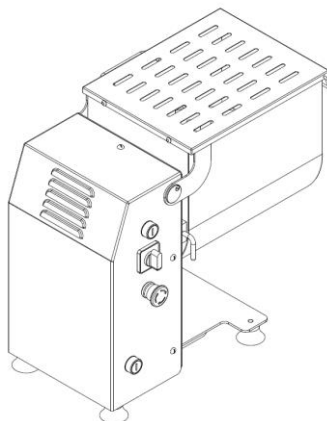




EQUIPAMIENTOS CARNICOS, S.L.
C.I.F. ES B-59553750

RM-20



1	- ESPAÑOL	1
2	- ENGLISH	3



**MAQUINARIA INDUSTRIA CÁRNICA
EQUIPAMIENTOS CÁRNICOS, S.L.**

N.I.F.E.S B-59553750

Carretera Nacional 152 Km. 24.B

Polígono Industrial "COLL DE LA MANYA"

Jaume Ferrán, s/n. – Tels. 849 18 22 – 849 17 54

Fax: 849 71 76

08400 GRANOLLERS (Barcelona) SPAIN

CORTADORAS DE CHULETAS
CONFEC. DE HAMBURGUESAS
EMBUTIDORAS AMASADORAS
CORTADORAS DE FILETAS
PICADORAS Y CUTTERS

IMPORTANTE

Al hacer los pedidos de recambios de material eléctricos, rogamos indiquen la marca y referencia completa tomada del aparato.

IMPORTANT

When placing an order of any electric components, please advice us of the reference number indicated in the parts to be exchanged and its trade mark.



**MAQUINARIA INDUSTRIA CÁRNICA
EQUIPAMIENTOS CÁRNICOS, S.L.**

N.I.F.E.S B-59553750

Carretera Nacional 152 Km. 24.B

Polígono Industrial "COLL DE LA MANYA"

Jaume Ferrán, s/n. – Tels. 849 18 22 – 849 17 54

Fax: 849 71 76

08400 GRANOLLERS (Barcelona) SPAIN

CORTADORAS DE CHULETAS
CONFEC. DE HAMBURGUESAS
EMBUTIDORAS AMASADORAS
CORTADORAS DE FILETAS
PICADORAS Y CUTTERS

ATENCIÓN

La máquina debe conectarse a la red, obligatoriamente, a través de un protector diferencial de calibre adecuado a las características técnicas indicadas en la placa de la máquina.

WARNING

The machine must be connected to a power breaker (combined overload and earth leakage detector) rated as per the details on the machine data plate.

AMASADORA

ÍNDICE

- INSTALACIÓN.
- CONDICIONES DE UTILIZACIÓN.
- INSTRUCCIONES DE UTILIZACIÓN.
- LIMPIEZA.
- MANTENIMIENTO.
- REVISIONES PERIÓDICAS DE SEGURIDAD.
- NIVEL SONORO.
- CONEXIONES INVERSOR.
- ESQUEMA ELÉCTRICO.
- LISTADO DE MATERIAL ELÉCTRICO.
- LISTA DE RECAMBIOS.
- DETALLE GRUPO GIRO RECIPIENTE.
- PLANO DE CONJUNTO.

INSTRUCCIONES

Antes de cualquier manipulación de la máquina deberán observarse todas las indicaciones de este manual de instrucciones.

El uso de la máquina con cualquier modificación de los elementos relativos a la seguridad que incorpora, puede provocar accidentes y viola la Directiva Social 89/655/CEE. Equipamientos Carnicos S.L no se hace responsable del uso de la máquina en estas circunstancias.

INSTALACIÓN

La amasadora viene embalada en posición de trabajo. Conviene conservar esta posición durante el desembalado e instalación. Situar la máquina sobre una superficie fija y sólida de modo que quede nivelada colocando los tacos base que se entregan con la máquina. En el caso de las amasadoras de 20 y 40 litros, conviene situarlas sobre una plataforma para que el borde superior del recipiente quede a una altura cómoda para trabajar (entre 80 y 110 cm). En el modelo de 90 litros, rosque en su lugar la palanca volcaje (**A**).

Comprobar que la tensión y la frecuencia de la red se corresponden con las indicadas en la placa de características técnicas de la máquina, así como el tipo de alimentación de la red y de la máquina (monofásica, trifásica, con o sin neutro). El instalador deberá adecuar la conexión macho (clavija) de la máquina a la base portadora de la red, de modo que se correspondan perfectamente. La máquina debe conectarse a la red, obligatoriamente, a través de un protector diferencial de calibre adecuado a las características técnicas indicadas en la placa de la máquina.

Conecte la clavija a la red. Asegúrese de que no hay ningún objeto suelto en el interior del recipiente y coloque la maneta del conmutador en posición 1. Pulse el botón verde de marcha y la máquina girará en un sentido. Cambie la maneta del conmutador a la posición 2 y pulse nuevamente el botón de marcha. Observe que la pala gira en sentido inverso. Levante la tapa despacio para comprobar que al separarla del recipiente (5 cm o menos) la máquina se detiene. Coloque la maneta del interruptor en posición " 0 ".

A partir de este punto la máquina se considerará lista para su uso, previa limpieza.

CONDICIONES DE UTILIZACIÓN

La amasadora está destinada a la mezcla y/o amasado de productos cárnicos, no descartándose las mezclas de base vegetal o de pescado. Las mezclas o productos con féculas o farináceos pueden llegar a obtener consistencias muy elevadas lo cual deberá tenerse en cuenta para reducir la cantidad total de producto elaborado.

La temperatura del género no será inferior a los 2°C. Para cualquier otra aplicación deberán abstenerse de utilizar la máquina o bien consultar con el fabricante. Asimismo, sólo podrá utilizarse la amasadora en el modo descrito en este manual.

Para poner en marcha la máquina es imprescindible haber leído detenidamente todas las instrucciones y seguir todas las indicaciones de instalación y utilización.

La capacidad para el modelo de 20 litros está entre 10 y 12 Kg. siendo variable según el tipo de género.

En el modelo de 40 litros, la capacidad está entre 20 y 25 Kg.

En el modelo de 90 litros, la capacidad está entre 55 y 60 Kg.

INSTRUCCIONES DE UTILIZACIÓN

A continuación detallamos la forma de utilizar la " amasadora-mezcladora " en las distintas clases de género que más usualmente se elaboran. La carne deberá tener, a ser posible, un mínimo de 24 horas de cámara de conservación, antes de su elaboración cuando se trate de embutido para curar.

a.- Picamos el género y a continuación lo pasamos a la amasadora.

b.- Vertemos, esparciendo por todo el recipiente, el pimentón, la sal, o sus correspondientes aditivos, según los casos.

c.- Ponemos la máquina en marcha en la posición MEZCLA - pala hacia atrás durante 30 segundos. Luego paramos e invertimos el sentido de giro de la pala; o sea, el interruptor en la posición AMASADO - pala hacia delante durante 30 segundos y así sucesivamente según las necesidades que requiera el buen estado de amasado o mezclado de la masa que se esté elaborando.

Orientativamente, podemos indicar unos tiempos de proceso para algunos productos:

- de 3 a 4 minutos girando alternativamente la pala en cada sentido para la salchicha o cruda.

- de 4 a 6 minutos para morcilla o negra.

- de 6 a 8 minutos para longaniza o chorizo.

- de 8 a 10 minutos para sobrasada.

