

TENDER STAR

By

Paulus Stuart

9 Rue Ropsy-Chaudron – 1070 Bruxelles - Belgique

Tél. : +32 (0) 2-521-46-12

Fax : +32 (0) 2-523-46-25

Email : info@paulusstuart.be

Mode d'emploi

Tender Star

Attendrisseur à viande électrique type TSHY.

Numéro de la machine :

Voltage :

Date de construction :

INDEX

I. INTRODUCTION

- 1) Introduction générale
- 2) Vue de la machine
 - a) L'attendrisseur
 - b) Le bloc-lames
 - c) Données techniques

II. MISE EN ROUTE

- 1) Conseils de sécurité
 - a) Dangers pouvant provenir de la machine
 - b) Dangers pouvant provenir en cas de mauvaise utilisation
- 2) Branchement et mise sous secteur
 - a) Installation
 - b) Mise en fonctionnement
 - c) Sécurités et protections

III. PROCEDER A L'ATTENDRISSAGE

IV. ENTRETIEN

- 1) Démontage
 - a) Le bloc-lames
 - b) La planche
- 2) Montage
 - a) Le bloc-lames
 - b) La planche
- 3) Affûtage des lames

V. CONSEILS D'ATTENDRISSAGE

VI. DEFAILLANCES TECHNIQUES

VII. SCHEMA ELECTRIQUE

I. INTRODUCTION

Introduction générale :

L'attendrisseur électrique « Tender Star » a été conçu selon les dernières normes de sécurité et d'hygiène.

Afin de faire fonctionner correctement et sans danger, **nous vous demandons de lire ce mode d'emploi très attentivement**, mais également de le faire **lire à tous** ceux qui devront **l'utiliser, l'entretenir** ou le **nettoyer**.

Vous devez savoir que ce mode d'emploi est également disponible en néerlandais ou en anglais. Adressez-vous alors à votre revendeur ou directement à Paulus Stuart.

Cette machine a été conçue pour respecter la directive **98/79/CE** et particulièrement les normes **EN-14121-1 :2007, EN-1672-1, EN 1672-2, EN 292-1 , EN 292-2 , EN 6024**.

A l'attention de tous les :

- Utilisateurs
- Acquéreurs
- Personnes chargées de la sécurité
- Chefs d'équipes
- Ingénieurs
- Personnel d'entretien
- Personnel de nettoyage

Veuillez lire ce manuel avant :

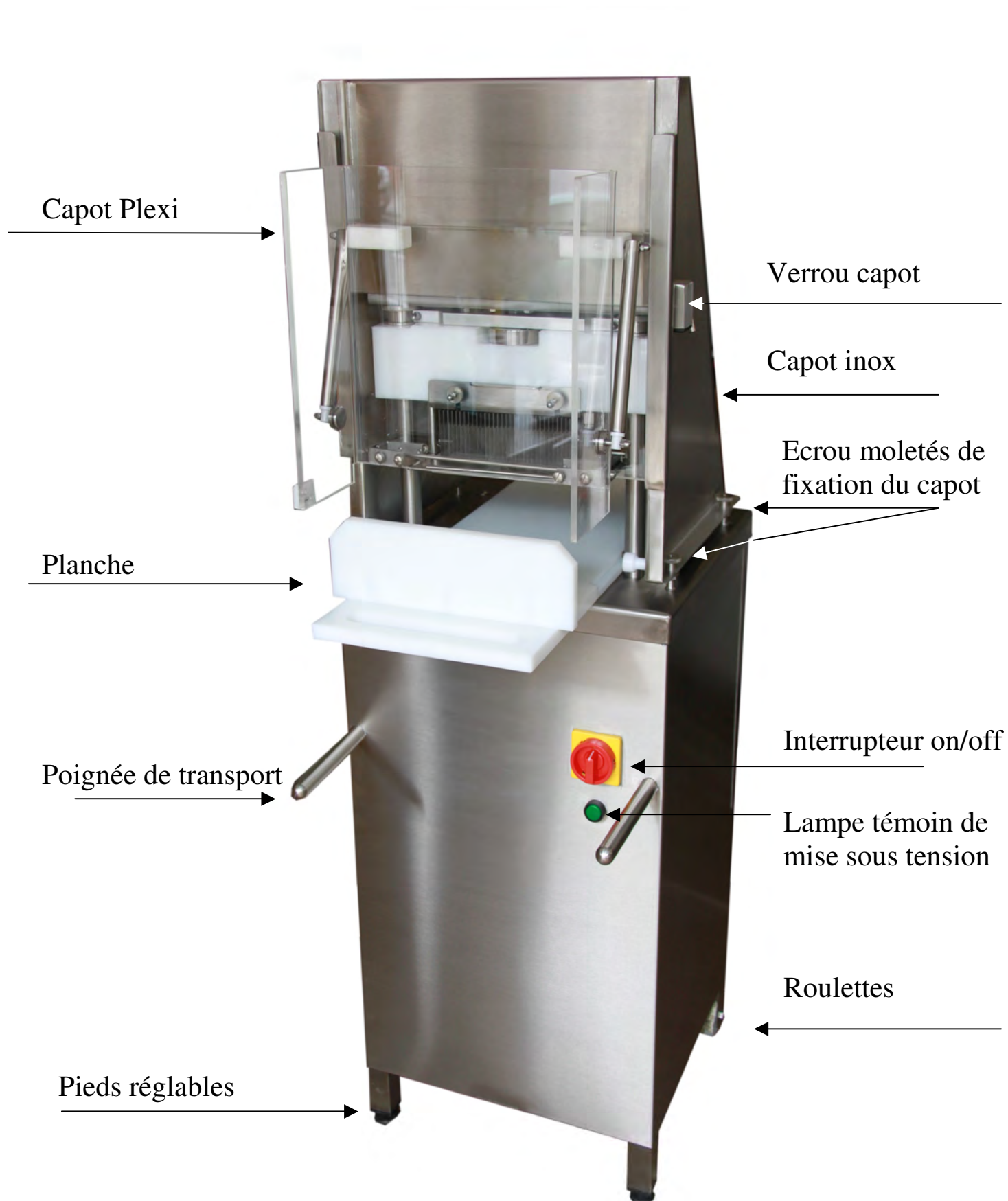
- L'installation
- L'utilisation
- Le nettoyage
- Le réglage
- La réparation
- Le transport de l'attendrisseur hydraulique Tender Star.

La mise à disposition d'une copie de ce manuel d'instruction est **obligatoire** pour toute personne **utilisant, entretenant, nettoyant** ou **réparant** la machine. Il est important qu'il soit **lu** et **compris** par tous.

Au besoin, il faut **expliquer les instructions** et **les indications** concernant **la sécurité**, aux personnes qui ne savent **pas lire** ou **comprendre** le guide d'utilisation. Le maniement de la machine doit être **interdit** à toute personne n'ayant **pas lu** et **pris connaissance** de ce mode d'emploi.

Vue de la machine :

a) L'attendrisseur



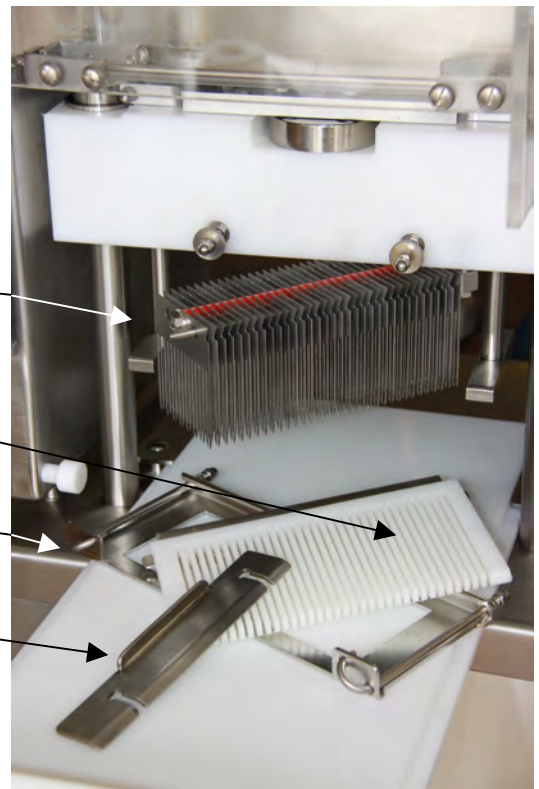
b) Le bloc lame :

Ensemble de lames

Barrette entretoise poly acétal

Presse-viande acier inoxydable

Barrette avant de fixation



c) Données techniques :

Hauteur totale :	160cm
Profondeur machine :	49cm
Largeur machine :	52cm
Poids :	115kg
Moteur :	220V Tri 7.2A-380V Tri 4.2A
Fonctionnement :	Par piston hydraulique
Course des lames :	Réglée par piston hydraulique
Vitesse du bloc lame :	55 coups par minute

Planche de sécurité unidirectionnelle en polyéthylène.

Dimension de la planche :	Longueur 80cm
	Largeur 30cm
	Hauteur 2,6cm

Surface sur laquelle la viande peut être attendrie : 70cm x 30cm
Epaisseur maximum des pièces de viande à attendrir : 12cm

II. MISE EN ROUTE

Conseils de sécurité

Le « Tender Star » présente des dangers spécifiques tels que :

- Haut voltage
- Bords et lames tranchants
- Risque d'écrasement
- Ainsi que d'autres dispositifs spécifiques pour le traitement de la viande

La sécurité engage la responsabilité de tous.

Prenez donc le temps de lire les règlements et instructions de sécurité avant l'installation, la mise en service ou l'entretien de la machine. La non observation des instructions de service peut entraîner des blessures. Si vous avez un problème ou une question, n'hésitez pas à nous contacter.

Dangers pouvant provenir de la machine.



Cette machine est **uniquement destinée** à attendre les viandes **fraîches** ou **décongelées** et **désossées**.

N'utilisez **jamais** la machine à des usages qui ne sont **pas appropriés** ou pour lesquels elle n'est pas **conçue**.

Ne travaillez **jamais** sur les installations électriques de la machine tant que celle-ci est **branchée** et **installée**. Ces travaux doivent **uniquement** être **effectués** par un **spécialiste**.

Les travaux d'entretien, de réparation, de réglage et de détection de défauts se font uniquement lorsque **la prise réseau a été retirée**.

N'utilisez jamais la machine sans les **dispositifs de sécurité** qui y sont installés.

N'**enlevez** et ne **modifiez jamais** des **pièces** ou des **dispositifs de sécurité**. N'utilisez jamais de pièces de rechange **non appropriées** à la machine ou n'étant pas **d'origine** « Tender Star »

N'utilisez **jamais** la machine lorsqu'elle présente des **défauts de fonctionnement** ou lorsqu'elle est **endommagée**.

Au cas où la machine manifeste des défauts de **fonctionnement pendant le service**, **arrêtez immédiatement** tout travail avec **la machine**.

Si vous avez des problèmes de fonctionnement, ne tentez pas de réparations sommaires, mais faites appel à votre technicien ou à **Paulus Stuart**.

N'utilisez que des pièces d'origine « Tender Star » et conservez toujours la machine dans un état de propreté impeccable.

Dangers possibles en cas de mauvaise utilisation :



Ne mettez jamais **les mains** ou **toute autre partie de votre corps** dans les espaces ou les coins de machine quand celle-ci est branchée, en mouvement ou pas.

Ne **quittez** jamais la machine sans l'avoir arrêtée (interrupteur sur position « zéro »).

Ne touchez jamais le **bloc lames** ou d'autres **pièces mobiles**, à l'exception du capot avant et de la planche, tant que la **prise réseau** est **branchée**.

Ne laissez jamais une **personne incompetente** ou **un enfant** s'approcher du « Tender Star ».

Travaillez dans **un endroit calme, sûr**, et portez un **équipement adéquat**.

Lorsque vous démontez le **bloc lames**, déposez-le à un endroit sûr, de façon à ce qu'il ne tombe pas. Ceci pourrait en effet blesser quelqu'un. Veillez également à déposer le bloc lames sur une surface en plastique ou en bois de façon à ne pas recourber les pointes des lames.

Le Tender Star n'est pas un jouet : ne tentez **en aucun cas** de le **détourner de son usage** afin de faire « **une plaisanterie** » à l'un de vos **collaborateurs**.



Ce symbole indique un danger de coupure ou de mutilation.



Branchement et mise sous secteur

a) Installation :

Placez votre attendrisseur dans un endroit calme et sûr. Portez l'équipement adéquat. Avant de brancher votre attendrisseur « Tender Star » sur secteur, assurez-vous que vous disposez d'électricité **triphasée avec terre et neutre**. Le voltage (220V/380V) aura été adapté selon vos directives. Assurez-vous que le voltage de la prise sur laquelle sera branchée la machine corresponde bien au voltage de la machine. Placez la fiche correctement.

b) Mise en fonctionnement :

Assurez-vous que l'ensemble de la porte avant soit dans la position « **abaissée** ». La planche doit impérativement être introduite dans les glissières et poussée jusqu'au bout. Si elle a été placée correctement, vous pourrez la faire glisser d'avant en arrière.

La mise sous tension du Tender Star doit se faire en deux étapes :

- Vous devrez tourner le bouton « marche-arrêt » se trouvant à l'avant . Si la machine est branchée correctement, le témoin vert sur le devant de la machine restera allumé, et vous pourrez alors commencer à attendrir.
- Lors du fonctionnement de la machine, le capot transparent empêche l'utilisateur ou toute autre personne d'introduire les mains sous le bloc-lame.

Notice : Pour la machine ayant pour option le couvercle arrière, veillez à ce que celui-ci soit bien à sa place, sans quoi la machine risque de ne pas fonctionner.

III PROCEDER A L'ATTENDRISSAGE

Lorsque la planche est mise et que le témoin vert est allumé, cela signifie que le Tender Star est « prêt » à attendrir.

Il vous faudra suivre les étapes suivantes :

Préparez les morceaux de viande à attendrir sur la planche. Vous pourrez y déposer autant de viande que vous voulez, du moment que les morceaux de viande ne dépassent pas la largeur du bloc-lame.

- Empoignez la planche d'une des deux mains.
- Fermez le capot plexi sans brutalité.

