

# ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ І ТЕХНІЧНОГО ОБСЛУГОВУВАННЯ



**МАШИНА:**

**РОЗКАТКА ДЛЯ ПІЦИ DSA310 – DSA420**



## ДЕКЛАРАЦІЯ

Відповідно до Положення з низької напруги **ЕЕС 2006/95**, Нормативом **ЕЕС 2004/108** (електромагнітної сумісності), Положення **ЕЕС 2006/42** (машини), Положення **ЕЕС 2002/95 (Rohs)**, в редакції **1935/2004** (матеріали, що знаходяться в контактi з їжею).

ТИП МАШИНИ : Машина: розкатка для піци

ТОРГОВА МАРКА : ItPizza

ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ : DSA310 – DSA420

ВИРОБНИК : ItPizza S.R.L.

АДРЕСА : Via Valcunsat, 1  
33072 Casarsa della Delizia PN,  
Italy

ТЕЛЕФОН : +39 0434 85010

ТЕЛЕФАКС : +39 0434 85010

Використовувалася наступна нормативна документація та технічні визначення (позначення) відповідно до правил безпеки, що діють на території ЕЕС:

Законодавчі нормативи та інша нормативна документація:

EN 60335-1 EN 60335-2-64  
EN 61000-2-3 EN 61000-5-3  
EN 55014.1

Додаткова інформація

Як виробник та/або уповноважений представник Компанії в рамках **ЕЕС**, я заявляю з повною відповідальністю, що машини відповідають вищезазначеним законам.

Valvasone (PN)  
12/09/2006

Dus Sergio  
Президент

## **ВИПУСК: 2010**

Виробник не повинен повідомляти про будь-які зміни, які він вважає за потрібне вносити надалі в конструкцію машини.

Усі права на цей документ захищено. Не допускається внесення до нього будь-яких змін так само як відтворення – повне або часткове – без попередньої згоди виробника.

## **ПЕРЕДМОВА**

Даний посібник із експлуатації призначений для виконання робіт з встановлення, експлуатації та обслуговування машин для розкочування піци, що дозволяє користувачеві працювати з апаратом оптимальним чином.

Важливо, щоб інструкція з експлуатації зберігалася у хорошому стані. Вона має постійно залишатися з машиною; при її продажу Посібник з експлуатації обов'язково передається новому користувачеві

Посібник з експлуатації складається з:

- Розділів;
- Параграфів;
- Приміток.

Посібник з експлуатації поділено на наступні розділи:

### **РОЗДІЛ 1:**

*Основна інформація.*

### **РОЗДІЛ 2:**

*Установка.*

### **РОЗДІЛ 3:**

*Функціонування.*

### **РОЗДІЛ 4:**

*Використання.*

### **РОЗДІЛ 5:**

*Регулювання.*

### **РОЗДІЛ 6:**

*Технічне обслуговування.*

### **РОЗДІЛ 7:**

*Утилізація машини.*

### **РОЗДІЛ 8:**

*Постпродажний сервіс.*

## **РОЗДІЛ 1**

### **ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ**

#### **1.1**

#### **Гарантія**

Встановлений Виробником гарантійний термін експлуатації – один рік з дня продажу машини користувачеві. Ця дата у вигляді штампеля проставляється у гарантійному талоні у день продажу.

Гарантії поширюються на вузли та деталі, визнані дефектними з вини Виробника. При цьому гарантійні зобов'язання не поширюються на електричні вузли та деталі, а також частини машини, схильні до природного зносу. Протягом усього гарантійного терміну гарантійні вузли та деталі замінюються та обслуговуються фахівцями на нашому підприємстві безкоштовно, але лише на умовах **ex factory** (самовивіз).

З гарантійних зобов'язань виключаються витрати, пов'язані з доставкою та роботами.

Гарантії втрачають чинність, якщо дефекти стали наслідком транспортування, неправильно проведеного або неефективного обслуговування, дій непідготовлених операторів, пошкодження або ремонтних робіт, проведених неуповноваженим на те персоналом, недотримання інструкцій, що містяться в цьому Посібнику з експлуатації.

Виключено будь-яке відшкодування виробником витрат, пов'язаних з прямими або непрямими несправностями, якщо такі несправності з'явилися під час простою машини з таких причин: поломка, очікування ремонту або неподання апарату.

#### **1.2**

#### **Характеристики машини.**

Машини для розкочування піци виготовляються **виключно для роботи з харчовими продуктами** з метою виробництва тіста для хлібобулочних та кондитерських виробів, спрощення створення коржів для піци, хліба, здобних булочок, тістечок (тощо) та підтримання незмінності рецептури тесту.