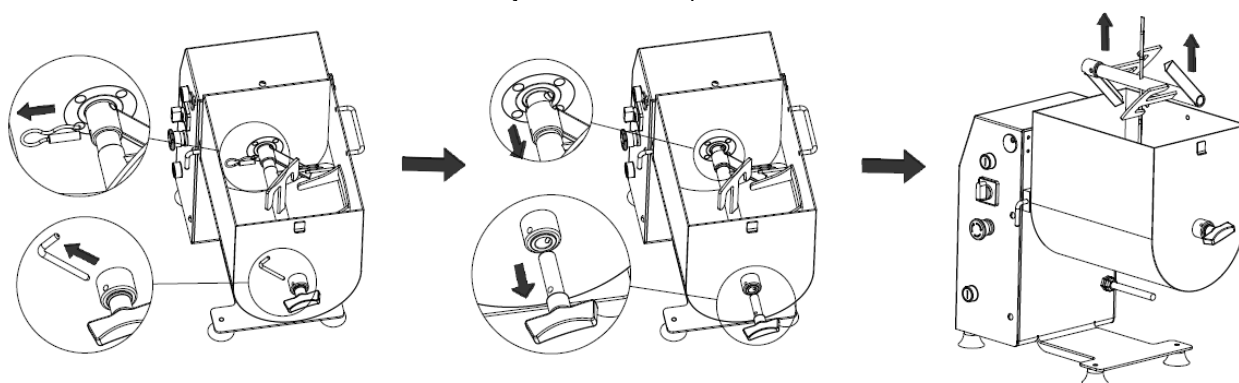
Para vaciar la máquina deberá levantar la tapa recipiente (B).

Tirar de la corredera de bloqueo del recipiente (C) y volcar el recipiente tirando de la maneta del mismo. Coloque un recipiente de forma rectangular frente a la cuba de la máquina para que el producto caiga en su interior, bien por su propio peso o ayudado manualmente. En caso de precisar movimiento de las palas en esta situación, accionar los dos pulsadores simultáneamente (excepto para la amasadora de 20 litros).

LIMPIEZA

Para proceder a la limpieza de la amasadora, deberá desconectar la clavija de la red eléctrica.

Saque y coloque la pala con las piezas triangulares laterales en posición horizontal, para tirar hacia arriba y sacarla del recipiente. De esta forma y con la ayuda de agua caliente, jabón neutro y unos trapos húmedos, la limpieza será tarea fácil. También es posible limpiar el recipiente y la pala con un aparato de presión, procurando no incidir de forma directa en las zonas de los ejes derecho e izquierdo, donde se hallan los retenes.



MANTENIMIENTO

Lubrique las zonas de giro de ambos extremos del recipiente con aceite fino atóxico.

REVISIONES PERIÓDICAS DE SEGURIDAD

Una vez por semana comprobar periódicamente, que una vez abierta la tapa recipiente (B) y volcado el recipiente (C), pulsando los botones verdes de marcha (D) simultáneamente la máquina se pone en funcionamiento.

Una vez por semana verificar periódicamente que una vez pulsado o accionado el pulsador de emergencia la máquina se detiene.

Una vez por semana al levantar la tapa recipiente (B) despacio para comprobar que al separarla del recipiente (5cm o menos) la máquina se detiene.

NIVEL SONORO

El nivel de presión acústica continuo equivalente ponderado " A " en el puesto de trabajo y sin carga es de como máximo 62 dB(A).

KNEADER

TABLE OF CONTENTS

- INSTALLATION.
- CONDITIONS FOR USE.
- INSTRUCTIONS FOR USE.
- CLEANING.
- MAINTENANCE.
- REGULAR SAFETY CHECKING
- SOUND LEVEL.
- INVERTER CONNECTIONS.
- ELECTRICAL SCHEMATIC.
- LIST OF ELECTRICAL MATERIALS.
- SPARE PARTS LIST.
- DETAIL OF THE CONTAINER ROTATION UNIT.
- ASSEMBLY DRAWING.

INSTRUCTIONS

Before handling the machine, all indications in this Instruction Manual must be observed.

The use of the machine with any modification of the safety elements that it includes may cause accidents and violate Council Directive 89/655/EEC. Equipamientos Cárnicos S.L. may not be held liable for using the machine under said circumstances.

INSTALLATION

The kneader comes packed in the working position. It is advisable to keep this position during unpacking and installation. Place the machine on a permanent and solid surface so that it remains level with the base pads installed, which are delivered with the machine. In the case of the 20- and 40-litre kneaders, it is advisable to place them on a platform so that the top edge of the container is at a comfortable working height (between 80 and 110 cm). For the 90-litre model, screw the tilting lever (**A**) in place.

Ensure that the voltage and frequency of the mains correspond to the specifications on the machine's nameplate. Also ensure that the type of power supply of the mains and of the machine (single-phase, three-phase, with or without neutral) is correct. The installer should adapt the male connection (plug) of the machine to the socket of the mains so that they match perfectly. It is mandatory that the machine be connected to the mains through a differential protector with an adequate gauge for the technical specifications indicated on the machine's nameplate.

Connect the plug to the mains. Be sure that there are no loose objects in the interior of the container, and place the switch lever in position 1. Press the green Run button and the machine will rotate in one direction. Change the switch lever to position 2, and then press the Run button again. Observe that the paddle rotates in the opposite direction. Lift the cover slowly to ensure that the machine stops when it is separated from the container (5 cm or less). Place the power switch in position "0".

As from this point, the machine is considered ready for use, subject to cleaning.

CONDITIONS FOR USE

The kneader is designed to mix and/or knead meat products, and it is also possible to mix vegetable- or fish-based products. Mixtures or products with starch or farinaceous products may reach very high consistencies, which should be taken into account in order to reduce the total quantity of prepared product.

The temperature of the product must not be less than 2° C. For any other application, refrain from using the machine or consult the manufacturer. Moreover, the kneader can only be used in the manner described in this manual.

Before starting the machine, all instructions must have been read first and all installation and use indications must be followed.

The capacity of the 20-litre model is between 10 and 12 kg, which can vary according to the type of product.

For the 40-litre model, the capacity is between 20 and 25 kg.

For the 90-litre model, the capacity is between 55 and 60 kg.

INSTRUCTIONS FOR USE

We have detailed below how to use the “kneader-mixer” for the various kinds of products that are most commonly prepared. If possible, meat should have been placed in a walk-in cooler for a minimum of 24 hours before preparing it for sausages.

- First, a product is minced and then sent to the kneader.
- Spread the product around the entire container and add the paprika, salt or applicable spices.
- Start the machine in the MIX position – paddle in reverse – for 30 seconds. Then stop the machine and reverse the paddle direction, in other words, place the machine in the KNEADING position – paddle forward – for 30 seconds. Continuously alternate directions this way as needed to produce the correct kneading or mixing of the mince that is being prepared.

As a guideline, we can indicate some processing times for a few products:

- from 3 to 4 minutes, alternately rotating the paddle in each direction, for sausage.
- from 4 to 6 for blood sausage.
- from 6 to 8 for loganiza or chorizo sausages.
- from 8 to 10 minutes for sobrasada sausage.

