Ci auguriamo che le informazioni contenute nel presente manuale Vi siano di aiuto. Esse sono basate sui dati e sulla nostra attuale e migliore conoscenza.
Leggete attentamente quanto riportato nel manuale, comprese le raccomandazioni ed i suggerimenti.
Nessuna parte di questo manuale può essere riprodotta o trasmessa a terzi senza preventivo consenso scritto da parte della Tetra Pak Hoyer.

HOYER CF2

MACHINERY WORLD

Tetra Pak Hoyer S.p.A.
Via Monferrato, 54
20098 San Giuliano Milanese (Milano)
Italy
Telephone +39 2 98292.1
Telefax +39 2 9880171

CF2	03	-A	20

1 **Dati identificativi della macchina**

2 **Generalità**

3 **Descrizione della macchina e dati tecnici**

4 **Installazione**

5 **Pannello operatore**

6 **Procedure di impiego**

7 **Pulizia e manutenzione**

8 **Ricerca guasti**

9 **Catalogo parti di ricambio**

10 **Indice allegati**

HOYER CF2

1 - MACHINE IDENTIFICATION DATA

Contents

1.1 Introduction 1-2
1.2 Identification plate 1-2
1.3 Service centres 1-3

1.1 Introduction

Thank you for choosing a machine manufactured by Tetra Pak Hoyer S.p.A.
We recommend that you read this manual carefully as it is indispensable for the installation, checking and maintenance operations required to keep your machine in perfect working order.

The manual includes tables, figures and schemes in order to let you familiarize with the machine in all its details.
We will be pleased to receive your suggestions should you find that any explanation has been omitted or is not exhaustive.
We will take them into the gratest consideration in an effort to improve the manual.

1.2 Identification plate

For maintenance and overhaul operations not covered by this manual and for all technical problems, our Service Department will be happy to supply any information required and to agree the necessary course of action.
When calling our Service Department, please quote the data shown on the identification plate affixed to the machine and shown in Fig. 1.1.

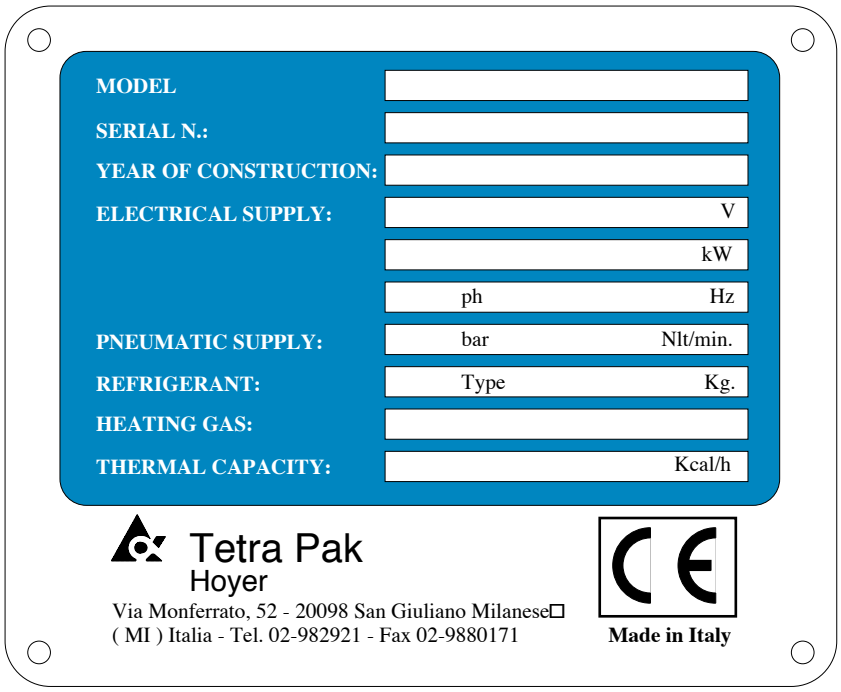


Fig. 1.1 - Identification plate

1.3 Service Centres

For any assistance you may require, please contact one of the following Tetra Pak Hoyer authorised service centres:

EUROPE and MIDDLE EAST:

Tetra Pak Hoyer ApS
Soeren Nymarks Vej 13
DK-8270 Hoejbjerg
Denmark
Phone: +45 89 39 39 39
Fax: +45 86 29 22 00
Tlx: 6 87 70 alhoy dk

Tetra Pak Hoyer S.p.A.
Via Monferrato, 52
I - 20098 San Giuliano Milanese
(Milan)
Italy
Phone: + 39 2 98 29 21
Fax: + 39 2 98 80 171

Tetra Pak Hoyer France
c/o Tetra Laval Service SARL
R.C.S. Versailles B403 276 223
P.O. Box 56
F-78340 Les Clayes-Sous-Bois
France
Phone: +33 1 30818184
Fax: +33 1 30818120

NORTH AMERICA:

Tetra Pak Hoyer Inc.
7711 95th Street
P.O. Box 0902
Pleasant Prairie, WI 53158-0902
USA
Phone: +1 414 947 9100
Fax: +1 414 947 9190

SOUTH AMERICA:

Tetra Pak Hoyer Industria e Comércio Ltda.
Rua Napoleao de Barros, 1038
Cep04024-003 Sao Paulo-SP
Brazil
Phone: +55 11 573 9422
Fax: +55 11 549 5420

ASIA/PACIFIC:

Tetra Pak Hoyer Shanghai
Shanghai Overseas Chinese Mansion
Room 2105-2107
No. 129, Yan'an Xi Lu
200040 Shanghai
P.R. China
Phone: +86 21 6249 0860
Fax: +86 21 6249 9064

Tetra Pak Hoyer Service
3rd Floor, Molace Building
2231 Pasong Tamo Street
Makati, Metro Manila
Philippines
Phone: +63 2 8132848

SOUTH KOREA:

Hoyer Ltd.
4fl. Dookyong Bldg.
66-1/9 Hannam-Dong
Yong San-Ku
140-210 Seoul
South Korea
Phone: +82 2 796 0362
Fax: +82 2 796 0365

THAILAND:

Tetra Pak Hoyer (Thai) Ltd.
1042 Soi Poosin, Sukhumvit Soi 66/1
Bangchak, Prakanong
Thailand
Phone: +66 2 3611680
Fax: +66 2 3612310

C.I.S.:

Tetra Pak Hoyer A/O
4th Rostovsky peureulok
Dom 1, stroenie 1
R-11921 Moscow
C.I.S.
Phone: +7 502 2242160
Fax: +7 502 2242162

HOYER CF2

2 - GENERALITA'

Indice

2.1 Dichiarazione di conformità 2-2
2.2 Osservazioni preliminari 2-2
2.3 Norme generali di sicurezza 2-2
2.4 Avvertenze ed attenzioni particolari 2-3
2.5 Limiti ambientali di lavoro 2-3

2.1 Dichiarazione di conformità

La macchina è stata costruita nel rispetto degli standard internazionali e delle norme igienico-sanitarie applicabili alle macchine alimentari. In particolare la Tetra Pak Hoyer attesta, attraverso la Dichiarazione di Conformità fornita insieme alla macchina, che l'unità produttiva **HOYER CF2** è stata progettata e costruita secondo quanto indicato dalla Direttiva 98/37/CE (Direttiva Macchine) e conformente alle norme summenzionate ad essa applicabili.

