

Maskiner til kødbearbejdning

Brugsanvisning

for

KØDHAKKEMASKINER



af modellerne

C/E 22 – C/E 32



Tillykke med valget af en maskine fra



SIDEN 1945 HAR FABRIKKEN LEVERET DE HØJESTE KVALITETSSTANDARDER, DE BEDSTE MATERIALER, DE MEST NØJAGTIGE, PÅLIDELIGE MASKINER OG MAKSIMAL YDELSE AF DE LEVNESMIDDELPRODUKTER, DER BLIVER FREMSTILLET.



Producerer:

UDSTYR TIL RESTAURANTER OG STORDRIFT

Kaffemøller, osterivere, kødhakkemaskiner / osterivere, kartoffelskrællere, grønsagshakkere og mozarellaskærere.

BARUDSTYR

Iskværne, multi-brugs-maskiner til barer, citruspressere, doserende kaffemøller, toasters, rivere, blendere og miksere.

KØDBEHANDLINGS UDSTYR

Kødhakkemaskiner, kødhakkemaskiner til frosset kød, selvfødende hakkemaskiner, automatiske burgerformere, båndsave, manuelle pølsemaskiner, hakkere og vakuum pakkemaskiner.

SKÆREMASKINER

Køds-skærere, skinkes-skærere.

Dette dokument er i henhold til loven fortroligt, og det er FORBUDT at kopiere det eller overgive det til tredjemand uden særlig tilladelse fra Ia Minerva. Maskinerne kan være i en opdateringsproces og kan derfor fremvise detaljer, der ikke er vist her, men det hindrer ikke anvendelsen af denne brugsanvisning

MASKINERNE FØLGER REGLERNE FOR



Beskrivelse af maskinen

Producent: la Minerva di Chiodini Mario s.r.l.

Model: C/E 22 – C/E 32

Serie nummer: E

Produktionsår:

Anvendelse: Se kapitlet Generel anvendelse – almindelig sikkerhed

Arbejdsområde: Se kapitlet Arbejdsområde – almindelige sikkerhedsadvarsler

GENERELLE RETNINGSLINIER OG SENERE ÆNDRINGER:

Maskinedirektiver: 89/392/EEC

Elektromagnetisk sammenlignelighed: 89/336/EEC

Lavspænding: 73/23/EEC

Materialer i kontakt med fødevarer: 89/109/EEC

Forbedring af sikkerheden, beskyttelse af de ansatte og hygiejne på arbejdspladsen: 89/391/EEC, 89/654/EEC, 89/655/EEC, 89/656/EEC, 90/269/EEC, 90/270/EEC, 90/394/EEC, 90/679/EEC

HACCP: 93/43/EEC og 96/3/EEC

Ved beskrivelse af indholdet i denne brugsanvisning, anerkender jeg mit personlige ansvar af, at den ovennævnte maskine er certificeret og følger kravene til de ovennævnte direktiver.


di Chiodini Mario s.r.l.

L'AMMINISTRATORE UNICO
FRANCA CHIODINI

Indholdsfortegnelse

Indholdsfortegnelse	5
Generelle retningslinier	6
Advarselssignaler	6
Tekniske Detaljer	7
Anbefalet brug	7
Tilbehør	7
Rumtemperatur og fugtighed	7
Fabrikant	7
Kundeservice	7
Transport, installation og ødelæggelse	7
Pakning og transport	7
Opbevaring	8
Modtagelse	8
Flytning af maskinen	8
Installation	8
Første rengøring	8
Jordforbindelse	9
Opstart	9
Ødelæggelse	9
Brug af Maskinen	10
Produktion	10
Rengøring og vedligeholdelse	11
Periodisk kontrol	12
Teknisk kort – C/E 22	13
Teknisk kort – C/E 32	14
Elektrisk Diagram C/E 22 – C/E 32	15
Reserve dele C/E 22	16
Reserve dele C/E 32	17

Generelle retningslinier



Arbejder, der kan være farlige for dem der betjener maskinen, er vist med symbolet ovenfor.

Al rutine- og særlige vedligeholdelsesarbejder må kun udføres af fagfolk, der af os er autoriseret til dette.

I henhold til direktivet CE 89/392 og senere revisioner af dette, er det beskrevet, at en "OPERATØR" er en person, der installerer, betjener, justerer, servicere, reparerer og transporterer maskinen.

Brugsanvisningen er en integreret del af maskinen og skal følge maskinen i hele dens levetid indtil den bliver destrueret.

Vi anbefaler, at du læser denne brugsanvisning omhyggeligt igennem før enhver installation, brug eller vedligeholdelse gennemføres. Alle, der betjener maskinen skal kende indholdet af denne brugsanvisning.

Brugeren skal være omhyggeligt instrueret før maskinen tages i brug.

Videregiv denne brugsanvisning til alle brugere eller kommende ejere af maskinen.

La Minerva s.r.l. kan ikke gøres ansvarlig for personskader eller skader på selve maskinen, der er resultat af manglende viden eller ikke overholdelse af instruktionerne i denne brugsanvisning. Det samme gælder enhver ændring eller modifikation og ved anvendelse af ikke autoriserede reservedele.



Operatørens sikkerhed

Før maskinen tages i brug skal operatøren være fuldstændig klar over placeringen og brugen af knapperne og kende maskinens arbejdsmåde, som beskrevet i denne brugsanvisning.

Lav aldrig om på sikkerhedsanordningerne.

