TENDER STAR

By

Paulus Stuart

9 Ropsy-Chaudronstraat – 1070 Brussel - België

Tel. : +32 (0) 2-521-46-12

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

Email : info@paulusstuart.be

GEBRUIKSAANWIJZING

Tender Star

Hydraulische vleesvermalser

Type TSHY

Nummer van de machine : ……

Spanning : ……..

Bouwdatum : ……..

INHOUD

I. **INLEIDING** P.3

1) Algemene inleiding P.3

2) Zicht van de machine P.4

a) De vermalser P.4
b) Het messenblok P.5
c) Technische gegevens P.5

II. **OM TE BEGINNEN** P.6

3) Veiligheidstips P.6

a) Aanbevelingen bij het gebruik van de Tender Star P.6
b) Gevaren komende bij slecht gebruik P.7

4) Aanschakelen en onder stroom zetten P.8

a) Plaatsing P.8
b) In gang zetten P.8
c) Veiligheden P.8

III. **HET VERMALSEN** P.9

IV. **ONDERHOUD** P.10

5) Het afbreken P.10
a) Het messenblok P.10
b) De plank P.12
6) Het samenstellen P.12
a) Het messenblok P.12
b) De plank P.12
7) Het slijpen van de messen P.12

V. **VERMALSINGSTIPS** P.14

VI. **TECHNISCHE PROBLEMEN** P.14

VII. **ELEKTRISCH SCHEMA** P.15

I. INLEIDING

I.1 Algemene inleiding

De Hydraulische vleesvermalser Tender Star werd bedacht volgens de laatste normen voor de veiligheid en hygiëne.

Om het correct en gevaarloos te doen werken, vragen wij u deze gebruiksaanwijzing aandachtig te lezen. Laat het ook lezen aan al u medewerkers die het apparaat zullen **gebruiken**, **onderhouden** en **schoonmaken**.

Deze gebruiksaanwijzing is ook beschikbaar in het Frans en het Engels. Vraag het aan uw voortverkoper of aan
Paulus Stuart, Ropsy Chaudronstraat 9, 1070 Brussel-België.

Deze machine werd bedacht om rekening te houden met het besluit **89/392/CEE** en bijzonder ook met de normen **EN 292-1**, **EN 292-2** , **EN 60204**, **NBN EN 418**, **EN 1672-1** , **EN 1672-2.**

Ter attentie van alle:

- Gebruikers
- Kopers
- Personen belast met de veiligheid
- Ploegleiders
- Ingenieurs
- Onderhoudspersoneel
- Schoonmaakpersoneel

Gelieve deze handleiding te lezen voor:

