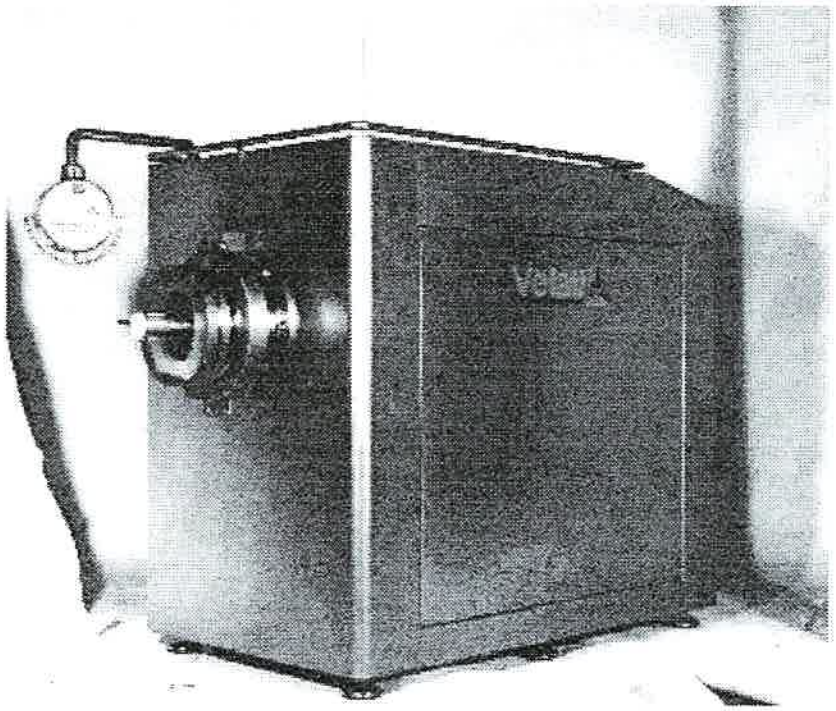
Velati

TECNOLOGIE ALIMENTARI DAL 1867



Tritacarne Sgrossatore



Velati
TECNOLOGIE ALIMENTARI DAL 1867

DICHIARAZIONE DI CONFORMITA'

La ditta **VELATI srl**
con sede in **20123 MILANO Piazza Diaz, 6**

D I C H I A R A

sotto la propria responsabilità che l'attrezzatura:

TRITACARNE / FRANTUMATORE **Matr. 92/99**
Bocca da 300 mm.

anno di costruzione 1999

come descritto nella documentazione allegata, è conforme con la Direttiva Macchine 89/392 CEE, come modificata dalle direttive CEE 91/368 - 93/44 CEE - 93/68 CEE, 89/336, 89/109,

Veronesi Valerio
Amministratore Unico

Tribiano, 15.07.99

PREFAZIONE

Queste istruzioni per l'uso

contengono tutte quelle avvertenze e consigli utili per assicurare al Vostro prodotto un funzionamento privo di disturbi e di lunga durata.

Prima di impratichirvi con il funzionamento pratico del prodotto, dovreste leggere attentamente questo testo stampato per ricordare punti di importanza decisiva
- istruzioni per il funzionamento, controlli regolari, ecc.

L'esecuzione a intervalli regolari di lavori di manutenzione assicura un'elevata utilità effettiva del Vostro prodotto.

I dati tecnici, le descrizioni e le indicazioni relative alla costruzione sono conformi al livello reale del momento della stampa di questo opuscolo. Modifiche costruttive operate nel frattempo sono possibili nell'interesse di uno sviluppo ulteriore.

Le illustrazioni e i disegni sono completi per quanto è necessario alla loro comprensione.

Velati
Documentazione tecnica

Protezione dei diritti d'autore. Le informazioni fornite in questa sede e i disegni non possono essere riprodotti ne usati senza la nostra autorizzazione, ne forniti a terzi.

ATTENZIONE



Il presente manuale deve essere letto molto attentamente prima di trasportare, installare, usare o seguire qualsiasi manutenzione sulla macchina.

Deve essere conservato con cura in un luogo noto all'utente della macchina, ai responsabili, agli incaricati del trasporto, installazione, uso, manutenzione, riparazione, smantellamento finale, ecc.

Il presente manuale indica l'utilizzo previsto dalla macchina e fornisce istruzioni per il trasporto, installazione, il montaggio, la regolazione e l'uso della macchina. Fornisce informazioni per gli interventi di manutenzione, l'ordinazione dei ricambi, la presenza di rischi residui, l'istruzione del personale, ecc.

E' opportuno ricordare che il manuale di istruzione non può mai sostituire un'adeguata esperienza dell'utilizzatore; per alcune operazioni di manutenzione particolarmente impegnative il presente manuale costituisce un promemoria delle principali operazioni da compiere per operatori con preparazione specifica acquisita per esempio frequentando corsi di istruzione presso il costruttore.

Il presente manuale è da considerare parte integrante della macchina e deve essere conservato fino alla demolizione finale della stessa. In caso di smarrimento richiederne una nuova copia al costruttore.

Accertarsi che tutti gli utilizzatori abbiano capito a fondo le norme d'uso e il significato di eventuali simboli riportati sulla macchina.

Possibili incidenti possono essere evitati seguendo queste istruzioni tecniche compilate con riferimento alla direttiva macchine 89/392/CEE e successive integrazioni.

In ogni caso conformarsi sempre alle norme di sicurezza nazionali.

Non rimuovere e non deteriorare le protezioni, le etichette e le scritte particolarmente quelle imposte dalla legge.

INDICE

1.	**Garanzia e assistenza**	**Pagina** 5
1.1	Garanzia	5
1.2	Assistenza	5
2.	**Scheda tecnica**	6
2.1	Dati tecnici	6
2.2	Ingombri macchina	6
3.	**Avvertenze generali**	7
3.1	Uso previsto	7
3.2	Norme generali di sicurezza	7
3.3	Rumore	9
3.4	Definizioni ulteriori	10
3.5	Zone con dispositivi di sicurezza	10
3.6	Riferimenti normativi	11
4.	**Installazione**	12
4.1	Trasporto	12
4.2	Allacciamento elettrico	13
5.	**Istruzioni per il funzionamento**	14
5.1	Pulsanti e loro significato	14
6.	**Norme di manutenzione generale**	15
6.1	Lubrificazione e manutenzione	15
6.2	Tavola di lubrificazione	16
7.	**Smaltimento dei rifiuti**	17
8.	**Demolizione della macchina**	18

INDICE

9.	**Tavole ricambi**	19
Tavola A	Particolari generici	19
Tavola B	Bocca	20
Tavola C	Alimentazione	21
Tavola D	Cuffia riparo bocca	22
Tavola E	Paranco	23
Tavola F	Anello sostegno ghiera	24
Tavola G	Pedana	25
Tavola H	Protezione vasca	26
Tavola I	Altri particolari	27
10.	**Schema elettrico**	

Indice delle figure

Figura N° 1	Dimensioni di ingombro	6
Figura N° 2	Posizione dispositivi di sicurezza	11
Figura N° 3	Sollevamento della macchina	12
Figura N° 4	Riepilogo pulsanti	14

1. GARANZIA e ASSISTENZA

1.1 Garanzia

La **Velati SRL** , azienda leader nel settore della produzione di macchinari per la lavorazione della carne, nella costruzione delle proprie macchine utilizza materiali e componenti di prima scelta.
Qualora qualche parte risultasse difettosa, o non conforme, valgono le condizioni di garanzia riportate nel contratto.
I danni causati da un uso improprio o non previsto della macchina e dei suoi accessori verranno esclusi dalla garanzia. Inoltre la garanzia verrà riconosciuta solamente se la macchina è stata utilizzata correttamente seguendo le istruzioni date nel presente manuale, comprese le manutenzioni periodiche previste.
La garanzia decorre dalla data di spedizione della macchina
Sono esclusi dalla garanzia tutti i materiali di consumo, di manutenzione periodica e le parti danneggiate per un uso improprio della macchina.
Riparazioni e/o sostituzioni effettuate durante il periodo di garanzia non prolungano la durata della stessa.
Il riconoscimento della garanzia esclude qualsiasi richiesta di risarcimento danni per mancata produzione.

