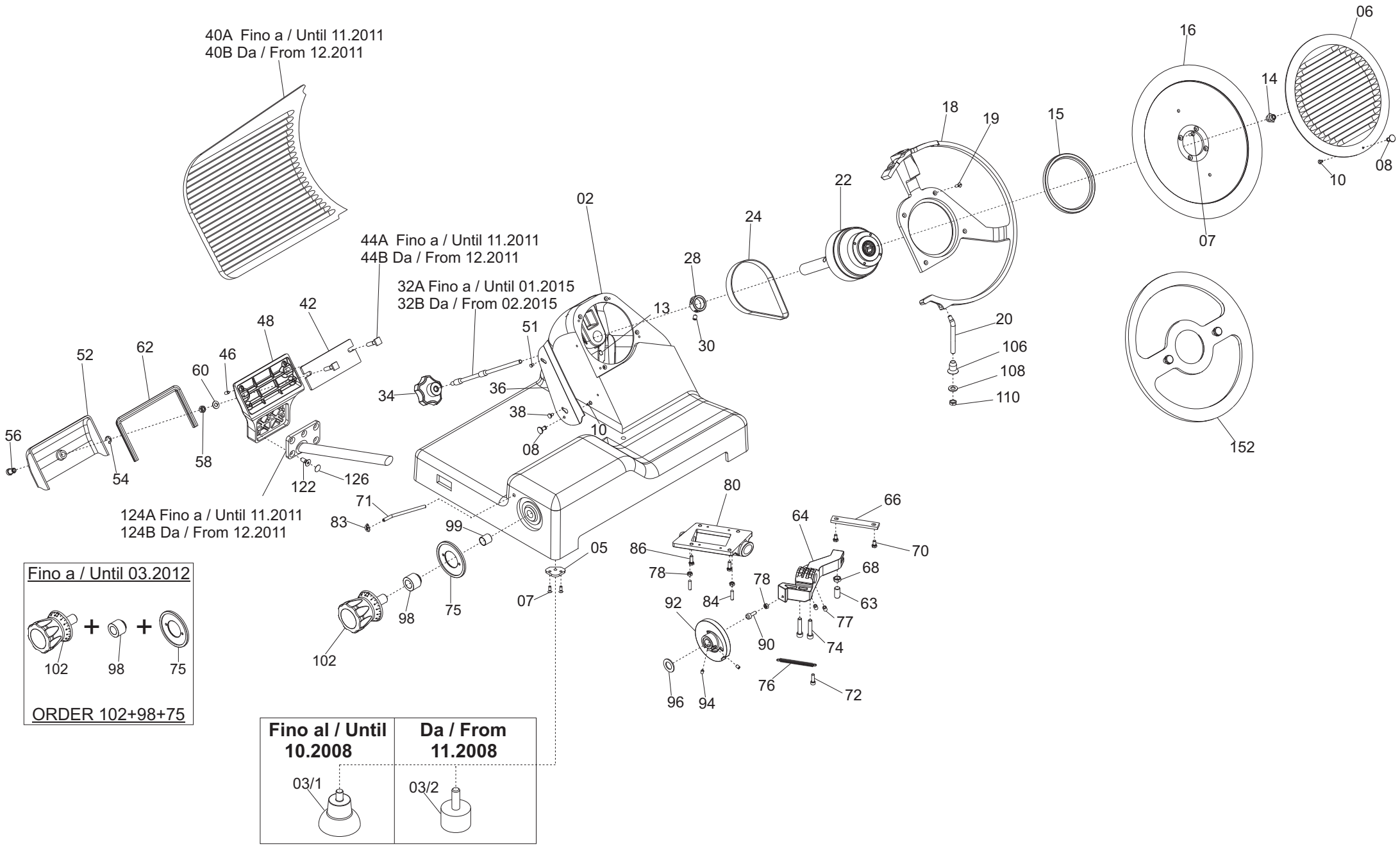
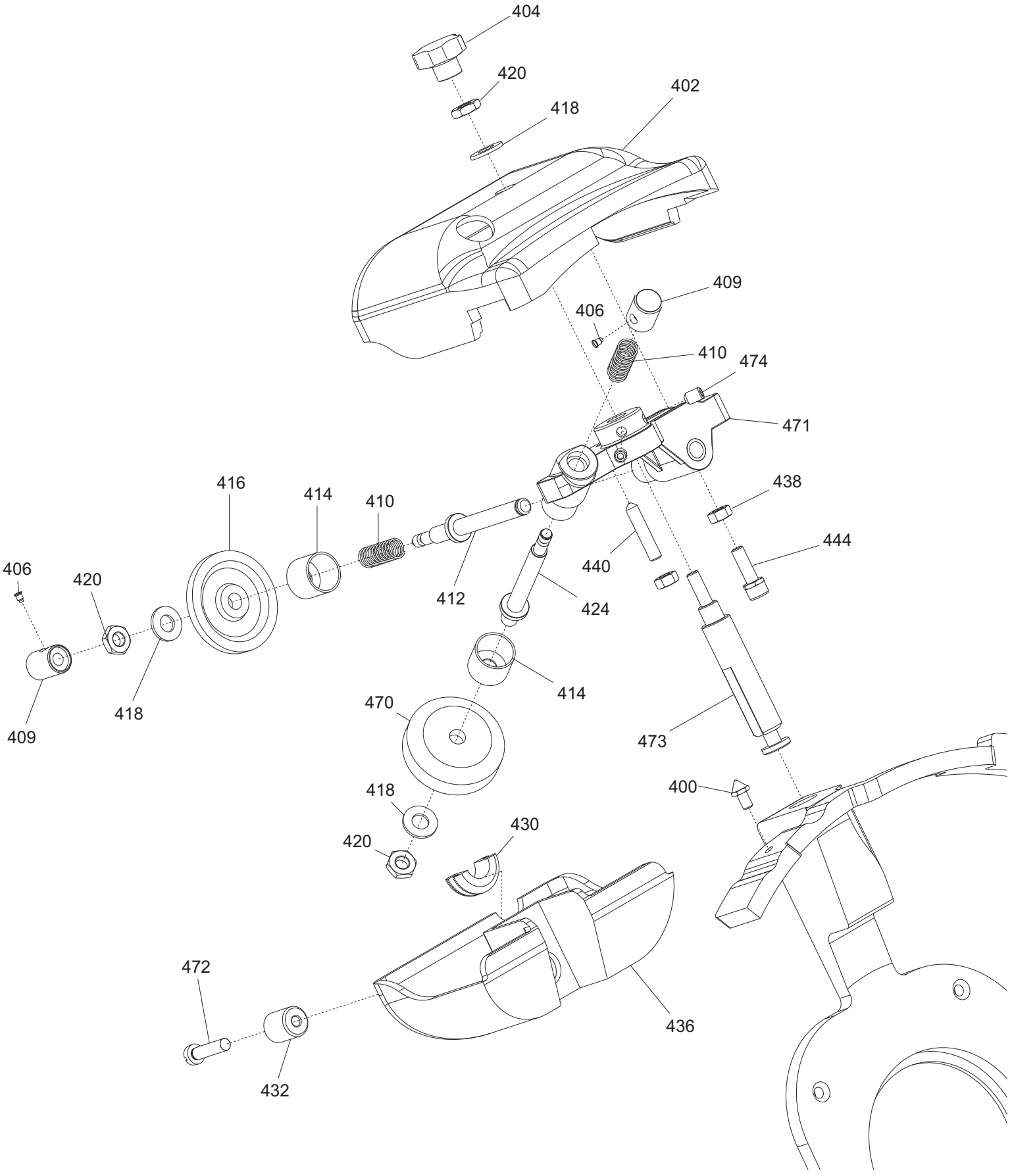
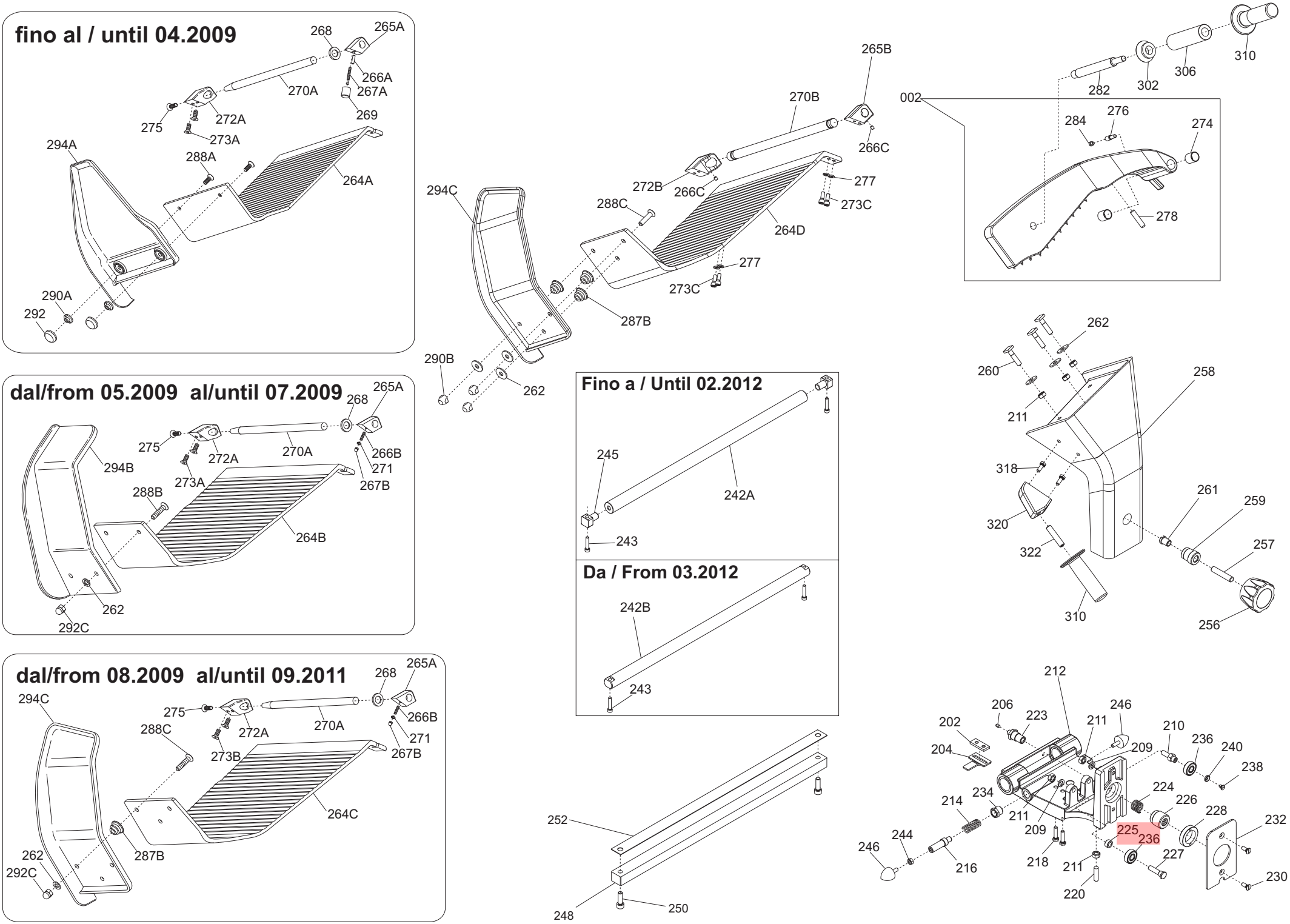
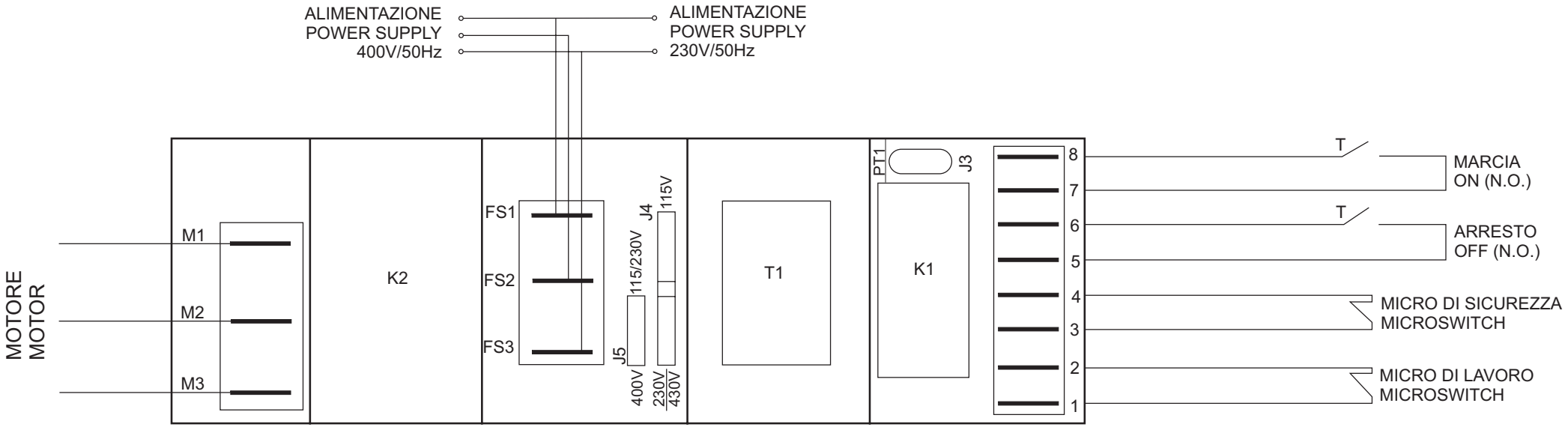
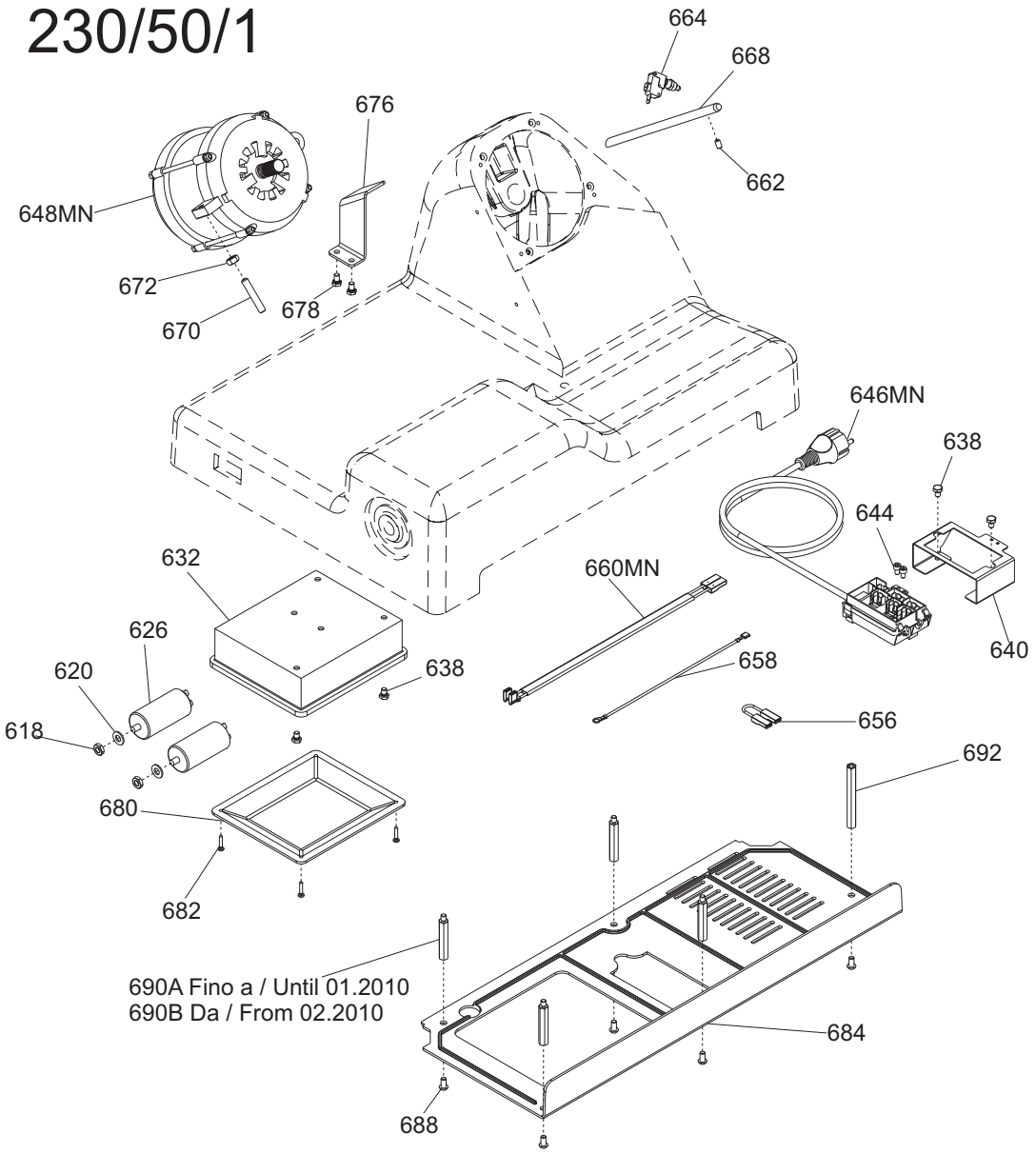