Fjern aldrig beskyttelse og sikkerhed. Dette gælder især for dem, der er installeret ved kødets påfyldningsbeholder.

Rør aldrig ved det elektriske system.

Slå altid strømmen fra før enhver rengøring, service eller vedligeholdelse.

Brug af maskinen i omgivelser med en eksplosiv atmosfære er forbudt.

Arbejdspositionen er foran start & stopknapperne.

Gå aldrig nær maskinen med løst hår, løst tøj, armbånd, kæder, ringe, slips osv. for at undgå at de bliver viklet ind i maskinens bevægelige dele.

Operatøren bør som en konsekvens heraf bære klæder, der er beregnet til arbejdet og de omgivelser, det foregår i.

Hold altid arbejdspladsen fri for olierester.

Rummet, hvor maskinen installeres, må ikke have mørke områder, blændende lys eller andre optiske effekter forårsaget af belysningssystemet.



Mekaniske og elektriske problemer:

Vær sikker på at spændingen på kontakten svarer til den spænding maskinen kræver (se label).

Enhver modifikation af maskinen skal godkendes af producenten. Brug aldrig en højtryksrens til rengøring af maskinen.

Advarsel: Spændingen inde i maskinen er 400V eller 230V!

Brug altid originale reservedele, der sikrer en perfekt drift og sikkerhed for maskinen.

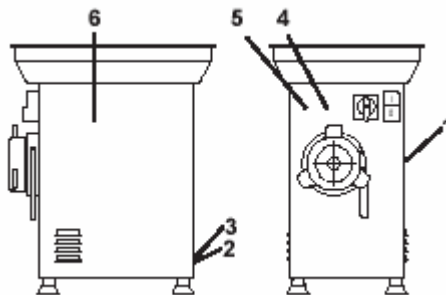
Det elektriske kabel skal checkes jævnligt og omhyggeligt. Et slidt kabel eller et kabel, der er i mindre end perfekt tilstand, er altid en alvorlig elektrisk fare.

Advarselssignaler

På maskinen er der anbragt et antal opløselige klæbere (det gælder dog ikke nr. 1 og 2)



De må udskiftes, når de klæbere, der er leveret med maskinen bliver vanskelige at læse. Læs disse klæbere før maskinen startes. (de følgende tegninger beskriver deres placering)





5



6

- Firebladet kniv (Enterprise) eller trebladet kniv (Unger). Se side 10
- Snegl
- Sneglehus
- Snegludtrækker



Følg altid instruktionerne for den rigtige brug af tilbehøret.

Rumtemperatur og fugtighed

Maskinen arbejder bedst indenfor følgende rumtemperaturer og fugtighed:

Temperatur mellem +5° C og +45 °C

Fugtighed mellem 30 % og 90 %

Tekniske Detaljer

Anbefalet brug

Kødhakkemaskinen er designet til og bygget med det formål at kunne hakke alle former for kødstykker og uden indhold af ben.

Minimumstemperaturen af det kød, der skal hakkes skal være + 1° C.

Bliver du nødt til at hakke frossent kød, skal den maksimale størrelse af kødstykkerne være 20 x 40 millimeter.

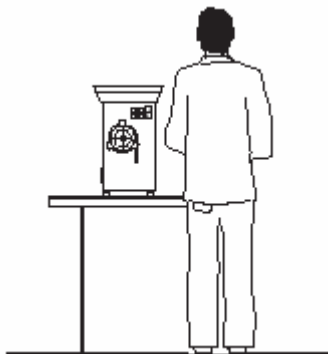


Enhver brug ud over den anbefalede er ikke tilladt og kan være farlig for maskinen og for operatøren.

Brug kun de medfølgende tilbehørsdele.

Maskinen må kun benyttes af én operatør.

Når maskinen betjenes, skal operatøren stå foran start- og stop knapperne.



Tilbehør

Maskinen leveres med det nødvendige værktøj og tilbehør som listet nedenfor. Det er tilstrækkeligt til alt arbejde, rengøring og vedligeholdelse:

- Fødepande
- Kødstopper
- Håndhjul
- Plade

Fabrikant

La Minerva®

Di Chiodini Mario s.r.l.

Via Massarenti, 221/5

40138 Bologna – Italien

Kundeservice

Vi anbefaler, at du tager kontakt til den forhandler, der solgte dig maskinen, for den service og det vedligeholdelsesarbejde der ikke er beskrevet i denne brugsanvisning.

Transport, installation og ødelæggelse



Informér alt personel, der er involveret i transport og installation af maskinen, om disse instruktioner:

Pakning og transport

Maskinen er pakket til transport i en papæske, hvorpå der er skrevet "ALTO" (op) og "FRAGILE" (skrøbelig).

Den indpakke maskine kan transporteres i hånden af en eller to personer, eller stablet med højst tre ovenpå hinanden på en trækvogn.

Opbevaring

Maskinen skal opbevares i sin kasse på et lukket sted. Maskinen skal løftes fra gulvet og lagres på træstykker eller tilsvarende. Temperaturen skal ligge mellem - 5°C og + 60°C, og fugtigheden skal være mellem 30% og 90%.

Stil aldrig kassen på hovedet.

Kontroller altid "ALTO" (op) pilene, der er trykt på kassen. Stil aldrig mere end tre kasser ovenpå hinanden.

Når maskinen er taget ud af kassen, skal den stå på et solidt underlag og være dækket med en presenning.

