



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

PC-98/ PK-98

1	- ESPAÑOL	1
2	- ENGLISH	4
3	- FRANÇAIS	7
4	- DEUTSCH	10
5	- DANSK	13
6	- ITALIANO	16
7	- PORTUGUES	19
8	- SVENKA	22
9	- NEDERLANDS	25
10	- SUOMI	28
11	- V]]Y_ \Rl	31
12	- PYCCK	34
13	- TÜRKÇE	37

МЯСОРУБКА

СОДЕРЖАНИЕ

- УСТАНОВКА
- УСЛОВИЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ
- ИНСТРУКЦИИ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ
- УСТАНОВКА ЛИСТОВ И НОЖЕЙ
- ЧИСТКА
- ПРОФИЛАКТИКА
- ЗВУКОВОЙ УРОВЕНЬ
- РИСУНОК 1
- ЭЛЕКТРОСХЕМЫ
- СПИСОК ЭЛЕКТРОМАТЕРИАЛОВ
- ПЛАН МАШИНЫ
- СПИСОК ЗАПАСНЫХ ЧАСТЕЙ

ИНСТРУКЦИИ

Прежде чем производить какое-либо действие с машиной, внимательно прочтите все указания Руководства по Эксплуатации.

Эксплуатация машины с любыми изменениями элементов безопасности, которые она содержит, может стать причиной несчастного случая и нарушает Социальную Директиву 89/655/СЕЕ. В этом случае, Экипаментос Карникос S.L., не несет ответственности за эксплуатацию машины.

УСТАНОВКА

Машина поставляется с фабрики в рабочем положении. Следует соблюдать это положение даже в течение распаковки, установки или складирования. Установить машину на гладкой и твердой поверхности таким образом, что бы поднос оказался на высоте удобной для работы. Приблизительно 100 или 140 см.

Убедитесь в том, что напряжение и частота электросети соответствует указанным в таблице характеристик машины, также проверьте питание сети и машины (монофазное, трехфазное или без заземления). Машина обязательно должна быть подсоединена к электросети используя дифференциальную защиту соответствующего техническим характеристикам указанным в таблице характеристик машины калибра.

Установщик должен соединить вилку машины с розеткой электросети так, чтобы оба элемента абсолютно соответствовали друг другу.

Убедиться в правильности монтажа узлов листов и ножей. См. рис. 1.

Отвинтить передний винт (**A**) и вынуть весь узел. При монтаже следите чтобы раструб правильно располагался в прорези (см. установка листов и ножей). При заворачивании винта (**A**) следует действовать осторожно и не сдавливать чрезмерно группу листов/ножей.

Включите машину в сеть и нажмите на зеленую кнопку пуска, проверьте направление движения раструба, оно должно быть против часовой стрелки (глядя спереди). При неверном направлении следует изменить фазу в вилке.

УСЛОВИЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Мясорубка предназначена для переработки мяса без костей.

Мясо должно иметь температуру не менее 2°C.

Не следует использовать машину без подноса (**B**), не следует изменять защитное устройство выходного отверстия.

Обратите внимание на инструкции по сборки листов и ножей. Не следует запускать машину без правильно установленной режущей группы и хорошо завинченного фронтального болта.

ИНСТРУКЦИИ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ

Процесс помола очень прост. Поместите продукты порезанные кусками на поднос. Нажмите зеленую кнопку пуска и закладывайте мясо в трубу подноса для того что бы оно попадало в раструб (C) и передавалось к группе листов/ножей. В зависимости от типа мяса используется штифт (D) в качестве вертикального подталкивателя для транспортировки мяса по раструбу. Время от времени следует проверять чтобы болт (A) не ослабевал.

УСТАНОВКА ЛИСТОВ И НОЖЕЙ

Машина может быть поставлена с системой нарезки ENTERPRISE или с системой UNGER.

- A- Система ENTERPRISE простой нарезки при помощи простого ножа, листа и дополнительного кольца. (Недоступен для модели PM/PK-114/114L).
- B- Система UNGER простой нарезки при помощи простого ножа, листа и дополнительного кольца.
- C- Система UNGER двойной нарезки при помощи листа с 3-мя отверстиями, ножа двойной нарезки, листа финальной нарезки и дополнительного кольца.
- D- Система UNGER тройной нарезки при помощи листа с 3-мя отверстиями, ножа двойной нарезки, промежуточного листа, ножа двойной нарезки, листа финальной нарезки и дополнительного кольца. (Недоступен для модели PM/PK-70).

A/B- СИСТЕМА ENTERPRISE/UNGER ПРОСТОЙ НАРЕЗКИ:

Используется для помола свежих продуктов, которые не требуют особой обработки.

Расположение режущего узла следующее: как только раструб установлен на надлежащем месте, устанавливается нож режущей поверхностью к нам. Затем устанавливается лист, таким образом что бы шпонка вошла в свое отверстие. (верхняя часть).

Обычно следует обращать внимание на то, что бы резательный лист был установлен одной и той же стороной к ножам для сохранения подгонки, которая образуется при трении ножа о лист.

В завершении, установить дополнительное кольцо и завинтить болт, не зажимая его чрезмерно. Лучше, дойдя до конца резьбы осуществить небольшую корректировку для правильной подгонки болта.

C- СИСТЕМА UNGER ДВОЙНОЙ НАРЕЗКИ:

Используется когда необходима более сложная переработка, т.е. для полузамороженного или замороженного мяса и когда необходимо менее грубое обращение с мясом в процессе помола. Следует отметить, что система двойной нарезки обеспечивает более поступательный помол мяса, т.к. при прохождении через лист с 3-мя отверстиями осуществляется первая нарезка, таким образом когда мясо поступает к финальному листу оно требует меньшего усилия для прохода через него. Таким образом достигается лучший внешний вид мяса, т.к. оно подверглось очень мягкой обработке.

Расположение листов и ножей:

Первым после раструба устанавливается лист с 3-мя отверстиями, открытая часть должна быть направлена в сторону раструба (назад). Затем устанавливается нож двойной нарезки, выступающей частью к нам, для того чтобы при установке последнего листа она вошла в отверстие и таким образом будет достигнуто направление лопастей против часовой стрелки (гляда на машину спереди). Установите дополнительное кольцо и завинтите болт следуя вышеуказанному. Машина готова к работе.

В мясорубках с выходным отверстием в 100 мм диаметром или менее этого следует устанавливать предупреждение "ОПАСНО". Не использовать последний лист с отверстиями равными или более 8 мм в диаметре или овальной формы без установки соответствующей защиты.

Обратитесь к своему дистрибьютеру при необходимости поставки этой детали.

D- СИСТЕМА UNGER ТРОЙНОЙ НАРЕЗКИ:

Как и в предыдущем случае, используется когда необходима более сложная переработка, т.е. для полузамороженного и замороженного мяса и когда необходимо менее грубое обращение с мясом в процессе помола. С системой тройной нарезки достигается более поступательный помол мяса, т.к. несмотря на первую нарезку при прохождении через лист с 3-мя отверстиями в последствие оно подвергается последовательной резке двумя ножами и листом. Это улучшает внешний вид мяса т.к. оно подверглось очень мягкой обработке.

Расположение листов и ножей:

Первым после раструба устанавливается лист с 3-мя отверстиями, открытая часть должна быть направлена в сторону раструба (назад). Затем устанавливается первый нож двойной нарезки, промежуточный лист, второй режущий лист и последний лист. Имейте ввиду, что направление лопастей -

против часовой стрелки (гляда на машину спереди). Установите дополнительное кольцо и закрутите болт следуя вышеуказанному. Машина готова к работе.

В мясорубках с выходным отверстием в 100 мм диаметром или менее этого следует устанавливать предупреждение "ОПАСНО". Не использовать последний лист с отверстиями равными или более 8 мм в диаметре или овальной формы без установки соответствующей защиты.

Обратитесь к своему дистрибьютеру при необходимости поставки этой детали.

ЧИСТКА

Для чистки аппарата необходимо отключить его от электросети. Затем вынуть болт (A) и при помощи экстрактора (E), который поставляется вместе с машиной, потянуть за раструб. Для этого поместите экстрактор в прорезь несущую ножи (F).

Группа раструба, листов и ножей легко чистится в ведре с горячей водой и нейтральным мылом при помощи щетки и тряпки.

Что касается выхода (G), необходимо отвинтить рукоять и болты (H) и потянуть, вынуть и промыть как описано выше.

Поднос и защитное устройство могут быть вымыты при помощи смоченной в горячей воде тряпки и нейтрального мыла. Обратите особое внимание на чистку внутренности трубы внутри подноса.

Когда все элементы промыты и высушены следует собрать машину для последующего использования.

Не рекомендуется мыть под давлением для электрооборудования машины.

ПРОФИЛАКТИКА

Основное внимание следует отдать профилактике хорошего состояния листов и ножей. Если качество помола не удовлетворительное, следует заменить листы и ножи, либо наточить их (всегда группами).

Смазка: (Не для РМ/РК/70)

Необходимо, по крайней мере один раз в год проверять уровень масла в коробке редуктора машины. Для этого следует убрать поднос отвинтив болты (I) и затем снять пробку верхнего отверстия (J) напоследок следует отвинтить пробку уровня (K). Если масло вытекает, значит уровень достаточен, если нет, то следует осторожно приподнять машину с противоположного края, добавлять масло до тех пока оно не начнет вытекать из отверстия уровня. Завершив процедуру закрыть машину.

Проконсультируйтесь в Экипаментос Карникос S.L., какой тип смазки использовать.

Если по какой-либо причине необходимо заменить масло в коробке редуктора необходимо очистить ее, отвинтив пробку опорожнения (L).

Профилактика для ремня: (Только для РМ/РК-70)

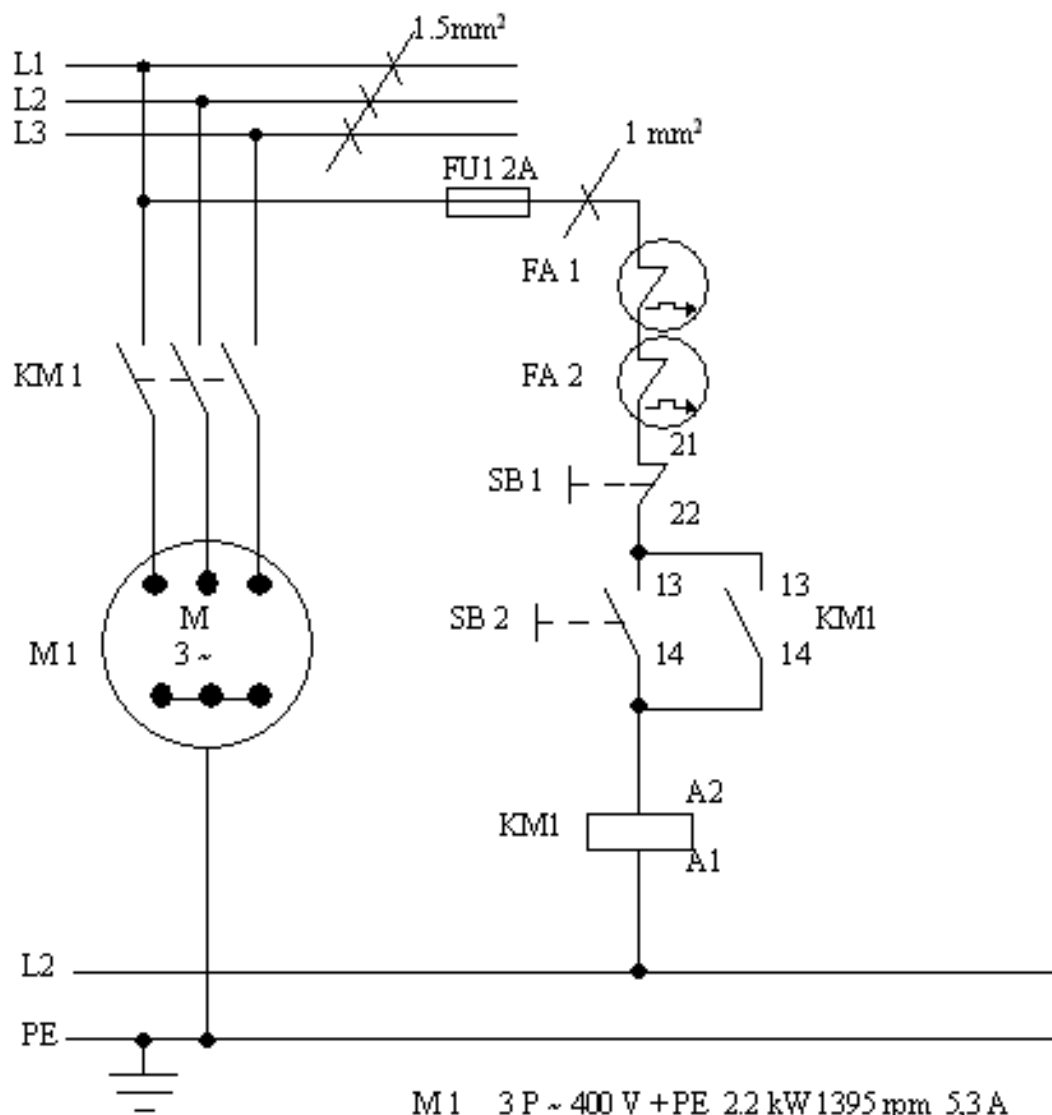
Если по какой-либо причине необходимо натянуть ремень (M), следует обратиться к специалистам по системам трансмиссии Poly-V.

Для подтяжки ремня необходимо ослабить болт (N), поддерживая винт (O). Затем, закручивая винт (O) наблюдать за эффектом отражающимся на пружине (S), ремень будет натягиваться по мере сжатия пружины, для калибровки натяжения следует установить пластину (T) между лицевыми частями компонентов поддерживающих пружину (S) и постепенно закручивать, до тех пор, пока пластина (T) не будет находиться в легком контакте с лицевыми частями поддерживающими пружину.

Натяг не должен быть чрезмерным, в противном случае увеличивается нагрузка на подшипники (Q) колесо (R); также он не должен быть слишком слабым во избежание проскальзывания.

ЗВУКОВОЙ УРОВЕНЬ

Уровень акустического давления соответствует уровню "A" на рабочем месте и без загрузки и составляет максимум 62 dB (A).



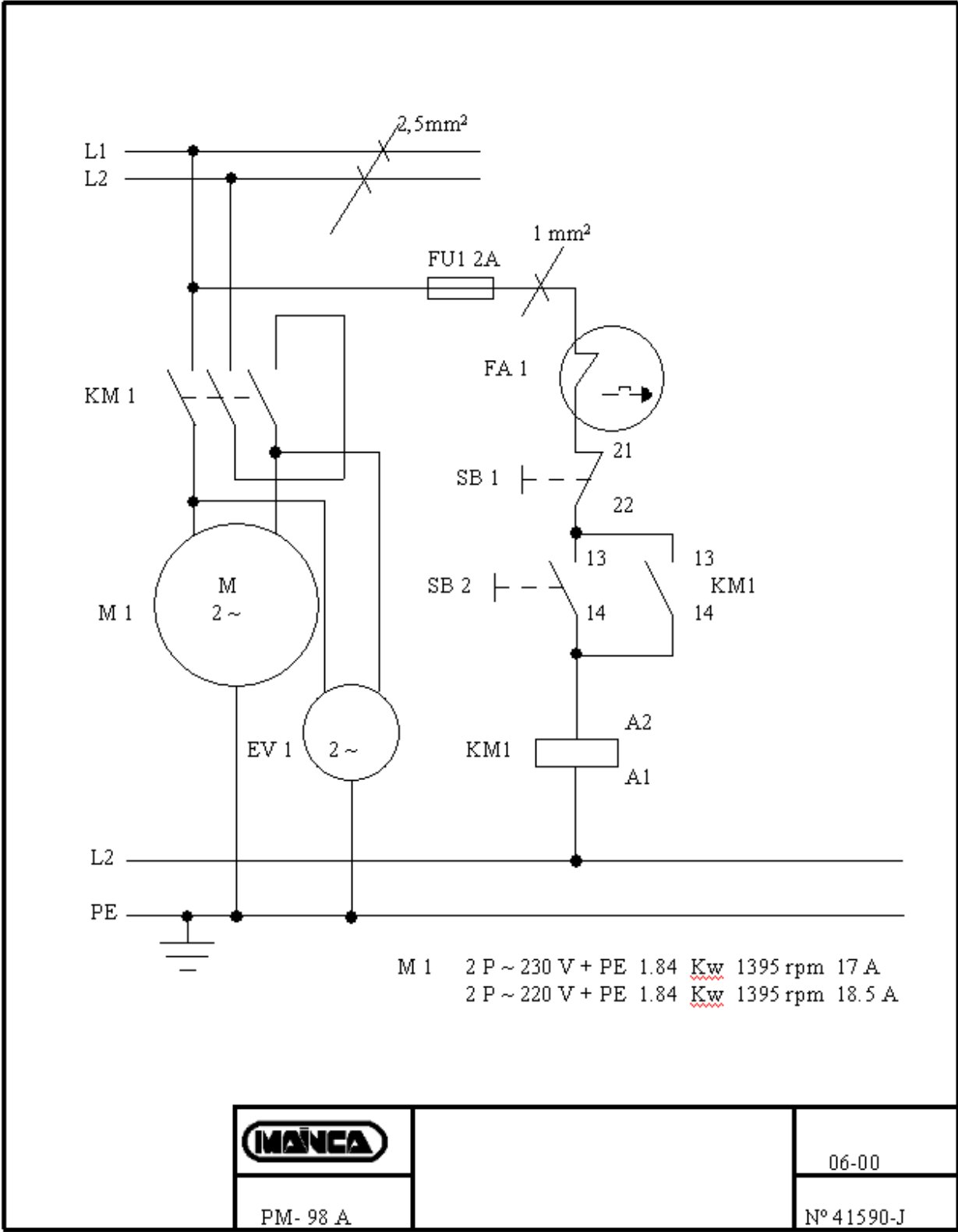
M1 3 P ~ 400 V +PE 2.2 kW 1395 rpm 5,3 A
 3 P ~ 230 V +PE 2.2 kW 1395 rpm 9,2 A
 3 P ~ 380 V +PE 2.2 kW 1395 rpm 5,6 A
 3 P ~ 220 V +PE 2.2 kW 1395 rpm 9,6 A
 3 P ~ 575 V +PE 2.2 kW 1395 rpm 3,6 A