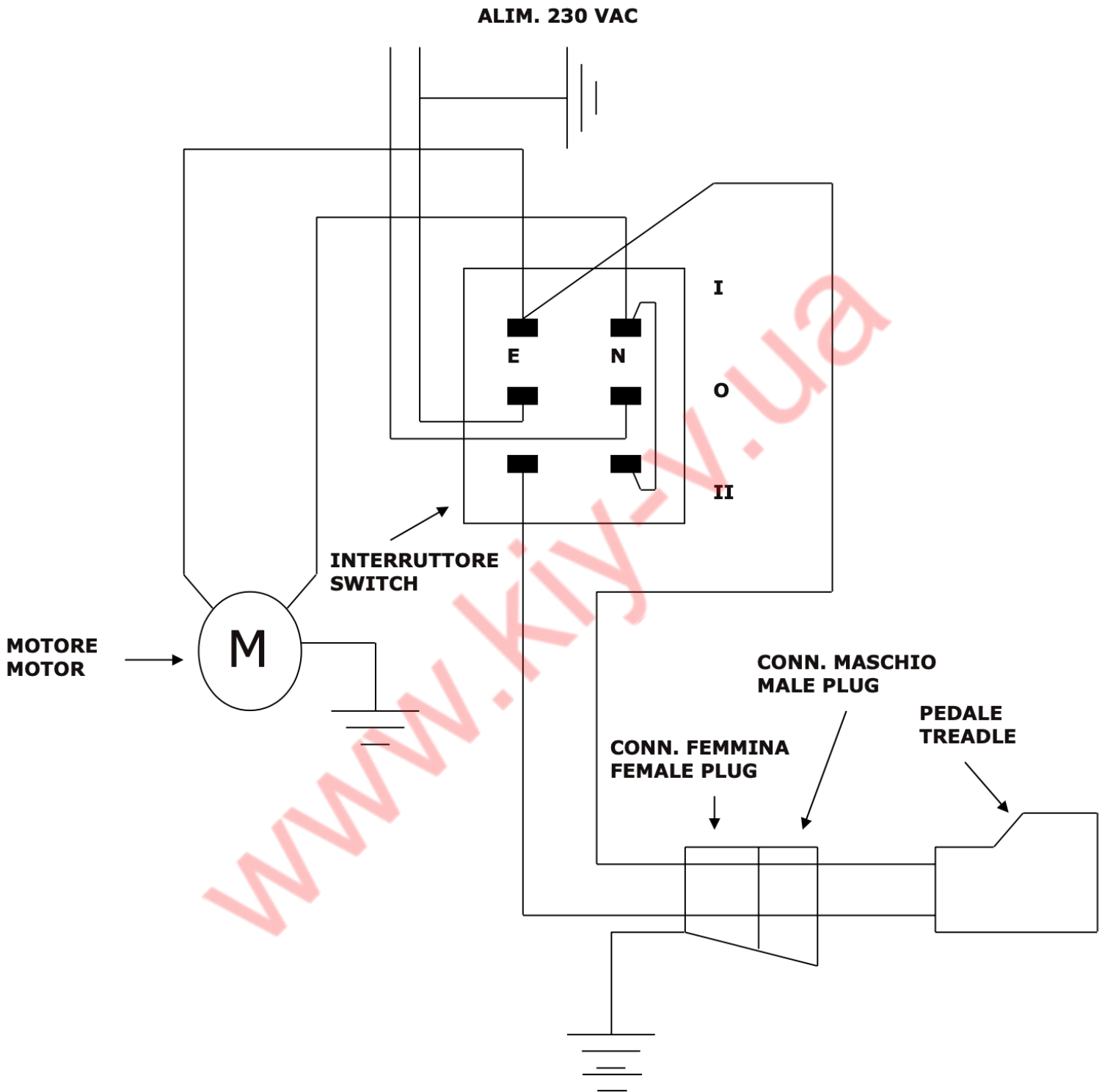
Кожна машина для розкочування складається з наступних основних вузлів: сталевому корпусу, двох секцій валків з приводними ременями та запобіжними кришками, електродвигуна, невеликого вагового дозатора, двох похилих лотків та педалі (для ноги) **пуску-зупинки** машини, підключеної до головного вимикача.

### 1.3

#### Основні технічні характеристики

Опис	Одиниця виміру	DSA310	DSA420
Габарити машини	см	44x 36,5 x 54,5	55 x 36,5x75
Вага нетто	кг	27	38
Температура функціонування	°C	+ 15 - +45	
Вага тіста	гр	80 - 210	210 - 700
Діаметр піци	см	14 - 29	26 - 40
Електричне живлення/напруга	В (змінний струм)	230 ( 1 Ph + N + T ) 50 Hz	
Поглинаюча потужність	W	250	375
Потужність двигуна	W	240	370

1.4  
Електрична схема



ALIM.230 VAC – живлення 230 В, змінний струм  
MOTOR – двигун,  
SWITCH – вимикач,  
FEMALE PLUG – сполучне гніздо  
MALE PLUG – штепсельна вилка  
TREADLE - педаль

### **1.5 Відомості про шуми, вироблені машиною.**

Рівень добре відчутного акустичного тиску А, що вимірюється на аналогічній машині, стійкий і не перевищує 70 дБ (А).

### **1.6 Загальні вказівки щодо безпечної роботи з машиною.**

Незважаючи на те, що машина створювалася відповідно до правил техніки безпеки, розроблених для електротехнічної, механічної та гігієнічної сфер, вона, тим не менш, може стати джерелом підвищеної небезпеки у разі, якщо:

- її експлуатація має місце за умов, відмінних від запропонованих виробником;
- внесення змін до її конструкції та, зокрема, у функціонування захисних пристроїв;
- ігнорування положень інструкцій щодо встановлення, функціонування, експлуатації, обслуговування.