2.2 Osservazioni preliminari

- Le illustrazioni e i disegni che mostrano la macchina sono da considerarsi solo come riferimento generale e non sono necessariamente precisi in ogni particolare;
- Le dimensioni e le specifiche della macchina, date in questo Manuale, non sono vincolanti e possono essere variate senza preavviso;
- I disegni e tutti gli altri documenti forniti come parte di questa macchina sono proprietà della Tetra Pak Hoyer e non devono essere consegnati a terzi senza autorizzazione scritta da parte della Tetra Pak Hoyer.
- Il manuale include le istruzioni di tutti gli accessori montati sulla macchina base.
- **La macchina è coperta da garanzia come da contratto d'acquisto. Durante il periodo di garanzia, qualsiasi intervento per riparazione, non autorizzato dalla Tetra Pak Hoyer farà automaticamente decadere la garanzia.**

2.3 Norme generali di sicurezza

- QUESTE NORME DI SICUREZZA SONO STATE COMPILATE NEL VOSTRO INTERESSE. Una stretta osservanza delle regole ridurrà i rischi di infortunio sia a voi che agli altri.
- NON tentare di muovere, installare od operare con la macchina senza aver letto e compreso questo manuale. Se avete dubbi, chiedete al vostro superiore;
- assicurarsi che tutti i ripari e le coperture di sicurezza siano in posizione PRIMA di avviare la macchina;
- NON lasciare mai utensili, parti meccaniche o altro materiale improprio sulla macchina o al suo interno;
- nel caso in cui si dovesse verificare un malfunzionamento, premere il pulsante di emergenza.
- MAI METTERE LE MANI ALL'INTERNO DELLA MACCHINA IN FUNZIONE;
- porre particolare attenzione anche quando l'interruttore generale è in posizione "OFF", poichè i cavi di alimentazione sono sempre sotto tensione;
- escludere l'alimentazione dell'aria prima di effettuare qualsiasi scollegamento pneumatico;
- PRIMA di riavviare il ciclo produttivo in seguito ad operazioni di manutenzione o riparazione, assicurarsi che tutti i ripari e le coperture protettive siano correttamente installate;
- essere sempre prudenti, ricordare che la Vostra sicurezza e quella dei Vostri collaboratori dipende da Voi;
- nello spostare o sollevare la macchina, assicurarsi che vengano rispettate tutte le norme relative a tali operazioni.

2.4 Avvertenze ed attenzioni particolari

- Il personale che opera con questa macchina deve essere a conoscenza ed osservare scrupolosamente le norme generali di sicurezza. La mancata osservanza delle norme può causare lesioni al personale e danneggiare i componenti della macchina;
- le operazioni di manutenzione devono essere eseguite con la macchina spenta. L'interruttore generale deve essere in posizione "OFF", la valvola dell'aria deve essere chiusa e un avviso di lavori in corso deve essere posto sulla macchina;
- l'utilizzatore deve assicurarsi che tutte le istruzioni contenute nel manuale siano strettamente seguite;
- ogni manomissione effettuata per qualsiasi ragione sul sistema di sicurezza, è a rischio e responsabilità dell'utilizzatore;
- la sicurezza di macchine usate congiuntamente al Frigus, se non fornite dalla Tetra Pak Hoyer direttamente, è di responsabilità del cliente.
- L'osservanza dei limiti di pressione, velocità, temperatura e tensione e di tutte le indicazioni date, sono indispensabili per il corretto funzionamento della macchina e comunque devono essere rispettati dal cliente.
- Inoltre per l'installazione devono essere tenute in considerazione le condizioni ambientali.
- Devono essere rispettate anche le leggi nazionali, che regolano l'uso di questi tipi di macchine.

2.5 Limiti ambientali di lavoro

La macchina è abilitata a lavorare nei seguenti limiti ambientali:

- Temperatura : da 4°C a 40°C
- Umidità : dal 20% al 95%.

☞ **NOTA**:

La nostra società declina ogni responsabilità per danni derivanti dalla non osservanza dei suddetti avvertimenti.

HOYER CF2

3 - DESCRIZIONE DELLA MACCHINA E DATI TECNICI

Indice

3.1 Descrizione della macchina 3-2
3.2 Dati tecnici 3-2
3.3 Usi impropri 3-3
3.4 Demolizione e smaltimento 3.3
3.3 Pannello di controllo 3-4

3.1 Descrizione della macchina

La macchina é stata progettata e costruita per il riempimento di contenitori (vaschette) mediante dosatori a tempo o in alternativa un dosatore rotante con twister.

La riempitrice é composta da:

- Telaio di sostegno in acciaio *(Pos.1, Fig.3.1)*.
- Pannello di controllo *(Pos.2, Fig.3.1)*.
- Mensola, regolabile in altezza, di appoggio vaschette *(Pos.3, Fig.3.1)*.
- Dosatore rotante *(Pos.4, Fig.3.1)* azionato da attuatore pneumatico con twister *(Pos.5, Fig.3.1)**.
- Slitta pneumatica *(Pos.6, Fig.3.1)* atta alla salita e discesa del dosatore.

Tutte le suddette apparecchiature sono assemblate su un robusto e compatto telaio interamente in acciaio inossidabile.

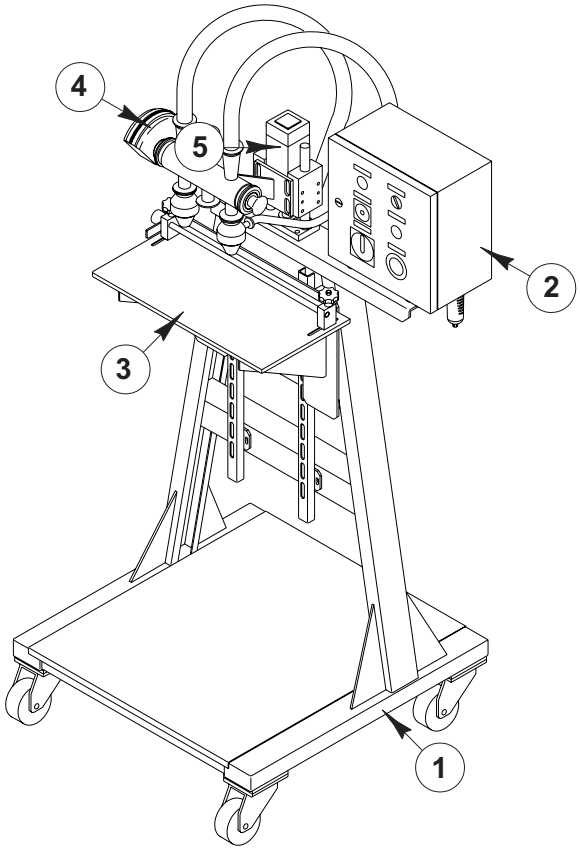


Fig. 3.1

3.2 Dati tecnici

Dimensioni e pesi *(Fig.3.2)*:

A (mm) 700
B (mm) 700
C (mm) 1400
D (mm) 850

Peso netto: 95 Kg
Volume con imballo: 1,8 m3

Caratteristiche elettriche:
Potenza totale installata: 0.3 kW

Aria compressa

Pressione di lavoro: 6 bar (87 psi)
Consumo: 55 Nl/min
Attacco: 1/4”

Dimensione max contenitore : 320x140x115
Volume max contenitore : 5 lt.