40A Fino a / Until 11.2011
40B Da / From 12.2011
44A Fino a / Until 11.2011
44B Da / From 12.2011
32A Fino a / Until 01.2015
32B Da / From 02.2015
124A Fino a / Until 11.2011
124B Da / From 12.2011
Fino a / Until 03.2012
102
98
75
ORDER 102+98+75
Fino al / Until 10.2008
Da / From 11.2008
03/1
03/2


404
420
418
402
409
406
410
474
471
416
414
410
438
444
406
420
440
412
424
414
409
418
470
473
400
418
430
420
472
436
432

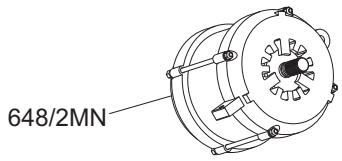

fino al / until 04.2009
268
265A
266A
267A
270A
269
275
272A
273A
294A
288A
264A
290A
292
265B
270B
266C
272B
266C
277
273C
294C
288C
264D
277
273C
287B
290B
262
002
282
302
306
310
284
276
274
278
262
260
258
211
318
261
259
320
257
322
310
256
dal/from 05.2009 al/until 07.2009
268
265A
275
272A
270A
266B
271
294B
273A
267B
288B
264B
262
292C
Fino a / Until 02.2012
245
242A
243
Da / From 03.2012
242B
243
dal/from 08.2009 al/until 09.2011
268
265A
294C
275
266B
288C
272A
270A
271
273B
267B
264C
262
287B
292C
252
248
250
212
206
223
246
202
211
210
204
209
236
240
238
234
224
214
226
211
228
232
209
225
236
244
246
216
218
211
227
220
230


ALIMENTAZIONE
POWER SUPPLY
400V/50Hz
ALIMENTAZIONE
POWER SUPPLY
230V/50Hz
MOTORE
MOTOR
M1
M2
M3
K2
FS1
FS2
FS3
J5
400V
J4
115/230V
115V
230V
430V
T1
PT1
J3
K1
8
7
6
5
4
3
2
1
T
MARCIA
ON (N.O.)
T
ARRESTO
OFF (N.O.)
MICRO DI SICUREZZA
MICROSWITCH
MICRO DI LAVORO
MICROSWITCH