MANCA

PM-98 R

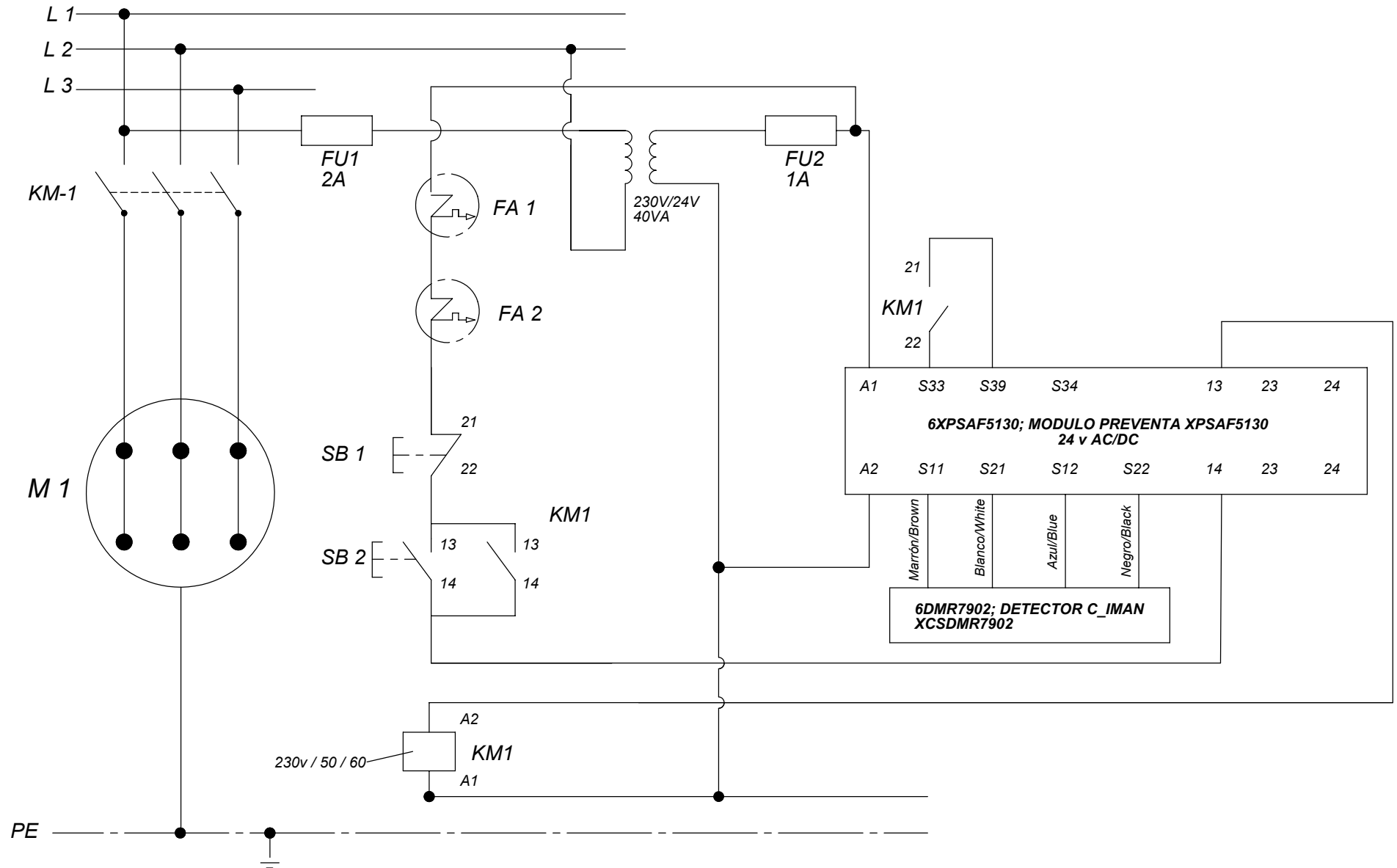
06-00

N° 41583-J



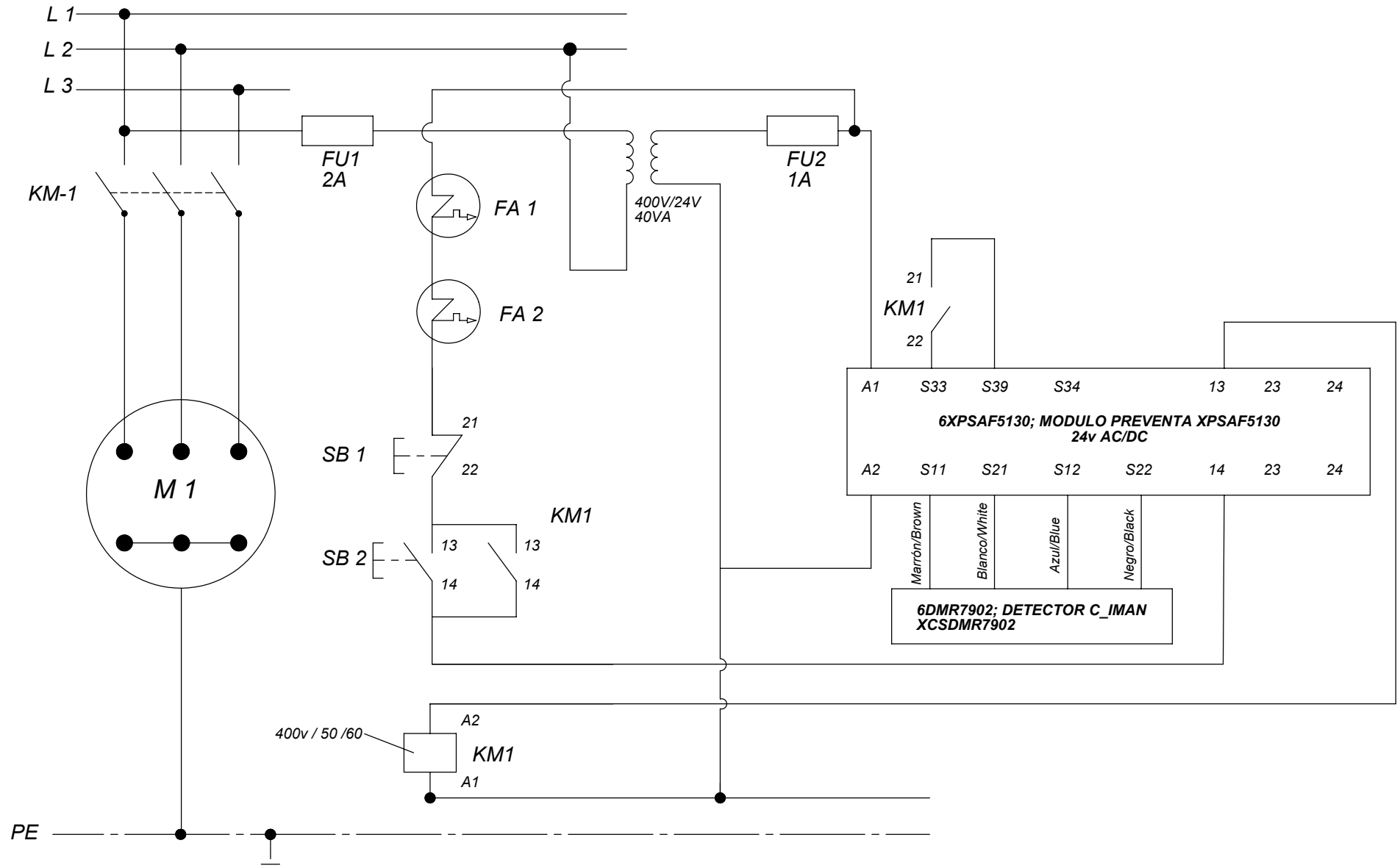
PC-98/114

ESQUEMA ELECTRICO 230v / 24v PROTECTOR BOCA



PC-98/114

ESQUEMA ELECTRICO 400v / 24 v PROTECTOR BOCA



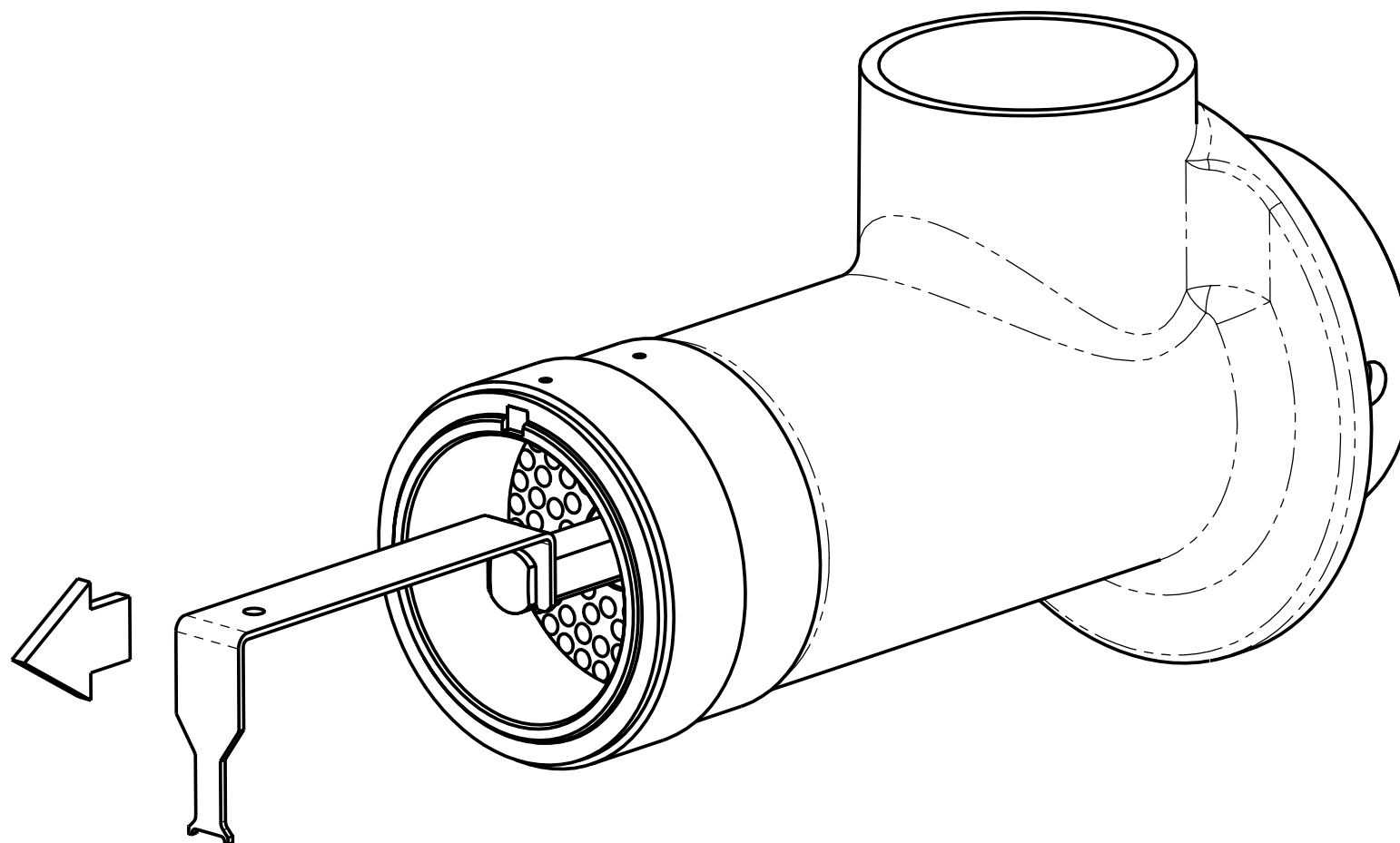
HP	kW	P~	V/Hz	CONTACTOR	BOBINA	PROVEEDOR
3	2.2	II	230/50	LC1D18P7	230(50/60) P7	Telemecanique
3	2.2	II	220/60	LC1D18P7	230(50/60) P7	Telemecanique
2	1.5	III	230/50	DIL EM-10	230(50/60)	Telemecanique
2	1.5	III	400/50	DIL EM-10	400(50)	Telemecanique
2	1.5	III	380/60	DIL EM-10	380(60)	Telemecanique
3	2.2	III	200/50	LC1-K12107	200/280(50/60)	Telemecanique
3	2.2	III	230/50	DILM12-10	230(50/60)	Telemecanique
3	2.2	III	400/50	DIL EM-10	400(50)	Telemecanique
3	2.2	III	220/60	DILM12-10	230(50/60)	Telemecanique
3	2.2	III	380/60	DIL EM-10	380(60)	Telemecanique
3	2.2	III	575/60	DIL EM-10		Telemecanique
5	3.7	III	400/50	DILM12-10	230(50/60)	Telemecanique
5	3.7	III	230/50	LC1D18P7	230(50/60) P7	Telemecanique
5	3.7	III	220/60	LC1D18P7	230(50/60) P7	Telemecanique

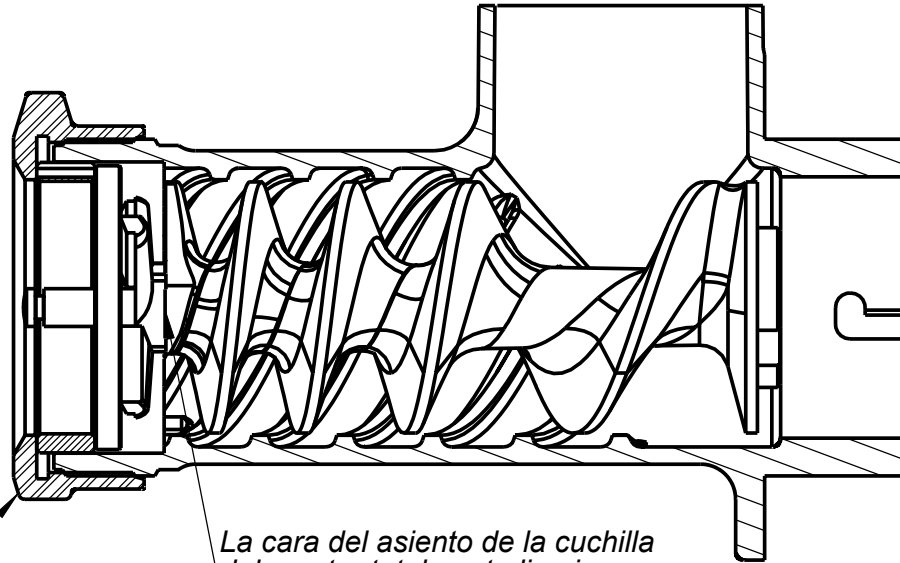
PC-98

01

EXTRACCION HUSILLO

09-11-12





Dar un ligero reapriete a la tuerca boca cuando empiece a salir producto

La cara del asiento de la cuchilla debe estar totalmente limpia

La tuerca boca debe apretarse con una sola mano

Casquillo

El filo de ala superior de la cuchilla debe orientarse hacia la izquierda

Arrastre cuchilla

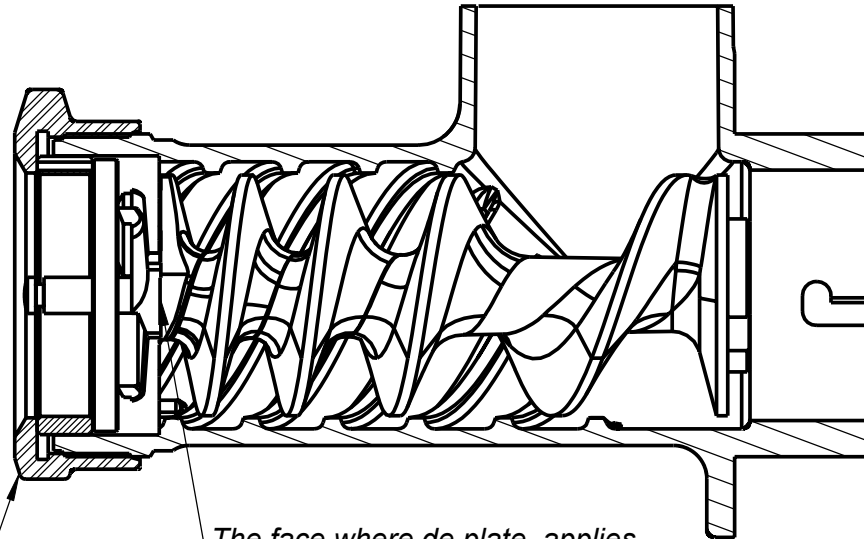
Husillo

La cara de asiento de la cuchilla debe estar totalmente limpia

Placa final

Cuchilla simple corte

Usar siempre el mismo conjunto de placas-cuchillas montadas en el mismo orden para una mayor duración.

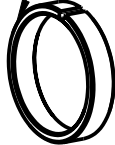
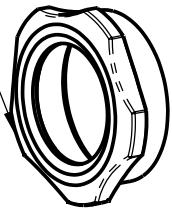


When the product starts coming out, the nut must be lightly tighten again.

The face where de plate applies, must be totally clean

The nut must be tightened by means of only one hand.

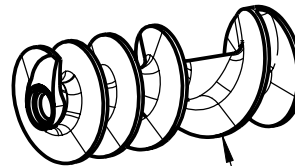
Ring



Final plate



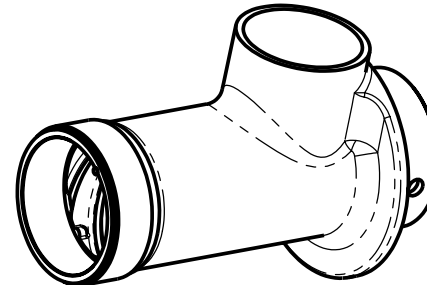
Drag Knife



Screw or worm

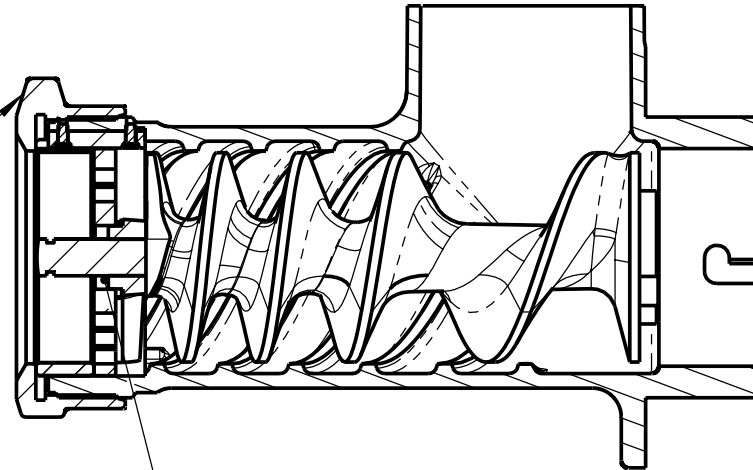
In the top wing of the knife the edge of cut, must face to the left

Simple cut Knife



Always use the set of tools in the same order and disposition for a long life of the system.

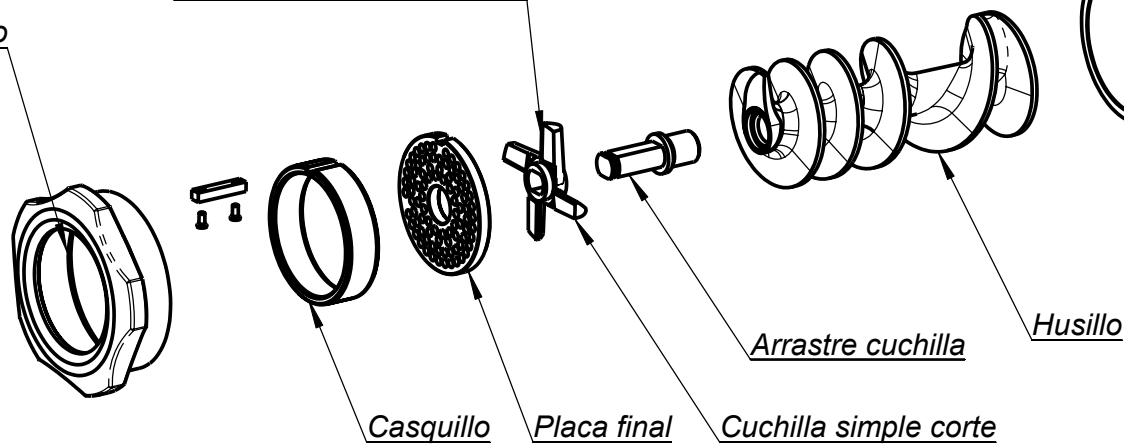
Dar un ligero reapriete a la tuerca boca cuando empiece a salir producto



Cuchilla encajada en la placa

La tuerca boca debe apretarse con una sola mano

El filo de ala superior de la cuchilla debe orientarse hacia la izquierda



Casquillo

Placa final

Cuchilla simple corte

Arrastre cuchilla

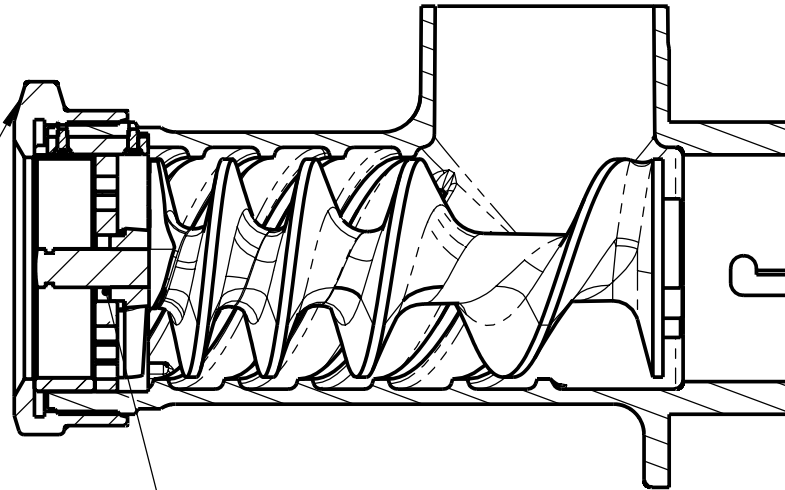
Husillo

La cara de asiento de la cuchilla debe estar totalmente limpia

Usar siempre el mismo conjunto de placas-cuchillas montadas en el mismo orden para una mayor duración.