Rumore

Livello Equivalente della Pressione Acustica Ponderata A ad 1 metro: 67.5 dBA
Livello Max. della Pressione Acustica Istantanea Ponderata C nei Posti di Lavoro : inferiore a 130 dB/20uPa.

Numero di operatori: 1

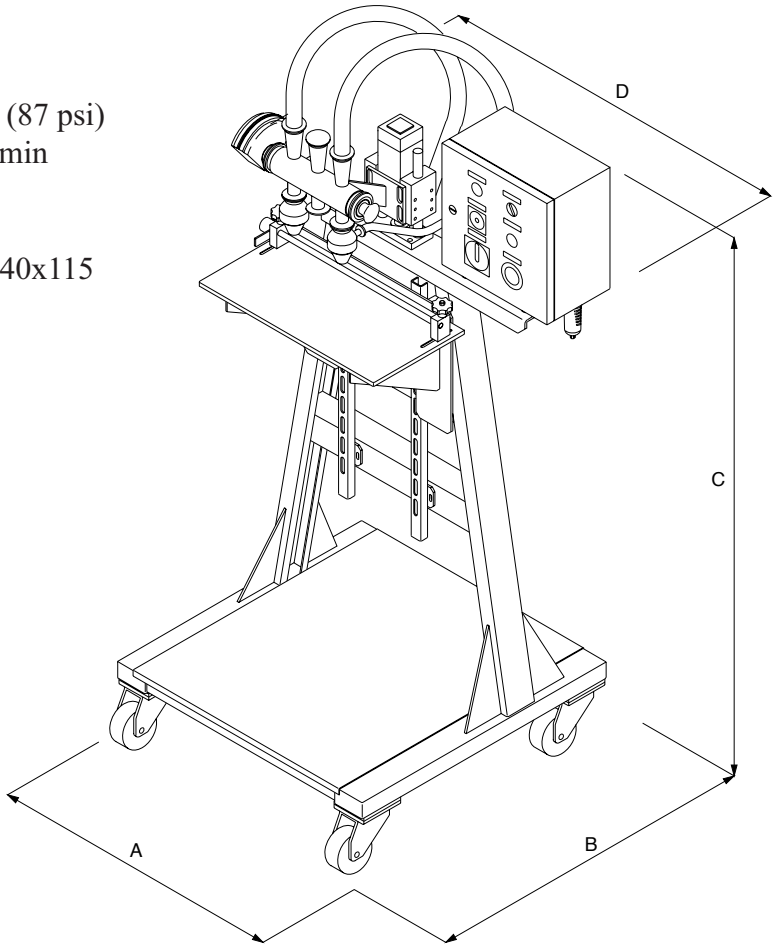


Fig. 3.2

3.3. Usi impropri

Nonostante la macchina sia dotata di diversi sistemi di sicurezza, gli operatori devono prestare attenzione ad evitare che si creino situazioni potenzialmente pericolose per la propria o altrui incolumità.

La macchina è progettata e costruita per essere destinata esclusivamente all’utilizzo indicato nel capitolo 3.1. Ogni altro utilizzo è da considerarsi improprio e quindi irragionevole. Il costruttore non può essere considerato responsabile per eventuali danni causati da usi impropri, erronei ed irragionevoli usi.

Tutte le persone che operano sulla macchina devono essere opportunamente addestrate sui corretti metodi di lavoro ed informate sulla natura ed il funzionamento dei dispositivi di sicurezza.

3.4. Demolizione e smaltimento

Informazioni utili per lo smaltimento dei macchinari e dei componenti.

La demolizione deve essere eseguita da personale specializzato, dotato di mezzi di prevenzione personale e generale nel rispetto delle norme antinfortunistiche ed ambientali.

Materiali di costruzione:
- acciaio,acciaio inox
- rame, argento, per i componenti elettrici
- gomma, nylon, PVC, resine e fibre.

Nessun componente risulta essere nocivo o tossico.
Particolare attenzione è necessario prestare allo smaltimento dei motoriduttori in quanto ripieni di olio.
Non abbandonare tali componenti nell'ambiente e non smaltirli come rifiuti.

ATTENZIONE! Macchinari e componenti, a fine periodo di utilizzo devono essere smaltiti nel rispetto delle leggi in materia vigenti nel paese di utilizzo.

3.5 Pannello di controllo

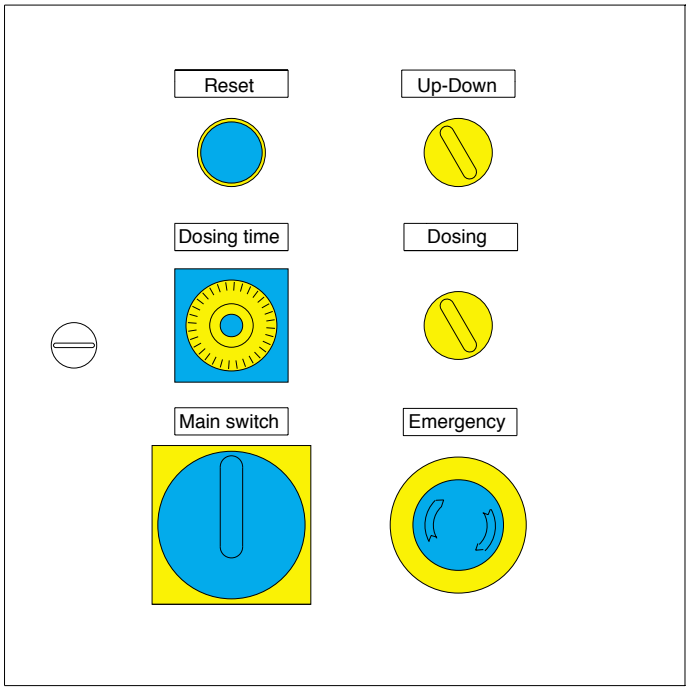


Fig. 3.3

Reset: Pulsanteche ripristina le funzioni della macchina all'avviamento o dopo un'emergenza.

Up-down: Selettore di posizionamento (alto-basso) del dosatore.

Dosing time: Temporizzatore che imposta il tempo di dosaggio.

Doser: Inserisce la funzione di dosaggio in ciclo automatico.