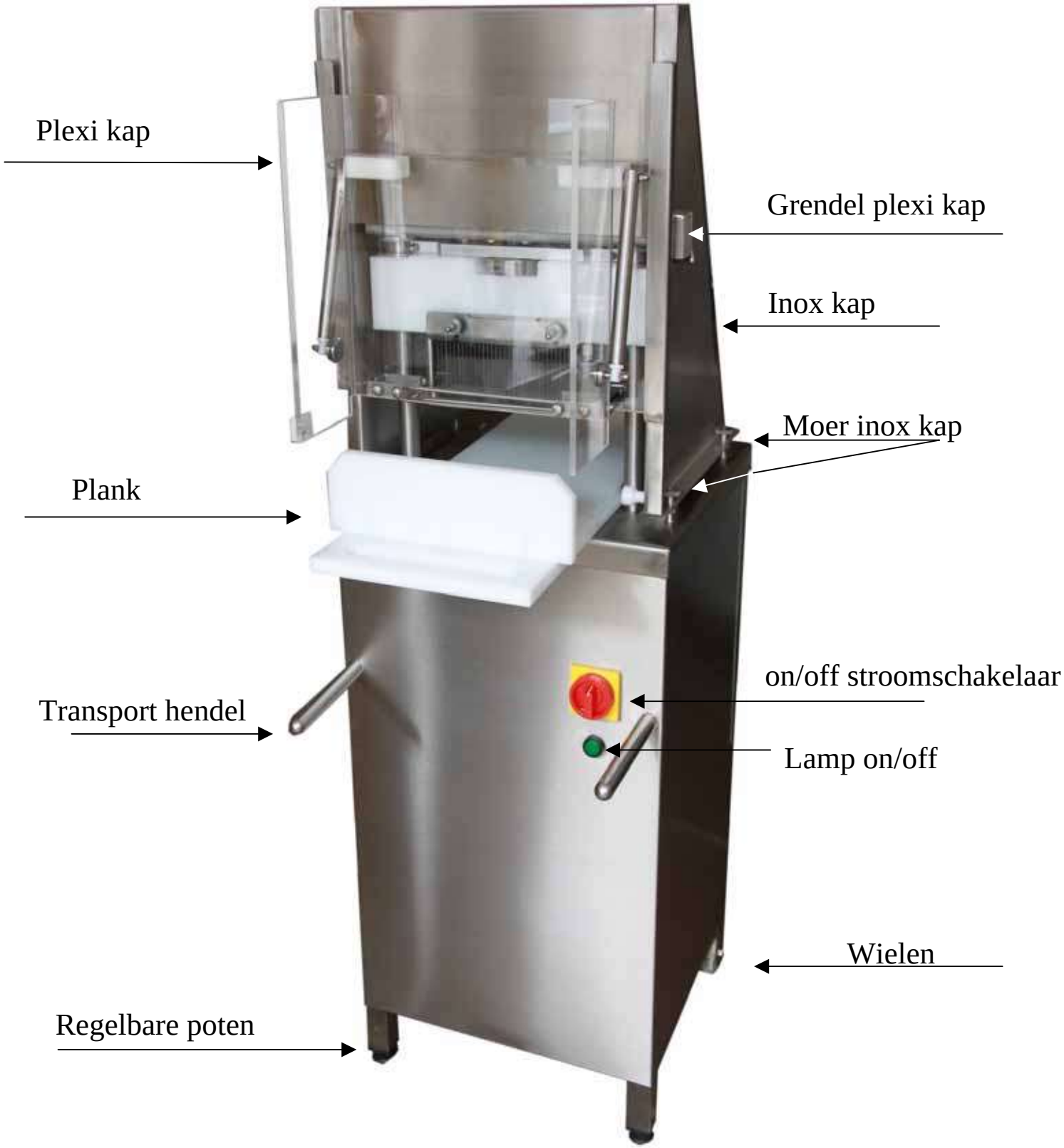
- De installatie
- Het gebruik
- Het schoonmaken
- Het afstellen
- De herstelling

Het ter beschikking stellen van een kopie van deze gebruikaanwijzing aan elk persoon die de machine **gebruikt** , **onderhoudt**, **schoonmaakt** of **herstelt**, is **verplicht!** Het is heel belangrijk dat elkeen deze handleiding **gelezen** en **begrepen heeft!**

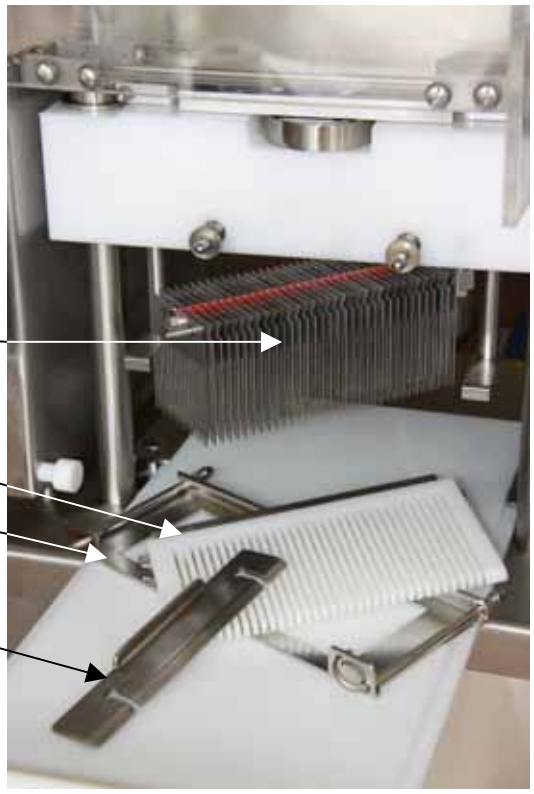
Als het nodig is, moeten deze instructies uitgelegd worden aan alle personen die niet kunnen lezen of ze niet kunnen gebruiken.

Het gebruik van de machine moet **verboden** zijn aan elk persoon die deze instructies **niet gelezen** en **begrepen heeft.**

I.2. Zicht van de machine



I.2b. Het messenblok :



Messengeheel

Dwarslat in polyacetaal

Vleesdrukker in RVS

RVS onderdeel

I.2.c Technische gegevens :

Totale hoogte :	160cm
Diepte machine :	49cm
Breedte machine :	52cm
Gewicht :	115kg
Motor :	220V-TRI 7.2A -380 TRI 4. 2A
Réducent :	Hydraulische zuiger
Drijfwerk :	Geregeld door hydraulische zuiger
Snelheid :	Gem.55 slagen per minuut.