Ceci actionnera le moteur ainsi que la descente des lames, prévu pour l'attendrissage de la viande.

Poussez la planche vers l'arrière de la machine, jusqu'à ce que la viande se trouve sous les lames.

De par leur longueur, les lames pénètrent dans les morceaux très épais sans aucuns problèmes (max.120mm). Toutefois, il faudra retourner le morceau de viande si celui-ci est plus haut que 60mm.

Une fois l'attendrissage terminé, soulevez le capot et tirez la planche au maximum vers vous.

Retirez les morceaux de viande ayant été attendri de la planche.

Recommencez autant de fois que vous le désirez avec d'autres morceaux de viande.

IV ENTRETIEN

Nous vous conseillons de démonter, de laver et de stériliser votre bloc-lame, ainsi que toutes les pièces venant en contact avec la viande, environ toutes les 4 heures, afin de vous éviter tout problème concernant l'hygiène.

Vous pouvez placer le bloc-lame, la barrette entretoise, la planche et le presse-viande dans le lave-vaisselle. Vous pouvez également stériliser tous ces éléments par tout autre moyen chimique ou thermique.

Le bâti et le pied peuvent être nettoyés simplement à l'eau tiède savonneuse. Ils peuvent également être nettoyés à la haute pression où la vapeur sans aucun danger.

Ne dirigez en aucuns cas le jet directement sur l'interrupteur principal et l'ouverture d'aération à l'arrière.

Utilisez exclusivement des produits d'entretien alimentaire, de façon à éviter les rayures ou l'endommagement extérieur de votre attendrisseur TSHY.

UTILISEZ TOUJOURS DES PIÈCES D'ORIGINE « TENDER STAR » LORSQUE VOUS DEVEZ REMPLACER CERTAINS ÉLÉMENTS.

IV.1. Démontage



OPERATION DANGEREUSE

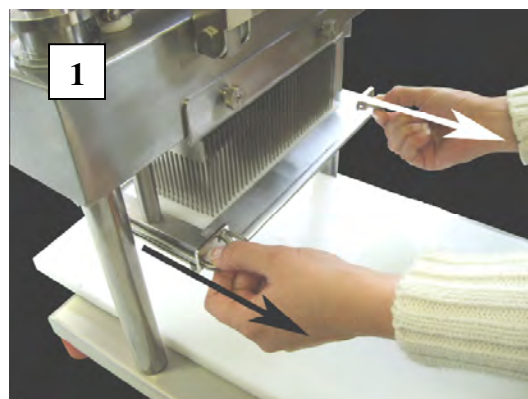


Cette opération doit être effectuée uniquement par du personnel qualifié, ayant pris connaissance des instructions de service mentionnées dans ce guide d'utilisation.

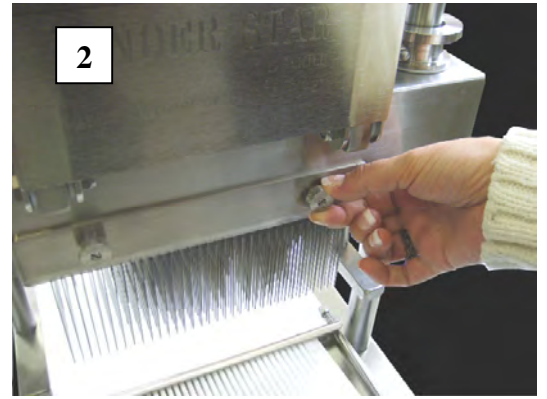
a). Le bloc lames :

① Placez-vous devant le Tender Star.

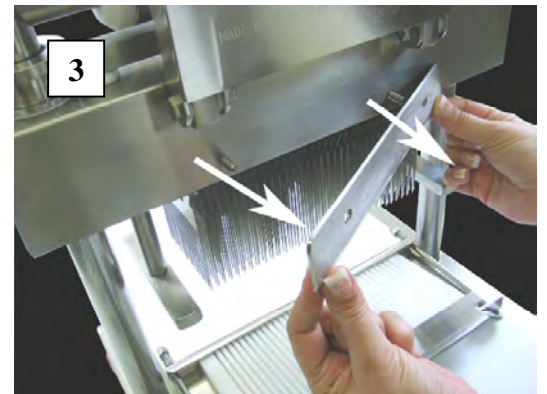
Ouvrez le capot de protection en plexi en position verticale. Soulevez l'ensemble capot et panneau en plexi vers le haut de +/- 25cm en le couissant dans les glissières, jusqu'au dépassement du loquet et l'enclenchement de celui-ci. Déverrouillez les deux verrous du presse-viande en les tirant de manière à libérer la barrette entretoise. Faites basculer l'avant du presse-viande vers le bas. Dégagez l'arrière du presse-viande en le repoussant vers l'arrière. Retirez la barrette entretoise.



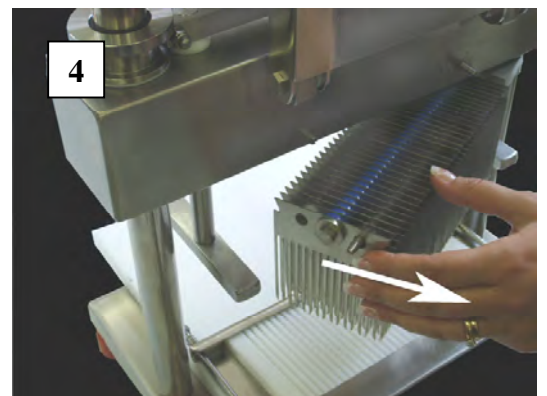
② Dévissez les deux écrous moletés de la barrette de fixation du bloc lames



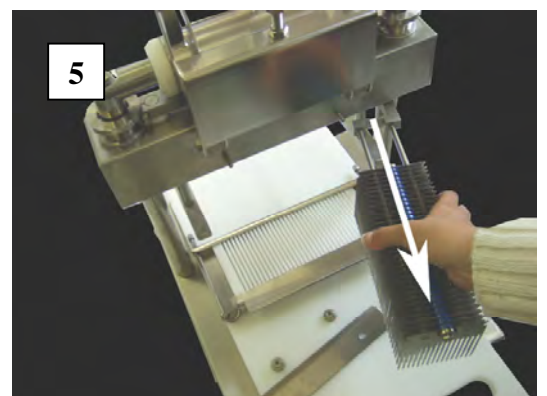
③ Retirez la barrette avant de fixation du bloc lames



④ Faites pivoter le bloc lames sur son axe en tirant les deux axes de support vers vous. Faites attention à ne pas prendre le bloc lames en main par dessous, car les lames sont très coupantes.



⑤ Retirez le bloc lames de son support en le prenant par le haut, et en le faisant glisser sur les deux axes. Déposez-le à un endroit sûr.



b). La planche :

Faites-la glisser vers l'avant de la machine.

B. Montage :

a). Le bloc lames :

① Placez vous devant l'attendrisseur en ayant toutes les parties de la machine à portée de main.

Prenez le bloc lames par le haut, et placez les deux trous devant les deux axes de support

Faites glisser le bloc lames sur les axes. Assurez vous de bien pousser celui-ci jusqu'à la butée du fond du support.

Faites ensuite pivoter l'ensemble sous la tête de la machine. Attention, lors de la manipulation de la machine, veillez à ne pas plier les deux axes de support vers le bas.

② Remplacez la barrette avant de fixation du bloc lames. Revissez les deux écrous moletés, mais ne les serrez pas encore à fond.

Remplacez le presse-viande en l'engageant à l'arrière dans les sabots.

③ Tirez les deux verrous du presse-viande et faites les glisser au-dessus de l'avant des sabots. Relâchez les verrous.

④ Prenez la barrette entretoise par la partie métallique entre le pouce et l'index, et introduisez ses extrémités entre les lames, dans **le haut** du bloc lames.

Poussez la barrette entretoise au travers du bloc lames, de façon à la faire ressortir, de l'autre côté du bloc lames.

Faites descendre la barrette entretoise contre le presse-viande et introduisez les extrémités de la barrette entretoise dans la rainure arrière du presse-viande.

En faisant ces opérations, faites attention à ne pas accrocher, plier ou tordre une ou plusieurs lames.

Ensuite, tirez les verrous vers l'arrière et faites descendre la barrette entretoise contre le fond du presse-viande.

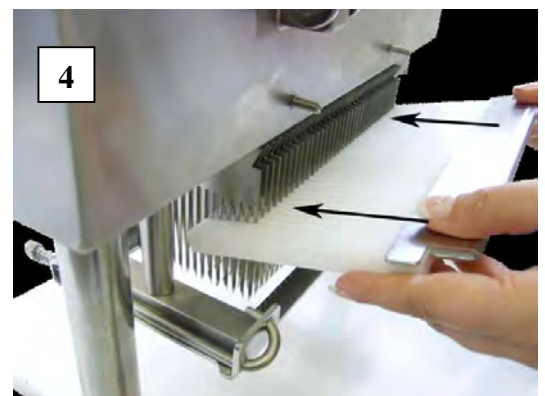
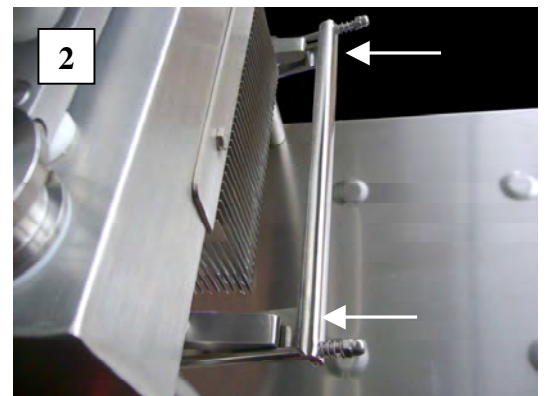
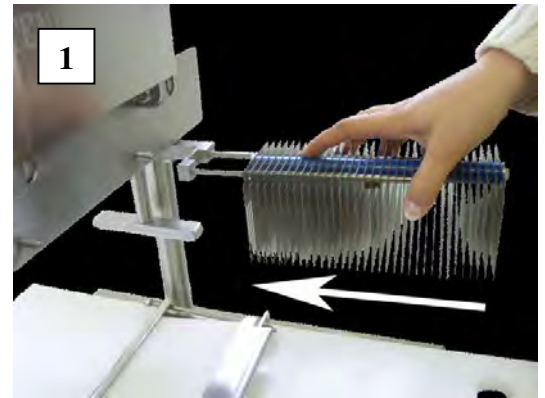
Relâchez les verrous en veillant à ce que leurs extrémités recourbées passent **au dessus** de la pièce métallique de la barrette entretoise.

ENSUITE, SERREZ LES 2 ECROUS MOLETES A FOND.

⑤ Soulevez le capot plexi de +/- 1cm. et tirez le loquet vers l'arrière. **Soutenez** le capot plexi (en continuant à tirer le loquet vers l'arrière) tout en le faisant coulisser délicatement vers le bas contre les butées.

b). La planche :

Glissez la planche sur la tablette en veillant à ce que la poignée se trouve vers le haut. Introduisez le bout de la planche entre les glissières et glissez-là jusqu'au bout.



IV.3. Affûtage des lames :

Les lames doivent être affûtées environ tous les six mois, selon la fréquence d'utilisation de l'attendrisseur et la dureté de la viande. Cela dépend également de la qualité de l'entretien et du maniement de l'attendrisseur. Lorsque vous constaterez que le biseau tranchant présente un plat, il faudra alors envisager l'aiguisage des lames. Celles-ci devront alors être renvoyées chez « Paulus Stuart » afin de les faire affûter.

Une lame pliée ne peut pas être aiguisée : elle doit être remplacée, sauf si c'est uniquement le biseau tranchant qui est recourbé. Cela peut se produire lorsque l'on dépose le bloc lame sur une surface dure (autre que le polyacétal). Dans ce cas, vous remarquerez que de petits morceaux de viande restent accrochés au bout de la lame après l'attendrissage.

V. CONSEILS D'ATTENDRISSAGE :

Placez votre viande de manière à ce que les fibres se trouvent en parallèle avec la longueur de la planche afin de rendre l'attendrissage invisible.

Le bloc lame de votre attendrisseur se trouve en diagonale par rapport à la planche. Lors de l'attendrissage, vous ne risquerez donc pas de couper des « tranches » dans la viande. Ceci implique aussi que vous ne devrez pas sans cesse déplacer la viande sur la planche.

Tâchez de bien nettoyer la viande avant de l'attendrir (la graisse, la peau et les os). Effectivement, s'il reste de la graisse ou de la peau sur votre morceau de viande, vous risquez de rendre l'attendrissage visible, et dans le cas où vous laissez des os, vous risquez alors de plier ou de briser les lames de votre bloc lame.

N'oubliez pas non plus, de stériliser chaque partie de la machine ayant été en contact avec la viande, au moins toutes les 4 heures. Vous serez ainsi certain de vendre de la viande d'excellente qualité.

VI. DEFAILLANCES TECHNIQUES :

Avant de faire venir un technicien, vérifiez toujours que la fiche est mise correctement dans la prise, que les fusibles et le câble électrique d'alimentation soient en bon état également.

Après ces vérifications, si vous constatez que l'attendrisseur ne fonctionne toujours pas, faites alors appel à votre distributeur « Tender Star ».

N'utilisez que des pièces de rechange d'origine « TENDER STAR ».

Nous déclinons toute responsabilité en cas d'accident dû à une pièce n'étant pas d'origine « Tender Star ».