Main switch: Interruttore generale

Emergency: Pulsante di emergenza

HOYER CF2

4 - INSTALLAZIONE

Indice

4.1 Disimballo, controlli di consegna e trasporto 4-2
4.2 Installazione 4-3
4.3 Collegamento elettrico 4-4
4.4 Collegamento pneumatico 4-4

4.1 Disimballo, controlli di consegna e trasporto

La macchina e le diverse stazioni di lavoro sono trasportate in speciali imballi, generalmente in casse di legno. Il disimballo deve essere fatto vicino alla posizione di lavoro della macchina. Le casse possono essere trasportate facilmente tramite un carrello elevatore.
Quando la cassa è stata posizionata correttamente, procedere al disimballo come segue:

a. Schiodare il coperchio superiore e rimuoverlo. Fare la stessa operazione con le pareti laterali. Prestare attenzione ai legni distanziatori posti fra le pareti della cassa.
b. Togliere dall'imballo la scatola dei ricambi e gli altri componenti.
c. Schiodare i blocchi di legno che mantengono la macchina bloccata durante il trasporto e togliere il cellofane di protezione.
d. Controllare che il contenuto dell'imballo corrisponda a quanto indicato nei documenti di spedizione.
e. Assicurarsi che tutte le coperture ed i pannelli siano stati correttamente fissati e che non vi siano parti allentate.
f. Controllare visivamente tutti i componenti elettrici per verificarne l'integrità.
g. Se qualche parte/componente dovesse risultare mancante, fermate la procedura di disimballo e notificate immediatamente la mancanza alla Tetra Pak Hoyer.
h. Se la macchina è stata danneggiata durante il trasporto, informate immediatamente la Compagnia di Assicurazione e non procedete oltre il disimballaggio finchè non sarete autorizzati dalla Compagnia stessa.

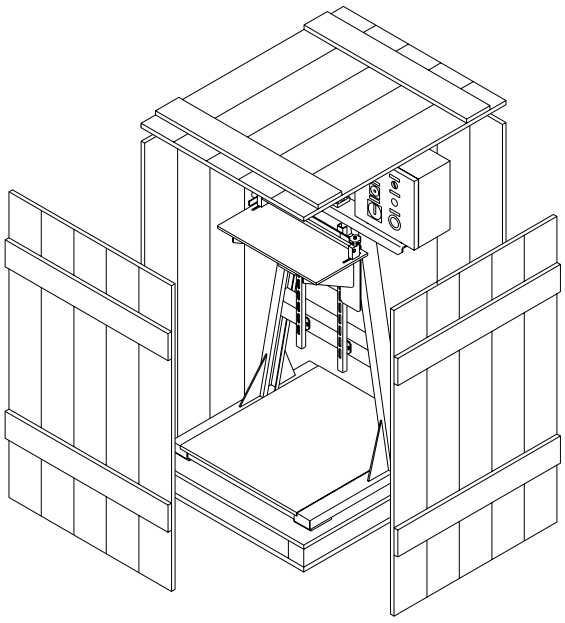


Fig. 4.1

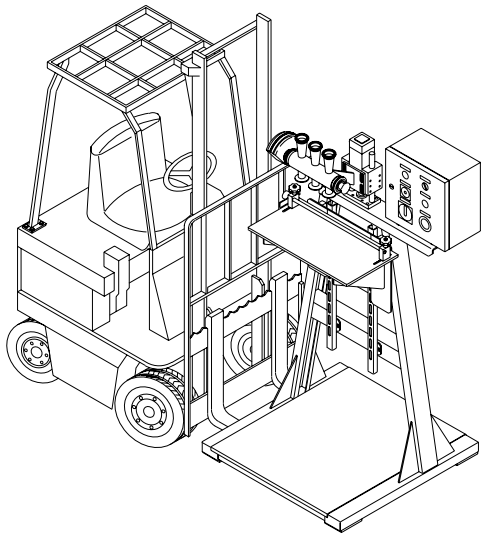


Fig. 4.2

La macchina può essere movimentata tramite carrello elevatore, facendo attenzione a posizionare le forche in modo da bilanciare il peso della macchina.

4.2 Installazione

La macchina é completamente collaudata e regolata producendo gelato per circa un'ora prima della spedizione al cliente. Per l'installazione è quindi sufficiente realizzare i collegamenti con le tubazioni di acqua di raffreddamento condensatore, entrata miscela ed uscita gelato, aria compressa ed alimentazione elettrica. Non sono necessarie regolazioni interne alla macchina e si consiglia vivamente di non alterare le regolazioni fatte in fabbrica.
La procedura di installazione prevede che siano eseguite le seguenti operazioni:

a. Posizionare la macchina nel luogo di produzione, controllando i dati di targa per assicurarsi che la macchina sia compatibile con l'alimentazione elettrica esistente.

b. Collegare la tubazione di ingresso gelato *(Pos.1, Fig.4.3)* ai freezer di produzione.

c. Collegare la tubazione aria compressa .

d. Collegare la macchina a terra e all'alimentazione elettrica.

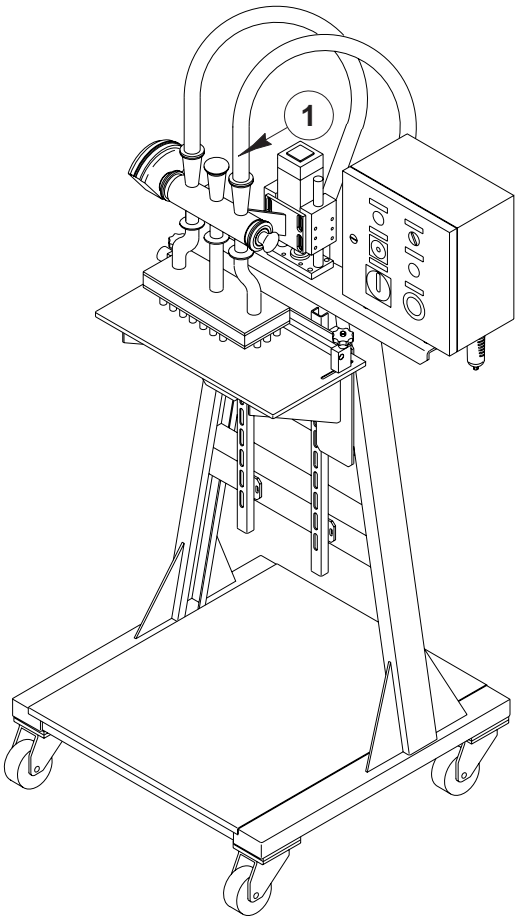


Fig. 4.3

4.3 Collegamento elettrico

L'impianto elettrico della macchina è stato collaudato in fabbrica dai tecnici della Tetra Pak Hoyer.
I componenti della macchina sono protetti elettricamente da corto circuiti.