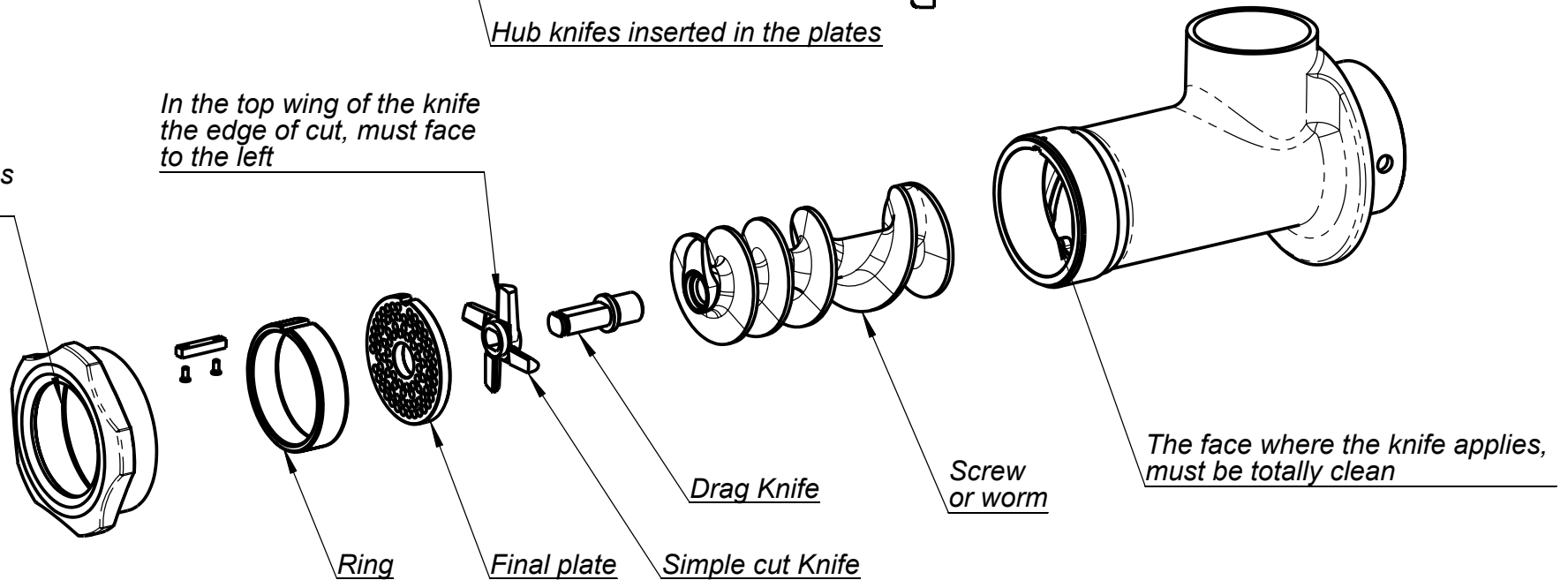
When the product starts coming out, the nut must be lightly tighten again.



Hub knives inserted in the plates

The nut must be tightened by means of only one hand.

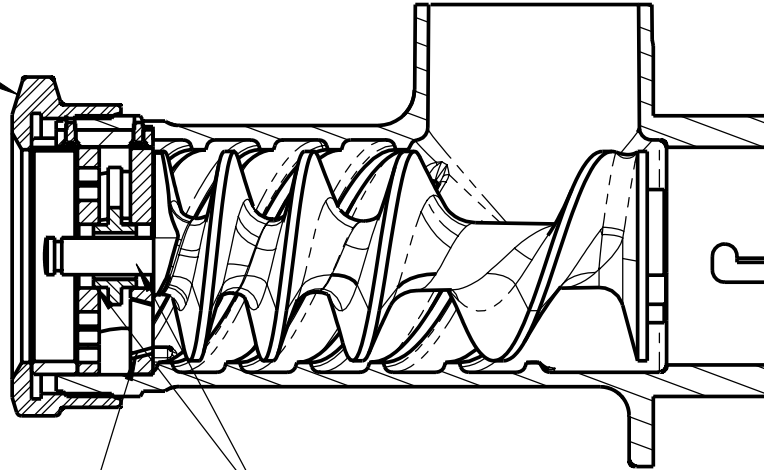
In the top wing of the knife the edge of cut, must face to the left



Always use the set of tools in the same order and disposition for a long life of the system.



Dar un ligero reapriete a la tuerca boca cuando empiece a salir producto

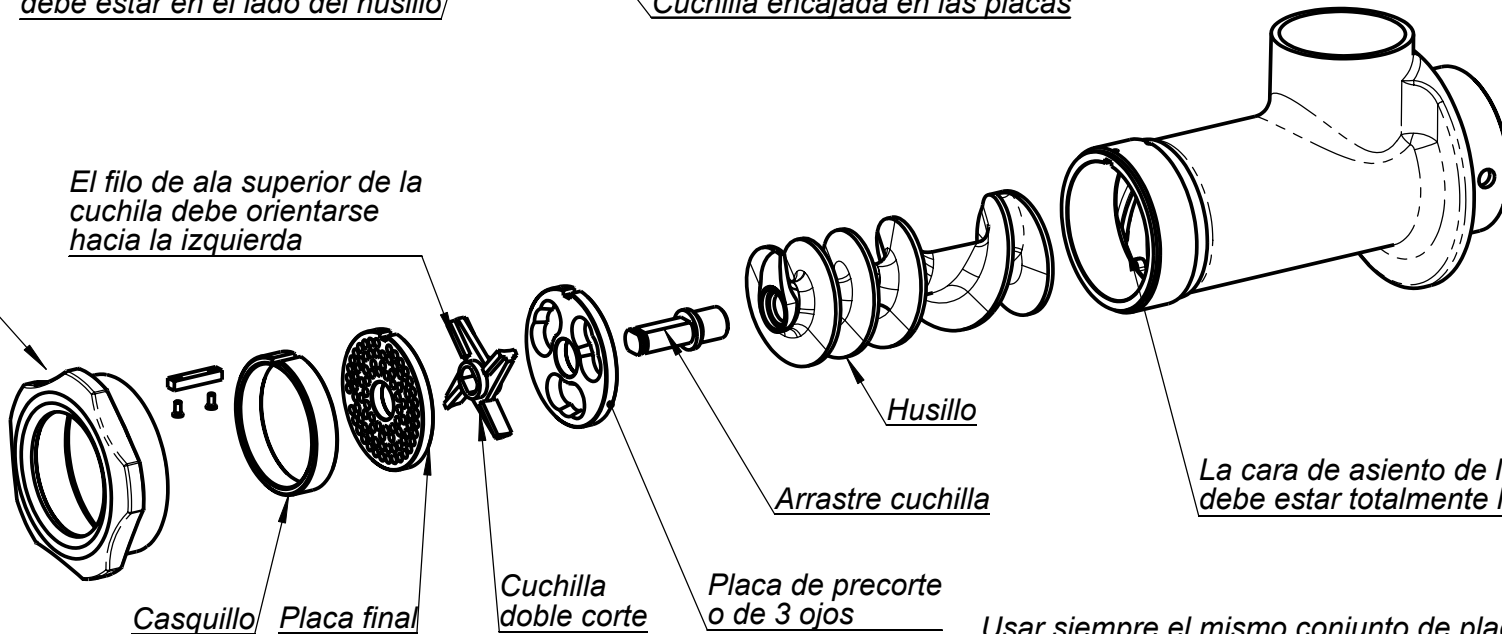


El agujero de mayor abertura debe estar en el lado del husillo

Cuchilla encajada en las placas

La tuerca boca debe apretarse con una sola mano

El filo de ala superior de la cuchilla debe orientarse hacia la izquierda

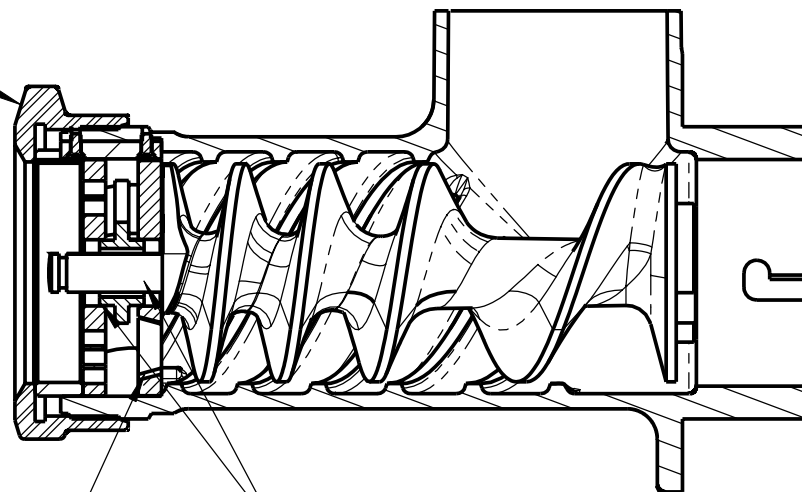


La cara de asiento de la cuchilla debe estar totalmente limpia

Usar siempre el mismo conjunto de placas-cuchillas montadas en el mismo orden para una mayor duración.



When the product starts coming out, the nut must be lightly tighten again.

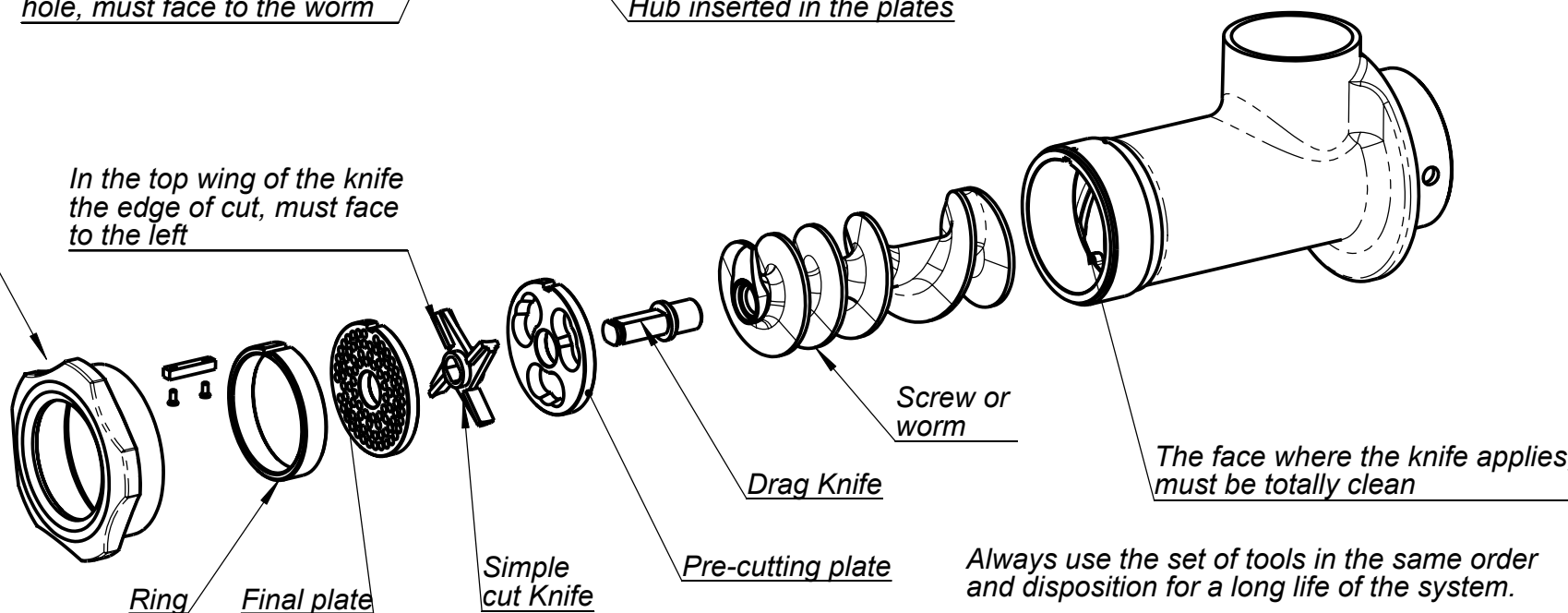


The biggest dimension of the hole, must face to the worm

Hub inserted in the plates

The nut must be tightened by means of only one hand.

In the top wing of the knife the edge of cut, must face to the left



Screw or worm

Drag Knife

The face where the knife applies, must be totally clean

Simple cut Knife

Pre-cutting plate

Ring

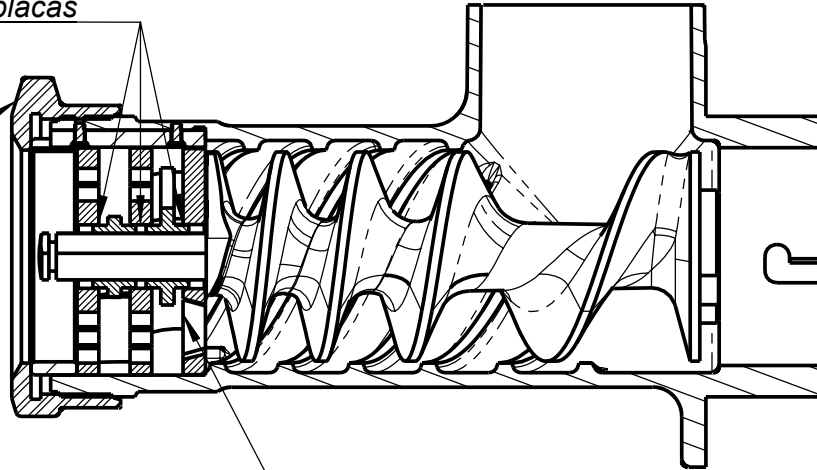
Final plate

Always use the set of tools in the same order and disposition for a long life of the system.



Cuchillas encajadas en las placas

Dar un ligero reapriete a la tuerca boca cuando empiece a salir producto

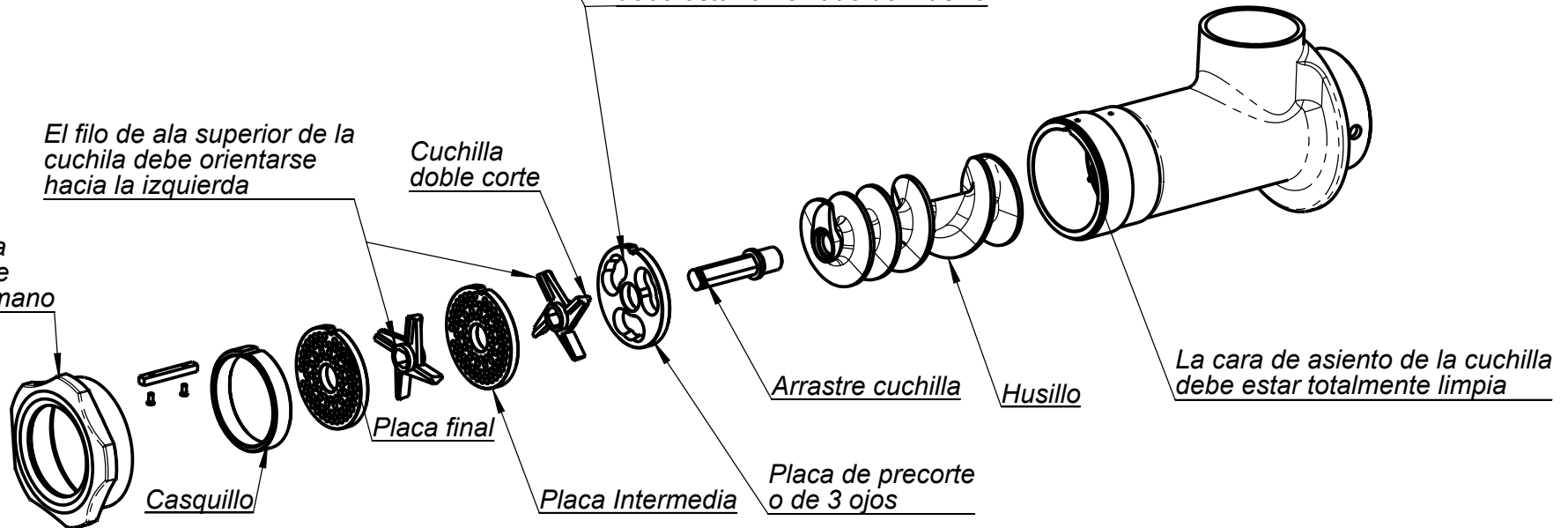


El agujero de mayor abertura debe estar en el lado del husillo

El filo de ala superior de la cuchila debe orientarse hacia la izquierda

Cuchilla doble corte

La tuerca boca debe apretarse con una sola mano

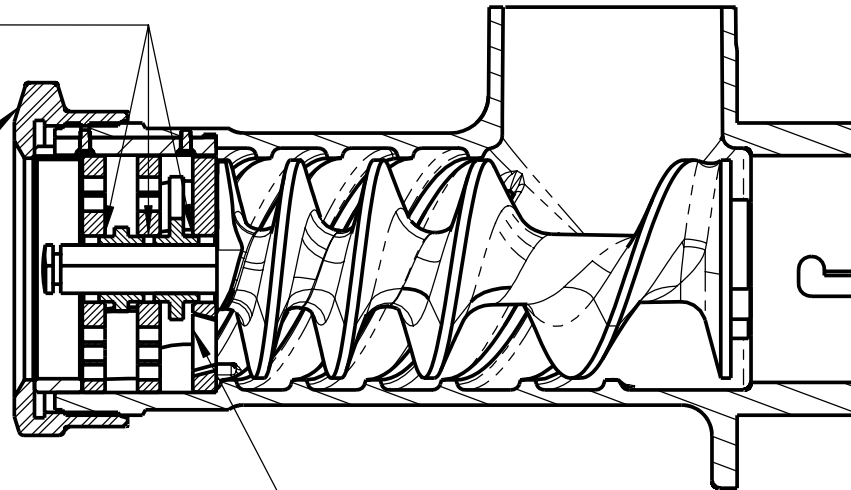


Usar siempre el mismo conjunto de placas-cuchillas montadas en el mismo orden para una mayor duración.



Hub inserted in the plates

When the product starts coming out, the nut must be lightly tightened again.