### **ВАЖЛИВО**

Установку машини та її обслуговування необхідно проводити силами кваліфікованих фахівців, уповноважених виробником, який не несе відповідальності за будь-які помилки, допущені під час встановлення чи обслуговування.

### **1.7 Приписи техніки безпеки.**

### **ВАЖЛИВО**

Перед початком роботи з машиною уважно прочитайте інструкції.

### **УВАГА**

Щоб уникнути виникнення небезпечних ситуацій та/або отримання травм внаслідок ураження електричним струмом, впливу механічних частин машини, що рухаються, пожежі або порушення гігієнічних вимог необхідно скрупульозно дотримуватися приписів техніки безпеки.

- Утримуйте в порядку своє робоче місце. Безладдя – причина нещасних випадків.
- Враховуйте умови довкілля. Не працюйте з машиною в надто вологому або погано освітленому приміщенні поблизу місць зберігання горючих рідин або газу.
- Не допускайте до машини дітей та сторонніх осіб. Не дозволяйте їм перебувати поруч із працюючим апаратом, так само як і в робочій зоні.
- Експлуатуйте машину тільки при відповідній її технічній можливості напруги мережного електроживлення. Експлуатація обладнання за нормальних умов дає найкращі результати.
- Перед роботою з машиною одягайте відповідний одяг. Не надягайте одяг вільного крою; виключіть присутність на руках кілець, браслетів та інших прикрас: це може призвести до серйозних травм через наявність в апараті рухливих деталей. На ноги надягайте взуття, яке не допускає прослизання підшви. В гігієнічних цілях і з міркувань безпеки зберіть волосся на голові в пучок і заколіть (зв'яжіть) його ззаду (на потилиці); надягайте захисні рукавиці.
- Захист шнура електроживлення. Не тягніть за шнур для виймання розетки. Не розміщуйте шнур поблизу джерел високої температури, гострих предметів, води або розчинників.

- Не допускайте нестійкого стану машини. При установці знайдіть для апарата місце, яке якнайкраще підходило б для надійного і стійкого його положення.
- Будьте максимально зосередженими. Під час роботи з машиною не відволікайтеся!
- Виймайте вилку з розетки. Щоразу, коли обладнання простоє, перед чищенням, обслуговуванням та переміщенням знеструмлюйте його вказаним чином.
- Під час роботи з машиною не застосовуйте електричні подовжувачі.
- Переконайтесь у справному стані машини. Перед роботою з машиною ретельно перевірте працездатність усіх запобіжних та захисних пристроїв. Переконайтесь, що рухомі частини не застопорені; що вузли та деталі апарату не пошкоджені; що всі агрегати машини встановлені та налаштовані правильно; і всі умови, які здатні вплинути на нормальну роботу обладнання, знаходяться під контролем.
- Ремонт машини необхідно проводити силами лише кваліфікованих спеціалістів. Право ремонту апарату устаткування мають виключно підготовлені працівники. При цьому передбачається використання лише оригінальних запасних частин. Недотримання цих вимог може призвести до серйозних наслідків для користувача.

## РОЗДІЛ 2

### УСТАНОВКА

#### **2.1 Інструкції користувача.**

Приміщення, в яке передбачається встановити машину, має відповідати таким критеріям:

- бути сухим;
- мати джерела води та тепла, що знаходяться на безпечній відстані;
- бути добре вентильованим та освітленим (згідно з гігієнічними нормами та правилами техніки безпеки, що діють у країні установки).

Поверхня установки має бути горизонтальною; ніщо не повинно перешкоджати нормальній вентиляції машини.

#### **ВАЖЛИВО**

**У мережу електроживлення необхідно вбудувати автоматичний диференціальний вимикач, що відповідає характеристикам машини. Відстань між його нормально розімкненими контактами має становити щонайменше 3 мм.**

**Дуже важливою є наявність ефективної системи заземлення.**

**Переконайтесь у відповідності до електричних характеристик мережі значенням, наведеним у Таблиці 1.3 та у паспортній табличці, що знаходиться на задній панелі розкочування.**

#### **2.2 Способи установки.**

Машина поставляється у закритій упаковці. Після видалення двох кожухів, верхнього лотка та вивантаження самої машини виконайте наступні операції:

- встановіть обладнання у вибраному місці;
- зніміть захисні чохла; уникайте контактів із предметами обстановки, які здатні пошкодити поверхні.

## **ПРИМІТКА**

**Усі матеріали упаковки необхідно утилізувати відповідно до чинних законодавчих норм.**

### **2.3 Електричні підключення.**

Підключення машини до мережі електроживлення здійснюється за допомогою шнура з вилкою.

### **2.4 Розміщення машини.**

Машину слід встановлювати таким чином, щоб розетка мережевого живлення була на відстані прямої доступності, що виключало будь-які переміщення розкочування.

**Шнур живлення від машини до розетки повинен розташовуватись з деяким припуском – не повинен бути натягнутий! Не допускайте попадання шнура під обладнання.**

## **РОЗДІЛ 3**

### **ФУНКЦІОНУВАННЯ МАШИНИ**

#### **3.1 Органи управління**

Машина обладнана такими органами управління:

на підйомнику:

- кнопка пуска (1);
- кнопка зупинки (0);
- педаль (2).