1.2 Assistenza

I tecnici della **Velati SRL**, sono disponibili per qualsiasi intervento di manutenzione ordinaria o straordinaria.
La richiesta di intervento deve essere inoltrata alla **Velati SRL** telefonando o inviando un fax ai numeri indicati nel retro di questo fascicolo.

2. SCHEDA TECNICA

2.1 Dati tecnici

		Bocca 300
Produzione oraria max	ton./h	10
Capacità vasca	Litri	400
Potenza totale installata	KW	75
Tensione di alimentazione		Vedi etichetta sulla macchina
Peso macchina	Kg.	3000
Comandi pulsantiera bassa tensione	V.	24
Matricola N°		

2.3 Ingombri macchina

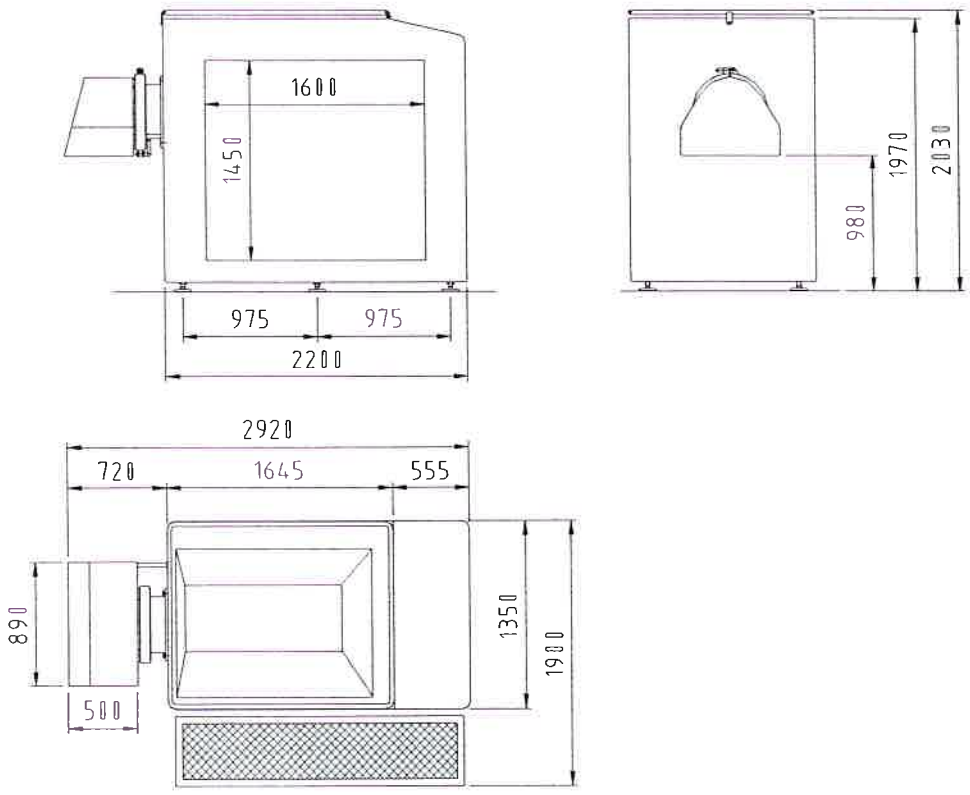


Figura 1 Dimensioni di ingombro (in millimetri).

Macchina costruita interamente in acciaio inox; la vasca ha una capacità di lt. 300 e permette di ottenere un prodotto molto ben distribuito. E' dotata di una bocca di scarico nella parte anteriore servita da una coclea. Il movimento della coclea è derivante da un motoriduttore

3. AVVERTENZE GENERALI

3.1 Uso previsto

Il tritacarne sgrossatore può lavorare con blocchi congelati fino a –20°C. E' possibile comunque lavorare con temperature minori. Per qualsiasi informazione sulle lavorazioni contattare l'ufficio commerciale **Velati.**

La macchina è prevista per essere utilizzata da un solo operatore.

Tutti i materiali che vengono a contatto con il prodotto sono per uso alimentare e conformi alla direttiva 89/109/CEE.

Si fa divieto di impegnare la macchina in condizioni o per uso diverso da quanto indicato nel presente manuale; La **Velati** non può essere ritenuta responsabile per guasti, inconvenienti o infortuni dovuti all'utilizzo non conforme della macchina.

3.2 Norme generali di sicurezza

Il datore di lavoro, presso il quale è installato il tritacarne sgrossatore, deve informare accuratamente tutti gli operatori sui rischi di infortunio, sui dispositivi di protezione individuale predisposti e sulle regole antinfortunistiche generali previste da leggi o norme internazionali e nazionali del paese di destinazione della macchina.
Tutti gli operatori devono rispettare le norme antinfortunistiche internazionali e del paese di destinazione della macchina al fine di evitare possibili incidenti.

Direttive riguardanti la sicurezza:

89/391/CEE - 89/686/CEE - 89/654/CEE - 89/655/CEE - 89/656/CEE - 86/188/CEE - 92/58/CEE - 77/576/CEE

Prima di iniziare qualsiasi lavoro su un tritacarne sgrossatore ***Velati*** *ogni operatore deve conoscere perfettamente il funzionamento della macchina e dei suoi comandi ed aver letto e capito tutte le informazioni contenute nel presente manuale.*

E' vietata la manomissione o sostituzione di parti della macchina relative alla sicurezza salvo autorizzazione scritta della **Velati.**

L'uso di accessori, utensili, materiali di consumo o parti di ricambio diversi da quelli raccomandati dal costruttore e/o riportati nel presente manuale può costituire un pericolo per gli operatori e/o danneggiare la macchina.

Qualsiasi intervento di modifica della macchina non espressamente autorizzato dalla **Velati**, solleva la **Velati** da qualsiasi responsabilità civile o penale.

E' severamente proibito rimuovere o manomettere qualsiasi dispositivo di sicurezza.

Qualsiasi operazione di installazione, manutenzione ordinaria e manutenzione straordinaria deve avvenire con la macchina spenta, priva di alimentazione elettrica e pneumatica (se prevista).

Non mettere le mani, ne introdurre cacciaviti, chiavi, o altri utensili sulle parti in movimento.

Evitare di sporgersi all'interno della vasca con l'aiuto di scale, per evitare di cadere all'interno a contatto con gli alberi di miscelazione.

Il posto di lavoro degli operatori deve essere mantenuto pulito, in ordine e sgombro da qualsiasi oggetto che possa limitare un libero movimento.

Gli operatori devono evitare operazioni malsicure, in posizioni scomode che possono compromettere il loro equilibrio.

Gli operatori devono prestare attenzione ai rischi di intrappolamento e impigliamento di vestiti, catenelle, braccialetti ed anelli che possono costituire fonte di pericolo.