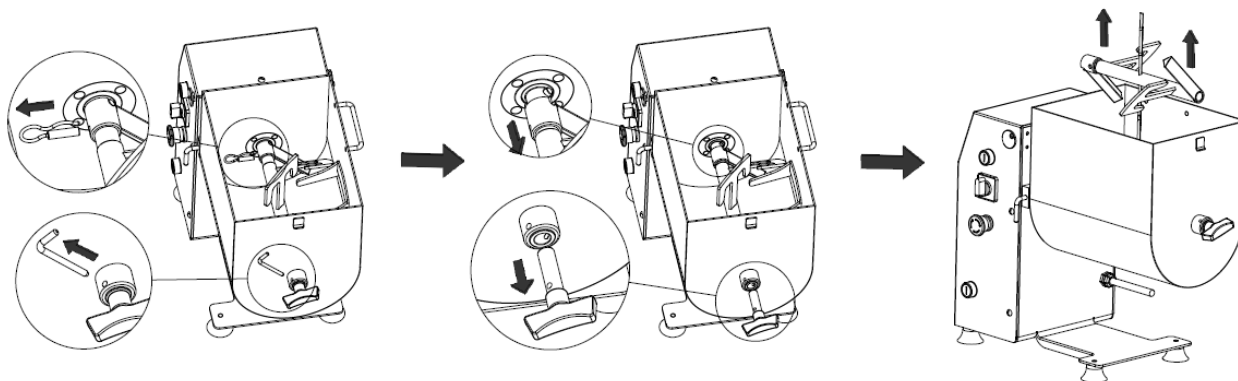
To empty the machine, first lift the container cover (B).

Pull the container locking slide (C), and then tip the container by pulling on its handle. Place a rectangular container in front of the machine's bowl so that the product falls in the interior of the container by its own weight or by helping it manually. If it is necessary to move the paddles in this situation, press the two buttons simultaneously (except for the 20-litre kneader).

CLEANING

To clean the kneader, it must be unplugged from the mains.

Pull out and position the paddle with the lateral, triangular pieces in the horizontal position so that it can be pulled upwards and removed from the container. The cleaning task will thus be easy, for which hot water, neutral soap and damp cloths should be used. It is also possible to clean the container and the paddle with a pressure cleaner. Be sure not to apply pressurised water directly in the areas around the right and left axles, where the grease seal rings are located.



MAINTENANCE

Also lubricate the rotation areas of both ends of the container using a refined, non-toxic oil.

REGULAR SAFETY CHECKING

Once a week, open the lid (B), tilt the tank (C) and push the two green buttons (D) at the same time, the machine should turn on.

Once a week, check the red emergency button. The machine should stop, when pushin the emergency button.

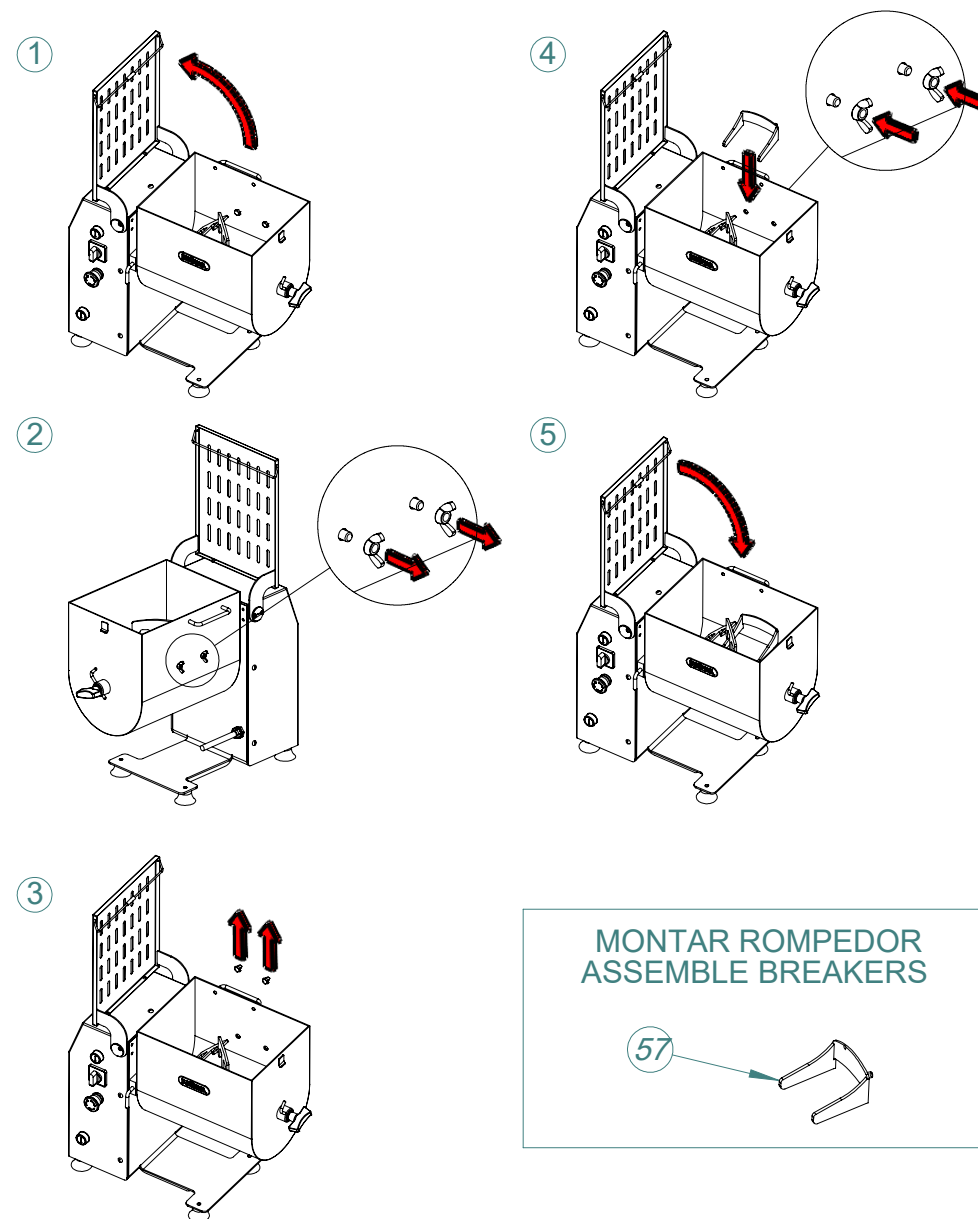
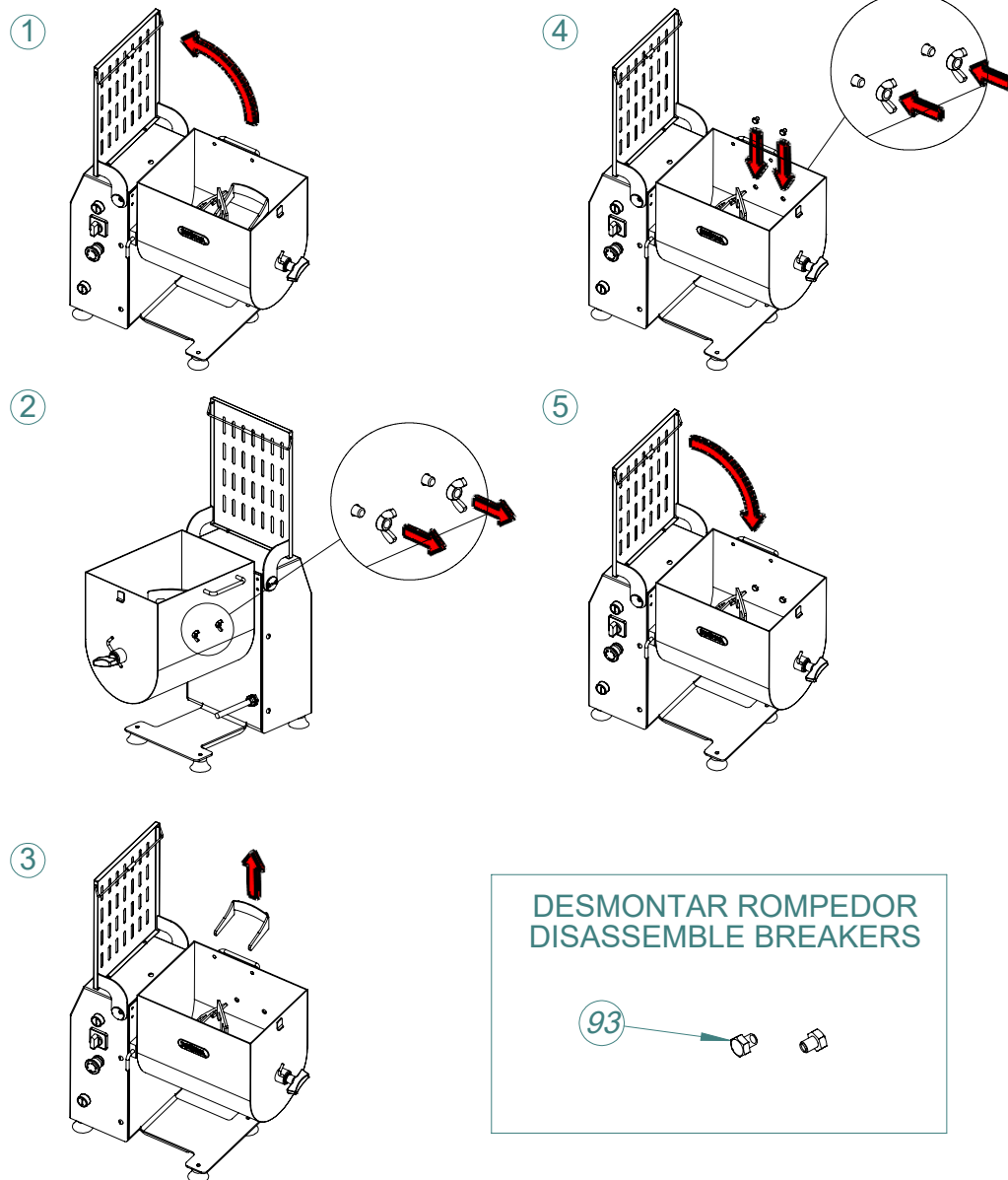
Once a week, with the machine running, lift the lid (B) slowly (until 5 cm / 2 inches approximately) in order to verify that the machine stops.