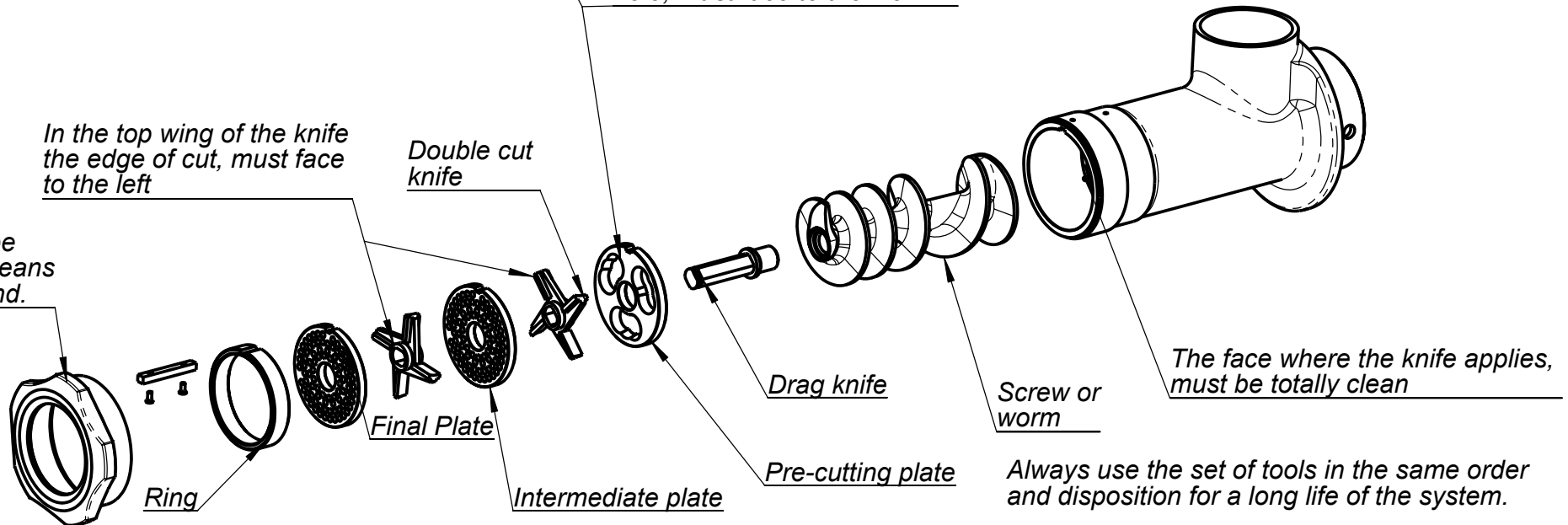


The biggest dimension of the hole, must face to the worm

In the top wing of the knife the edge of cut, must face to the left

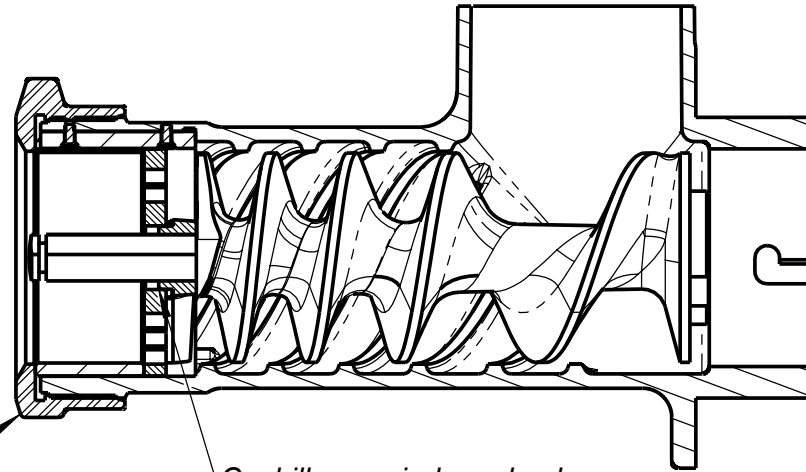
Double cut knife

The nut must be tightened by means of only one hand.



The face where the knife applies, must be totally clean

Always use the set of tools in the same order and disposition for a long life of the system.

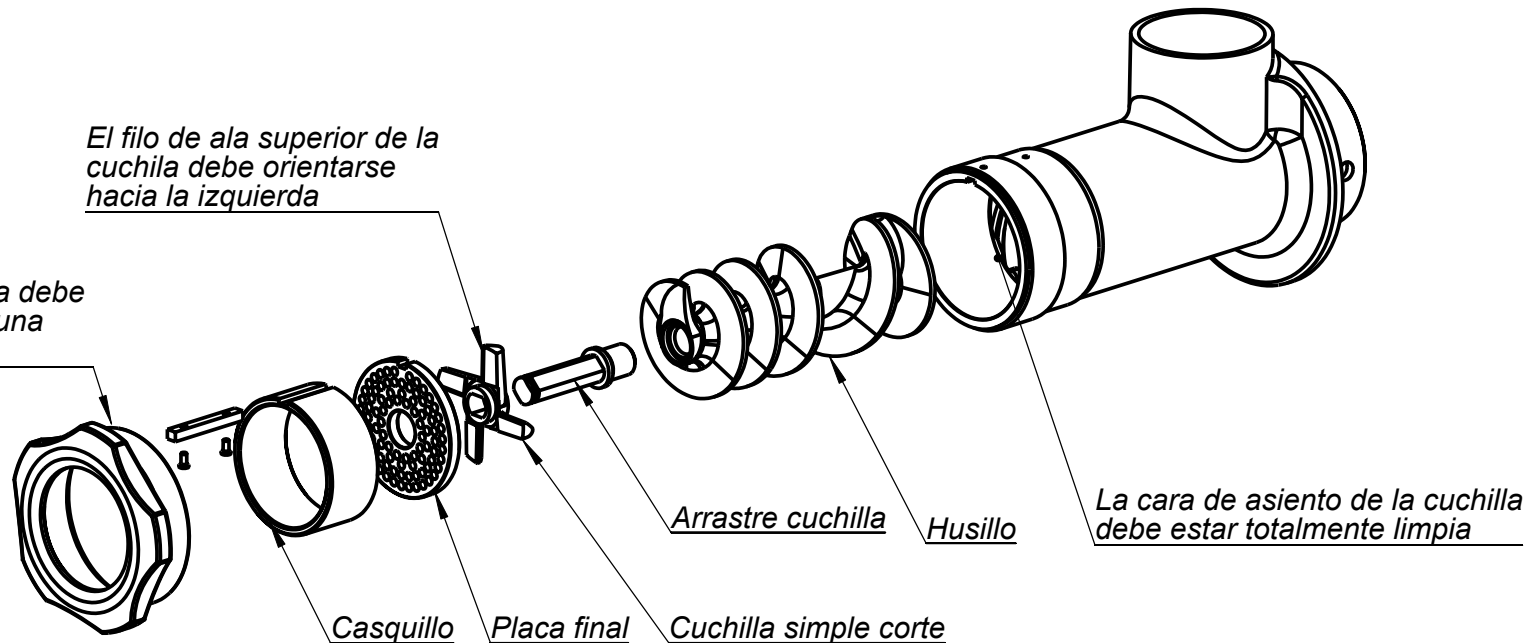


Dar un ligero reapriete a la tuerca boca cuando empiece a salir producto

Cuchilla encajada en la placa

El filo de ala superior de la cuchilla debe orientarse hacia la izquierda

La Tuerca boca debe apretarse con una sola mano



Arrastre cuchilla

Husillo

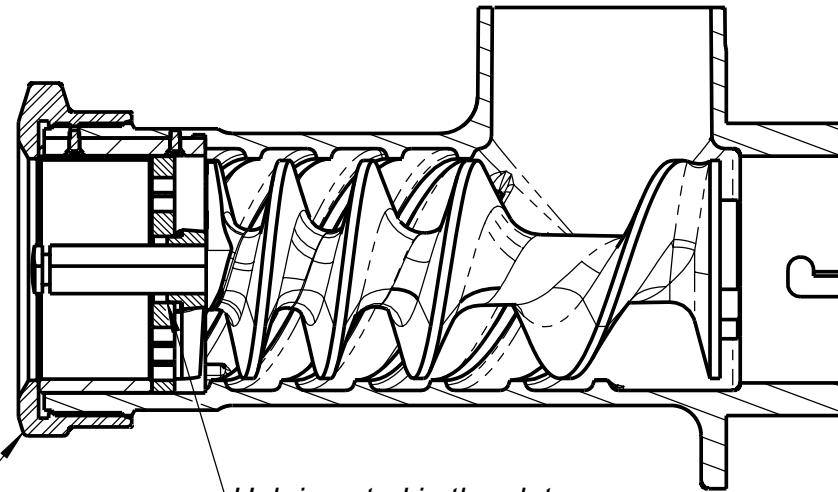
La cara de asiento de la cuchilla debe estar totalmente limpia

Casquillo

Placa final

Cuchilla simple corte

Usar siempre el mismo conjunto de placas-cuchillas montadas en el mismo orden para una mayor duración.

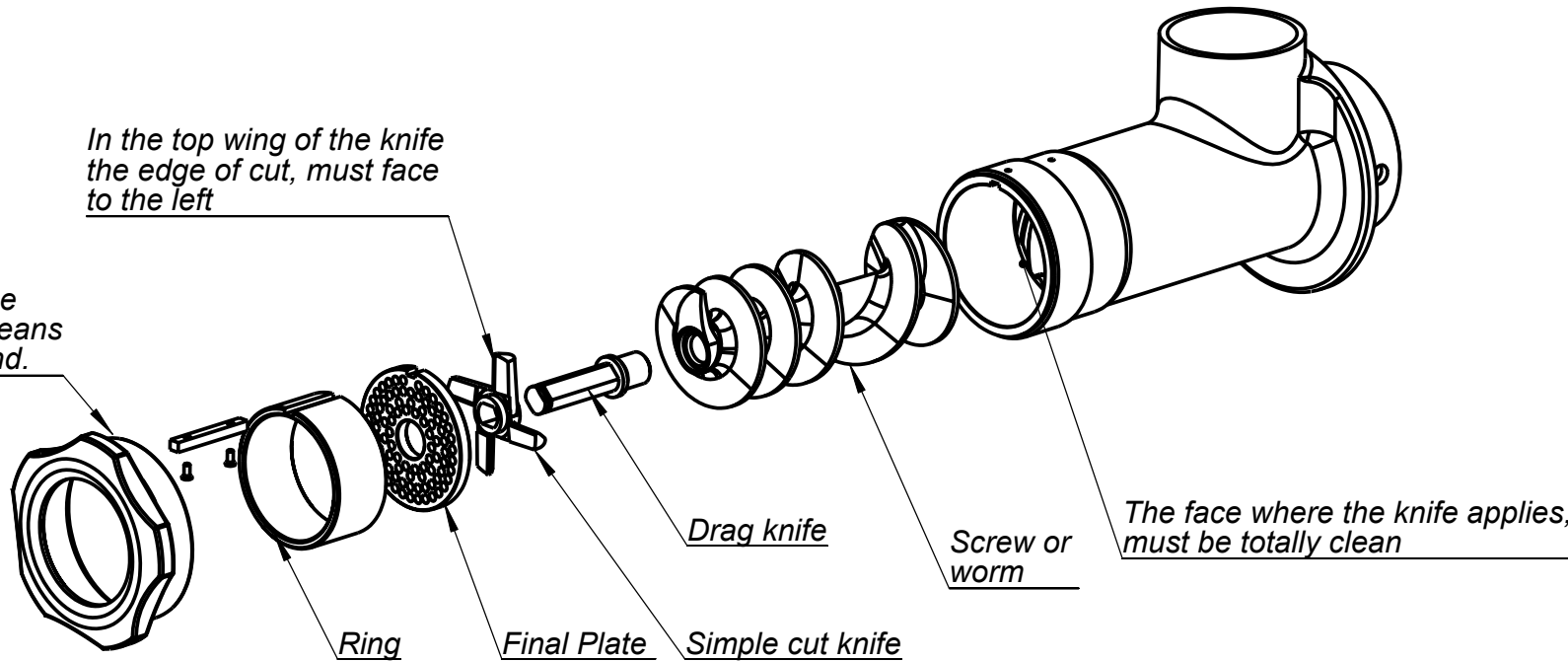


When the product starts coming out, the nut must be lightly tighten again.

Hub inserted in the plate

In the top wing of the knife the edge of cut, must face to the left

The nut must be tightened by means of only one hand.



Drag knife

Screw or worm

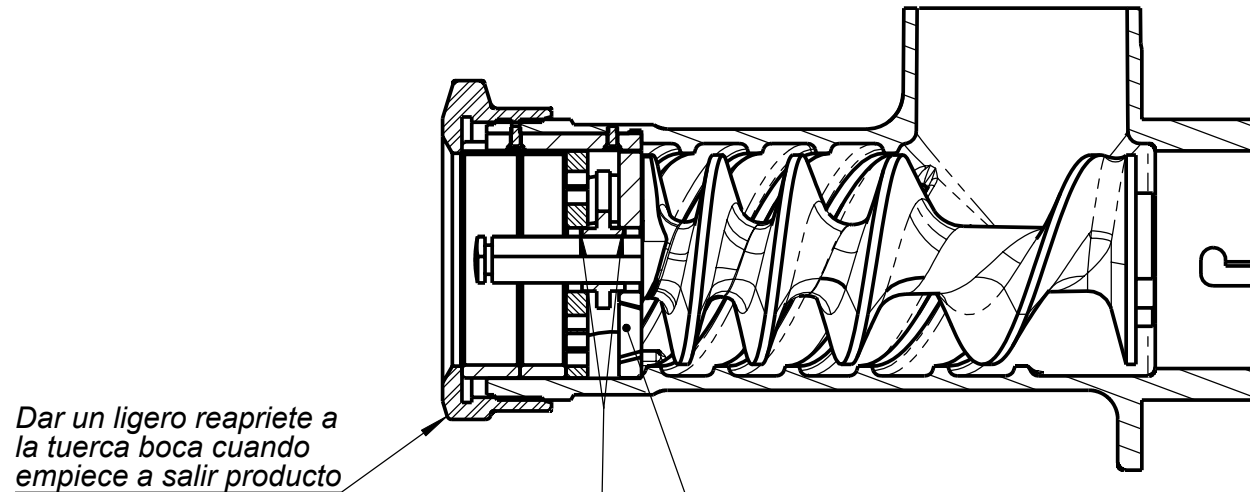
The face where the knife applies, must be totally clean

Ring

Final Plate

Simple cut knife

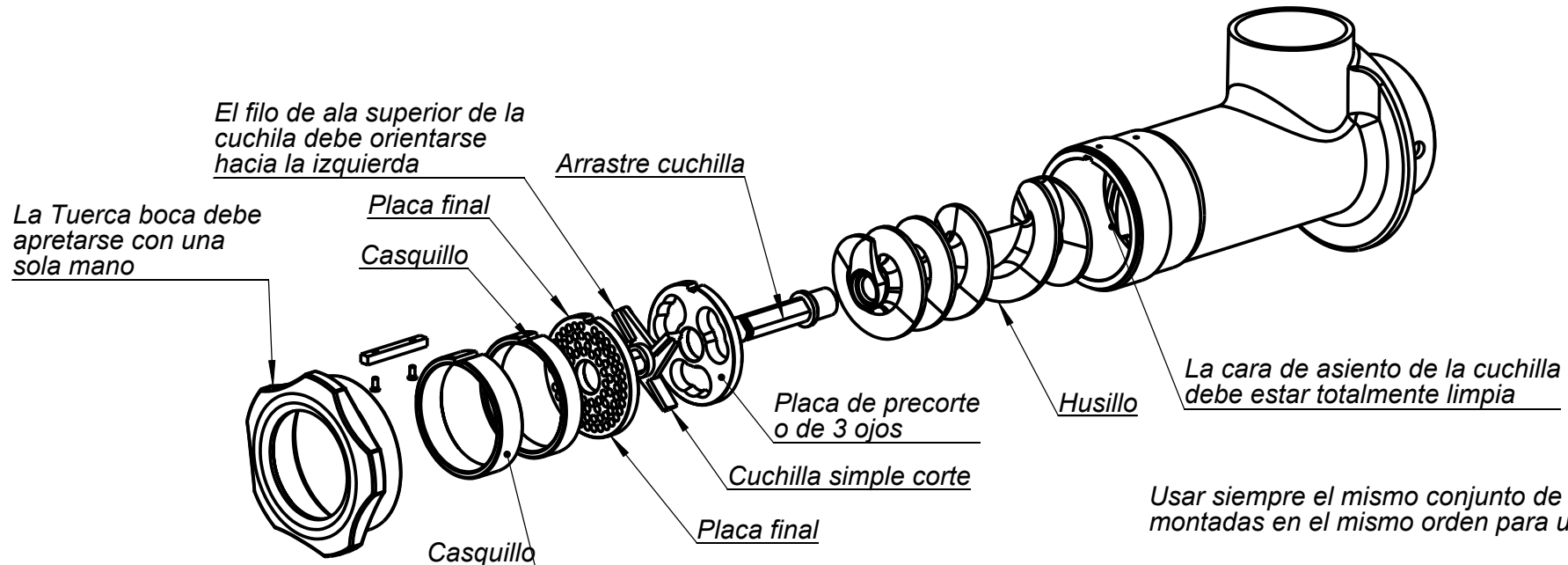
Always use the set of tools in the same order and disposition for a long life of the system.



Dar un ligero reapriete a la tuerca boca cuando empiece a salir producto

Cuchilla encajada en la placa

El agujero de mayor abertura debe estar en el lado del husillo



El filo de ala superior de la cuchilla debe orientarse hacia la izquierda

La Tuerca boca debe apretarse con una sola mano

Placa final

Casquillo

Arrastre cuchilla

Placa de precorte o de 3 ojos

Cuchilla simple corte

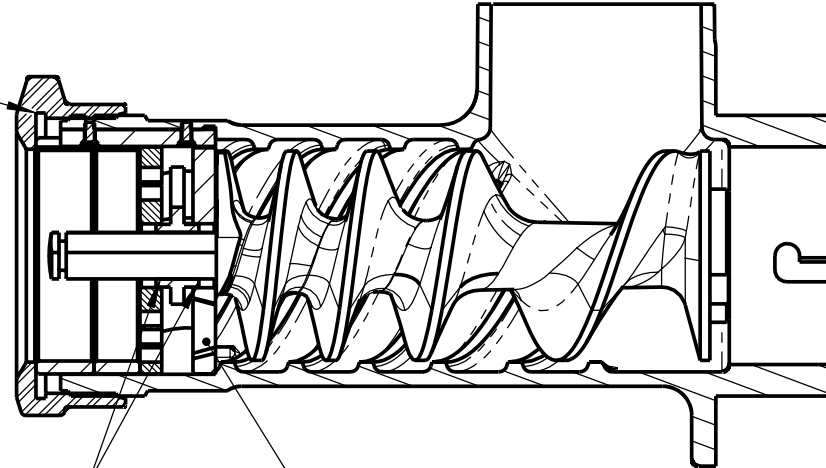
Placa final

Husillo

La cara de asiento de la cuchilla debe estar totalmente limpia

Usar siempre el mismo conjunto de placas-cuchillas montadas en el mismo orden para una mayor duración.

When the product starts coming out, the nut must be lightly tightened again.