ATTENZIONE:

Il collegamento deve essere effettuato esclusivamente da tecnici competenti che abbiano familiarità con la legislazione antinfortunistica.
Si consiglia di derivare la potenza da una cassetta che contiene un interruttore generale con protezione termica e fusibili ultra-rapidi di amperaggio adeguato.

ATTENZIONE:

L'interruttore differenziale di protezione deve essere di classe "A", adatta alla protezione dei circuiti elettronici di potenza dell'inverter.

- Controllare la targhetta di identificazione *(Part.1 Fig.4.4)* per verificare che la macchina sia compatibile con il voltaggio "locale".
- Collegare le tre fasi ai terminali R S T e il filo di terra ai relativi morsetti nel quadro elettrico.

Per la sezione minima del cavo di alimentazione riferirsi alla tensione e alla potenza riportate sulla targhetta identificatrice in relazione alle norme vigenti nel paese di installazione.

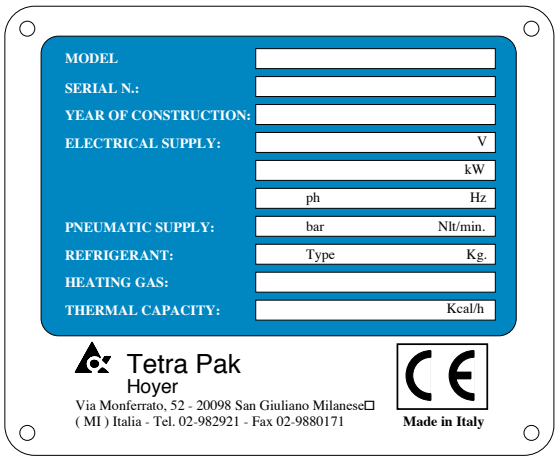


Fig. 4.4

4.4 Collegamento pneumatico

Collegare la macchina alla rete dell'aria compressa. La pressione di lavoro è min. 6 bar.
Se la pressione é inferiore a 4 bar, un apposito pressostato tarato in fabbrica inibisce le funzioni della macchina.

Per il consumo di aria e le dimensioni del tubo di alimentazione vedere **cfr.3.3 Dati tecnici.**

HOYER CF 2

5 - PROCEDURE DI REGOLAZIONE

Indice

5.1 Regolazioni 5-2

5.1 Regolazioni

Regolazione dosaggio

Agire sul temporizzatore *(Pos.1, Fig.5.1)* (doser time) per regolare il tempo di dosaggio e di pausa.

Regolazione in altezza del dosatore

-Allentare le viti di fissaggio del dosatore alla slitta pneumatica;

-regolare in altezza il dosatore tramite le asole del supporto *(Pos.2, Fig.5.1)*;

-Serrare le viti di fissaggio del dosatore.

Regolazione altezza mensola porta vaschetta

-Posizionare un contenitore sulla mensola;

-Allentare le viti di bloccaggio della mensola;

-Regolare in altezza la mensola *(Pos.3, Fig.5.1)*;

- Serrare le viti di bloccaggio della mensola.

Regolazione centraggio vaschetta

-Posizionare un contenitore sulla mensola;

-Allentare le manopole di bloccaggio delle palette di centratura *(Pos.4, Fig.5.1)*;

-Posizionare le palette di centratura ai bordi del contenitore;

- Serrare le manopole di bloccaggio delle palette di centratura

Regolazione portata prodotto

-Agire sui regolatori *(Pos.5, Fig.5.1)* montati sui tubi di alimentazione gelato per regolarne la portata;

-Agire sui regolatori *(Pos.6, Fig.5.1)* montati sui tubi di alimentazione ripple per regolarne la portata;

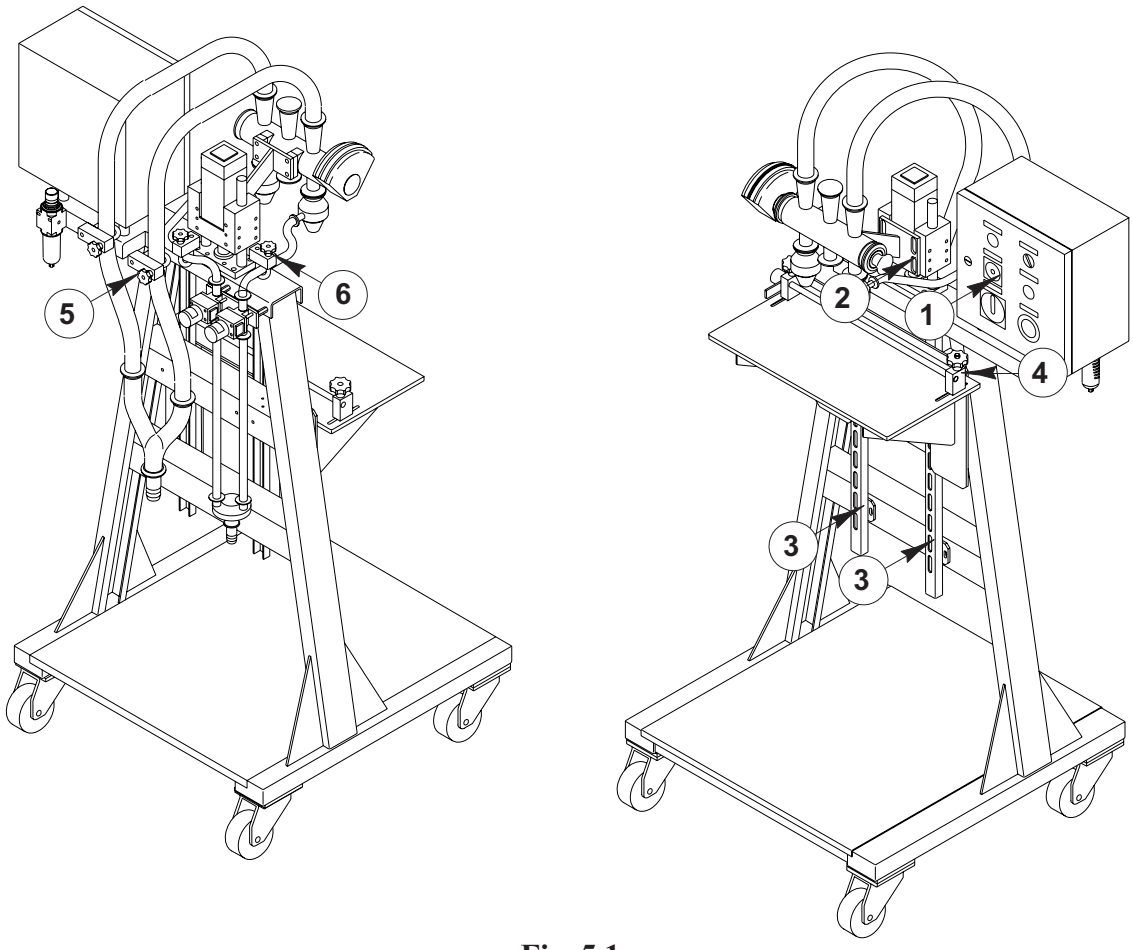


Fig. 5.1

HOYER CF2

6 - PROCEDURE DI IMPIEGO

Indice

6.1 Controlli preliminari 6-2
6.2 Inizio produzione 6-2
6.3 Lavaggio fine produzione 6-3
6.4 Prodotti consigliati 6-3

6.1 Controlli preliminari

Prima di iniziare la produzione è opportuno effettuare i seguenti controlli:

a. Assicurarsi che la macchina sia stata precedentemente sanificata.

b. Assicurarsi che l'interruttore generale (Main switch) sia inserito.

c. Assicurarsi che le valvole per l'alimentazione pneumatica sia aperta.

d. Assicurarsi che il pulsante emergenza (Emergency) sia rilasciato.

e. Controllare il corretto serraggio degli attacchi clamp.

f. Verificare il corretto collegamento dei tubi di collegamento ai freezer.

