

FABRICANT

Hachoirs réfrigérés
Rôtissoires
Matériels pour rôtisseries
Vitrines réfrigérées
Vitrines chaudes



IMPORTATEUR

Trancheurs
Machines sous vide
Scies à os
Poussoirs électriques
Mélangeurs
etc...

NOTICE

STEAK MATIC 100

ZAC Le Bois Cerdon – 11 bis rue Le Bois Cerdon – 94 460 VALENTON

Tél : + 33 (0)1 43 82 51 51 / Fax : +33 (0)1 43 82 16 00 – Site Internet : www.maprod.fr - e-mail : contact@maprod.fr
SAS au capital de 172 000 € - R.C.S. creteil 328 117 544 – N° TVA FR 39 328 117 544

Identificación máquina / Identification machine	06
1. Descripción de la máquina / Description de la machine	07
2. Instrucciones de seguridad / Instructions de sécurité	08
3. Localización de los elementos de seguridad / Localisation des éléments de sécurité	09
4. Localización elementos de la dosificadora / Localisation éléments de la formeuse	10
5. Instalación de la dosificadora / Installation de la formeuse	11
5.1 Descarga y transporte / Déchargement et transport	11
5.2 Instalación en el lugar de trabajo / Installation sur le lieu de travail	12
5.3 Conexión eléctrica / Connexion électrique	13
6. Utilización de la dosificadora / Utilisation de la formeuse	14
6.1 Sistema de trabajo / Système de travail	14
7. Limpieza de la dosificadora / Nettoyage de la formeuse	17
7.1 Como desmontar el depósito / Démontage de la cuve	17
7.2 Como desmontar y montar el plato dosificador / Démontage du disque de moulage	18
8. Esquema eléctrico / Schéma électrique	21-22
9. Elementos de la dosificadora / Eléments de la formeuse	23-25

LEYENDA PRECAUCIONES **LEGENDE PRECAUTIONS**



*Información importante para garantizar la seguridad del operario.
Information importante pour garantir la sécurité de l'utilisateur.*



*Información importante para garantizar el estado de la máquina.
Information importante pour garantir l'état de la machine.*



*Información general y consejos.
Information générale et conseils.*

IDENTIFICACIÓN MÁQUINA
IDENTIFICATION MACHINE

Máquina dosificadora de Hamburguesas
Machine formeuse à steak

Modelo / Modèle : _____ MH-100 _____

Peso / Poids : _____ 75 _____ **Kg. / Kg.**

V / V: _____ 220 _____

PH / PH: _____ 2 _____

HZ / HZ: _____ 50 / 60 _____

HP / HP: _____ 0,50 _____

AMP / AMP: _____ 2,14 _____

Kw / Kw: _____ 0,37 _____

Año / Année : _____ 2014 _____

Nº / N°: _____ 100384 _____

1 DESCRIPCIÓN DE LA MÁQUINA

La dosificadora MH-100 es una máquina muy versátil que permite dosificar cualquier tipo de forma en función de los platos que se suministran con ella.

Permite formas redondas desde diámetro 22 a diámetro 130, forma ovalada, croquetas, canelones, formas especiales, ...

Consta de un motor-reductor que acciona directamente las palas de alimentación, una transmisión, por engranajes, para hacer girar el plato dosificador y unos expulsos de la dosificación, regulables en altura que permite ajustar el peso deseado.

Además, la velocidad de giro también es regulable, mediante un potenciómetro situado en la parte frontal de la máquina.

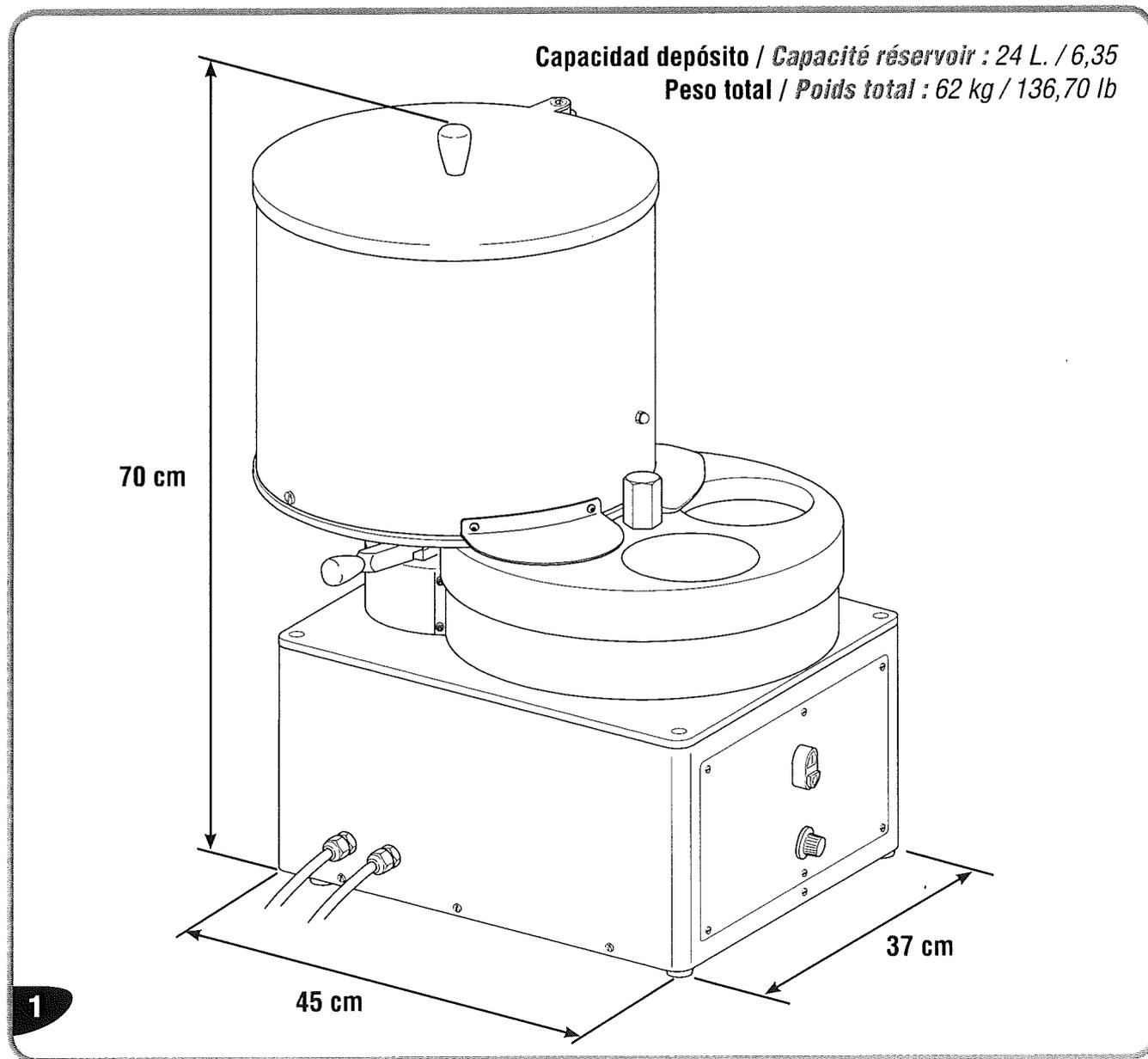
1 DESCRIPTION DE LA MACHINE

La formeuse MH-100 est une machine très polyvalente qui permet de doser quelque type de forme que ce soit en fonction des disques qui sont fournis avec la machine.

Elle permet de produire des formes arrondies de diamètre 130 à diamètre 22, forme ovale, croquettes, cannelloni, formes spéciales, ...

Elle est composée d'un moteur-réducteur qui actionne directement les lames d'alimentation, une transmission, par engrenages, pour faire tourner le disque doseur, et d'expulseurs du dosage réglables en hauteur qui permettent d'ajuster le poids désiré.

De plus, la vitesse de rotation est aussi réglable, grâce à un potentiomètre situé sur la partie frontale de la machine.

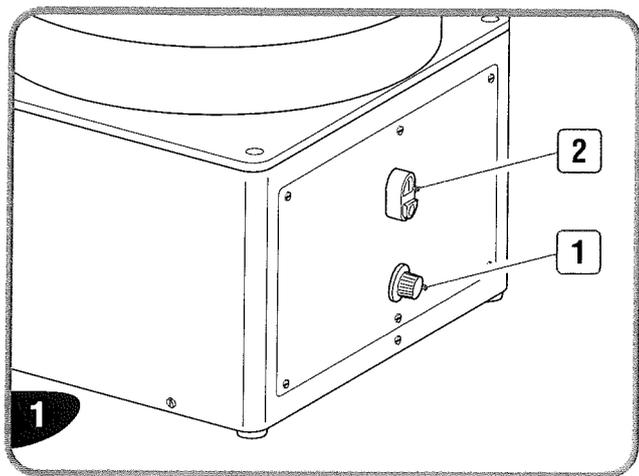


2 INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

La máquina está equipada con varios dispositivos de seguridad para la prevención de accidentes.

DISPOSITIVOS ELÉCTRICOS:

1. La máquina va provista de un transformador-separador para efectuar toda la maniobra a baja tensión (24 v), un contactor con enclavamiento y un variador de frecuencia que permite regular la velocidad de giro del plato mediante un potenciómetro(1, Fig.1) de fácil acceso, pulsador paro-marcha(2, Fig.1) y pedal de trabajo(3, Fig.2).
2. La tapa superior del depósito lleva incorporado un imán(4, Fig.3), el cual obliga a tener ésta en su posición correcta; si no es así, el detector magnético no detecta el imán, lo cual impide que la máquina se pueda poner en marcha.
Tras una interrupción del suministro eléctrico, es necesario presionar el pulsador verde para ponerla de nuevo en marcha; esto evita el peligro de una puesta en marcha involuntaria.
3. Sobre el plato dosificador se ha colocado una tapa protectora (5, Fig.4) para evitar que se puedan introducir los dedos en el pistón.