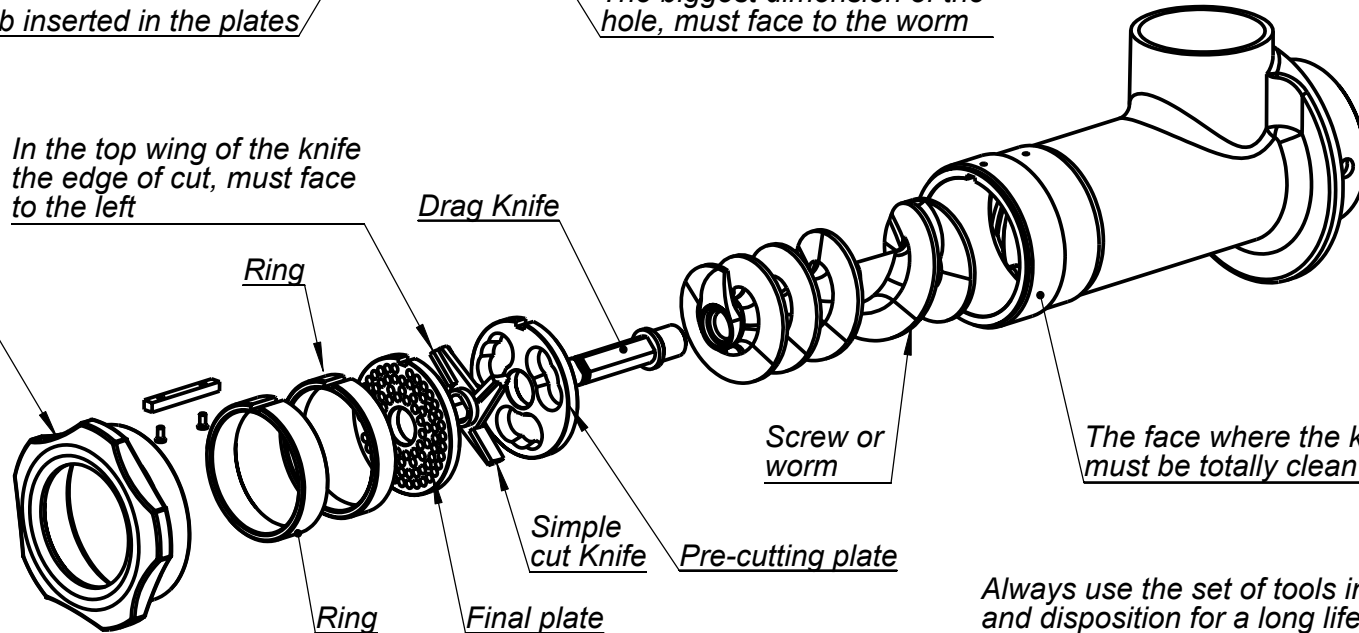


Hub inserted in the plates

The biggest dimension of the hole, must face to the worm

In the top wing of the knife the edge of cut, must face to the left

The nut must be tightened by means of only one hand.



Drag Knife

Ring

Screw or worm

The face where the knife applies, must be totally clean

Simple cut Knife

Pre-cutting plate

Ring

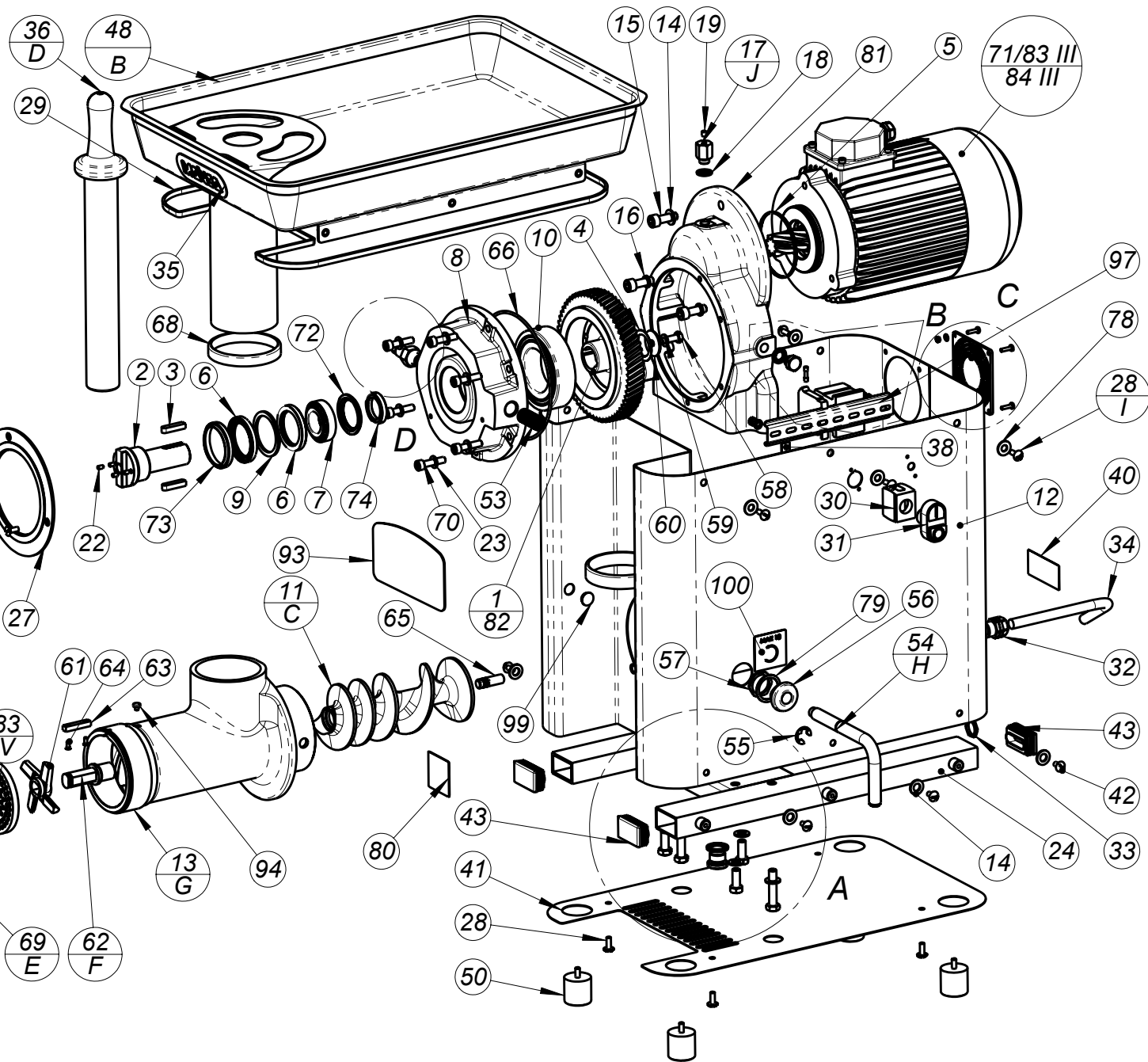
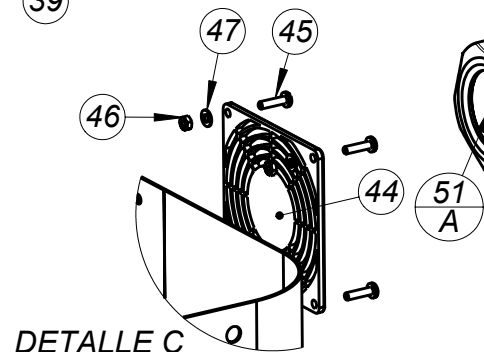
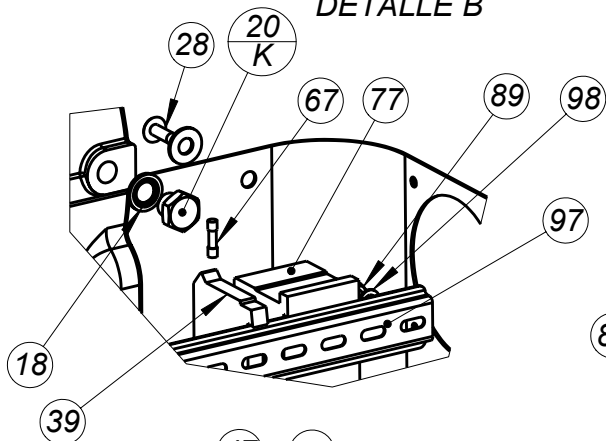
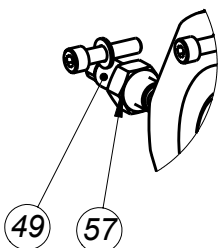
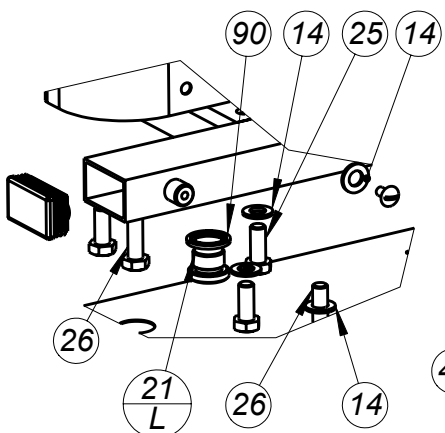
Final plate

Always use the set of tools in the same order and disposition for a long life of the system.

