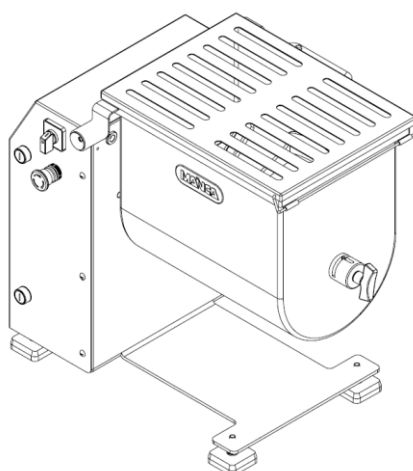




EQUIPAMIENTOS CARNICOS, S.L.
C.I.F. ES B-59553750

RC-40



1	- ESPAÑOL	1
2	- ENGLISH	4



**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

Pour les commandes de matériel électrique, indiquez s'il vous plait, la marque et la référence complète, prise de l'appareil.

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.

ACHTUNG

Für elektrische Bauersatzteil-Bestellungen, geben Sie uns bitte den Lieferrantennamen und die genaue Referenznummer der zu austauschenden Teile an.



**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.

ATTENTION

La machine devra se brancher, obligatoirement, a la prise générale moyennant un interrupteur de sécurité calibré selon les renseignements techniques de la machine, les quelles sont détaillées sur la petite plaque de caractéristiques.

ACHTUNG

Das Gerät muss an das Stromnetz geschaltet werden. Dabei ist vorschriftsmässig ein Differenzial-Schutz zu verwenden, welcher nach den auf dem Typenschild ausgewiesenen technischen Eigenschaften arbeitet.

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.

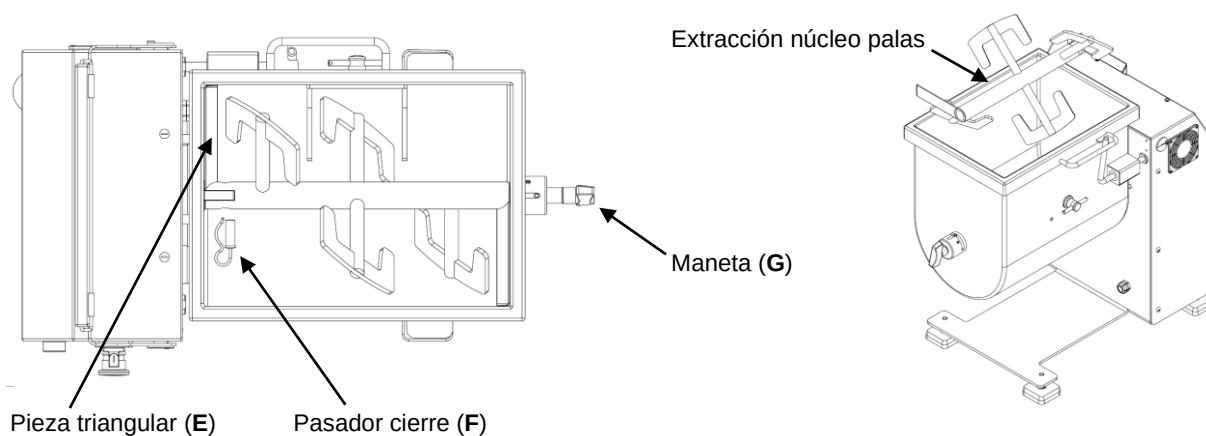
Para vaciar la máquina deberá levantar la tapa recipiente (B) .

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.

Coloque la pala con las piezas triangulares laterales (E) en posición horizontal, después debe extraer el pasador cierre (F), tire de la maneta (G) hasta su posición máxima, entonces puede tirar hacia arriba y sacarla del recipiente, véase en las siguientes figuras.



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 (en modelo de 40 litros, solo lado izquierdo) con aceite fino atóxico. Para la amasadora de 20 litros no es necesario ningún tipo de engrase.

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.

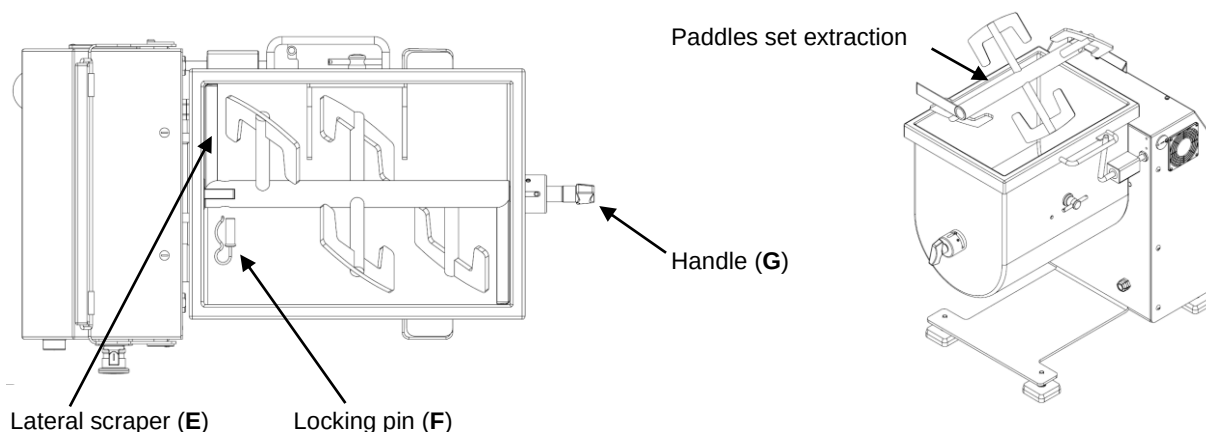
To empty the machine, first lift the container cover (B).

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

Make sure the kneader-mixer is unplugged from the mains before cleaning.

Put the paddles with the lateral scraper (E) in horizontal position, as shown in the picture below, then extract the locking pin (F), pull the handle (G) all the way, and take out the paddles set from the mixing tank. Please, check the following pictures:



The cleaning will thus be easier. Use hot water, neutral soap and some pieces of cloths. It is also possible to clean the tank and the paddles with a pressure cleaner. Be sure not to apply pressure water directly into the areas around the right and left axes, where the grease seal rings are located.

MAINTENANCE

Lubricate the rotation areas of both ends of the container (in the 40-litre model, only the left-hand side) using a refined, non-toxic oil. For the 20-litre kneader, no type of lubrication is necessary.

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 pushing the emergency button.

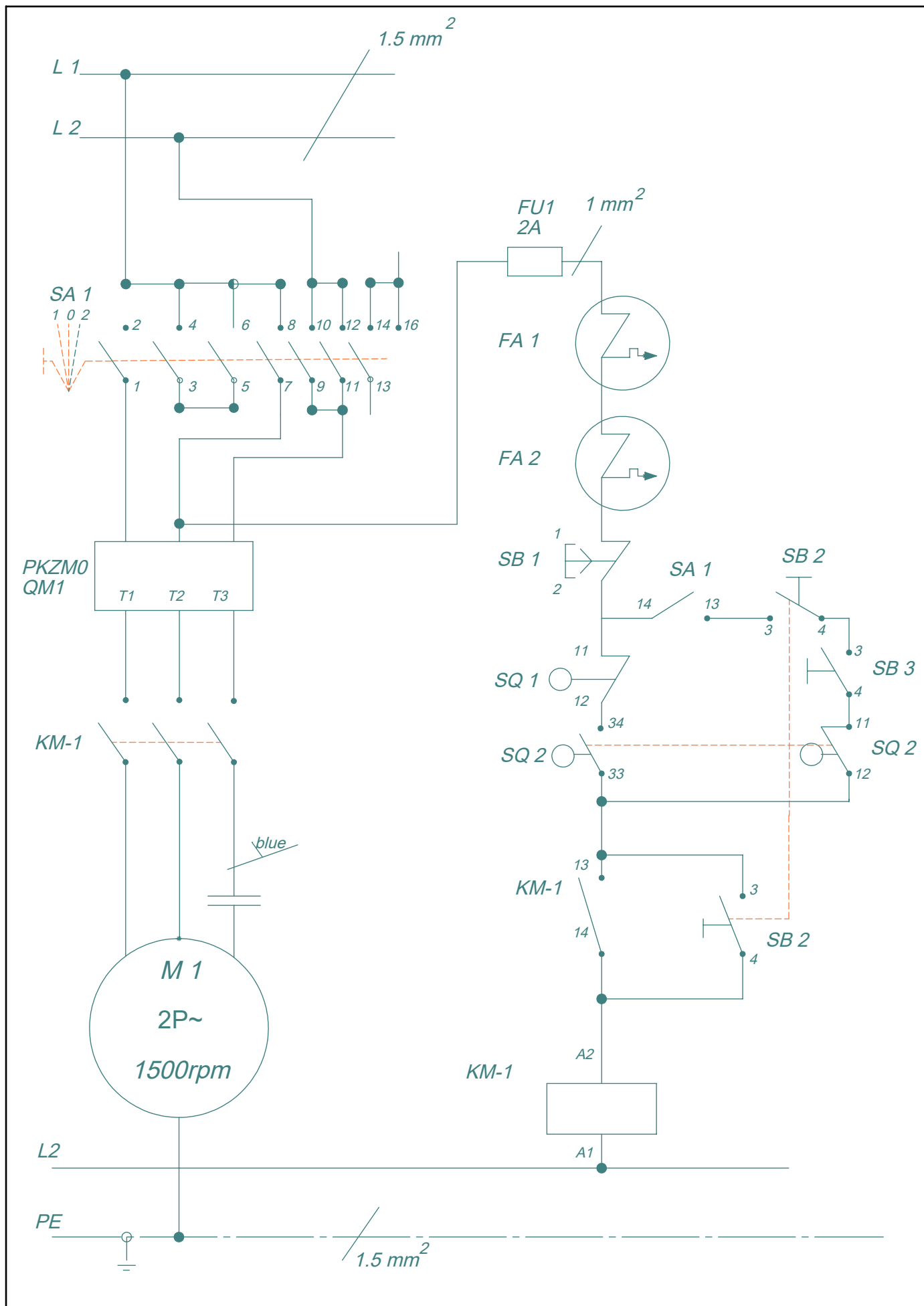
Once a week, with the machine running, lift the lid (B) slowly (until 5 cm / 2 inches approximately) in order to verify that the machine stops.