#### **3.2 Перевірка функціонування**

Після підключення до електромережі машина готова до перевірки працездатності її функцій.

**Пуск:** натисніть кнопку (1). Машина запуститься.

**Стоп:** натисніть кнопку (0). Машина зупиниться.

**Запустіть машину в режимі холостого ходу, дайте попрацювати протягом хвилини. Переконайтеся у безвідмовності її роботи.**

## **РОЗДІЛ 4**

### **ВИКОРИСТАННЯ**

#### **4.1 Експлуатація машини.**

##### **Запуск**

Натисніть кнопку (1). На машині запускаються два валки. Апарат готовий до роботи.

Перед поміщенням в отвір верхньої захисної кришки невеликої кульки тіста (заготовки з тісті), що піднявся (протягом 6-8 годин, як мінімум), злегка обваленого в борошні, злегка стисніть його з боків з тим, щоб він безперешкодно зміг пройти через верхні валки.

На виході Ви побачите зменшення товщини тіста. Воно набуває овальної форми, потім, сповзаючи по ваговому дозатору, робить оборот на 90 градусів, після чого проходить під нижніми валками, на виході з яких маса набуває вже форми диска. Звичайно, форма виходить не ідеальна, проте її можна легко підправити кількома рухами рук.

### **Зупинка**

Натисніть кнопку (0).

### ***4.2. Застосування педалі.***

Педаль встановлюється лише на замовлення клієнта. Вона є зручною альтернативою кнопкам пуску і зупинки і дозволяє тримати машину під контролем протягом необмеженого часу.

Цей пристрій підключається до гнізда, що знаходиться на бічній стінці машини.

### **Пуск**

Після натискання кнопки (2) машина не запускається, але перебуває в режимі очікування. Після натискання на педаль валки починають рух; машина готова до роботи.

### **Зупинка**

Коли оператор знімає ногу з педалі, машина зупиняється.

## **Розділ 5.**

### **Регулювання.**

Проведення регулювань машини рекомендується через різні характеристики тіста, його маси, товщини, розмірів та форми диска. Тому процес регулювання апарату - це багато в чому експериментальний підхід до тих чи інших показників. Машина має функції регулювань усередненого розміру.

### ***5.1. Регулювання товщини.***

### **ВАЖЛИВО**

**Усі регулювання необхідно проводити на вимкненій машині.**

Можливості машини дозволяють отримувати тісто різної товщини. Для цього достатньо повернути ручку, а для розблокування валків потягнути важіль чорного кольору.

Товщина маси тіста регулюється обертанням ручки.:

- (-) за годинниковою стрілкою: **мінімальна товщина;**
- (+) проти годинникової стрілки: **максимальна товщина.**

Для досягнення найкращих результатів ми рекомендуємо поекспериментувати з налаштуваннями.

Наприклад:

Відстань між верхніми валками – 3,5 мм.

Відстань між нижніми валками – 2 мм.

### **ПРИМІТКА**

**Щоб уникнути ламкості маси тіста, пропускайте її через валки лише один раз.**

## **5.2. Регулювання форми.**

Для отримання необхідної форми диска слід переналаштувати чутливість вагового дозатора до змін ваги тесту з метою зміни її положення з вертикального на повністю горизонтальне перед подачею на нижні валки.

### **ПРИМІТКА**

**Переконайтеся, що ваговий дозатор у неробочому стані знаходиться у верхньому положенні.**

#### **5.2.2. Регулювання малої ваги**

Цей тип регулювання дозволяє змінювати швидкість обертання валків, отже, подачі тіста. Ослаблення стопорного гвинта призводить до зміни положення противаги та її чутливості залежно від положення одного з трьох отворів у малому ваговому дозаторі.

Наприклад:

##### **Максимальна чутливість:**

- положення противаги всередині отвору;
- Рекомендується для невеликих значень маси.

##### **Середня чутливість:**

- положення противаги в центральній частині отвору;
- Рекомендується для проміжних значень маси.

##### **Мінімальна чутливість:**

- положення противаги у зовнішній частині отвору;
- рекомендується для високих значень маси.

Після закінчення регулювання не забудьте заблокувати противагу, загорнувши гвинт.

## **РОЗДІЛ 6.**

### **Обслуговування машини**

#### **УВАГА**

**Перед початком будь-яких робіт з обслуговування або чищення повністю знеструмте обладнання.**

**У разі появи ознак несправності або при пошкодженні машини слід звернутися до представників компанії-виробника з проханням про надання кваліфікованої допомоги (див. РОЗДІЛ 8).**

#### **6.1. Чистка**

Чищення необхідно проводити щоразу після роботи з машиною. **При цьому важливо дотримуватися всіх норм, щоб запобігти поломки машини і забезпечити суворе виконання запропонованих гігієнічних правил.**

За допомогою щітки спочатку видаліть залишки борошна та тіста.

Розвантажте пружини, послабте кріплення скребків, потім переведіть настановні важелі в положення, при якому валки матимуть максимальний зазор між собою.

Машину і всі її вузли, деталі та зняті частини очищайте ретельно та обережно за допомогою губки або тканини, змоченої в розчині миючого засобу у теплій воді. Після закінчення миття для видалення залишків миючого засобу ретельно промийте всі деталі чистою водою.