In één richting gaande veiligheidsplank uit polyethyleen :

Maten :

Lengte	80cm
Breedte	30cm
Hoogte	26cm

Oppervlakte waarop men vlees kan vermalsen : 70 x 30 cm
Maximale dikte van de « te vermalsen » vleesstukken :12cm

Volledig vervaardigd uit roestvrij materiaal.

II. OM TE BEGINNEN

II.1 Veiligheidstips.

De « Tender Star » bedraagt specifieke gevaren zoals :

- Hoge voltage
- Snijdende boorden en lemmers
- Verpletteringsgevaar
- Alsook andere specifieke apparatuur voor de behandeling van het vlees.

Veiligheid verbindt de verantwoordelijkheid van allen.

Neem dus even de tijd om deze reglementen en gebruiksinstructies te lezen voor de installatie, het ingebruikstellen, de herstelling of het onderhoud van de machine. **Het niet in acht nemen van deze instructies kan verwondingen veroorzaken**. Indien u om het even welke vraag heeft, moet u contact opnemen met ***Paulus Stuart***.

II.1a. Gevaren bij gebruik van de machine.

Deze machine is **enkel bedoeld** om **ontbeend** en **ontzwoerd**, **vers** of **ontdooid** vlees te vermalsen.

De machine mag **nooit** gebruikt worden ter aanwending van een ander doel dan hetgeen waarvoor het werd ontworpen.

Werk **nooit** op de elektrische onderdelen van de machine wanneer deze nog **onder stroom** zit.

De **onderhoudswerken**, **herstellingen en afstellingen** mogen slechts geschieden, wanneer het **stopcontact verwijderd werd**.

Gebruik de machine **nooit** zonder de **behorende veiligheidssystemen**.

Neem **geen enkel onderdeel** van het **veiligheidssysteem** weg**,** en tracht deze ook niet **uit te schakelen** of te **verwijderen.** Gebruik ook **nooit** een onderdeel dat geen **origineel "Tender Star"** onderdeel is.

Gebruik de machine **nooit** wanneer het **gebrekkig** of **beschadigd** is.

Indien de machine **gebreken vertoont** gedurende het gebruik, moet u **onmiddellijk** alle arbeid met de **machine stopzetten**.

Indien u gebruiksproblemen heeft, moet u geen herstellingen zelf trachten te maken, maar moet u een technicus ter hulp roepen, of bellen naar ***Paulus Stuart***.

Gebruik slechts **origineel** « Tender Star » **onderdelen**.

Houd de machine steeds in een perfecte properheidstaat.

II.1b Gevaar in geval van slecht gebruik :

Plaats nooit uw hand of een **ander lichaamsdeel** onder het messenblok, wanneer de machine gemonteerd is, onder stroom of niet!

Verlaat de machine **nooit** zonder het te hebben afgezet (schakelaar op “nul” stand). Laat de machine **nooit zonder toezicht** onder stroom.

Plaats de « Tender Star » nooit op een ander voetstuk dan degene waarmee de vermalser geleverd werd.

Raak **nooit** het messenblok aan, of een **ander beweegbaar onderdeel** (behalve de plank en de voordeurdeksel) zolang het **stop contact geschakeld is**.

Laat **nooit een kind of een onbekwaam persoon** bij de Tender Star komen. Laat ze niet toe om met het apparaat of enig onderdeel te werken of te spelen.

Werk in een **rustig** en **ongevaarlijke plaats**, en draag een **gepaste uitrusting**. Leg het gedemonteerd messenblok ergens neer waar het niet kan vallen en niemand kan kwetsen. Plaats het messenblok op een houten of polyethyleen plank om de messen niet om te plooien.

De “Tender Star” is geen speelgoed: wend het **nooit** af van zijn doel.

Dit symbool betekent dat er gevaar is voor snijding of verminking.

II.2. Aanschakelen en onder stroom zetten

II.2a. Plaatsing

Plaats u vermalser in een rustige en veilige plaats. Draag de gepaste uitrusting. Voor dat U uw vleesvermalser onder stroom brengt, moet u er zeker van zijn, dat u over **driefasig** elektriciteit met **aarde** en **neutraal beschikt**. De spanning zal voor u aangepast worden volgens u instructies (220V-380V).
Wees zeker dat de voltage van het stopcontact waarop de machine geschakeld zal worden, hetzelfde is als de voltage van de machine. Plaats de stekker nauwkeurig in het stopcontact.