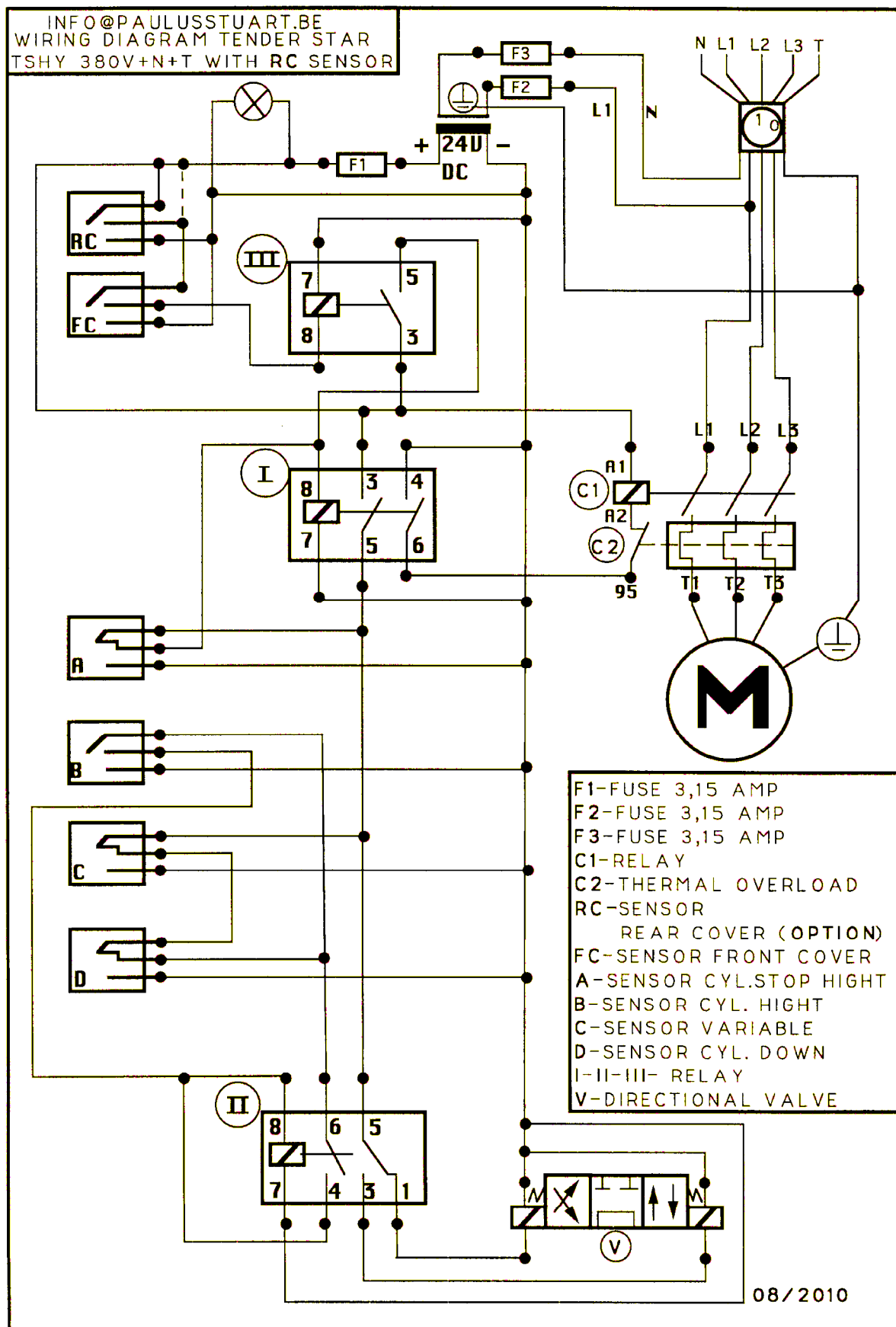
Problème :

La viande de plus de 60mm est écrasée.

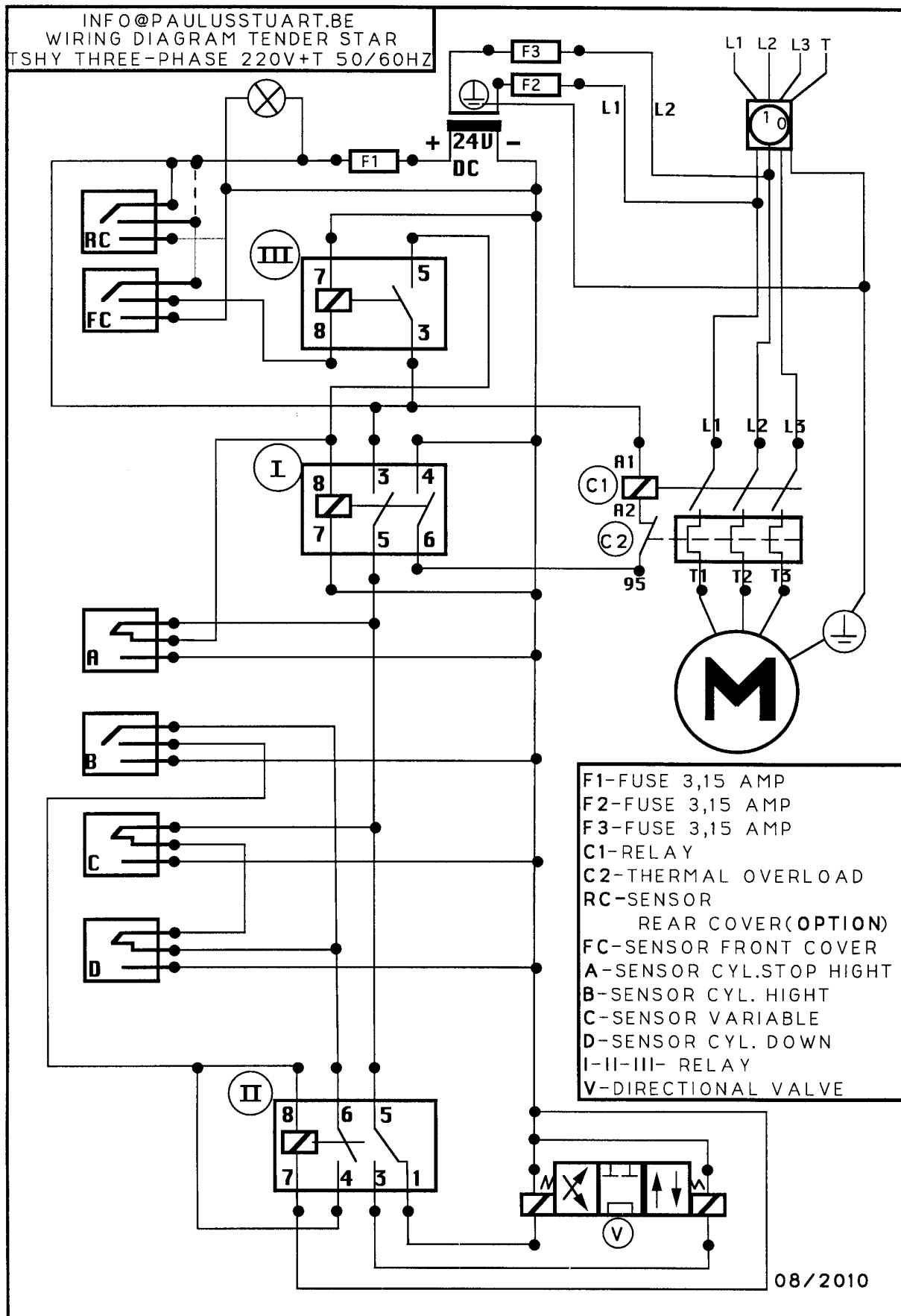
Solution :

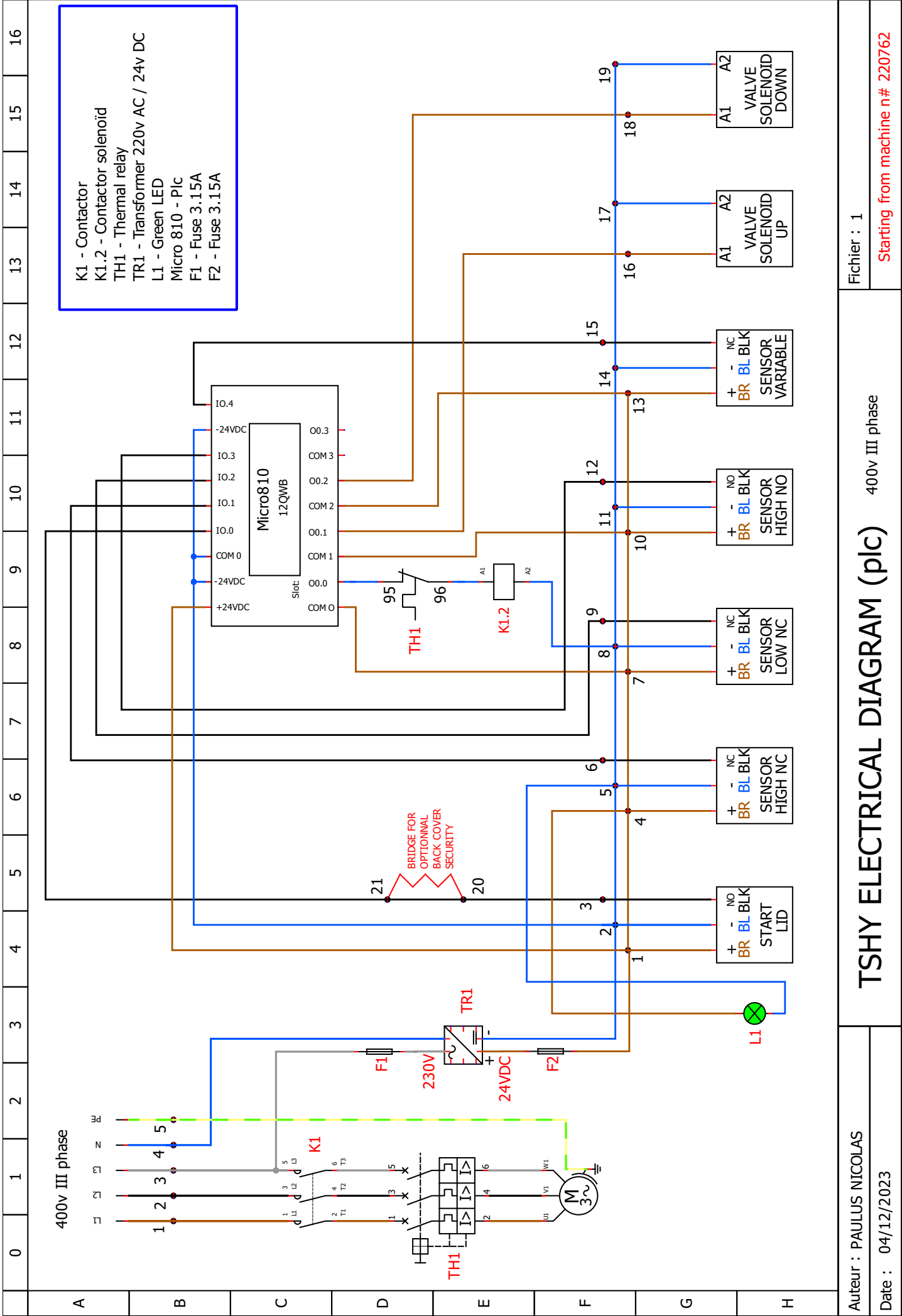
Le contact magnétique variable ne fonctionne plus.
Faites alors appel à votre revendeur.

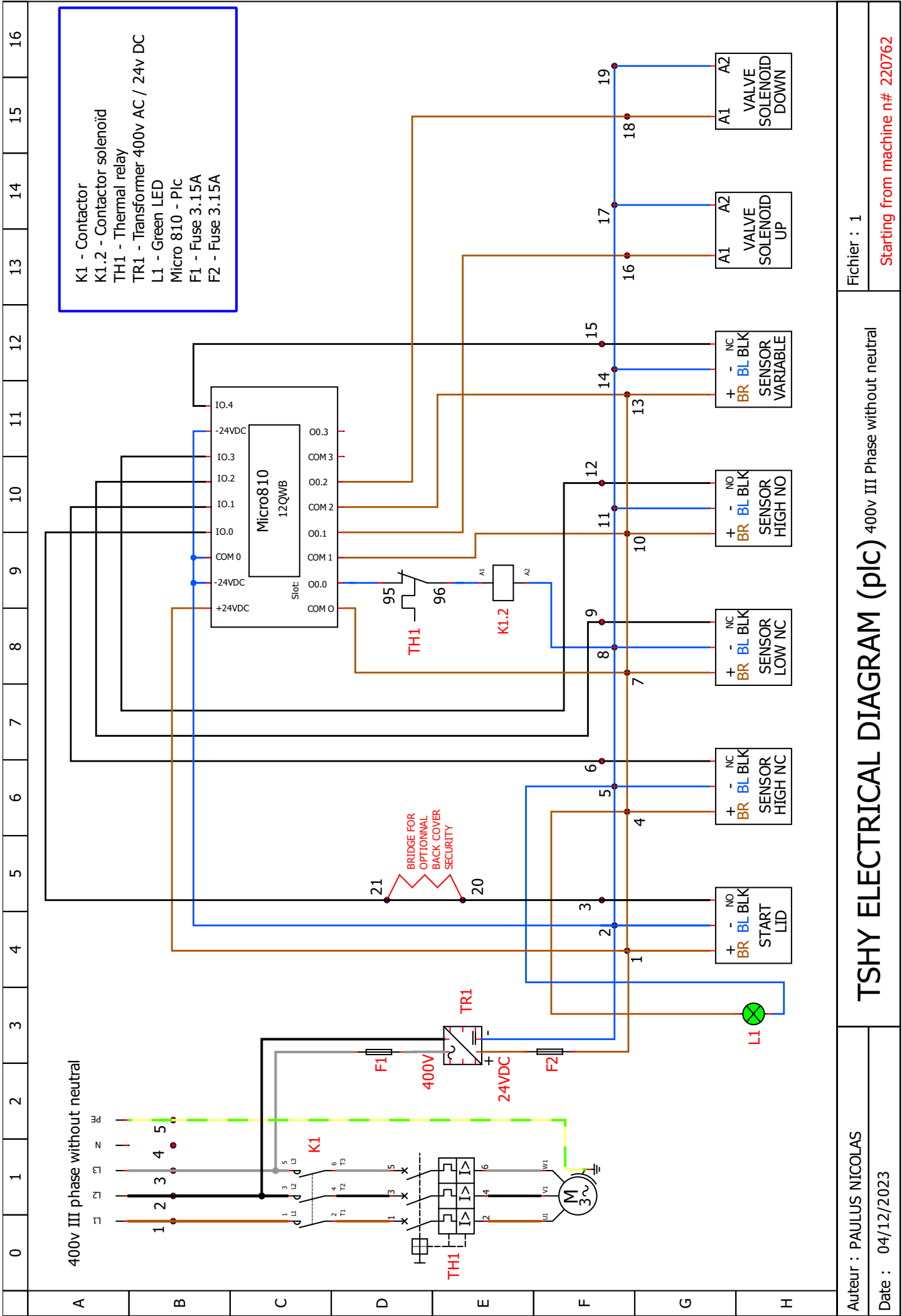
VII. SCHEMA ELECTRIQUE :