Modtagelse

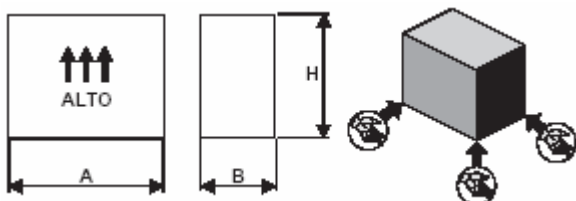
Pakningen er udført med egnede materialer og af kyndigt personel. Derfor forlader maskinen fabrikken i komplet og perfekt tilstand.

Varen transporteres på køberens risiko, selv når den leveres fragtfrit.

For at kunne kontrollere kvaliteten af transporten, selv om den er forsikret, følg disse anvisninger:

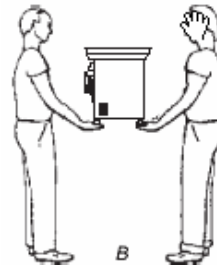
1. Når godset modtages, og før maskinen tages ud af kassen, kontroller om kassen er skadet. Hvis det er tilfældet: Accepter varen med forbehold og fotografer de synlige skader som bevismateriale.
2. Tag maskinen ud af kassen og sammenlign indholdet med pakkelisten.
3. Kontroller om maskinens komponenter er blevet skadet under transporten og bemærk, at speditøren skal underrettes pr. anbefalet brev inden 3 dage efter modtagelsen. Fotografisk bevismateriale vedlægges. FAX også denne information til la Minerva s.r.l. Efter udløbet af disse 3 dage, vil skadesanmeldelser ikke mere blive accepteret. Efter udløbet af 10 dage vil reklamationer heller ikke blive accepteret. Eventuelle stridigheder hører under Retten i Bolognas jurisdiktion (Italien).

Model	Dimensioner			Antal Kasser	Kasse. Netto-vægt Kg.
	A	B	H		
C/E 22	480	370	440	1	1,5
C/E 32	560	380	570	1	2,0



Flytning af maskinen

Når modellerne C/E 22 – C/E 32 først er taget ud af transportkasserne, skal maskinerne altid flyttes af to personer, som vist på tegning B.



Man skal være særlig opmærksom på, at ikke koordinerede bevægelser kan medføre at balancen eller grebet mistes med et muligt fald af maskinen og dermed skader på ting eller personer til følge.



På grund af vægten skal maskinen altid flyttes meget forsigtigt! Skulle den vise sig at være for tung, anvendes en vogn.

Installation

Maskinen skal placeres på et arbejdsbord med en højde på 70-90 cm over gulvet, og, om nødvendigt, bringes i vandret position ved hjælp af skruefødderne (nr. 1 foto C).

Der bør være mindst 30 cm fri plads hele vejen rundt om maskinen til rengøring og vedligeholdelsesarbejder.



Anbring maskinen på en solid og stabil base.

Første rengøring

Maskinen skal rengøres før brug.

Rengør de ydre overflader og de indre dele, der kommer i kontakt med produkterne, men kun med en våd svamp med lunkent vand og et neutralt rengøringsmiddel.

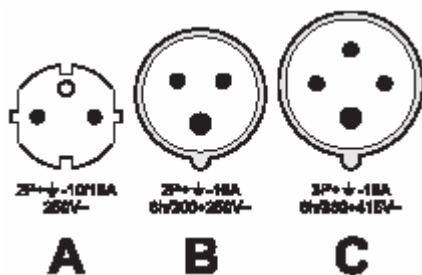
Jordforbindelse

Maskinen er i klasse 1 (CEI standard 64-8, der overholder CENELEC HD 384 harmoniserings dokumenterne) og er derfor udstyret med en hovedisolering og en jordtilslutning, der af køberen skal forbindes efter forskrifterne.



Kontroller og om nødvendigt juster jordforbindelsen på det sted hvor maskinen skal installeres.

Maskinen er udstyret med et stik til forbindelse med hovedafbryderen.
De typer stik, der anvendes, er vist herunder



Opstart

For at brugeren kan vælge den rigtige overstrømsbeskyttelse (Art.7.2.1 EN 600204-1), indeholder de elektriske diagrammer alle nødvendige data for valg af type, egenskaber og normal strømstyrke.

Start maskinen ved at dreje veksleretteren til position I og derefter trykke på startknappen (foto E nr. 109).

Kontroller, når maskinen er startet, at knivene drejer i pilens retning. (foto D nr. 1). Knivene er synlige gennem hullerne i pladen (foto D nr. 2). Hvis det ikke er tilfældet skal – for en trefaset motor – den sorte og brune ledning byttes om i det elektriske stik, uden at den gul-grønne jordledning skifter position.

For at standse maskinen trykker man på den røde knap (Foto E nr. 110)

Ødelæggelse

Maskinen er bygget af forskellige materialer. Tabellen på næste side lister de væsentlige materialer der er anvendt, inddelt efter maskintype, for at bortskaffelsen kan gøres korrekt.

Se også reservedelslisterne bagest i hæftet.
De forskellige materialetyper må sendes til de rigtige steder for affaldsbehandling. Efterlad aldrig smøreolien fra gearkassen i miljøet. I alle tilfælde skal man følge lovene i det land, hvor maskinen er installeret.