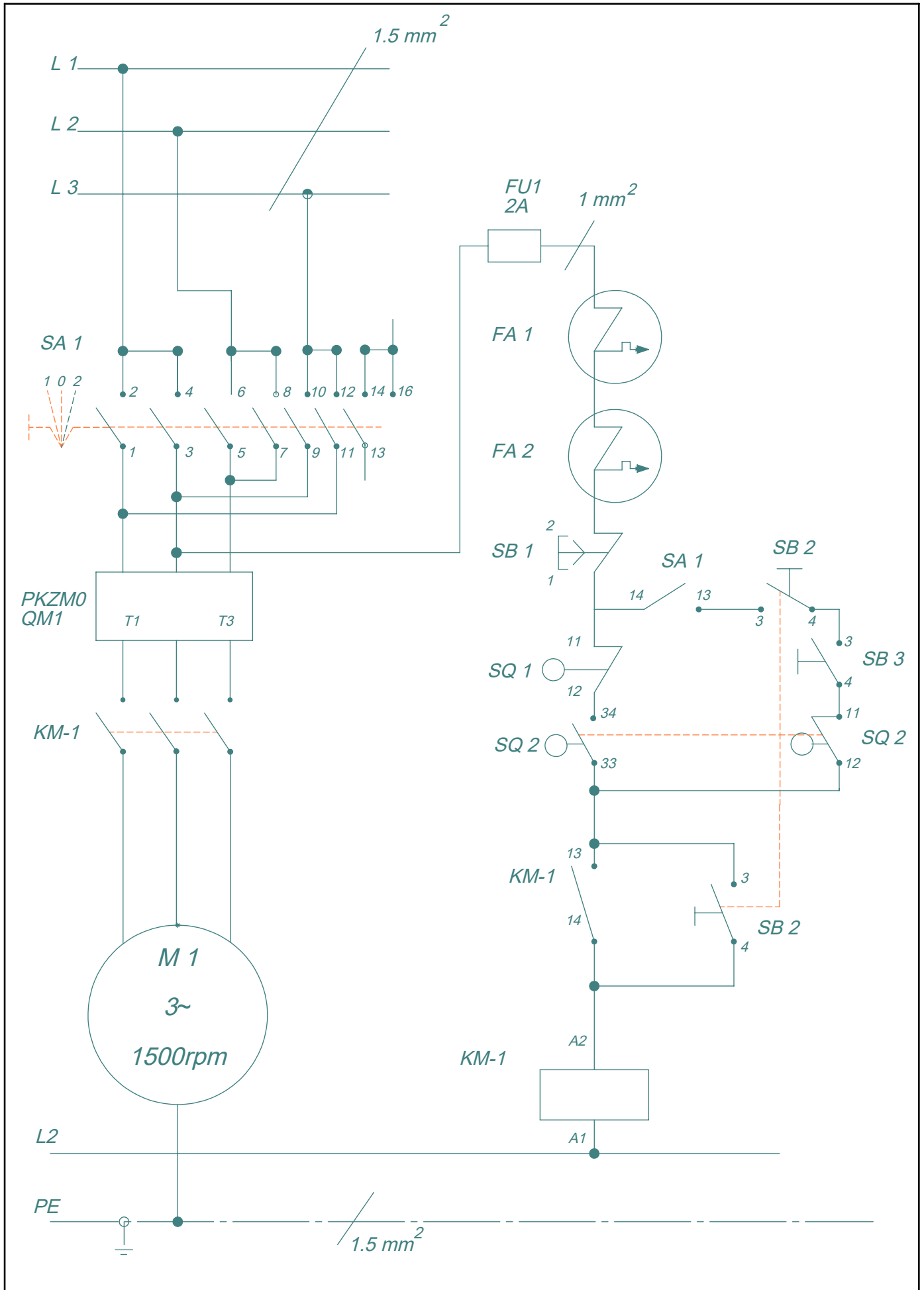
SOUND LEVEL

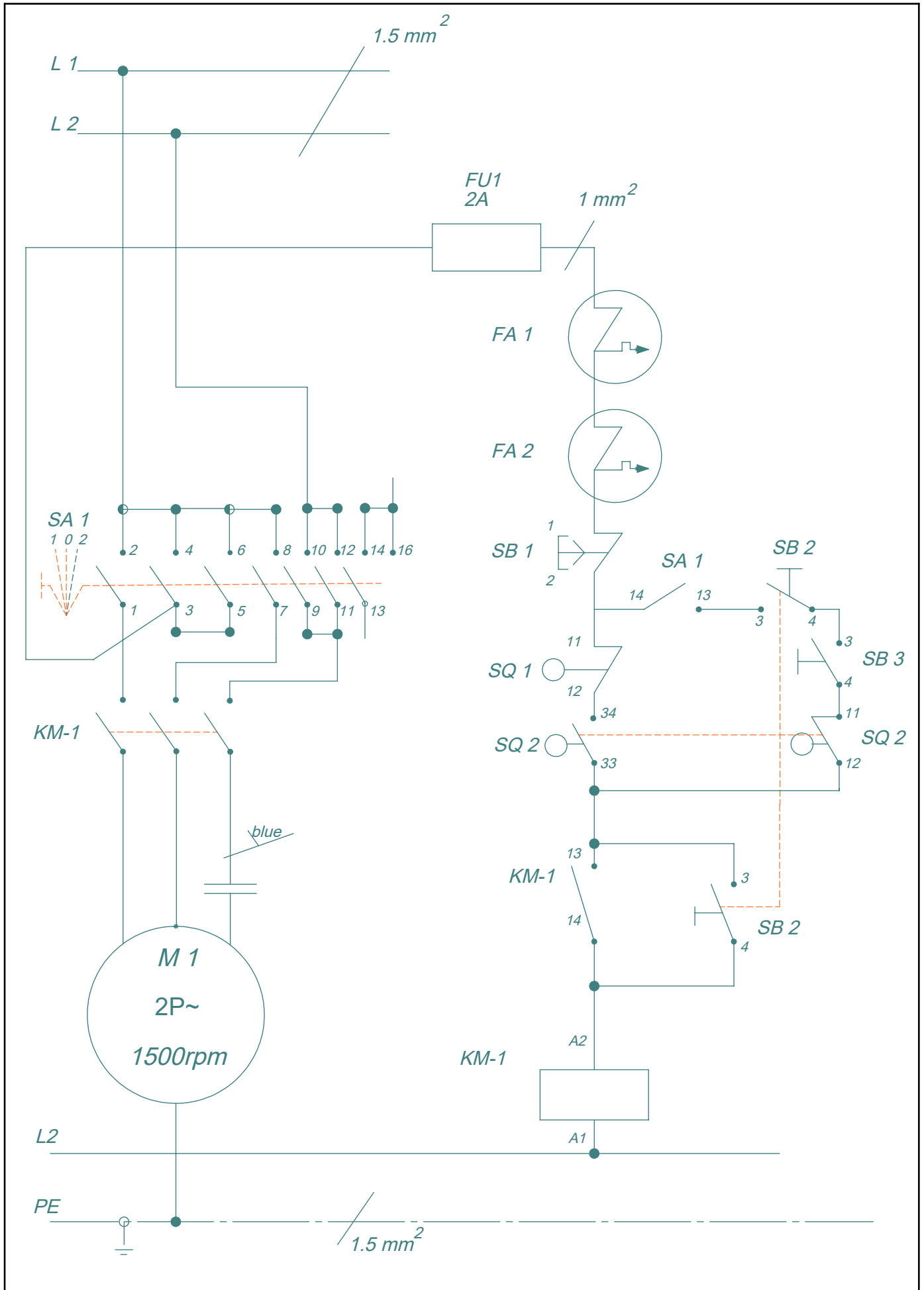
The weighted and continuous, equivalent acoustic pressure level “A” at the work station and with no load is a maximum of 62 dB(A).