II.2b. In gang zetten

Zorg er voor dat de doorzichtige voordeur helemaal naar **beneden** is . De plank moet geplaatst en tot het einde geduwd worden. Indien u deze op een correcte manier geplaatst heeft, zult u het van voor naar achteren kunnen trekken.

Het onder stroom zetten van de « Tender Star » moet in twee stappen gebeuren.
- U moet de voorste schakelaar “aan-uit” eerst even draaien. Als er geen problemen zijn, (deur gesloten,plank geplaatst) moet de vermalser onder stroom zijn. U kunt dit merken aan het groen licht dat op de voorkant van de machine brandt.
- Door die plexi deksel en dit als de machine in gang is, is het onmogelijk u handen onder de lemmerblok te plaatsen.

Nota: Voor de mensen die een achter plank als optie hebben,moeten jullie opletten , dat die op zijn juiste plaatst zit, anders gaat de machine niet functioneren0

II.2c. Veiligheden :

De « Tender Star » kan zonder problemen in een gekoelde omgeving werken. Zorg er niettemin voor, dat de Tender Star zich niet in een negatieve temperatuur bevindt, of voor een koude luchtrooster.

Het elektronisch controle systeem werkt alleen in een omgeving met een temperatuur begrepen tussen 0°C en 40°C.

III. HET VERMALSEN

Wanneer het groene licht brandt, betekent het dat de “Tender Star” klaar is om te vermalsen.

U moet de volgende stappen volgen :

De te vermalsen vleesstukken klaarmaken en binnen handbereik plaatsen.

Het **deksel** van de voordeur opheffen..

De plank naar u toetrekken.

De stukken vlees op de plank plaatsen. U kunt zoveel stukken vlees plaatsen als u het wenst voor zolang u de breedte van het messenblok niet overschrijdt.

Het deksel laten dalen en de **handvat** van de plank vastgrijpen.

De plank naar achteren duwen tot het vlees zich onder de **messen** bevindt.

Op de deksel **drukken**. U zult merken dat het messenblok zal dalen dankzij deze druk, en dat het vlees nu vermalst wordt.

Doorgaan met deze beweging terwijl u de plank van voor naar achteren duwt om alle stukken vlees te vermalsen.

Dankzij de lengte van de messen (60mm.) kunt u dikke lappen vlees vermalsen u moet het vlees omdraaien als die hoger dan 60mm is.

Wanneer u klaar bent met het vermalsen, kunt u het deksel van de voordeur **opheffen** (indien u de voordeur opendoet, zult u alle voorgenoemde stappen voor het onder stroom brengen moeten volgen).

Trek de **plank** zo ver mogelijk naar u toe.

Neem het vermalst vlees weg van de plank.

Herbegin met andere stukken vlees.

IV. ONDERHOUD

Wij raden u aan om alle onderdelen die in contact komen met het vlees af te breken, te wassen en te ontsmetten ten minste om de **vier** uren, en dit om alle problemen met hygiëne te vermijden.

U kunt het **messenblok, de dwarslat, de vleesdrukker en de plank** eenvoudig in de vaatwasmachine reinigen, of met een thermisch of chemisch middel schoonmaken. Ze kunnen ook met hoge druk of met stoom schoongemaakt worden, maar het is **VERBODEN** op de schakelaar en de knoppen met een hoge druk reiniger te spuiten.
Het frame en de voet kunnen eenvoudig worden gereinigd met warm water en zeep. Ze kunnen ook worden gereinigd met hoge druk of met stoom zonder enig gevaar.

Het is **VERBODEN bijtende schoonmaakproducten** te gebruiken die de oppervlakte van de machine zouden kunnen beschadigen of bekrassen.

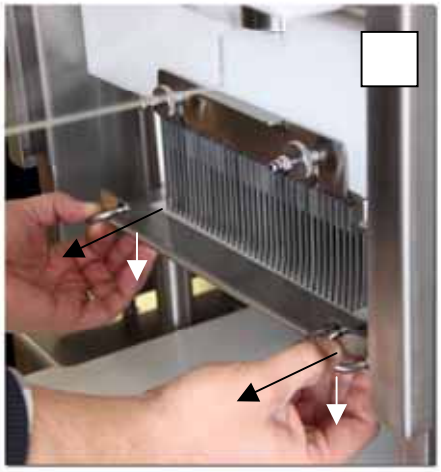
INDIEN U ONDERDELEN VERVANGT MOET U ER STEEDS VOOR ZORGEN DAT HET ORIGINELE TENDER STAR STUKKEN ZIJN.