Materialer	C/E 22 – C/E 32
Al-Si Legering	1/1- 22 - 28
Støbejern G 25	
Al-Si Stål 304	1-2-2/1-3-3/1-4-4/1-5-5/1-6-6/1-7-11-13-21-26-35
Legeret stål	
Hastighedsstål	
Sejhærdningsstål	4-4/1-25-27
Jern (Fe 37B)	
Gummi	15-16-24
Plastik	9-10-12-37
Bakelit	
Lejer	
Bronzelejer	26/1
Elektriske kabler	29-31-38-39
Motorer	30-34
Smøreolie	



D



E

Brug af Maskinen



For at betjene maskinen sikkert, skal operatøren stå i den arbejds- og kontrol-position som beskrevet på side 7

Produktion

Maskinen er forsynet med et stik, der skal forbindes til hovedafbryderen.



Før opstart fjernes løsthængende halskæder, armbånd, slips, løse halstørklæder og langt hår bindes op.

Hakkemaskinens hoved og dets komponenter skal adskilles og rengøres efter brug, og de skal først samles, når arbejdet startes igen. Billederne på denne side beskriver de mulige kombinationer af hovedet, fremstillet til de forskellige egenskaber ved det hakkede produkt, man ønsker at opnå.

- **Enterprise**
- **Unger S3**
- **Unger S5**
- **Unger S5** (i S3 versionen)

Da hakkemaskinens hoved adskilles hver dag, kan det være nyttigt at vægten af de forskellige modeller, der er til rådighed:

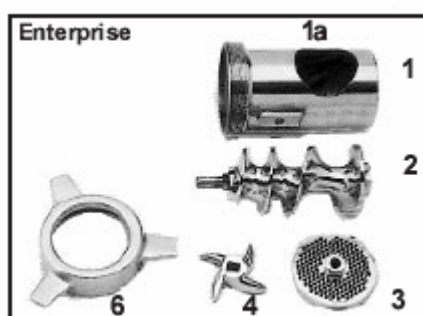
ENTERPRISE 22: 4,2 Kg.
 ENTERPRISE 32: 6,9 Kg.
 UNGER S3 22: 4,5 Kg.
 UNGER S3 32: 8,4 Kg.
 UNGER S5 22: 5,4 Kg.
 UNGER S5 32 8,5 Kg.

Hovedets bestanddele

- | | |
|--------------|-------------------------|
| 1. Sneglehus | 5. Afstandsring for S3 |
| 2. Snegl | 5/1 Afstandsring for S5 |
| 3. Plader | 6. Håndhjul |
| 4. Knive | |

For at samle hovedets forskellige komponenter, følg rækkefølgen på de følgende sider:

- Drej håndtaget (foto G nr. 16) opad mod uret.
 - Indsæt sneglehuset (foto F nr. 1) med hullet opad.
 - For at låse huset drejes håndtaget (foto G nr. 16) til en lodret position. Hvis håndtaget ikke kan nå denne position, er huset ikke rigtigt indsat
 - Brug ikke kræfter, men gentag proceduren. Check at huset og dets sæde er perfekt rengjort. Kødrester forhindrer den rigtige indsætning af huset og lukning af håndtag 16. Det medfører en nedslidning af sneglen og sneglehuset og en fare for bakterieinfektion af kødet.
 - Indsæt sneglen (foto F nr. 2) ved at holde den i tappen. Drej den nu ind i sneglehuset til sneglen går i indgreb med tappen i sneglehusets bund. (foto F nr. 1)
 - Indsæt pladen/pladerne og kniven/knivene til de enkelte versioner (Enterprise, Unger S3, Unger S5) og check samtidig at den skarpe side af knivene vender udad (foto H)
 - Unger sættet S5 version S3 adskiller sig fra Unger serierne 5 ved at mangle plade 3/1 (eller 3/2), kniven 4/1 er ikke monteret og ringen 5 må erstattes af den tykkere ring 5/1.
 - Skru nu håndhjulet (foto F nr. 6) på med et let fingertryk for at undgå at det skrues for fast. **Kniven skal blot glide og ikke skrabe mod pladen.**
- Disse dele skal altid behandles med forsigtighed, de må ikke falde på gulvet.





H

G

Anbring kødskubberen i indførselshullet (foto I nr.9).

Forbind det elektriske stik til hovedafbryderen.

! **Begynd aldrig med at hakke kødet før hovedet er blevet monteret i henhold til instrukserne ovenfor. Vær sikker på at skrueøret er rigtigt låst (håndtaget er drejet fra lodret position og ned (foto O nr. 16).** Start maskinen ved at dreje veksleretteren til position I og trykke på startknappen (foto L nr. 109). Start arbejdet ved at komme kødstykker ned i fødependen. Før dem med den ene hånd frem mod indførselshullet og med den anden hånd presses de nedad ved hjælp af kødskubberen. Det hakkede kød vil komme ud af det forreste hoved og falde ned i panden til hakket kød.

! **Brug kun den kødskubber, der er leveret med maskinen.**

Drej veksleretteren til position II for at få knivene til rotere i den modsatte retning og tryk derefter på startknappen (foto L nr. 109). Denne mulighed bruges hvis mængden af hakket kød ikke flyder jævnt på grund af tilstedeværelsen af fremmedlegemer så som benstumper eller lignende, der forhindrer kødet i komme frem.

! **Lad den kun løbe baglæns nogle sekunder. Så stop den.**

Hvis maskinen efter genstart ikke fungerer rigtigt, må maskinen slukkes og kødmassen indvendig fjernes fuldstændigt. Herefter fortsættes som nævnt under rengøring (se senere denne side).