Ogni operatore deve utilizzare i mezzi di protezione eventualmente necessari e un abbigliamento adeguato con le condizioni igieniche previste per le industrie di tipo alimentare.

Il posto di lavoro deve essere adeguatamente illuminato per le operazioni previste. Una illuminazione insufficiente o eccessiva può comportare dei rischi.

L'operatore deve utilizzare il Tritacarne sgrossatore osservando attentamente il presente manuale in ogni suo punto. Il responsabile deve controllare che il tritacarne sgrossatore venga utilizzato in modo adeguato.

Prima dell'avviamento giornaliero della macchina, l'operatore deve controllare il buon funzionamento di tutti i dispositivi di sicurezza; vedere paragrafo 3.5.

L'operatore deve comunicare immediatamente al responsabile eventuali guasti ai dispositivi di sicurezza.

Il responsabile deve fare in modo che i dispositivi di sicurezza non funzionanti siano immediatamente sostituiti o riparati. Impedire il funzionamento della macchina prima del completamento della riparazione/manutenzione.

Devono essere osservate le istruzioni di pulizia contenute nel presente manuale;

Le istruzioni, le regole antinfortunistiche e le avvertenze contenute nel presente manuale devono sempre essere rispettate.

3.3 Rumore

Il tritacarne sgrossatore **Velati** è stato progettato e costruito per ridurre al minimo l'inquinamento acustico.

I rilevamenti sono stati eseguiti su un Tritacarne Sgrossatore 1 in prossimità del pannello comandi. Il livello di lavorazione è inferiore a 80 dB.

3.4 Definizioni ulteriori

Addetto alla manutenzione, è la persona incaricata di trasportare, installare, avviare, regolare, pulire, riparare, eseguire la manutenzione della macchina. Questa figura deve corrispondere a personale qualificato che ha seguito corsi di specializzazione, formazione, training, ecc., ed ha esperienza in merito al trasporto, installazione, messa in funzione e manutenzione di macchine e impianti di tipo meccanico, elettrico, pneumatico e oleodinamico.
E' sempre opportuno che l'addetto alla manutenzione esamini con attenzione gli schemi elettrici, idraulici, pneumatici e i disegni degli esplosi della macchina prima di qualsiasi intervento.
Addetto al funzionamento, è la persona che utilizza la macchina. Il suo lavoro deve limitarsi all'inserimento del materiale da tritare all'interno della vasca di miscelazione, alla messa in marcia o all'arresto. Questo operatore deve conoscere perfettamente tutte le avvertenze e le modalità di funzionamento della macchina date in questo manuale.
E' assolutamente vietato a questa persona eseguire operazioni diverse da quelle riportate nel capitolo 5.

3.5 Zone con dispositivi di sicurezza

I tritacarne sgrossatori sono forniti con dispositivi di protezione, per garantire la sicurezza dell'operatore durante il funzionamento della macchina. Nella figura 2 vengono identificati i dispositivi di sicurezza presenti sulla macchina.

Rif.	Descrizione
1	La vasca è accessibile usando una passarella di servizio ribaltabile, posta sul fianco della macchina. Per accedere alla passarella, questa va abbassata, ma in questa posizione un finecorsa di sicurezza arresta la macchina o ne impedisce il funzionamento.
2	Un cofano inox ribaltabile posto sulla parte anteriore della macchina protegge dal rischio derivante la bocca di scarico e dal movimento dell'elica. Un finecorsa impedisce il funzionamento a cofano aperto.
3	Intorno alla vasca è montato un telaio con una spondina ribaltabile. Se questa viene aperta, il finecorsa di sicurezza arresta il movimento della coclea di scarico.
4	Sulle portine laterali e posteriori è fissato un finecorsa, il quale impedisce la suddetta apertura a macchina in movimento.

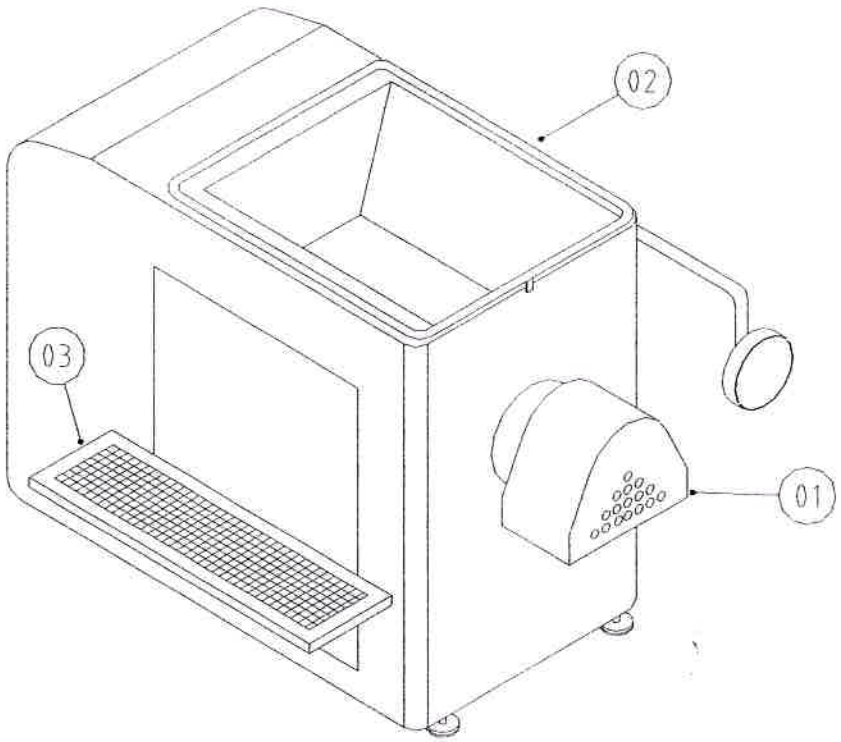


Figura 2 Posizione dispositivi di sicurezza

3.6 Riferimenti normativi

Norme EN 292-1 – Sicurezza del macchinario – Concetti fondamentali, principi generali di progettazione. Terminologia, metodologia di base.

Norme EN 292-2- Sicurezza del macchinario - Concetti fondamentali, principi generali di progettazione. Specifiche e principi tecnici.

Norma EN 294 - Sicurezza del macchinario – Distanze di sicurezza per impedire il raggiungimento di zone pericolose con gli arti superiori.

Norma CEIEN 60204-1 - Sicurezza del macchinario – Equipaggiamento elettrico delle macchine. Parte 1 : Regole generali.

4. INSTALLAZIONE

4.1 Trasporto

Il personale interessato alle operazioni di installazione della macchina deve essere qualificato e possedere una preparazione tecnica adeguata ad una esperienza accumulata tali da permettergli di effettuare le diverse operazioni con appropriata competenza.

E' necessario prestare la massima attenzione durante tutte le fasi di sollevamento, trasporto e posizionamento della macchina.

I macchinari vengono collaudati presso la **Velati** e sono trasportati completamente assemblati. Una cassa di legno o cartone contenente la dotazione completa della macchina (piastre, coltelli, ecc.) la accompagnano al momento della spedizione. Per effettuare il carico o lo scarico del macchinario, servirsi di una gru o un traspallet posizionando le pale come indicato nella figura 3 facendo in modo di tenerle il più possibile centrate alla macchina.