INFO@PAULUSSTUART.BE
WIRING DIAGRAM TENDER STAR
TSHY THREE-PHASE 220V+T 50/60HZ







CASSIDA FLUID HF Series

Synthetic hydraulic fluids for food manufacturing machinery

Performance Features

- The base fluid has an ability to provide superior lubrication under the majority of operating conditions
- Good anti-wear performance offers long and reliable component life, resulting in greater plant utilisation and therefore lower maintenance costs
- Prevent component damage through excellent water separation properties, which resist formation of potentially harmful emulsions
- Excellent air release and antifoam characteristics minimise cavitations
- Resist the formation of harmful products of oxidation, even at elevated temperatures, resulting in long oil life.
- Neutral odour and taste
- High viscosity index results in minimum variation of viscosity with change in temperature
- Effective protection against corrosion of metal surfaces



Hydraulics



Roller bearings



Partner Programme



NSF registered

Certifications and Specifications

- NSF H1
- NSF ISO 21469
- Kosher
- Halal
- DIN 51524 HLP
- DIN 51524 HVLP (except HF 15)
- DIN 51517 CLP (HF 68, HF 100)

Description

CASSIDA FLUID HF 15, 32, 46, 68 and 100 are high performance, anti-wear multipurpose lubricants, specially developed for use in machinery used in the food and beverage processing and packaging industry. They are based on a careful blend of synthetic fluids and selected additives chosen for their ability to meet the stringent requirements of the food industry. Certified by NSF for ISO 21469 and registered by NSF (Class H1) for use where there is potential for incidental food contact. Produced according to FLT Quality Standards, in facilities where HACCP audit and Good Manufacturing Practice have been implemented and form part of the quality and hygiene management systems ISO 9001 and ISO 21469.

Applications

- Hydraulic systems
- Hydrostatic gears
- Plain and anti-friction bearings
- General purpose lubrication including light duty gearboxes
- Circulating oil systems

Seal and Paint Compatibility

Compatible with the elastomers, gaskets, seals and paints normally used in food machinery lubrication systems.

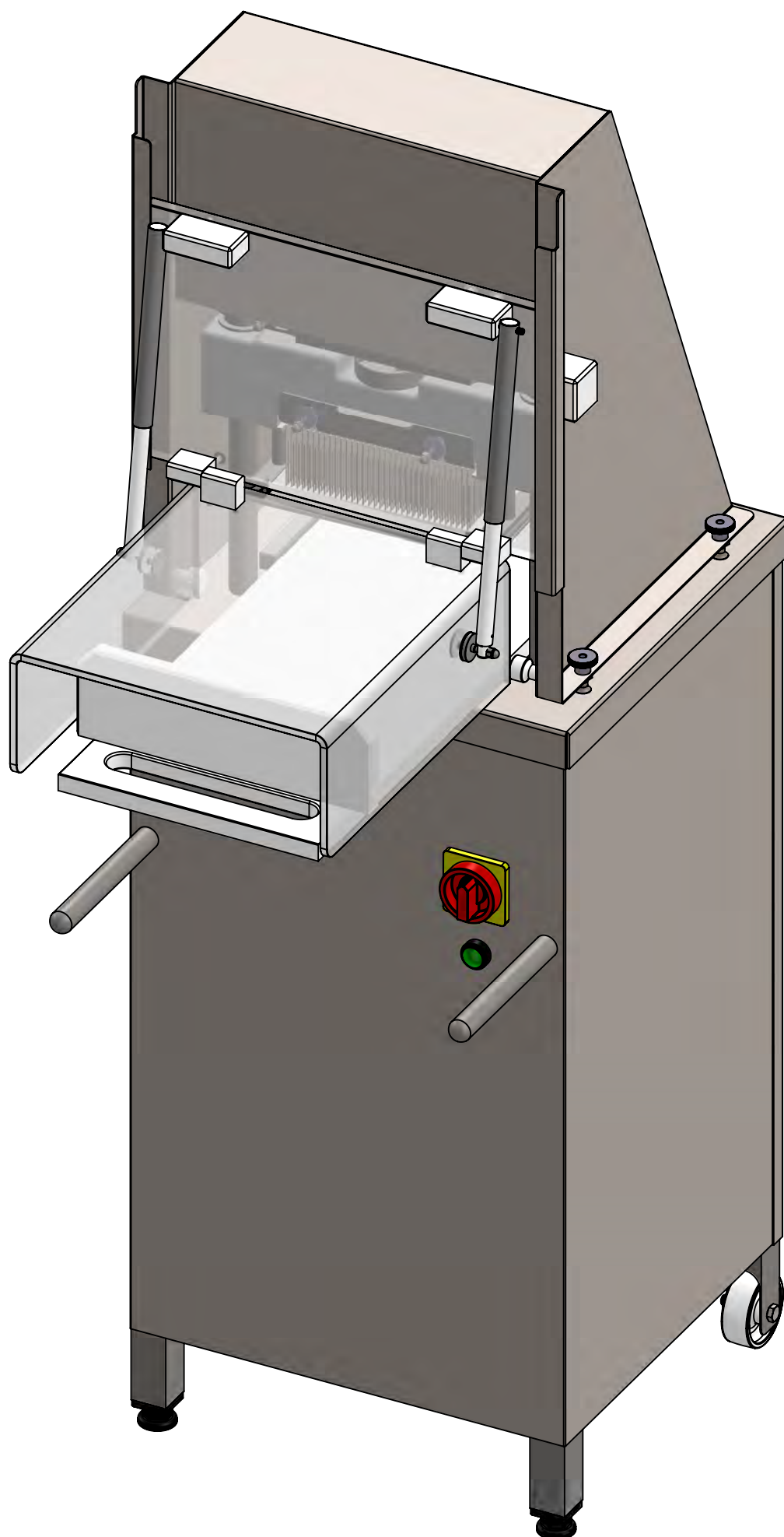
Handling and Storage

All food grade lubricants should be stored separately from other lubricants, chemical substances and foodstuffs and out of direct sunlight or other heat sources. Store between 0 °C and +40 °C. Provided that the product has been stored under these conditions we recommend to use the product within 5 years from the date of manufacture. Upon opening a pack, the product must be used within 2 years (or within 5 years of date of manufacture, whichever is the sooner).

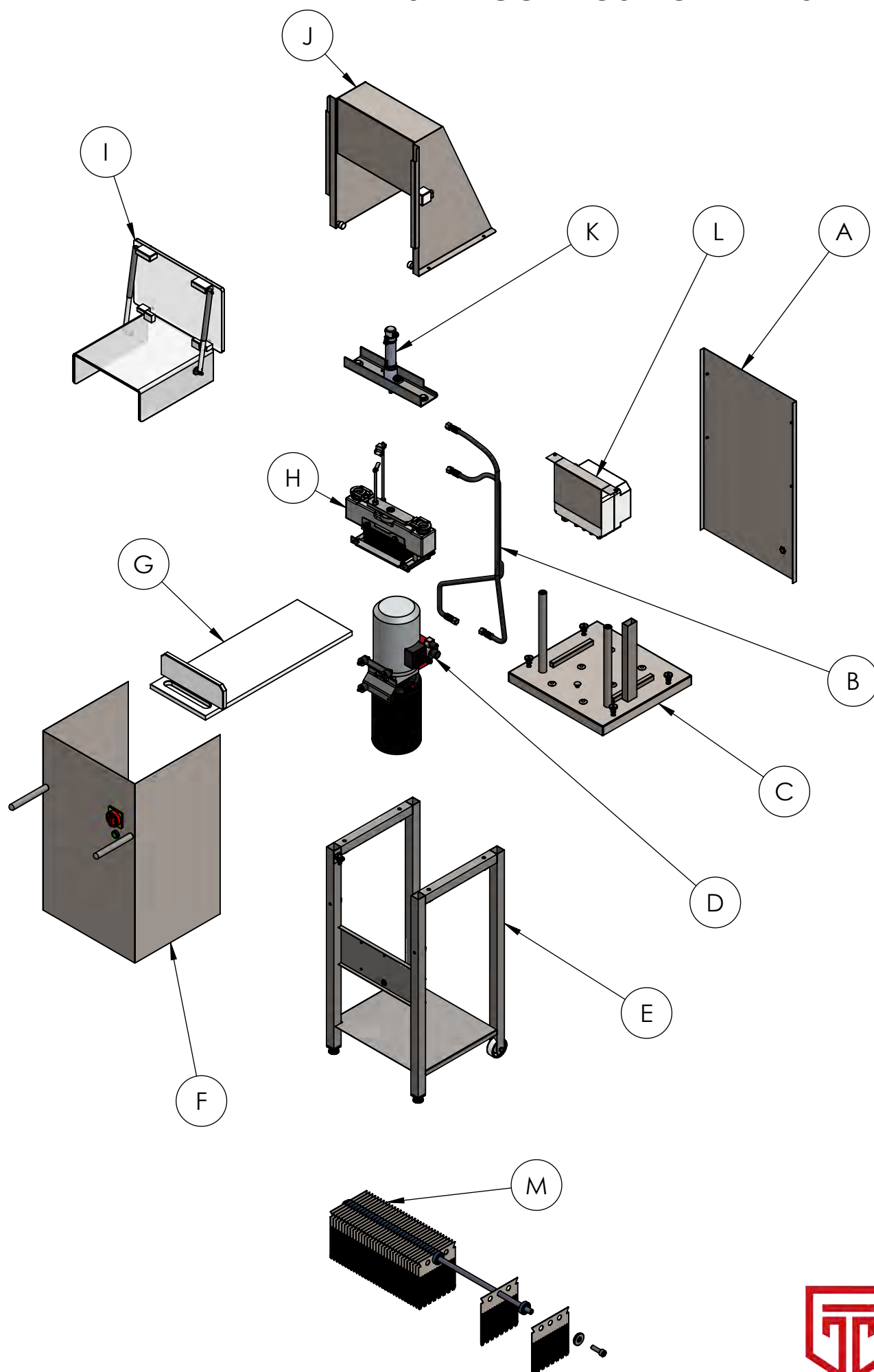
Technical Data: CASSIDA FLUID

Characteristics	HF 15	HF 32	HF 46	HF 68	HF 100	Unit	Test Method
NSF Reg. No.	144696	144697	144698	144699	144700		
Colour	Colourless to pale yellow	Colourless to pale yellow	Colourless to pale yellow	Colourless to pale yellow	Colourless to pale yellow		
Density [+15 °C]	819	832	836	839	841	kg/m ³	ISO 12185
Flashpoint	200	222	248	256	268	°C	ISO 2590
Pourpoint	<-60	<-60	<-60	-57	-57	°C	ISO 3016
Kin. Visc. [+40 °C]	15	32	46	68	100	mm ² /s	ISO 3104
Kin. Visc. [+100 °C]	3,6	6,1	7,9	10,9	14,14	mm ² /s	ISO 3104
Viscosity index	125	140	142	143	143		ISO 2909
Operating temperatures	-62 to +100	-60 to +140	-60 to +140	-50 to +140	-45 to +140	°C	LLS 134
short-term peak	+120	+150	+150	+150	+150	°C	
FZG-Test A/8.3/90 Failure load stage	-	-	12	>12	>12		ISO 14635-1

PARTS LIST TSHY



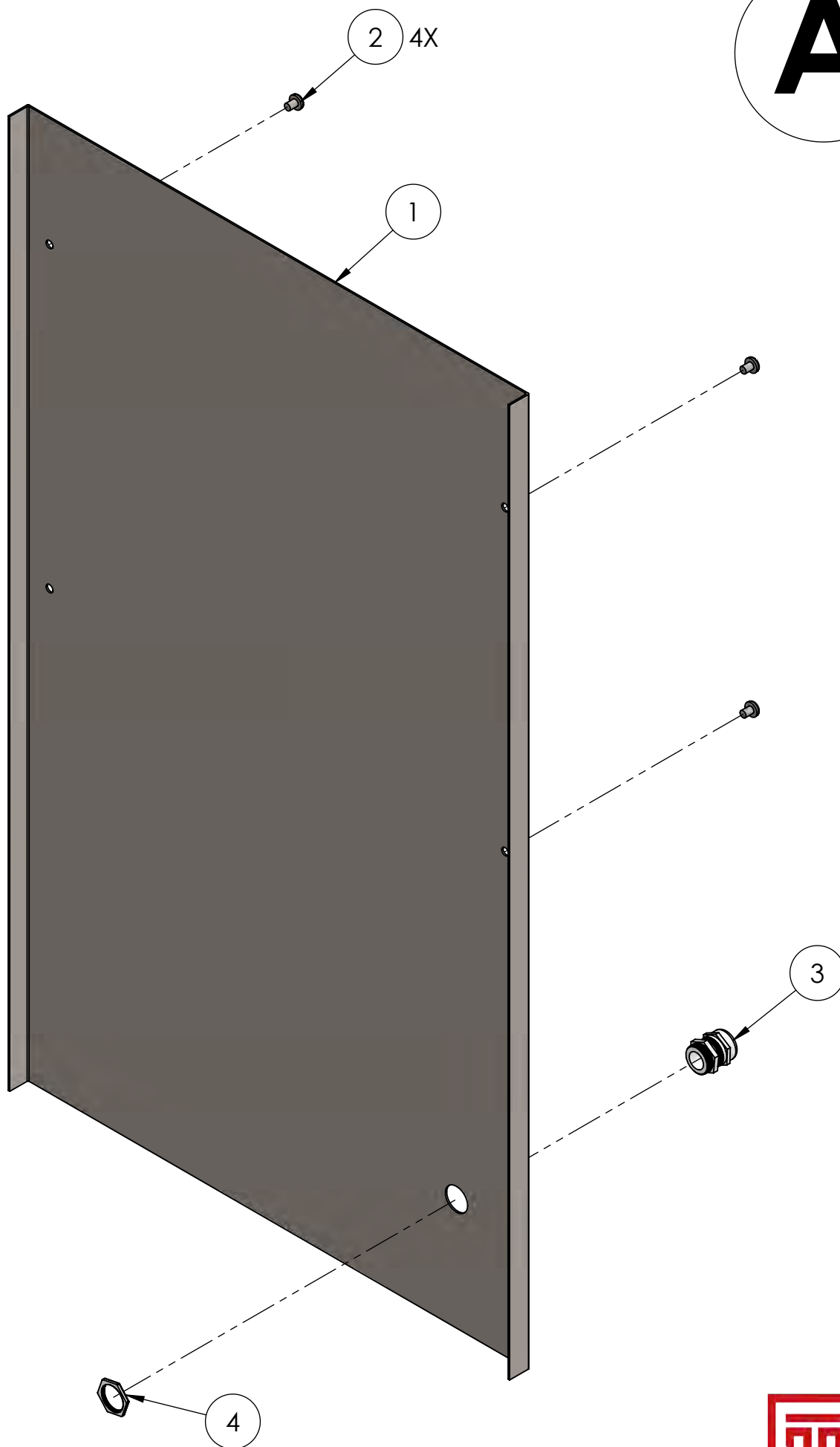
TSHY COMPOSITION D'ENSEMBLES



TENDER STAR

A	TOLE ARRIERE
B	TUYAU HYDRAULIQUE
C	TABLETTE
D	GROUPE HYDRAULIQUE
E	PIED
F	TOLE BATI
G	PLANCHE
H	TETE
I	CAPOT PLEXI
J	CAPOT INOX
K	CYLINDRE
L	BOITIER ELECTRIQUE
M	BLOC-LAMES