SOUND LEVEL

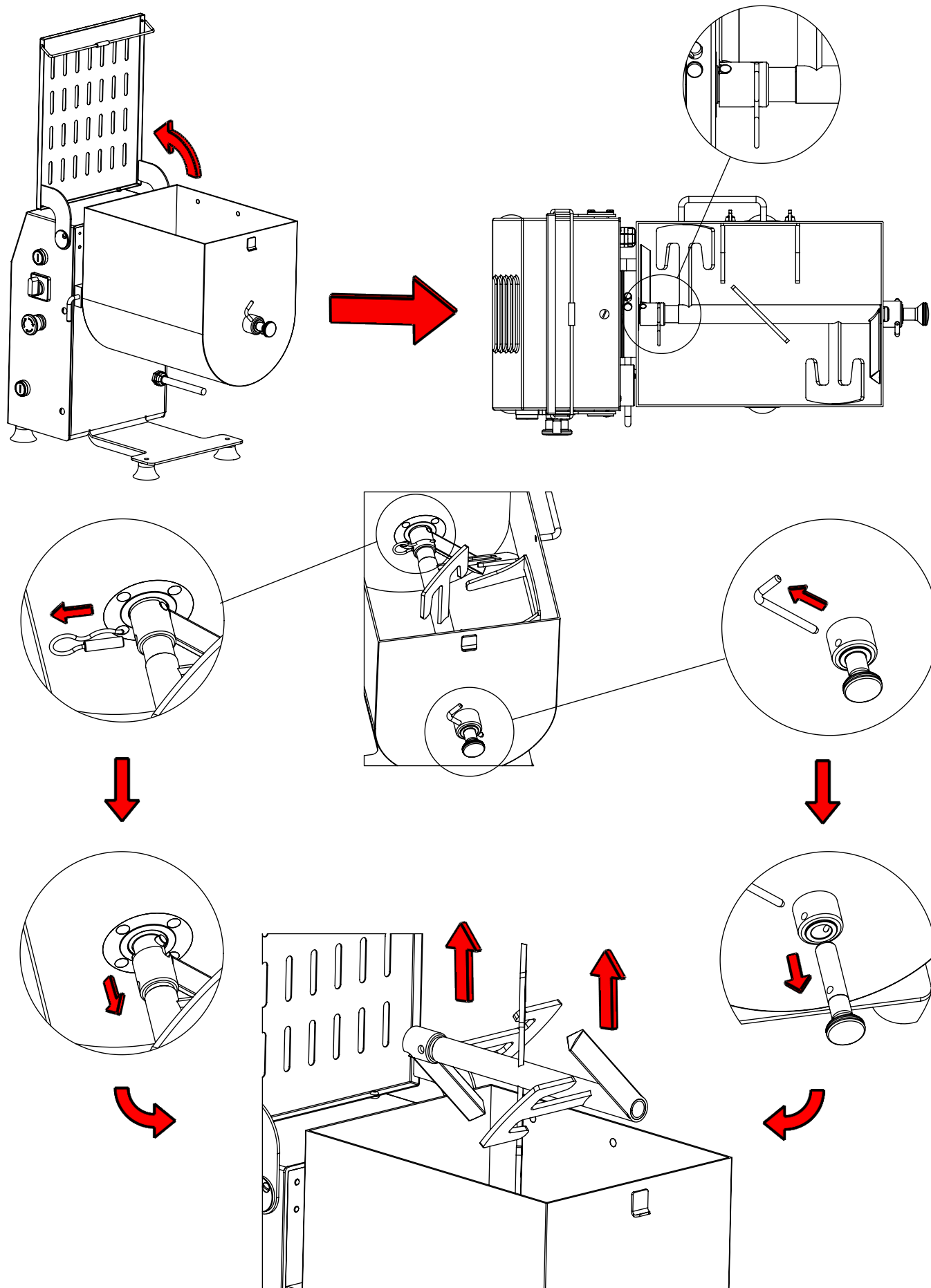
The weighted and continuous, equivalent acoustic pressure level “A” at the work station and with no load is a maximum of 62 dB(A).