N.B. Se si esegue il carico o lo scarico del tritacarne sgrossatore servendosi di corde, smontare il telaio oscillante prima di effettuare l'imbragatura. Fare molta attenzione a non danneggiare la pulsantiera di comando.

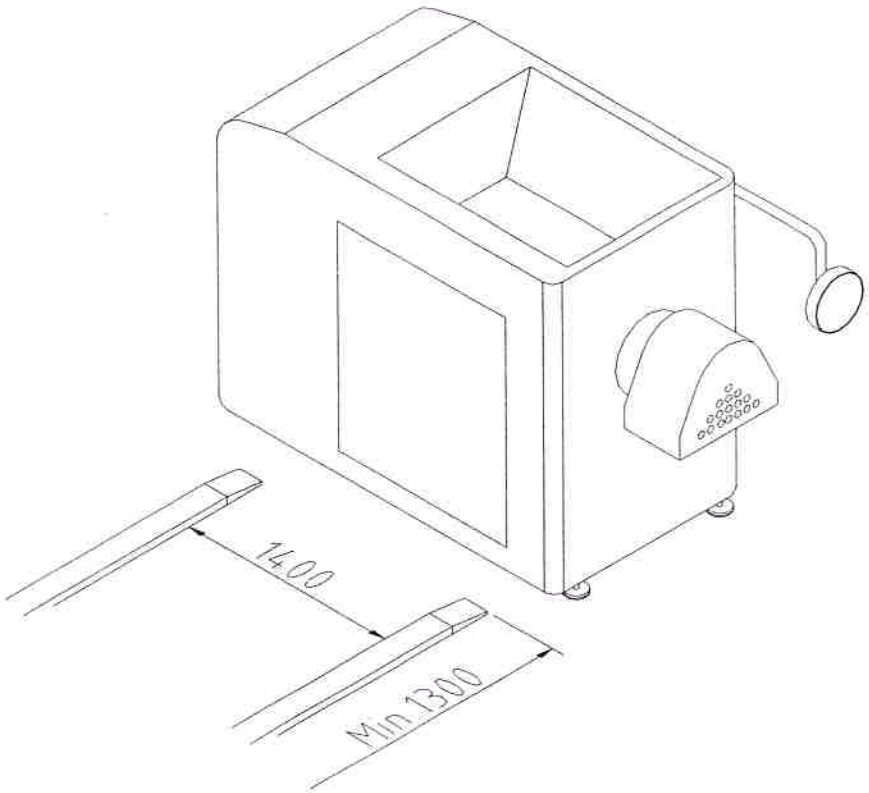


Figura 3 Sollevamento della macchina

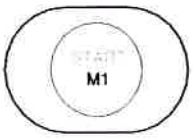
! Attenzione ! utilizzare un mezzo che consenta di sollevare senza rischi un peso non inferiore a quello della macchina; il peso è riportato in questo manuale al capitolo 2. Prestare inoltre la massima cura affinchè la macchina non si ribalti durante le operazioni di trasporto.

4.2 Allacciamento elettrico

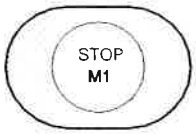
Assicurarsi che la tensione richiesta dalla macchina (leggibile sulla targhetta di identificazione) sia compatibile con la tensione dell'impianto elettrico del locale di installazione e che detto impianto rispetti le norme di sicurezza vigenti.
L'impianto e il cavo di alimentazione devono essere adeguati rispetto alla potenza installata.
Il cavo di alimentazione va collegato direttamente nel quadro di potenza sui morsetti del sezionatore di linea. L'allacciamento alla macchina deve essere eseguito da personale specializzato. Nel caso i motori dovessero girare nel senso sbagliato (vedi elica che deve girare in senso antiorario) invertire due fasi all'ingresso del sezionatore.
La macchina viene fornita già con i motori collegati in base alla tensione richiesta dal cliente.
Nel caso debba rendersi necessario un cambio di tensione consultare l'ufficio tecnico **Velati.**

5. ISTRUZIONI PER IL FUNZIONAMENTO

5.1 Pulsanti e loro significato



Start motore principale (1)



Arresto motore principale



Selezione ciclo automatico nastro di carico; in fase di carico automatico la partenza del nastro è comandata dalla fotocellula e l'arresto da un finecorsa permettendo così un carico passo-passo del prodotto.(3)
E' possibile ritardare la partenza del nastro tramite il temporizzatore KT2



Selezione ciclo manuale nastro di carico; in fase di carico manuale il nastro partirà premendo il pulsante di START e si fermerà premendo il pulsante di STOP.(4)

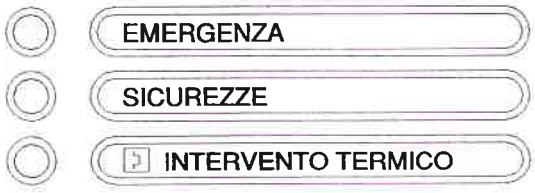


Pulsante START nastro (2)



Arresto nastro





6. NORME DI MANUTENZIONE GENERALE

6.1 Lubrificazione e manutenzione

Importante

Prima di procedere a qualsiasi tipo di lavoro per riparazione o manutenzione sui tritacarne sgrossatori, aprire il sezionatore generale sulla apparecchiatura elettrica e disinserire la macchina dalla rete.

Il tritacarne sgrossatore è una macchina particolarmente robusta e quindi non richiede una eccessiva manutenzione. Tuttavia si raccomanda:

1. Ogni 30 ore di lavoro ingrassare il cuscinetto del giunto e la bussola del prisma per mezzo di due ingrassatori che si trovano all'interno della macchina . Per accedere a questi ingrassatori togliere la portina di destra.

2. Ogni 2000 ore sostituire l'olio del riduttore posto all'interno della macchina. (Periodicamente controllare il livello togliendo la portina posteriore) .

In caso di guasto all'impianto elettrico, consultare il relativo schema posto nella cassetta di potenza. Per richiedere i pezzi di ricambio fare riferimento alle relative tavole allegate.

6.2 Tavola di lubrificazione

Tipo	Intervento	Frequenza	Lubrificante
Bussola prisma	Ingrassaggio	30 h	
Cuscinetto giunto	Ingrassaggio	30 h	
Riduttore	Controllo livello e aggiunta	100 h	
	sostituzione olio	2000 h	
Eventualmente si possono usare grassi diversi purché di ottime marche e con le stesse caratteristiche.			

7. SMALTIMENTO DEI RIFIUTI

Nell'utilizzo del tritacarne sgrossatore possono venir prodotti **rifiuti speciali.**

Si ricorda che sono da considerarsi come rifiuti speciali i residui derivanti da lavorazioni industriali, attività agricole, artigianali, commerciali e di servizi che per qualità o quantità non siano dichiarati assimilabili ai rifiuti urbani.

Lo smaltimento degli oli usati, dei rifiuti speciali e di quelli tossico-nocivi deve essere eseguito nel rispetto delle leggi vigenti.

8. DEMOLIZIONE DELLA MACCHINA

Le operazioni di smontaggio o demolizione devono essere eseguite da personale qualificato.

Per la demolizione della macchina seguire le prescrizioni imposte dalle leggi vigenti nel paese dell'utilizzatore.

Scollegare la macchina dall'impianto elettrico e pneumatico.

Eliminare eventuali interfacciamenti della macchina con altre macchine, verificando accuratamente che non vengano resi inattivi gli interfacciamenti delle macchine rimaste in attività.

Svuotare serbatoi e riduttori contenenti olio di lubrificazione e stoccarlo secondo quanto previsto dalla legge.

