venduti dal produttore / rivenditore autorizzato può provocare incendi, scosse elettriche o lesioni;
 - > Gli elementi dell'imballaggio (polistirolo, plastica) non devono essere lasciati alla portata di minori.

5. COMPONENTI PRINCIPALI: CUBE 750 | CUBE 1.5



1. COPERCHIO - protegge il prodotto durante la sua preparazione ed è munito di sicurezza (la spatola si ferma quando viene rimosso).
2. POMOLO GODRONATO - blocca il posizione la spatola girante durante il funzionamento della macchina. Se svitato, consente la estrazione della spatola per le operazioni di pulizia e manutenzione.
3. SPATOLA GIRANTE - effettua la miscelazione e la produzione del prodotto portandolo in prossimità delle pareti della vasca raffreddate dal compressore.
4. TEMPORIZZATORE - gestisce il tempo di funzionamento della macchina per il ciclo di lavorazione e svolge anche la funzione di interruttore generale.
5. INTERRUTTORE LUMINOSO COMPRESSORE DI RAFFREDDAMENTO - aziona il compressore (posizione "I" e luce accesa) e lo arresta (posizione "0" e luce spenta).
6. INTERRUTTORE LUMINOSO MOTORIDUTTORE DI ROTAZIONE SPATOLA - aziona il motoriduttore di rotazione spatola (posizione "I" e luce accesa) e lo arresta (posizione "0" e luce spenta).

6. AVVERTENZE GENERALI

- Assicurarsi , prima di eseguire qualsiasi operazione, che la spina della corrente elettrica sia inserita;
- **Non spegnere il pulsante di raffreddamento (5) prima di aver terminato la preparazi-**

one del gelato; se ciò dovesse accadere, il dispositivo di sicurezza del compressore non permetterà il proseguimento del raffreddamento per 5-6 minuti;

- Assicurarsi che la miscela impiegata sia fredda;
- Per diminuire i tempi di esecuzione, si consiglia di accendere l'interruttore del freddo (5) circa 5 minuti prima di versare la miscela;
- Ricordarsi di non superare la quantità massima di:
 - > gr. 750 (CUBE 750)
 - > gr. 1500 (CUBE 1.5);
- Accertarsi del corretto posizionamento della pala (3) e del pomolo (2) di fissaggio, prima di porre la miscela;
- Qualora il gelato divenisse troppo consistente, interverrà il dispositivo di sicurezza ed il motore si arresterà. Spegnerne l'interruttore della pala (6) ed estrarre il gelato con la paletta in dotazione.

PERICOLO! Anche se il coperchio è munito di sicurezza (la spatola si ferma quando viene rimosso), non togliere il coperchio (1) senza spegnere la pala (3 e 6) poiché potrebbe causare lesioni fisiche.

Qualora la ricetta richieda l'aggiunta di ingredienti a pezzi (ex. scaglie di cioccolato, uvetta, meringhe, ecc.) spegnere l'interruttore della pala (6), togliere il coperchio (1), aggiungere gli ingredienti, riposizionare il coperchio (1) e accendere l'interruttore (6).

Il costruttore / rivenditore declinano ogni responsabilità per uso scorretto del prodotto.

7. ISTRUZIONI PER L'USO

! Nota importante: ricordarsi di posizionare il coperchio nella posizione corretta poiché è munito di sicurezza (la spatola si ferma quando viene rimosso).

1. Posizionare la pala (3) e avvitare il pomolo (2);
2. Inserire la spina della corrente elettrica e ruotare il timer (4) in senso orario fino a 60 minuti;
3. Azionare l'interruttore del freddo (5);
4. Versare la miscela fredda e mettere il coperchio (1);
5. Azionare l'interruttore della pala (6);
6. In base al tipo di miscela usata, il gelato sarà pronto in 20-35 minuti. Spegnerne quindi gli interruttori (5 e 6) portare il timer (4) in posizione zero, ruotando l'indice verso sinistra;
7. Togliere il coperchio (1) ed estrarre il gelato con la paletta in dotazione.

8. PULIZIA DELLA MACCHINA

PERICOLO! Prima di effettuare la pulizia della macchina, assicurarsi che la spina sia staccata.

1. La pala (3) e il pomolo (2) in acciaio inox possono essere lavati in lavastoviglie.
2. Per la pulizia del coperchio (1), si consiglia un programma corto e a bassa temperatura.