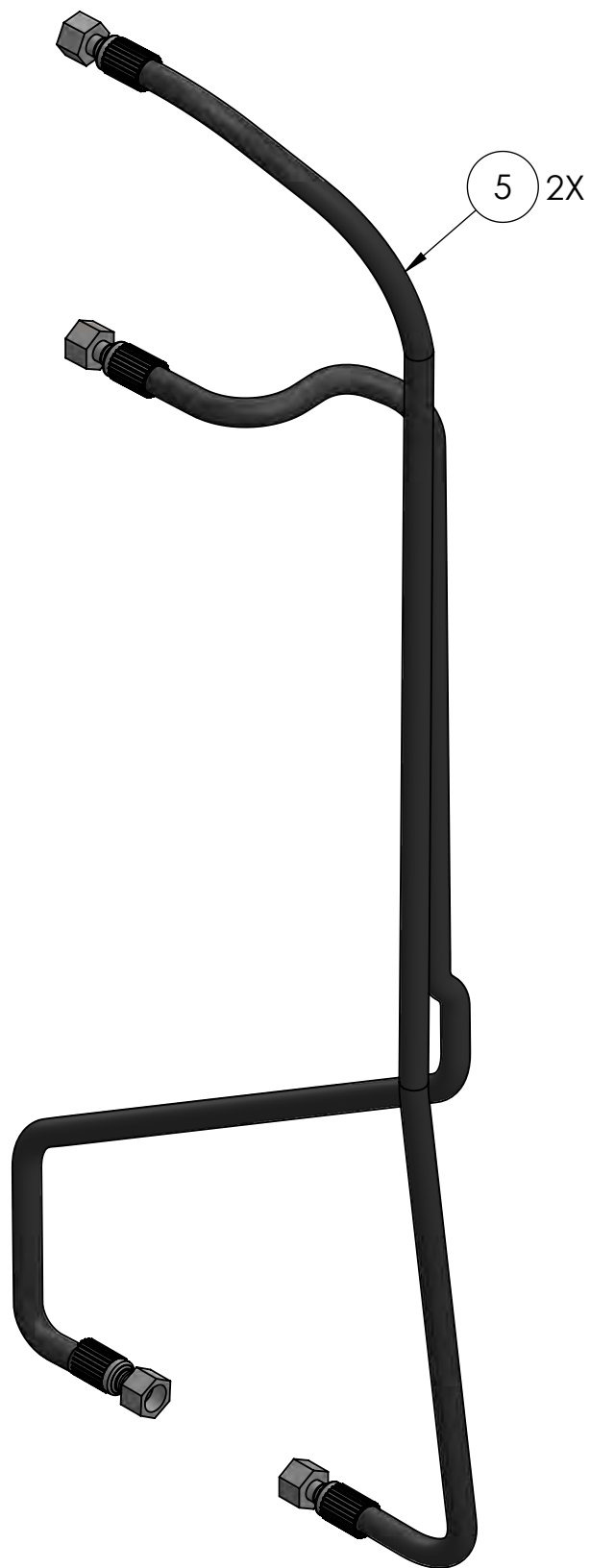
A



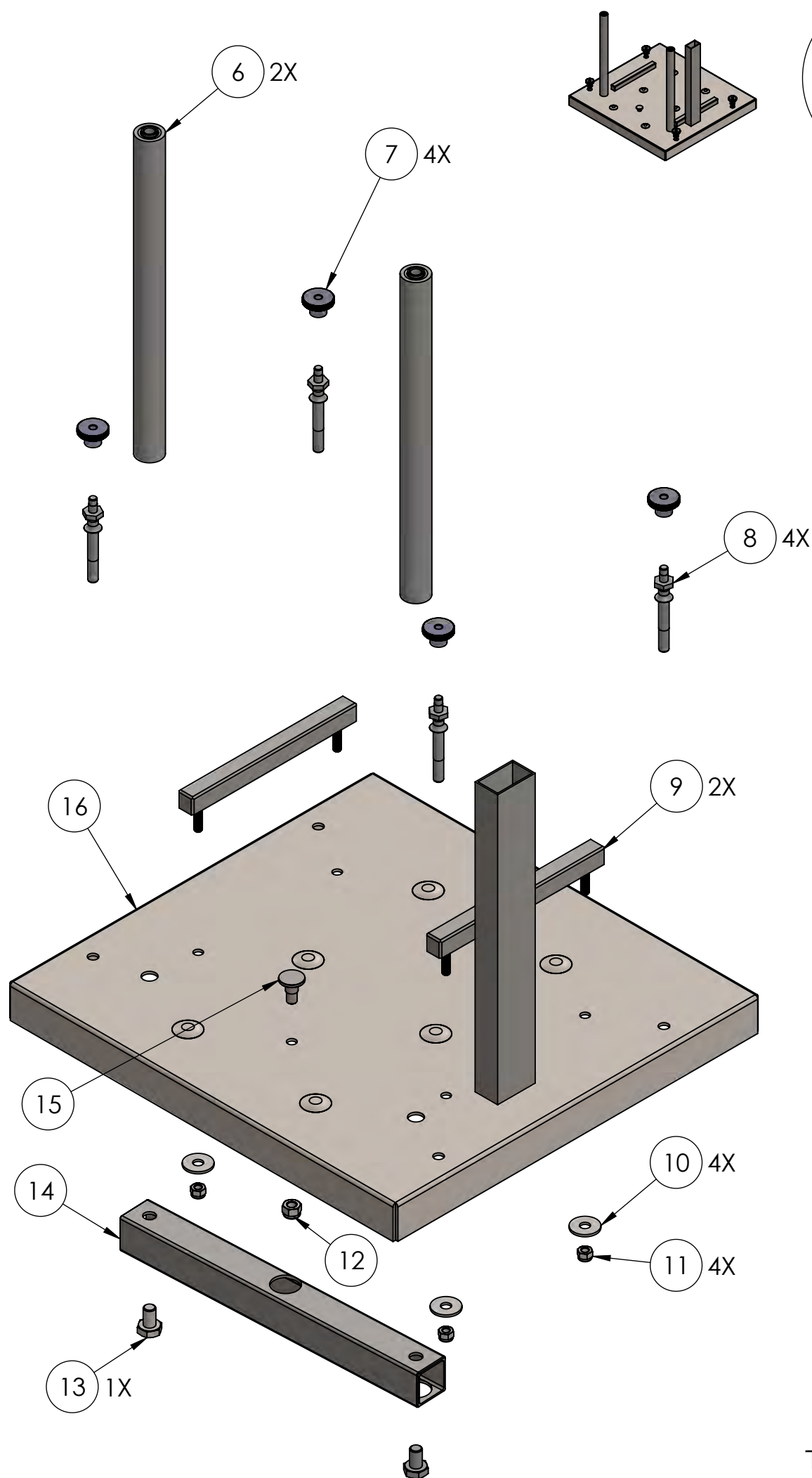
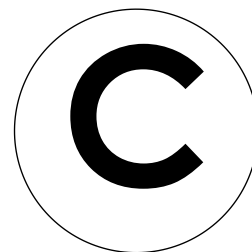
TENDER STAR