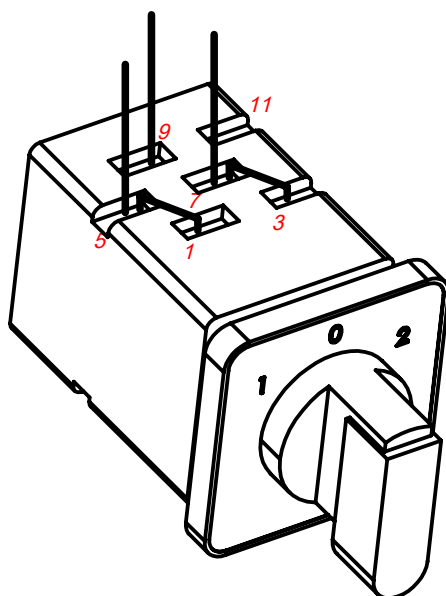
Tabla 1

	66		53	87	50
RM-20-E	2P ~110V/60 + PE 0.33 kW	RM-20 II	DIL EM-10 (110V 60Hz)	2x40μF 450V + 1x30μF 450 V	4XX40681
RM-20-EK	2P ~110V/60 + PE 0.33 kW	RM-20 II	DIL EM-10 (110V 60Hz)	2x40μF 450V + 1x30μF 450 V	4XX40681K
RM-20-A	2P ~230V/50 + PE 0.33 Kw	RM-20 II	DIL EM-10 (230V 50/60 Hz)	35μF 400V	4XX40681
RM-20-AI	2P ~230V/50 + PE 0.33 Kw	RM-20 II	DIL EM-10 (230V 50/60 Hz)	35μF 400V	4GEUK
RM-20-F	2P ~220V/60 + PE 0.33 kW	RM-20 II	DIL EM-10 (230V 50/60 Hz)	35μF 400V	4XX40681
RM-20-FI	2P ~220V/60 + PE 0.33 kW	RM-20 II	DIL EM-10 (230V 50/60 Hz)	35μF 400V	4GEUK
RM-20-FK	2P ~220V/60 + PE 0.33 kW	RM-20 II	DIL EM-10 (230V 50/60 Hz)	35μF 400V	4XX40681K
RM-20-J	3P ~200V/50-60 + PE 0.33 kW	RM-20 III	DIL EM-10 (190V 50/60 Hz)	-	4XX41469A
RM-20-O	3P ~230V/50 + PE 0.33 kW	RM-20 III	DIL EM-10 (230V 50/60 Hz)	-	4XX41469A
RM-20-P	3P ~220V/60 + PE 0.33 kW	RM-20 III	DIL EM-10 (230V 50/60 Hz)	-	4XX41469A
RM-20-R	3P ~400V/50 + PE 0.33 kW	RM-20 III	DIL EM-10 (400V 50 Hz)	-	4XX41469A
RM-20-S	3P ~380V/60 + PE 0.33 kW	RM-20 III	DIL EM-10 (380V 60 Hz)	-	4XX41469A
RM-20-V	3P ~200V/50+ PE 0.33 kW	RM-20 III	DIL EM-10 (230V 50/60 Hz)	-	4XX41469A

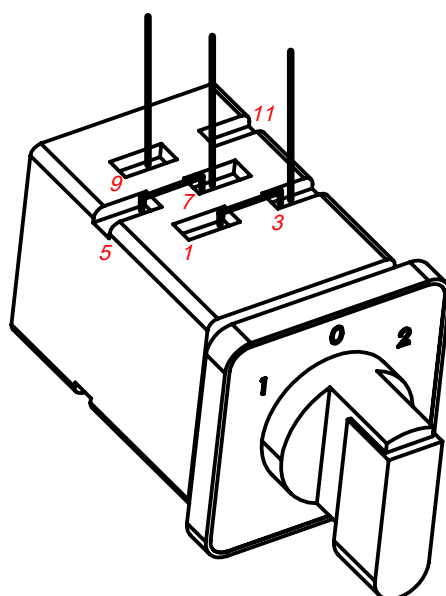
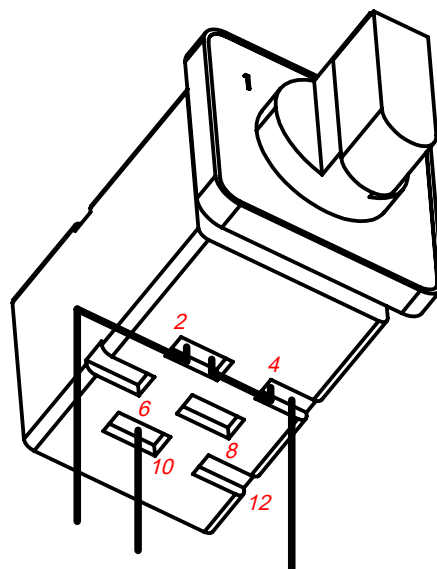