DETALLE A

DETALLE D

DETALLE B

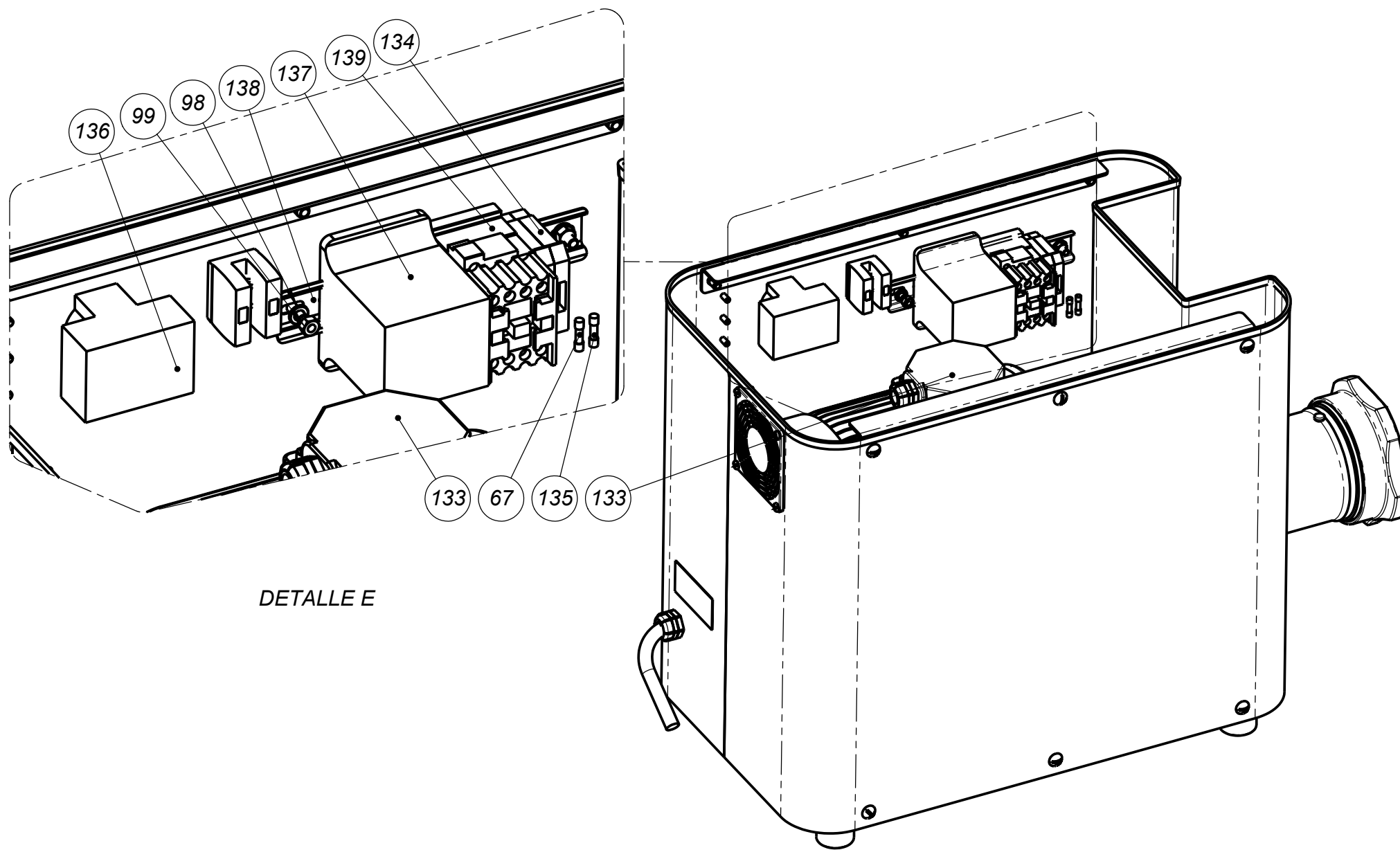


PC-98

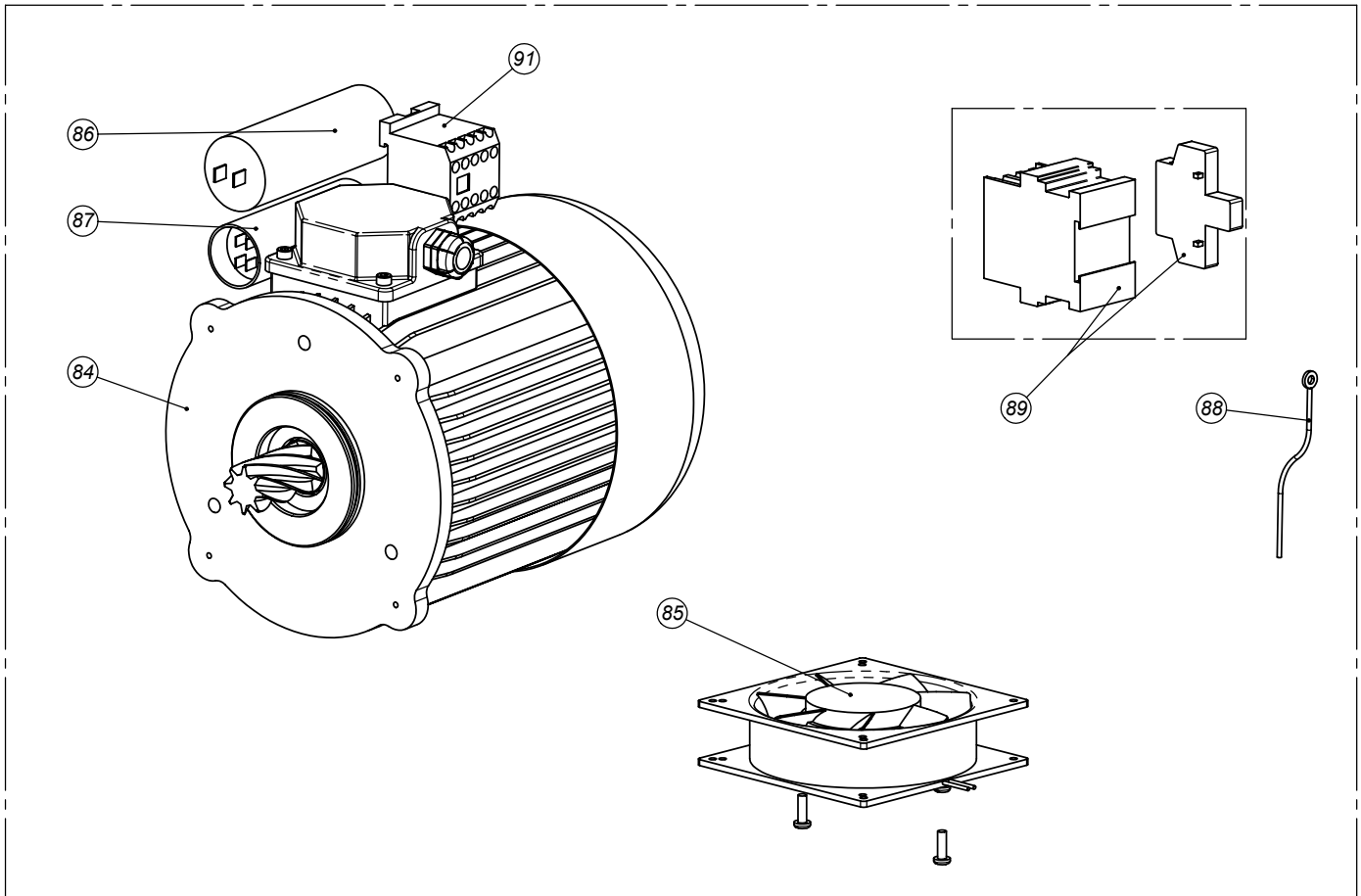
09

OPCION CON MOTOR DE 5Hp

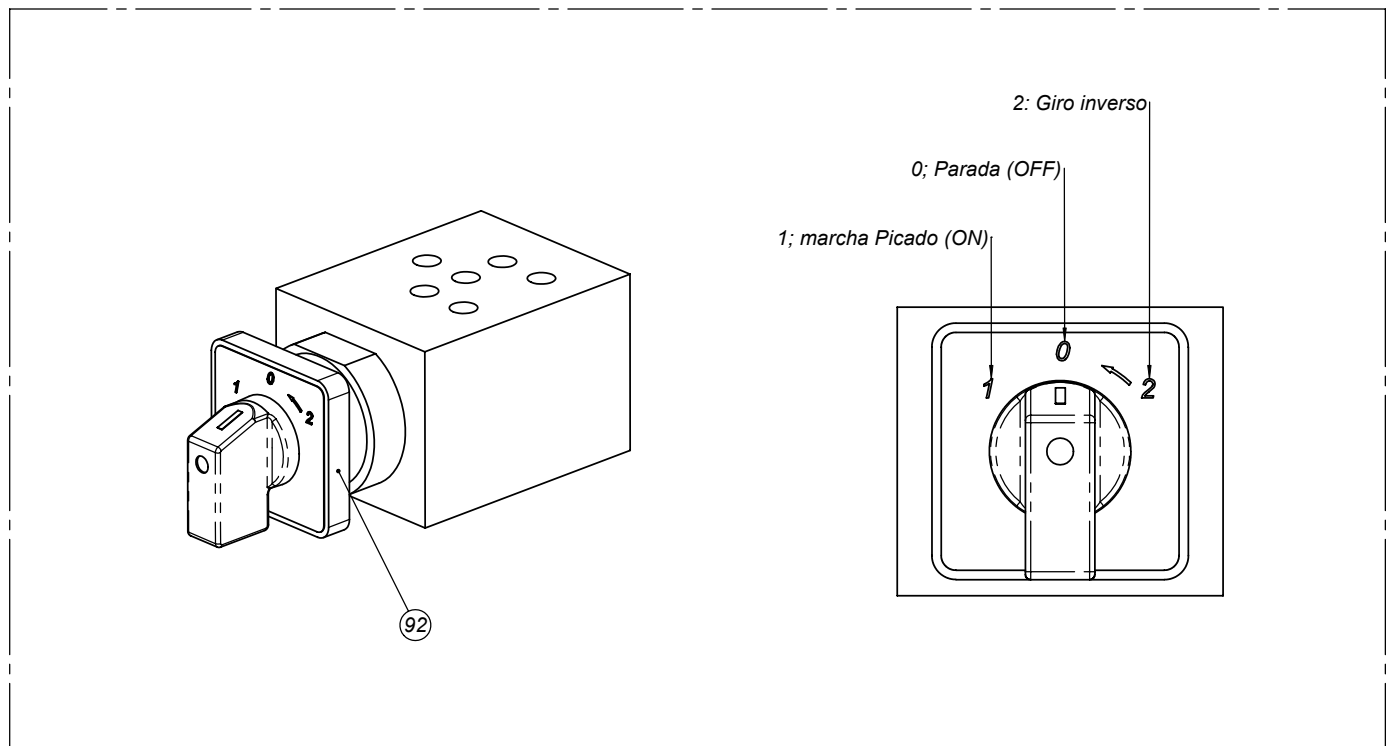
09-11-12



OPCIÓN MONOFÁSICA



OPCIÓN INVERSOR SENTIDO DE GIRO

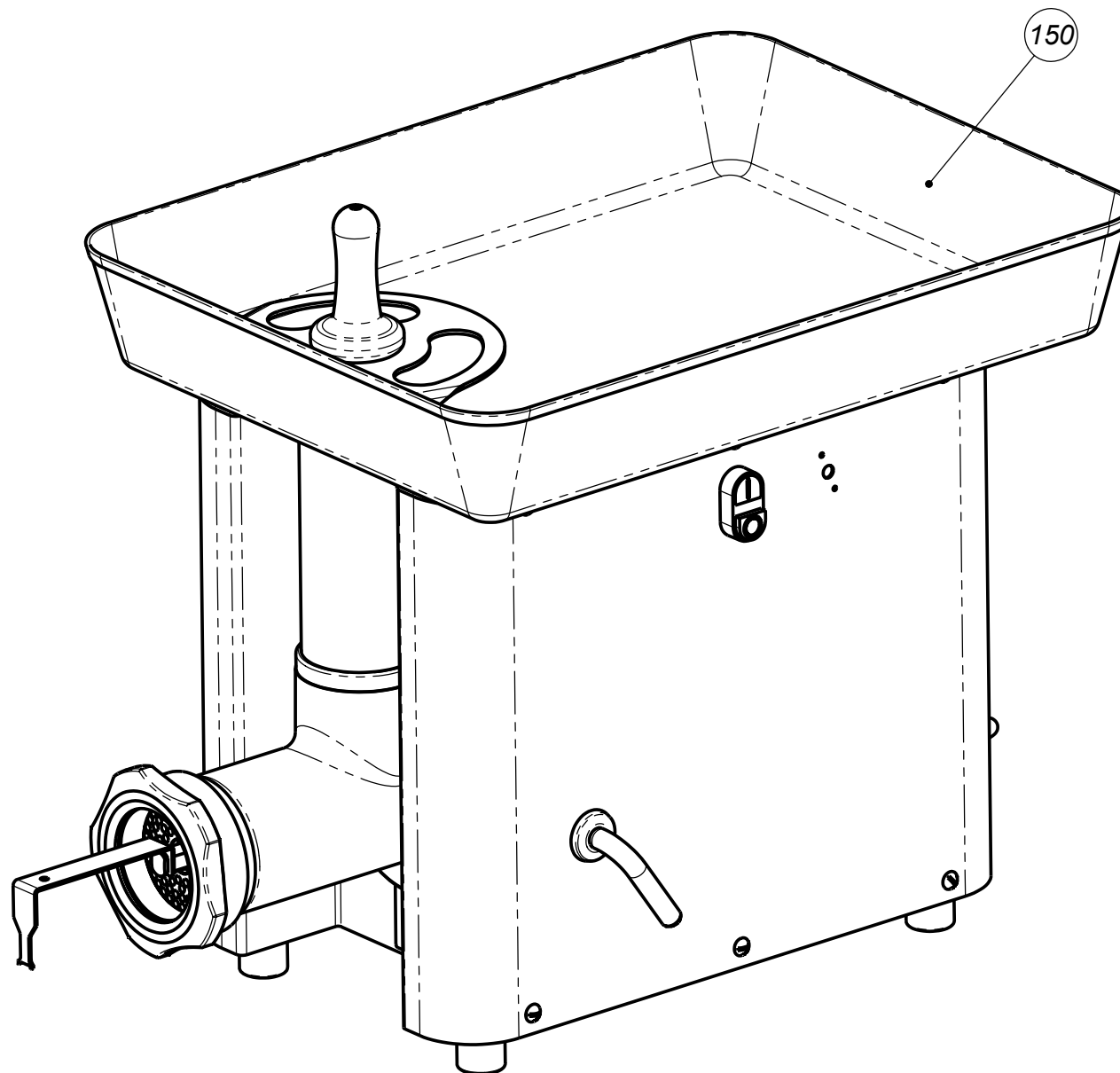


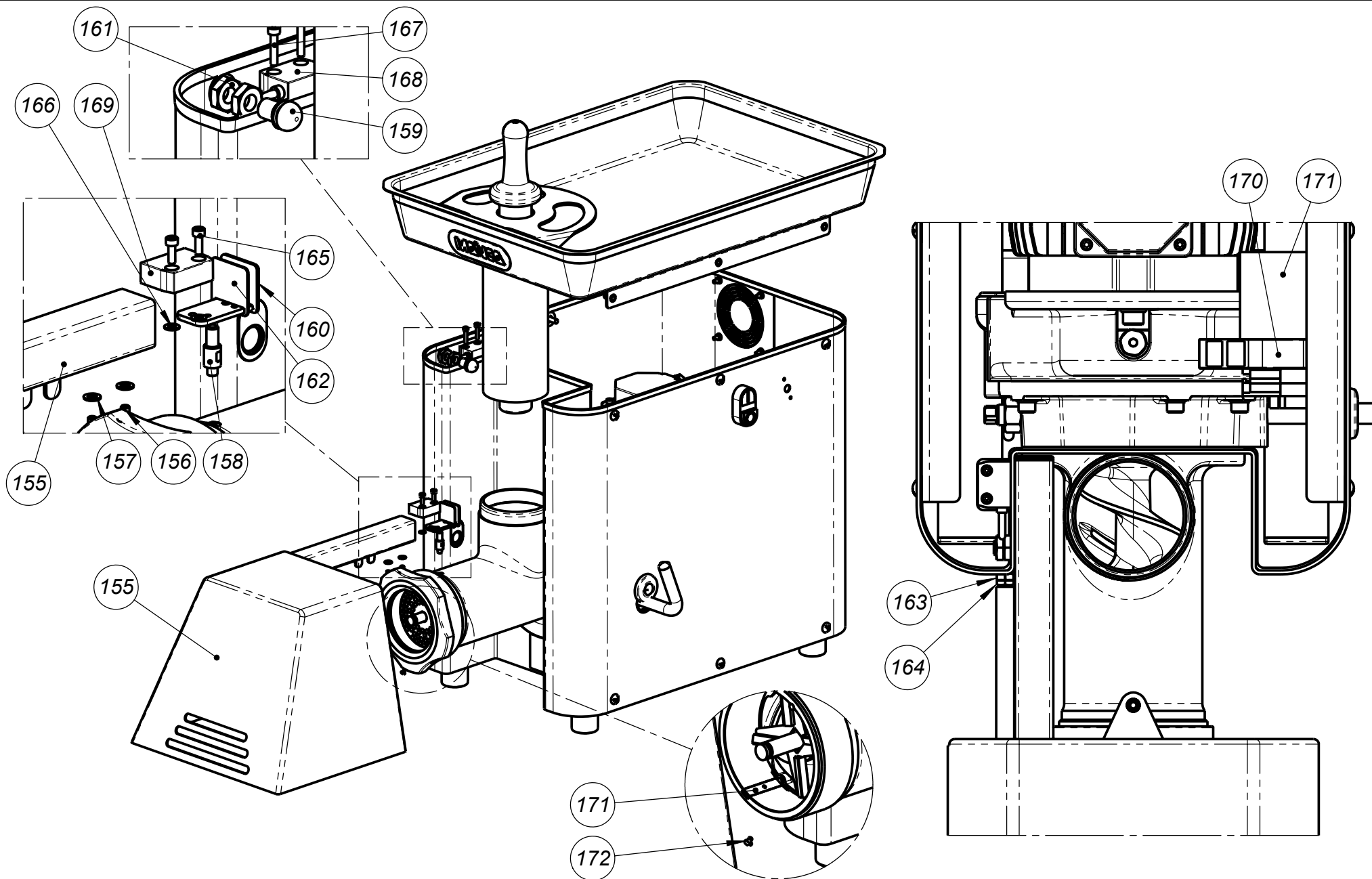
PC-98

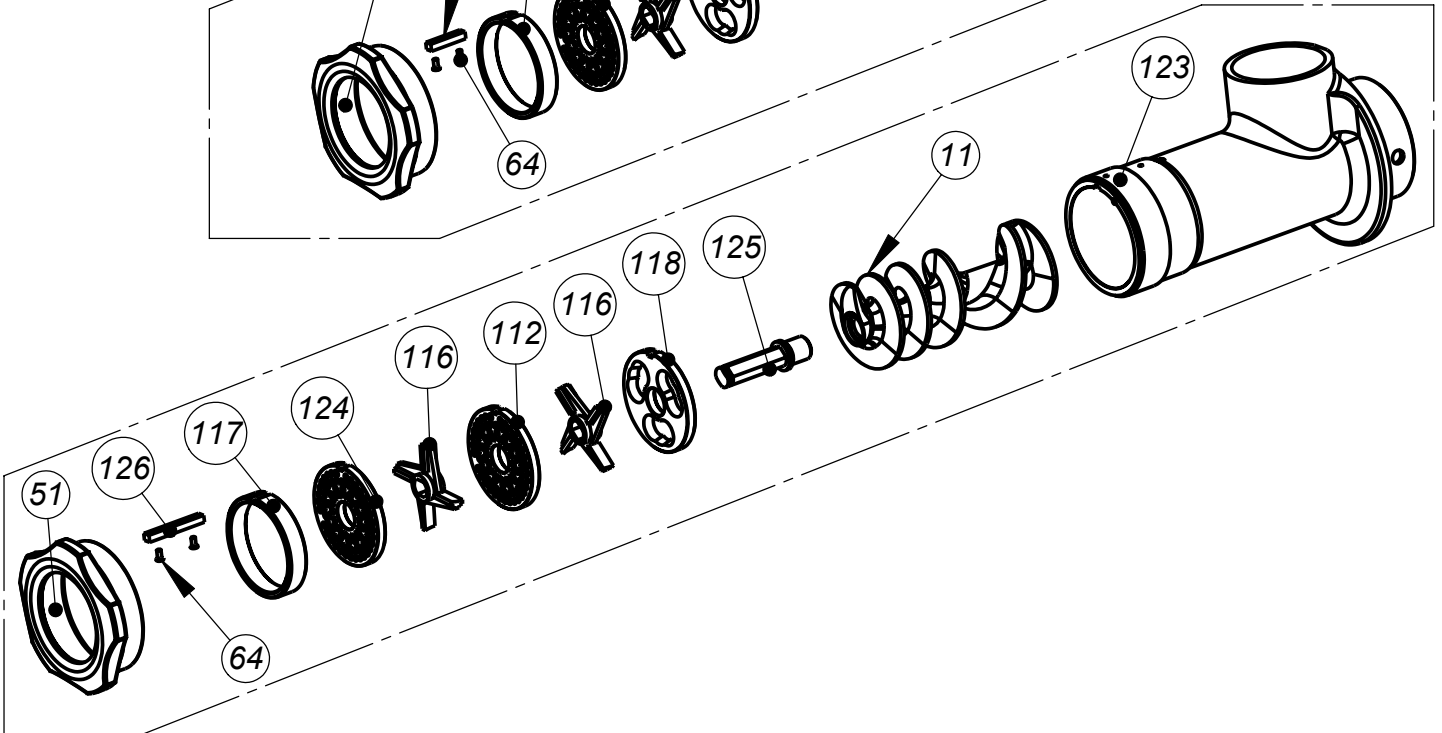
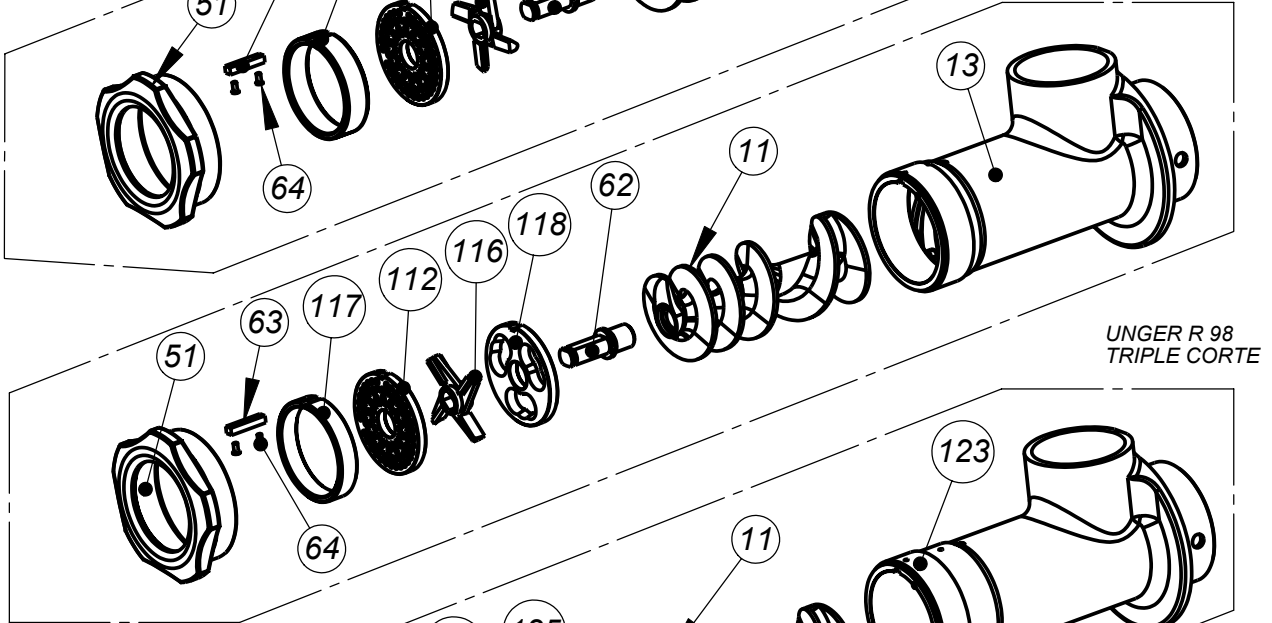
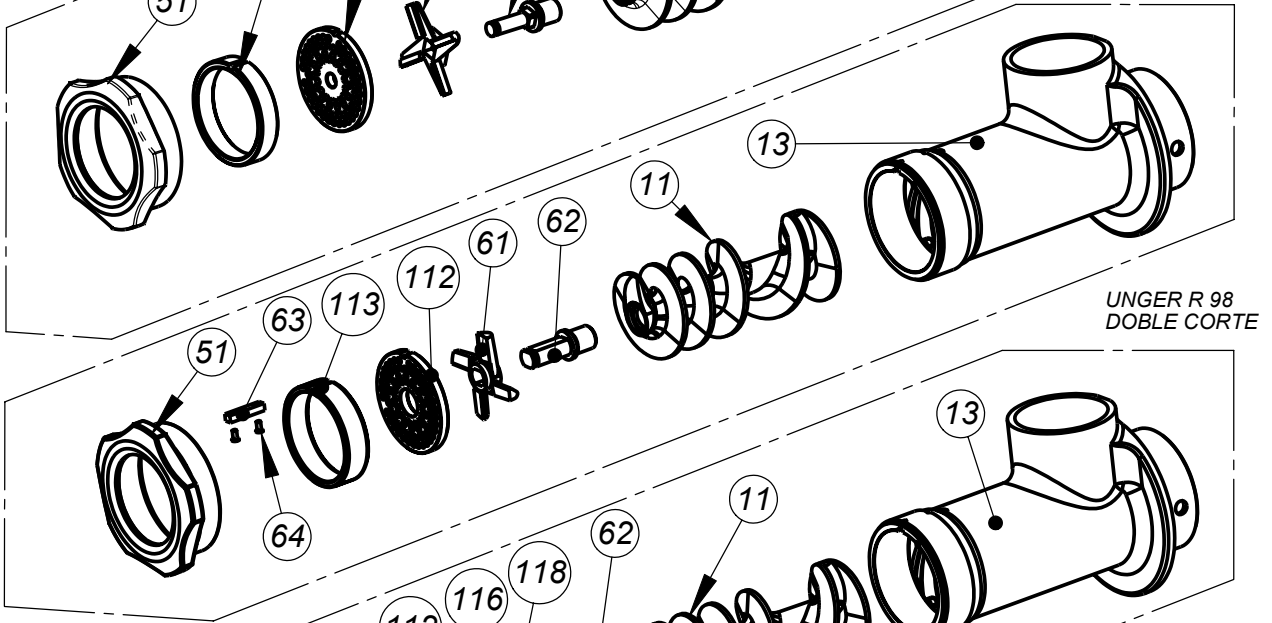
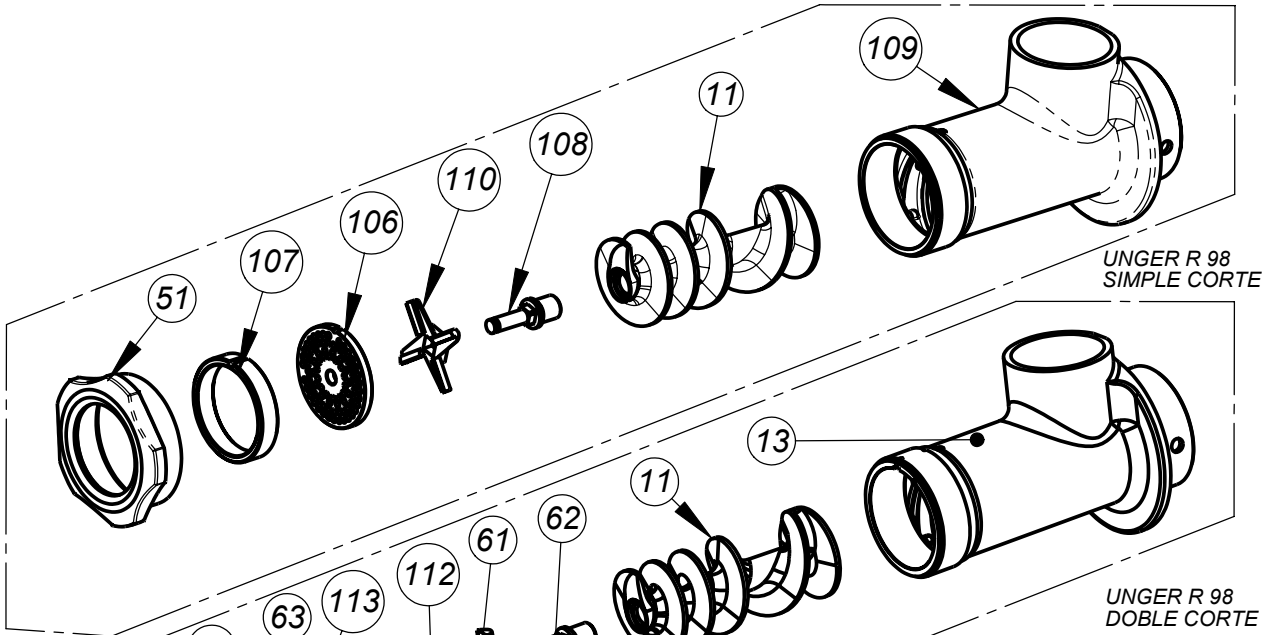
11