3. Con una spugna asportare i residui di gelato, quindi lavare con acqua e asciugare con un panno morbido.

9. MANUTENZIONE

La macchina non necessita di manutenzione, tranne le operazioni di pulizia riportate nel punto precedente. In caso di necessità di riparazione o manutenzione della macchina, Vi preghiamo di portare il prodotto ad un nostro rivenditore. Per ulteriori informazioni, consulta il nostro sito internet: www.cubeitaly.com.

10. SMALTIMENTO

La macchina è realizzata con materiali non biodegradabili. Portare la macchina in un deposito autorizzato per lo smaltimento.

INFORMAZIONE AGLI UTENTI



Ai sensi delle vigenti Leggi relative allo smaltimento dei rifiuti provenienti da apparecchiature elettriche, con riferimento alle Direttive 2005/95/CEE, 2005/96/CEE e 2003/108/CEE relative alla " Riduzione dell'uso di sostanze pericolose nelle apparecchiature elettriche ed elettroniche, nonché allo smaltimento dei rifiuti" si fa presente all'Utente finale che:

- Il simbolo del cassonetto barrato indica che il prodotto alla fine della propria vita deve essere raccolto separatamente dagli altri rifiuti;
- Lo smaltitore dovrà pertanto conferire l'apparecchiatura giunta a fine vita agli idonei centri di raccolta differenziata per l'avvio successivo al riciclaggio, al trattamento ed allo smaltimento ambientalmente compatibile;
- Questo per evitare possibili effetti negativi sull'ambiente e sulla salute nonché per favorire il riciclo dei materiali di cui è composta l'apparecchiatura;
- Lo smaltimento abusivo del prodotto da parte dell'utente comporta l'applicazione delle sanzioni amministrative previste dalle Leggi e Regolamenti in vigore all'atto dello smaltimento.

11. ALCUNE RICETTE

*! Nota importante: la ricette sono adatte per la CUBE 750.
Raddoppiate le dosi per la CUBE 1.5.*

Crema Base

Ingredienti: 125g zucchero | 150ml panna da montare | 450ml latte intero | 4 tuorli d'uovo | un pizzico di sale | una bustina di vanillina (optional)

Procedura: Lavorare le uova, lo zucchero fino e il sale ad ottenere un compost ben spumoso. Unire il latte e la vanillina e scaldare lentamente senza far bollire (80°C). Far raffreddare e porre nella CUBE seguendo le istruzioni d'uso.

Gelato Fior di Latte

Ingredienti: 150g zucchero | 300ml panna da montare | 300ml latte intero | un pizzico di sale | una bustina di vanillina (optional)

Procedura: Unire tutti gli ingredienti e scaldare lentamente senza far bollire (80°C). Far raffreddare e porre nella CUBE seguendo le istruzioni d'uso.

Partendo da queste basi, si possono creare:

Gelato al Cioccolato: aggiungere alla base 100g di cioccolato fondente e 2 cucchiari di cacao amaro.

Gelato al Caffè: aggiungere alla base 2 tazze di caffè espresso.

Gelato alla Nocciola: aggiungere alla base 60g di nocciole finemente pestate (che possono essere sostituite con mandorle o pistacchi).

Gelato alla Frutta

Ingredienti: 300g di frutta ben matura | 200g zucchero | 200ml acqua

Procedura: Questa ricetta può essere realizzato con albicocche, banane, fragole, meloni, lamponi, ananas, a seconda delle stagioni. Fare bollire l'acqua con lo zucchero, aggiungere la frutta frullata, far raffreddare e porre nella CUBE seguendo le istruzioni d'uso.

Per ulteriori ricette, visitate il nostro sito internet: www.cubeitaly.com.



Dichiarazione CE di Conformità
Direttiva 2006/42/CEE (Allegato II parte A)

Il Fabbricante: Cube Srl

Con indirizzo: Via Mezzadra, 10

Città: 27054 - Montebello della Battaglia (Pavia) Italia

Dichiara che la macchina: Macchina per gelato

Modelli: CUBE 750 | CUBE 1.5

Codifica anno di costruzione e numero di matricola macchina: dati riportati nella targhetta identificativa posta sul lato inferiore della macchina (XX.nnnn).

XX = ultime due cifre dell'anno (ex. 12 per 2012)

nnnn = numero di matricola a partire dal numero 0001

è conforme alle disposizioni della direttiva macchine (direttiva 2006/422 CEE), e successivi emendamenti;

è conforme alle disposizioni delle seguenti altre direttive:

- Direttiva 2006/95/CEE sulla bassa tensione;
- Direttiva 2004/108/CEE sulla compatibilità elettromagnetica.