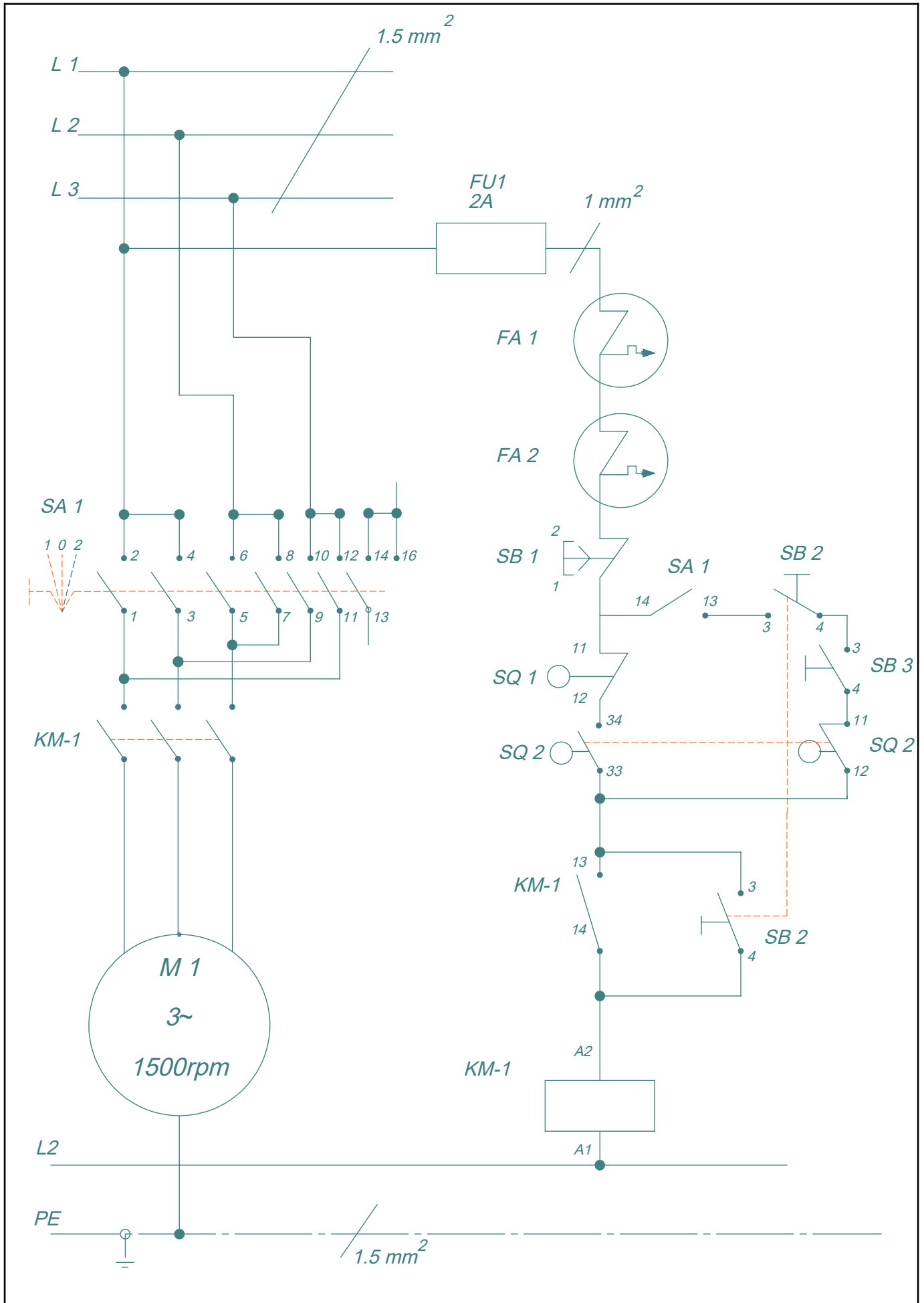
Tabla 1

	89 / 100	57	116	118	101
RC-40 A	2P ~230V/50 + PE 0.75 kW	DIL EM-10 (230V 50/60 Hz)	4FCEG63	3RC40V	60μF 450V
RC-40 E	2P ~110V/60 + PE 0.75 Kw	DIL EM-10 (110V 60Hz)	4FCEG12	3RC40E	60μF 450V
RC-40 F	2P ~220V/60 + PE 0.75 kW	DIL EM-10 (230V 50/60 Hz)	4FCEG63	3RC40V	1 x 60μF 450V 2 x 80μF 450V
RC-40 O	3P ~230V/50 + PE 0.55 kW	DIL EM-10 (230V 50/60 Hz)	4FCEG63	-	-
RC-40 P	3P ~220V/60 + PE 0.55 kW	DIL EM-10 (230V 50/60 Hz)	4FCEG63	-	-
RC-40 R	3P ~400V/50 + PE 0.55 kW	DIL EM-10 (400V 50 Hz)	4FCEG025	-	-
RC-40 S	3P ~380V/60 + PE 0.55 kW	DIL EM-10 (380V 60 Hz)	4FCEG025	-	-
RC-40 V	3P ~200V/50 + PE 0.55 kW	DIL EM-10 (190V 50 Hz)	4FCEG63	-	-

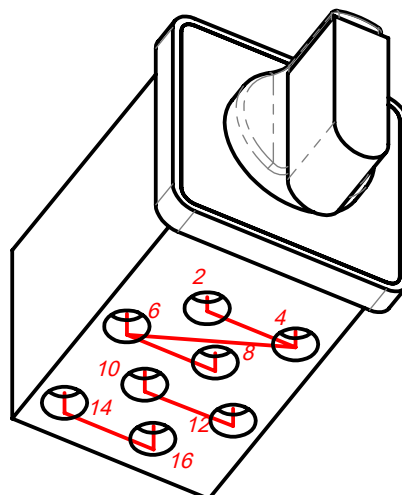
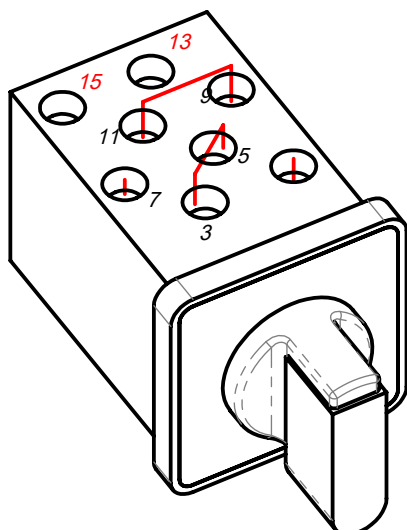




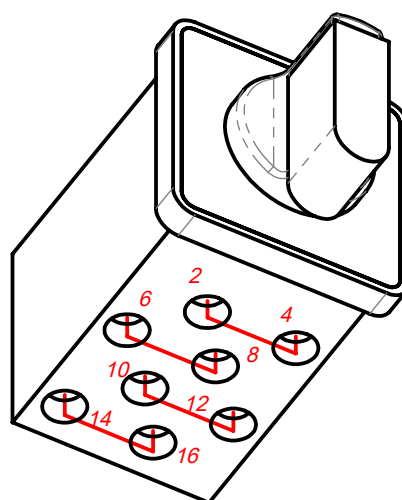
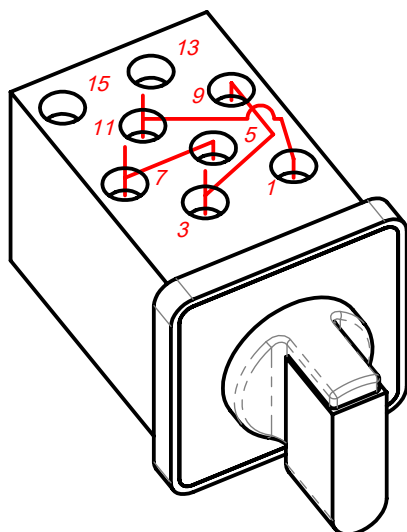