RM-20

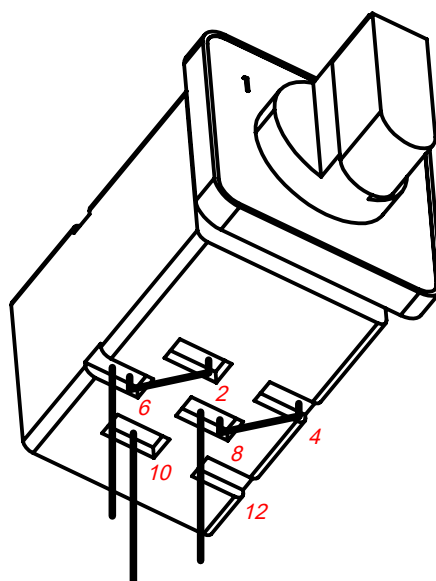


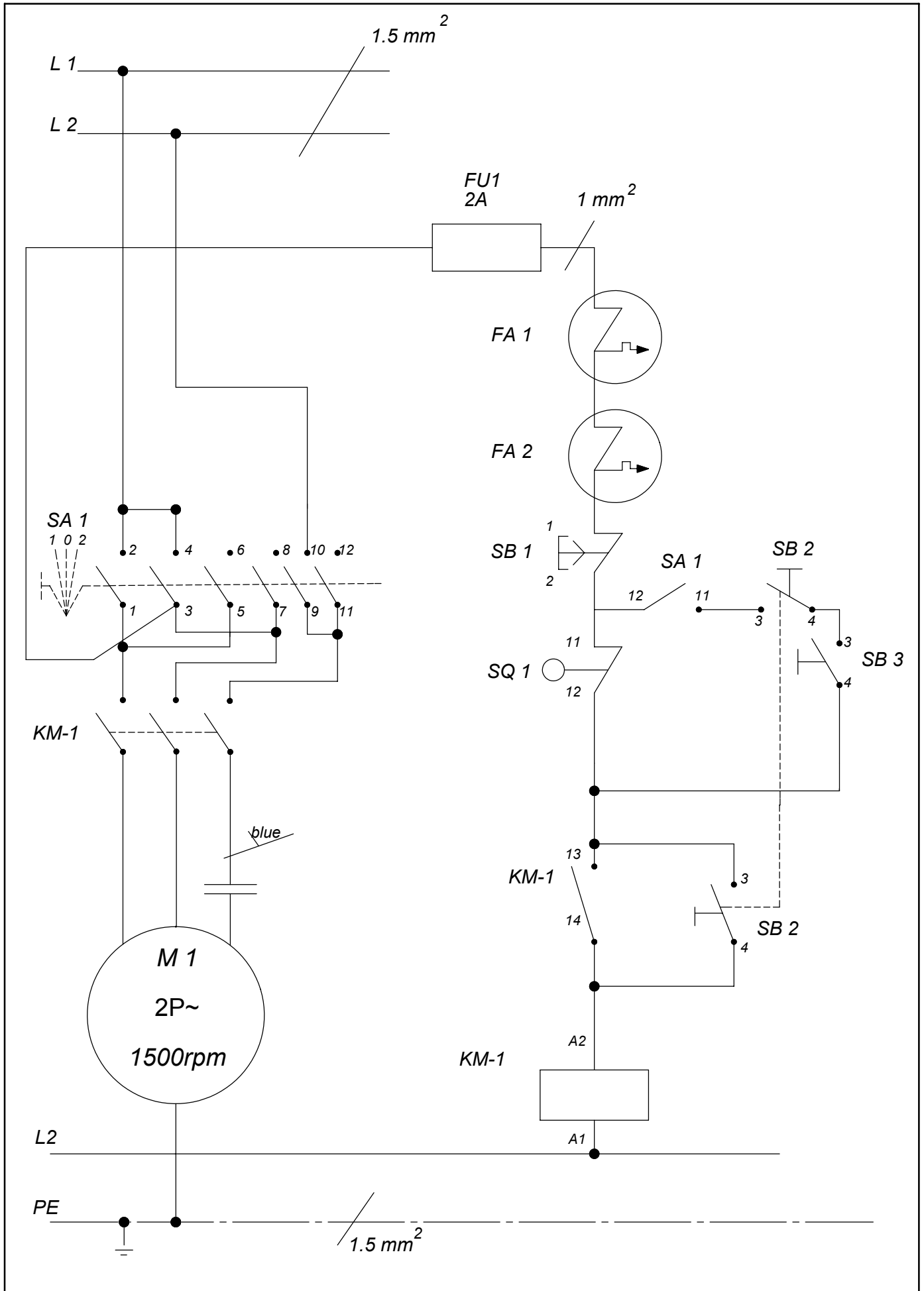


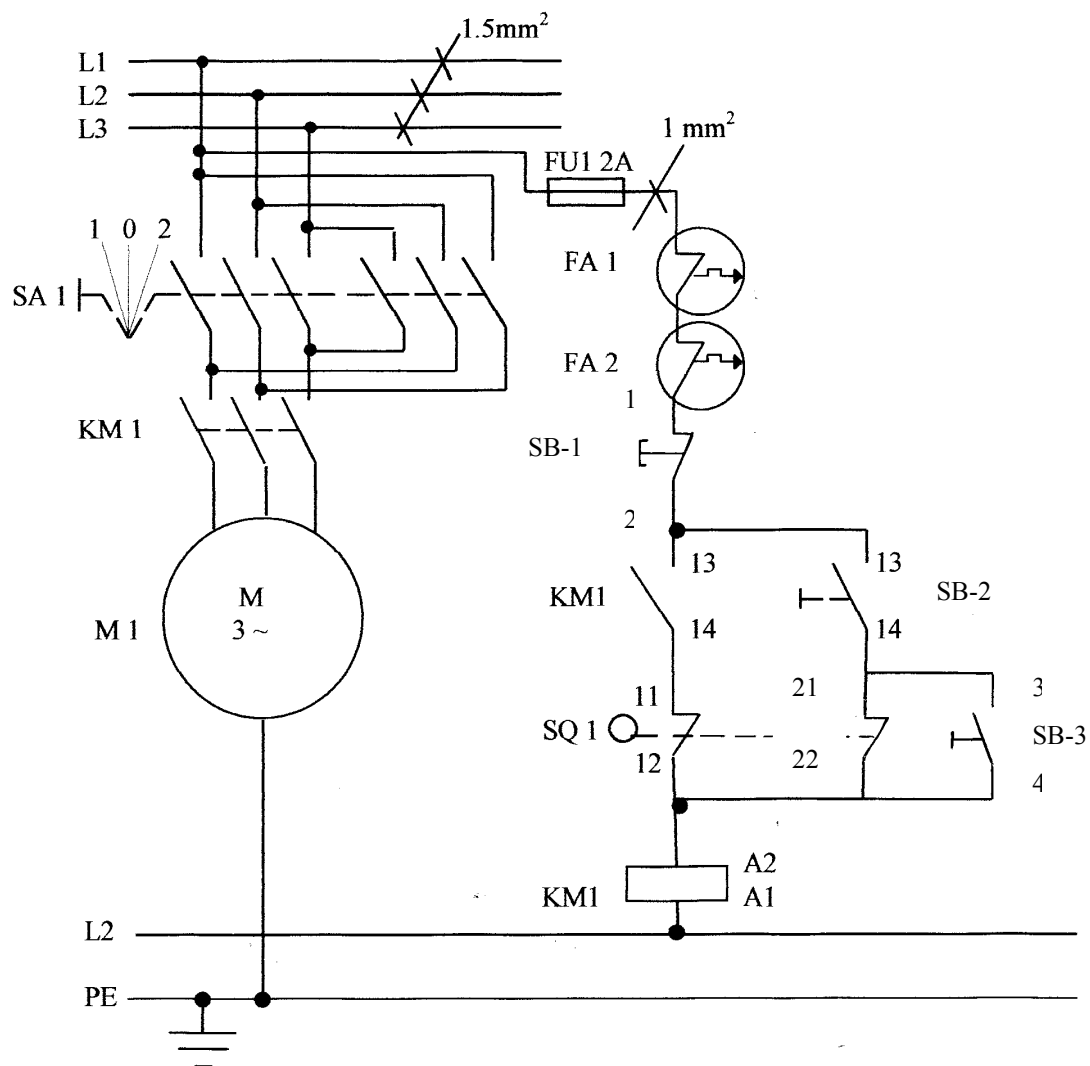
RM-20 (2P)
NZ11GQ1ID