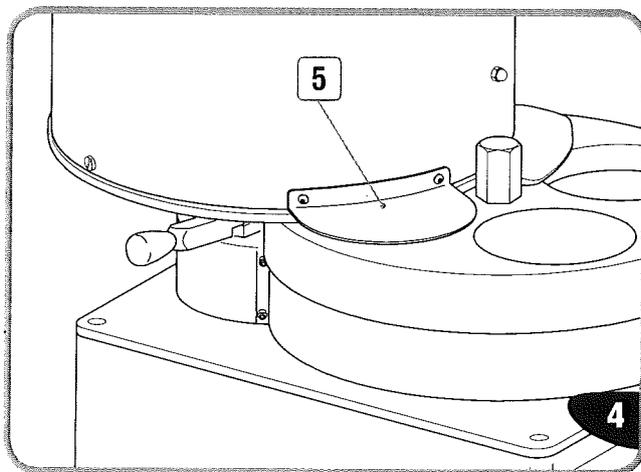
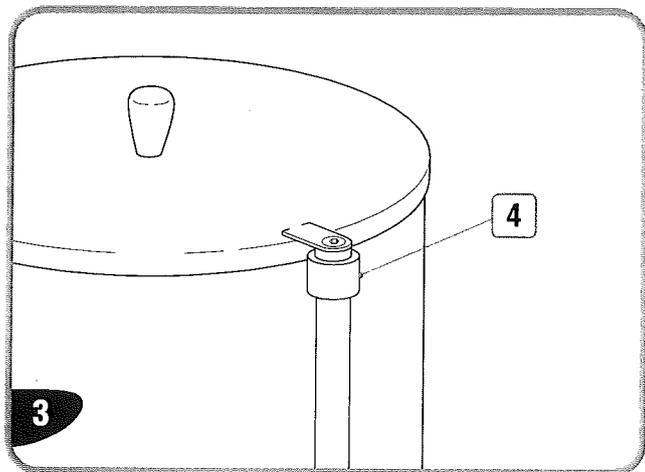
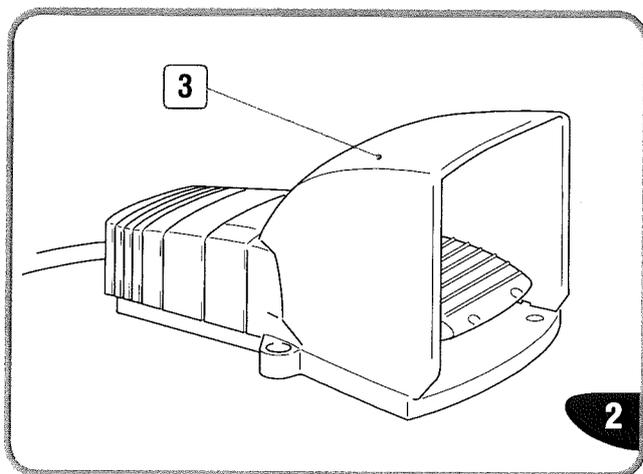


2 INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

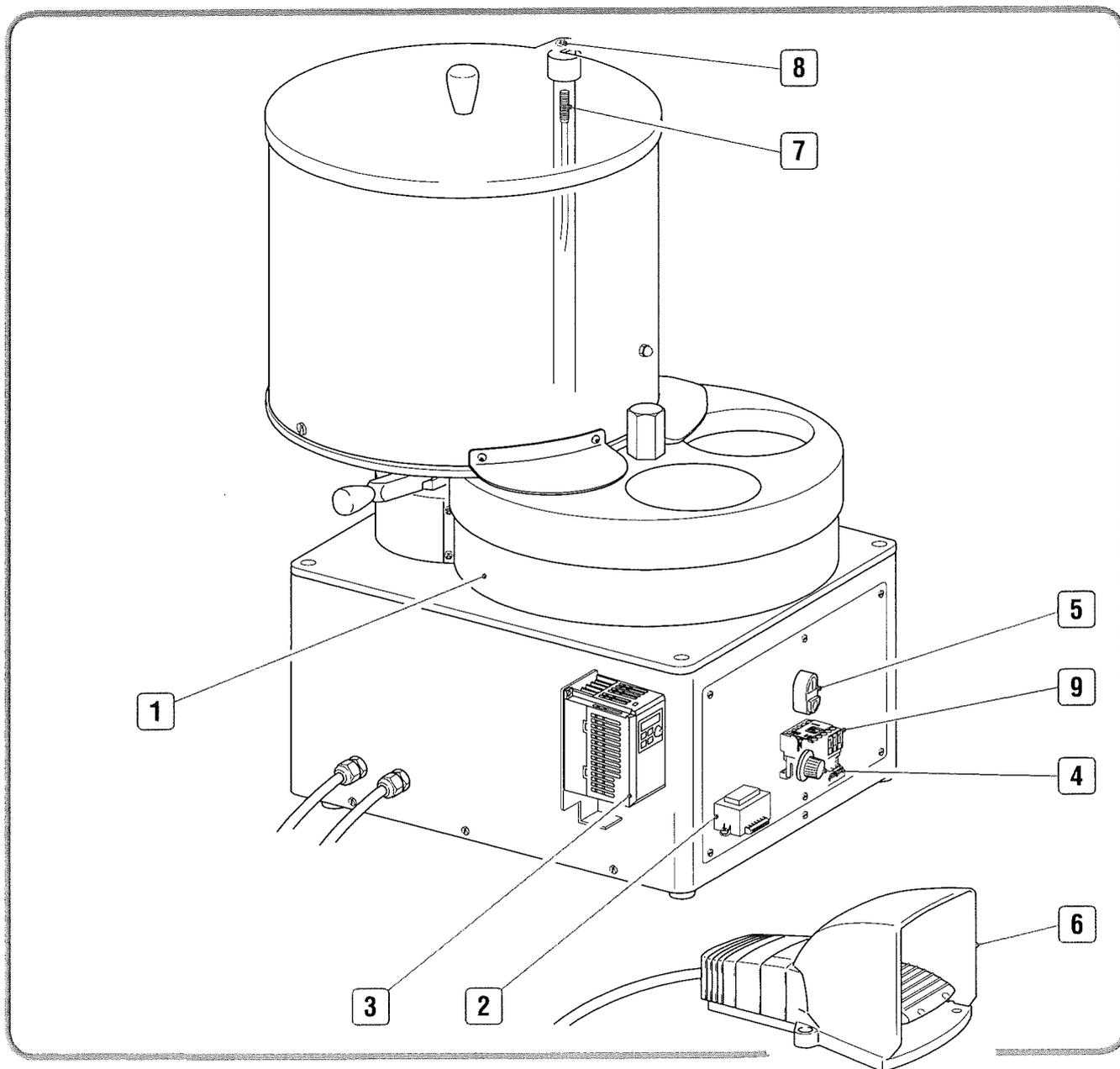
La machine est équipée de plusieurs dispositifs de sécurité pour la prévention d'accidents.

DISPOSITIFS ELECTRIQUES :

1. La machine est équipée d'un transformateur d'isolation permettant d'effectuer toute la manœuvre à basse tension (24 v), un contacteur à loquet et un variateur de fréquence pour régler la vitesse de rotation du disque grâce à un potentiomètre (1, Fig.1) facile d'accès, interrupteur marche-arrêt (2, Fig.1) et pédale de travail (3, Fig.2).
2. Le couvercle supérieur de la cuve comporte un aimant (4, Fig.3), l'obligeant à être dans la position correcte ; si cela n'est pas le cas, le détecteur magnétique attaché à la cuve ne détecte pas l'aimant, ce qui empêche la machine de se mettre en marche.
3. Il y a une plaque de protection (Fig. 5) pour éviter s'attraper les mains.



LOCALIZACIÓN ELEMENTOS DE SEGURIDAD LOCALISATION DES ELEMENTS DE SECURITE



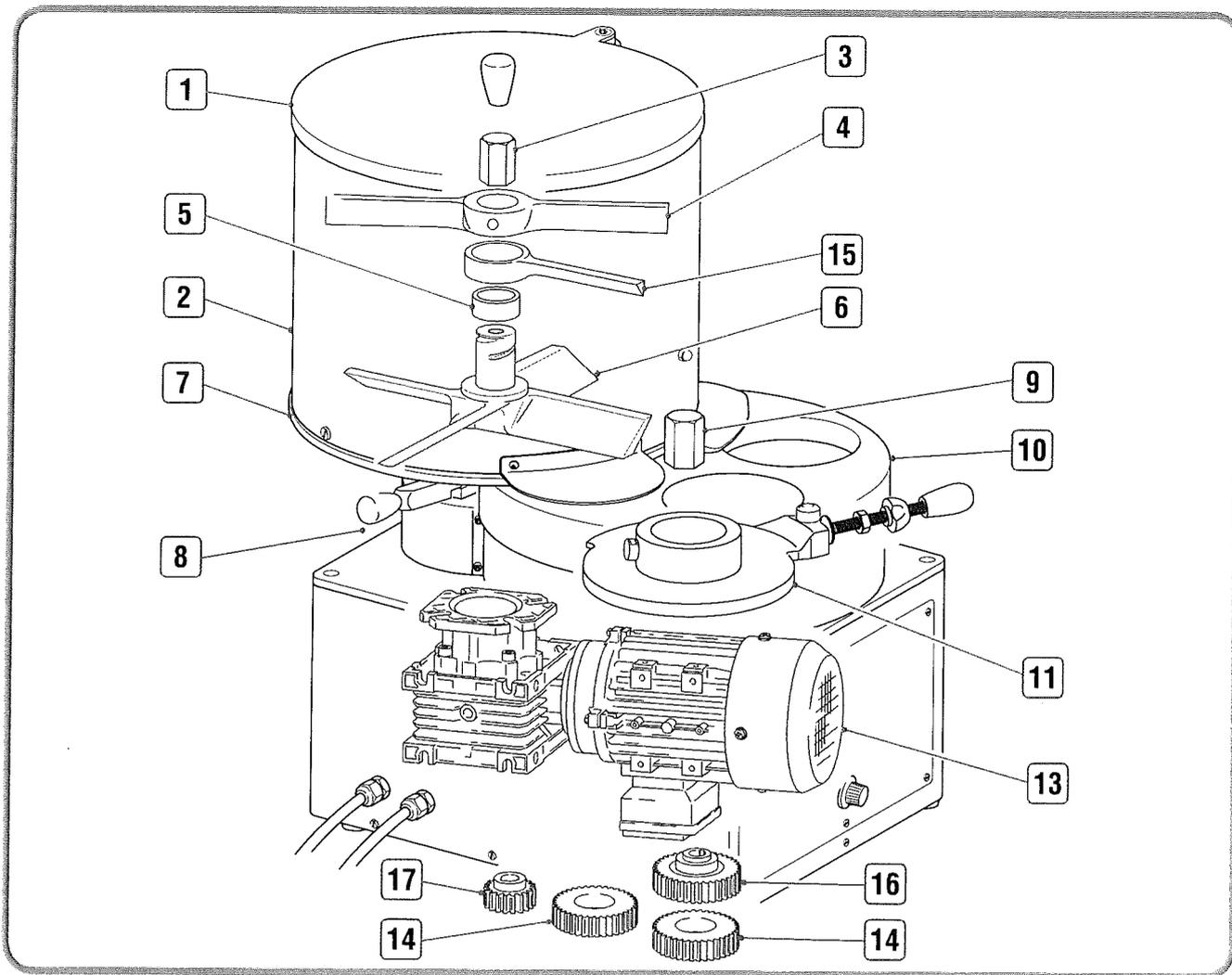
ELEMENTOS DE SEGURIDAD:

ELEMENTS DE SECURITE :

- | | |
|---|--|
| 1 | TAPA PROTECCIÓN PISTONES
PISTON GUARD |
| 2 | TRANSFORMADOR
TRANSFORMATEUR |
| 3 | VARIADOR DE FRECUENCIA
VARIATEUR DE FREQUENCE |
| 4 | POTENCIÓMETRO
POTENTIOMETRE |
| 5 | PULSADOR DOBLE PARO-MARCHA
DOUBLE INTERRUPTEUR MARCHÉ-ARRÊT |

- | | |
|---|--|
| 6 | PEDAL DE TRABAJO
PEDALE DE TRAVAIL |
| 7 | DETECTOR MAGNÉTICO
DETECTEUR MAGNETIQUE |
| 8 | IMÁN
AIMANT |
| 9 | CONTACTOR 24V
CONTACTEUR 24V |

4 LOCALIZACIÓN ELEMENTOS DE LA DOSIFICADORA LOCALISATION DES ELEMENTS DE LA FORMEUSE



ELEMENTOS MECÁNICOS:

ELEMENTS MECANIQUES :

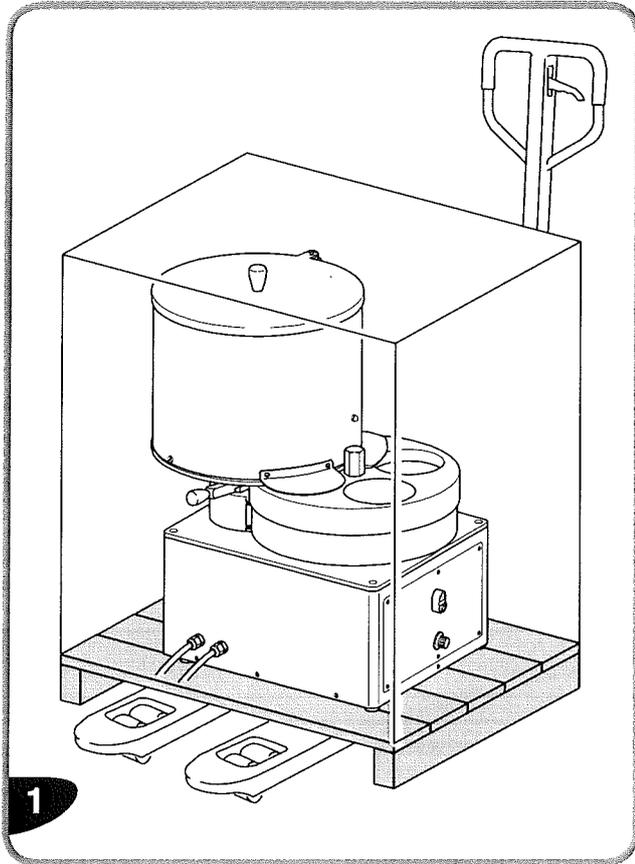
1	TAPA DEPÓSITO MH-100 COUVERCLE CUVE MH-100M	10	PLATO HAMBURGUESAS DISQUE STEAKS
2	DEPÓSITO INOX MH-100 CUVE INOX MH-100M	11	GRADUADOR MH-100 CALIBREUR MH-100M
3	TUERCA PALAS MH-100 ECROU LAMES MH-100M	12	PIÑÓN REDUCTOR MH-100 Z=19 PIGNON REDUCTEUR MH-100M Z=19
4	PALA SUPERIOR MH-100 LAME SUPERIEURE MH-100M	13	MOTOREDUCTOR MOTEUR REDUCTEUR
5	CASQUILLO PALA INTERMEDIA MH-100 BAGUE LAME INTERMEDIAIRE MH-100M	14	PIÑONES CONDUCIDOS MH-100 Z=38 PIGNONS MENES MH-100M
6	PALA 4 ASPAS MH-100 HELICE 4 LAMES MH-100M	15	PALA INTERMEDIA MH-100 LAME INTERMEDIAIRE MH-100M
7	FONDO DEPÓSITO MH-100 BASE CUVE MH-100M	16	PIÑÓN PLATO MH-100 Z=38 PIGNON DISQUE MH-100M Z=38
8	PINZAS SUJECIÓN DEPÓSITO MH-100M PINCES FIXATION CUVE MH-100M	17	PIÑÓN PLATO MH-100 Z=19 PIGNON DISQUE MH-100M Z=19
9	TUERCA PLATO MH-100 ECROU DISQUE MH-100M		

5 INSTALACIÓN DE LA DOSIFICADORA

5.1 DESCARGA Y TRANSPORTE

Descargar y transportar la máquina, aún embalada y colocada sobre el palet, hasta su emplazamiento final utilizando una transpaleta (Fig.1).

Retirar el embalaje de la máquina, levantando la caja (Fig.2).

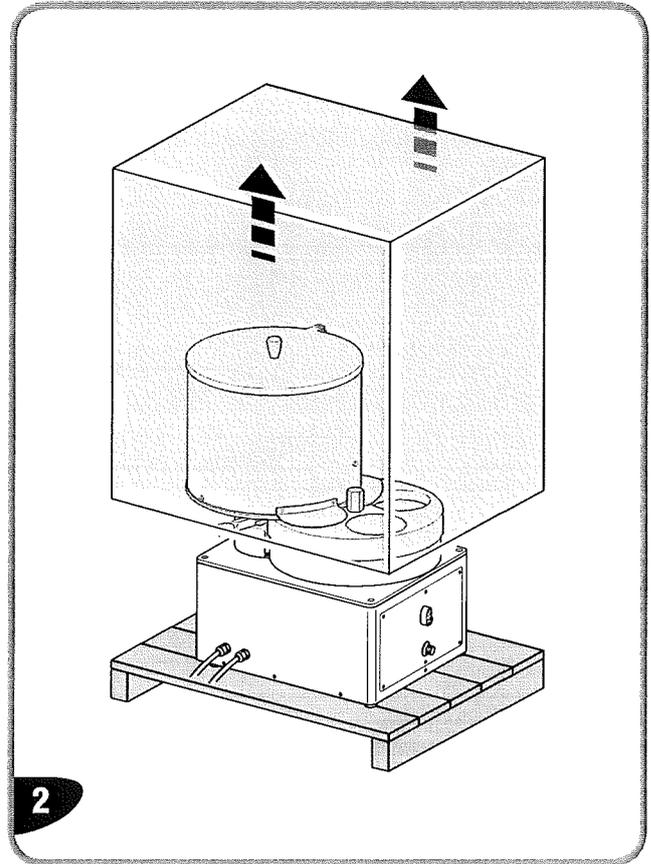


5 INSTALLATION DE LA FORMEUSE

5.1 DÉCHARGEMENT ET TRANSPORT

Decharger et transporter la machine, encore emballé et placé sur la palette jusqu'à son emplacement final en utilisations de la transpalette. (Fig.1).

Retirer l'emballage de la machine, soulevant l'encaisse. (Fig.2).



5.2 INSTALACIÓN EN EL LUGAR DE TRABAJO

La máquina debe instalarse sobre una mesa con suficiente estabilidad y resistencia para aguantar el peso de ella, así como los esfuerzos que en ella puedan efectuarse.

Debe estar situada a una altura en la que el operario pueda trabajar de forma fácil y segura; a unos 60 centímetros del suelo (Fig.1) y bien nivelada.

Que tenga suficiente espacio libre a su alrededor para poder trabajar sin obstáculos.

Que el nivel de iluminación sea adecuado, de 30 a 60 lux. y cerca de la fuente de alimentación.

Antes de su puesta en marcha, limpiar el interior de la máquina con un trapo húmedo.

5.2 INSTALLATION SUR LE LIEU DE TRAVAIL

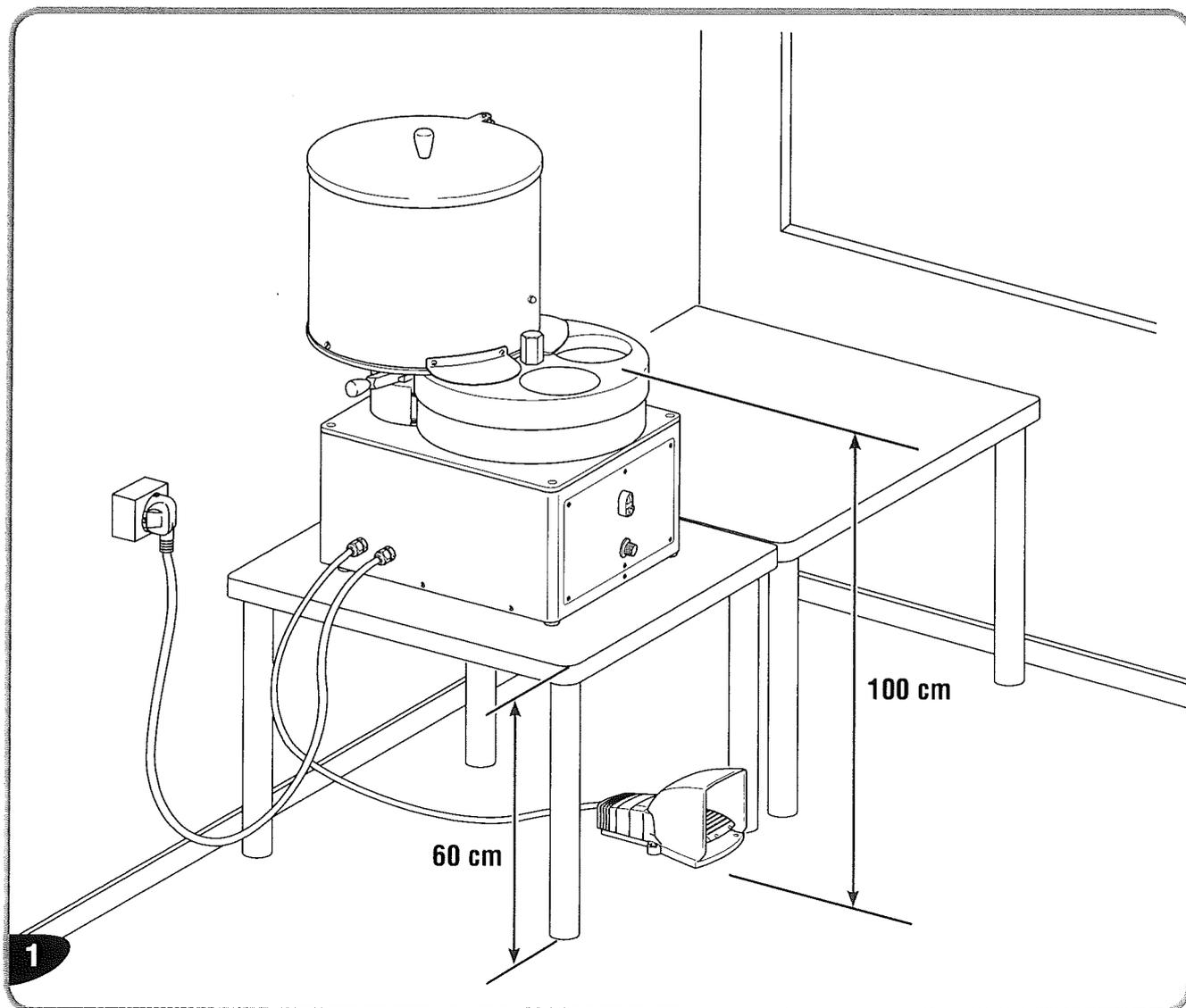
La machine doit être installée sur une surface suffisamment stable et résistante pour supporter son poids, ainsi que les forces qui pourront s'exercer sur elle.