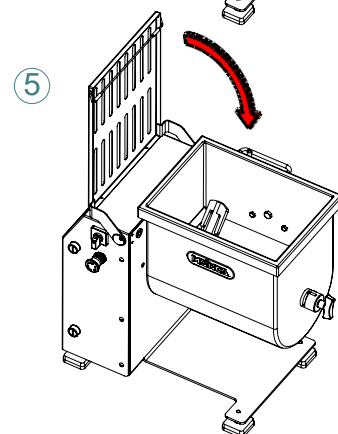
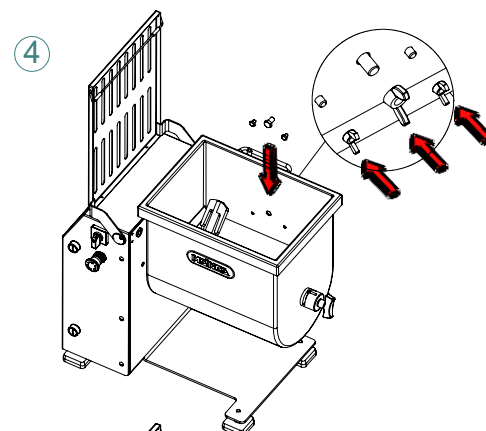
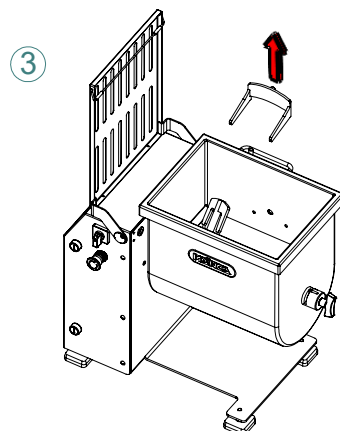
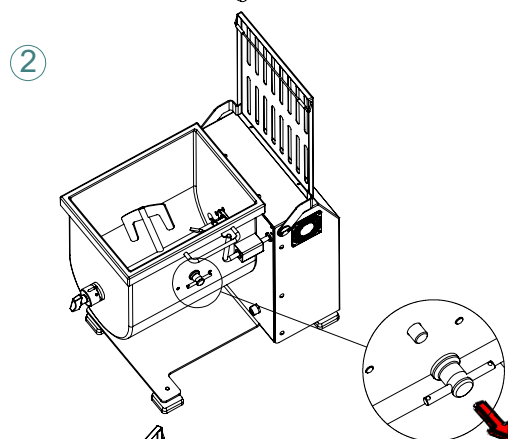
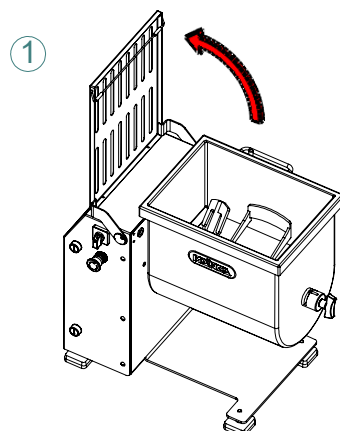


RC-40 (2P)
TO-4-8213

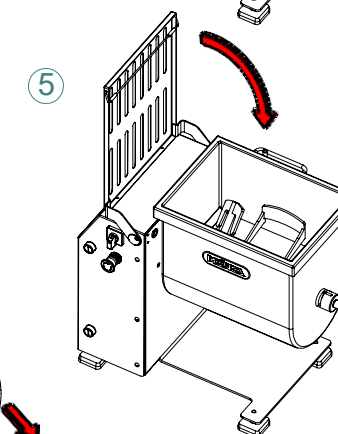
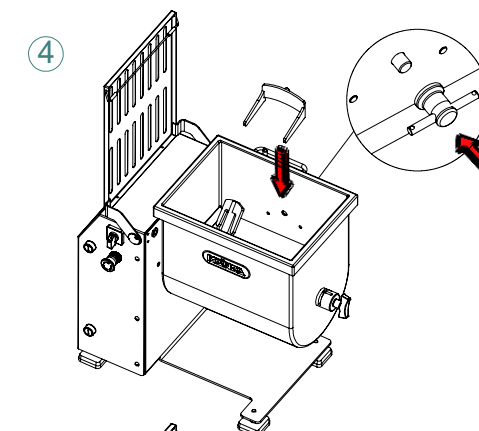