Висушіть, застосовуючи для цього папір, що вбирає вологу, після чого продезінфікуйте спочатку поверхні, що контактують з тістом, а потім всю машину за допомогою чистої м'якої ганчірки, змоченої спеціальним дезінфектантом, призначеним для машин, що застосовуються в харчовій промисловості.

### **УВАГА**

**Не застосовуйте хімічні, абразивні та агресивні засоби для чищення. Категорично забороняється використання води, що подається під тиском, твердих предметів, таких як тонка спресована сталева стружка, металеві скребки, щітки і т.д., які здатні пошкодити поверхні та наразити гігієнічну безпеку обладнання.**

Монтаж знятих для чищення (мийки) частин слід проводити в наступному порядку: елементи скребків для тіста, пружини, лотки та потім запобіжні пристрої.

**Переконайтеся в правильному встановленні та надійному кріпленні всіх вузлів та деталей.**

### **6.2. Змазка валів і валиків, що розкочують.**

Вали та валки необхідно змащувати щороку. Зніміть запобіжні пристрої, похилу стіну, пружини та скребки для тіста. Викрутіть гвинти кріплення і зніміть спочатку задню панель, а потім стійки, валки та механічні з'єднання. Губкою, змоченою розчином харчового мийного засобу в теплій воді, акуратно очистіть усі перераховані деталі та вузли, ретельно промийте чистою водою і висушіть вологовбираючим папером. Змастіть вали і валки, що розкочують, і поверніть усі зняті вузли і деталі на місце, виконуючи операції зі складання в зворотному порядку.

### **6.4. Пошук та усунення несправностей.**

<b>Несправність</b>	<b>Причина</b>	<b>Можливе рішення</b>
Машина не запускається.	- Відсутнє мережне електроживлення.  -Активовано педальне керування	- Перевірте головний замикач, вилку та силовий шнур.  - Натисніть на педаль.

## **РОЗДІЛ 7.**

### **Утилізація обладнання**

При розбиранні та/або утилізації машини необхідно пам'ятати про те, що вузли та деталі, з яких складається обладнання, не становлять будь-якої небезпеки для навколишнього середовища.

З метою спрощення процесу утилізації матеріалів необхідно розділити електричні та термопластичні компоненти машини.

## РОЗДІЛ 8

### ПОСТПРОДАЖНИЙ СЕРВІС

#### 8.1

#### **Запасні частини**

Для замовлення запасних частин дивіться деталі та таблицю 1.

ItPizza s.r.l.  
Via Valcunsat, 1  
33072 Casarsa della Delizia PN,  
Italy

#### **Країни ЄЕС:**

Зв'яжіться з представниками компанії-виробника лише у місці продажу машини.

[www.kiyu-v.ua](http://www.kiyu-v.ua)

## 8.1.2

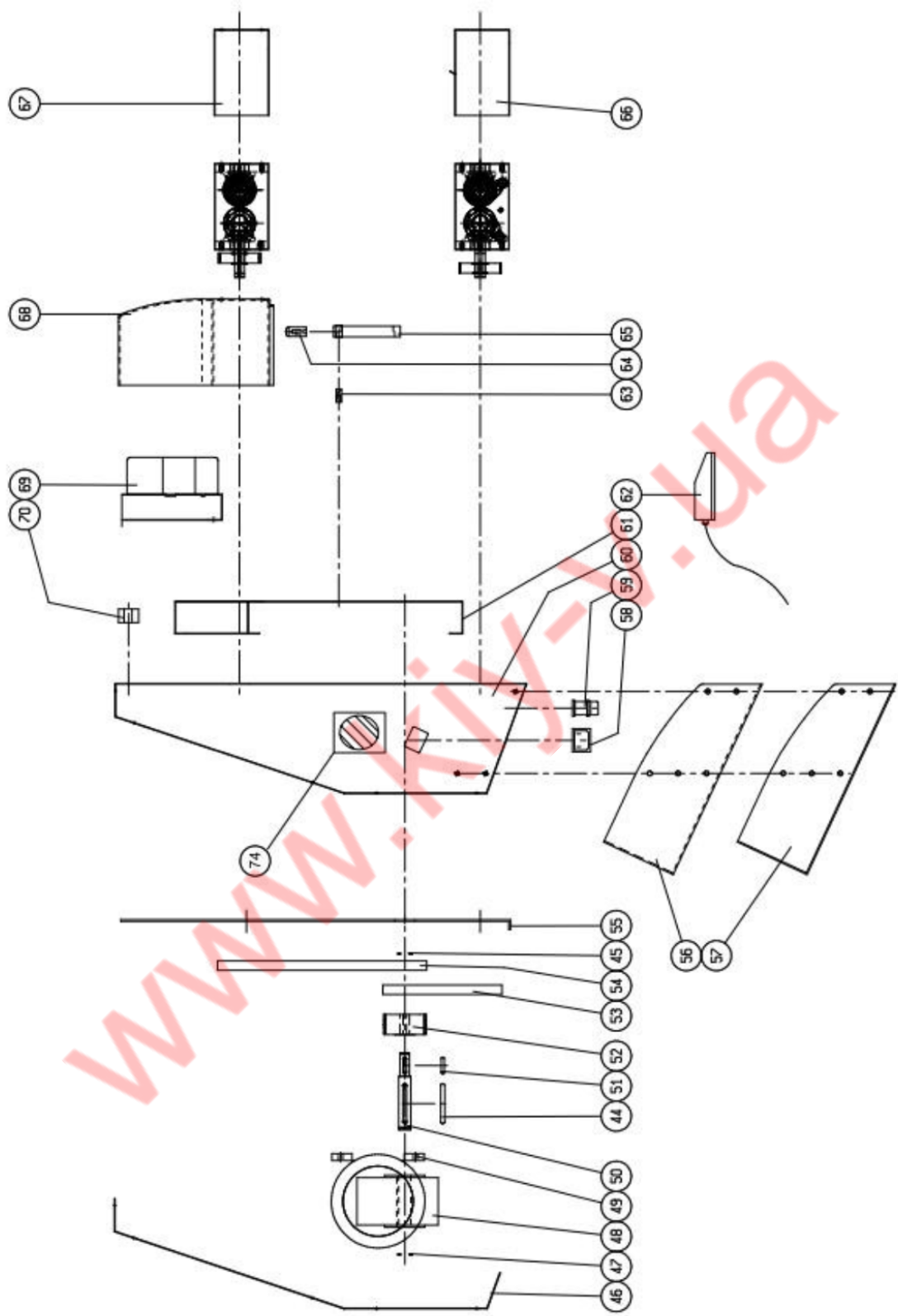
### Запчастини для розкаток піци Моделі DSA310-420