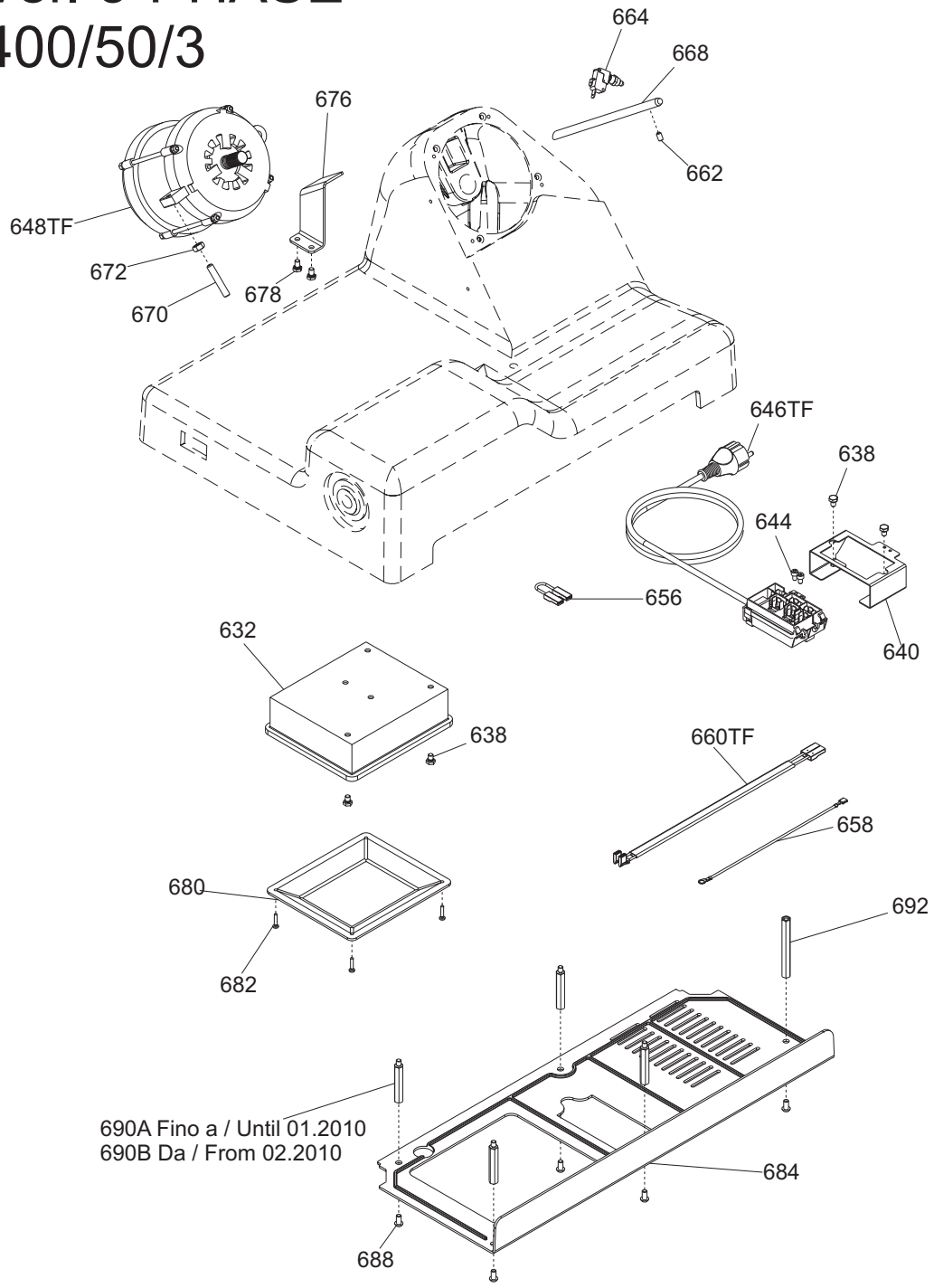
Ver. 1-PHASE
230/50/1



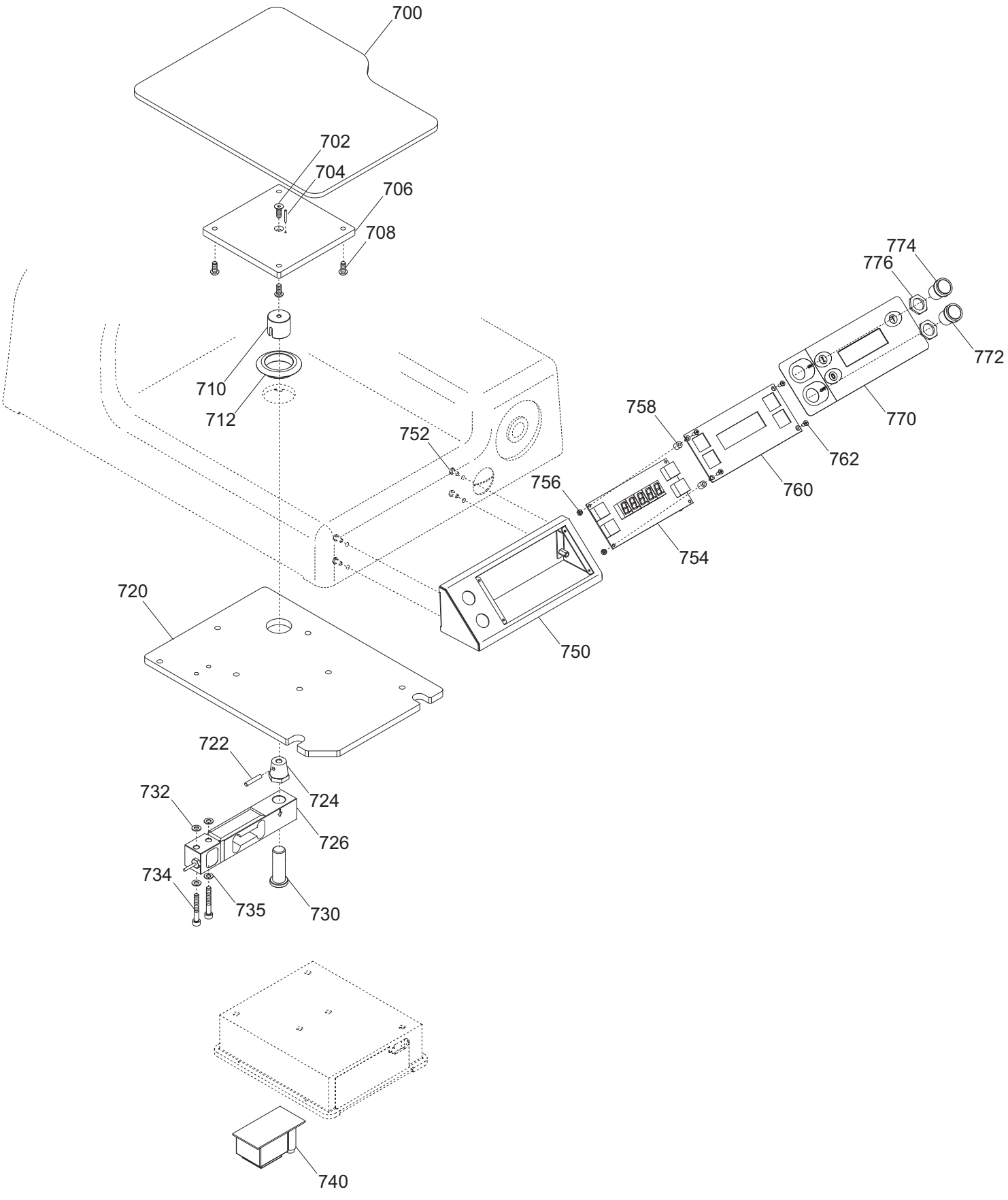
Ver. 220/60

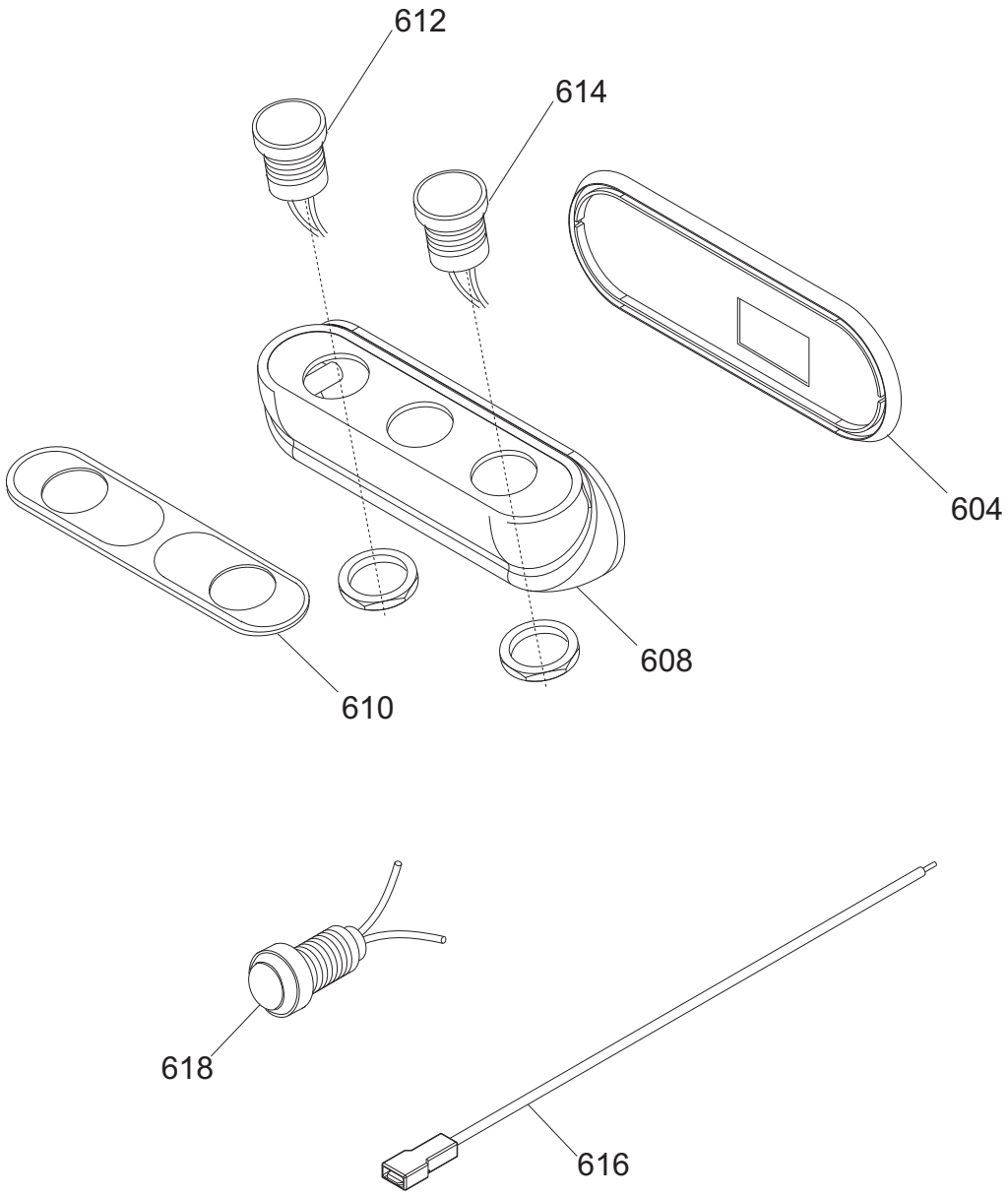


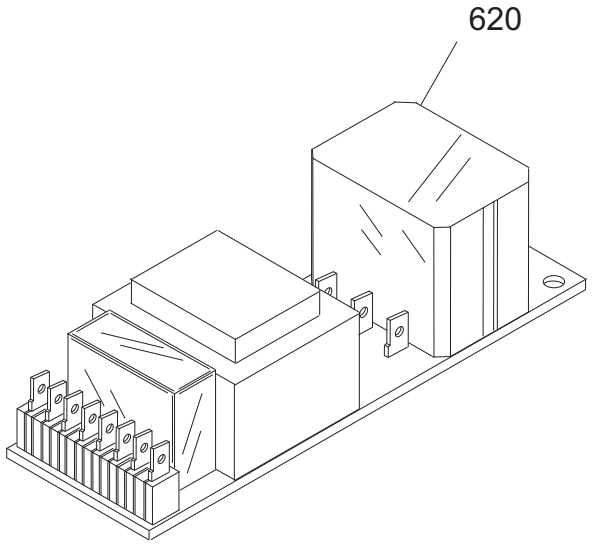
Ver. 3-PHASE
400/50/3

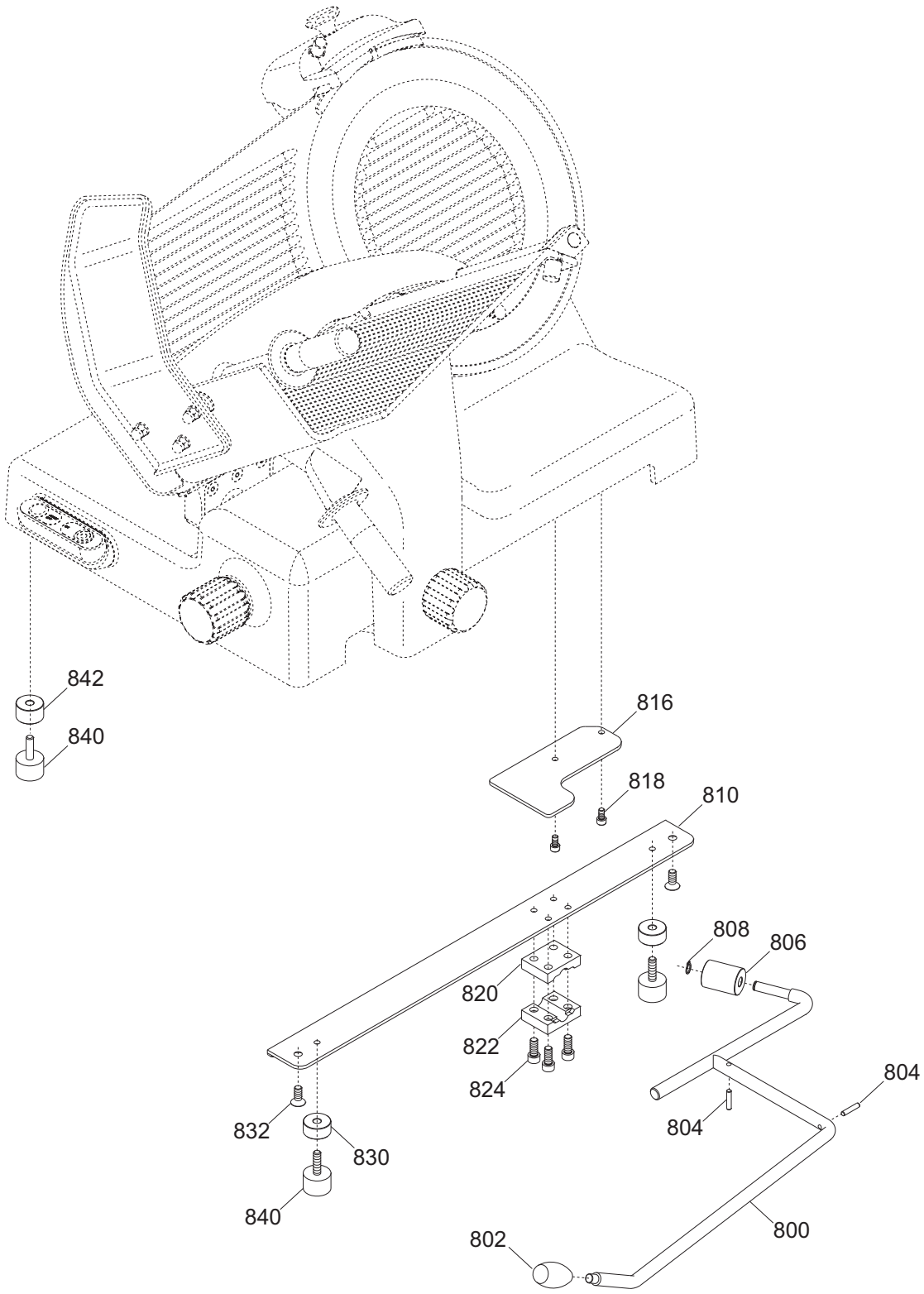


Applicazione bilancia / Scale application



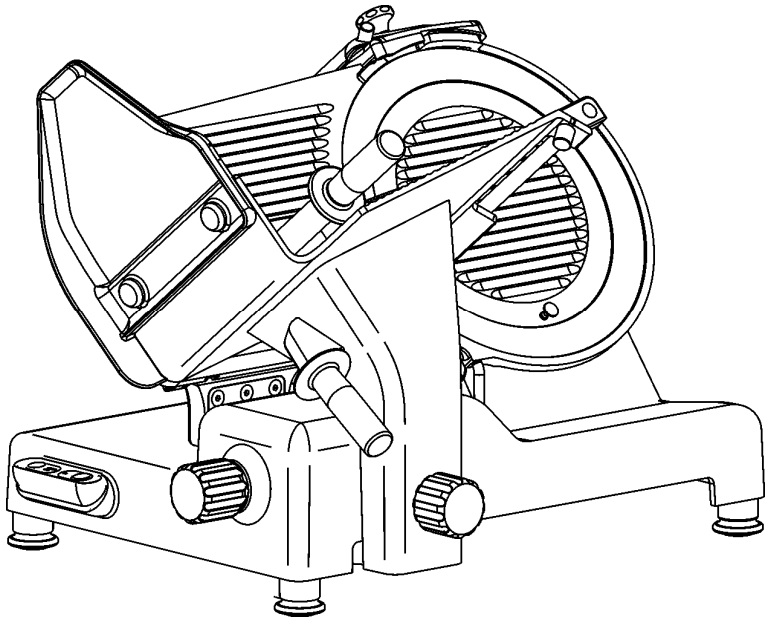

612
614
604
608
610
618
616


620


842
840
816
818
810
808
806
820
822
824
804
804
832
830
840
800
802

Affettatrici CE Professionale

GALILEO
350-370-385



Manuale Di Istruzioni, Per Uso E Manutenzione

CENTRO DI ASSISTENZA
RIVENDITORE AUTORIZZATO

CAP. 8 - SMANTELLAMENTO

8.1 - MESSA FUORI SERVIZIO

Se per qualche motivo si decidesse di mettere fuori uso la macchina, assicurarsi che sia inutilizzabile per qualsiasi persona: **staccare e tagliare le connessioni elettriche.**

8.2 - SMALTIMENTO

Una volta messa fuori servizio, la macchina può essere facilmente smaltita. Per un corretto smaltimento dell'affettatrice, rivolgersi ad una qualsiasi Azienda specializzata a tale servizio osservando attentamente i materiali utilizzati per i vari componenti **(vedere cap. 1 par. 3.2).**

CAP. 7 - MANUTENZIONE

7.1 - GENERALITA'
Prima di eseguire qualsiasi operazione di manutenzione è necessario:
a) scollegare la spina di alimentazione dalla rete per isolare completamente la macchina dal resto dell'impianto.
b) portare a "0" la manopola graduata che regola la vela.

7.2 - CINGHIA
La cinghia non abbisogna di nessuna regolazione. Generalmente dopo 3/4 anni deve essere sostituita, in tal caso chiamare il "CENTRO DI ASSISTENZA".

7.3 - PIEDINI
I piedini con il tempo potrebbero deteriorarsi e perdere le caratteristiche di elasticità, diminuendo la stabilità della macchina. Procedere quindi alla loro sostituzione chiamando il "CENTRO ASSISTENZA".

7.4 - CAVO DI ALIMENTAZIONE
Controllare periodicamente lo stato di usura del cavo ed eventualmente chiamare il "CENTRO DI ASSISTENZA" per la sostituzione.

7.5 - LAMA
Verificare che il diametro della lama, dopo le tante affilature, non si riduca più di 10 mm. rispetto al diametro originale. Per la sostituzione chiamare "IL CENTRO DI ASSISTENZA".

7.6 - MOLE
Verificare che le mole continuino ad avere la loro capacità abrasiva durante l'affilatura. In caso contrario bisogna sostituirle per non danneggiare la lama, perciò chiamare "IL CENTRO DI ASSISTENZA".

7.7 - LUBRIFICAZIONE GUIDE DI SCORRIMENTO
Saltuariamente mettere qualche goccia d'olio (dell'ampollina che viene data in dotazione) alla barra tonda sulla quale scorre avanti e indietro il carrello, tramite il foro (OIL) posto a lato della manopola graduata.

7.8 - ETICHETTA PULSANTIERA
L'etichetta della pulsantiera con il tempo si potrebbe segnare e/o forare. In tal caso chiamare il "CENTRO ASSISTENZA" per la sostituzione.

PREMESSA

- Il presente manuale è stato redatto per fornire al **Cliente** tutte le informazioni sulla macchina e sulle norme di sicurezza ad essa collegate, nonché le istruzioni d'uso e di manutenzione che permettono di usare in modo migliore il mezzo, mantenendo integra l'efficienza nel tempo.
- Il presente manuale va conservato e mantenuto integro fino allo smaltimento della macchina.
- Questo manuale va consegnato alle persone preposte all'uso della macchina ed alla sua periodica manutenzione.

INDICE DEI CAPITOLI

CAP. 1 - RICEVIMENTO DELLA MACCHINA pag. 5
1.1 - IMBALLO
1.2 - CONTROLLO DELL'IMBALLO AL RICEVIMENTO

CAP. 2 - INSTALLAZIONE pag. 7
2.1 - SBALLAGGIO
2.2 - POSIZIONAMENTO
2.3 - COLLEGAMENTO ELETTRICO
2.3.1 - Affettatrice con motore monofase
2.3.2 - Affettatrice con motore trifase 400 V.
2.3.3 - Affettatrice con motore trifase 230 V.
2.3.4 - Senso di rotazione della lama
2.3.5 - Modifica collegamento elettrico
2.4 - SCHEMA ELETTRICO 115V. - MONOFASE 230V. - TRIFASE 230V. - TRIFASE 400V. - PULSANTIERA 'SIDNEY'
2.4.1 - Selezione tensione 115V.
2.4.2 - Selezione tensione 230V. Monofase
2.4.3 - Selezione tensione 230V. Trifase
2.4.4 - Selezione tensione 400V. Trifase
2.5 - CONTROLLO PRELIMINARE

CAP. 3 - INFORMAZIONI SULLA MACCHINA pag. 12
3.1 - PRECAUZIONI GENERALI

CAP. 4 - CONOSCIAMO L'AFFETTATRICE pag. 14
4.1 - CARATTERISTICHE COSTRUTTIVE
4.2 - SICUREZZE INSTALLATE SULLA MACCHINA
4.2.1 - Sicurezze meccaniche
4.2.2 - Sicurezze elettriche
4.3 - DESCRIZIONE DELLA MACCHINA
4.4 - INGOMBRO, PESO, CARATTERISTICHE ….

CAP. 5 - USO DELLA MACCHINA pag. 19
5.1 - CONTROLLO DEL FUNZIONAMENTO
5.2 - CARICAMENTO E TAGLIO DEL PRODOTTO
5.3 - AFFILATURA DELLA LAMA

CAP. 6 - PULIZIA ORDINARIA pag. 22
6.1 - GENERALITA'
6.2 - PULIZIA DELLA MACCHINA
6.2.1 - Pulizia del piatto portamerce
6.2.2 - Pulizia della lama, del paralama e dell'anello
6.2.3 - Pulizia del parafetta
6.2.4 - Pulizia dell'affilatoio
6.3 - LUBRIFICAZIONE GUIDE DI SCORRIMENTO

CAP. 7 - MANUTENZIONE pag. 25
7.1 - GENERALITA'
7.2 - CINGHIA
7.3 - PIEDINI
7.4 - CAVO DI ALIMENTAZIONE
7.5 - LAMA
7.6 - MOLE
7.7 - LUBRIFICAZIONE GUIDE DI SCORRIMENTO
7.8 - ETICHETTA PULSANTIERA

CAP. 8 - SMANTELLAMENTO pag. 26
8.1 - MESSA FUORI SERVIZIO
8.2 - SMALTIMENTO

6.2.3 - Pulizia del parafetta (*Fig. n°54)*
Per togliere il parafetta basta semplicemente impugnare la manopola (1) e tirare verso l'alto in modo da sganciarlo dai due perni (2), e quindi estrarre il parafetta.
A questo punto pulire il parafetta con acqua tiepida, con il detergente in dotazione o con detergente neutro (pH 7).