Elle doit être située à une hauteur à laquelle l'utilisateur puisse travailler de manière simple et sûre, à environ 60 centimètres du sol (Fig. 1) et bien nivelée.

Il doit y avoir suffisamment d'espace libre alentour pour pouvoir travailler sans obstacles.

Le niveau d'illumination doit être adéquat, de 30 à 60 lux.

Les conditions d'hygiène établies dans la norme actuelle doivent être respectées.



5.3 CONEXIÓN ELÉCTRICA

5.3.1. Asegurarse de que la tensión de red coincida con la de la máquina suministrada y que aparece indicada en la placa de características:

5.3.2. La base del enchufe tiene que quedar a una altura entre 60 y 90 centímetros del suelo (Fig.2) y en lugar visible para el operario, de forma que se pueda comprobar que la máquina esté desenchufada de la red cuando se realicen operaciones que puedan entrañar algún riesgo (limpieza, cambio de platos, desmontaje...).

5.3.3. La base del enchufe debe tener siempre toma de tierra (muy importante).

5.3.4. No enchufar la máquina si se observa que el cable de red, del pedal u otros elementos se encuentran dañados.

5.3.5. Para su conexión, consultar esquema eléctrico.

5.3. CONNEXION ELECTRIQUE

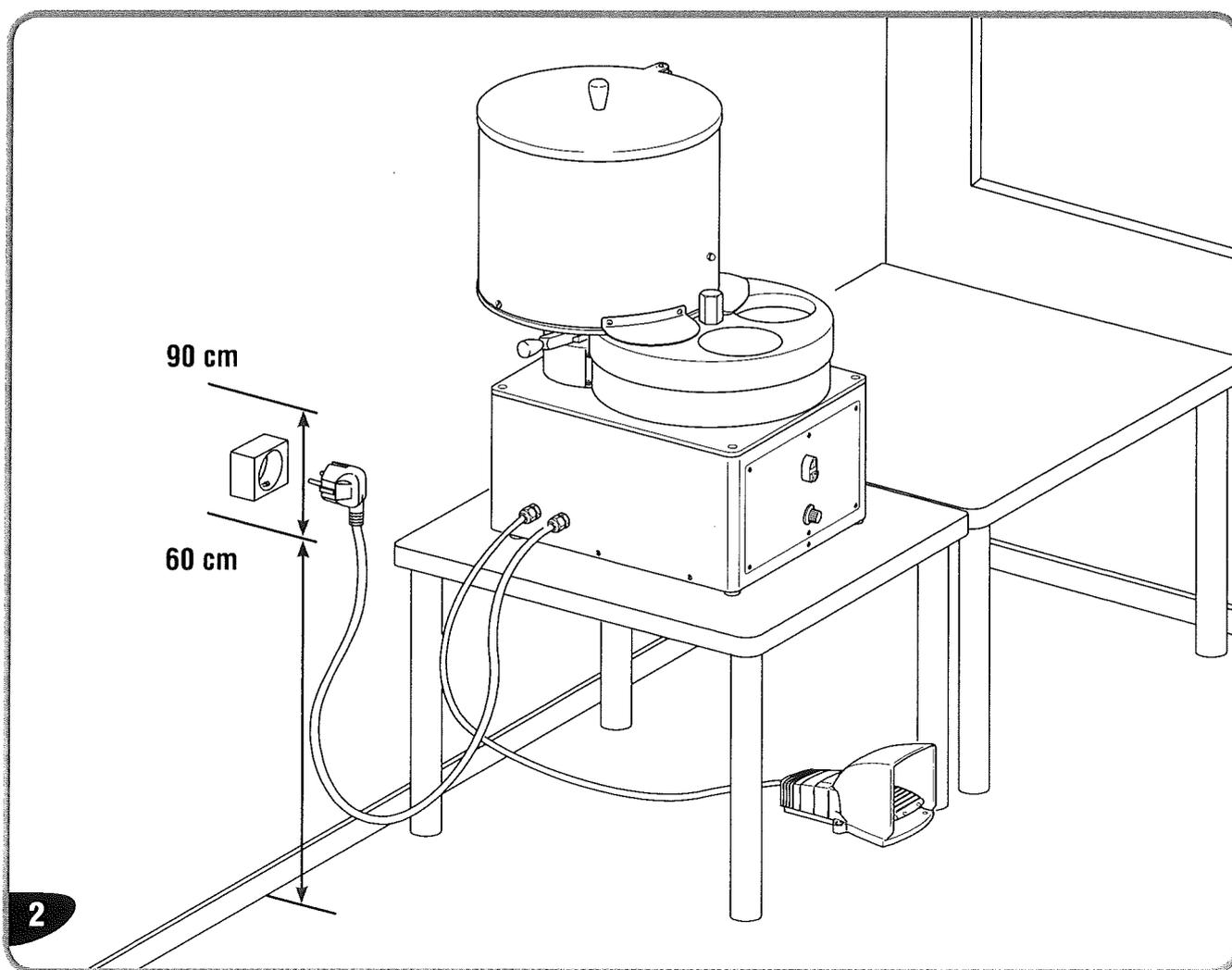
5.3.1. Assurez-vous que la tension de l'alimentation coïncide avec celle de la machine livrée et qui apparaît sur la plaque de caractéristiques.

5.3.2. La base de la prise doit être située à une hauteur entre 60 et 90 centimètres du sol (Fig. 1) et dans un lieu visible pour l'utilisateur, de façon qu'il puisse vérifier que la machine est débranchée du réseau quand il doit réaliser des opérations pouvant comporter des risques (nettoyage, changement de disques, démontage...).

5.3.3. La base de la prise doit toujours être pourvue d'une prise de terre (très important).

5.3.4. Ne pas brancher la machine si l'on détecte des dommages sur le câble de réseau, de la pédale ou d'autres éléments.

5.3.5. Pour la connexion, reportez-vous au schéma électrique.



6 UTILIZACIÓN DE LA DOSIFICADORA

6.1 SISTEMA DE TRABAJO

! Es recomendable hacer estas operaciones con la máquina parada, y no hacerla funcionar en seco (sin carne).

Tirar de la tapa del depósito (1, Fig.1) hacia arriba para retirarla.

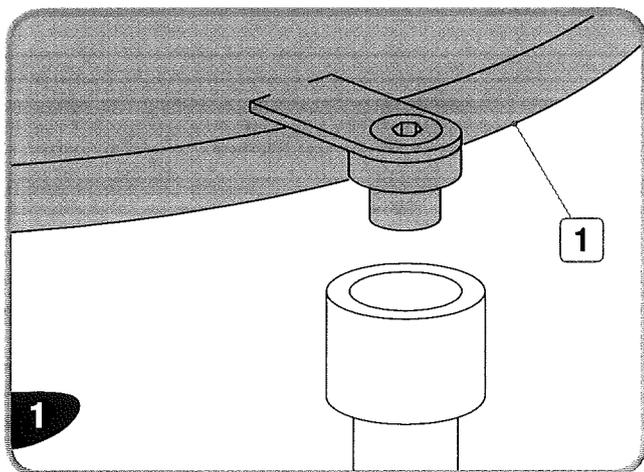
Introducir la carne picada en el depósito(Fig.2).



Se recomienda que la carne esté entre 1° y 3°C y no llenar el depósito hasta arriba; ya que la masa puede perder consistencia si gira durante demasiado tiempo: es mejor llenarlo hasta la mitad e ir rellenándolo de vez en cuando, utilizando la tolva que se puede suministrar con la máquina como accesorio opcional.

Colocar la tapa del depósito, encajando el imán con el soporte detector magnético.

Las palas (2, Fig.2) que se encuentran dentro del depósito, giran con el fin de presionar la carne hacia abajo.



6 UTILISATION DE LA FORMEUSE

6.1 SYSTEME DE TRAVAIL

! Il est recommandé de réaliser ces opérations avec la machine à l'arrêt, et de ne pas faire fonctionner celle-ci à vide (sans viande).

Soulever le couvercle de la cuve (1, Fig.1) pour le retirer.

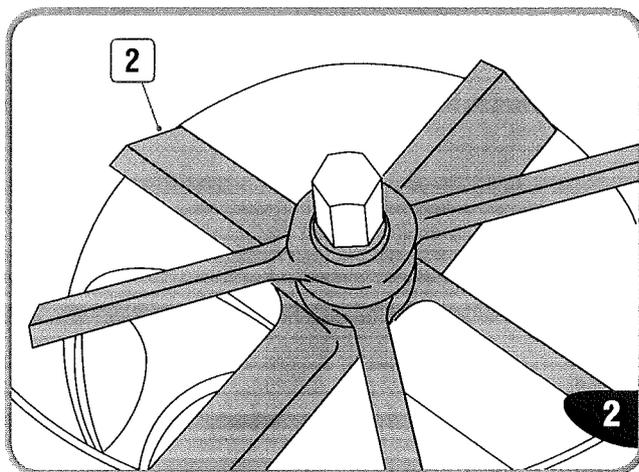
Introduire la viande hachée dans la cuve (Fig.2).



Il est recommandé que la température de la viande soit entre 1° et 3°C et de ne pas remplir la cuve jusqu'en haut, car le mélange peut perdre en consistance s'il tourne pendant trop longtemps : il est préférable de la remplir jusqu'à la moitié et d'ajouter de temps en temps de la viande, en utilisant la trémie qui peut être fournie avec la machine comme accessoire optionnel.