! Efter endt brug standses motoren ved at trykke på den røde stopknop (foto L nr. 110)

! Af sikkerhedsgrunde, brug aldrig plader med huller med en diameter ≥ 8 mm eller med ovale huller.



I

L

Rengøring og vedligeholdelse

Følg venligst forskrifterne i Direktiverne 93/43/EEC og 96/3/EEC (HACCP)

! Før alle rengørings- og vedligeholdelsesarbejder skal stikket være trukket ud af hovedafbryderen. Sneglehuset og dets sæde må tages ud og dagligt rengøres udvendig og indvendig med lunkent vand tilsat et neutralt rengøringsmiddel. **Brug aldrig en højtryksrensers, men kun en fugtig klud. Lad aldrig delene ligge i vand.**

Rengøring

Rengør maskinen dagligt efter brug.

! **Lad aldrig kød ligge i fødependen når kødhakning er gennemført.**

! **Brug kun neutrale rengøringsmidler** (af og til kan denatureret sprit anvendes). Vær især opmærksom på de dele af maskinen, der kommer i kontakt med produkterne.

! **Afbryd altid forbindelsen til strømforsyningen**

Vask alle enkeltdele i lunkent rindende vand indtil de er helt rene. Efterlad dem aldrig liggende i vand. For at rengøre pladerne anbefaler vi at du banker dem mod en tyk gennemvædet svamp. Fuldstændig rengøring af delene under rindende vand og tør dem.

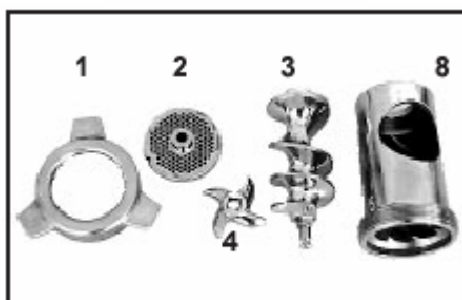
Rengør ydersiden af maskinen med en våd svamp. Det er vigtigt at der ikke trænger vand ind gennem ventilationsåbningerne.



Brug aldrig en direkte vandstråle.



M



N



O

Kødrester, støv eller andet kan samle sig under maskinen.

Rengør omhyggeligt med en våd svamp. Hvis det bliver nødvendigt anvend et langt tyndt værktøj eller løft maskinen en anelse.

De rengjorte dele skal først samles, når maskinen skal tages i brug igen (se side 10)

Periodisk kontrol

Check pladen (foto N nr. 2) og kniven (foto N nr.4) for revner og slitage.

Pladen og kniven skal udskiftes, når summen af tykkelsen af begge dele er reduceret med 3 mm sammenlignet med de oprindelige værdier (i Enterprise versionen):

22 plade + kniv - 20 mm
32 plade + kniv - 23 mm

Erstat begge dele.

Kniven og pladen skal altid kunne arbejde sammen

For Unger serien skal alle øvrige plader og skiver også udskiftes.

Teknisk kort – C/E 22

Model:

C/E 22

Fabrikationsår :



Serienummer:



Tekniske specifikationer:

Maskinens støjudvikling:

Akustisk trykniveau A

Max. niveau af målt øjeblikkeligt akustisk tryk C.

Akustisk styrkeniveau

dB (A)

dB (A)

dB (A)

Tilslutningsmåde med stik (se side 9). Af kunden

A B C

Nettovægt:

Trefaset

31,5 kg

Enkeltfaset

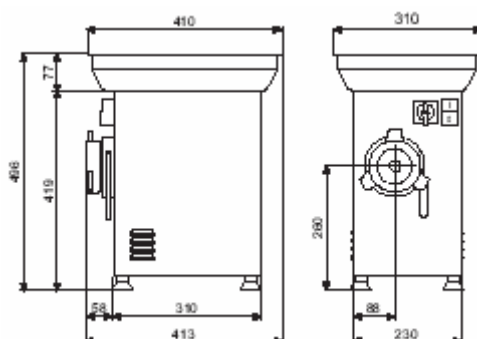
32,5 kg

Tilslutningsdata for strøm og motor.

Spænding volt	Antal faser	Frekvens Hz	Ydelse		Hastighed O/min.	Strømforbrug A	
			kW	HK		Nom.	Max.
400	3	50	1,13	1,5	1430	2,9	14,5
230	1	50	0,9	1,2	1380	5,64	13

Spænding volt	Kondensator µF	Service type	Isolerings faktor	Spændingsfaktor COSφ
400	-	S3 30%	F	0,759
230	30	S3 30 %	F	0,988

Dimensioner (se afbildning)



Teknisk kort – C/E 32

Model:

C/E 32

Fabrikationsår :



Serienummer:



Tekniske specifikationer:

Maskinens støj udvikling:

Akustisk trykniveau A

dB (A)

Max. niveau af målt øjeblikkeligt akustisk tryk C.

dB (A)

Akustisk styrkeniveau

dB (A)

Tilslutningsmåde med stik (se side 9). Af kunden

A|B|C

Nettovægt:

Trefaset

46,2 kg

Enkeltfaset

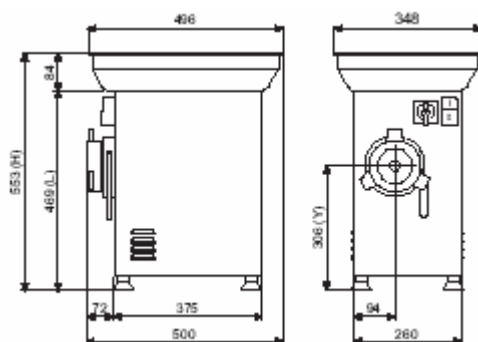
48 kg

Tilslutningsdata for strøm og motor:

Spænding volt	Antal faser	Frekvens Hz	Ydelse		Hastighed O/min.	Strømforbrug A	
			kW	HK		Nom.	Max.
400	3	50	2,2	3	1450	5,5	22
230	1	50	2,2	3	1400	17,5	50

Spænding volt	Kondensator µF	Service type	Isolerings faktor	Spændingsfaktor COSφ
400	-	S3 30 %	F	0,81
230	30	S3 30 %	F	0,9

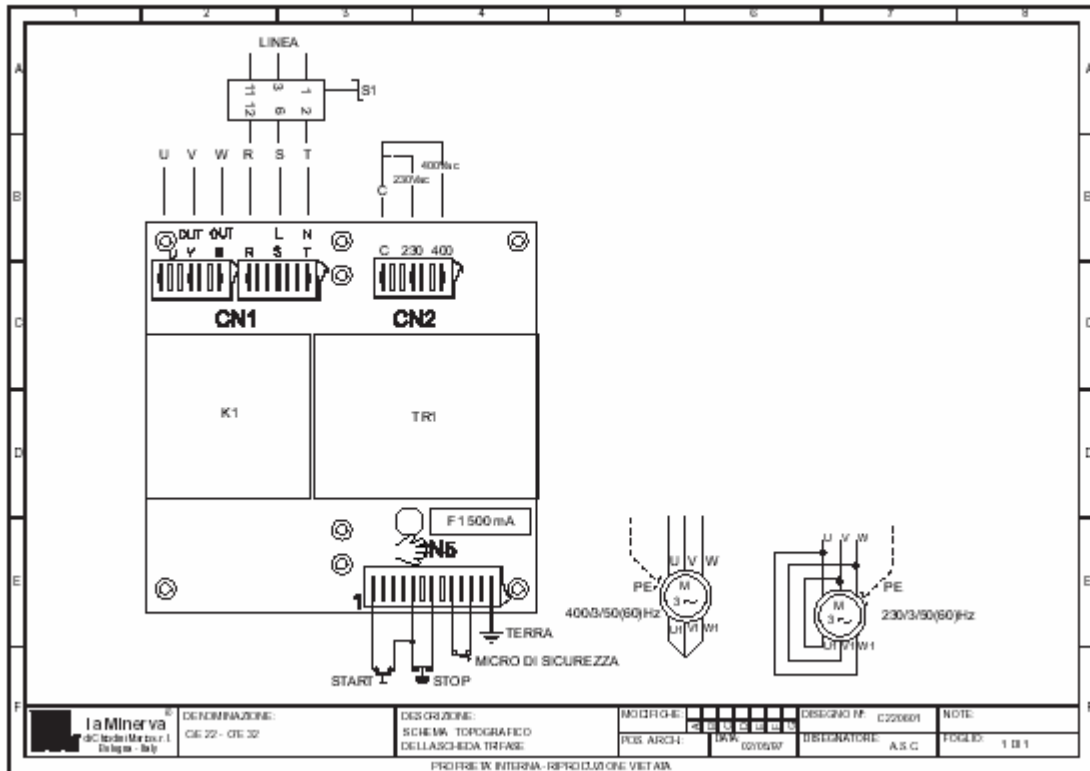
Dimensioner (se afbildning)



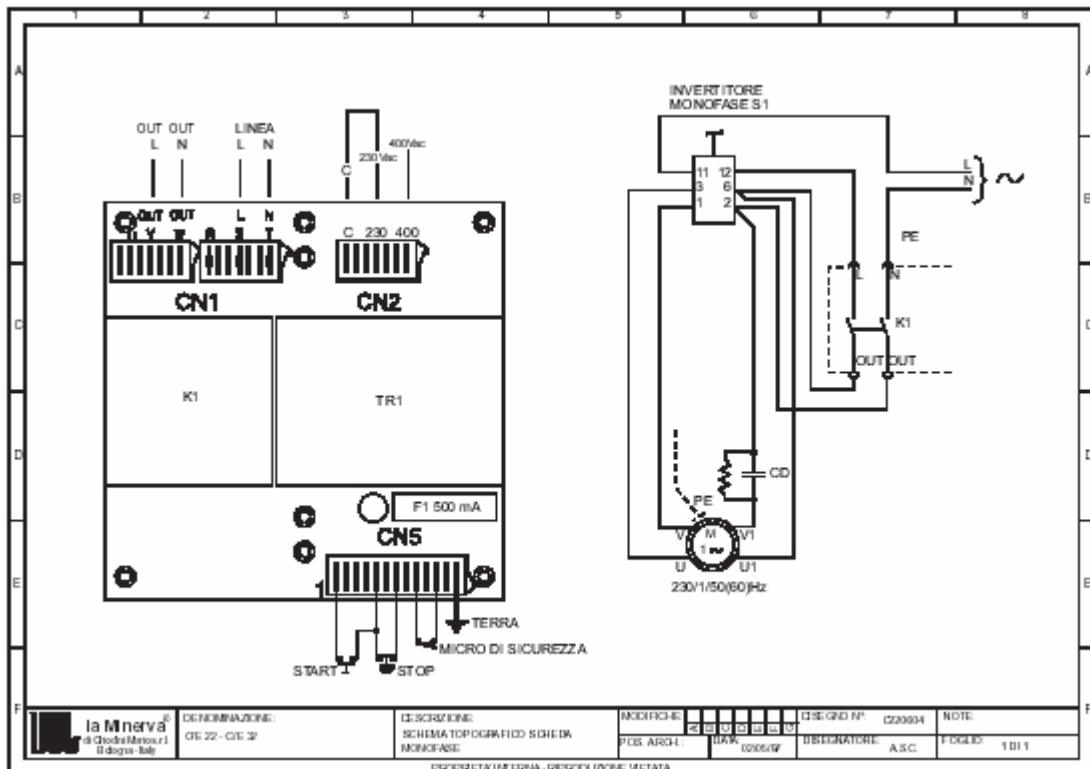
	400/3	230/1
H	553	593
L	469	509
Y	306	346