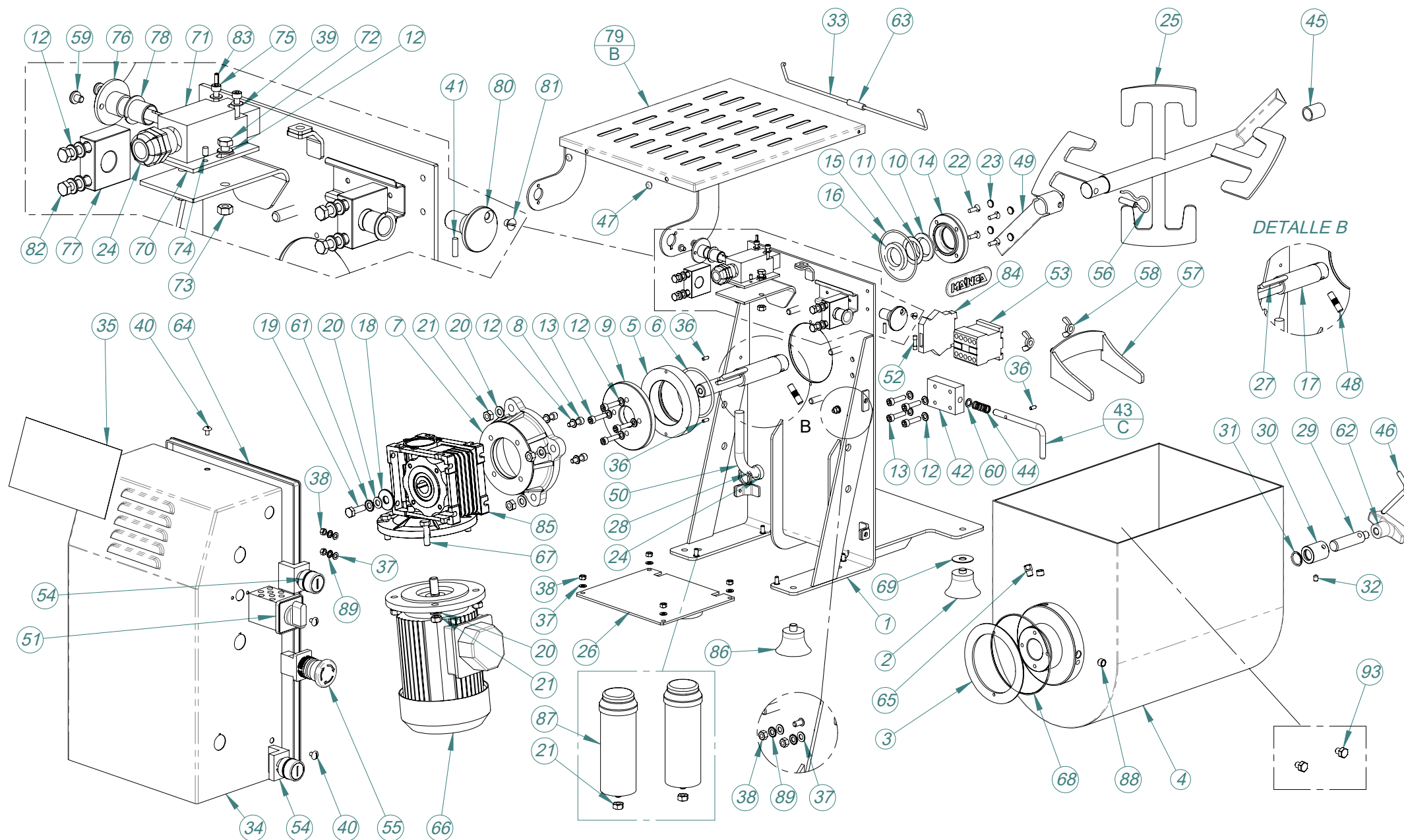


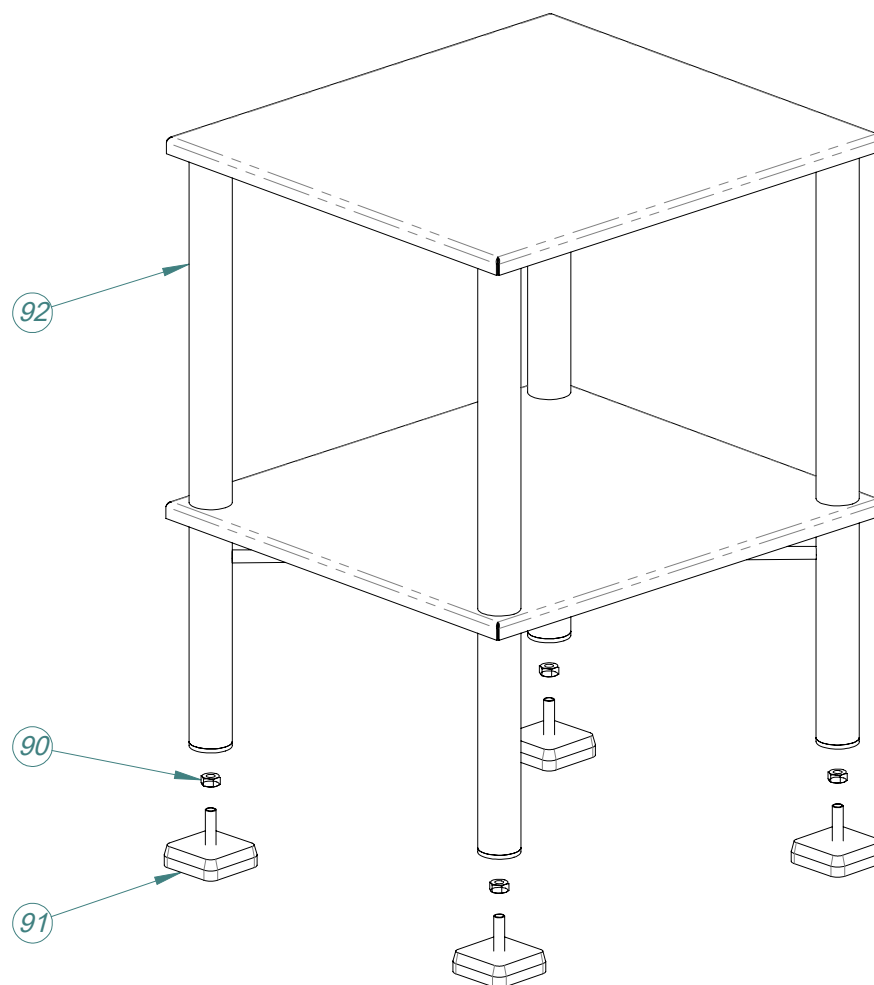
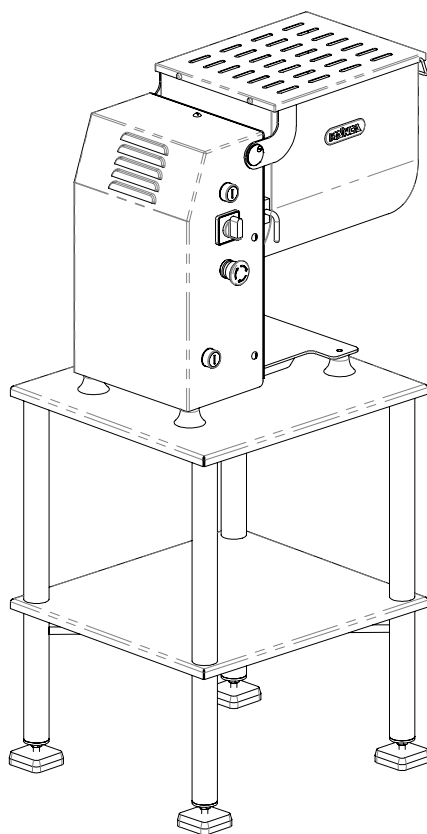
RM-20 (3P)
NZ11GQ1ID