Procedere allo smontaggio dei singoli componenti della macchina raggruppandoli secondo la loro composizione. La macchina è formata essenzialmente da componenti in acciaio e plastico.

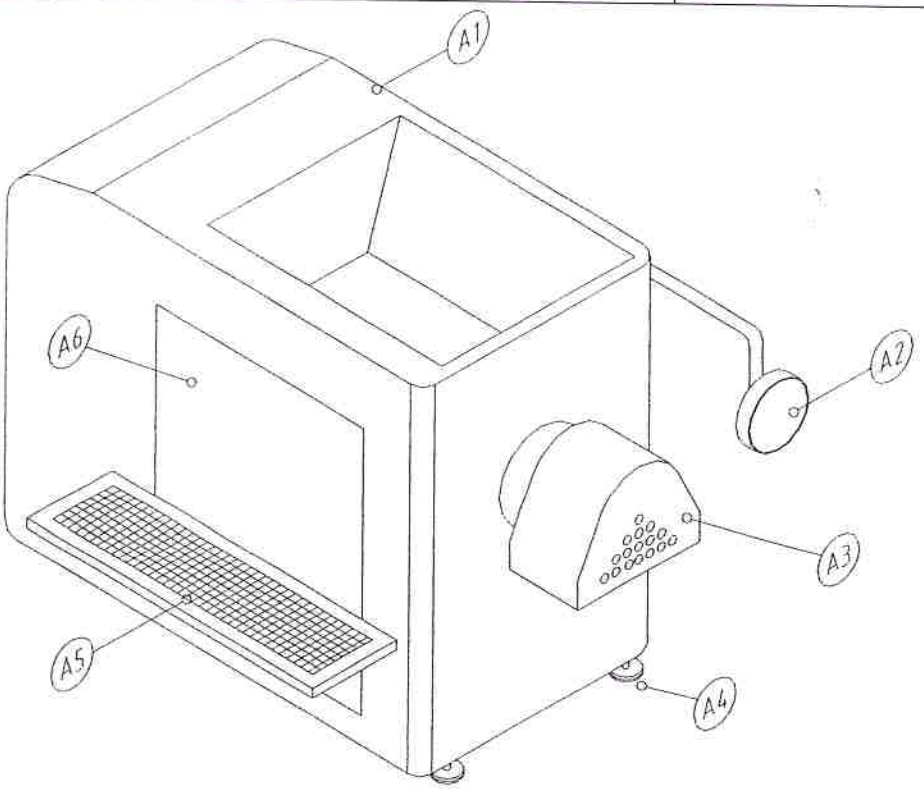
Procedere infine alla rottamazione secondo le disposizioni di legge vigenti nel paese dell'utilizzatore.

Osservare attentamente in tutte le fasi di demolizione le avvertenze sulla sicurezza riportate nel presente manuale.

9. Tavole ricambi

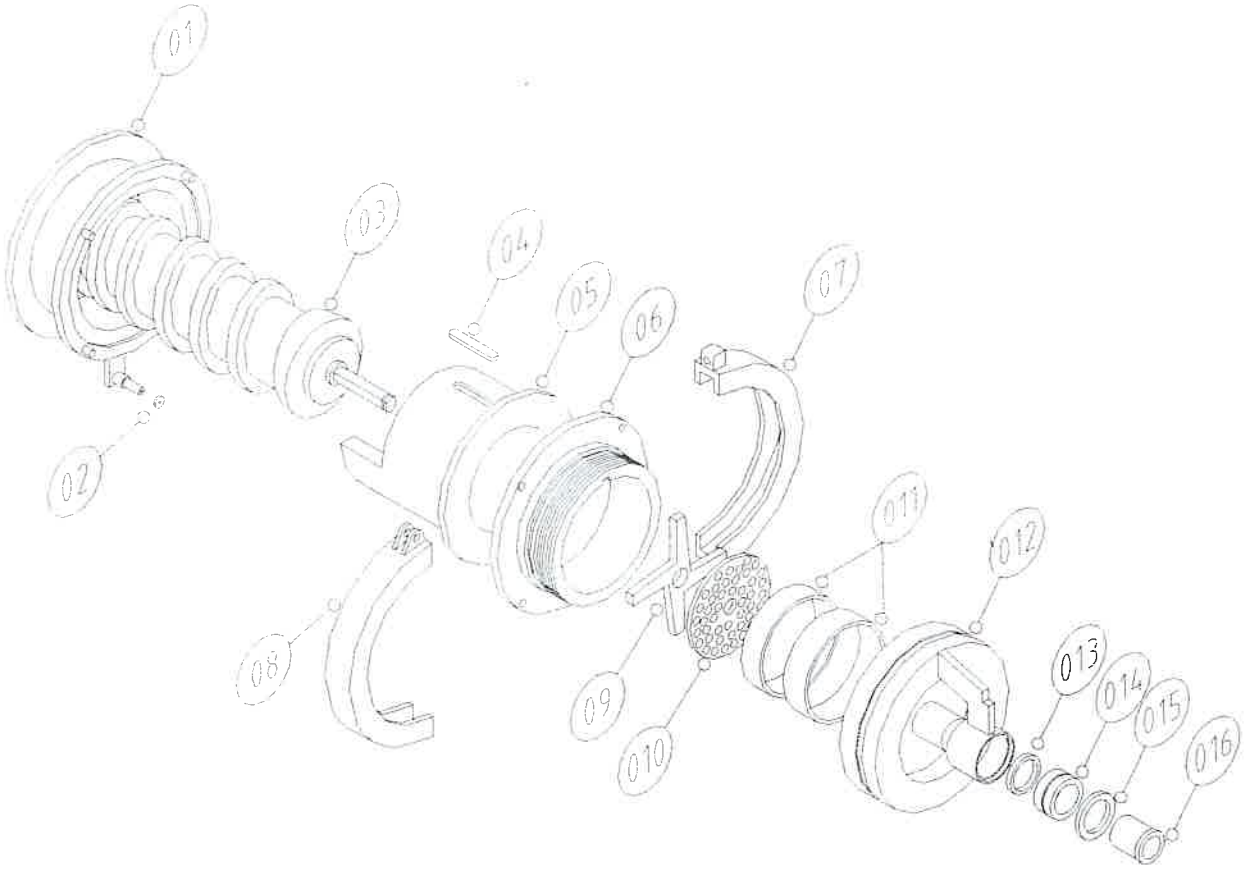
Per richiedere i pezzi di ricambio fare riferimento alle seguenti tavole.
Per ordinare il materiale contattare la Velati spedendo un fax o telefonando e riferire il tipo della macchina di cui si è in possesso, la tavola, il numero di riferimento e se è possibile il codice del particolare.