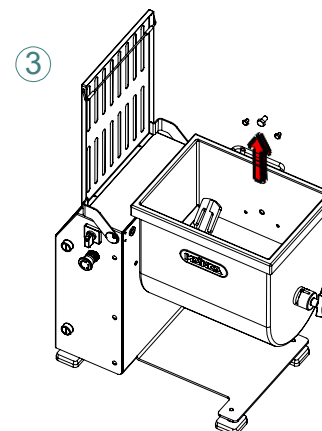
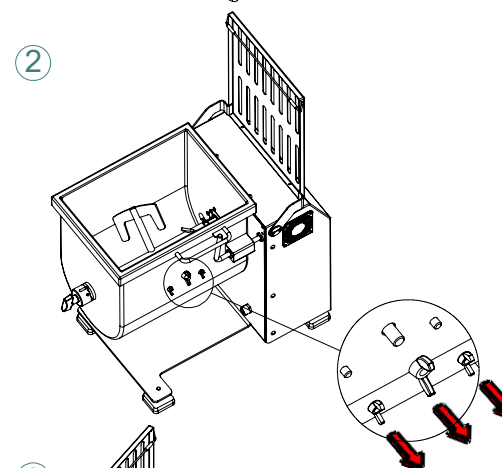
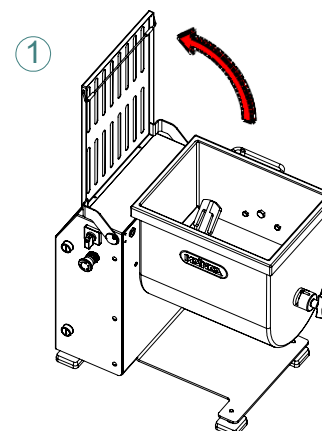
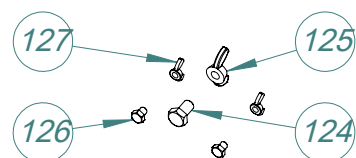


RC-40 (3P)
TO-4-8213

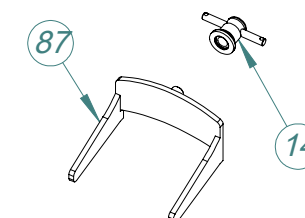


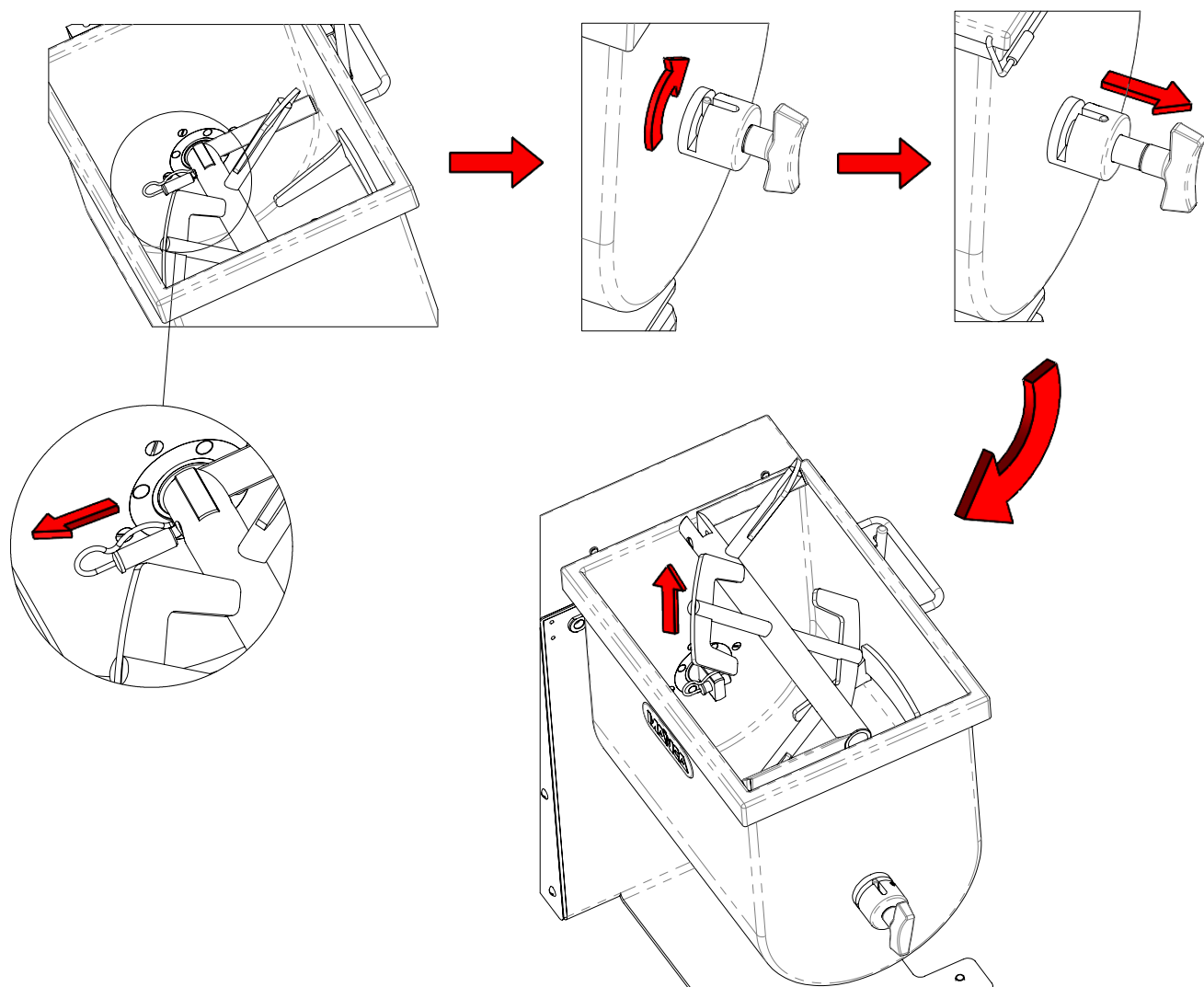
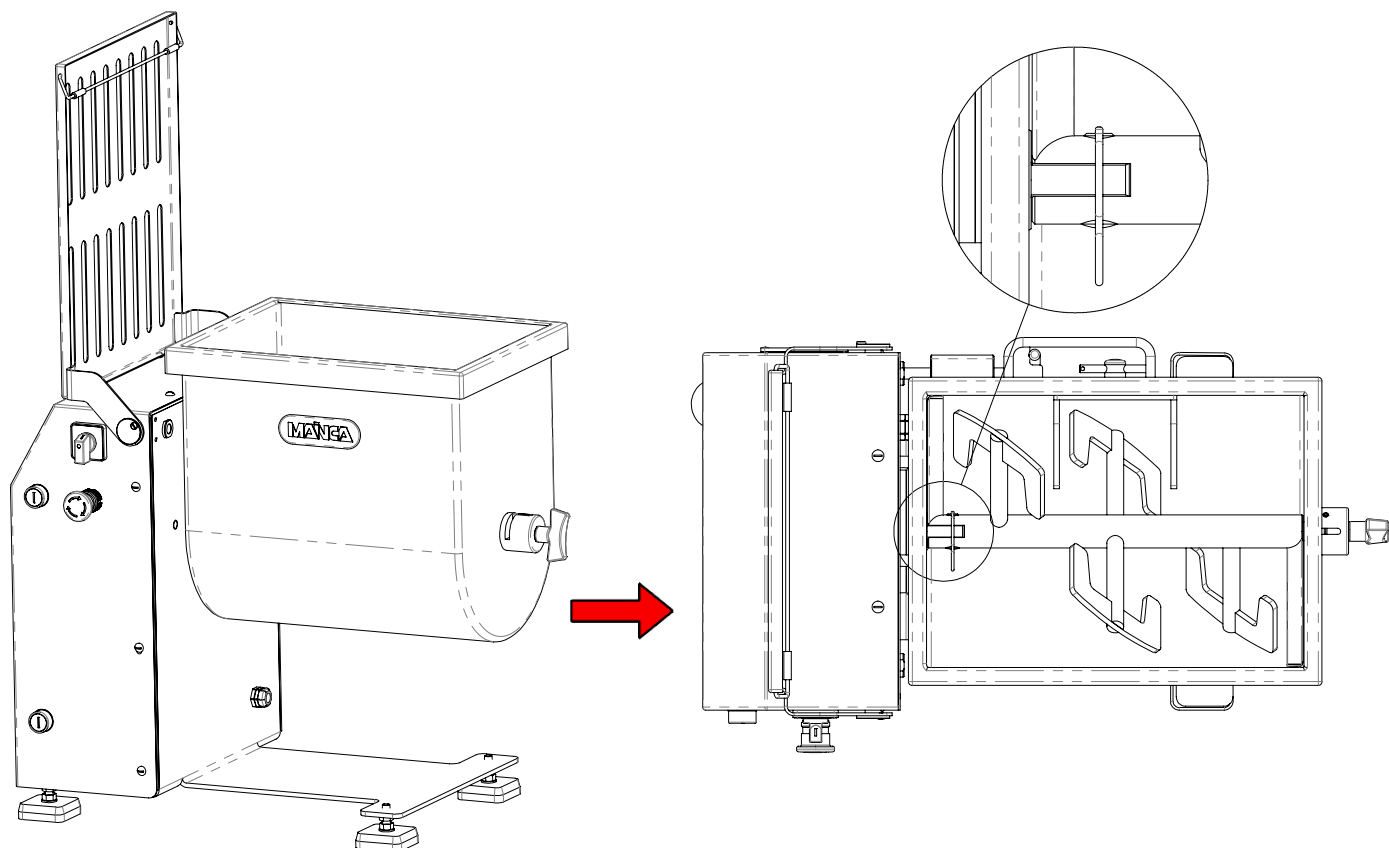