Elektrisk Diagram C/E 22 – C/E 32

De følgende elektriske diagrammer gælder for alle typer maskiner, der er beskrevet i denne brugsanvisning
Layout af kort C220604



Layout af kort C220605

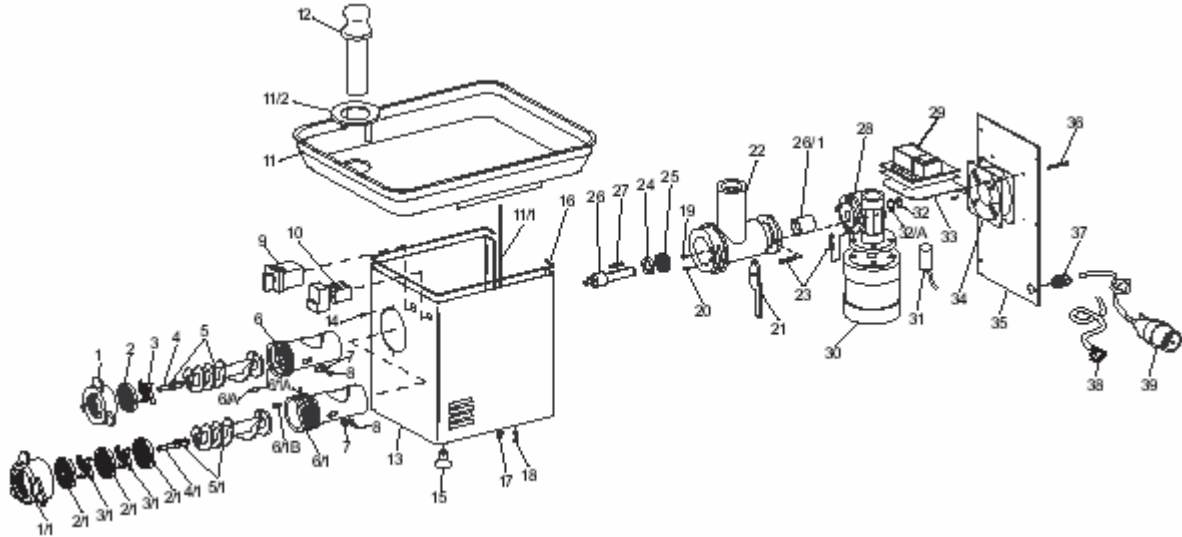


Reserve dele C/E 22



Brug kun originale Reserve dele. Vent ikke med at skifte dem ud til de er helt udslidt.