OPCION BANDEJA GIGANTE

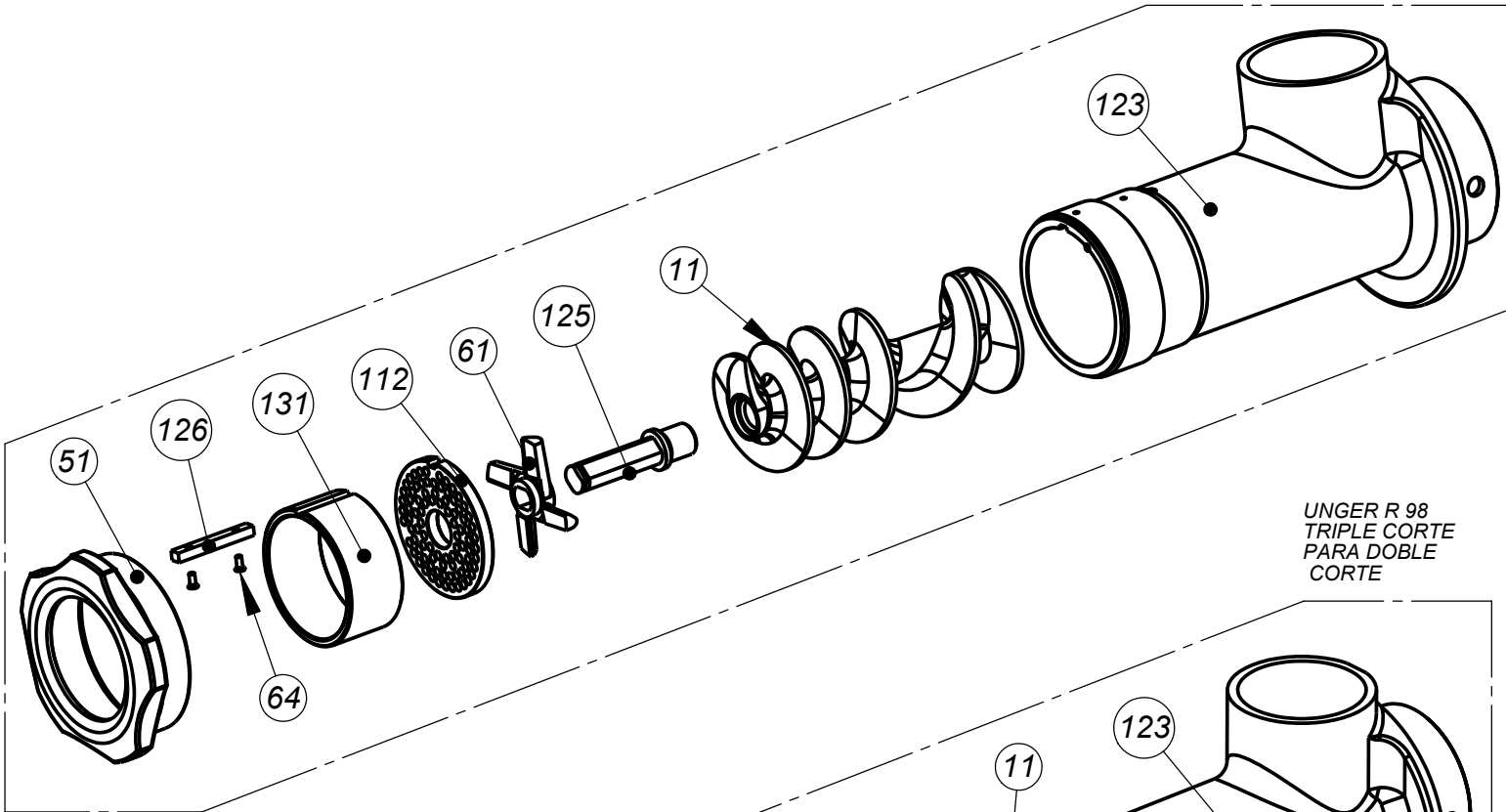
09-11-12



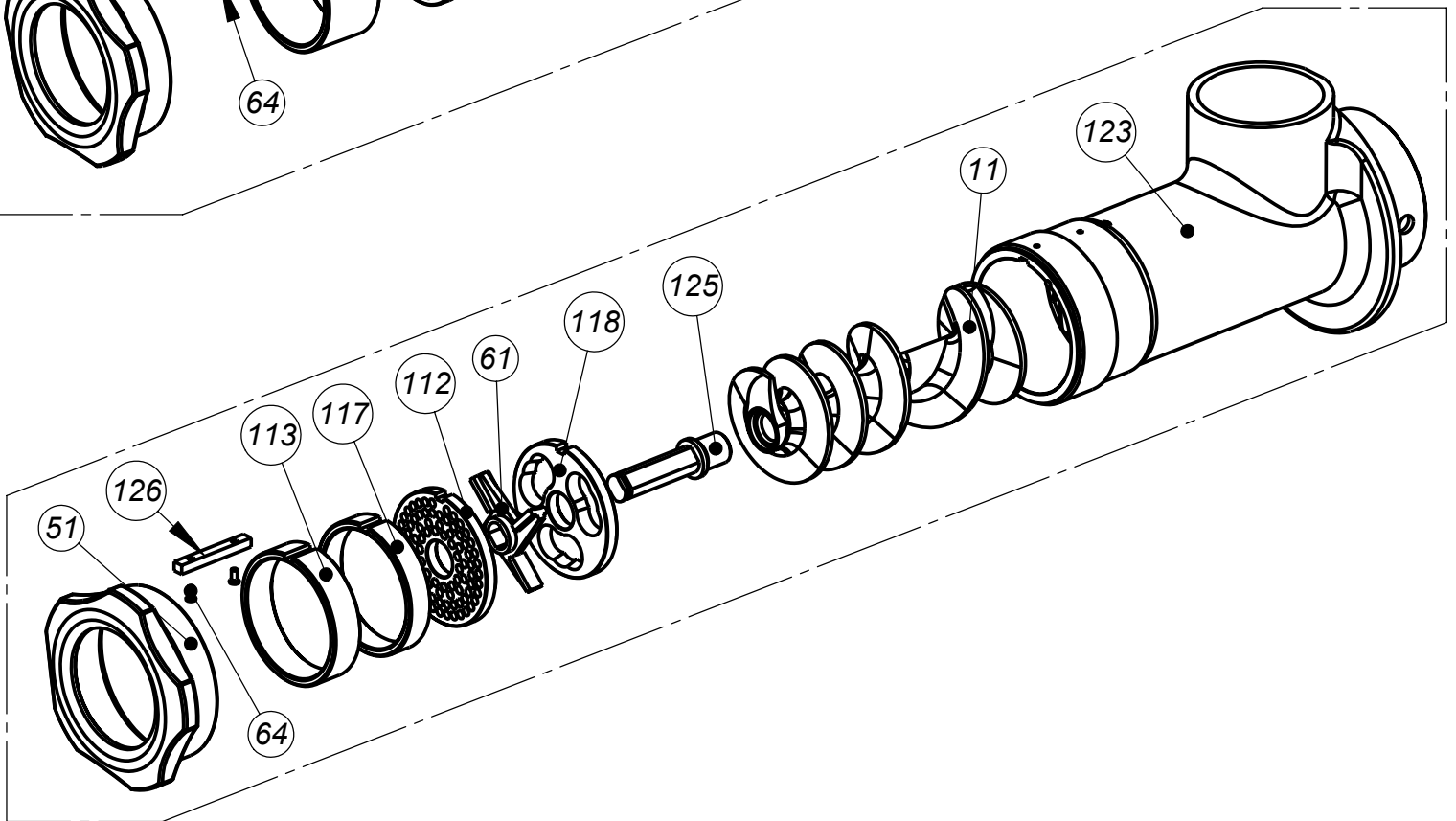




UNGER R 98
TRIPLE CORTE
PARA SIMPLE
CORTE



UNGER R 98
TRIPLE CORTE
PARA DOBLE
CORTE



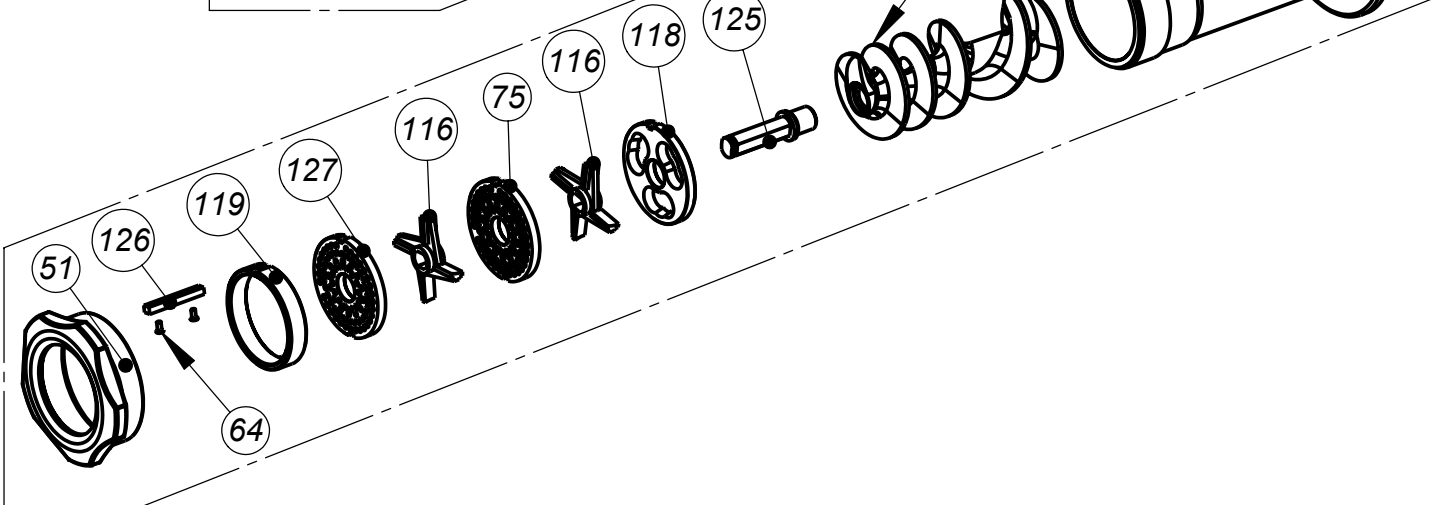
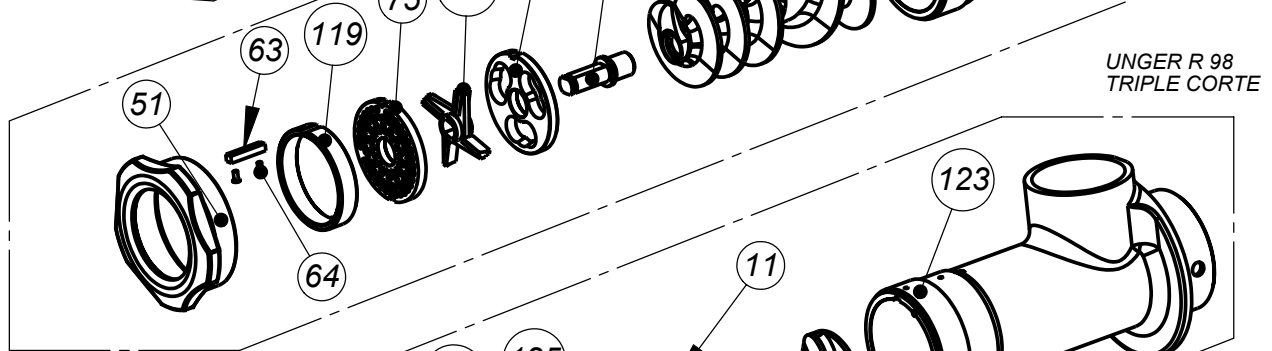
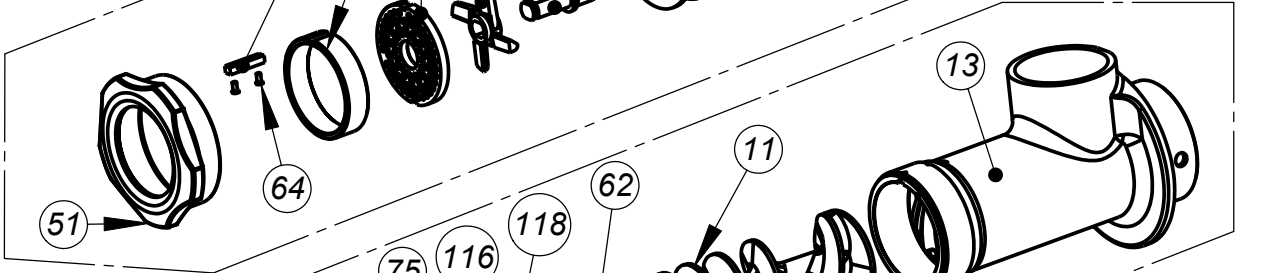
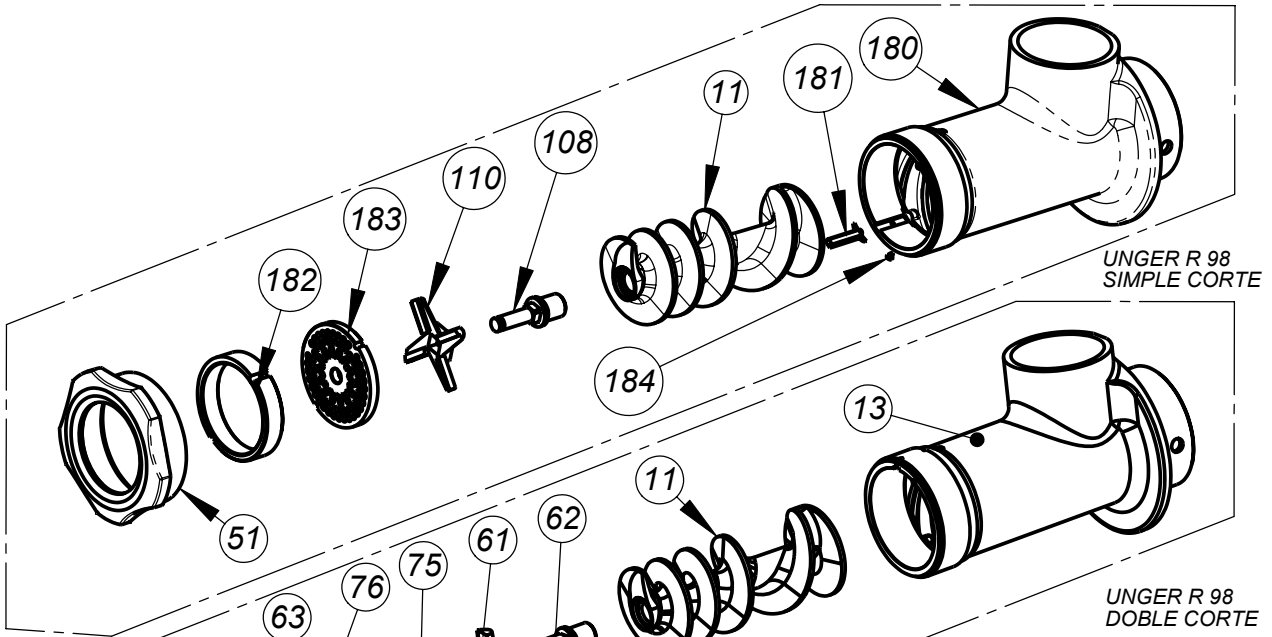
PC-98