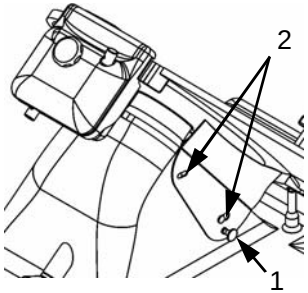


Fig. n°54

6.2.4 - Pulizia dell'affilatoio
Per la pulizia dell'affilatoio è necessario attenersi alle seguenti istruzioni, Fig. n° 55-56:
1. sollevare (a) la cappottina fino a fine corsa;
2. allentare la manopolina (1);
3. sollevare (b) la vaschetta (2) ed estrarla facendo in modo che la manopolina (1) passi la fessura più larga della vaschetta (2);
4. sfregare le mole con uno spazzolino, mentre gli altri componenti pulirli con acqua tiepida, con il detergente in dotazione o con detergente neutro (pH 7).

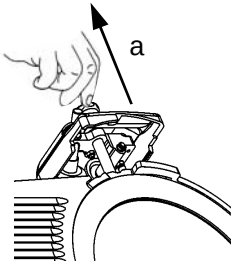


Fig. n°55

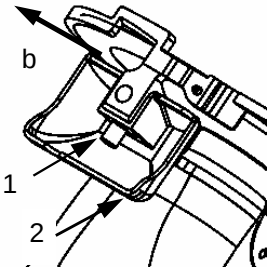


Fig. n°56

6.3 - LUBRIFICAZIONE GUIDE DI SCORIMENTO

Le guide di scorrimento del carrello (1-2) vanno lubrificate periodicamente con l'olio dato in dotazione (a).

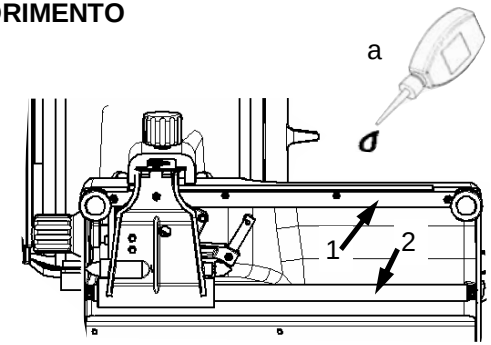


Fig. n°57

6.2.2 - Pulizia della lama, del paralama e dell'anello

***ATTENZIONE*: la pulizia della lama va fatta, indossando un paio di guanti metallici (1) (*Fig. n°51*) ed utilizzando un panno umido.**

Svitare la manopola del tirante paralama (1) ed estrarre il paralama (2) tramite l'apposita manopolina per l'impugnatura (*Fig. n°51*). *A* questo punto è possibile pulire la lama *Fig. n° 52*.

Per la pulizia della superficie opposta della lama e dell'anello, bisogna estrarre la lama nel seguente modo:

1. sganciare il paralama (*Fig. n°51*);
2. togliere l'apparecchio affilatore (*Fig. n°53 rif.a*) ed aprire, tramite la manopola graduata, la vela di quel poco che basta per far aderire bene la maschera (*Fig. n°53 rif.b*) sulla lama;
3. svitare le tre o quattro viti (*Fig. n°53 rif.f*), a seconda dei modelli, che fissano la lama;
4. appoggiare la maschera (b) sulla lama, in modo che lo spacco presente sulla maschera vada ad accoppiarsi con l'anello (*Fig. n°51 rif.c*);
5. far coincidere l'asse dei due fori (*Fig. n°53 rif.d*) presenti sulla lama con i due pomoli (*Fig. n°53 rif.e*) presenti sulla maschera facendo girare semplicemente la lama fino alla posizione voluta;
6. avvitare i due pomoli (e) senza però stringere eccessivamente.

N.B. Il paralama va pulito con acqua tiepida, con il detergente in dotazione o con detergente neutro (pH 7).

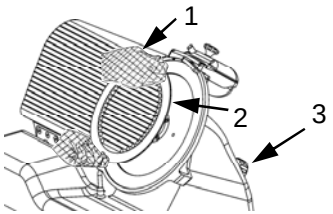


Fig. n°51

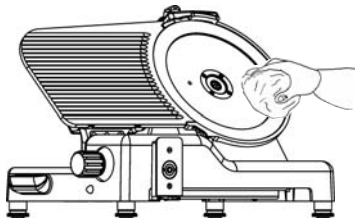


Fig. n°52

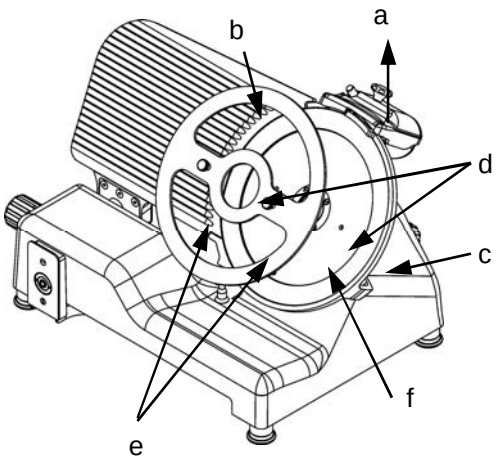


Fig. n°53

CAP. 1 - RICEVIMENTO DELLA MACCHINA

1.1 - IMBALLO

L'imballo in cui viene spedita l'affettatrice è composto da (*Fig. n°1*): scatola in cartone, pallet in legno e nylon protettivo. Andranno pertanto smaltiti separatamente e secondo le norme vigenti nel Paese di installazione.

	Dimensioni AxBxC	**Peso lordo (Kg)**
G 350	870x840x760	
G 370	870x840x760	
G 385	870x840x760	

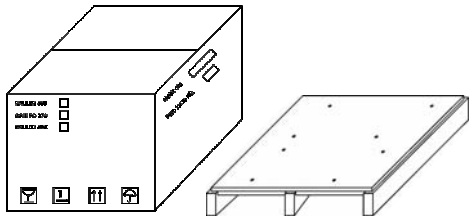


Fig. n°1

ATTENZIONE!

Sovrapporre fino a massimo due imballi dello stesso tipo (*Fig. n°3*)**.**

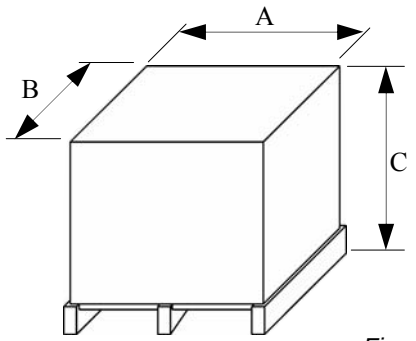


Fig. n°2

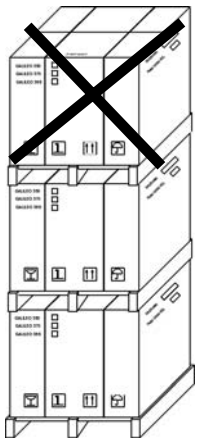


Fig. n°3

Non lasciare l'imballo esposto ad umidità e pioggia (*Fig. n°4*).

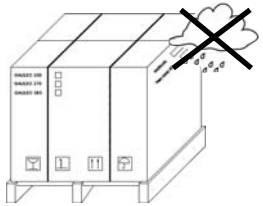


Fig. n°4

Imballo pesante. Non sollevare manualmente se non con l'ausilio di minimo tre persone (*Fig. n°5*).

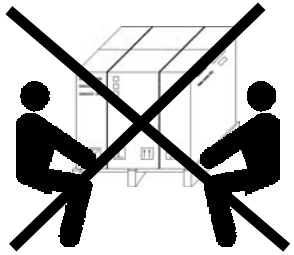


Fig. n°5

Movimentare l'imballo solo con carrelli muniti di staffe di sollevamento (*Fig. n° 6*).

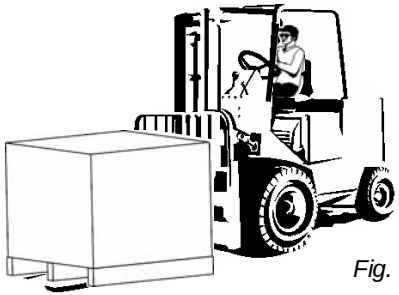


Fig. n°6

Essendo il baricentro non a metà dell'imballo, è sconsigliato movimentarlo sospeso con corde o altri sistemi simili (*Fig. n°7*).

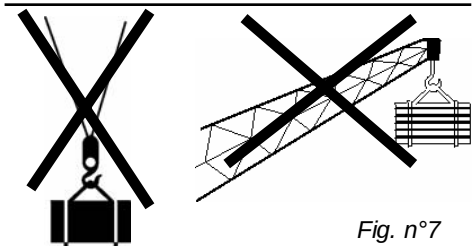


Fig. n°7

1.2 - CONTROLLO DELL'IMBALLO AL RICEVIMENTO

Al ricevimento del collo, se esso non presenta danni esterni, procedere alla sua apertura controllando che dentro ci sia tutto il materiale. Se invece all'atto della consegna il collo presenta segni di maltrattamenti (*Fig. n°8*), urti o caduta, è necessario far presente al corriere il danno, ed entro 3 giorni dalla

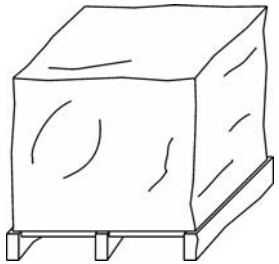


Fig. n°8

6.2 - PULIZIA DELLA MACCHINA
6.2.1 - Pulizia del piatto portamerce

Il pressamerce può essere tolto completamente dal piatto (Fig. n°48) con la seguente procedura:

- svitare la manopola (4) quindi sfilare il blocchetto (3), la rondella (2) e infine il pressamerce (1).
- Per il montaggio seguire l'ordine inverso.

Il carrello (piatto + braccio + gambo) è facilmente asportabile:

- portare la manopola graduata nella posizione "0" (1 *Fig. n°49*);
- portare il carrello (2) a fondo corsa (*a*) dal lato dei comandi; svitare parzialmente la manopola blocca piatto (3), tirare con una certa forza il carrello verso l'operatore; svitare completamente la manopola blocca piatto alzare quindi il carrello (4) verso l'alto (b *Fig. n°49*);
- tolto così il carrello, si può pulire accuratamente il piatto portamerce con acqua tiepida, con il detergente in dotazione o detersivo neutro (pH 7) Fig. n°50.

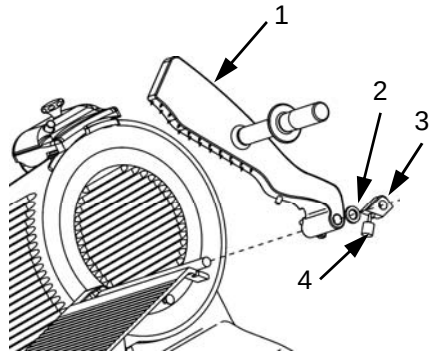


Fig. n°48

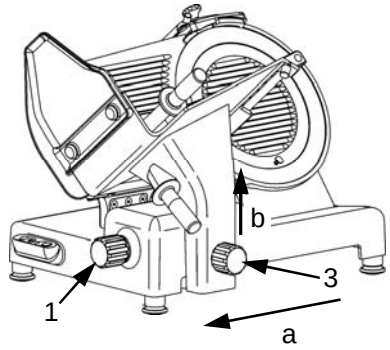


Fig. n°49

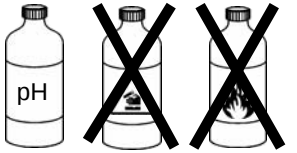


Fig. n°50

5. inserire la spina ed avviare la macchina, premendo il pulsante di marcia “ON”;
6. premere il pulsantino (2 *Fig.n°46*), lasciare ruotare la lama a contatto con la mola per circa 30/40 sec. in modo che si formi sul filo della lama una leggera bava;
7. premere conteporaneamente per 3/4 sec. i 2 pulsanti (2 e 3) e lasciarli poi andare nello stesso istante (*Fig. n° 47*);
8. dopo aver effettuato l’operazione di affilatura è buona norma pulire le mole e la lama (**capitolo 6.2.3**);
9. ad operazione di affilatura ultimata, rimettere nella sua posizione di origine l’apparecchio affilatore, facendo il procedimento inverso.

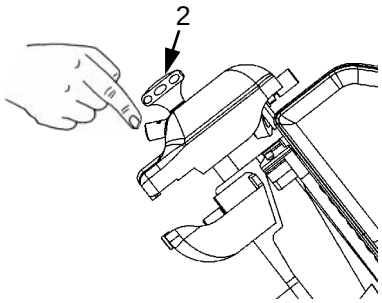


Fig. n°46

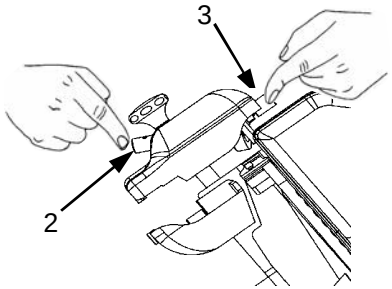


Fig. n°47

***N.B.*: Non protrarre l’operazione di sbavatura oltre i 3/4 sec. per evitare la dannosa ritorsione del filo della lama.**

CAP. 6 - PULIZIA ORDINARIA

6.1 - GENERALITA’

- La pulizia della macchina è una operazione da eseguire almeno una volta al giorno o, se necessario, con maggior frequenza .
- La pulizia deve essere scrupolosamente curata per tutte le parti dell’affettatrice che vengono a contatto diretto o indiretto con l’alimento da tagliare.
- L’affettatrice non deve essere pulita con idropulitrici o getti d’acqua, bensì con il prodotto in dotazione e/o con detergenti neutri (pH 7). **E’ vietato ogni altro prodotto detergente.** Non devono essere usati utensili, spazzoloni e quanto altro può danneggiare superficialmente la macchina.

Prima di eseguire qualsiasi operazione di pulizia è necessario:

1. scollegare la spina di alimentazione dalla rete per isolare completamente la macchina dal resto dell’impianto;
2. portare a “0” la manopola graduata che regola la vela.

ATTENZIONE: **Attenzione ai rischi residui derivati dalle parti taglienti e/o**

data di consegna, indicata sui documenti, stendere un preciso rapporto sugli eventuali danni subiti dalla macchina. **Non capovolgere l’imballo!!** All’atto del trasporto assicurarsi che venga preso saldamente nei 4 angoli (mantenendolo parallelo al pavimento).