N° ARTICLE	DESCRIPTION	CODE	QTE
1	TOLE ARRIERE	TSHY.1	1
2	VIS	TSHY.2	4
3	PRESS ETOUPE	TSHY.3	1
4	ECROU	TSHY.4	1

B



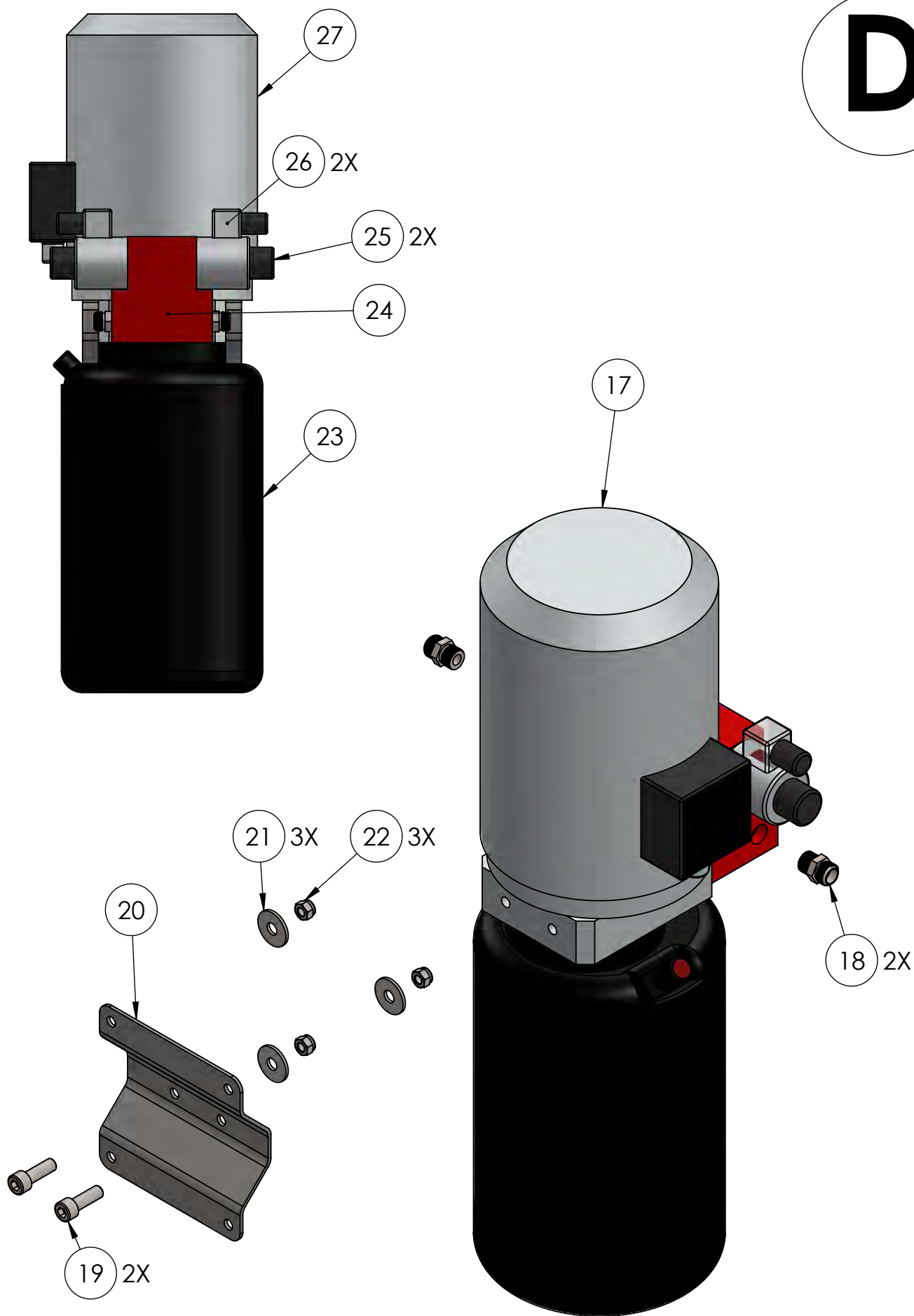
TENDER STAR



TENDER STAR

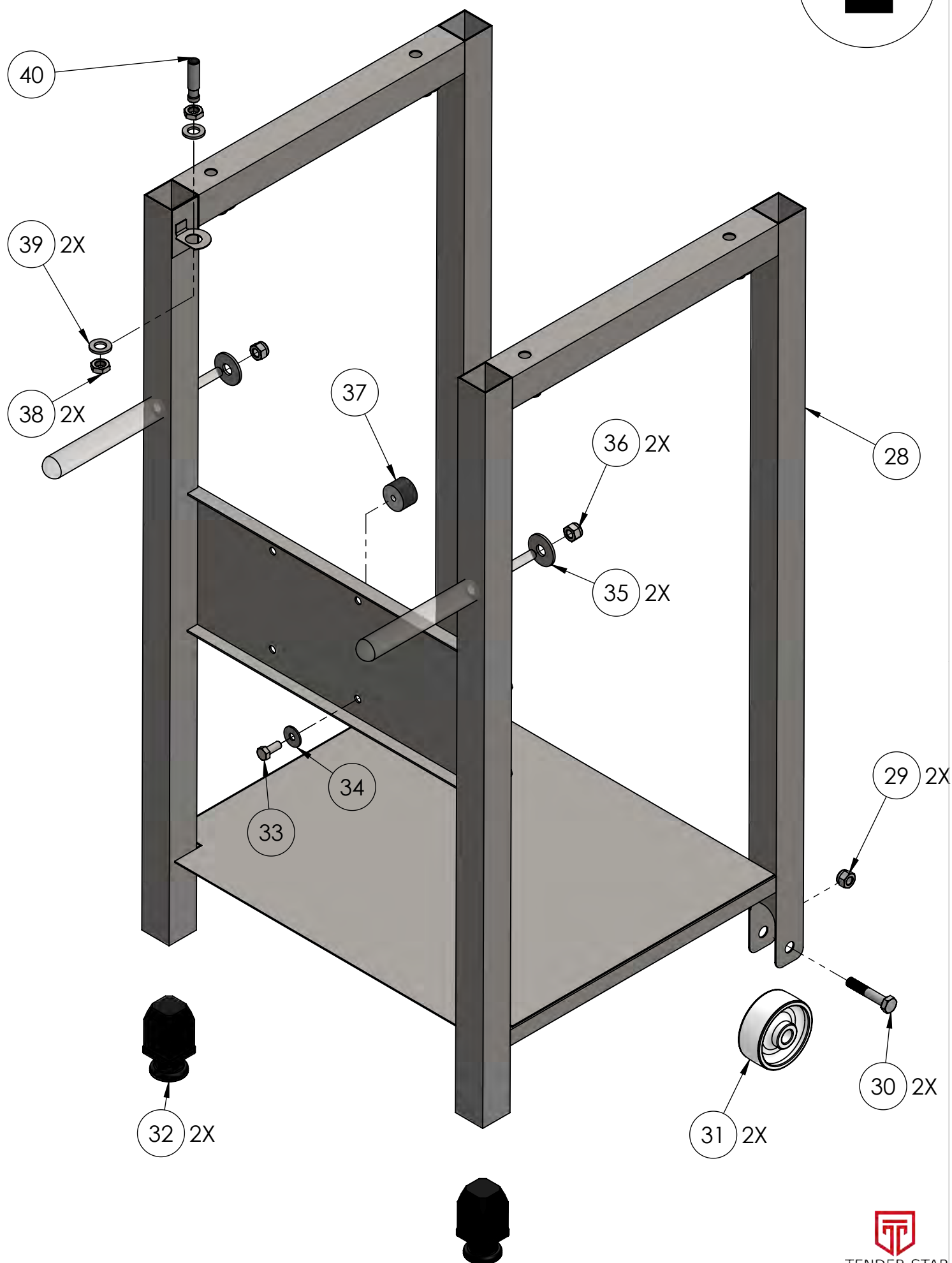
N° ARTICLE	DESCRIPTION	CODE	QTE
6	COLONNE	TSHY.6	2
7	ECROU CAPOT	TSHY.7	4
8	ENTRETOISE	TSHY.8	4
9	GUIDE PLANCHE	TSHY.9	2
10	RONDELLE	TSHY.10	4
11	ECROU	TSHY.11	4
12	ECROU	TSHY.12	1
13	BOULON	TSHY.13	2
14	RENFORT	TSHY.14	1
15	CHAMPIGNON	TSHY.15	1
16	TABLETTE	TSHY.16	1

D



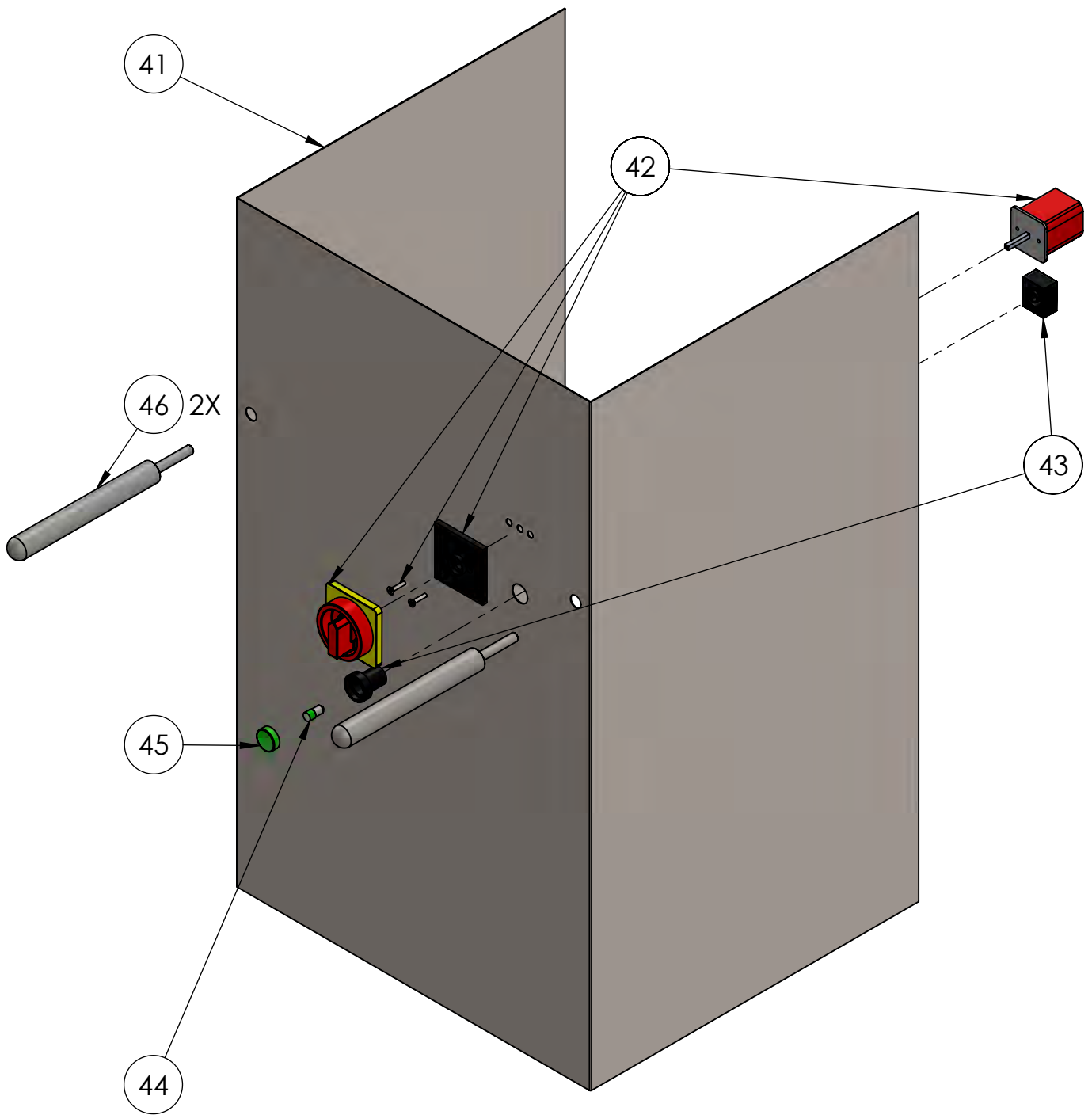
N° ARTICLE	DESCRIPTION	CODE	QTE
17	GROUPE HYDRAULIQUE	TSHY.17	1
18	RACCORD	TSHY.18	2
19	VIS	TSHY.19	2
20	PLAQUE DE FIXATION	TSHY.20	1
21	RONDELLE	TSHY.21	3
22	ECROU	TSHY.22	3
23	CUVE	TSHY.23	1
24	VALVE DIRECTIONEL	TSHY.24	1
25	BOBINE	TSHY.25	2
26	FICHE	TSHY.26	2
27	MOTEUR	TSHY.27	1

E



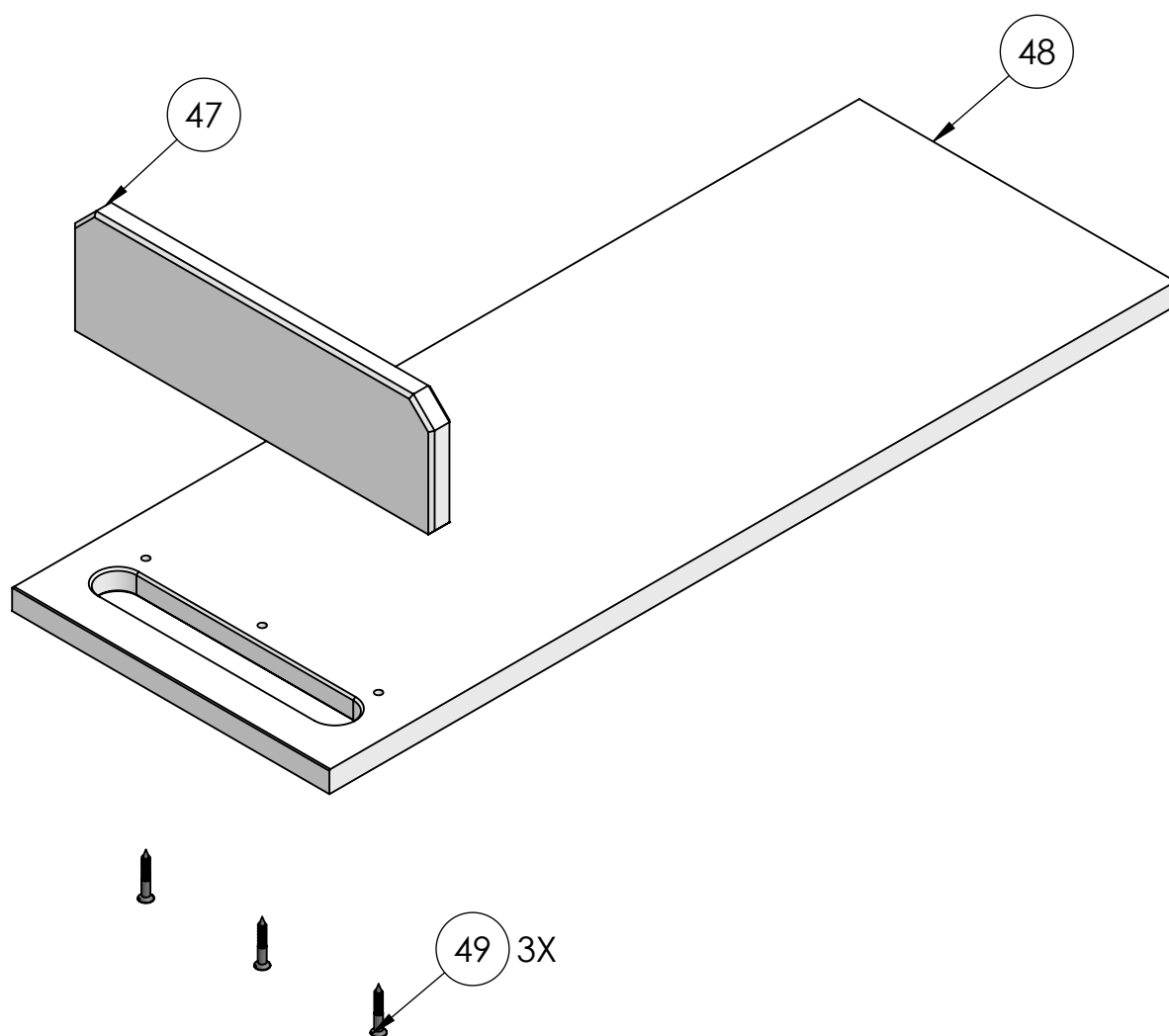
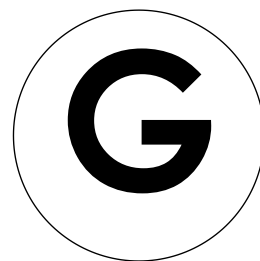
N° ARTICLE	DESCRIPTION	CODE	QTE
28	CHASSIS	TSHY.28	1
29	ECROU	TSHY.29	2
30	BOULON	TSHY.30	2
31	ROUE	TSHY.31	2
32	PIED	TSHY.32	2
33	BOULON	TSHY.33	1
34	ECROU	TSHY.34	1
35	RONDELLE	TSHY.35	2
36	ECROU	TSHY.36	2
37	SILENT BLOC	TSHY.37	1
38	ECROU	TSHY.38	2
39	RONDELLE	TSHY.39	2
40	DETECTEUR	TSHY.40	1