Placer le couvercle de la cuve, en engageant l'aimant dans le support détecteur magnétique.

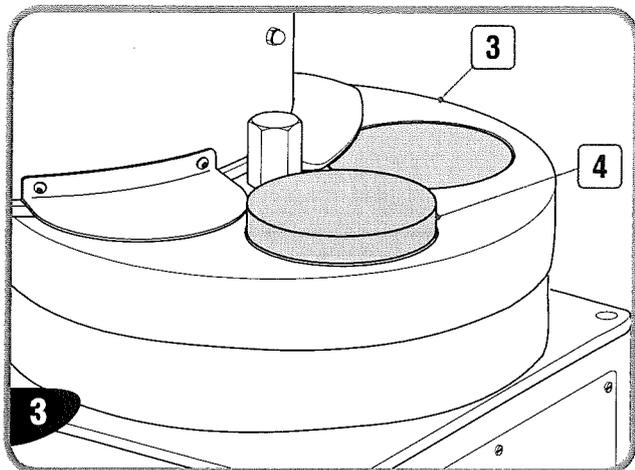
Les lames (2, Fig.2) situées à l'intérieur de celle-ci tournent afin de mélanger la viande en la pressant vers le bas simultanément.



Al poner la máquina en marcha el plato(3, Fig.3) va girando, a la vez que los expulsores(4, Fig.3) bajan, y al pasar por debajo del depósito se llenan de carne.

Al volver a salir el extractor, sube quedando la hamburguesa al mismo nivel del plato.

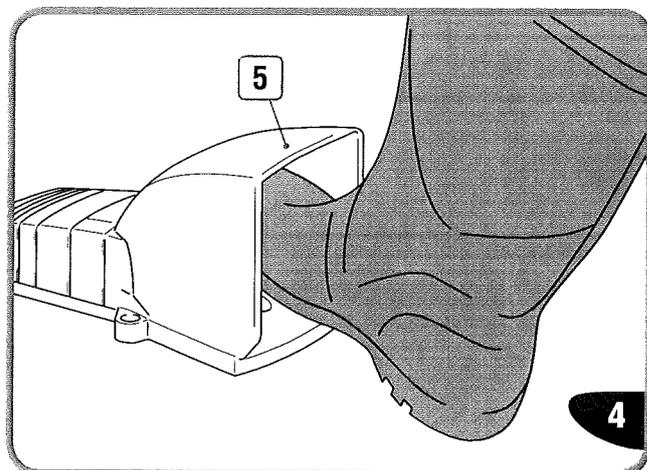
El pedal(5, Fig.4) se utiliza para poner en marcha o parar la máquina cuando el usuario lo desee; al mantenerlo presionado la máquina se pone en funcionamiento.



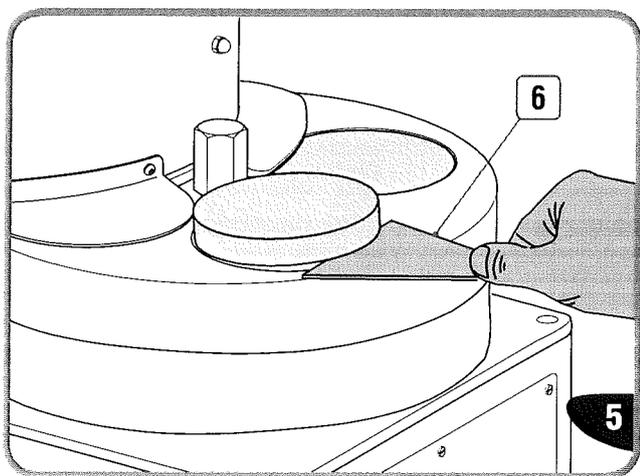
Une fois la machine en marche, le disque (3, Fig.3) tourne, alors que les expulseurs (4, Fig.3) descendent et se remplissent de viande lors de leur passage sous la cuve.

Lorsque l'extracteur ressort, il monte pour amener le steak au même niveau que le disque.

La pédale (5, Fig.4) s'utilise pour mettre la machine en marche ou l'arrêter quand l'utilisateur le désire : une pression continue met la machine en fonctionnement.



Extraer la hamburguesa con la espátula(6, Fig.5) y una vez en la bandeja, poner el papel superior, si el usuario lo desea.



Extraire le steak à l'aide de la spatule (6, Fig.5) et une fois sur le plateau, apposer le papier supérieur, si l'utilisateur le désire.

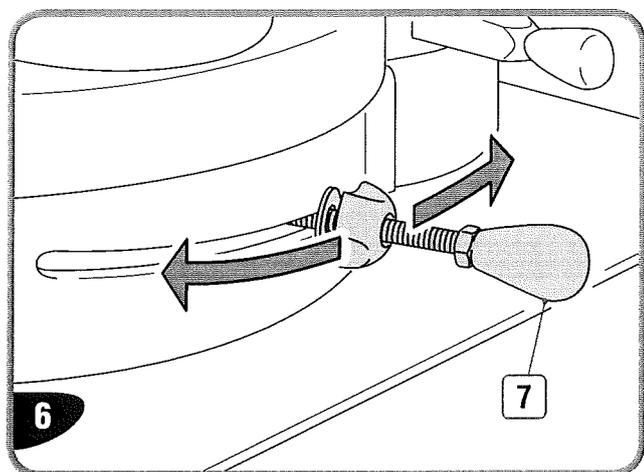


Humedecer la espátula para que la carne deslice mejor al recoger la hamburguesa.



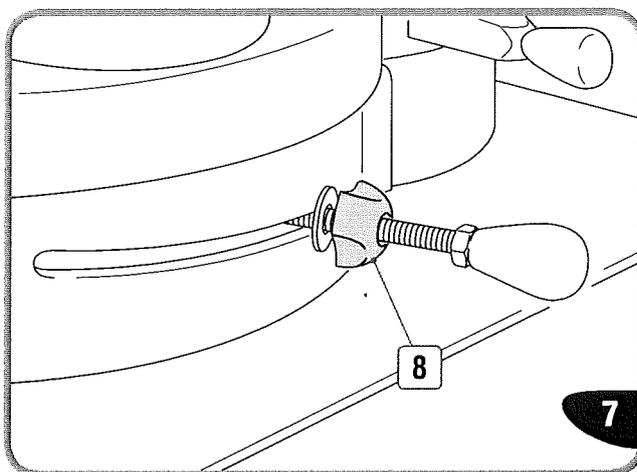
Humidifier la spatule pour que la viande glisse plus facilement lors du retrait du steak.

Con la maneta graduadora(7, Fig.6) podemos obtener el peso deseado de la hamburguesa, moviendo hacia delante o hacia atrás.



Moviendo ésta hacia delante conseguiremos menor peso y si la movemos hacia atrás conseguiremos más peso.

Grâce à la poignée de calibrage (7, Fig.6) on obtient le poids désiré pour le steak, en la déplaçant vers l'avant ou vers l'arrière.



En la déplaçant vers l'avant on obtiendra un poids inférieur et en la déplaçant vers l'arrière, un poids supérieur.

7 LIMPIEZA DE LA DOSIFICADORA



Desconectar de la red antes de comenzar la operación de limpieza.



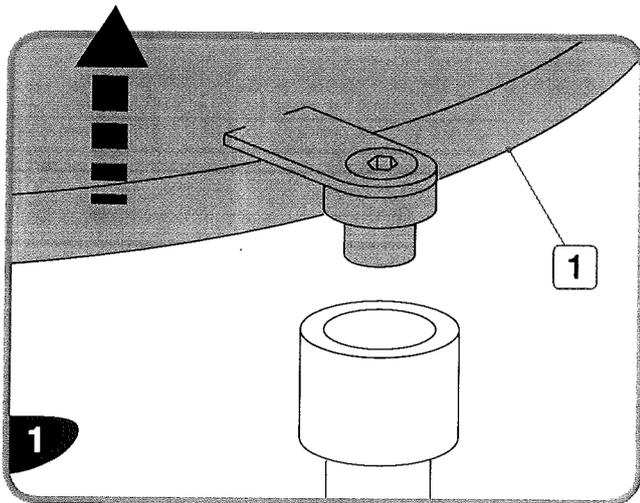
Debe de limpiarse después de cada utilización, todas las partes de la máquina en contacto con la carne.



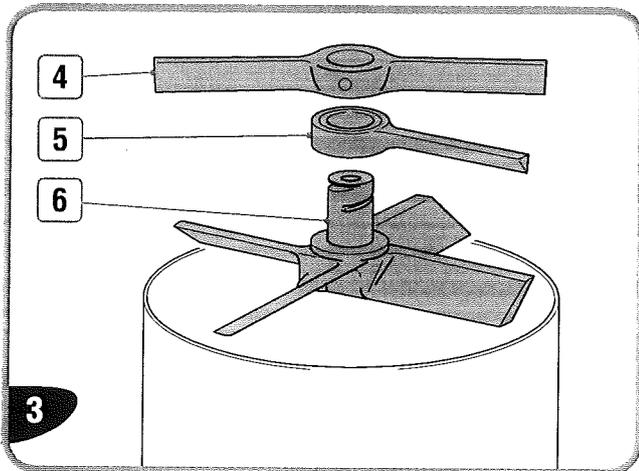
Desmontar las partes en contacto con la carne para efectuar la limpieza. El resto de la máquina debe limpiarse con un trapo húmedo, nunca con sistemas de limpieza o sustancias que puedan dañar la parte eléctrica.

7.1 COMO DESMONTAR EL DEPÓSITO

Tirar de la tapa del depósito (1, Fig.1) hacia arriba para retirarla. Desenroscar la tuerca (2, Fig.2) del eje del depósito con la llave especial (3, Fig.2), que se suministra con la máquina.



Extraer las palas; superior (4, Fig.3), intermedia: (5, Fig.3) y arrastre (6, Fig.3).



7 NETTOYAGE DE LA FORMEUSE



Déconnecter du réseau avant de commencer l'opération de nettoyage.



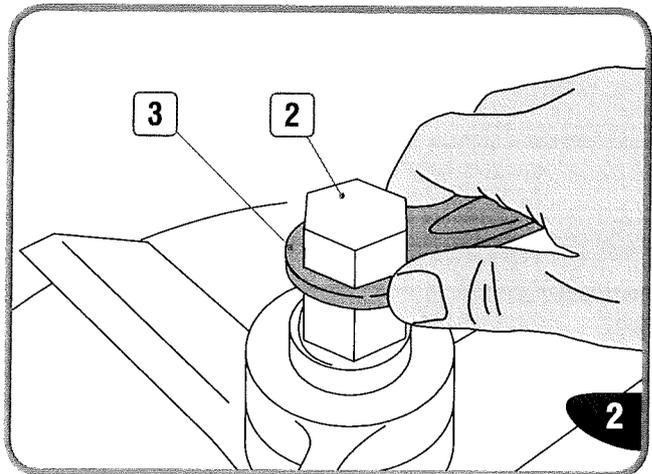
Toutes les parties de la machine en contact avec la viande doivent être nettoyées après chaque utilisation.