CAP. 2 - INSTALLAZIONE

ATTENZIONE!

Tutte le operazioni devono essere effettuate da personale tecnico specializzato (*Fig. n°9*).



Fig. n°9

2.1 - SBALLAGGIO

Rimuovere le reggette dall’imballo (*Fig. n°10*) e sollevare il cartone (*h*). L’imballo si presenterà così:

a)la macchina su pallet (*Fig. n°11 part. a*);
b)estrattore lama (*Fig. n°11 part. e*);
c)4 piedini (*Fig. n°11 part. f*);
d)kit valigetta (*Fig. n°11 part. b*).

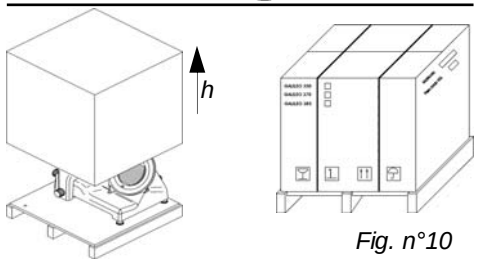


Fig. n°10

Verificare se all’interno della valigetta (*Fig. n°11*) si trovano:

1.libretto istruzioni (*part. d*) ;
2.certificato di conformità **CE** (*part. c*);
3.cd audio visiva;
4.liquido detergente con spruzzino;
5.ampollina d’olio;
6.mole affilatura e sbavatura;
7.chiave a tubo per rimozione mole;
8.spazzola per mole;
9.cacciaviti grande e piccolo.

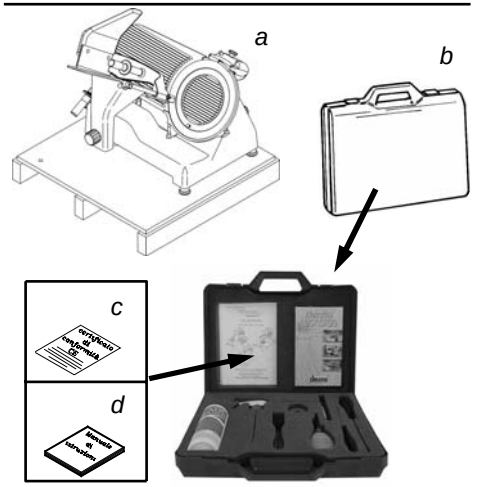
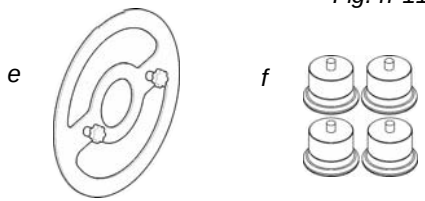


Fig. n°11



2.2 - POSIZIONAMENTO

Posizionare il pallet, con l'affettatrice, su una superficie piana ed estrarre (*a*) l'affilatoio dall'affettatrice (*Fig. n°12*).
A questo punto ribaltare la macchina su un lato (*Fig. n°13*) e svitare, con l'apposita chiave in dotazione, i 4 dadi che fissano l'affettatrice. Rimuovere le 4 rondelle e svitare i 4 tiranti di fissaggio al pallet in legno. Togliere il pallet ed avvitare i 4 piedini in dotazione. Infilare infine l'affilatoio nella sua sede.
Posizionare l'affettatrice nel luogo predestinato.
Il piano sul quale va installata l'affettatrice deve tenere conto delle dimensioni di appoggio indicate sulle *Tab. 1-2-3* (in base al modello), e quindi avere un'ampiezza sufficiente, deve essere ben livellato, asciutto, liscio, robusto, stabile ed essere ad una altezza da terra di circa 80 cm e con almeno 20 cm di spazio fra pareti, oggetti, scaffali ecc. (*Fig. n°14*) in rispetto dello spazio necessario al suo utilizzo e salvaguardia.
Inoltre la macchina deve essere posta in un ambiente con umidità max. 75% non salina ed una temperatura compresa fra +5°C e +35°C; comunque in ambienti che non comportino disfunzioni della stessa.

Accertarsi che la manopola graduata sia nella posizione "0".
Verificare l'allineamento dell'assieme lama-piano spessimetro facendo scorrere un dito (*Fig. n°16*) dalla lama verso il piano spessimetro (**mai il contrario**).
(*Fig. n°17*) Svitare il piedino (1) fino a trovare la giusta misura, quindi avvitare la parte in gomma (2) per bloccare il tutto.

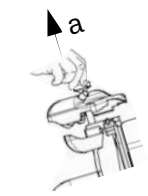


Fig. n°12

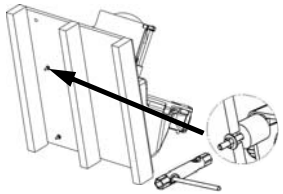
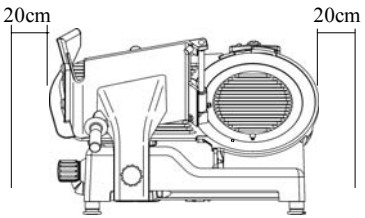


Fig. n°13



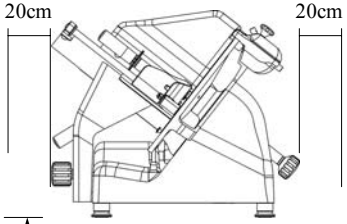


Fig. n°14

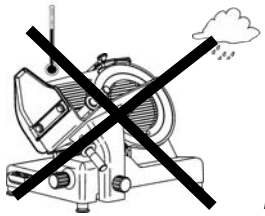


Fig. n°15

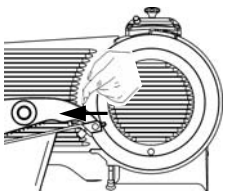


Fig. n°16

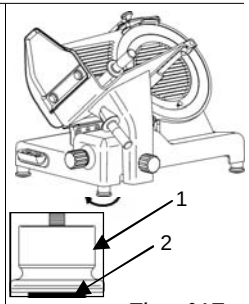


Fig. n°17

staccherà e cadrà sul piano raccoglitore (*Fig. n°43*);
6. evitare di far funzionare a vuoto l'affettatrice;
7. al termine delle operazioni di taglio, fermare la macchina mettendo l'interruttore nella posizione "OFF" (ARRET) di arresto e portare a "0" la manopola graduata;
8. eseguire la riaffilatura della lama non appena il prodotto tagliato presenta una superficie sfilacciata o ruvida e quindi lo sforzo di taglio aumenta (**capitolo 5.3**).

5.3 - AFFILATURA DELLA LAMA

***ATTENZIONE*: Prima di eseguire l'affilatura della lama, fare attenzione ai RISCHI RESIDUI (capitolo 4.2.2) riguardanti il pericolo di taglio derivante dalla non osservanza delle istruzioni sotto riportate.**
Per l'affilatura della lama, da fare periodicamente non appena si avvertirà una diminuzione di taglio, occorre attenersi alle seguenti istruzioni:

1. provvedere a disinserire la spina dalla presa e pulire accuratamente la lama con alcool denaturato in modo da sgrassarla;
2. sollevare (a) la cappottina affilatoio (1) e farla ruotare di 180° (b *Fig. n° 44*);

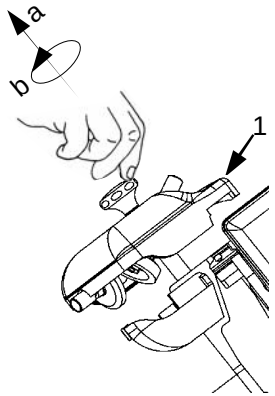


Fig. n°43

3. lasciarla quindi andare in modo che il cappuccio (c) si incastri sulla spina di riscontro (d *Fig. n°45*);
4. verificare inoltre che la lama stia tra le due mole;

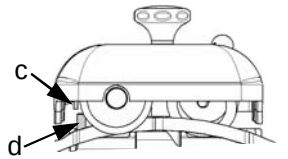


Fig. n°44

5.2 - CARICAMENTO E TAGLIO DEL PRODOTTO

***ATTENZIONE*:** La merce da tagliare va caricata sul piatto solamente con la manopola graduata in posizione "0" ed a motore fermo, facendo attenzione alla lama ed alle puntine accuminate.

La procedura è la seguente:

1. sollevare il pressamerce, caricare la merce sul piatto, avvicinandola alla vela, bloccarla con l'apposito braccio munito di dentini;
2. nel caso di merce ingombrante o di grandi dimensione portare il pressamerce a metà corsa circa (Fig. n°40) e farlo ruotare per 3/4 di giro in senso orario. A questo punto far combaciare la fessura del pressamerce in corrispondenza alla sporgenza del piatto (a) per agganciare il pressamerce ed avere il piatto sgombro per il carico.
3. regolare tramite la manopola graduata lo spessore di taglio voluto;
4. assumere una posizione corretta in modo da evitare incidenti: appoggiare la mano destra sulla manopola pressamerce e, successivamente, la mano sinistra accanto al parafetta per prendere il prodotto tagliato **(senza entrare in contatto con la lama)**; il corpo deve essere perpendicolare al piano di lavoro (*Fig. n°41*).

   ATTENZIONE: **Non assumere posizioni tali che comportino il contatto diretto di parti del corpo con la lama (*es. Fig. n°42*);**
4. premere quindi il pulsante di marcia "ON";
5. spingere il carrello (piatto portamerce + braccio pressamerce + gambo) facendolo avanzare dolcemente verso la lama, senza applicare eccessiva pressione sulla merce con il braccio pressamerce.La merce entrerà facilmente nella lama, e la fetta guidata all'apposito parafetta si

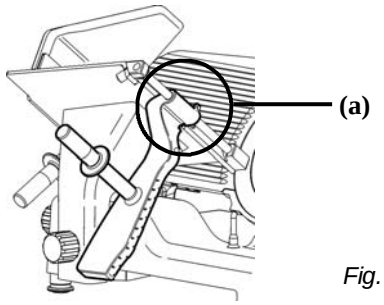


Fig. n°40

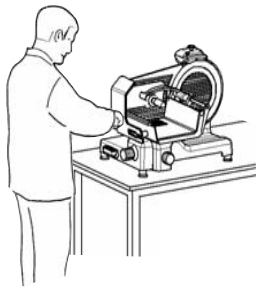


Fig. n°41



Fig. n°42

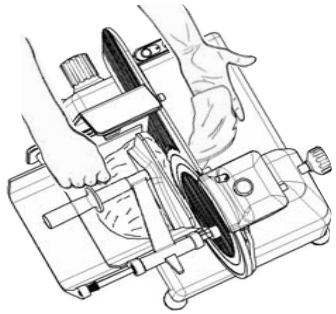


Fig. n°43

2.3 - COLLEGAMENTO ELETTRICO

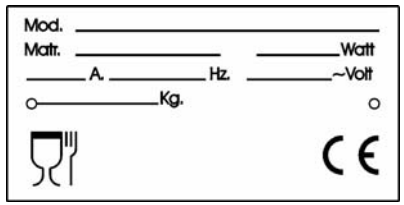


Fig. n°18

Verificare che i dati riportati sulla targhetta tecnica-matricola (*Fig. n°18*), nei documenti di consegna, e nell'ordine effettuato corrispondano; nel caso contrario contattare il fornitore per un chiarimento.
Accertare a questo punto che l'impianto sia a norme e che il cavo e l'impianto di terra siano perfettamente funzionanti.

2.3.1 - Affettatrice con motore monofase

L'affettatrice è fornita di un cavo di alimentazione con sezione 3x1mm²; lunghezza ≅1.5m e una spina "SHUKO". Collegare l'affettatrice 230 V. - 50 Hz, interponendo un interruttore differenziale magnetotermico da 10A, ∆I= 0.03A.

2.3.2 - Affettatrice con motore trifase 400 V.

L'affettatrice è fornita di un cavo di alimentazione con sezione 5x1mm², lunghezza ≅1.5m e spina CEI rossa 15A 3F + T. Collegare l'affettatrice alla rete di alimentazione trifase 400V. - 50Hz, interponendo un interruttore differenziale magnetotermico da 10 A, ∆I=0.03A.

2.3.3 - Affettatrice con motore trifase 230 V.

L'affettatrice è fornita di un cavo di alimentazione con sezione 5x1mm²; lunghezza ≅1.5m e spina CEI blu 15A 3F + T.
Collegare l'affettatrice alla rete di alimentazione trifase 230 V. - 50 Hz, interponendo un interruttore differenziale magnetotermico da 10A, ∆I= 0.03A.
Controllare che il senso di rotazione della lama sia antiorario guardando l'affettatrice dal lato del paralama. Nel caso contrario procedere come da **par. 2.3.4**.

2.3.4 - Senso di rotazione della lama

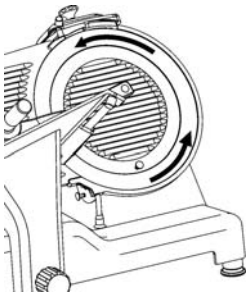


Fig. n°19

Controllare il senso di rotazione della lama con un impulso del pulsante di marcia "I" (ON), subito seguito dal pulsante di arresto "0" OFF.
Il senso di rotazione della lama deve essere antiorario guardando l'affettatrice dal lato del paralama (*Fig. n°19*). Nel caso il senso di rotazione non sia esatto, invertire (*Fig. n°20*) di

posizione nella spina, due dei tre fili di fase (nero, grigio o marrone).

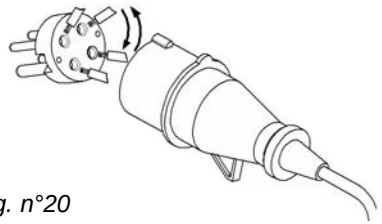


Fig. n°20

2.3.5 - Modifica collegamento elettrico

Se non altrimenti specificato, le affettatrici vengono fornite con collegamento trifase 400V. Per modificare il collegamento a 220V. trifase, seguire attentamente le istruzioni:

- rimuovere la spina dalla rete elettrica;
- ribaltare l'affettatrice sul lato opposto del carrello;
- rimuovere il coperchio giallo dalla scatola elettrica;
- rimuovere dalla scheda elettronica i cavi del motore;
- collegare assieme tutti i fili dello stesso colore provenienti dal motore (bianco-bianco, blu-blu, ecc.);
- ricollegarli alla scheda elettronica;
- controllare il posizionamento dei ponticelli di selezione dell'alimentazione nella scheda elettronica (*Fig. n°21*);
- chiudere la scatola, riposizionare l'affettatrice e procedere come da **par. 2.3.3**.