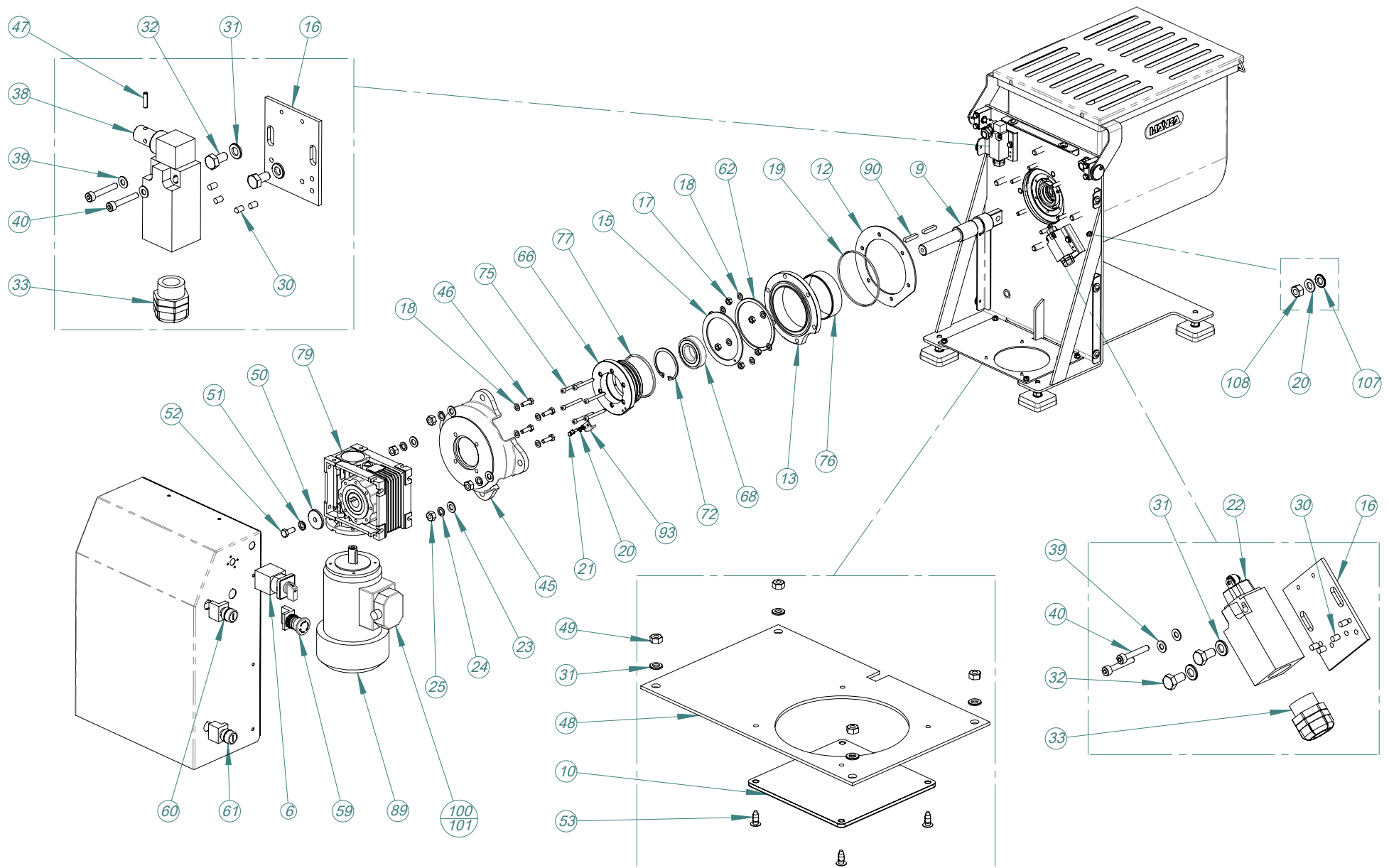
DESMONTAR ROMPEDOR DISASSEMBLE BREAKERS

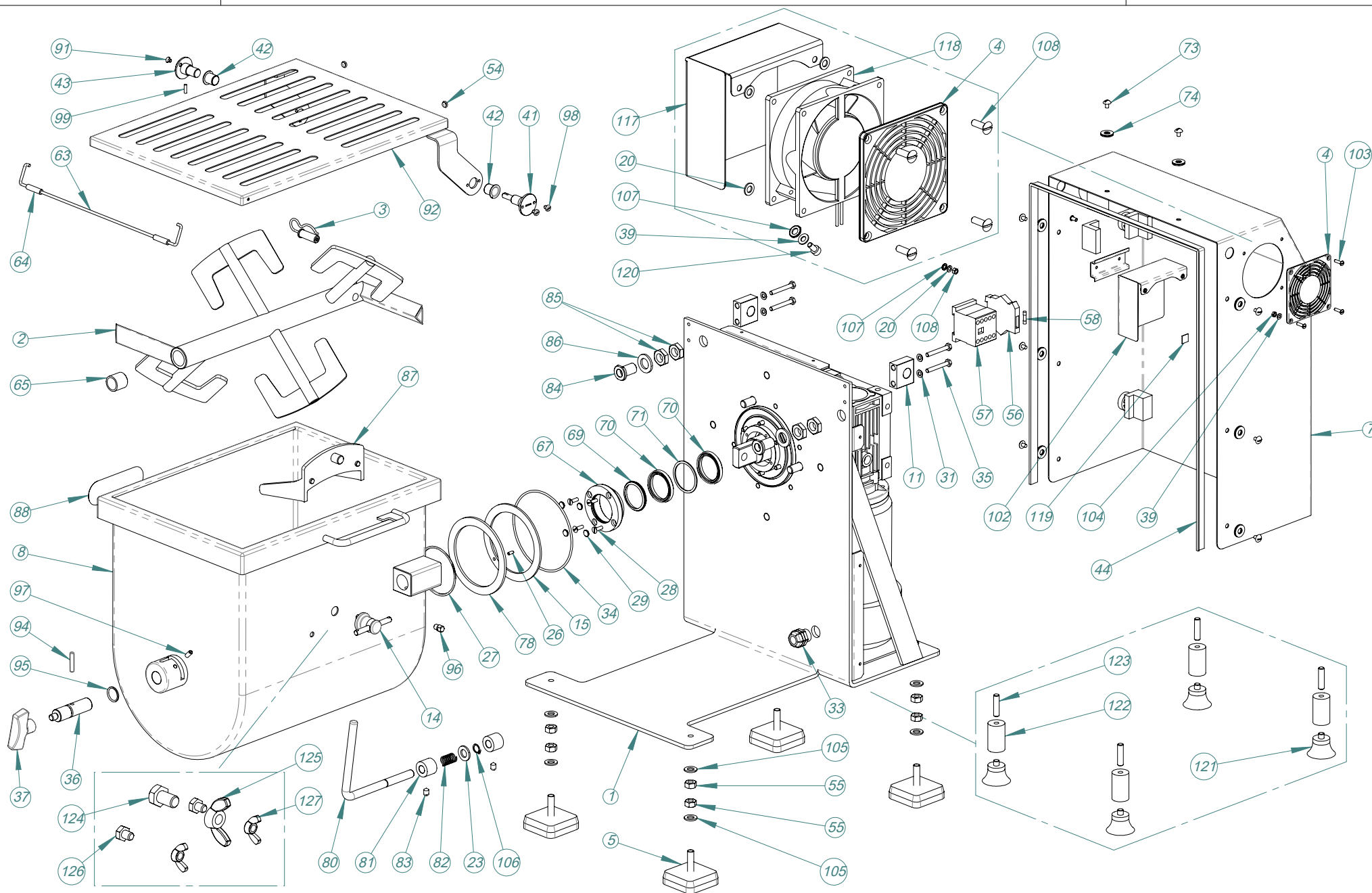


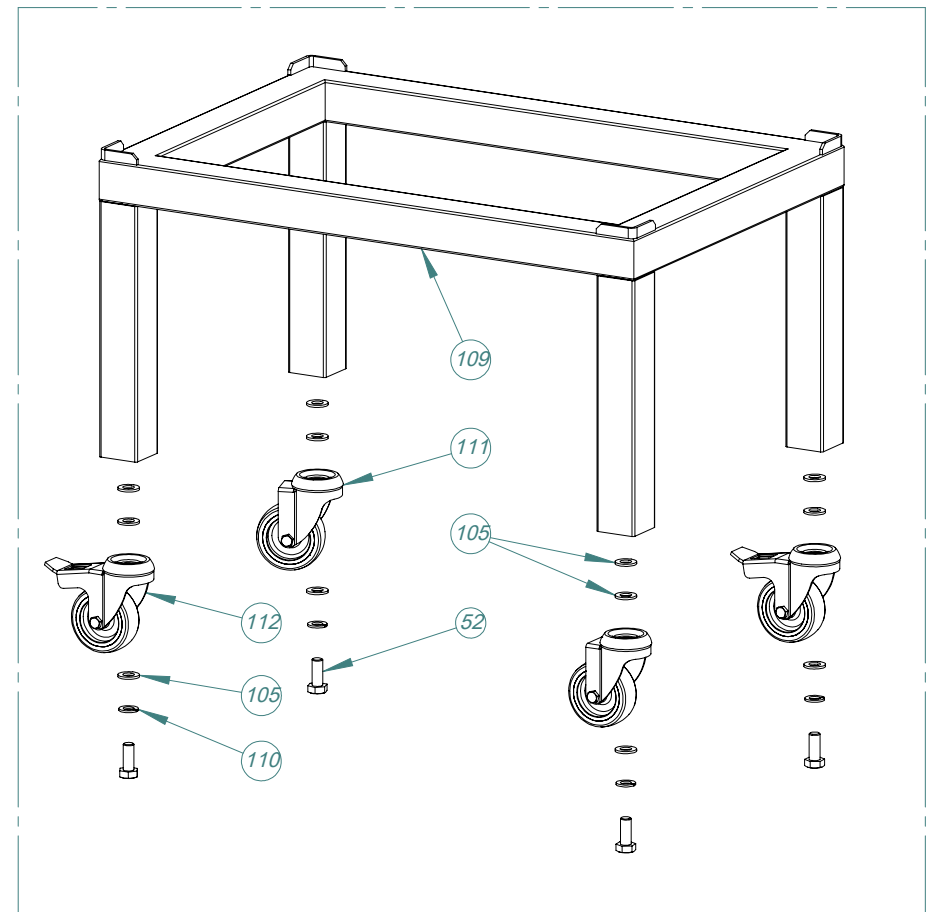
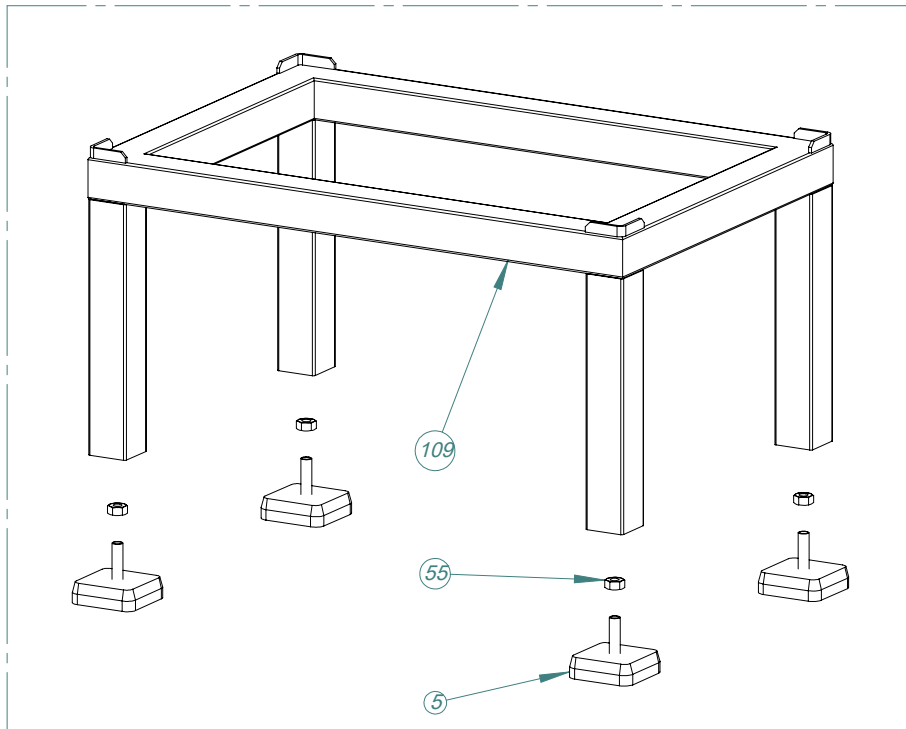
MONTAR ROMPEDOR ASSEMBLE BREAKERS