F



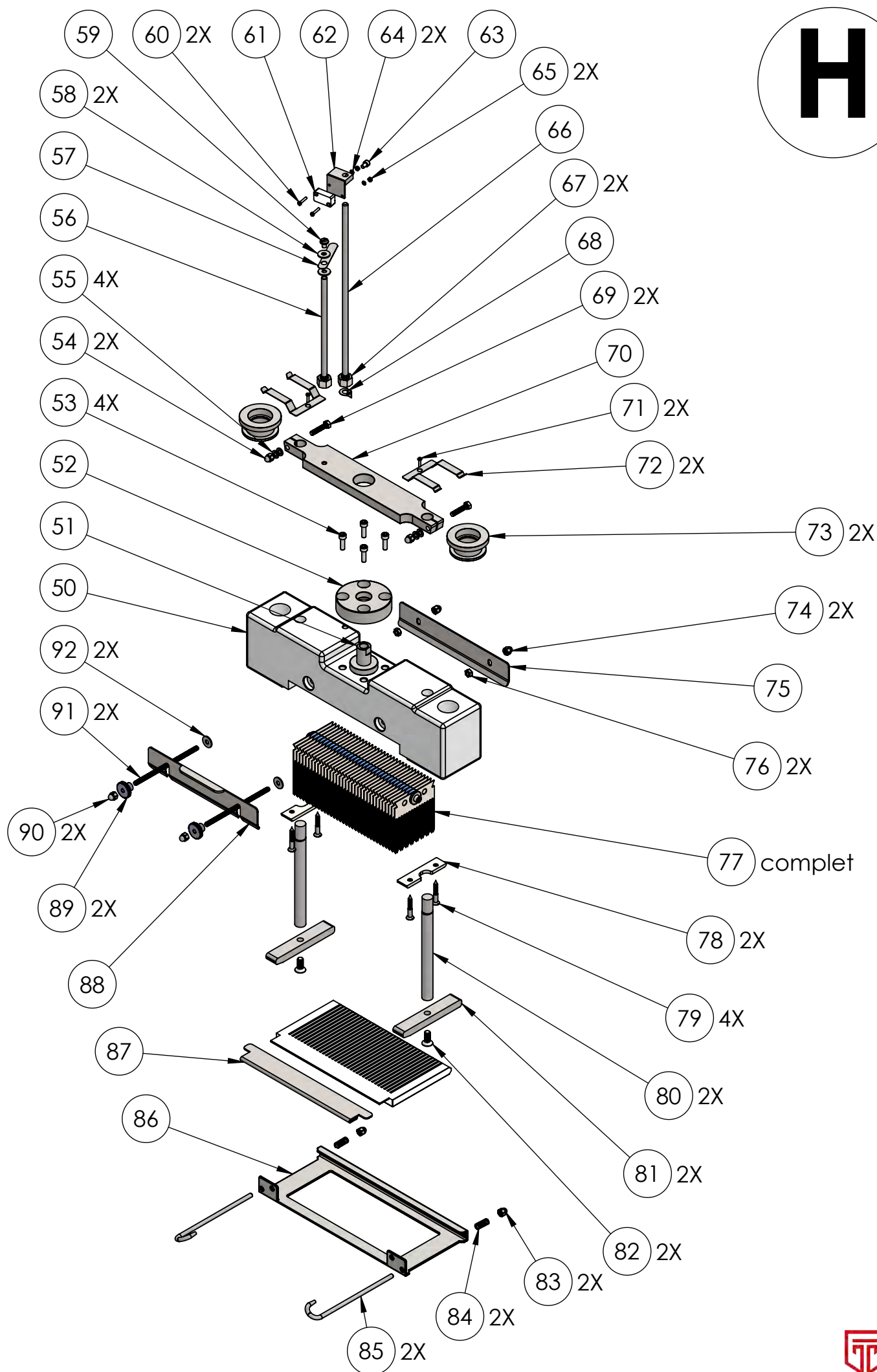
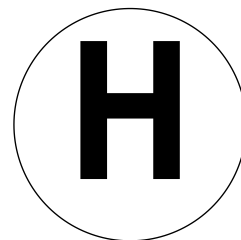
TENDER STAR

N° ARTICLE	DESCRIPTION	CODE	QTE
41	CAPOT BATI	TSHY.41	1
42	INTERRUPTEUR PRINCIPAL	TSHY.42	1
43	PORTE LAMPE	TSHY.43	1
44	LAMPE LED	TSHY.44	1
45	CACHE LAMPE	TSHY.45	1
46	POIGNEE	TSHY.46	2

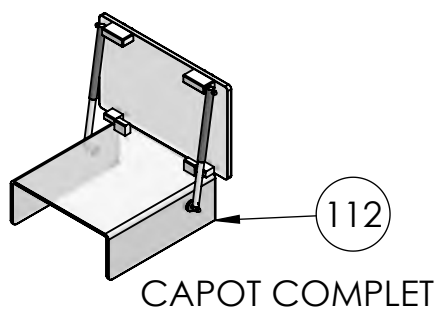
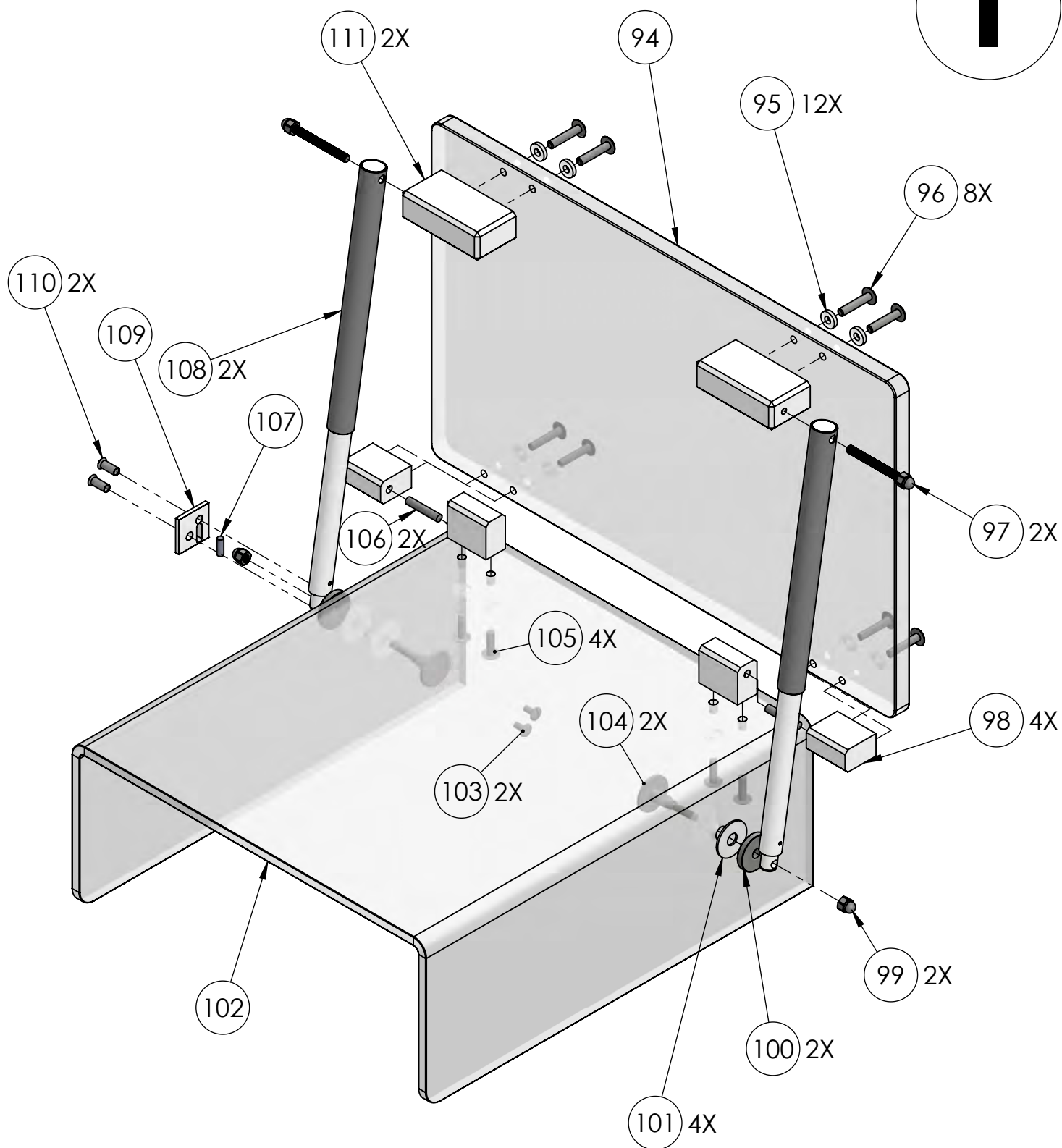
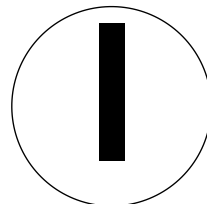


TENDER STAR

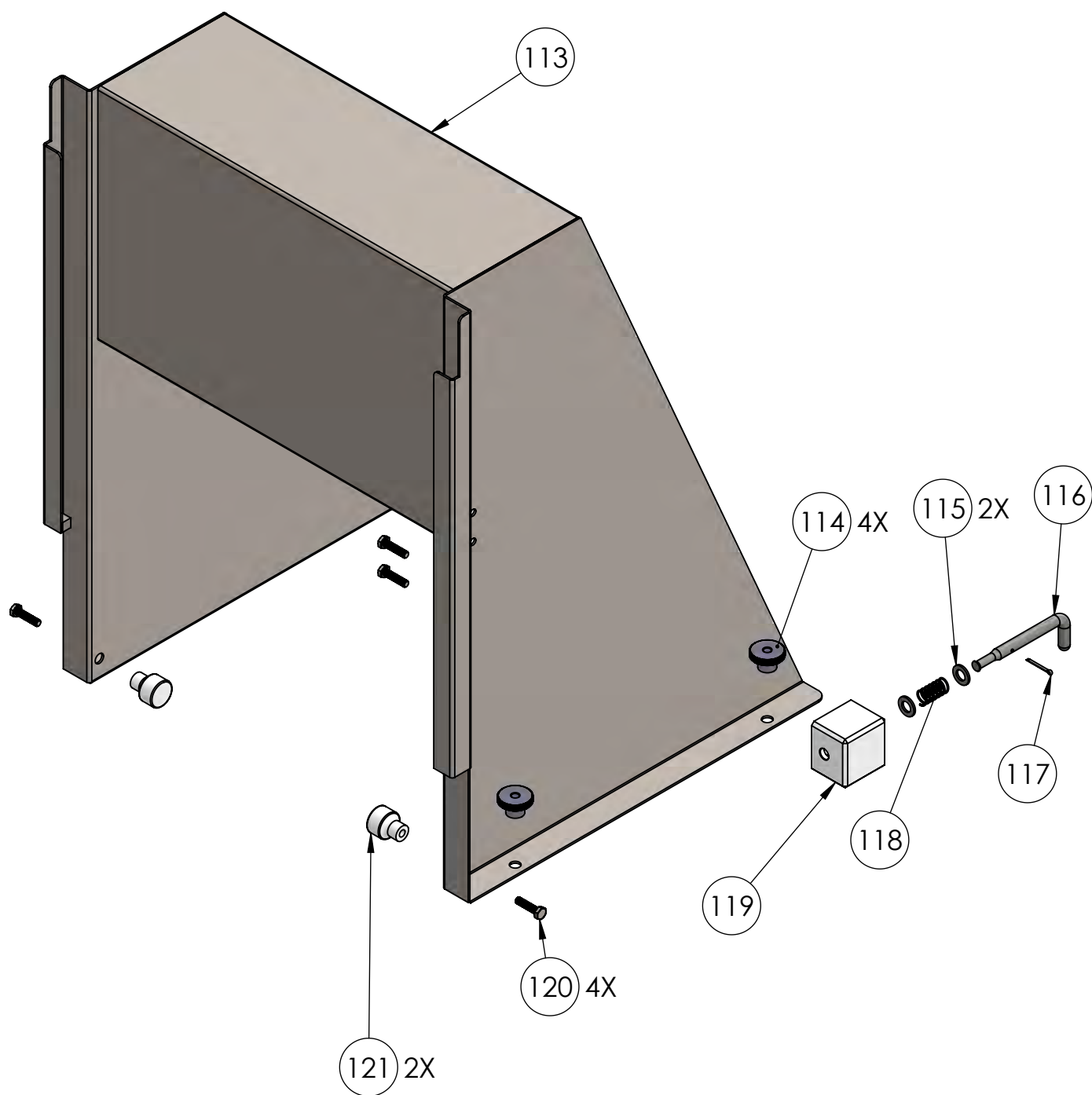
N° ARTICLE	DESCRIPTION	CODE	QTE
47	GARDE	TSHY.47	1
48	PLANCHE	TSHY.48	1
49	VIS	TSHY.49	3



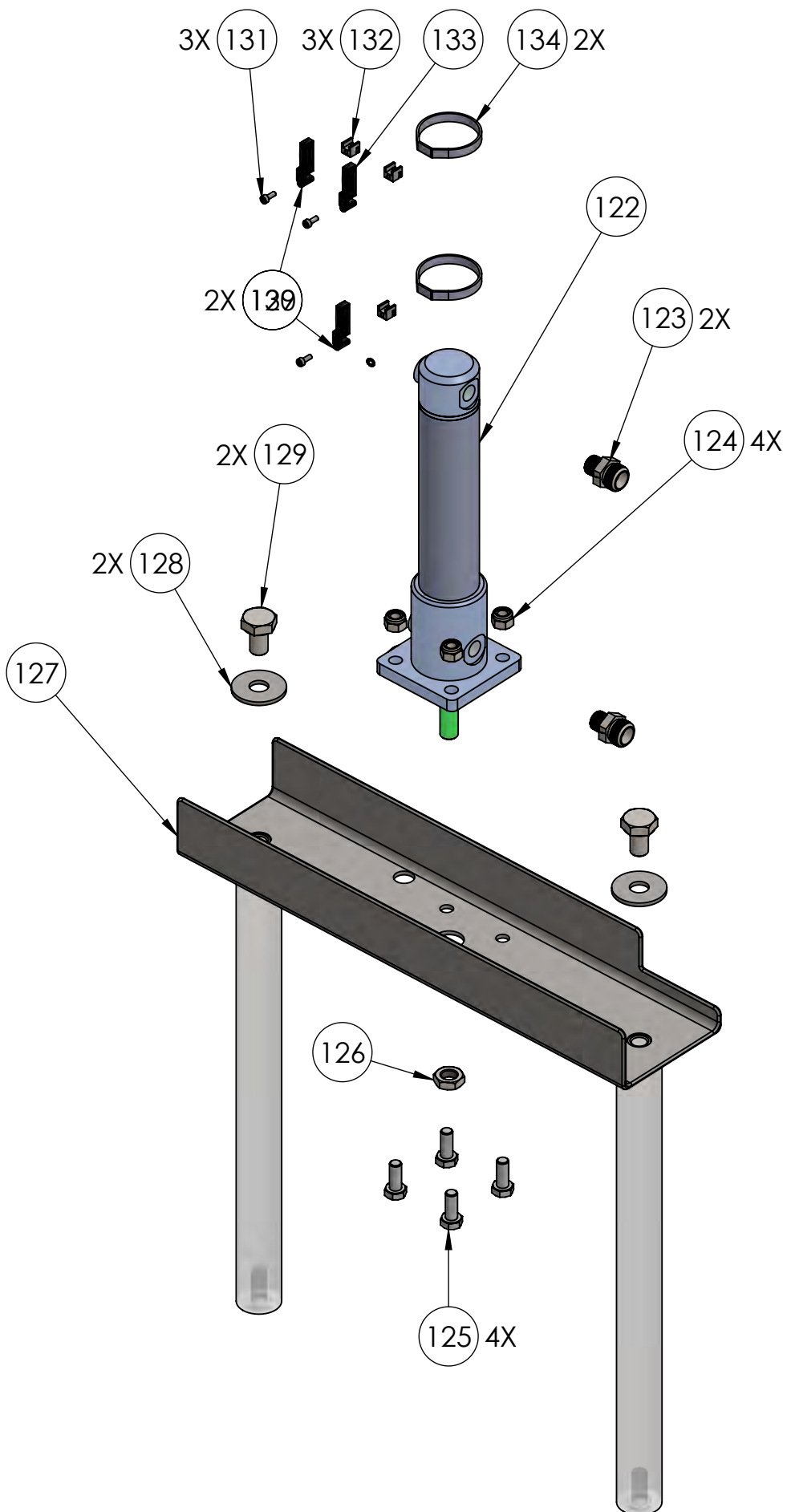
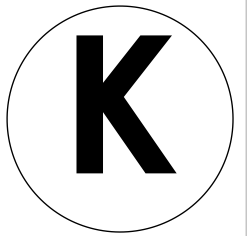
N° ARTICLE	DESCRIPTION	CODE	QTE
50	TETE	TSHY.50	1
51	JONCTION	TSHY.51	1
52	FLASQUE	TSHY.52	1
53	VIS	TSHY.53	4
54	ECROU BORGNE	TSHY.54	2
55	RONDELLE	TSHY.55	4
56	AXE PETIT	TSHY.56	1
57	LAMELLE	TSHY.57	1
58	RONDELLE	TSHY.58	2
59	VIS	TSHY.59	1
60	VIS	TSHY.60	2
61	DETECTEUR INDUCTIF	TSHY.61	1
62	SUPPORT DETECTEUR	TSHY.62	1
63	VIS	TSHY.63	1
64	RONDELLE	TSHY.64	2
65	ECROU	TSHY.65	2
66	AXE GRAND	TSHY.66	1
67	ECROU	TSHY.67	2
68	RONDELLE DE BLOCAGE	TSHY.68	1
69	VIS	TSHY.69	2
70	ACCOUPLEMENT	TSHY.70	1
71	VIS	TSHY.71	2
72	RESSORT BAGUE DE COINCEMENT	TSHY.72	2
73	BAGUE DE COINCEMENT	TSHY.73	2
74	ECROU	TSHY.74	2
75	PLAQUETTE DE FERMETURE ARRIERE	TSHY.75	1
76	ECROU	TSHY.76	2
77	BLOC LAMES COMPLET	TSHY.77	1
78	PLAQUETTE DE MAINTIEN BLOC LAMES	TSHY.78	2
79	VIS	TSHY.79	4
80	COLONETTE	TSHY.80	2
81	SABOT	TSHY.81	2
82	VIS	TSHY.82	2
83	ECROU	TSHY.83	2
84	RESSORT	TSHY.84	2
85	CROCHET	TSHY.85	2
86	PRESSE-VIANDE	TSHY.86	1
87	BARETTE ENTRETOISE	TSHY.87	1
88	PLAQUETTE DE FERMETURE AVANT	TSHY.88	1
89	ECROU DE FERMETURE	TSHY.89	2
90	ECROU	TSHY.90	2
91	AXE FILETEE	TSHY.91	2
92	RONDELLE	TSHY.92	2