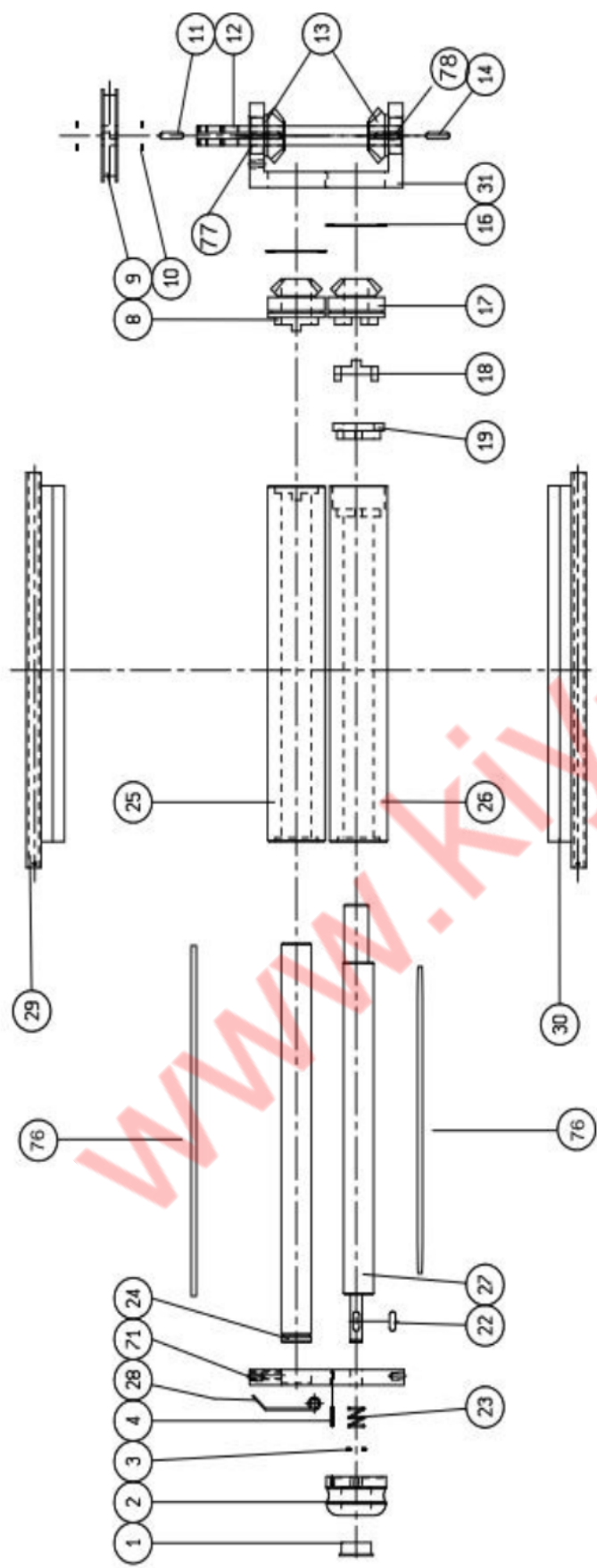
#### DSA 310

№	АРТИКУЛ	ОПИС
1	5T100001	PLUG STRAPS/ накладки вилки
2	3P020001	KNOB CONTROL/кнопка контролю
3	5S500001	SEEGER E10 UNI 7435
4	5S510001	CILINDRIC SHEET 3X10
5	3S010030	LOWER ROLLERS SUPPORT
6	3A010030	ROLLER SHAFT 175 / вал роликів
7	3R010001	ROLLER 175/ валок (ролик)
8	3I010005	CIL. DUCT GEAR
9	3P010001	DRIVEN PULLEY/ приводн. шків
10	5S500010	SEEGER E15 UNI 7435
11	5L500015	KEY UNI 6604 5X5X10
12	3A010070	MOTOR SHAFT / вал двигуна
13	3I010010	DRIVING GEAR/приводн. шестерня
14	5L500020	KEY UNI 6604-A 5X5X20
15	3S010001	UPPER ROLLERS SUPPORT
16	5A010001	ELASTIC RINGS / кільця
17	3I010001	ECC. DUCT GEAR
18	5G010005	MALE COUPLING / з'єднання
19	5G010001	FEMALE COUPLING / з'єднання
20	3R010040	ECCENTRIC ROLLER 175
21	3A010001	ECCENTRIC SHAFT 175
22	5L500010	KEY UNI 6604-A 4X4X15
23	5M500001	KNOB REGULATION SPRING
24	3A010040	ROLLER SHAFT 310/ вал роликів
25	3R010010	ROLLER 310 / ролик (валок)
26	3R010050	ECCENTRIC ROLLER 310
27	3A010010	ECCENTRIC SHAFT 310
28	5M500005	DOUGH SCRAPER SPRING
29	3R020005	DOUGH SCRAPER DX DSA 310
30	3R020020	DOUGH SCRAPER SX DSA 310
31	3S010005	LOWER GEARS SUPPORT
44	5L500025	KEY UNI 6604-A 5X5X80
45	5S500005	SEEGER E14 UNI 7435
46	4C010010	BACK COVER DSA 310/задн.кришк
47	5S500010	SEEGER E15 UNI 7435
48	5R010001	REDUCER 310 / редуктор
49	5M020001	MOTOR DSA 310 0,25 Kw MONO
50	3A010085	REDUCER SHAFT 30/вал редуктора
51	5L500020	KEY UNI 6604-A 5X5X20
52	3P010005	DRIVING PULLEY/приводн. шків
53	5C020001	BELT POLY-V 483 J6 / ремінь
54	5C020001	BELT POLY-V 483 J6 / ремінь
55	4P010005	PLATE DSA 310 / пластина
56	4P030005	FOOT SX DS310 / ніжки
57	4P030001	FOOT DX DS310 / ніжки
58	5P200001	PEDAL POWER / мотор педалі
59	5P100001	CABLE PRESS 160611
60	4T010005	CHASSIS DSA 310 / ходова частина
61	4S010030	LOWER SLIDE DSA 310
63	3P030001	PIN ROCKING/ шарнірна кнопка
64	3C010001	COUNTERBALANCE ROCKING
65	4B010001	ROCKING DSA 310 / шарніри
66	4P020005	LOWER PROTECTION DSA 310
67	4C010040	CARTER GEAR SUPPORT
68	4P020025	UPPER PROTECTION DSA310
69	4S010001	UPPER SLIDE DSA 310
70	5I100001	SWITCH / вимикач
71	3S010030	LOWER ROLLERS SUPPORT
74	5V050005	FAN / вентилятор
75	3T050001	UPPER STAY ROD DSA 310
76	3T050003	LOWER STAY ROD DSA 310
77	5C030000	BEARING 6202 / підшипники
78	5C030005	BEARING 6002 / підшипники