15 CONFIGURACION BOCAS CODIFICADAS

30-06-14



ENTERPRISE 32



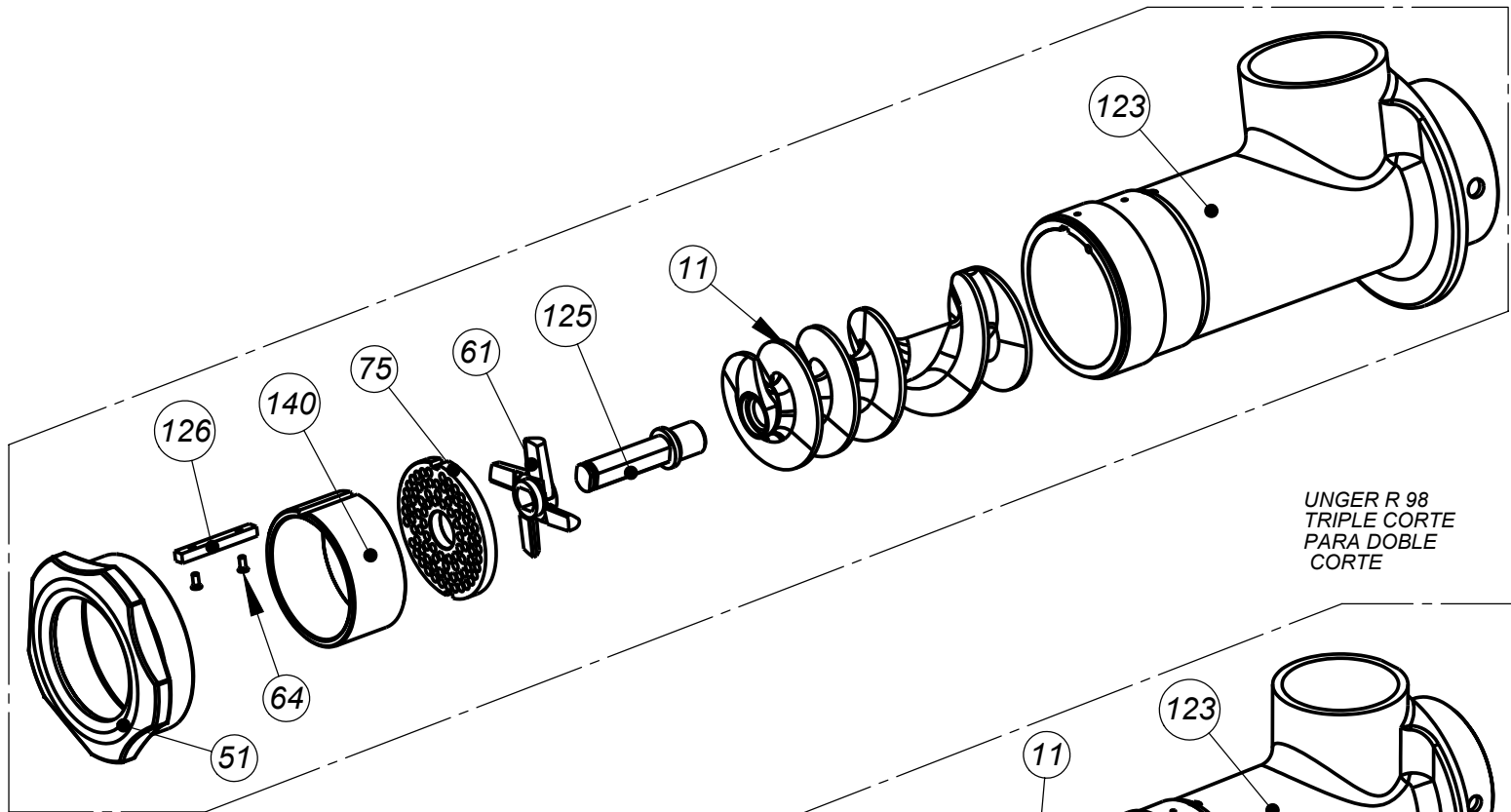
PC-98

16 CONFIGURACION BOCAS CODIFICADAS

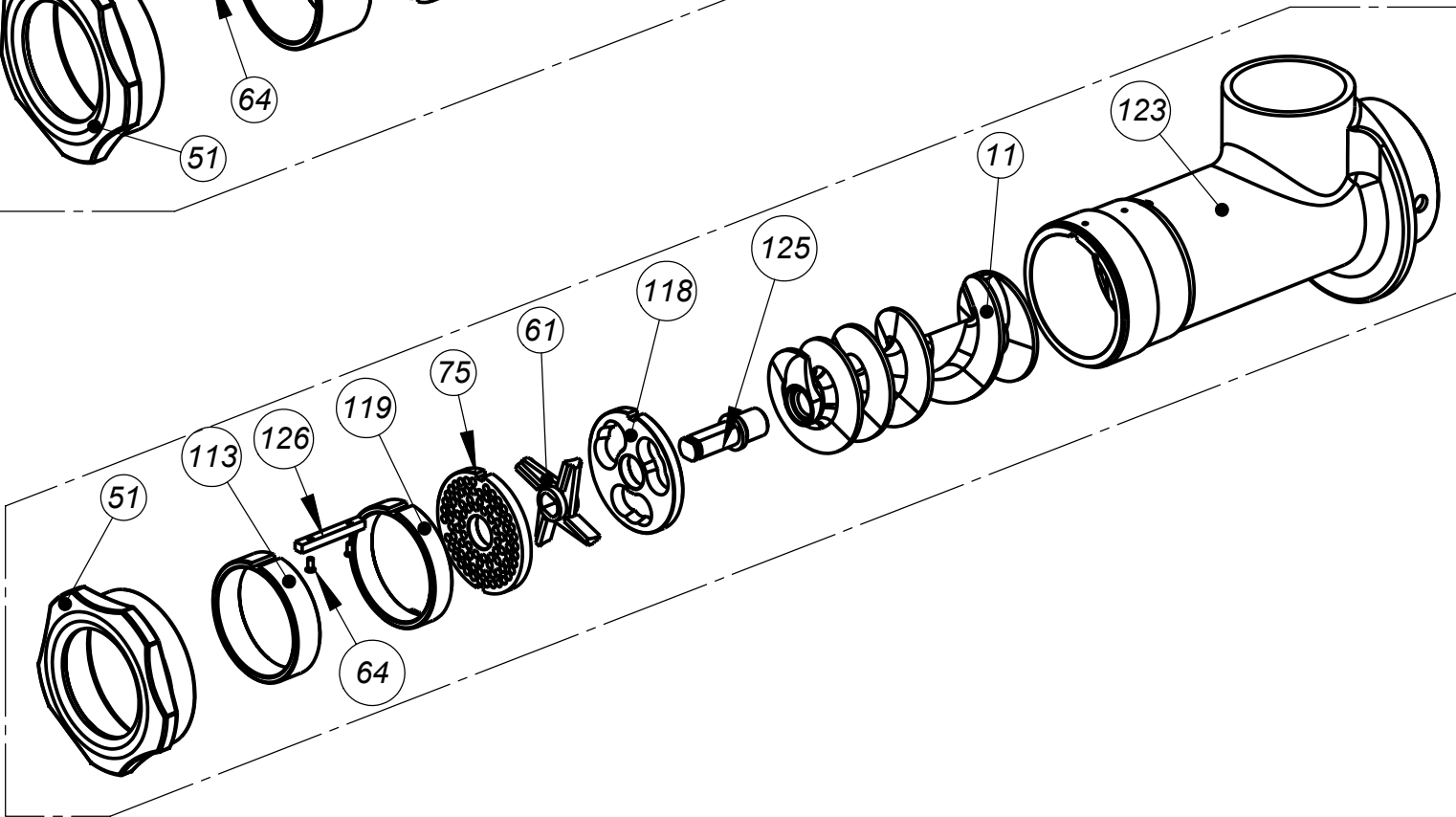
30-06-14



UNGER R 98
TRIPLE CORTE
PARA SIMPLE
CORTE



UNGER R 98
TRIPLE CORTE
PARA DOBLE
CORTE



ORDEN	CODIGO	DENOMINACION	CANTIDAD
1	5PC31124	CORONA CONDUCTIDA z63 60Hz PC-98-114	1
2	5PC43715	EJE ARRASTRE PC-98	1
3	6CT8735AB	CHAVETA AB 08x07x35	2
4	6PS304201	ARANDELA PS-30-42-0,1	1
5	6PTT085	TORICA 85,00x2,50 (OR)	1
6	6PT456207	RETEN 45x62x7 G-1 MUELLE INOX	2
7	6RD32006X	RODAMIENTO CONICO 32006X	1
8	5PC31169	SOPORTE FRONTAL EXCENTRICA PC-98	1
9	5PC43717	ARO TOPE RETÉN PC-98	1
10	6RD4212	RODAMIENTO 4212 BTV	1
11	5PC31086	HUSILLO PC-98	1
12	5PC10205	ENVOLVENTE PC-98	1
13	5PC10196	BOCA PC-98 UNGER	1
14	6125I10	ARANDELA 10 INOX	12
15	6912I1030	TORNILLO ALLEN 10x30 INOX	3
16	60480002	JUNTA METAL BUNA 1- 8	2
17	5PM41965	TAPON FILTRO BRONFIL	1
18	60480004	JUNTA METAL BUNA 1-4	2
19	6FB850606	FILTRO BRONFIL	1
20	60130004	TAPON 1-4	1
21	6TP108-4	TAPON VACIADO PT 140008 1-2 ALLEN	1
22	5PM41892	TAPON EJE ARRASTRE 4,5x8 PM-82	4
23	6125I08	ARANDELA 08 INOX	6
24	5PC31088	BASE CARTER PC-98	1
25	6933I1025	TLLO 6C M-10x25 INOX	3
26	6933I1050	TLLO 6C M-10x50 INOX	2
27	5PC43716	ARANDELA FRONTAL PC-98	1
28	6POEI0616	TRNLLO POELLER M6x16 INOX	10
29	6XX41294	JUNTA BURLETE SIL.NEGRO 6x1	2 mt
30	6PL004	CAMARA DE CONTACTOS 4001+4002	1
31	6PPDNCL	PULSADOR DOBLE CMEM PPDNCL+PCD	1
32	6PEPG13,5C	PRENSA ESTOPA PG-13,5 CAP-TOP	1
33	6PEPG13TN	TUERCA PRENSAESTOPAS 13.5 METAL	1
34	4XX41469C	GRUPO CABLE ELECTR. 4x2,5	1
35	5XX41368M	PLAQUITA MEDIANA R - S MAINCA 3M	1
36	5PM42759	PISON PM-98-114	1
37	6EM10400	CONTACTOR DIL EM-10 400v	1
38	6PQTT6301M	PLAQUITA TOMA TIERRA 13mm	1
39	6WSI6	BORNE PORTAFUSIBLE W S I 6mm	1
40	6CONECT	ETIQUETA CONECTADO A ...	1
41	5PC31083	TAPA INFERIOR PC-98	1
42	6POEI0612	TRNLLO POELLER M6x12 INOX	6
43	6CO5030	CONTERA 50x30 REF 00300400076N	4
44	6EMLZ232	TAPA VENTILADOR 12-20	1
45	6085I0416	TORNILLO CAB CILIN 04x16 INOX	4
46	6934I04	TUERCA M-4 INOX	4
47	6125I04	ARANDELA 04 INOX	4
48	5PC10194	BANDEJA PC-98 REF.900.51	1
49	5PC44083	PASADOR EXCENTRICO PC-98	1

ORDEN	CODIGO	DENOMINACION	CANTIDAD
50	5PM42327	TACO BASE PM-98	4
51	5PM30843	TUERCA BOCA PM-98	1
52	6963I0616	TORNILLO CAB PLANA M6x16 INOX	3
53	6HELI1640	HELICOIL 16x40	1
54	5PC43719	MANETA BOCA	1
55	66799RS12	SEEGER SEGURIDAD 12 INOX	1
56	5PC43720	TUERCA MANETA PC-98	1
57	6PEPG21T	TUERCA PRENSAESTOPAS PG-21 METAL	1
58	6933I0825	TLLO 6C 08x25INOX	1
59	6127I08	ARANDELA GROWER 08 INOX	1
60	5PC43718	VOLANDERA PC-98	1
61	6PT98CSCL	CUCHILLA SC PM-98 L&W	1
62	5PT40844	ARRASTRE CUCHILLA PM-98 SC	1
63	5PM43240	CHAVETA PLACA PM-98	1
64	5PT40934	TORNILLO CHAVETA PT-98	2
65	5PC43754	CENTRADOR HUSILLO PC-98	1
66	6EBTO17003	TORICA 170x3 EB-12	1
67	6FUS19195	FUSIBLE T 2A REF-19195 CR-GS	1
68	5PC43722	JUNTA BANDEJA PC-98	1
69	5PM41871	EXTRACTOR HUSILLO PM-82-70	1
70	6912I0835	TORNILLO ALLEN 08x35 INOX	6
71	5PC31092K5	MOTOR III,230-400v.50Hz.5HP	1
72	5PC43729	ARO SEPARADOR	1
73	6PT526207	RASCADOR 52x62x7 - 10 DRS PT-98	1
74	6RT304207	RETEN 30 - 42 - 07 G-25	1
75	6PK070060P	PLACA CODIF. AG.PEQ. 06	1
76	5PC43741	CASQUILLO SIMPLE CORTE CODIF PC-98	1
77	60OBM10230	CONTACTOR DIL OO-BM 10 230v	1
78	5SM42009	ARANDELA GOMA PM-70	6
79	6AR303810	ARANDELA BAJO PISTO 30x38x10	1
80	5PC43797	PLAQUITA MONTAJE BOCA	1
81	5PC31119	CARTER PC-98-114 60Hz z=63/ 66	1
82	5PC31121	CORONA CONDUCIDA z66 60Hz PC-98-114	1
83	5PC31087K3	MOTOR III,230-400v.50Hz.3HP	1
84	5PC31092A3	MOTOR II 220v 50Hz 3HP	1
85	6VE3120220	VENTILADOR EC-12 A 220/50-60	1
86	6GIS300350	CONDENSADOR 300-350 u 250-290V	1
87	6CO045	CONDENSADOR 45 Uf 400-450 V	1
88	4XX41035A	GRUPO CABLE TOMA TIERRA	1
89	6934I04	TUERCA M-4 INOX	4
90	6RAC604800	JUNTA METAL BUNA 6048 1/2" BSP	1
91	63RT151723	CONTACTOR SIEMENS 3RT1517-1AP00	1
92	6T345278EE	INTERRUPTOR INVERSOR	1
93	5CR41048	RASPADOR CR	1
94	5PC44089	TAPON BOCA PC-98	1
95	6439I16	TUERCA BAJA M-16x1.5 INOX	1
96	6PMTEMPRES	ACEITE TEMPRESS 128 ct PM	0,82
97	5PC44168	GUIA CONTACTOR	1
98	6125I06	ARANDELA 06 INOX	2
99	6GPN910217	TAPON GPN 910 2179 BM-170	1
100	5PC44213	PLAQUITA MANETA PC	1

ORDEN	CODIGO	DENOMINACION	CANTIDAD
-------	--------	--------------	----------

CONFIGURACIONES DE LOS SISTEMAS DE CORTE

ENTERPRISE

11	5PC31086	HUSILLO PC-98	1
51	5PM30843	TUERCA BOCA PM-98	1
106	6PL03206L	PLACA B-32 /06	1
107	5PM41798	CASQUILLO PM-98-32 ENTERPRISE	1
108	5PT40843	ARRASTRE CUCHILLA PM-98 32	1
109	5PC43830	BOCA PC-98 ENTERPRISE	1
110	6PM98CSCBL	CUCHILLA SC B-32 L&W	1

UNGER R98 SIMPLE CORTE

11	5PC31086	HUSILLO PC-98	1
13	5PC10196	BOCA PC-98 UNGER	1
51	5PM30843	TUERCA BOCA PM-98	1
61	6PT98CSCL	CUCHILLA SC PM-98 L&W	1
62	5PT40844	ARRASTRE CUCHILLA PM-98 SIMPLE CORTE	1
63	5PM43240	CHAVETA PLACA PM-98	1
64	5PT40934	TORNILLO CHAVETA PT-98	2
112	6PL09806L	PLACA PT-98 /06	1
113	5PM43239	CASQUILLO PM-98 SIMPLE CORTE	1

UNGER R98 DOBLE CORTE

11	5PC31086	HUSILLO PC-98	1
51	5PM30843	TUERCA BOCA PM-98	1
62	5PT40844	ARRASTRE CUCHILLA PM-98 SIMPLE CORTE	1
63	5PM43240	CHAVETA PLACA PM-98	1
64	5PT40934	TORNILLO CHAVETA PT-98	2
112	6PL09806L	PLACA PT-98 /06	1
13	5PC10196	BOCA PC-98 UNGER	1
116	6PT98CDCL	CUCHILLA DC PM-98	1
117	5PM43241	CASQUILLO PM-98 DOBLE CORTE	1
118	6PL098-3	PLACA 3 OJOS PM-98	1

UNGER R98 TRIPLE CORTE

11	5PC31086	HUSILLO PC-98	1
51	5PM30843	TUERCA BOCA PM-98	1
64	5PT40934	TORNILLO CHAVETA PT-98	2
112	6PL09806L	PLACA PT-98 /06	1
116	6PT98CDC	CUCHILLA DC PM-98	2
117	5PM43241	CASQUILLO PM-98 DOBLE CORTE	1
118	6PL098-3	PLACA 3 OJOS PM-98	1
123	5PC43745	BOCA PC-98 TRIPLE CORTE	1
124	6PL09805L	PLACA PT-98 /05	1
125	5PT40890	ARRASTRE CUCHILLA PM-98 TC	1
126	5PM43238	CHAVETA PLACA PM-98 TRIPLE CORTE	1

ORDEN	CODIGO	DENOMINACION	CANTIDAD
<u>UNGER R98 TRIPLE CORTE CON SIMPLE CORTE</u>			
11	5PC31086	HUSILLO PC-98	1
51	5PM30843	TUERCA BOCA PM-98	1
61	6PT98CSCL	CUCHILLA SC PM-98 L&W	1
64	5PT40934	TORNILLO CHAVETA PT-98	2
112	6PL09806L	PLACA PT-98 /06	1
123	5PC43745	BOCA PC-98 TRIPLE CORTE	1
125	5PT40890	ARRASTRE CUCHILLA PM-98 TC	1
126	5PM43238	CHAVETA PLACA PM-98 TRIPLE CORTE	1
131	5PM43237	CASQUILLO TC PARA SC PM-98	1

CONFIGURACIONES DE LOS SISTEMAS DE CORTE CODIFICADO

ENTERPRISE CODIFICADO

11	5PC31086	HUSILLO PC-98	1
51	5PM30843	TUERCA BOCA PM-98	1
108	5PT40843	ARRASTRE CUCHILLA PM-98 32	1
110	6PM98CSCBL	CUCHILLA SC B-32 L&W	1
180	5PC43744	BOCA PC-98 ENTERPRISE	1
181	4PC44137	CHAVETA CODIFICADA 32 CON TAPA	1
182	5PC43785	CASQUILLO ENTERPRISE CODIF PC-98 - 32	1
183	6PK032060	PLACA CODIF. B-32 06	1
184	6963I0305	TORNILLO CAB PLANA M3x5 INOX	1

UNGER R98 SIMPLE CORTE

11	5PC31086	HUSILLO PC-98	1
13	5PC10196	BOCA PC-98 UNGER	1
51	5PM30843	TUERCA BOCA PM-98	1
61	6PT98CSCL	CUCHILLA SC PM-98 L&W	1
62	5PT40844	ARRASTRE CUCHILLA PM-98 SIMPLE CORTE	1
63	5PM43240	CHAVETA PLACA PM-98	1
64	5PT40934	TORNILLO CHAVETA PT-98	2
75	6PK070060P	PLACA CODIF. AG.PEQ. 06	1
76	5PC43741	CASQUILLO SIMPLE CORTE CODIF PC-98	1

UNGER R98 DOBLE CORTE

11	5PC31086	HUSILLO PC-98	1
51	5PM30843	TUERCA BOCA PM-98	1
62	5PT40844	ARRASTRE CUCHILLA PM-98 SIMPLE CORTE	1
63	5PM43240	CHAVETA PLACA PM-98	1
64	5PT40934	TORNILLO CHAVETA PT-98	2
75	6PK070060P	PLACA CODIF. AG.PEQ. 06	1
13	5PC10196	BOCA PC-98 UNGER	1
116	6PT98CDCL	CUCHILLA DC PM-98	1
118	6PL098-3	PLACA 3 OJOS PM-98	1
119	5PC43740	CASQUILLO DOBLE CORTE CODIF PC-98	1

ORDEN	CODIGO	DENOMINACION	CANTIDAD
--------------	---------------	---------------------	-----------------

UNGER R98 TRIPLE CORTE

11	5PC31086	HUSILLO PC-98	1
51	5PM30843	TUERCA BOCA PM-98	1
64	5PT40934	TORNILLO CHAVETA PT-98	2
75	6PK070060P	PLACA CODIF. AG.PEQ. 06	1
116	6PT98CDC	CUCHILLA DC PM-98	2
118	6PL098-3	PLACA 3 OJOS PM-98	1
119	5PC43740	CASQUILLO DOBLE CORTE CODIF PC-98	1
123	5PC43745	BOCA PC-98 TRIPLE CORTE	1
125	5PT40890	ARRASTRE CUCHILLA PM-98 TC	1
126	5PM43238	CHAVETA PLACA PM-98 TRIPLE CORTE	1
127	6PK070050P	PLACA CODIF. AG.PEQ. 05	1

UNGER R98 TRIPLE CORTE CON SIMPLE CORTE

11	5PC31086	HUSILLO PC-98	1
51	5PM30843	TUERCA BOCA PM-98	1
61	6PT98CSCL	CUCHILLA SC PM-98 L&W	1
64	5PT40934	TORNILLO CHAVETA PT-98	2
75	6PK070060P	PLACA CODIF. AG.PEQ. 06	1
123	5PC43745	BOCA PC-98 TRIPLE CORTE	1
125	5PT40890	ARRASTRE CUCHILLA PM-98 TC	1
126	5PM43238	CHAVETA PLACA PM-98 TRIPLE CORTE	1
140	5PC43742	CASQUILLO TC PARA SC CODIF PC-98	1

UNGER R98 TRIPLE CORTE CON DOBLE CORTE

11	5PC31086	HUSILLO PC-98	1
51	5PM30843	TUERCA BOCA PM-98	1
61	6PT98CSCL	CUCHILLA SC PM-98 L&W	1
64	5PT40934	TORNILLO CHAVETA PT-98	2
75	6PK070060P	PLACA CODIF. AG.PEQ. 06	1
113	5PM43239	CASQUILLO SIMPLE CORTE PM-98	1
119	5PC43740	CASQUILLO DOBLE CORTE CODIF PC-98	1
123	5PC43745	BOCA PC-98 TRIPLE CORTE	1
125	5PT40890	ARRASTRE CUCHILLA PM-98 TC	1
126	5PM43238	CHAVETA PLACA PM-98 TRIPLE CORTE	1

OPCION MOTOR 5CV

98	6125I06	ARANDELA 06 INOX	2
99	6934I06	TUERCA M-6 INOX	2
133	5PC31092	MOTOR III,230-400v.50Hz.5HP	1
134	6WSI6	BORNE PORTAFUSIBLE W S I 6mm	2
135	6FU063T	FUSIBLE T 0,63A WICKMANN	1
136	6P132EASVB	INTERRUPTOR GENERAL P1-32/EA/SVB	1
137	6PC40	TRANSFORMADOR 40VA 24V	1
138	5PC44168	GUIA CONTACTOR	1
139	6LC1D12B7	CONTACTOR LC1D12B7 24V 50/60	1

OPCION BANDEJA GIGANTE

150	5PC10207	BANDEJA GIGANTE PC-98	1
-----	----------	-----------------------	---

ORDEN	CODIGO	DENOMINACION	CANTIDAD
OPCION PROTECTOR BOCA			
155	5PC20415	PROTECTOR BOCA PC-98-114	1
156	6085I0506	TORNILLO CAB CILIN 05x06 INOX	2
157	6125I05	ARANDELA 05 INOX	2
158	5PC44088	CENTRADOR PROTECTOR BOCA PC-114	1
159	5PC44086	TETON PROTECTOR BOCA PC-98-114	1
160	5PC44172	TAPA SOPORTE PROTECTOR BOCA PC-98-114	1
161	6439I12	TUERCA BAJA M-12 INOX	2
162	5PC44173	JUNTA TAPA PROTECTOR BOCA PC-98-114	1
163	6933P0810	TLLO PLASTICO 6C 08x10	1
164	6439I08	TUERCA BAJA M-8 INOX	1
165	6912I0412	TORNILLO ALLEN 04x12 INOX	2
166	6125I04	ARANDELA 04 INOX	2
167	6912I0420	TORNILLO ALLEN 04x20 INOX	2
168	6SRAD40AN2	DETECTOR CONECTOR SRAD40AN2	1
169	6SRAD40A1N	DETECTOR ACTUADOR SRAD40A01N	1
170	6CSAR46	MODULO DE SEGURIDAD CSAR46	1
171	6PC40	TRANSFORMADOR 40VA 24V	1
171	5PC44138	CHAVETA 32 CON TAPA	1
172	6963I0305	TORNILLO CAB PLANA M3x5 INOX	1