IV. I . Het afbreken

GEVAARLIJKE AFDELING. ⚠

Deze handeling mag slechts uitgevoerd worden door bekwaam personeel die kennis heeft genomen van deze handleiding !

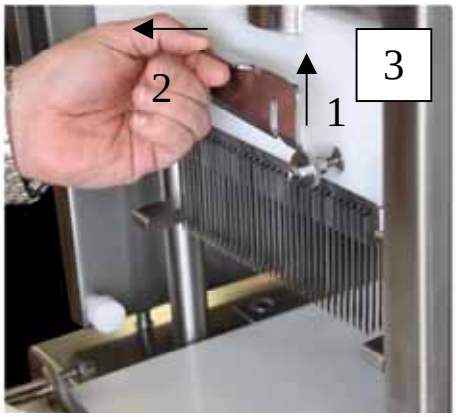
IV. 1a. Het messenblok



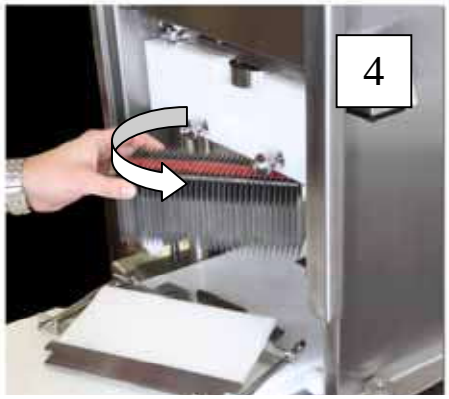
1) Plaats u voor de Tender Star.
Open de plexiglas afdekkap rechtop. Til de plexi kap, en plexi paneel tot + / - 25cm door te schuiven in de tracks, tot deze hoger is dan de deur grendel.
Ontgrendel de twee grendels van de vleesdrukker door eraan te trekken zodat de dwarslat los komt. Laat de voorkant van de vleesdrukker los door het naar achteren te duwen. Neem de dwarslat weg.

2) Draai de twee kartelmoeren los.

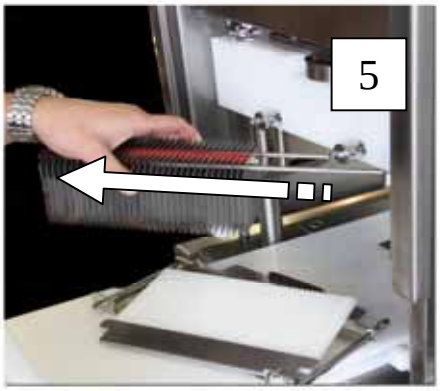
3) Neem de voorste vastzetplaat van het messenblok weg.



4) Draai het messenblok op zijn as door de twee staafjes van de draaibare messenblok houder naar u toe te trekken.



5) Neem het messenblok weg door het aan de bovenkant vast te nemen en het te laten glijden op de twee staafjes. Leg het op een veilige plaats



IV.1b De plank

Trek de plank volledig naar u toe.

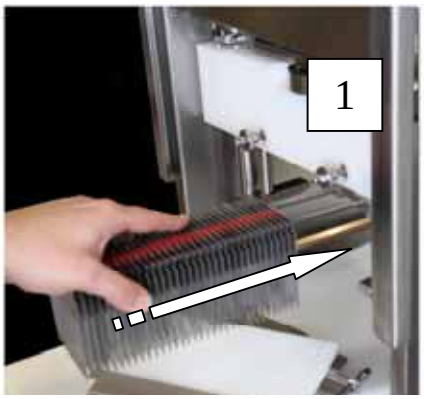
IV.2 Samenstellen

GEVAARLIJKE HANDELING

Deze handeling mag SLECHTS uitgevoerd worden door bekwaam personeel die kennis heeft genomen van deze handleiding!

IV.2a Het messenblok

1) U plaatst zich voor de Tender Star, met alle onderdelen binnen handbereik. Neem het messenblok bovenaan en plaats de twee gaatjes voor de twee staafjes van de messenblok houder. Glijd het messenblok op de staafjes tot helemaal tegen de nok. Draai nadien de draaibare messenblok houder op zijn as tot onder de glijblok van de Tender Star. Opgelet! Gedurende deze handelingen moet u er vooral opletten om de twee staafjes van de messenblok houder niet naar beneden te plooien.