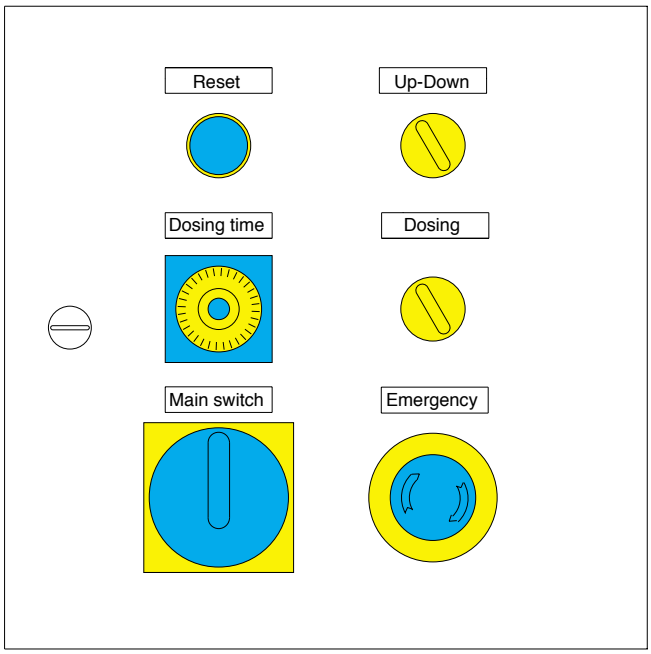


Fig. 6.1

6.2 Inizio produzione

a. Aspettare affinchè il gelato raggiunga la consistenza desiderata.

b. Impostare il tempo di dosaggio sul temporizzatore (Dosing time).

c. Impostare la pausa di dosaggio (1 o 2 secondi) sul temporizzatore (Dosing time).

d. Ruotare il selettore(Dosing). Dopo alcuni secondi (tempo di pausa di dosaggio) il dosatore esegue il ciclo di lavoro con il dosaggio impostato.

e. Ruotando il selettore (UP-Down) su "Up", il dosatore opera in ciclo di lavoro automatico in posizione sollevata lontano dal contenitore. Ruotando il selettore (UP-Down) su "Down", il dosatore opera in ciclo di lavoro automatico con la seguente sequenza operativa:
- avvicinamento verticale al contenitore da riempire tramite la slitta pneumatica;
- apertura dosatore ed inizio fase di risalita dopo il tempo di dosaggio impostato;
- allontanamento in verticale del dosatore;
- chiusura del dosatore, con anticipo o ritardo, tramite finecorsa regolabile in altezza;
- Sosta dosatore in posizione alta per il tempo impostato.

f. Inserire la vaschetta sotto il dosatore ed iniziare la produzione.

6.3 Lavaggio fine produzione

6.3.1 Dosatore rotante con twister

a. Sbloccare l'aggancio clamp *(Pos.1, Fig.6.2)* e smontare l'attuatore rotante *(Pos.2, Fig.6.2)*.
b. Sbloccare l'aggancio clamp *(Pos.3, Fig.6.2)* ed estrarre, tramite la manopola, il cilindro *Pos.4, Fig.6.2)*.
c. Smontare le guarnizioni (*Pos.5, Fig.6.2)*.
d. Smontare l'anello elastico *(Pos.6, Fig.6.2)* ed il corpo rotante *(Pos.7, Fig.6.2)*.
e. Smontare le guarnizioni (*Pos.5/8/9, Fig.6.2)*.
f. Lavare i componenti del dosatore con acqua tiepida.
g. Lavare i componenti del dosatore con detergente.
h. Lubrificare il cilindro con vaselina alimentare.
i. Rimontare i componenti in sequenza inversa.

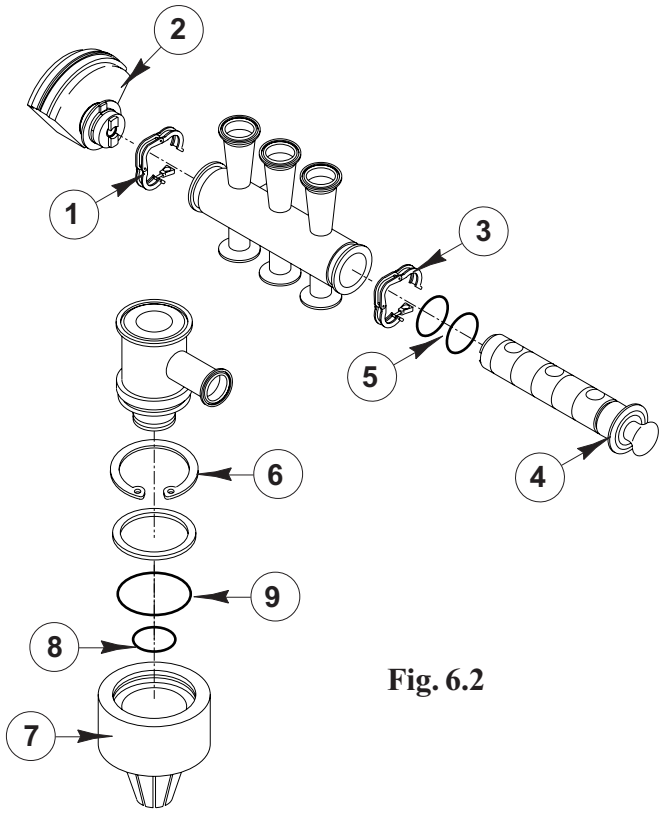


Fig. 6.2

6.4 Prodotti consigliati

Detergente	Disincrostante	Disinfettante
SU928 (Diversey Lever)	P3-topax 52 (50/60°) (Henkel Ecolab)	P3-topax 99 (60°) (Henkel Ecolab)
SU616 (Diversey Lever)		
P3-topax 17 (60°) (Henkel Ecolab)		

HOYER CF2

7 - PULIZIA E MANUTENZIONE

Indice

7.1 Lavaggio 7-2
7.2 Manutenzione 7-2
7.2.1 Sostituzione guarnizioni cilindro 7-2
7.2.2 Sostituzione guarnizioni variegatore 7-2

7.1 Lavaggio

Prima di lavare la macchina, assicurarsi che l'interruttore principale sia in OFF.