Inoltre dichiara che sono state applicate le seguenti norme armonizzate:

UNI EN 12100:2009 - Sicurezza del macchinario - Principi di progettazione

UNI EN 14121:2009 - Sicurezza del macchinario - Valutazione del rischio

UNI EN 13570:2010 - Food Processing machinery - Mixers and mixing machines - Safety and hygiene requirements

UNI EN 1672 - 2:2009 - Macchine per l'industria alimentare - Concetti di base - Requisiti di igiene

Luogo di emissione: Montebello della Battaglia

Data di emissione:

Amministratore
Enrico Mancin

Documentazione tecnica per le macchine sono disponibili presso il Costruttore.

Il Referente per la costituzione del fascicolo tecnico è il Sig. Enrico Mancin.

Con indirizzo Via Mezzadra, 10 | 27054 - Montebello della Battaglia (Pavia) Italy

1. MANUFACTURER INFORMATION

INFORMATION	DESCRIPTION
Manufacturer	CUBE Srl
Italian Fiscal Code / VAT	02396240182
Address	Via Mezzadra, 10
Postal Code / City / Country	27054 - Montebello della Battaglia (Pavia) Italy
Telephone	+39 (0383) 890114
Fax	+39 (0383) 890114
E-mail	mancin@cubeitaly.com

2. PRODUCT DESCRIPTION

INFORMATION	CUBE 750	CUBE 1.5
Type	Ice cream machine	Ice cream machine
Model	Cube 750	Cube 1.5
Date of manufacture	Refer to serial number plate	Refer to serial number plate
Serial number	Refer to serial number plate	Refer to serial number plate

3. TECHNICAL PRODUCT INFORMATION

INFORMATION	CUBE 750	CUBE 1.5
Capacity (g)	750	1500
Length (cm/in)	30/11,8	35/13,8
Height (cm/in)	30/11,8	35/13,8
Depth (cm/in)	30/11,8	35/13,8
Weight (kg/lbs)	16/35,3	25/55,1
Voltage (VAC)	220 or 110 *	220 or 110 *
Frequency (Hz)	50 or 60 *	50 or 60 *
Power (W)	140	440
Absorbed electricity (A)	1,5	2,5
Type of gas used	R134a	R404a
Full gas capacity (g)	70	85

* refer to the serial number plate on the machine.

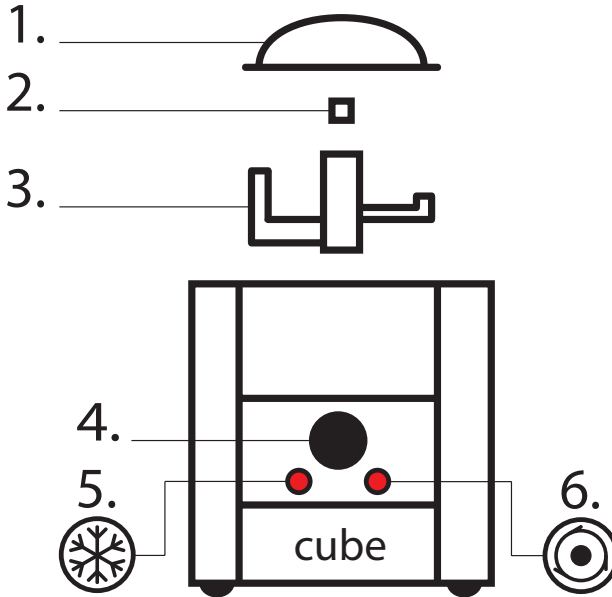
4. SAFETY INFORMATION

! Important note: non-compliance of the information below may result in the improper functioning of the appliance.

When using electrical appliances, safety precautions should always be taken, including the following:

- Read all instructions thoroughly before using the appliance;
- Save this User Manual for future consultation;
- Do not modify the appliance in any manner;
- Install the appliance according to local electrical regulations;
- Check the voltage limit as indicated on the serial number plate before installation and prior to using the appliance;
- Should the plug be unsuitable for use with the electrical socket, contact a qualified electrician;
- The manufacturer / reseller shall not be held responsible for the pre-existing electrical system;
- The manufacturer / reseller shall not be held responsible for damages deriving from the improper use of the appliance, or for repairs carried out by non-authorized service technicians;
- Do not allow children or persons with reduced psycho-physical and/or sensory capacity to use the appliance;
- Do not place the appliance and/or cord on or near any source of heat (e.g. hot gas, electric burner or in a heated oven);
- The appliance must be placed a minimum distance of 15 cm from walls or objects that could restrict the circulation of air and provoke overheating;
- Avoid contact with moving parts;
- Always operate the appliance with cover in place;
- Keep hands and utensils out of container while operating to prevent the possibility of personal injury or damage to the machine. A scraper may be used, but must be used only when the appliance is not running;
- The following common rules must be adhered to when using electrical appliances:
 - > Be certain unit is off before inserting or removing plug from wall outlet.
 - > Do not touch the appliance with wet hands and/or feet;
 - > To protect against electrical shock, do not spill on or immerse cord, plugs, main housing, motor assembly or other non-removable electrical parts, of this appliance in water or other liquid.
 - > Do not stretch the electrical cord of the appliance;
 - > Always unplug from outlet when not in use, before assembly, removal of parts and before cleaning;
 - > In the event of a malfunction, switch off the appliance and contact a factory authorized service technician;
 - > Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, or after the appliance malfunctions, or has been dropped;
 - > The use of accessory attachments not recommended or sold by the appliance manufacturer / authorized reseller may cause fire, electric shock or injury;
 - > Keep all packaging material (plastic and polystyrene) out of reach of children.