N° ARTICLE	DESCRIPTION	CODE	QTE
94	PORTE VERTICAL	TSHY.94	1
95	RONDELLE PVC	TSHY.95	12
96	VIS	TSHY.96	8
97	AXE HAUT	TSHY.97	2
98	BLOC CHARNIERE	TSHY.98	4
99	ECROU BORGNE	TSHY.99	2
100	ECROU DISQUE	TSHY.100	2
101	RONDELLE SILICONE	TSHY.101	4
102	COUVERCLE U	TSHY.102	1
103	VIS PVC	TSHY.103	2
104	AXE BAS	TSHY.104	2
105	VIS	TSHY.105	4
106	AXE CHARNIERE	TSHY.106	2
107	AIMANT	TSHY.107	1
108	PISTON PORTE	TSHY.108	2
109	BOITIER AIMANT	TSHY.109	1
110	ECROU PVC	TSHY.110	2
111	BUTEE	TSHY.111	2
112	CAPOT COMPLET	TSHY.112	1

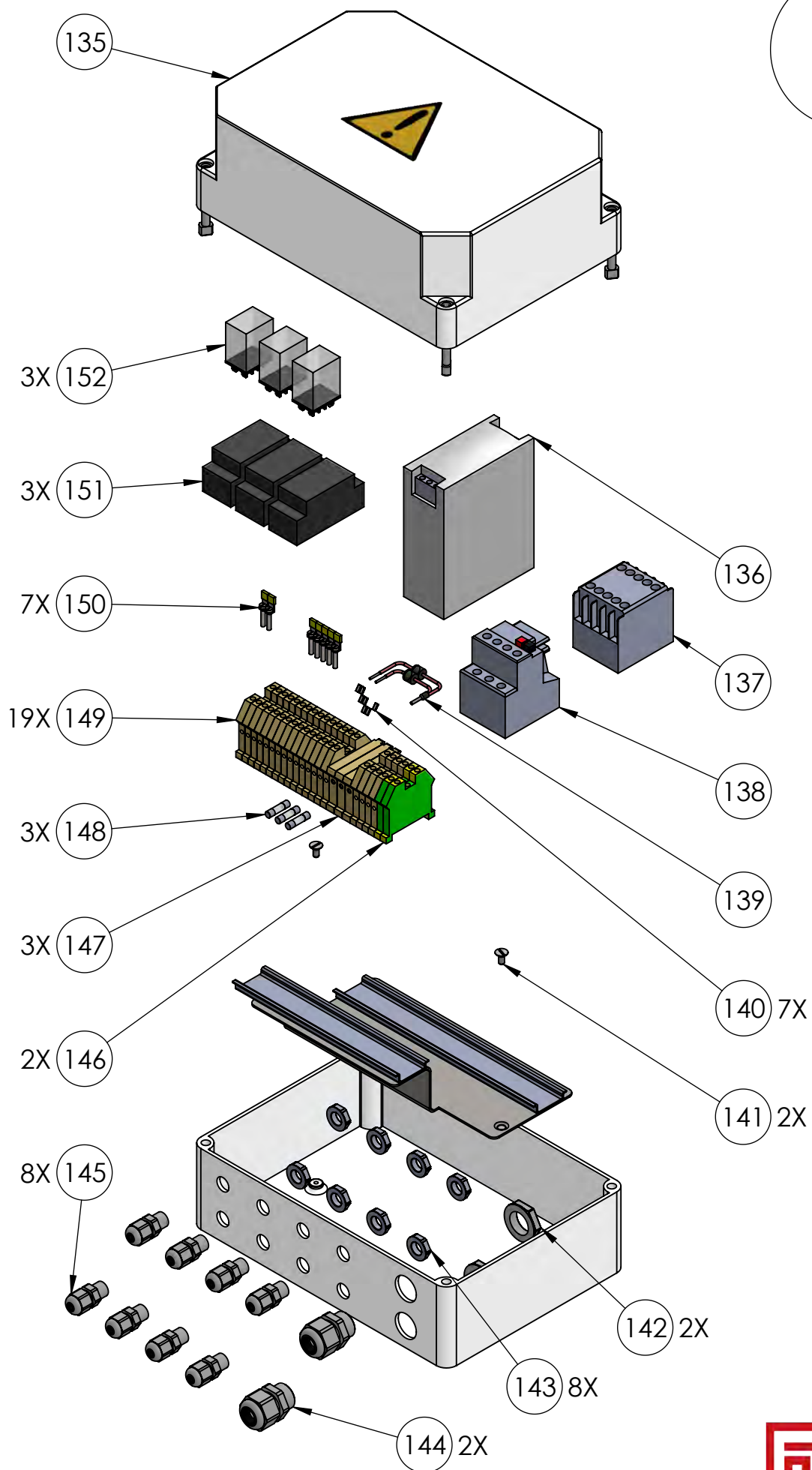
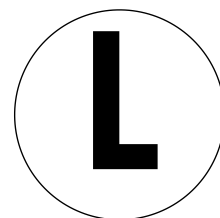


N° ARTICLE	DESCRIPTION	CODE	QTE
113	CAPOT INOX	TSHY.113	1
114	ECROU	TSHY.114	4
115	RONDELLE	TSHY.115	2
116	VEROU	TSHY.116	1
117	GOUPILLE FENDUE	TSHY.117	1
118	RESSORT	TSHY.118	1
119	COUVERCLE VEROU	TSHY.119	1
120	VIS	TSHY.120	4
121	BUTEE	TSHY.1201	2



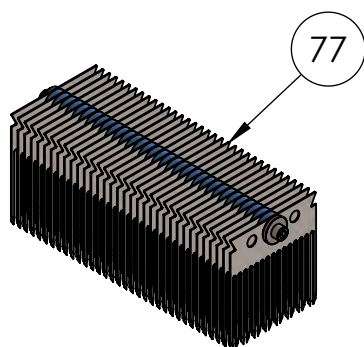
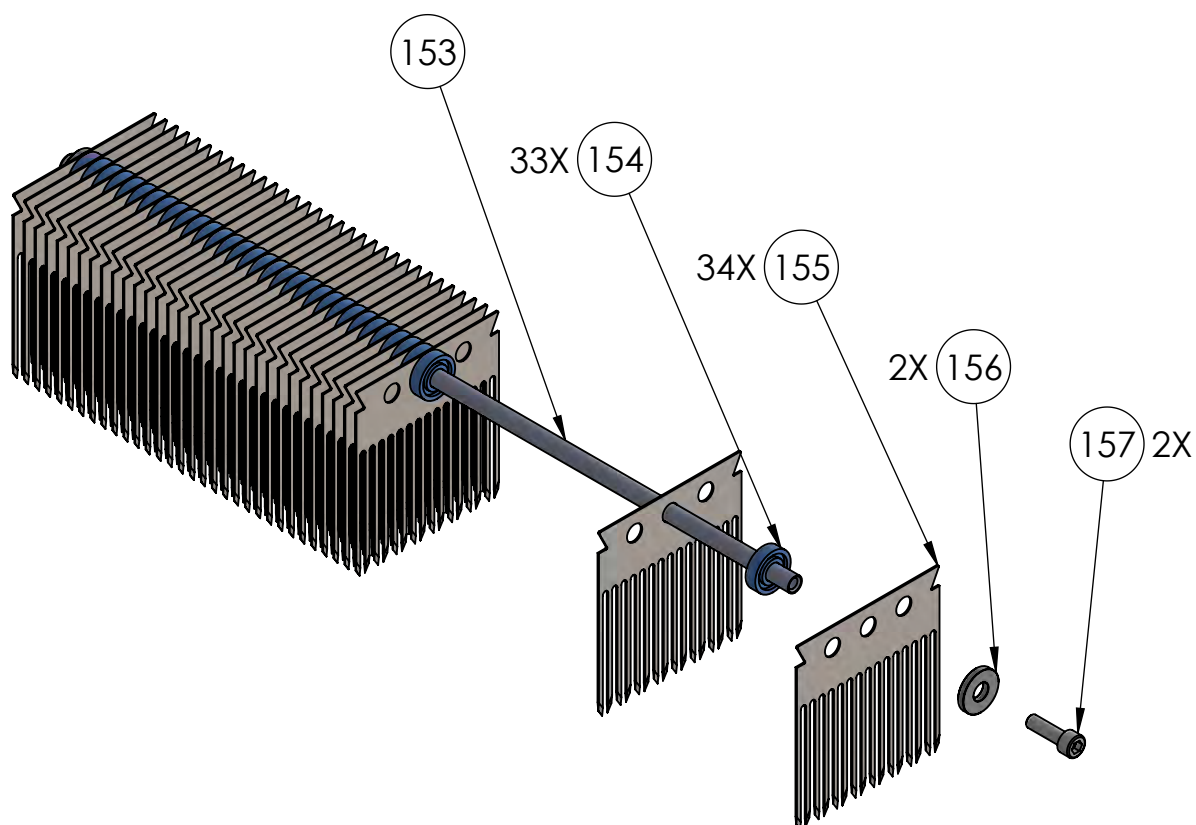
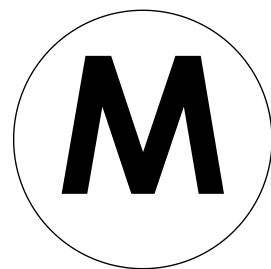
TENDER STAR

N° ARTICLE	DESCRIPTION	CODE	QTE
122	CYLINDRE	TSHY.122	1
123	RACCORD	TSHY.123	2
124	ECROU	TSHY.124	4
125	BOULON	TSHY.125	4
126	ECROU	TSHY.126	1
127	ACCOUPLEMENT	TSHY.127	1
128	RONDELLE	TSHY.128	2
129	BOULON	TSHY.129	2
130	DETECTEUR NF	TSHY.130	2
131	VIS	TSHY.131	3
132	BRIDE DE FIXATION	TSHY.132	3
133	DETECTEUR NO	TSHY.133	1
134	COLIER DE SERRAGE	TSHY.134	2



TENDER STAR

N° ARTICLE	DESCRIPTION	CODE	QTE
135	BOITE	TSHY.135	1
136	ALIMENTATION	TSHY.136	1
137	CONTACTEUR	TSHY.137	1
138	RELAIS THERMIQUE	TSHY.138	1
139	DIODE	TSHY.139	1
140	LETTRE	TSHY.140	7
141	VIS	TSHY.141	2
142	ECROU	TSHY.142	2
143	ECROU	TSHY.143	8
144	PRESSETOUBE	TSHY.144	2
145	PRESSETOUBE	TSHY.145	8
146	BORNE TERRE	TSHY.146	2
147	BORNE FUSIBLE	TSHY.147	3
148	FUSIBLE	TSHY.148	3
149	BORNE	TSHY.149	19
150	BARETTE DE PONTAGE	TSHY.150	7
151	SOQUET	TSHY.151	3
152	RELAIS	TSHY.152	3



TENDER STAR

N° ARTICLE	DESCRIPTION	CODE	QTE
153	AXE	TSHY.153	1
154	RONDELLE ENTRETOISE	TSHY.154	33
155	LAME	TSHY.155	34
156	RONDELLE	TSHY.156	2
157	VIS	TSHY.157	2
77	BLOC_LAMES COMPLET	TSHY.77	1