Il lavaggio della riempitrice prevede le seguenti fasi:

a- Prelavaggio con acqua calda (50°).

b- Lavaggio detergente. Usare un detergente alcalino schiumogeno o in gel ad alto potere emulsionante dei grassi. La concentrazione varia dal 2% al 10% in funzione dello sporco presente e della durezza dell'acqua utilizzata.

c- Risciacquo con acqua. Attendere 10 minuti e risciacquare accuratamente rimuovendo lo sporco saponificato ed emulsionato.

d- Lavaggio disincrostante. Usare un disincrostante acido, a bassa viscosità contenente una miscela di agenti bagnanti ed emulsionanti. La concentrazione varia dal 2% al 3%. Il tempo minimo di contatto raccomandato è di 15 - 20 minuti.

e- Risciacquo con acqua.

f- Lavaggio disinfettante. Usare un adatto disinfettante diluito in acqua. La concentrazione varia tra 1 - 1.2%. Il tempo minimo di contatto raccomandato è di 15 - 20 minuti.

g- Risciacquo con acqua.

Attenzione:

Non usare getti d'acqua ad alta pressione.

7.2 Manutenzione

7.2.1 Sostituzione guarnizioni cilindro cilindro rotante

a. Sbloccare l'aggancio clamp *(Pos.1, Fig.7.1)* ed estrarre, tramite la manopola, il cilindro *(Pos.2, Fig.7.1)*.

b. Smontare le guarnizioni*(Pos.3, Fig.7.1)*.

c. Rimontare lea nuove guarnizioni *(Pos.3, Fig.7.1)* con l'avvertenza di non pizzicarle.

d. Rimontare i componenti in sequenza inversa.

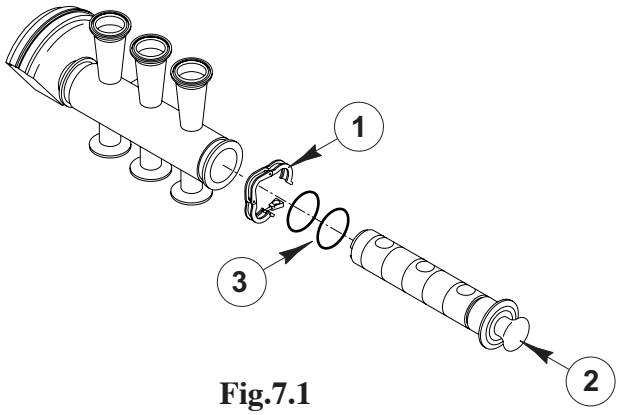


Fig.7.1

7.2.2 Sostituzione guarnizioni variegatore

a. Smontare l'anello elastico *(Pos.1, Fig.7.2)* ed il corpo rotante *(Pos.2, Fig.7.2)*.

b. Smontare le guarnizioni*(Pos.3, Fig.7.2)*.

c. Rimontare lea nuove guarnizioni *(Pos.3, Fig.7.2)* con l'avvertenza di non pizzicarle.

d. Rimontare i componenti in sequenza inversa.

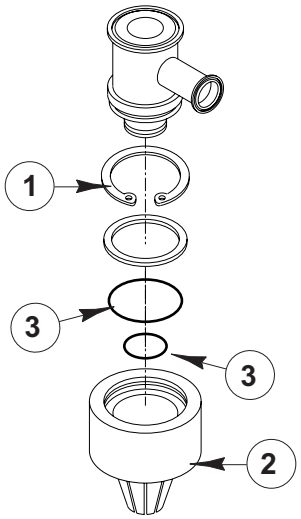


Fig.7.2

HOYER CF2 *N.COMMESSA 27181003*

9 - PARTI DI RICAMBIO - *LIST OF SPARE PARTS - PIECES DE RECHANGE*

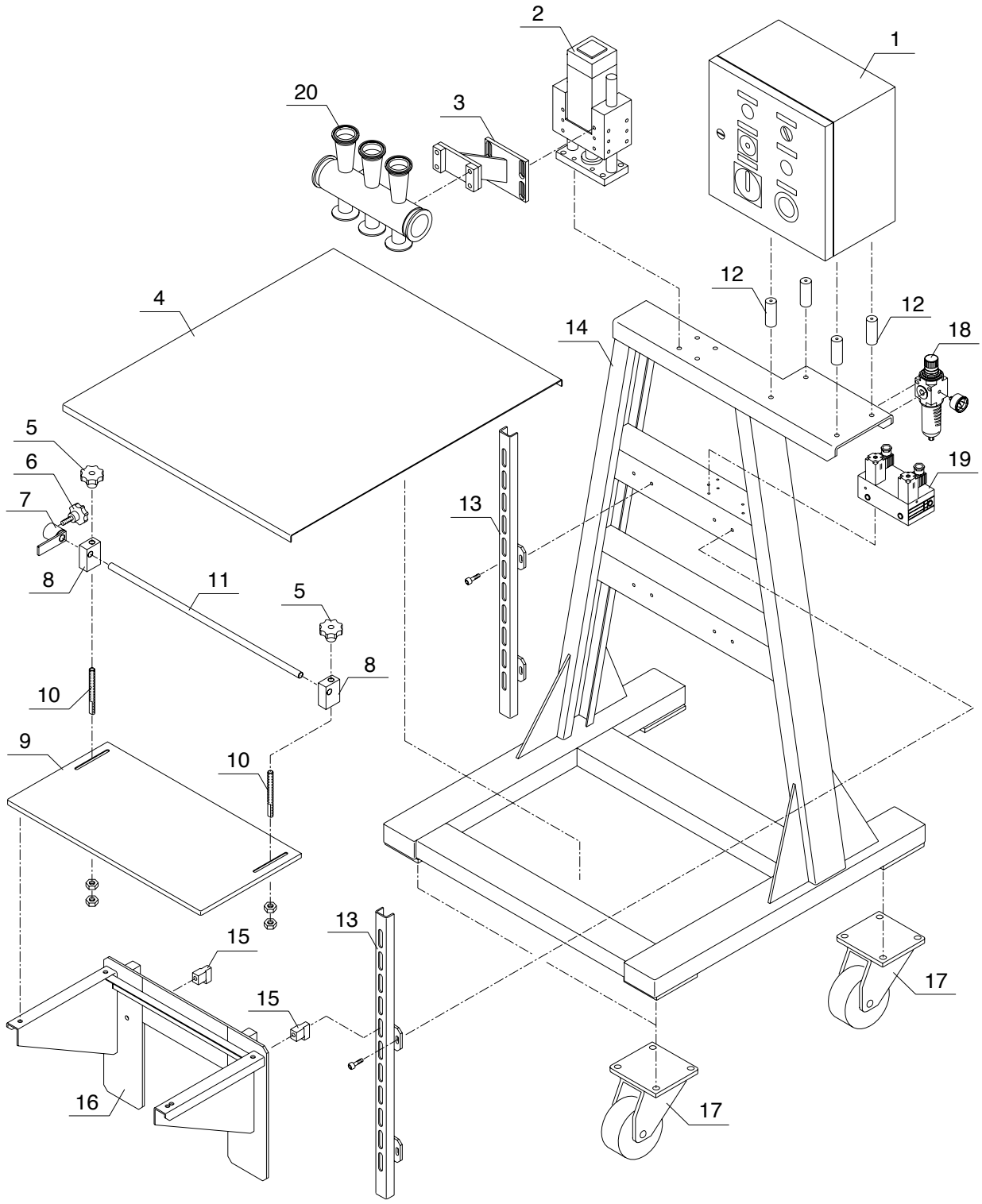
Indice - *Contents - Sommaire*

27181003 - 1/1 Dosatrice - *Filler for bulk - Remplisseuse pour vracs*
13080024 - 1/1 Dosatore - *Doser - Doseurs*