#### DSA 420

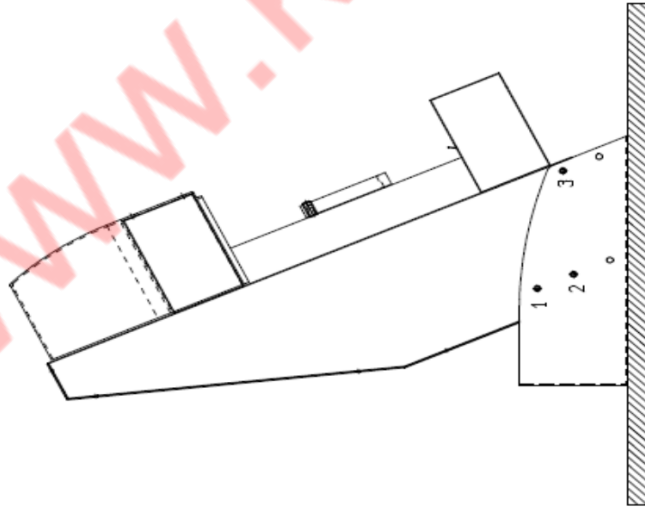
№	АРТИКУЛ	ОПИС
1	5T100001	PLUG STRAPS / накладки вилки
2	3P020001	KNOB CONTROL/кнопка контролю
3	5S500001	SEEGER E10 UNI 7435
4	5S510001	CILINDRIC SHEET 3X10
5	3S010030	LOWER ROLLERS SUPPORT
6	3A010030	ROLLER SHAFT 175/вал роликів
7	3R010001	ROLLER 175 / валок (ролик)
8	3I010005	CIL. DUCT GEAR
9	3P010001	DRIVEN PULLEY/ приводний шків
10	5S500010	SEEGER E15 UNI 7435
11	5L500015	KEY UNI 6604 5X5X10
12	3A010070	MOTOR SHAFT / вал двигуна
13	3I010010	DRIVING GEAR/приводн.шестерня
14	5L500020	KEY UNI 6604-A 5X5X20
15	3S010001	UPPER ROLLERS SUPPORT
16	5A010001	ELASTIC RINGS / кільця
17	3I010001	ECC. DUCT GEAR
18	5G010005	MALE COUPLING/ з'єднання
19	5G010001	FEMALE COUPLING / з'єднання
20	3R010045	ECCENTRIC ROLLER 220
21	3A010005	ECCENTRIC SHAFT 220
22	5L500010	KEY UNI 6604-A 4X4X15
23	5M500001	KNOB REGULATION SPRING
24	3A010045	ROLLER SHAFT 420 / вал роликів
25	3R010020	ROLLER 420 / ролик (валок)
26	3R010060	ECCENTRIC ROLLER 420
27	3A010015	ECCENTRIC SHAFT 420
28	5M500005	DOUGH SCRAPER SPRING
29	3R020010	DOUGH SCRAPER DX DSA 420
30	3R020030	DOUGH SCRAPER SX DSA 420
31	3S010005	LOWER GEARS SUPPORT
44	5L500001	KEY UNI 6604-A 6X6X60
45	5S500005	SEEGER E14 UNI 7435
46	4C010005	BACK COVER DSA 420/задн.криш.