Démonté les pièces en contact avec de la viande pour le nettoyage. Le reste de la machine doit être nettoyé avec un chiffon humide, jamais avec systèmes de nettoyage ou des substances qui peuvent endommager les composants électriques.

7.1 DEMONTAGE DE LA CUVE

Soulever le couvercle de la cuve (1, Fig.1) pour le retirer. Dévisser l'écrou (2, Fig.2) de l'arbre de la cuve à l'aide de la clef spéciale (3, Fig.2) fournie avec la machine.



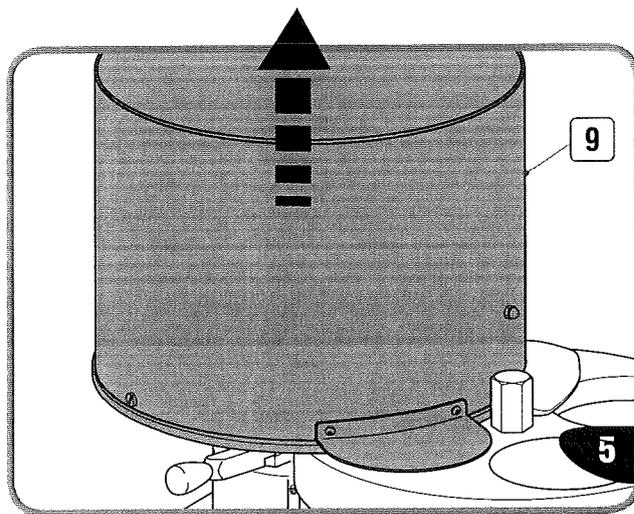
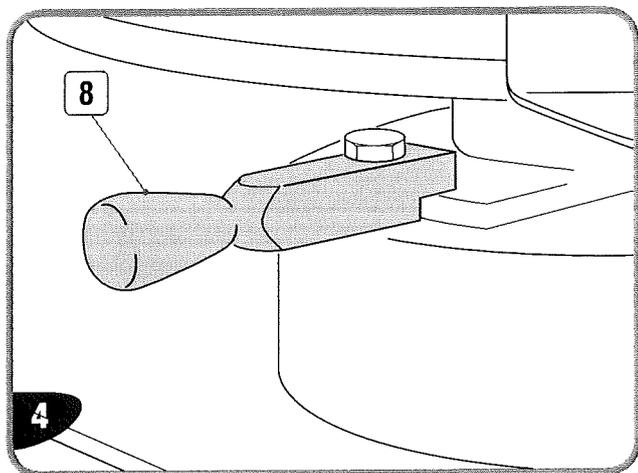
Extraire les lames : supérieure (4, Fig.3), intermédiaire (5, Fig.3) et convoyeurs (6, Fig.3).

Girar las 2 pinzas (8, Fig.4) de sujeción para liberar el depósito.

A continuación, levantar el depósito (9, Fig.5) hacia arriba.

Tourner les 2 pinces (8, Fig.4) de fixation pour libérer la cuve.

Puis lever la cuve (9, Fig.5) vers le haut.



7.2 COMO DESMONTAR Y MONTAR EL PLATO DOSIFICADOR

Para desmontar el plato dosificador, primero hay que quitar el depósito de la forma anteriormente expuesta (Apartado 7.1).

Desenroscamos la tuerca(1, Fig.1) con la llave especial teniendo en cuenta que es de "roscas izquierda" y extraer el plato hacia arriba.



Con el fin de evitar confusiones, en el momento de montar, la tuerca del plato de rosca izquierda es de polietileno BLANCO y la tuerca de las palas es de ACERO INOXIDABLE.

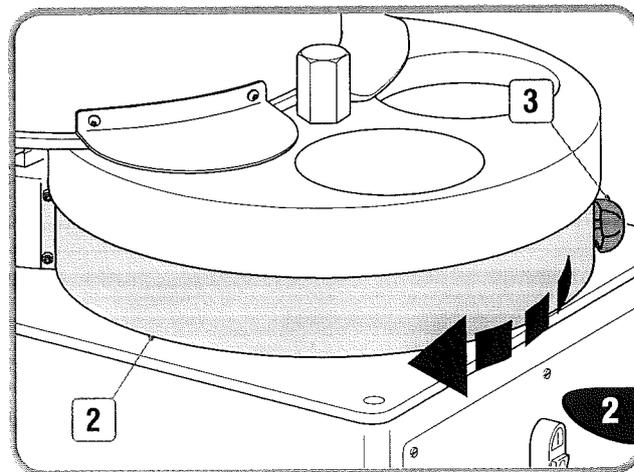
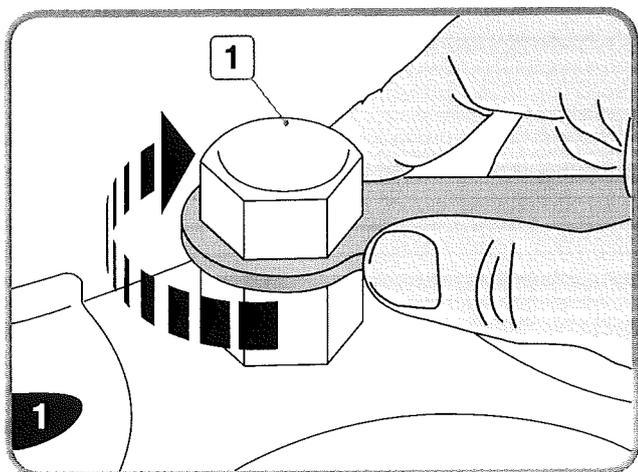
7.2. DEMONTAGE DU DISQUE DE MOULAGE

Pour démonter le disque de moulage, il faut au préalable ôter la cuve de la manière décrite antérieurement (Paragraphe 7.1).

Dévisser l'écrou (1, Fig.1) à l'aide de la clef spéciale, en ayant présent qu'il s'agit d'un filetage à gauche, et extraire le disque en le soulevant.



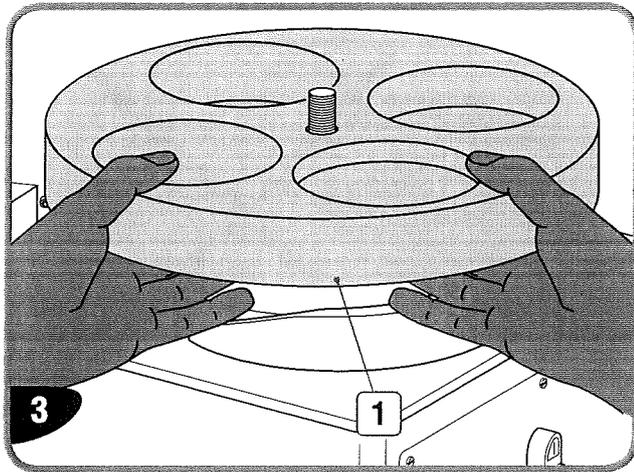
Pour éviter toute confusion, au moment du montage, l'écrou du disque est un filetage à gauche et l'écrou polyéthylène BLANC lame est en acier inoxydable.



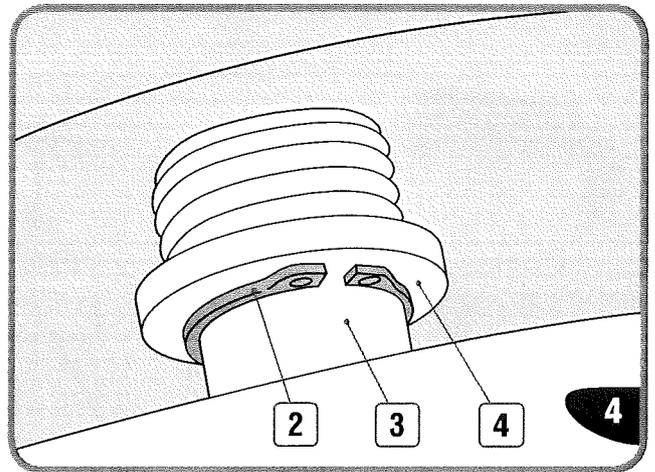
Abrir la tapa de protección de los pistones(2, Fig.2) desenroscado el pomo fijador (3, Fig.2) que la sujeta.

Ouvrir le couvercle de protection des expulseurs (2, fig. 2) en dévissant le bouton de fixation (3, Fig. 2) du sujet.

Levantar el plato dosificador (1, Fig.3) a través del espacio dejado por la apertura de la tapa de protección.



Surlever les disque (1, Fig. 3) a través del espacio dejado por la apertura de la tapa de protección.



Para desmontar los expulsores del plato hay que abrir los anillos elásticos(2, Fig.4) situados en la parte inferior del eje del expulsor(3, Fig.4) y extraerlos junto con la arandela(4, Fig.4). En esta operación los expulsores quedan sueltos pudiendo ya realizarse una perfecta limpieza de todo el conjunto.

Pour démonter les expulseurs du disque, il faut ouvrir les anneaux élastiques (2, Fig.4) situés en partie inférieure de l'arbre de l'expulseur (3, Fig.4) et les extraire ainsi que la rondelle (4, Fig.4). Après cette opération, les expulseurs sont libres et un parfait nettoyage de tout l'ensemble est alors possible.



No es recomendable lavar en lavavajillas ya que las altas temperaturas podrían dañar el plato y los expulsores. Utilizar sólo agua tibia, con detergentes neutros.