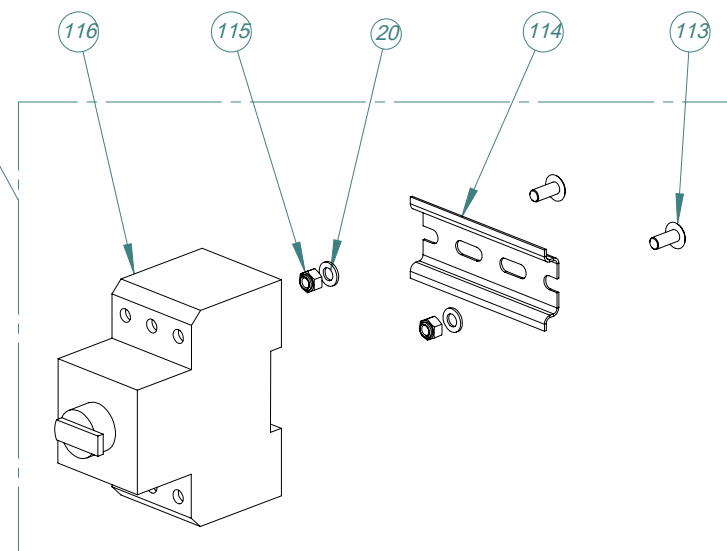
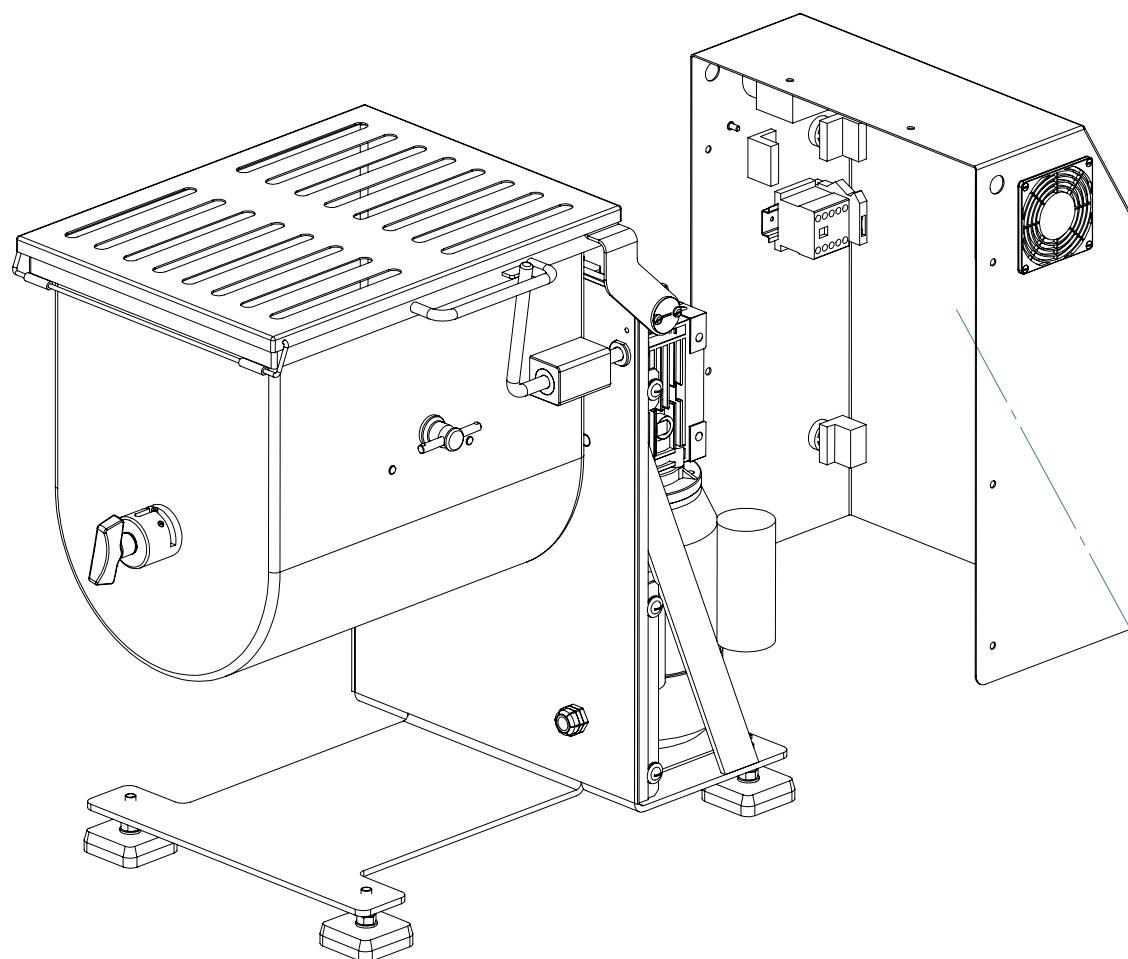












ORDEN	CÓDIGO	DENOMINACIÓN	DENOMINATION	CANTIDAD
1	5RC10191	BANCADA RC-40	RC-40 BODY	1
2	4RC20358	NUCLEO PALAS RC-40	MIXING SHAFT RC-40	1
3	4RM41993	CONJUNTO RESORTE RM-35	SPRING SET RM-35	1
4	4BM42802	GRUPO TAPA VENTILADOR 92x92	FAN LID GROUP 92x92	1
5	5RM41989	TACO BASE RM-40/CM-14	STAND FEET FOR RM-40/CM-14	4
6	6INT048213	INTERRUPTOR TO-4 8213/E RM-90	SWITCH TO-4-8213/E RM-90	1
7	5RC20356	CAMPANA RC-40	OUTSIDE COVER RC-40	1
8	5RC20357	RECIPIENTE RC-40	RC-40 CONTAINER	1
9	5RC30918	EJE IZQUIERDO RC-40	LEFT AXLE RC-40	1
10	4PM41912	GRUPO TAPA VENTILADOR	FAN COVER GROUP	1
11	5RC43635	OREJA GIRO TAPA RC-40	LID TILT BRACKET RC-40	2
12	5MG43330	PLATINA SUPLEMENTO CORONA MG-95	DECK CROWN SUPPLEMENT MG-95	1
13	5RM31007	PORTADADO IZQUIERDO RM-100	LEFT BLOCK HOLDER RM-100	1
14	5MG43626	TUERCA CON MANETA MG-95	NUT WITH HANDLE MG-95	1
15	5RM42386	ARANDELA PORTADADO RM	WASHER BLOCK RM	2
16	5CM42351	PLACA FIJACION MICRO	PLATE FOR MICRO FIXATION	2
17	6934I08	TUERCA M-08 INOX	NUT M-08 S.STEEL	6
18	6125I08	ARANDELA 08 INOX	S.STEEL WASHER 08	10
19	6ASTO1253	TORICA 125x3	125x3 O-RING	1
20	6125I05	ARANDELA 05 INOX	S.STEEL WASHER 05	4
21	6933I0512	TORNILLO 6C 05x12 INOX	S.STEEL 6 SIDES SCREW 05x12	2
22	4XX43055A	GRUPO MICRO INOX 1A32N	MICRO SWITCH GROUP 1A32 S.STEEL	1
23	6125I12	ARANDELA 12 INOX	S.STEEL WASHER 12	5
24	6127I12	ARANDELA GROWER 12 INOX	GROWER WASHER /12 S.STEEL	4
25	6934I12	TUERCA M-12 INOX	NUT M-12 S.STEEL	4
26	6007I0410	PASADOR CILINDRICO 04x10 INOX	CYLINDER PIN 04x10 INOX	1
27	6RMT0743	TORICA 74x3	74x3 O-RING	1
28	6963I0516	TORNILLO CAB PLANA M5x16	SLOTTED COUNTERSUNK SCREW M5x16	4
29	5XX40694	TAPON 10,6x1,8 BLANCO	WHITE PLUG 10,5x2	4
30	6007I0406	PASADOR CILINDRICO 04x06 INOX	CYLINDER PIN 04x06 INOX	8
31	6125I06	ARANDELA 06 INOX	S.STEEL WASHER 06	12
32	6933I0612	TORNILLO 6C 06x12 INOX	S.STEEL 6 SIDES SCREW 06x12	4
33	6PEPG13,5C	PRENSA ESTOPA PG-13,5 CAP-TOP	CABLE GLANDS PG-13,5 CAP-TOP	3
34	6TO1003VI	TORICA 100x3 VITON	VITON O-RING 100x3	1
35	6933I0645	TORNILLO 6C 06x45 INOX	S.STEEL 6 SIDES SCREW 06x45	4
36	5RC43642	EJE DERECHO RC-40	RIGHT AXLE RC-40	1
37	6RM3772	MANETA OPAC 3772 M-10	OPAC HANDLE 3772 M-10	1
38	6D4NH1BAS	MICRO OMRON 6D4NH-4BAS	MICRO OMRON 6D4NH-4BAS	1
39	6125I04	ARANDELA 04 INOX	S.STEEL WASHER 04	6
40	6912I0425	TORNILLO ALLEN 04x25 INOX	ALLEN SCREW 04x25 S.STEEL	4
41	5RC43636	EJE TAPA MICRO RC-40	MICRO AXLE COVER RC-40	1
42	6BB1417DUB	CASQUILLO DU 1417 B VALONA	VALONA RING DU 1417	2
43	5RC43668	EJE TAPA RC-40	MICRO AXLE RC-40	1
44	6XX41478	JUNTA TAPA BANCADA	L BODY LID SEAL	1,4mt
45	5RC31060	SOORTE REDUCTOR PALA RC-40	GEARBOX SUPPORT RC-40	1
46	6933I0825	TORNILLO 6C 08x25 INOX	S.STEEL 6 SIDES SCREW 08x25	4
47	61481I0312	PASADOR ELASTICO 03x12 INOX	ELASTIC FASTENER 03x12 S.STEEL	1
48	5RC31062	TAPA INFERIOR RC-40	BOTTOM LID RC-40	1
49	6934I06	TUERCA M-06 INOX	NUT M-06 S.STEEL	4
50	5AS40489	ARANDELA RUEDA RM	WHEEL WASHER RM	1
51	66798I10	ARANDELA DENTADA M10 INOX	INOX SERRATED WASHER M10	1
52	6933I1025	TORNILLO 6C 10x25 INOX	S.STEEL 6 SIDES SCREW 10x25	1
53	6EM27PIF53	CLIP 27PIF0053 BLACK	BLACK CLIP 27PIF0053	4
54	6RM621	TOPE A PRESION CON RANURA 621	PRESSURE STOP WITH GROOVE REF.621	2
55	6934I10	TUERCA M-10 INOX	NUT M-10 S.STEEL	8
56	6WSI6	BORNE PORTAFUSIBLE W S I 6mm	FUSE HOLDER TERMINAL W S 16mm	1
57	S/TABLA 1	CONTACTOR	CONTACTOR	1
58	6FUS19195	FUSIBLE 19195 2A WICHMAN	FUSE 19195 2A WICHMAN	1
59	6L22ED01D	PULSADOR SETA L22ED01+331E+33E0	RED SWITCH L22ED01+331E+33E0	1
60	6BP3311	PULSADOR MARCHA 1	START SWITCH 1	1
61	6BP3313	PULSADOR SDL16+BP3313+CAMARA	SWITCH SDL16+BO3313+CHAMBER	1
62	5MG43639	ARANDELA TEFLON MG-95	TEFLON WASHER SEAL MG-95	1
63	5RC43643	CIERRE TAPA RC-40	RC40 LID LOCK	1
64	5RM42419	TUBO CIERRE	LID LOCK BAR	2
65	5RM41974	CASQUILLO NUCLEO RM-35	NUCLEUS BUSHING RM-35	1
66	5RC31063	DADO RECIPIENTE RC-40	BOWL CUBE RC-40	1
67	5RM43602	PLATINA RETENES RM-100	PLATE FOR SCRAPERS RM-100	1
68	6RD62072RS	RODAMIENTO 6207-2RS	BEARING 6207-2RS	1