5. MAIN COMPONENTS: CUBE 750 | CUBE 1.5



1. LID - it protects the product during preparation. The transparent lid comes equipped with a safety, that - when removed - automatically stops the paddle from churning.
2. LOCKING NUT - it is used to block and maintain the paddle in its correct position. Once unscrewed, the paddle can be removed for cleaning and maintenance.
3. PADDLE - made of stainless steel, the rotating paddle produces frozen desserts by pushing the ingredients towards the internal wall of the mixing bowl, which is cooled by an internal compressor.
4. TIMER - a mechanical 60-minute timer that works in conjunction with a churn and chill switch to shut the unit off when a set time has elapsed.
5. CHILL SWITCH - an illuminated chill switch controls the compressor ("I" with light ON indicates the compressor is in function - ON; "O" with light OFF indicates the compressor is OFF).
6. CHURN SWITCH - an illuminated churn switch controls the rotary motor and stainless steel paddle ("I" with light ON indicates the rotary motor and paddle are in operation - ON; "O" with light OFF indicates the rotary motor and paddle are OFF).

6. GENERAL CAUTION

- Be certain the plug is correctly inserted into the electrical socket prior to carrying out any operation;

- **Do not switch off the chill switch (5) before the ice cream is completed; should this happen, a safety mechanism will cause the compressor to shut off automatically for a period of 5-6 minutes;**
- Pre-cooling of the ingredients will expedite the freezing time.
- To reduce preparation time, we suggest to activate the chill switch (5) 5 minutes before pouring in the ingredients;
- Remember not to exceed the maximum machine capacity:
 - > gr. 750 (CUBE 750)
 - > gr. 1500 (CUBE 1.5);
- Check the correct positioning of the paddle (3) and the locking nut (2) prior to use and pouring in the ingredients;
- Should the batch become too dense, a safety mechanism will cause the motor to shut off automatically. Turn the churn switch (6) off. If you are removing the dessert also shut the chill switch (5) off. Remove the frozen dessert with the special spatula provided with the machine.

DANGER! Even if the lid is equipped with a safety (the paddle stops churning when removed), do not remove the lid (1) without turning off the churn switch (6) as the paddle (3) can cause injury.

Should a recipe call for mix-in ingredients (ex. chocolate pieces, raisins, meringues, etc.) turn off the churn switch (6), remove the lid (1), add the ingredients, properly reposition the lid (1) and turn on the churn switch (6).

The manufacturer / reseller disclaims all liability from any incorrect use.

7. OPERATING PROCEDURE

! Important note: remember to position the lid correctly because it is equipped with a safety that when removed automatically stops the paddle from churning.

1. Insert the paddle (3) into the bowl sliding it over the center shaft. Once securely in place, turn the locking nut (2) clockwise tight.
2. Insert the plug into the electrical socket and rotate the timer (4) clockwise up to 60 minutes;
3. Turn on the chill switch (5);
4. Pour the cold ingredients into the bowl and reposition the lid (1);
5. Turn on the churn switch (6);
6. The frozen dessert will be prepared in 20-35 minutes, depending on the type of desired frozen dessert and product. Turn both the chill and churn switches off (5 and 6) and bring the timer (4) to zero, rotating counter-clockwise;
7. Remove the lid (1) and extract the frozen dessert with the special spatula provided with the machine.

8. CLEAN UP

DANGER! Always unplug the machine before cleaning.

1. The paddle (3) and locking nut (2) are dishwasher safe.
2. For the lid (1), we suggest a short wash program at low temperature.
3. Pour 1/4 to 1/2 cup of hot water into the empty bowl and wait a few minutes. Wipe the bowl with a damp sponge, repeat the process until clean. Finally dry with a clean towel.