Dosatrice **1/1** **27181003**

Filler for bulk - Remplisseuse pour vracs

POS.	COD.	Q.TA'	DESCRIZIONE	DESCRIPTION	DESCRIPTION
1	13080025	1	Pannello	Panel	Panneau
2	17080016	1	Slitta	Slide	Coulisseau
3	12080103	1	Supporto	Support	Support
4	12080115	1	Piano	Surface	Plan
5	336057063	2	Volantino	Handwheel	Petit volant
6	336057056	1	Pomolo	Handgrip	Manople
7	12080112	1	Fermo	Stop	Arrêt
8	12080110	2	Blocchetto	Block	Bloc
9	12080108	1	Piano di lavoro	Surface	Plan
10	12080109	2	Vite di fissaggio	Screw	Vis
11	12080113	1	Barra	Bar	Barre
12	342390026	4	Supporto	Support	Support
13	12080111	2	Rastrelliera	Rack	Râtelier
14	12080104	1	Struttura	Structure	Structure
15	12080116	2	Piastrina di aggancio	Plate	Plaquette
16	12080114	1	Mensola	Bracket	Console
17	336054077		Ruota	Wheel	Roue
18	17080004	1	Filtro	Filter	Filtre
19	17080003	2	Valvola	Valve	Vanne
20	13080024	1	Dosatore	Doser	Doseurs

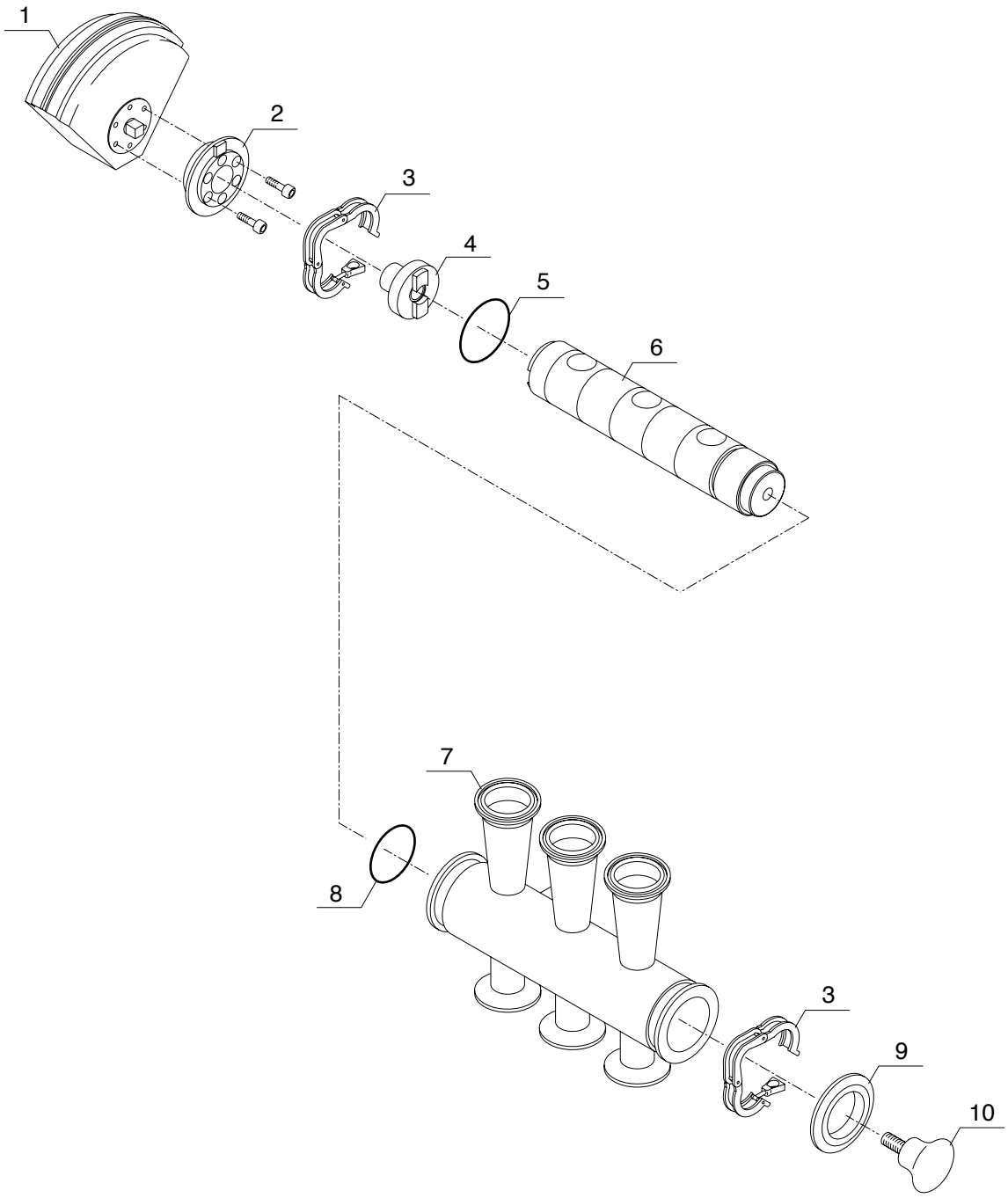


1/1 - 27181003

Dosatore **1/1** **13080024**

Doser - Doseurs

POS.	COD.	Q.TA'	DESCRIZIONE	DESCRIPTION	DESCRIPTION
1	333004900	1	Valvola	Valve	Vanne
2	541800104	1	Ghiera	Ring nut	Bague
3	016060219	2	Chiusura clamp 2"	Clamp lockup	Fermeture clamp
4	541800103	1	Anello	Ring	Anneau
5	336067097	1	Guarnizione OR 149	Seal	Joint
6	12080102	1	Maschio rotante	Male	Mâle
7	12080101	1	Corpo	Body	Corps
8	336067091	1	Guarnizione	O-ring	Joint
9	541800105	1	Ghiera	Ring nut	Bague
10	336057064	1	Volantino	Handwheel	Petit volant



1/1 - 13080024