Gruppo	Tavola	Disegno
Particolari generici	A	01



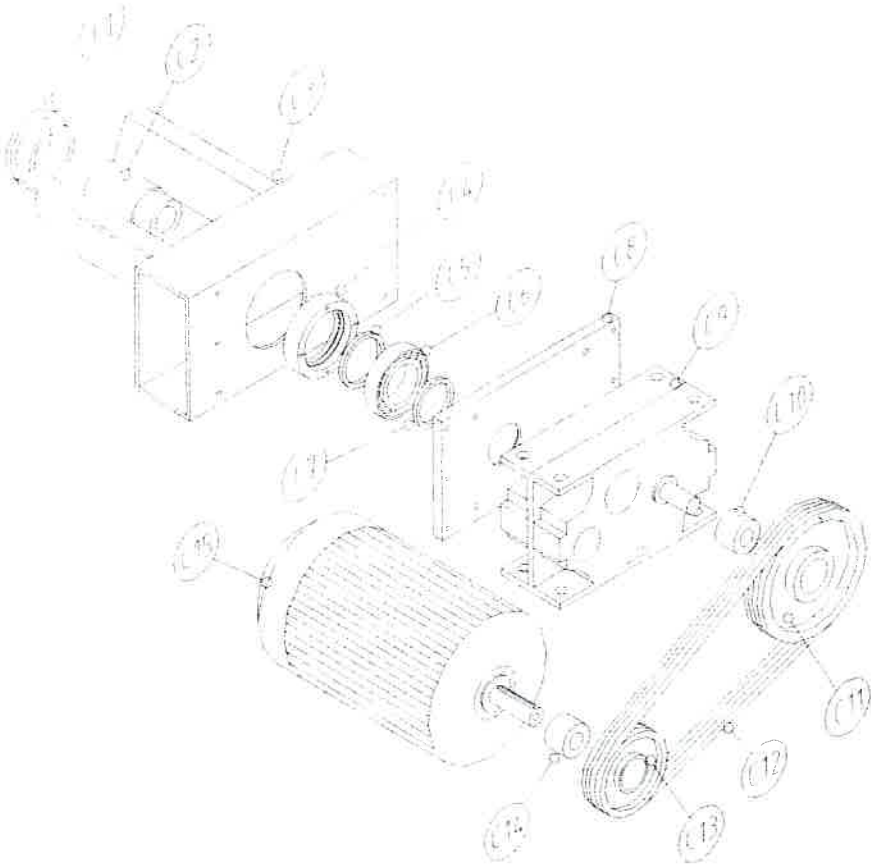
POS.	DENOMINAZIONE	CODICE	Q.tà	PREZZO CAD.
A1	Cofano	Z1BB0102001--	1	
A2	Pannello comando	Vedi schema el.		
A3	Cuffia riparo bocca	Vedi Tav. D		
A4	Piedini M30	912115030150I	6	
A5	Pedana	Vedi Tav. G		
A6	Portina laterale	Z1BB0103002--	2	
	Basamento	Z1BB0101001--	1	
	Portina posteriore	Z1BB0103000--	1	

Gruppo	Tavola	Disegno
Bocca	B	01



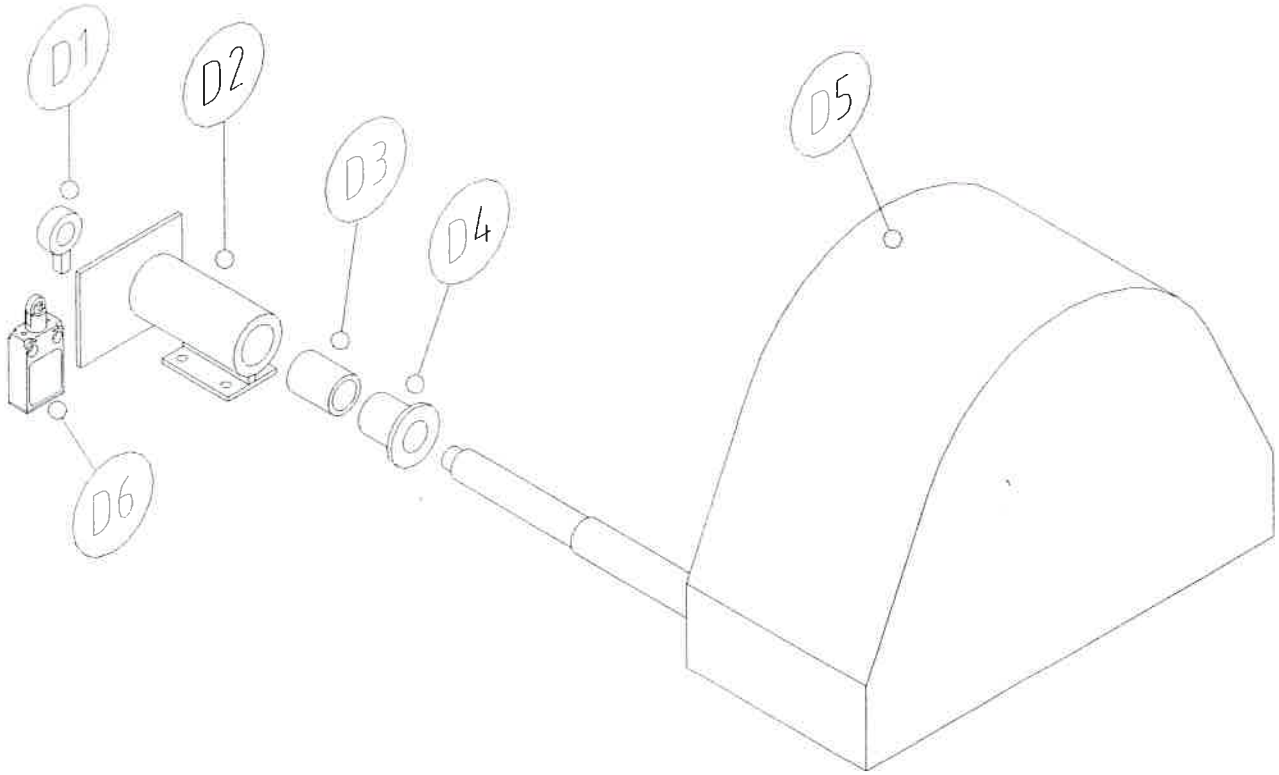
POS.	DENOMINAZIONE	CODICE	Q.tà	PREZZO CAD.
B1	Bocca	EBOC05H0001--	1	
B2	Rondella	ERON05H0001--	1	
B3	Elica con spirale	EELI01D0002--	1	
B4	Chiavetta 11x25x150		1	
B5	Canotto rigato	ECRI05H0001--	1	
B6	Tronchetto filettato bocca	ETFB05H0001--	1	
B7	Anello di fermo	EANL05H0002--	1	
B8	Anello di fermo	EANL05H0001--	1	
B9	Coltello		1	
B10	Piastra D. 300		1	
B11	Distanziali D. 300		2	
B12	Ghiera	EGHI05H0001-A	1	
B13	Anello di tenuta albero 81x100x13.5		1	
B14	Cuscinetto a rullini SKF – NA 6916		1	
B15	Anello di tenuta albero 86x120x12		1	
B16	Bussola ghiera	EBUS05H0002--	1	