Kødhakkemaskine C/E 22



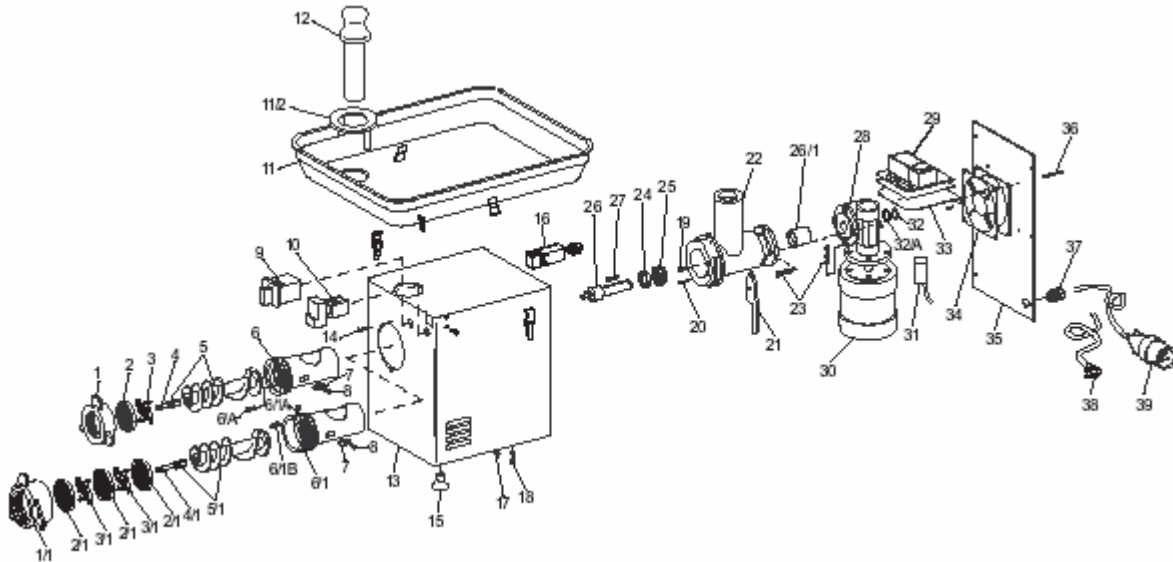
Ref.	kode	Beskrivelse	Ref.	Kode	Beskrivelse
1	80200015	Håndhjul 22 blank rustfrit stål	20	20700595	Forkromet stål kugle Ø4 type RB
1/1	80200020	Trekantet håndhjul 22 aluminium	21	8022A200	Fikseringshåndtag rustfrit stål C-22-R
4	82000220	Drejetap 22 stål ent. nich	22	8022A310	Påfylder C/22 med akselleje
4	82000221	Drejetap 22 rustfrit stål ent. Pall	24	20723650	O-ring med lab. Parabv. 36*50*7c/21-332
4/1	82000223	Drejetap 22 rustfrit stål U3 blank	25	20705125	Aksialtrykleje
5	80200031	Snegl 22 rustfrit stål med bolt	26	816022A5	Skrueaksel rustfrit stål C/22R
5/1	80200030	Snegl 22 støbejern med bolt	26/1	20551125	Akselleje bronze 25*35*25
5/1	80200033	Snegl rustfrit stål med bolt ung. 3	27	20500201	Indfaldet klap C40 U6604 8x7x80
6	8022A080	Sneglehus 22EC støbejern	28	21590107	Transformer
6	8022A085	Sneglehus 22EC rustfrit stål komplet	29	20900065	Printplade 1,5 HP C/15-16 C/E650
6/1	8022A086	Sneglehus 22EC ung.5 rustfri komplet	30	21570345	Motor C/22 400/3/50
6/A	22800110	Styretap 8/12/22 5x15 tempereret	30	21571D47	Motor C/22 230/1/50
6/1B	80200088	Klap rustfrit stål 22 UNG 3	31	20902545	Kondensator 25 µF 450V
7	20500220	Klap rustfrit stål 12-22-32 MD 99	32	20480025	Yderste ring i kugleleje U7435 Ø25
9	20801608	Omstiller 1608	33	8022A521	Printkortramme rustfrit stål C/22 L.M.
9	20801600	Dobbelt afbryder 16/2750	34	2091R115	Ventilator
10	20803401	Multifunktionsknap	37	20861014	PRSSCV PG13, 5PLMMD U AMPL NERO
12	23000287	Kødskubber plast TC/22 48X115	38	21005326	Kabel komplet neopren 3G1,5
15	23000200	Gummifod + stift M8 C/670-80	39	21005123	Kabel komplet neopren 4G1
20	20602515	Fjeder rustfrit stål frmb. C/22R			

Reserve dele C/E 32



Brug kun originale Reserve dele. Vent ikke med at skifte dem ud til de er helt udslidt.

Kødhakkemaskine C/E 32



Ref.	Kode	Beskrivelse	Ref.	Kode	Beskrivelse
1	80210015	Håndhjul 32 blankt rustfrit stål	20	20602515	Fjeder rustfrit stål frmb. C/22R
1/1	80210021	Trekantet håndhjul 32 aluminium	20	20700595	Forkromet stål kugle Ø4 type RB
4	82000320	Drejetap 32 stål ent. Nich.	21	8022A200	Fikseringshåndtag rustfrit stål C/22-R
4	82000321	Drejetap 32 rustfrit stål ent. pall.	22	8032A310	Påfylder C/32 med akselleje
4/1	82000325	Drejetap 32 rustfrit stål U5 blank	24	20723650	O-ring med lab. Parapv.36*50*7
5	80210031	Snegl 32 rustfrit stål med bolt	25	20705125	Aksialtrykleje
5	80210030	Snegl 32 støbejern med bolt	26	816032A5	Skruer aksel rustfrit stål C/32R
5/1	80210035	Snegl rustfrit stål med bolt ung. 5	26/1	20551125	Akselleje bronze 25*35*25
6	8032A080	Sneglehus 32EC støbejern sabb+nip.	27	20500198	Indfaldet klap C40 U6604 8*7*60
6	8032A085	Sneglehus 32EC rustfrit stål komplet	28	21590105	Transformer
6/1	8032A087	Sneglehus 32EC ung.5 rustfrit stål	29	20900065	Printplade spr. 1,5 HP c/15-16 C/E650
6/A	22800100	Styretap 32 5,5*16 tempereret	30	2157L376	Motor C/32 HP3 S3 P4 400350
6/1B	80210088	Klap rustfrit stål fermastr. 32 ung. 5	30	21571D80	Motor C/32 HP3 S3 P4 230150
7	20500220	Klap rustfrit stål 12-22-32 md. 99	31	20905045	Kondensator 50 µF 450V
9	20801608	Omstiller trif. 1608	32	20480025	Yderste ring i kugleleje U7435 Ø25
10	20803401	Multifunktionsknap 1/0 C/CAPP.	33	8022A521	Printkortramme rustfrit stål C/22 L.M.
11/2	83320099	Afskærmningsring ø 163 c/321	34	2091R115	Ventilator
12	23000292	Kødskubber plast lmnr tc/2248*115	37	20861014	PRSSCV PG13, SPLMMD U AMPL
15	23000200	Gummifod + stift M8 C/670-80	38	21005340	Kabel komplet neopren 3G 2,5
16	20800865	Hovedafbryder	39	21005430	Kabel komplet neopren 4G 1,5