47	5S500015	SEEGER E18 UNI 7435
48	5R010005	REDUCER DSA 420 / редуктор
49	5M020005	MOTOR DSA 420 0,37 Kw MONO
50	3A010090	REDUCER SHAFT 40/вал редуктора
51	5L500020	KEY UNI 6604-A 5X5X20
52	3P010005	DRIVING PULLEY/приводн. шків
53	5C020001	BELT POLY-V 483 J6 / ремінь
54	5C020005	BELT POLY-V 483 J6 / ремінь
55	4P010010	PLATE DSA 420 / пластина
56	4P030005	FOOT SX DSA 420 / ніжки
57	4P030001	FOOT DX DSA 420 / ніжки
58	5P200001	PEDAL POWER / мотор педалі
59	5P100001	CABLE PRESS 160611
60	4T010010	CHASSIS DSA 420/ ходова частина
61	4S010040	LOWER SLIDE DSA 420
63	3P030001	PIN ROCKING/шарнірна кнопка
64	3C010001	COUNTERBALANCE ROCKING
65	4B010005	ROCKING DSA 420 / шарніри
66	4P020010	LOWER PROTECTION DSA 420
67	4C010045	UPPER CARTER 420/верхн. картер
68	4P020030	UPPER PROTECTION DSA 420
69	4S010005	UPPER SLIDE DSA 420
70	5I100001	SWITCH / вимикач
71	3S010030	LOWER ROLLERS SUPPORT
74	5V050005	FAN / вентилятор
75	3T050005	UPPER STAY ROD DSA 420
76	3T050010	LOWER STAY ROD DSA 420
77	5C030000	BEARING 6202 / підшипники
78	5C030005	BEARING 6002 / підшипники



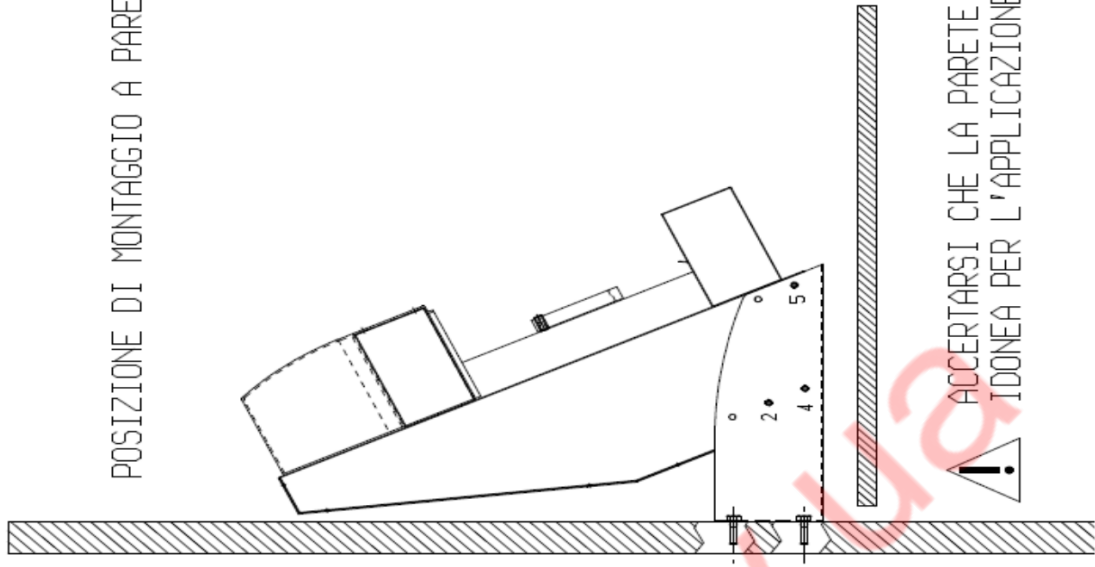


# GRUPPO RULLI INFERIORE

POSIZIONE DI MONTAGGIO A BANCO



POSIZIONE DI MONTAGGIO A PARETE



ACCERTARSI CHE LA PARETE SIA  
IDONEA PER L'APPLICAZIONE