ORDEN	CÓDIGO	DENOMINACIÓN	DENOMINATION	CANTIDAD
69	5MG43604	RASCADOR MG-95	SCRAPER MG-95	1
70	6RT405207M	RETEN 40x52x7 G-1 MUELLE INOX	LIP SEAL 40x52x7 G-1 M.INOX	2
71	5MG43603	ANILLO SEPARADOR RETENES MG-95	RING FOR SEAL SEPARATOR MG-95	1
72	6472I72	SEEGER I-72	I-72 SEEGER	1
73	6POEI0508	TORNILLO POELIER 05x08 INOX	POELIER SCREW 05x08 S.STEEL	8
74	5SM42009	ARANDELA GOMA PM-70	RUBBER WASHER PM-70	16
75	6912I0655	TORNILLO ALLEN 06x55 INOX	ALLEN SCREW 06x55 S.STEEL	6
76	5AS40466	CASQUILLO GUIA RECIPIENTE	FERRULE FOR BOWL GUIDE	1
77	6XXTO3920	TORICA 90x4 3920 CR-AS	O-RING 90x4 3920 CR-AS	1
78	5RM42387	ARANDELA RECIPIENTE RM	BOWL WASHER RM	1
79	5RC31066	REDUCTOR RC-40 60-1 Ø25	REDUCER RC-40 60-1 Ø25	1
80	5RC44635	MANETA VOLCAJE RC-40	TILTING LOCK HANDLE RC-40	1
81	5RC44634	GUIA CORREDERA RC-40	TILTING LOCK GUIDE RC-40	2
82	5AS40487	MUELLE VOLCAJE	SPRING FOR TILT	1
83	6438I0812	ESPARRAGO RANURADO M8x12 INOX	S. STEEL SHAFT SCREW M8x12	1
84	5RC43644	TETON CORREDERA	TILTING LOCK BUSHING	2
85	6439I16	TUERCA BAJA M-16 INOX	THIN NUT M-16 S.STEEL	4
86	6125I16	ARANDELA 16 INOX	S.STEEL WASHER 16	2
87	5RC43712	ROMPEDORES RC-40	BREAKERS RC-40	1
88	5XX41368M	PLAQUITA MEDIANA R/S MAINC3LSM	MEDIUM PLATE R/S MAINC3LSM	1
89	S/TABLA 1	MOTOR III RC-40	MOTOR III RC-40	1
90	6CT080740	CHAVETA 08x07x40 DIN 6885	PIN 08x07x40 DIN 6885	2
91	6964I0506	TORNILLO GOTA SEBO 05x06 INOX	OVAL HEAD S.STEEL SCREW 05x06	1
92	5RC31061	TAPA RECIPIENTE RC-40	BOWL LID RC-40	1
93	5RM43462	CHAPA DETECCION SUPERIOR RM-100	MICRO SWITCH DETECTION PLATE	1
94	6007I0632	PASADOR CILINDRICO 06x32 INOX	CYLINDER PIN 06x32 INOX	1
95	6TO2025	TORICA 20x2.5	20x2,5 O-RING	1
96	5RM42513	TETON ARO RECIPIENTE RM-20	PIN RM-20	1
97	6303006	POSICIONADOR BOLA Ref.3030-06	BALL SPRING THREADED PLUNGER Ref.3030-06	1
98	6085I0506	TORNILLO CAB. ALOMADA 05x06 INOX	SCREW 05x06 S STEEL	2
99	6007I0414	PASADOR CILINDRICO 04x14 INOX	CYLINDER PIN 04x14 INOX	1
100	S/TABLA 1	MOTOR 80 II RC-40	MOTOR 80 II RC-40	1
101	S/TABLA 1	CONDENSADOR	CONDENSER	1
102	5PC44622	PROTECTOR TAPA REJILLA ROSC.	THREADED GRILLE COVER PROTECTOR	1
103	6964I0416	TORNILLO GOTA SEBO 04x16 INOX	OVAL HEAD S.STEEL SCREW 04x16	4
104	6934I04	TUERCA M-04 INOX	NUT M-04 S.STEEL	2
105	6125I10	ARANDELA 10 INOX	S.STEEL WASHER 10	8
106	6471E12I	SEEGER E-12 INOX	CIRCLIP E-12 S STEEL	1
107	66798I05	ARANDELA DENTADA M5 INOX	INOX SERRATED WASHER M5	2
108	6934I05	TUERCA M-05 INOX	NUT M-05 S.STEEL	2
2RCMS				
		OPCION MESA SOPORTE	SUPPORT TABLE OPTION	
5	5RM41989	TACO BASE RM-40/CM-14	STAND FEET FOR RM-40/CM-14	4
55	6934I10	TUERCA M-10 INOX	NUT M-10 S.STEEL	4
109	5RC31040	MESA SOPORTE RC-40	SUPPORT TABLE RC-40	1
2RCMS + 2RM40R				
		OP. MESA SOP. CON RUEDAS	SUPPORT TABLE WITH WHEELS OPT.	
52	6933I1025	TORNILLO 6C 10x25 INOX	S.STEEL 6 SIDES SCREW 10x25	4
105	6125I10	ARANDELA 10 INOX	S.STEEL WASHER 10	12
109	5RC31040	MESA SOPORTE RC-40	SUPPORT TABLE RC-40	1
110	6127I10	ARANDELA GROWER 10 INOX	GROWER WASHER /10 S.STEEL	4
111	6338407	GJTO RUEDA 60 POL.ROJO S/F	RED WHEEL WITHOUT BRAKE (60MM)	2
112	6338407F	GJTO RUEDA 60 POL.ROJO C/F	RED WHEEL WITH BRAKE (60MM)	2
3FCG + S/TABLA 1				
		OPCION GUARDAMOTOR	CIRCUIT BREAKER OPTION	
20	6125I05	ARANDELA 05 INOX	S.STEEL WASHER 05	2
113	6POEI0512	TORNILLO POELIER 05x12 INOX	POELIER SCREW 05x12 S.STEEL	2
114	5XX41076	GUIA CONTACTOR EC / RC	CONTACTOR GUIDE	1
115	6985I05	TUERCA AUTOBLOCANTE M-5 INOX	SELF-BLOCKING NUT M-5 S.STEEL	2
116	6PKZM0	GUARDAMOTOR PKZM0 (según TABLA/1)	MOTOR BREAKER PK2M0 (according TABLA/1)	1

ORDEN	CÓDIGO	DENOMINACIÓN	DENOMINATION	CANTIDAD
S/TABLA 1		GRUPO VENTILADOR	COOLING FAN KIT OPTION	
20	6125I05	ARANDELA 05 INOX	S.STEEL WASHER 05	4
39	6125I04	ARANDELA 04 INOX	S.STEEL WASHER 04	1
107	66798I05	ARANDELA DENTADA M5 INOX	INOX SERRATED WASHER M5	1
108	6964I0516	TORNILLO GOTA SEBO 05x16 INOX	OVAL HEAD S.STEEL SCREW 05x16	4
117	5PC44028	PROTECTOR TAPA REJILLA	GRILLE COVER PROTECTOR	1
118	S/TABLA 1	VENTILADOR	FAN	1
119	6PQTT6301M	PLAQUITA TOMA TIERRA 13MM	EARTH CONNECTION PLATE	1
120	6912I0408	TORNILLO ALLEN 04x08 INOX	ALLEN SCREW 04x08 S.STEEL	1
4RC40INT		GRUPO TACO ASIENTO	RUBBER FEET OPTION	
121	5CC40267	TACO ASIENTO MAQUINA	RUBBER FEET	4
122	5RC44633	SUPLEMENTO TACO ASIENTO RC-40	RUBBER FEET SUPPLEMENT	4
123	5RC44689	ESPIGA TACO RC-40	THREADED PIN RC-40	4
		GRUPO TORNILLOS MEZCLA	MIXING SCREWS OPTION	
124	6933P1220	TORNILLO 6C 12x20 PLASTICO	PLASTIC 6 SIDES SCREW 12x20	1
125	6315I12	TUERCA MARIPOSA M-12 INOX	S.STEEL WING NUT M-12	1
126	6933P0810	TORNILLO 6C 08x10 PLASTICO	PLASTIC 6 SIDES SCREW 08x10	2
127	6315I08	TUERCA MARIPOSA M-08 INOX	S.STEEL WING NUT M-08	2