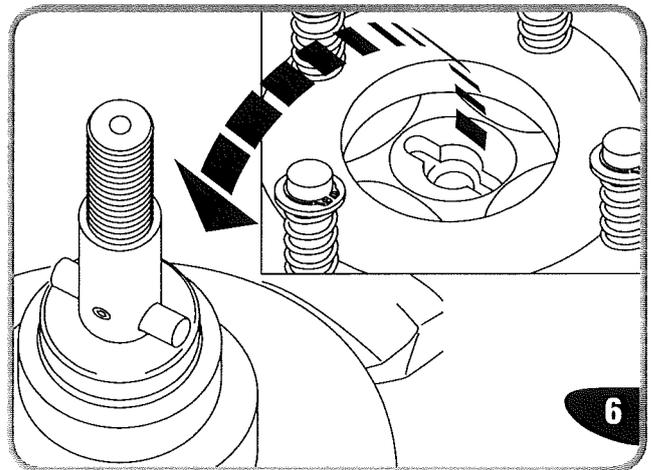
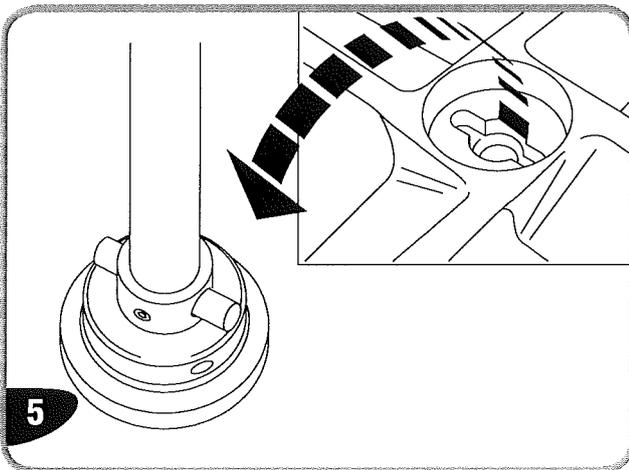
Le lavage en lave-vaisselle n'est pas recommandable car les hautes températures pourraient endommager le disque et les expulseurs. N'utiliser que de l'eau tiède et des produits détergents neutres.



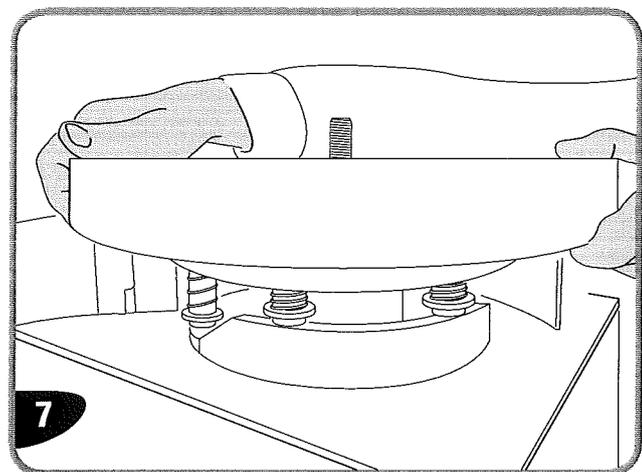
Hay que tener muy en cuenta en el momento de montar el plato y las palas, que ambos llevan una "ranura de arrastre" (Fig.5 - Fig.6), la cual hay que hacer coincidir con el pasador de arrastre de sus ejes (MUY IMPORTANTE).



Lors du montage du disque et des lames, il est très important de tenir compte de la "rainure d'entraînement" dont ils sont pourvus (Fig.5 - Fig.6), et qui doit coïncider avec la fente d'entraînement de leurs axes (TRES IMPORTANT).

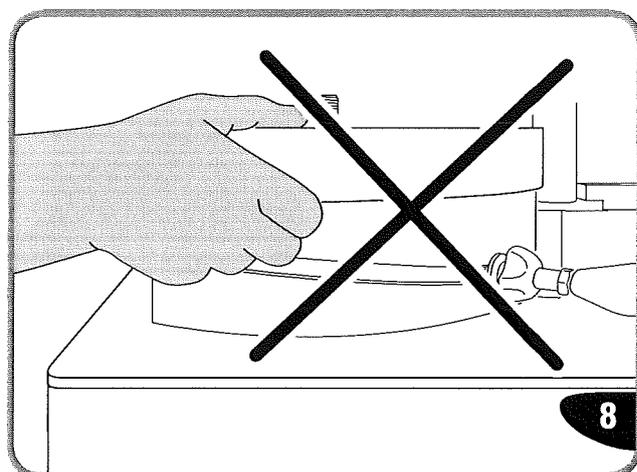


Para montar de nuevo el plato dosificador, realizarlo también por el espacio libre dejado por la apertura de la tapa de protección, evitando atrapamiento de los dedos. Ver imágenes adjuntas para su correcta colocación.



CORRECTO / CORRECT

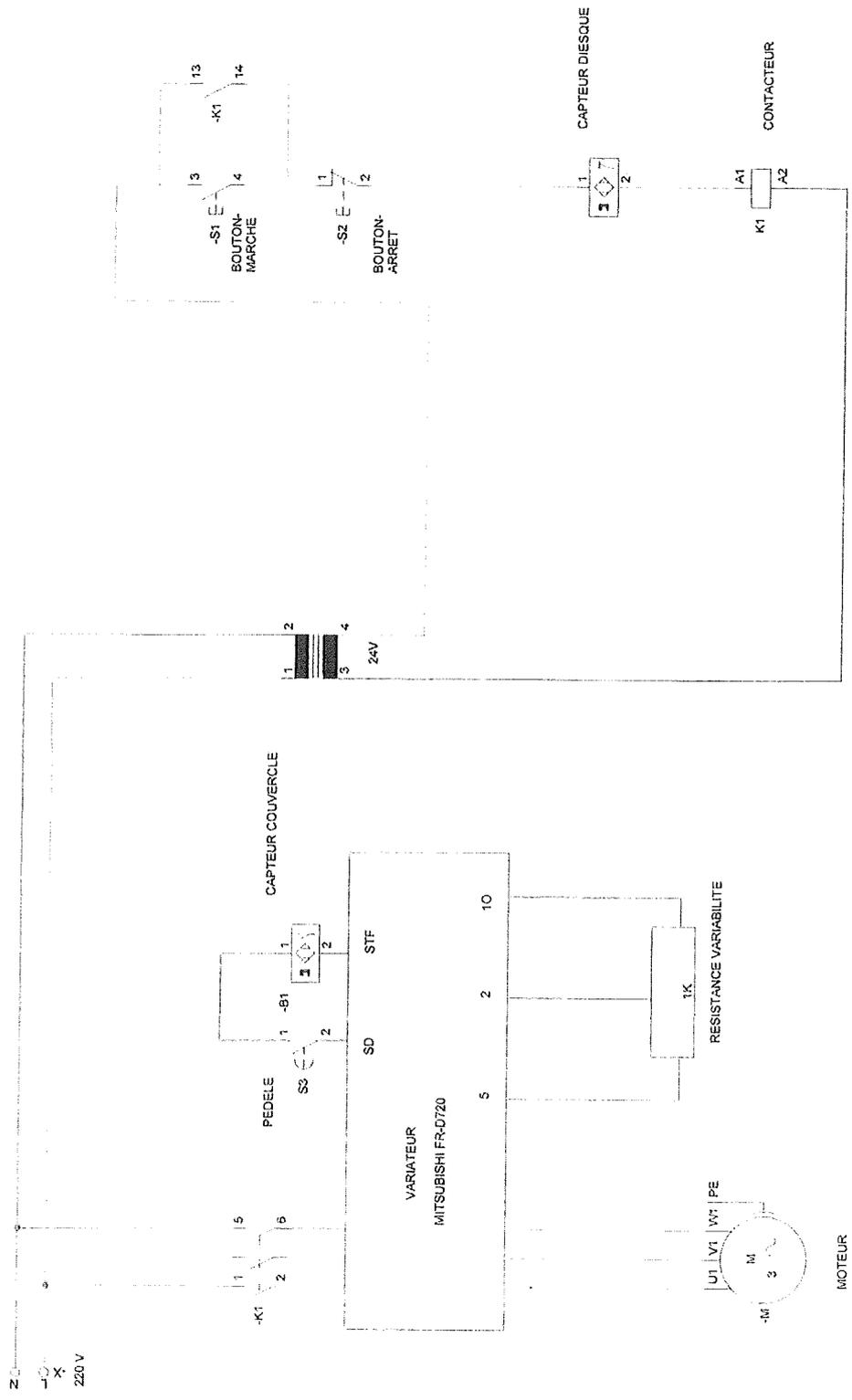
Pour remonter le disque plaque de la formeuse, faire également pour l'espace libre laissé par l'ouverture du couvercle de protection, empêchant coincer les doigts. Voir l'image pour voir le placement correct.



VRAI / FAUX

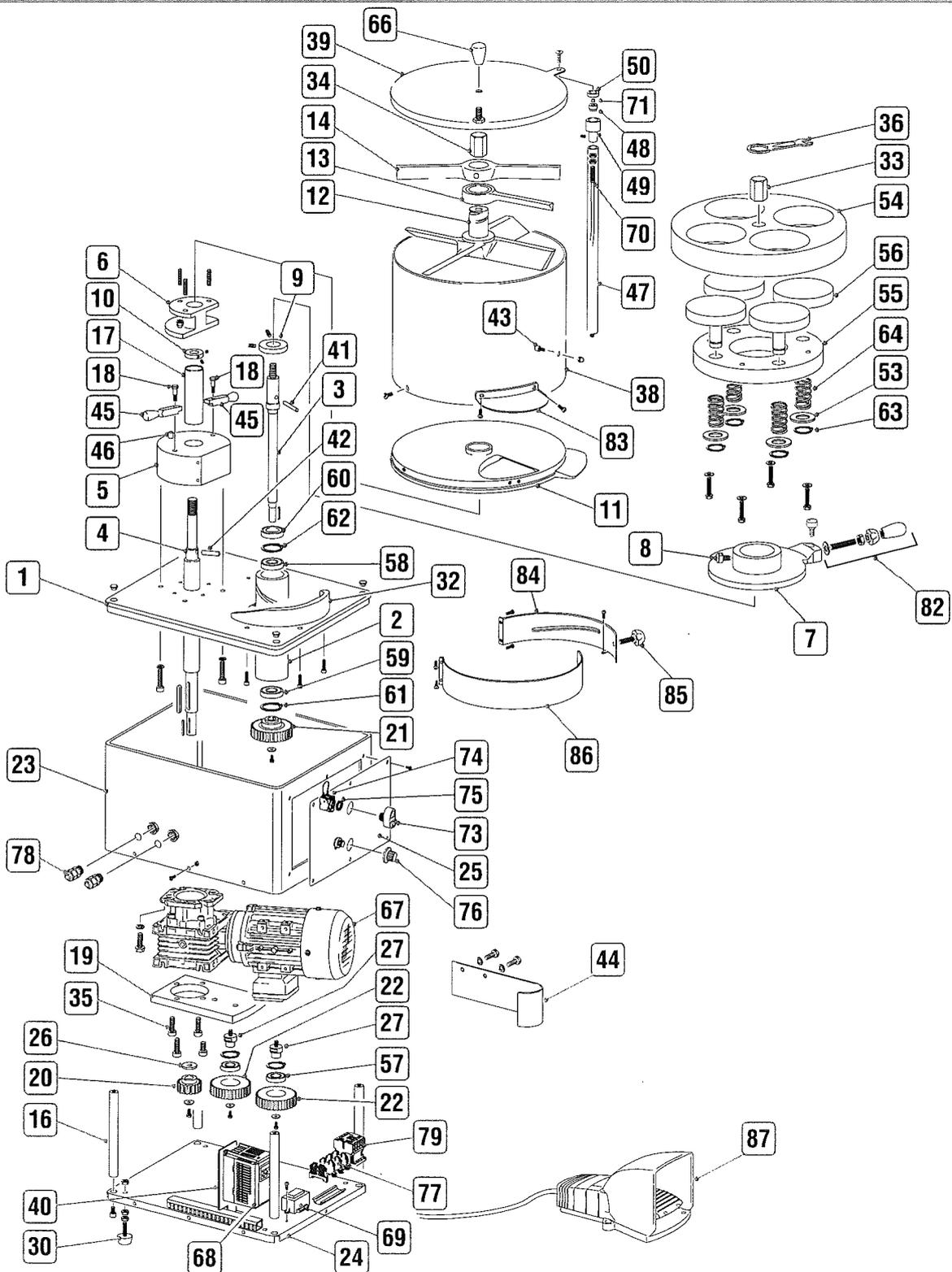
SCHEMA ELECTRIQUE

Ligne générale sur prise monophasique avec disjoncteur thermique 2p 16A et disjoncteur différentiel 2/40/30 mA pour la protection des contacts indirects.