9. MAINTENANCE

Aside from the cleaning procedure indicated in the previous section, the CUBE 750 and CUBE 1.5 do not need any particular maintenance. Please consult the Support and/or Contact sections of this website for repair or service needs: www.cubeitaly.com.

10. DISPOSAL

The machine is made of non-biodegradable materials. Disposal should be effected using a proper local waste authority.

IMPORTANT INFORMATION



Under the current law regarding the disposal of electrical equipment, with reference to directives 2005/95/CEE, 2005/96/CEE and 2003/108/CEE concerning the “Reduction of Hazardous Substances in electrical and electronic equipment, and disposal of waste”, please take note of the following:

- The waste bin symbol indicates that, upon disposal, the product must be collected separately from other waste;
- The disposer must therefore separate the product from other waste so it can be collected and recycled;
- This to avoid potential negative health and environmental impacts and to encourage the recycling of the materials which make up the product;
- Improper disposal of the product by the user will result with a penalty according to local laws concerning waste management.

11. A FEW RECIPES

! Important note: the recipes below have been adapted for the CUBE 750. Double the doses for use with the CUBE 1.5.

Vanilla Gelato (cream base)

Ingredients: 125g sugar | 150ml heavy cream | 450ml whole milk | 4 egg yolks | a pinch of salt

| a hint of vanilla extract (optional)

Procedure: Whisk together the egg yolks, the sugar and salt until the color turns pale yellow and the egg mixture thickens up. Combine with the whole milk, heavy cream and vanilla extract and heat the mixture slowly without boiling (80°C). Refrigerate until well chilled. Transfer to the CUBE and freeze according to the manufacturer's instructions.

Fior di Latte Gelato

Ingredients: 150g sugar | 300ml heavy cream | 300ml whole milk | a pinch of salt | a hint of vanilla extract (optional)

Procedure: Combine all of the ingredients and heat the mixture slowly without boiling (80°C). Refrigerate until well chilled. Transfer to the CUBE and freeze according to the manufacturer's instructions.

Starting from the base recipes above, you can create:

Chocolate Gelato: add 100g dark chocolate and 2 tbs. of cocoa powder to your base recipe.

Coffee Gelato: add 2 strong espressos to your base recipe.

Hazelnut Gelato: add 60g of finely crushed hazelnuts to your base recipe (can be substituted with almonds or pistachios).

Fruit Gelato

Ingredients: 300g mature fruit | 200g sugar | 200ml water | lemon juice

Procedure: This recipe can be created using apricots, bananas, strawberries, melon, raspberries, pineapple, fresh seasonal fruit. Mix the sugar and water and bring to a boil. Mix in the pureed fruit. Refrigerate until well chilled. Transfer to the CUBE and freeze according to the manufacturer's instructions.

For more recipes, please visit our internet website: www.cubeitaly.com.



Declaration of CE Conformity
Directive 2006/42/CEE (Attachment II Part A)

Manufacturer: Cube Srl

Address: Via Mezzadra, 10

City: 27054 - Montebello della Battaglia (Pavia) Italy

Declares: that this is an ice cream machine

Models: CUBE 750 | CUBE 1.5

Year of manufacture and serial number: refer to the serial number plate on the machine (XX.nnnn).

XX = the last two digits of the year (ex. 12 per 2012)

nnnn = the serial number starting with 0001

the machine has been manufactured according to the European Directive 2006/422 CEE,

is in compliance to the subsequent amendments;

and with the following Directives:

- Directive 2006/95/EC on low voltage;
- Directive 2004/108/EC on electromagnetic compatibility.

The Manufacturer furthermore declares that the following standards have been applied:

UNI EN 12100:2009 - Machinery safety - Design principles

UNI EN 14121:2009 - Machinery safety - Risk assessment

UNI EN 13570:2010 - Food processing machinery - Mixers and mixing machines - Safety and hygiene requirements

UNI EN 1672 - 2:2009 - Food processing machinery - Basic concepts - Hygiene requirements

Place of issue: Montebello della Battaglia

Date of issue:

Amministratore
Enrico Mancin

Technical documentation pertaining to product use is available by the Manufacturer.

The contact person and author of the technical booklet is Mr. Enrico Mancin.

At the following address: Via Mezzadra, 10 | 27054 - Montebello della Battaglia (Pavia) Italy



CUBE Srl
Via Mezzadra, 10
27054 - Montebello della Battaglia (PV) Italy
www.cubeitaly.com
mancin@cubeitaly.com



MADE IN ITALY