Gruppo	Tavola	Disegno
Alimentazione	C	01



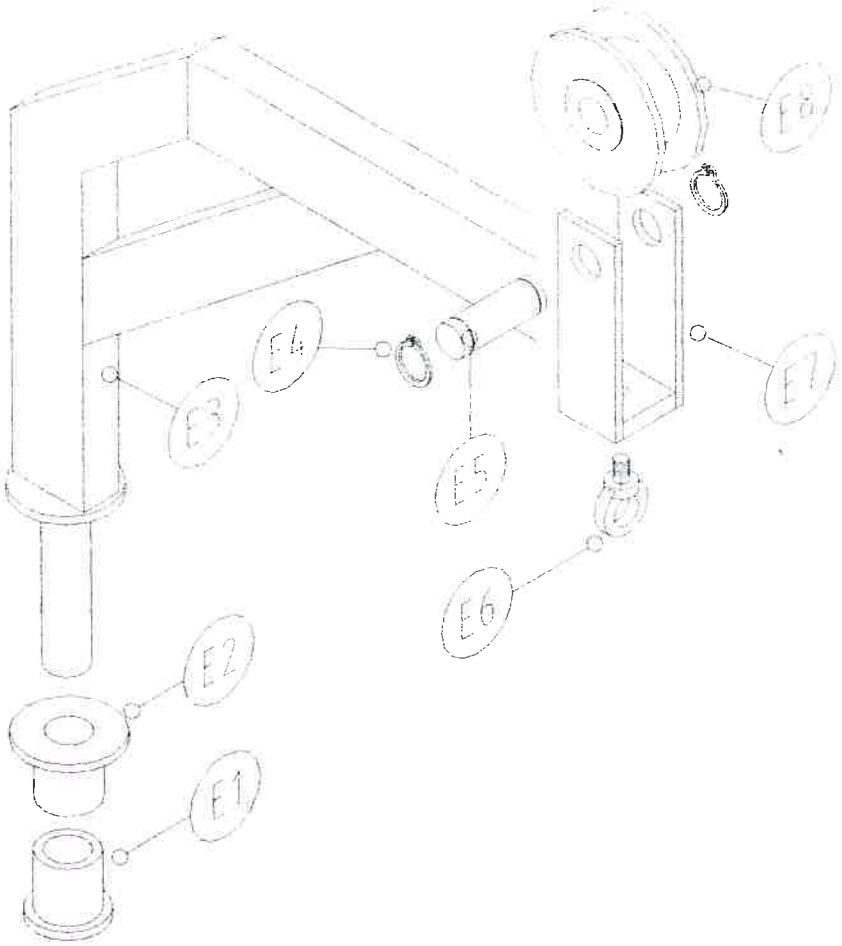
POS.	DENOMINAZIONE	CODICE	Q.tà	PREZZO CAD.
C1	Bussola prisma	EBUS01G0001--	1	
C2	Giunto con quadro femmina	EGIU03B0001--	1	
C3	Prisma	EPRI16D0001--	1	
C4	Flangia porta cuscinetto	EFLA03F0001--	1	
C5	Anello di tenuta 160x190x15	GMIM16019015A	1	
C6	Cuscinetto a rulli induriti SKF 30232		1	
C7	Anello di tenuta 180x210x15	GMIM18021015A	1	
C8	Piastra riduttore prisma	EPST03F0001--	1	
C9	Riduttore RAP 100 rap. 1:100 B3 N	ERIDB1A01A1--	1	
C10	Distanziale puleggia riduttore L.=10	EDIS03F0001--	1	
C11	Puleggia SPC-C 6 gole con bussola	EPUL03F0001--	1	
C12	Cinghia SPC-C L.= 3030	CIN3030SPC	6	
C13	Puleggia SPC-C 6 gole con bussola	EPUL04F0001--	1	
C14	Distanziale puleggia motore L.=20	EDIS04F0001--	1	
C15	Motore 4 poli 110 KW B3	AMOTA1102C-B1	1	

Gruppo	Tavola	Disegno
Cuffia riparo bocca	D	01



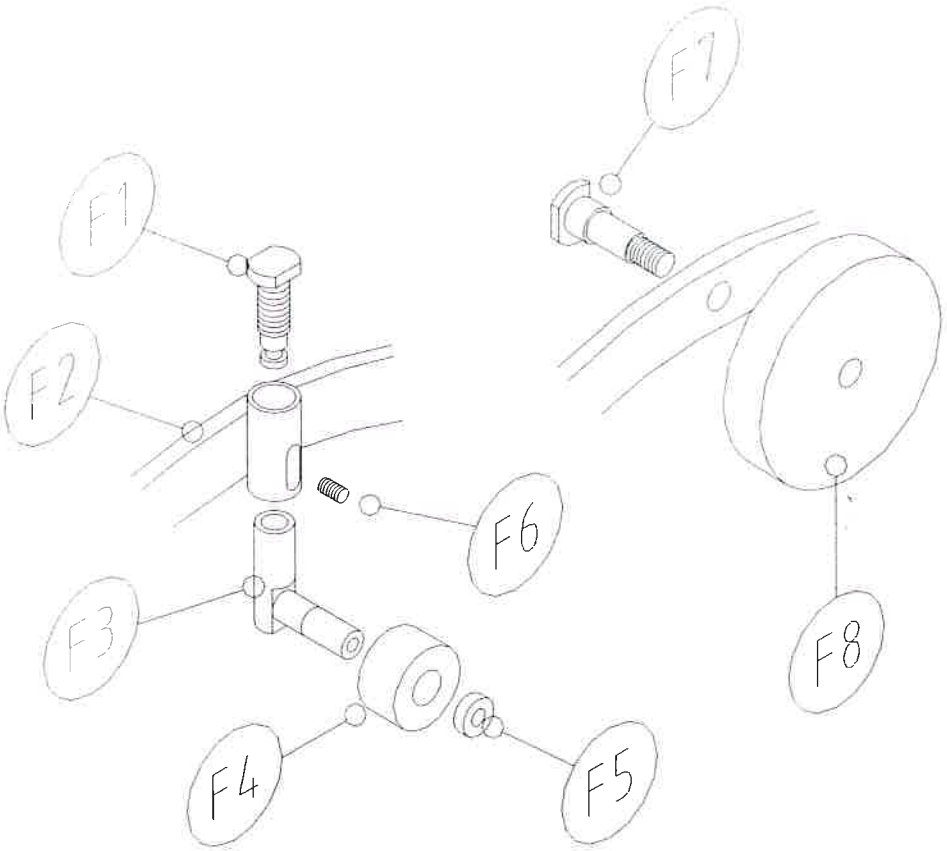
POS.	DENOMINAZIONE	CODICE	Q.tà	PREZZO CAD.
D1	Camma per rotazione cuffia	ECAM05L0001--	1	
D2	Cannotto per rotazione cuffia	ECAN05L0001--	1	
D3	Bussola post. cannotto cuffia	EBUS05G0001--	1	
D4	Bussola ant. cannotto cuffia	EBUS05G0002--	1	
D5	Cuffia riparo bocca	Z1BB0105001--	1	
D6	Finecorsa Telemecanique XCMA1025	FINXCMA1025	1	