ORDEN	CÓDIGO	DENOMINACIÓN	DENOMINATION	CANTIDAD
1	5RM20389	BANCADA RM-20	RM-20 CHASSIS	1
2	5RM42403	TACO ASIENTO MAQUINA RM-20	SHORT THREAD RUBBER FEET RM-20	2
3	5RM42817	ARANDELA TEFLON RM-20	TEFLON WASHER SEAL RM-20	1
4	5RM20201	RECIPIENTE RM-20	RM-20 CONTAINER	1
5	5RM42278	ARO ASIENTO RM-20	BASIS RING RM-20	1
6	6TO6453	TORICA 64,5x3	64,5x3 O-RING	1
7	5RM30813	CENTRADOR REDUCTOR RM-20	GEARBOX SUPPORT FLANGE	1
8	691210620	TORNILLO ALLEN 06x20 INOX	ALLEN SCREW 06x20 S.STEEL	4
9	5RM42282	PLATINA FRICCION RM-20	FRICITION PLATE RM-20	1
10	5RM42504	RASCADOR RM-20	SCRAPER RM-20	1
11	5RM42510	ARANDELA INOX 40x28x05	S.STEEL WASHER 40x28x05	1
12	6125106	ARANDELA 06 INOX	S.STEEL WASHER 06	22
13	691210625	TORNILLO ALLEN 06x25 INOX	ALLEN SCREW 06x25 S.STEEL	8
14	5RM42511	PLATINA RECIPIENTE RM-20	BOWL PLATE RM-20	1
15	6TO616262	TORICA 69,5x2,62	69,5x2,62 O-RING	1
16	6RT254007	RETEN 25x40x7 MUELLE INOX	LIP SEAL 40x52x7 INOX SPRING	1
17	5RM31272	EJE ARRASTRE PALAS RM-20	PADDLES DRIVEN AXLE RM-20	1
18	5RM42328	ARANDELA INOX 30x10x2,5	S.STEEL WASHER 30x10x2,5	1
19	693310825	TORNILLO 6C 08x25 INOX	S.STEEL 6 SIDES SCREW 08x25	1
20	6125108	ARANDELA 08 INOX	S.STEEL WASHER 08	9
21	6934108	TUERCA M-08 INOX	NUT M-08 S.STEEL	10
22	696310516	TORNILLO CAB PLANA M5x16	SLOTTED COUNTERSUNK SCREW M5x16	4
23	5XX40694	TAPON 10,6x1,8 BLANCO	WHITE PLUG 10,5x2	4
24	6PEPG13,5C	PRENSA ESTOPA PG-13,5 CAP-TOP	CABLE GLANDS PG-13,5 CAP-TOP	2
25	5RM20129	NUCLEO PALAS RM-20	MIXING SHAFT RM-20	1
26	5RM42927	TAPA INFERIOR RM-20	BOTTOM LID RM-20	1
27	6CT060650	CHAVETA 06x06x50	PIN 06x06x50	1
28	6PEPG13TN	TUERCA PG-13 METAL	METAL GLAND NUT PG-13	1
29	5RM42289P	EJE DERECHO RM-20	RIGHT AXLE RM-20	1
30	5RM42292	CASQUILLO EJE DERECHO RM-20	RIGHT AXLE CAP RM-20	1
31	6TO162	TORICA 16x2	16x2 O-RING	1
32	691610608	ESPARRAGO ALLEN 06x08 INOX	GRUB SCREW 06x08 S. STEEL	1
33	5RM42514	CIERRE TAPA RM-20	RM-20 LID LOCK	1
34	5RM20390	CAMPANA RM-20	OUTSIDE COVER RM-20	1
35	5PM42521	MALLA ENVOLVENTE PM-98/RM-20	COVER MESH PM-98/RM-20	1
36	600710410	PASADOR CILINDRICO 04x10 INOX	CYLINDER PIN 04x10 INOX	3
37	6125105	ARANDELA 05 INOX	S.STEEL WASHER 05	8
38	6934105	TUERCA M-05 INOX	NUT M-05 S.STEEL	8
39	6125104	ARANDELA 04 INOX	S.STEEL WASHER 04	2
40	6POE10508	TORNILLO POELIER 05x08 INOX	POELIER SCREW 05x08 S.STEEL	5
41	600710414	PASADOR CILINDRICO 04x14 INOX	CYLINDER PIN 04x14 INOX	1
42	5RM42305	DADO CORREDERA RM-20	RM-20 BLOCK	1
43	5RM42299	MANETA FIJA RECIPIENTE RM-20	RM-20 BOWL KNOB	1
44	5RM42311	MUELLE VOLCAJE RM-20	SPRING FOR TILT RM-20	1
45	5RM42281	CASQUILLO NUCLEO RM-20	NUCLEUS BUSHING RM-20	1
46	5RM42317	FIJADOR EJE DERECHO	RIGHT AXLE FIXER	1
47	6RM621	TOPE A PRESION CON RANURA 621	PRESSURE STOP WITH GROOVE REF.621	2
48	5RM42491	PASADOR CILINDRICO 08x30 INOX	CYLINDER PIN 08x30 INOX	1
49	5RM42320	TRIANGULO IZQUIERDO RM-20	LEFT TIRANGLE RM-20	1
50	S/TABLA 1	GRUPO CABLE LINEA	LINE CABLE GROUP	1
51	6NZ11GQ1ID	INTERRUPTOR INVERSOR	INVERTER SWITCH	1
52	6FUS19195	FUSIBLE 19195 2A WICHMAN	FUSE 19195 2A WICHMAN	1
53	S/TABLA 1	CONTACTOR	CONTACTOR	1
54	6BP3311	PULSADOR MARCHA I SDL16-BP3311	START SWITCH 1 SDL16-BP3311	2
55	6LAY5ES542	PULSADOR SETA LAY5-ES542	RED SWITCH LAY5-ES542	1
56	4RM42330	GRUPO FIJADOR NUCLEO RM-20	RM-20 MIXING PADDLE RETAINING PIN	1
57	5RM42325	ROMPEDORES RM-20	BREAKERS RM-20	1
58	6315108	TUERCA MARIPOSA M-08 INOX	S.STEEL WING NUT M-08	2
59	608510506	TORNILLO CAB. ALOMADA 05x06 INOX	SCREW 05x06 S STEEL	2
60	6AR0812101	ARANDELA INOX 08x12x01	S.STEEL WASHER 08x12x01	1
61	66798A108	ARANDELA DENTADA M8 INOX	INOX SERRATED WASHER M8	1
62	6RM3772	MANETA OPAC 3772 M-10	OPAC HANDLE 3772 M-10	1
63	5RM42419	TUBO CIERRE	LID LOCK BAR	1
64	6XX41478	JUNTA TAPA BANCADA	L BODY LID SEAL	1,1mt
65	5RM42513	TETON ARO RECIPIENTE RM-20	RM-20 PIN	1
66	S/TABLA 1	MOTOR RM-20	MOTOR RM-20	1
67	693310830	TORNILLO 6C 08x30 INOX	S.STEEL 6 SIDES SCREW 08x30	4
68	6TO8525VI	TORICA 85x2,5 VITON	VITON O-RING 85x2,5	1
69	6XX103001	ARANDELA POLIETILENO NEGRO 10x30x1	BLACK POLYETHYLENE WASHER 10x30x1	2
70	5CM42351	PLACA FIJACION MICRO	PLATE FOR MICRO FIXATION	1

ORDEN	CÓDIGO	DENOMINACIÓN	DENOMINATION	CANTIDAD
71	6D4NH1BAS	MICRO OMRON D4NH-4BAS	MICRO OMRON D4NH-4BAS	1
72	6933I0612	TORNILLO 6C 06x12 INOX	S.STEEL 6 SIDES SCREW 06x12	2
73	6934I06	TUERCA M-06 INOX	NUT M-06 S.STEEL	2
74	6007I0406	PASADOR CILINDRICO 04x06 INOX	CYLINDER PIN 04x06 INOX	2
75	6912I0425	TORNILLO ALLEN 04x25 INOX	ALLEN SCREW 04x25 S.STEEL	2
76	5RC43636	EJE TAPA MICRO RC-40	MICRO AXLE COVER RC-40	1
77	5RC43635	OREJA GIRO TAPA RC-40	LID TILT BRACKET RC-40	2
78	6BB1417DUB	CASQUILLO DU 1417 B VALONA.	VALONA RING DU 1417	2
79	5RM31152	TAPA RECIPIENTE RM-20	BOWL LID RM-20	1
80	5RC43668	EJE TAPA RC-40	MICRO AXLE RC-40	1
81	6964I0506	TORNILLO GOTA SEBO 05x06 INOX	OVAL HEAD S.STEEL SCREW 05x06	1
82	6933I0645	TORNILLO 6C 06x45 INOX	S.STEEL 6 SIDES SCREW 06x45	4
83	6148I10312	PASADOR ELASTICO 03x12 INOX	ELASTIC FASTENER 03x12 S.STEEL	1
84	6WSI6	BORNE PORTAFUSIBLE W S I 6mm	FUSE HOLDER TERMINAL W S 16mm	1
85	5RM31273	REDUCTOR LACX 40-50-140-11-19	REDUCER LACX 40-50-140-11-19	1
86	5CC40267	TACO ASIENTO MAQUINA	LONG THREAD RUBBER FEET	2
87	S/TABLA 1	CONDENSADOR	CONDENSER	
88	5RM42326	CASQUILLO ARO RECIPIENTE	BUSHING	2
89	66798I05	ARANDELA DENTADA M5 INOX	INOX SERRATED WASHER M5	4
2MSP		OPCION MESA SOPORTE	SUPPORT TABLE OPTION	
90	6934I10	TUERCA M-10 INOX	NUT M-10 S.STEEL	4
91	5RM41989	TACO BASE	STAND FEET	4
92	5XX10155	MESA SOPORTE PEQUEÑA	SMALL SUPPORT TABLE	1
		GRUPO TORNILLOS MEZCLA	MIXING SCREWS OPTION	
93	6933P0810	TORNILLO 6C 08x10 PLASTICO	PLASTIC 6 SIDES SCREW 08x10	2