ELEMENTOS DE LA DOSIFICADORA

DISPENSER COMPONENTS



9 ELEMENTOS DE LA DOSIFICADORA DISPENSER COMPONENTS

CÓDIGO / CODE	DESCRIPCIÓN / DESCRIPTION
1	4401 BASE PRINCIPAL BASE
2	4402 SOPORTE PLATO EJE SUPPORT AXE DISQUE
3	4403 EJE PLATO ARBRE DISQUE
4	4404 EJE REDUCTOR ARBRE REDUCTEUR LAMES
5	4405 SOPORTE FIJO DEPÓSITO SUPPORT FIXE CUVE
6	4406 SOPORTE ADJUNTO DEPÓSITO SUPPORT ADJOINT CUVE
7	4407 GRADUADOR CALIBREUR
8	4408 POSICIONADOR POSITIONNEUR CAIBREUR
9	4409 ANILLO TOPE PLATO ANNEAU LIMITE DISQUE
10	4410 TOPE PALAS ANNEAU LIMITE LAMES
11	4411 FONDO DEPÓSITO FOND CUVE
12	4412 PALAS 4 ASPAS HELICE 4 LAMES
13	4413 PALA INTERMEDIA LAME INTERMEDIAIRE
14	4414 PALA SUPERIOR DOBLE LAME SUPERIEURE
15	4415 NO APLICABLE NON VALIDE
16	4416 COLUMNAS COLONNES COFFRE
17	4417 CASQUILLO GUÍA EJE REDUCTOR BAGUE TUBE ARBRE REDUCTEUR
18	4418 BULÓN PINZAS BOULON PINCES
19	4419 SOPORTE PIÑONES SUPPORT PIGNONS
20	4420 PIÑÓN Z=19 PIGNOH REDUCTEUR Z=19
21	4421 PIÑÓN Z=38 PIGNOH DISQUE Z=38
22	4422 PIÑONES CONDUCIDOS Z=38 PIGNOH MENES Z=38
23	4423 ENVOLVENTE COFFRE
24	4424 BASE ENVOLVENTE BASE COFFRE
25	4425 TAPA ENVOLVENTE DOUVERCLE COFFRE
26	4426 GRUESO PIÑON REDUCTOR RONDELLE EPAISSE PIGNOH REDUCTEUR
27	4427 EJE PIÑONES CONDUCIDOS ARBRE PIGNONS MENES
28	4428 NO APLICABLE NON VALIDE
29	4429 NO APLICABLE NON VALIDE
30	4430 PIE MÁQUINA PIED MACHINE
31	4431 NO APLICABLE NON VALIDE
32	4432 RAMPA RAMPE
33	4433 TUERCA PLATO M-16 IZQ (POLIETILENO) ECROU DISQUE M-16
34	4433-A TUERCA PALAS M-16 (INOX) VIS M-16 GAUCHE LAMES
35	4434 TORNILLO M-6 IZQUIERDAS BLOF SPECIALE INOX M-6
36	4435 LLAVE ESPECIAL CLE SPECIALE INOX

CÓDIGO / CODE	DESCRIPCIÓN / DESCRIPTION
37	4436 NO APLICABLE NON VALIDE
38	4437 DEPÓSITO CUVE INOX
39	4438 TAPA DEPÓSITO DOUVERCLE CUVE
40	4439 SOPORTE VARIADOR SUPPORT AVRIATEUR FREQUENCE
41	4440 ARRASTRE PLATO ENTRAINEMENT DISQUE
42	4441 ARRASTRE PALAS ENTRAINEMENT LAMES
43	4443 PIVOTE DEPÓSITO PIVOT DE LA CUVE
44	4445 PROTECCIÓN PIÑONES PROTECTEUR PIGNONS
45	4446 PINZAS SUJECIÓN DEPÓSITO PINCES FIXATION CUVE
46	4447 PIVOTE CENTRADOR DEPÓSITO PIVOT CENTREE CUVE
47	4448 PROTECCIÓN DETECTOR MAGNÉTICO PROTECTEUR CAPTEUR MAGNETIQUE
48	4449 PORTA IMÁN TAPA DEPÓSITO RONDELLE PORTE-AIMANT DOUVERCLE CUVE
49	4450 PORTA DETECTOR MAGNÉTICO SUPPORT CAPTEUR MAGNETIQUE
50	4451 ARANDELA PORTA IMÁN TAPA DEPÓSITO SUPPORT AIMANT
51	1210 NO APLICABLE NON VALIDE
52	1211 NO APLICABLE NON VALIDE
53	3544 ARANDELA MUELLES BAGUE A RESSORTS
54	3801 PLATO HAMBURGUESAS 130 DISQUE STEAKS Ø 130
54	3801/115 PLATO HAMBURGUESAS 115 DISQUE STEAKS Ø 115
54	3808 PLATO HAMBURGUESAS 100 DISQUE STEAKS Ø 100
54	3808/60 PLATO HAMBURGUESAS 65 DISQUE STEAKS Ø 65
54	3813 PLATO HAMBURGUESAS OVALADAS DISQUE STEAKS OVALES 100X80
54	3810 PLATO ALBÓNDIGAS 40 DISQUE BOULETTES Ø 40
54	3815 PLATO CORQUETAS DISQUE CROQUETTES
54	3817 PLATO CANELONES DISQUE CANNELONI
54	3819 PLATO ALBÓNDIGAS 22 DISQUE BOULETTES Ø 22
55	3802 CONTRAPLATO 4 AGUJEROS CONTRE-DISQUE (4 UNIT)
55	3811 CONTRAPLATO 8 AGUJEROS CONTRE-DISQUE (8 UNIT)
56	3803 EXPULSOR 130 EXPULSEURS STEAKS Ø 130
56	3803/115 EXPULSOR 115 EXPULSEURS STEAKS Ø 115
56	3809 EXPULSOR 100 EXPULSEURS STEAKS Ø 100
56	3809/60 EXPULSOR 65 EXPULSEURS STEAKS Ø 65
56	3814 EXPULSOR OVALADAS EXPULSEURS STEAKS OVALES 100X80
56	3812 EXPULSOR ALBÓNDIGAS 40 EXPULSEURS BOULETTES Ø 40
56	3816 EXPULSOR CROQUETAS EXPULSEURS CROQUETTES
56	3818 EXPULSOR CANELONES EXPULSEURS CANNELONI

ELEMENTOS DE LA DOSIFICADORA

DISPENSER COMPONENTS

CÓDIGO / CODE	DESCRIPCIÓN / DESCRIPTION
56	3820 EXPULSOR ALBÓNDIGAS 22 EXPULSEURS BOULETTES Ø 22
57	6203 2RS RODAMIENTO PIÑONES CONDUCIDOS ROULEMENT PIGNONS MENES
58	6204 2RS RODAMIENTO SOPORTE EJE PLATO ROULEMENT SUPPORT ARBRE DISQUE
59	6203 2RS RODAMIENTO SOPORTE EJE PLATO INF. ROULEMENT SUPPORT ARBRE DISQUE
60	10060 RETÉN 47-30-10 JOINT 47-30-10
61	6204 ANILLO SEGER RODAMIENTO (INTERIOR) ANNEAU SEGER ROULEMENT (INTERIEUR)
62	6203 ANILLO SEGER RODAMIENTO (INTERIOR) ANNEAU SEGER ROULEMENT (INTERIEUR)
63	10063 ANILLO SEGER EXPULSORES (INOX) ANNEAU SEGER EXPULSEURS (INOX)
64	10064 MUELLES EXPULSORES (PLATO 4 UNIDADES) RESSORTS EXPULSEURS (POUR 4 UN. DISQUE)
65	10065 NO APLICABLE NON VALIDE
66	10066 POMO TAPA DEPÓSITO POIGNEE COUVERCLE CUVE
67	10067 MOTOREDUCTOR MOTEUR-REDUCTEUR
68	10068 VARIADOR FRECUENCIA VARIATEUR F. FREQUENCE
69	10069 TRANSFORMADOR TRANSFORMATEUR
70	10070 DETECTOR MAGNÉTICO DETECTEUR MAGNETIQUE
71	10071 IMÁN AIMANT
72	10072 NO APLICABLE NON VALIDE
73	10073 PULSADOR DOBLE PARO-MARCHA BOUTON DOUBLE MARCHÉ-ARRÊT
74	10074 CÁMARA VERDE: MARCHA VOYANT VERT: MARCHÉ
75	10075 CÁMARA ROJA: PARO VOYANT ROUGE: ARRÊT
76	10076 POTENCIÓMETRO POTENTIOMETRE
77	10077 REGLETAS CONEXIÓN BORNES CONNEXION
78	10078 PRENSAESTOPAS PG-9 PRESSE-ETOUPE PG-9
79	10079 CONTACTOR BOBINA 24 V CONTACTEUR 24 V
80	10080 NO APLICABLE NON VALIDE
81	10081 NO APLICABLE NON VALIDE
82	10082 MANETA GRADUADORA POIGNEE DE COMMANDE
83	10083 PLATO PROTECTOR PLAQUE PROTECTEUR
84	10084 PROTECTOR FIJO PROTECTEUR AXE
85	10085 POMO PLAT PROTECTOR POIGNEE DISQUE PROTECTEUR
86	10086 TAPA PROTECCIÓN PISTONES COUVERCLE PROTECTEUR EXPULSEURS
87	10087 PEDAL PEDALE