2.4 - SCHEMA ELETTRICO 115V. - MONOFASE 230V. - TRIFASE 230V. - TRIFASE 400V., PULSANTIERA 'SIDNEY'

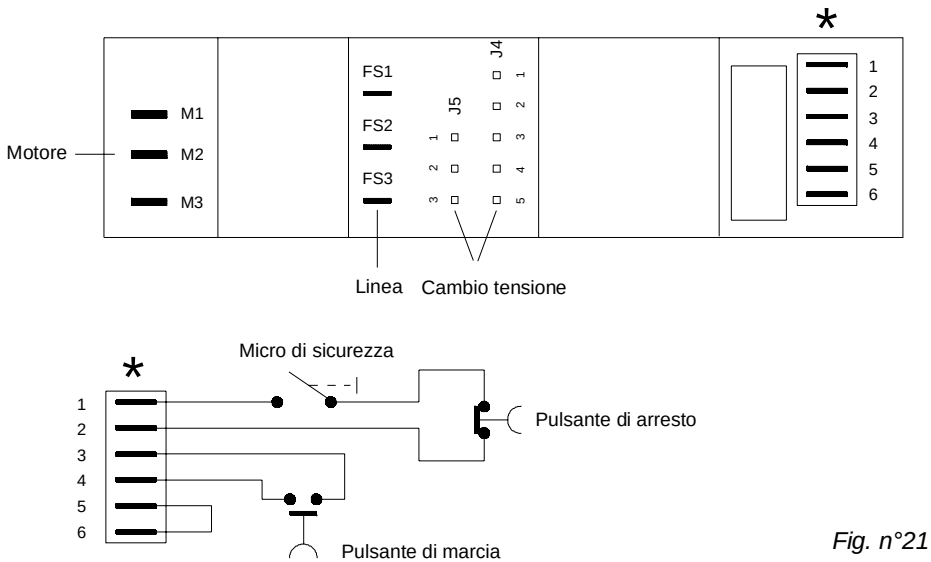


Fig. n°21

CAP. 5 - USO DELLA MACCHINA

5.1 - CONTROLLO DEL FUNZIONAMENTO

Per il 1° utilizzo attenersi alle seguenti istruzioni:

- controllare che l'installazione sia stata fatta correttamente come da **capitolo 2**;
- verificare che il piatto sia ben fissato con la manopola di bloccaggio (*Fig. n°36 rif.1*);

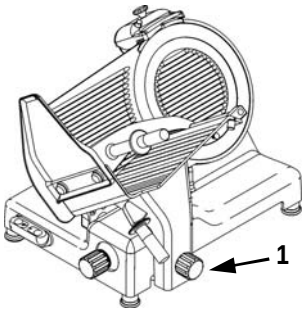


Fig. n°36

- verificare la scorrevolezza del piatto e che sia privo da impedimenti nel banco di lavoro in tutta la sua corsa (*Fig. n°37 rif.a*);
- verificare che il braccio pressamerce si alzi e si abbassi facilmente in modo che non abbia impedimenti in tutto il suo movimento (*Fig. n°37 rif.b*);

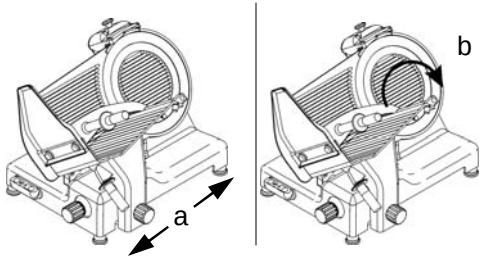


Fig. n°37

- verificare l'apertura della vela facendo ruotare la manopola numerata in senso orario ed antiorario (*Fig. n°38 rif.c*);

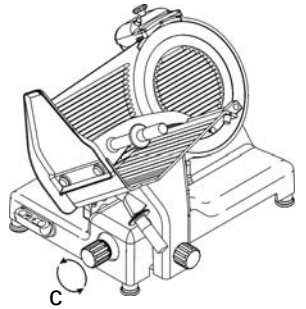


Fig. n°38

- verificare che l'affilatoio sia ben fissato alla macchina e che la sua estrazione sia facile e priva di impedimenti (*Fig. n°39 rif.d*).

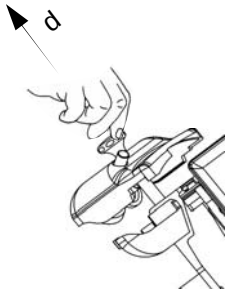


Fig. n°39

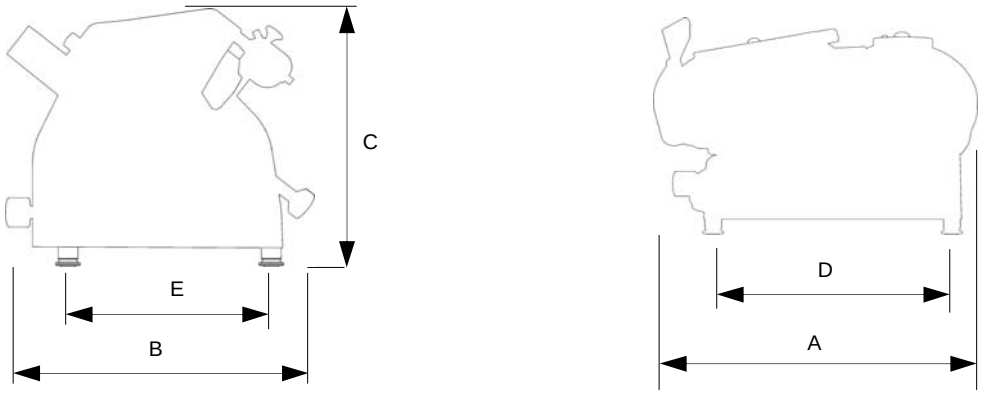


Fig. n°34

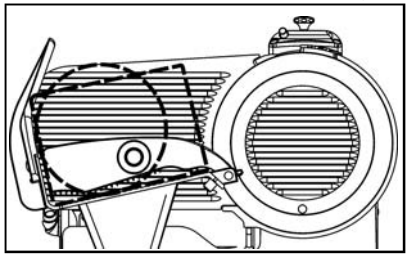
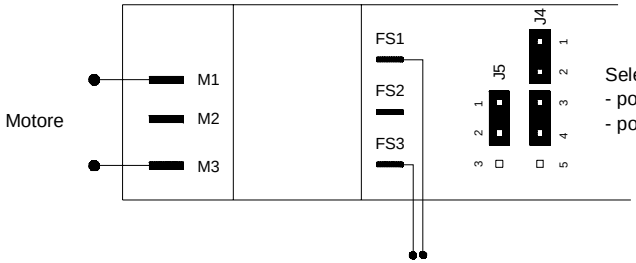


Fig. n°35

***TAB. n°1* - MISURE D'INGOMBRO E CARATTERISTICHE TECNICHE**

Modello	**U.m.**	**mod. 350 - 370 - 385**		
Diametro lama	*mm*	350	370	385
Dimensioni AxBxC	*mm*	800x680x700	820x680x700	820x680x700
Interasse piedini DxE	*mm*	575x410	575x410	575x410
Dimensioni piatto	*mm*	320x350	320x350	320x350
Corsa carrello	*mm*	365	365	365
Capacità di taglio HxL	*mm*	ø 250 □ 320x195	ø 266 □ 320x205	ø 280 □ 320x210
Spessore di taglio	*mm*	30	30	30
Motore	*W*	290	290	290
Peso netto	*Kg*	50		
Alimentazione	*Mn* *Tf*	230 V. / 50 Hz 230-400 V. / 50 Hz		
Grado di rumorosità	*dB*	≤ 60		

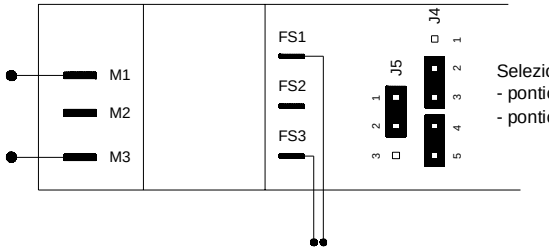
2.4.1 - Selezione tensione 115 V.



Selezione tensione 115 V.:
- ponticelli tra 1-2, 3-4 di J4
- ponticelli tra 1-2 di J5

Alimentazione 115 V.

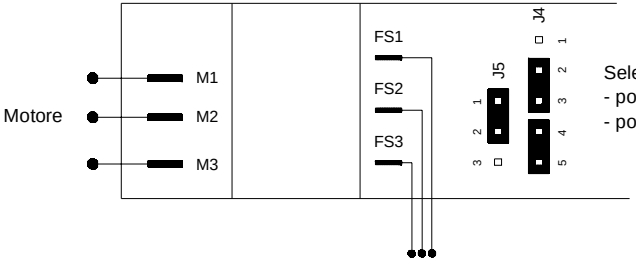
2.4.2 - Selezione tensione 230 V. Monofase



Selezione tensione 230 V. Monofase:
- ponticelli tra 2-3, 4-5 di J4
- ponticelli tra 1-2 di J5

Alimentazione 230 V. Monofase

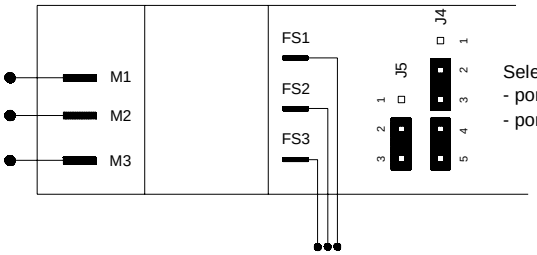
2.4.3 - Selezione tensione 230 V. Trifase



Selezione tensione 230 V. Trifase:
- ponticelli tra 2-3, 4-5 di J4
- ponticelli tra 1-2 di J5

Alimentazione 230 V. Trifase

2.4.4 - Selezione tensione 400 V. Trifase



Selezione tensione 400 V. Trifase:
- ponticelli tra 2-3, 4-5 di J4
- ponticelli tra 2-3 di J5

Alimentazione 400 V. Trifase

2.5 - CONTROLLO PRELIMINARE

Prima di procedere al collaudo assicurarsi che il piatto portamerce sia ben bloccato, dopodichè provare il funzionamento con la seguente procedura:

- azionare il pulsante di marcia "ON" ed il pulsante di arresto "OFF" (ARRET) *Fig. n°22*;
- controllare se svitando il tirante paralama (*Fig. n°30*) la macchina cessa di funzionare;
- controllare se con macchina in moto, rimuovendo la spina e poi riinserendola, la macchina non riparta automaticamente.

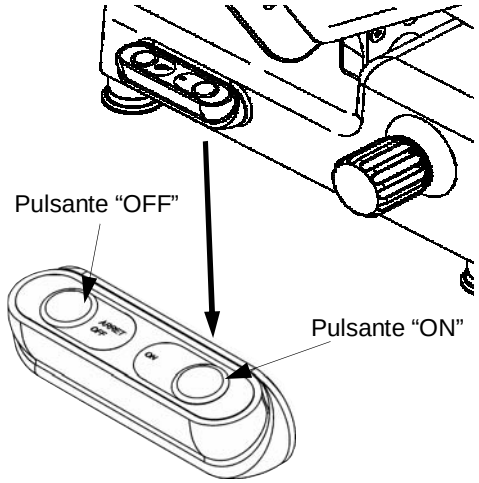


Fig. n°22

CAP. 3 - INFORMAZIONI SULLA MACCHINA

3.1 - PRECAUZIONI GENERALI

Le precauzioni generali se pur apparendo scontate sono fondamentali per l'installazione, l'uso, la manutenzione ed eventuali inconvenienti con rispettivi rimedi.

- L'affettatrice è stata progettata per il taglio di carne e salumi non congelati e senza osso (*Fig. n°23*). Ogni altro uso, compreso il taglio di verdure, (vedi norma EN1974) è da considerarsi improprio e quindi pericoloso.
- Il Costruttore è sollevato da ogni responsabilità nei seguenti casi:

⇒**venga manomessa la macchina da personale non autorizzato;**

⇒**vengano sostituiti componenti con altri non originali;**

⇒**non vengano seguite attentamente le istruzioni presenti nel manuale;**

⇒**le superfici della macchina vengano trattate con prodotti non adatti.**

- Conservare con cura il presente manuale per future informazioni o consultazioni (*Fig. n°24*).

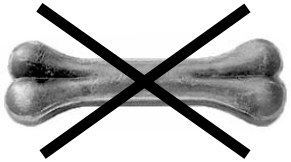


Fig. n°23



ATTENZIONE!

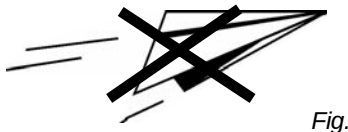


Fig. n°24

- relè nel circuito di comando, che richiede l'operazione di riavvio della macchina in caso di accidentale mancanza di corrente (*Fig. n°33*).

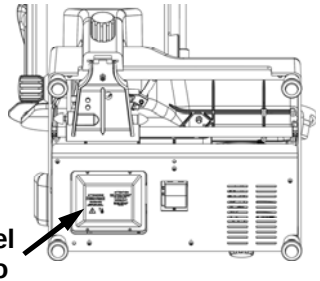


Fig. n°33

Nonostante le affettatrici **CE** professionali siano dotate delle misure normative per le protezioni elettriche e meccaniche (sia in fase di funzionamento che in fase di pulizia e manutenzione), esistono tuttavia dei **RISCHI RESIDUI** (**CEE 98/37 punto 4.2.1**) non totalmente eliminabili, richiamati in questo manuale sotto la forma di ***ATTENZIONE.*** Essi riguardano il pericolo di taglio, contusione ed altro provocati dalla lama o da altri componenti della macchina.

4.3 - DESCRIZIONE DELLA MACCHINA

Affettatrici **CE** professionali sono state progettate e realizzate dalla nostra ditta con il preciso scopo di affettare prodotti alimentari (tipo salumi e carni) e garantire:

- massima sicurezza nell'uso, pulizia e manutenzione;
- massima igiene, ottenuta grazie ad una minuziosa selezione dei materiali che vengono a contatto con gli alimenti, e con l'eliminazione degli spigoli nelle parti dell'affettatrice che vengono a contatto con il prodotto, in modo da ottenere una facile e totale pulizia nonchè facilità di smontaggio;
- massima precisione di taglio grazie al meccanismo a camme;
- robustezza e stabilità di tutti i componenti;
- massima silenziosità grazie alla trasmissione a cinghie;
- grande maneggevolezza.

4.4 - INGOMBRO, PESO, CARATTERISTICHE ...

ATTENZIONE:

Le caratteristiche elettriche per le quali è predisposta la macchina, sono indicate in una targhetta applicata sul retro della macchina.

4.2 - SICUREZZE INSTALLATE SULLA MACCHINA

4.2.1 - Sicurezze meccaniche

Per quanto riguarda le sicurezze di natura meccanica, l'affettatrice descritta in questo manuale risponde:
- alle direttive macchine **CEE 98/37**;
- alla norma **EN 1974**.