Gruppo	Tavola	Disegno
Paranco	E	01



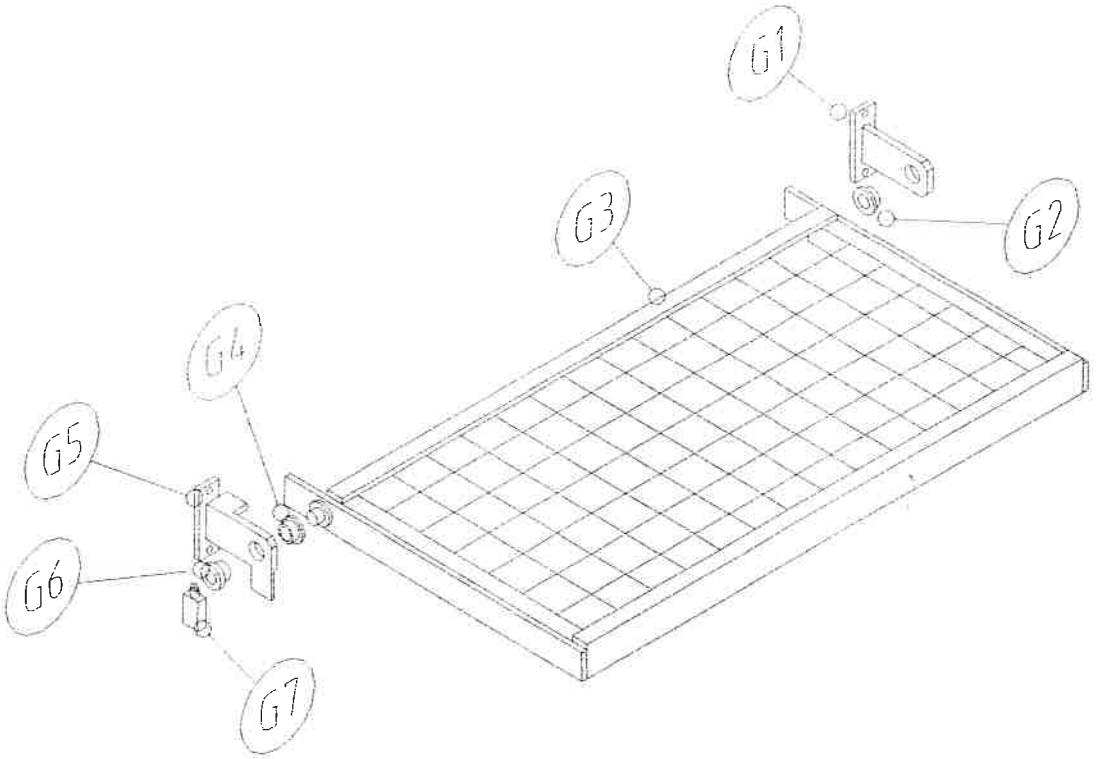
POS.	DENOMINAZIONE	CODICE	Q.tà	PREZZO CAD.
E1	Bussola inferiore rotazione paranco	EBUS01G0006--	1	
E2	Bussola superiore rotazione paranco	EBUS01G0005--	1	
E3	Braccio per paranco	Z1BB0118001--	1	
E4	Anello elastico di arresto Ø38	745U38A	4	
E5	Perno per sostegno paranco	EPER01I0001--	2	
E6	Golfare per paranco	EGOL01I0001--	2	
E7	Staffa per paranco	Z1BB0117007--	2	
E8	Rotella per paranco	EROT01I0001--	2	
	Paranco CF005-5X15 Kito Corp	PARANCO500KG	2	

Gruppo	Tavola	Disegno
Anello sostegno ghiera	F	01



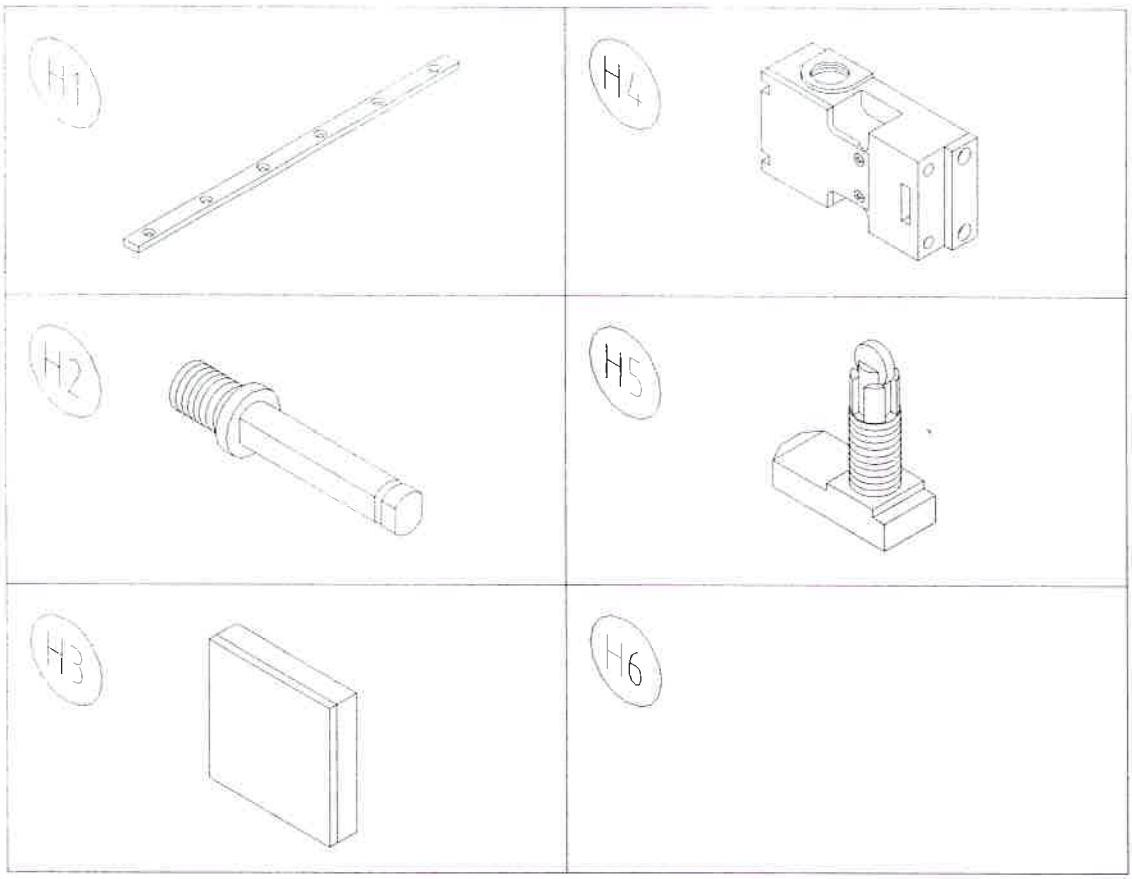
POS.	DENOMINAZIONE	CODICE	Q.tà	PREZZO CAD.
F1	Perno bloccaggio rotella regolabile	EPER05I0001--	2	
F2	Anello sostegno ghiera	EANL05I0001--	1	
F3	Blocchetto porta ruota regolabile	EBLO05I0001--	2	
F4	Rotella per blocchetto regolabile	EROT05I0001--	2	
F5	Rondella piana A6	6592U6A	2	
F6	Grano M6x10	5927U610A1	2	
F7	Perno rotella fissa	EPER05I0002--	2	
F8	Rotella sostegno ghiera	EROT05I0002--	2	

Gruppo	Tavola	Disegno
Pedana	G	01



POS.	DENOMINAZIONE	CODICE	Q.tà	PREZZO CAD.
G1	Staffa pedana	ESTA24I0002--	1	
G2	Bussola pedana	EBUS24G0001--	1	
G3	Pedana		1	
G4	Bussola pedana	EBUS24G0001--	1	
G5	Staffa pedana	ESTA24I0003--	1	
G6	Camma per pedana	ECAM24L0001--	1	
G7	Finecorsa pedana Telemec. XCMA1025	FINXCMA1025	1	

Gruppo	Tavola	Disegno
Altri particolari	H	01



POS.	DENOMINAZIONE	CODICE	Q.tà	PREZZO CAD.
H1	Raschiatore prisma	ERAS01D0001--	1	
H2	Perno anteriore porta piastre	EPPC01E0001--	1	
H3	Quadro di potenza elettrico	Vedi schema elet.	1	
H4	Finecorsa a baionetta SCHMERSAL AZ 16 zvrk per portine Chiave per finecorsa a baionetta	FINAZ16ZVRK FINAZ15/16-B1	3 3	
H5	Finecorsa per girello	FIN837323	2	