Le sicurezze sono ottenute con:
- Piano spessimetro (*Fig. n°31 rif. n°1*);
- anello (*Fig. n°31 rif. n°2*);
- cappottina (*Fig. n°31 rif. n°3*);
- pressamerce (*Fig. n°31 rif. n°4*);
- manopola pressamerce (*Fig. n°32 rif. n°5*);
- paramano (*Fig. n°32 rif. n°6*);
- carrello asportabile solo con la vela in posizione "0", a fondo corsa e verso il lato operatore.

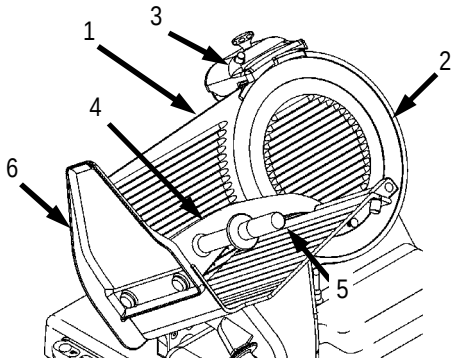


Fig. n°31

4.2.2 - Sicurezze elettriche

Per quanto riguarda le sicurezze di natura elettrica, l'affettatrice descritta in questo manuale risponde:
- alla direttiva bassa tensione **CEE 73/23**;
- alla direttiva sulla compatibilità elettromagnetica **89/336**;
- alle norme **EN 60335-1**;
- alle norme **EN 60335-2-64**.

L'affettatrice è così prevista di:
- microinterruttore su coprilama che provochi l'arresto della macchina in caso di rimozione del tirante paralama, e non consenta l'accensione se tale riparo non è nella posizione di chiusura (*Fig. n°32*);

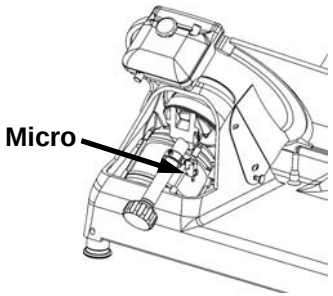


Fig. n°32

- L'affettatrice deve essere usata solo da personale addestrato che deve conoscere perfettamente le norme di sicurezza contenute in questo manuale.
- Nel caso si debba procedere ad un avvicendamento di personale, provvedere per tempo all'addestramento.
- Non permettere che l'affettatrice sia usata da bambini o incapaci, e comunque da persone non addestrate (*Fig. n°25*).
- Prima di eseguire qualsiasi operazione di pulizia o manutenzione, scollegare la presa della macchina dalla rete di alimentazione elettrica.
- Quando si interviene per la manutenzione ordinaria o la pulizia dell'affettatrice (e quindi vengono rimosse le protezioni), valutare attentamente i rischi residui.
- Durante la manutenzione o la pulizia mantenere la mente concentrata sulle operazioni in corso.
- Per la pulizia dell'affettatrice non utilizzare sostanze corrosive o infiammabili (*Fig. n°26*); **usare solo il prodotto in dotazione**.
- Per la pulizia seguire attentemente le istruzioni del capitolo: "Pulizia ordinaria".
- Non lavare l'affettatrice in lavastoviglie (*Fig. n°27*) o con getti d'acqua, non immergerla in acqua o in altri liquidi.

- Non lasciare l'affettatrtice esposta ad agenti dannosi: sole, pioggia, spruzzi, umidità, ghiaccio (*Fig. n°28*).

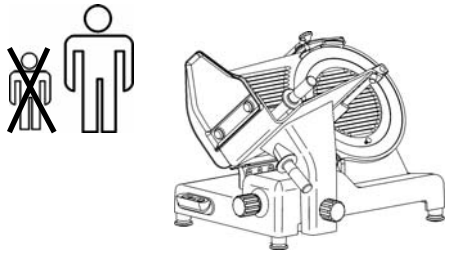


Fig. n°25

ATTENZIONE!

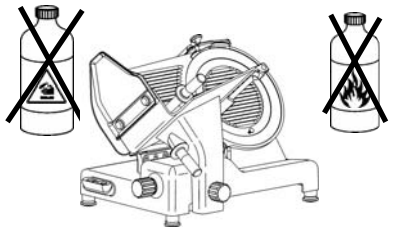


Fig. n°26

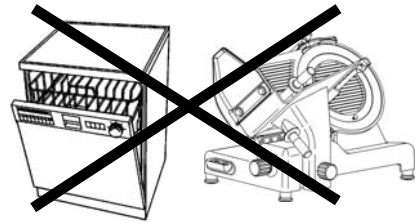


Fig. n°27

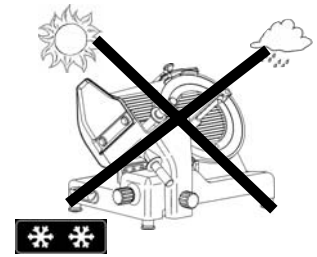


Fig. n°28

- Non tirare l'affettatrice, o il cavo di alimentazione (*Fig. n°29*), per staccare la spina dall'alimentazione.
- Controllare regolarmente lo stato del cavo di alimentazione; un cavo logorato o comunque non integro rappresenta un grave pericolo di natura elettrica.
- Se la macchina rimane inutilizzata per lunghi periodi, prima di riutilizzarla farla controllare da un "Centro di Assistenza".
- Se l'affettatrice dovesse far supporre o dimostrare un mal funzionamento si raccomanda di spegnerla e di non usarla, di non intervenire direttamente per le riparazioni, e di contattare il "Centro di Assistenza", visibile nel retro del presente manuale.

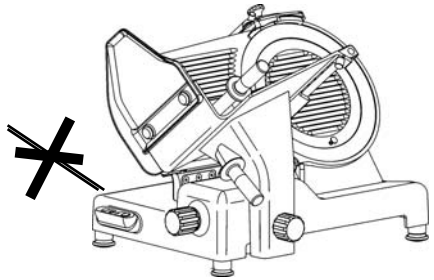


Fig. n°29

- Non lasciare l'affettatrice inutilmente inserita. Staccare la spina dall'alimentazione quando la macchina non viene utilizzata.
- Anche se sulla macchina sono installati dispositivi di sicurezza nei punti pericolosi, evitare di avvicinare le mani alla lama ed alle parti in movimento.
- **Non tagliare mai il prodotto, ormai esaurito, senza l'ausilio del braccio pressamerce.**
- **Non assumere posizioni tali da portare parti del corpo a contatto diretto con la lama.**

CAP. 4 - CONOSCIAMO L'AFFETTATRICE

4.1 - CARATTERISTICHE COSTRUTTIVE

L'affettatrice è costruita in una lega di alluminio (Peraluman AlMg5) anodizzata. Essa garantisce il contatto con gli alimenti (igienicità) e l'inattaccabilità da acidi e sali oltre ad una elevata resistenza all'ossidazione.
La lama è in acciaio 100 Cr6 rettificata, cromata e temperata assicurando un taglio preciso e netto del prodotto anche dopo la sua affilatura. La maggior parte degli altri componenti presenti sono in:
- ABS:
- Materiale plastico antiurto (paramano);
- acciaio AISI 430 o 304.

LEGENDA:

1	Manopola cappottina	11	Piatto porta merce
2	Cappottina	12	Anello protezione lama
3	Piano spessimetro	13	Basamento
4	Paramano	14	Blocchetto estraibile
5	Pulsantiera	15	Paralama
6	Piedino	16	Pressa-merce
7	Manopola graduata	17	Manopola pressa-merce
8	Manopola gambo	18	Manopola tirante paralama
9	Gambo	19	Parafetta
10	Manopola gambo	20	Manopola coperchio vela
		21	Coperchio vela

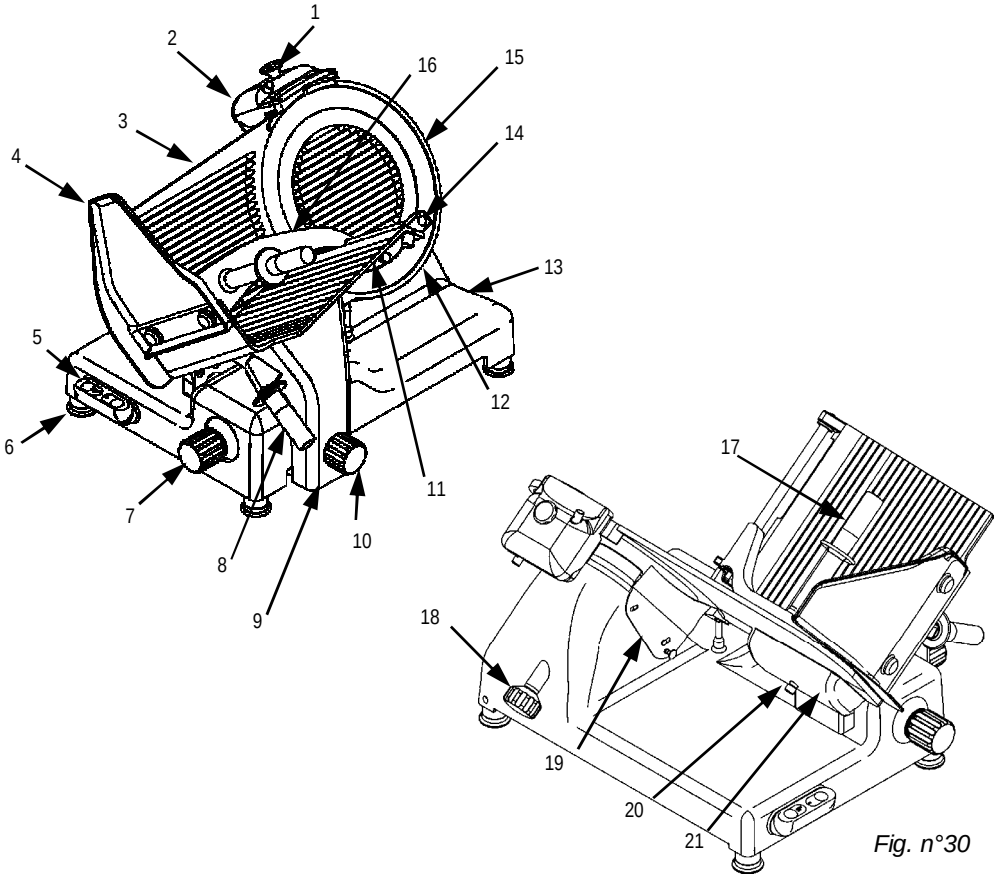


Fig. n°30

Pulsantiera GALILEO 370 CE TAV. UNICA

Riferir	Nome prodotto	Codice
-	CORPO PUL.OPERA MONTATA NO GUAR	19702034
604	GUARNIZIONE PULSANT.NEUTRA TONDA	19563034
608	SCATOLA PULSANTI OPERA	19563123
610	MASCHERINA X PULSANTIERA OP/NEUT.IT	19420164
612	PULSANTE NERO NO	19410140
614	PULSANTE BIANCO NO	19410142
616	CAVETTO PROLUNGA LAMPADA SPIA	19410750
618	SPIA UNIFICATA 220-380 VOLT	19410406
620TF	SCHEDA POT.LED SID 230/400	19411000.12
620MI	SCHEDA POT.LED SID 110-230 OM.UL CB	19411102
2	CASSA 350-385 GLL OSS	19510164
####	PARAC.PIEDINO D.30X20-M8X23	19560156
####	PIEDINO ALLUMINATO LNR 300-330	19560252
5	PIASTRINA PIEDINI LNR 350 DAL 05	19540656.05
6	INTERNO LAMA Y08 370 H.10 OSSID.	19510258
7	VITE TSP- DIN 963 M 5X14	IX2963005014
8	POMELLO PARALAMA _ LAV	19021110
10	VITE TSP- DIN 963 M 4X10	IX2963004010
13	VITE SENZA TESTA DIN 916 M 6X10 NE	NE0916006010
14	QUADRETTO PARALAMA 350-370	19530909
15	ANELLO TENUTA 115X135X10 SC NBR	195621364
16	LAMA 370 - 57/4/300 NAZ. F.ESTR.	18370574300F
18	AN.PR.LAMA 370 GLL	19513065
19	VITE TSP- DIN 963 M 5X16	IX2963005016
20	PERNO X ANELLO LNR 330-385+MRR.300V	19534072
22	PULEG.PIAT.MONT.GLL 350-385	19700364
24	CINGH. PIATTA TB2 430 X 12	19310264
28	ANELLO PORTA MICRO 350-370	19540909
30	VITE SENZA TESTA DIN 913 M 8X10 CE	IX2913008010
32B	TIRANTE PARALAMA BIZ GRAV.	19530564BZ
32A	TIRANTE PARALAMA GLL 350-385	19530564
34	MANOPOLA TIR.PAR. M8 5 LOB GRIGIA	19564023
36	PARAFETTA GLL LAMA NORM.370	19531058G
38	VITE INOX PARAFETTA 300:385	19335011
40A	VELA 370 GLL OSSIDATA	19510365
42	PIASTRINA ZINC.REG. VELA GLL 350	19540648
44A	VITE BLOCC.VELA TQ 8 X 38 AF 350	19335007
44B	VITE BLOCC.VELA TQ 8 X 42 GLL BIZ	19335007BZ
46	VITE SENZA TESTA DIN 913 M 6X12 CE	IX2913006012
48	SUP.VELA GLL 350-385 OSS	19510764
51	PRIGIONIERO PARAF.LNR MNZ 250/385	19336052
52	COP.SUP.VELA 350-385 GLL. OSS	19512264
54	ANELLO RADIALE DIN 6799 M8	IX26799008
56	MANOP.IX.COPERC.SUPP.VELA LNR	19335021
58	DADO ES. DIN 934 M 8	IX2934008
60	RONDELLA PIANA DIN 125 D 8	IX2125008
62	GUARN. COPER.SUP.VELA GLL 350-385	19563064

63	PRIGI.MOV.OT.M12 LEO-GALL.350/385	19337064
64	MOVIMENTO VELA LNR PR.FUS. 350 LAV	19500160
66	PIASTRINA MOV. LNR-GLL DAL 07	19540654.07
68	DADO GRANO REG.MOV.LNR-GLL 350/385	19533664
70	VITE TE DIN 933 M 6X12 T.F.	IX2933006012
72	VITE TCEI DIN 912 M 6X20	IX2912006020
74	VITE TCEI DIN 912 M 8X40	IX2912008040
75	GHIERA MANOPOLA NUM.D80MM LNR	19562454
76	MOLLA MOVIMENTO LNR 350-385	19390756
77	VITE SENZA TESTA DIN 916 M 8X16 NE	NE0916008016
78	DADO ES. DIN 934 M 6	IX2934006
80	SUPP.BOCCOLE PR.FUSIONE LNR LAV.	19500164
82	TUBETTO OLIATORE 350-370	19553009
83	TARGHETTA OIL.S.	19420175
84	PRIGIONIERO 6 X 25 OTTONE	19337002
86	VITE TE DIN 933 M 6X18 T.F.	IX2933006018
90	RULLINO MOVIMENTO LNR 350-385	19336074
92	CAMMA LNR 350-385 CONICA LAVORATO	19563554LV
94	VITE SENZA TESTA DIN 916 M 6X8 NE	NE0916006008
96	RONDELLA ONDULATA 19	19342006
98	DISTANZIALE MAN.GRAD.GDO PLAST.	19561258
99	BOCCOLE AUTOLUBR.18.20.20	19324108
102	MANOP.NUMER.LEO-GLL GH.30 GD GRIG	19564036
106	GHIERA SUPP ANELLO LNR 300-385	19534066
108	RONDELLA PIANA DIN 125 D 10	IX2125010
110	DADO ES. DIN 439 M 10 BASSO	IX2439010
122	VITE TSPEI DIN 7991 M 8X20	IX27991008020
124B	ASS.PERNO MOV.+SUPP.VELA GLL D.11	19530766.11
124A	ASS.PERNO MOV.+SUPP.VELA IX.GLL	19530766
126	TAPPO VITI PERNO SUP.VELA GLL	19560134
152	DISCO ESTRATTORE LAMA PER 370	19702514
202	PIAST. SGANCIO FILET.AFF.CE	19533200
204	PIAST. SGANCIO CARR. LNR-GLL	19533254
206	PUNTALE SGANCIO 300-385 CE	19565001
209	RONDELLA GROWER UNI 1751 D 8	IX21751008
210	PERNO ECCEN CUSCINETTO LNR 350	19540808
211	DADO ES. DIN 934 M 8	IX2934008
212	CARRELLO GLL/LNR BOC.GHISA LAV.PFUS	19500556
214	MOLLA PARACOLPO LNR 350-385	19390754
216	PISTONCINO PARAC. LNR 350	19531356
218	VITE TE DIN 933 M 6X25 T.F.	IX2933006025
220	PRIGIONIERO M8 OTTONE CARR.LNR 350	19337054
223	ESAGONO PER SGANCIO LNR 350-385	19534038
224	MOLLA PER SGANCIO 300-370 CE	19390601
225	RONDELLA DIST CUSC LNR 350-385	19346056
226	BUSSOLA FIL.X SGANC 350-385 LNR	19534026
227	PERNO CUSCINETTO LNR 350-385	19540807
228	GHIERA FILET.ESTER. 300-330 CE	19534030
230	VITE TSP- DIN 963 M 6X16	IX2963006016
232	PIASTRINA CARRELLO 350-370 CE	19533009

234	BUSSOLA PARACOLPO 350-385 LNR	19538054
236	CUSCINETTO CARR. 6000 2RS R11	19320154
238	VITE TSP- DIN 963 M 5X08	IX2963005008
240	RONDELLA X PERNO CUSC. LNR 350	19346054
242A	BARRA TONDA CARR. LNR 350-385	19530654
242B	BARRA TONDA CARR. LNR 350-385 Y12	19530654.12
243	VITE TCEI DIN 912 M 6X30	IX2912006030
244	DADO ES. DIN 934 M 6	IX2934006
245	QUADRETTO BARRA TONDA LNR	19541745
246	PARAC.CARRELLO D.25X25-M6X17 PARAB.	19560154
248	BARRA QUADRA 350-385 LNR	19540154
250	VITE TCEI DIN 912 M 8X25	IX2912008025
252	PIASTRINA IX TEMPR.LNR 350-385	19530854X
256	MAN. BLOCCA GAMBO M10 GRIGIA	19564022
257	PRIGIONIERO M10 X GAMBO X CE	19336038
258	GAMBO GLL 350 OSSIDATO	19510664
259	BUSSOLA INOX GAMBO 350-385 LNR	19534023
260	VITE BLOCC.VELA TQ 8 X 38 AF 350	19335007
261	BUSS.FRES FERMA MAN.300-370 CE	19534016
262	RONDELLA F.LARGA DIN 9021 D 8X24	IX29021008024
264A	PIATTO GLL 350-385 OSSIDATO	19510464
264C	PIATTO GLL CORT.09 350-385 OSSIDATO	19510465.09
264D	PIATTO GLL CORT.11 350-385 OSSIDATO	19510465.11
264B	PIATTO GLL CORTO 350-385 OSSIDATO	19510465
265A	BLOC.DRITTO AST. PIATTO GLL 350 OSS	19525066
265B	BLOC.DRITTO D.11 PIATTO GLL 350 OSS	19525066.11
266A	SPINA CILINDRICA INOX DIN 7 D5X24	IX27005024
266B	VITE SENZA TESTA DIN 913 M 5X30 CE	IX2913005030
266C	VITE SENZA TESTA DIN 916 M 5X6 NE	NE0916005006
267B	DADO CIECO DIN 1587 M 5	IX21587LC005
267A	PRIGIONIERO BLOC.DRITTO GLL 350-385	19531364
268	ANELLO PARACOLPO X PIATTO BS2	19563254
269	MANOPOLA X STAFFA LNR BS2 350-385	19335256
270A	ASTINA PIATTO GLL 350-385	19530464
270	ASTINA PIATTO Y11 GLL 350-385	19530464.11
271	RONDELLA F.LARGA DIN 9021 D 5X15	IX29021005015
272A	BLOC.INCL.ASTINA PIATTO GLL 350 OSS	19525064
272B	BLOC.INCL.D.11 PIATTO GLL 350 OSS	19525064.11
273C	VITE TCEI DIN 912 M 6X16	IX2912006016
273B	VITE TSP- DIN 963 M 6X14	IX2963006014
273A	VITE TSPEI DIN 7991 M 8X20	IX27991008020
274	BOCCOLE AUTOLUBR.16.18.20	19324107
275	VITE TSPEI DIN 7991 M 8X16	IX27991008016
276	PERNO PORTA PARAC.P.MERCE GLL 350	19533766
277	RONDELLA GROWER UNI 1751 D 6	IX21751006
278	PARAC. P.MERCE G. D8,5XH36	19563206
280	PRESSA MERCE GLL 350-385 OSSIDATA	19511764
282	PERNO STAFFA PRESSAMERCE GLL 350	19531324
284	FUNGHETTO BRACCIO P.MERCE D8XHT6	19563200
287B	DISTANZIALE PARAMANO GLL DAL 09	19562345

288C	VITE BLOCCAG.PIATTO CARNI+BS2 NUOVO	19335045
288B	VITE BLOCCAG.PIATTO MNT 300	19335044
288A	VITE SVASATA PARAMANO GLL	19335064
290B	DADO ANTIMANOMISSIONE	19363560
290A	DADO FISSAGG. PARAMANO GLL	19533764
292	CUPOLA COPRI DADO GLL	19533765
292C	DADO CIECO DIN 1587 M 8	IX21587LC008
294B	P.MANO PLEX. PIATTO CORTO GLL	19562347
294A	P.MANO POLIC. PIATTO GLL 350-385	19562344
294C	P.MANO POLIC. PIATTO GLL DAL 09	19562344.09
302	DIST.PRESS.RAGGIATO GLL 350-385	19522638
306	DIST.PRESSAMERCE GLL 350-385 OSS	19522634
310	MAN. A VOLANO PRESSAM GRIGIA	19564021
318	VITE TE DIN 933 M 6X16 T.F.	IX2933006016
320	BLOCCH.IMPUG.LNR+VAS DAL 04	19525052
322	VITE SENZA TESTA DIN 913 M 10X45 CE	IX2913010045
618	DADO ES. DIN 439 M 8 BASSO	IX2439008
620	RONDELLA PIANA DIN 125 D 8	IX2125008
626	CONDENSATORE SG300 10UF CODOLO M8	19410307
632	SCATOLA RELAIS DAL 09	19563127.09
638	VITE TE DIN 933 M 6X08 T.F.	IX2933006008
640	PIASTRINA AD U P.CAVO LNR GLL "07"	19541742.07
644	VITE TCEI DIN 912 M 5X8	IX2912005008
646MI	CAVO ALIM.COMP. MN + MOR BOX AD 030	19410541.07
646TF	CAVO ALIM.COMP. TF + MOR BOX AD 030	19410542.07
648MI	MOT.350-370 MN C.PIATTA 230-50	19400109
648TF	MOTORE 350 TF C.PIATTA 380-50	19400409
656	CAVETTO X PONTE SCHEDA POT SID.UL	19410742
658	CAVETTO MASSA TERRA 300-385 UL	19410739
660MI	CAVET.ALIM PULS-PA 205 AFF MN	19410718
660TF	CAVET.ALIM PULS-PA 205 AFF TF	19410719
662	VITE SENZA TESTA DIN 916 M 6X10 NE	NE0916006010
664	MICRO INTERRUTT.MN X AFFETTATR	19410201
668	PERNO MOTORE GLL 350-385	19540564
670	VITE SENZA TESTA DIN 913 M 8X45 CE	IX2913008045
672	DADO ES. DIN 934 M 8	IX2934008
676	STAFFA TIR. MOTORE GLL 350-385	19540364
678	VITE TE DIN 933 M 6X10 T.F.	IX2933006010
680	COPERCHIO SCATOLA DAL 09	19563148.09
682	VITE AUTOF.TCB+ DIN 7981 D 3,5X13	IX279813,5013
684	COPERTURA INFERIORE LNR 350-385	19563154
688	VITE TBEI ISO 7380 M 6X12	IX27380006012
690B	PERNO ESAG.SUP. COPER. LNR	19540752
690A	PERNO ESAG.SUP. COPER. LNR DAL 07	19540752.07
692	PERNO ESAG.MOT. COPER. LNR	19540754
694	CAVO MICRO 300-370 AFF.PULSANTIERA	19410703
-	AFFILAT.INC. LNR 300-385	19800020
400	VITE RISCONT.CONICA ANELLO DAL 09	19336055.09
402	CAPPOTT. 300-385 LNR CE OSSIDATA	19511252C
404	MANOPOLA TIR.PAR.M6 5L MRR GRIGIA	19564029

406	VITE BLOC.PULSANTE AFF.250-370	19335025
409	PULSANTE AFFILATOIO 330:370	19550208
410	MOLLA PERNO AFF.+SBAV. 300:385	19390309
412	PERNO SBAVATURA 330:370	19540709
414	BICCHIERINO AFF. LNR	19540718
416	MOLA SB.350 D.50 H.8 F.8	19300209
418	RONDELLA PIANA DIN 125 D 8	IX2125008
420	DADO ES. DIN 439 M 8 BASSO	IX2439008
424	PERNO AFFILATURA 330:370	19540708
430	GOMMINO ANTIVIBRANTE CAPP. LNR	19560152
432	MANOP.IX.VASCHETTA AFF. Y11 LNR	19335023.11
436	VASC.AFF.300-385 LNR OSSIDATA	19511253C
438	DADO ES. DIN 934 M 6	IX2934006
440	VITE SENZA TESTA DIN 914 M 6X30CE	IX2914006030
444	CAPPUCCIO RISCONT.AFFIL. DAL 09	19336056.09
470	MOLA AF.330-385 D.48 H.15 F.8 Y10	19300108C.10
471	CORPO AF.LNR PRESSOF. LAV	19021352.11
472	VITE TC- DIN 84 M 6X25	IX284006025
473	PERNO COL.AFFIL. LNR BZ + USA Y13	19540452.13
474	VITE SENZA TESTA DIN 916 M 6X8 NE	NE0916006008
700	PIATTO INOX BILANCIA LNR	19514092
702	VITE TSP- DIN 963 M 5X12	IX2963005012
704	SPINA CILINDRICA INOX DIN 7 D3X12	IX27003012
706	PIASTRA FISS. PIATTO BILANCIA OSS	19514091
708	VITE TBEI ISO 7380 M 5X10	IX27380005010
710	BOCCOLA CONO BLOCCAGGIO BILANCIA	19530792
712	GUARN. BILANCIA GLL-LNR-MNT	19563090
720	PIASTRA FISS. CELLA BILANCIA LNR	19029092
722	SPINA CILINDRICA INOX DIN 7 D5X14	IX27005014
724	CONO BLOCCAGGIO BILANCIA	19530791
726	ASS. CELLA DI CARICO BILANCIA Y11	19414092A.11
730	PERNO BLOCCAGGIO BILANCIA	19530790
734	VITE TCEI DIN 912 M 6X30	IX2912006030
735	RONDELLA PIANA DIN 125 D 6	IX2125006
740	SCHEDA POTENZA BILANCIA	19414091
750	SCATOLA INOX COMANDI BILANCIA	19535090
752	VITE TCEI DIN 912 M 4X20	IX2912004020
754	SCHEDA COMANDI BILANCIA	19414090
756	DADO ES. DIN 934 M 4	IX2934004
758	DIST. DCS R 3570 SCHEDA BILANCIA	19561690
760	STAFFETTA SCATOLA COMANDI BILANCIA	19539790
762	VITE TSP- DIN 963 M 4X08	IX2963004008
770	MOSTRINA COMANDI BILANCIA	19420390
772	PULSANTE NERO NO	19410140
774	PULSANTE BIANCO NO	19410142
800	LEVA SOLLEVAMENTO GLL	19539101
802	MAN.OVAL P.MERCE C/BUSS.M10 GRIGIA	19564032
804	SPINA CILINDRICA INOX DIN 7 D5X24	IX27005024
806	RULLINO LEVA SOLLEVAMENTO GLL	19569101
808	ANELLI D ARRESTO DIN 471 D 10E	IX2471010

810	BARRA TRASVERSALE LEVA SOLLEV. GLL	19539102
816	PIASTRINA BLOCCO LEVA SOLLEV. GLL	19549601
818	VITE TE DIN 933 M 6X10 T.F.	IX2933006010
819	VITE TCEI DIN 912 M 5X45	IX2912005045
820	MEZZO BLOCCHETTO INFERIORE LEVA GLL	19029502
821	DADO ES. DIN 934 M 5	IX2934005
822	MEZZO BLOCCHETTO SUPERIORE LEVA GLL	19029501
824	VITE TCEI DIN 912 M 8X20	IX2912008020
830	DISTANZ.PIEDINO ANT. PA6 LEVA SOLL.	19560400
832	VITE TSPEI DIN 7991 M 8X20	IX27991008020
840	PARAC.PIEDINO D.30X20-M8X23	19560156
842	DISTANZ.PIEDINO POST.PA6 LEVA SOLL.	19560401