2) Breng de voorste vastzetplaat van het messenblok weer op zijn plaats (plooi onderaan). Vijs de twee kartelmoeren, maar span ze nog niet tot op het maximum vast.

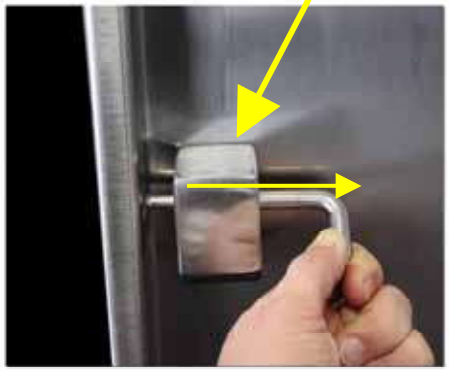
3) Breng de vleesdrukker weer op zijn plaats door de achterste gleuf in de achterkant van de houders van de vleesdrukkers te plaatsen. Trek op de twee grendels van de vleesdrukker en laat ze tot boven de voorkant van de houders glijden. Laat ze dan los.

4) Neem de dwarslat vast ter hoogte van de RVS bevestiging tussen de duim en de wijsvinger en schuif de uiteinden boven in het messenblok. Duw de dwarslat door de messen. Laar de dwarslat dalen tot tegen de vleesdrukker, en schuif de uiteinden van de dwarslat in de groef van de vleesdrukker. Let hierbij op, dat u geen mesje breekt of plooit. Trek de twee grendels naar achteren en laat de dwarslat dalen tot tegen de achterkant van de vleesdrukker. Laat de grendels los, maar wees zeker dat de gebogen uiteinden boven de bevestiging van de dwarslat zijn. Draai nu de twee kartel moeren totaal vast.

5) Glijd nu de plexi kap tussen de geleiders tot tegen de grendel

6) Hou de plexi kap vast met uw hand en trek de grendel naar achter. Laat dan de plexi kap zachtjes zakken tot beneden. U bent nu klaar om te vermalsen.

OPGELET : Als u de plexi kap laat vallen tot zijn eindpunt, dan zijn er kansen dat de plexi kap kapot gaat. Volg dus de aanbevolen procedure.



IV.2B De plank

Wanneer de plank tussen de gleuven gebracht is, hoeft u het slechts tot op het einde te duwen.

IV.3 Het slijpen van de messen

Indien de messen geslepen moeten worden, moeten ze terug opgestuurd worden naar “Paulus Stuart”.

Het slijpen gebeurd gemiddeld om de zes maanden, afhankelijk van de frequentie van het vermalsen, de hardheid van het vlees en de zorg waarmee het messenblok onderhouden en behandeld wordt. Men kan zien dat het mesje geslepen moet worden wanneer de schuim geslepen kant, een vlakte vertoont.

Messen die geplooid zijn, kunnen niet meer geslepen worden : men moet ze vervangen. Men kan een mes wel slijpen, wanneer het slechts de schuin geslepen kant is, dat geplooid werd. Dit gebeurd meestal wanneer men het messenblok op een te harde oppervlakte heeft geplaatst (anders dan polyacetaal). Dit is meestal te zien aan de stukjes vlees die aan de uiteinden van de messen blijven hangen na de vermalsing.

V. VERMALSINGSTIPS

Plaats het vlees op zo een manier dat de **vezels parallel** staan met de lengte van de plank. Dit zal het vermalsen onzichtbaar maken.

Het messenblok staat schuin ten opzichte van de plank. Dit heeft voor gevolg dat wanneer u vermalst, u het vlees nooit zul snijden. Dit betekent ook dat u het vlees niet meer gedurig hoeft te verplaatsen op de plank.

Zorg ervoor dat uw vlees **schoongemaakt** (**beenderen, vel, zwoerd**) is voordat u het vermalst.

Als u met vlees en zwoerd vermalst, loopt u vooral het gevaar dat het vermalsen zichtbaar wordt, maar met de beenderen kunnen de messen plooien en breken.

Vergeet niet dat alle onderdelen die in contact komen met het vlees, tenminste **om de vier uren**, **kiemvrij** moeten gemaakt worden.

U bent dan zeker dat u gezond vlees verkoopt.

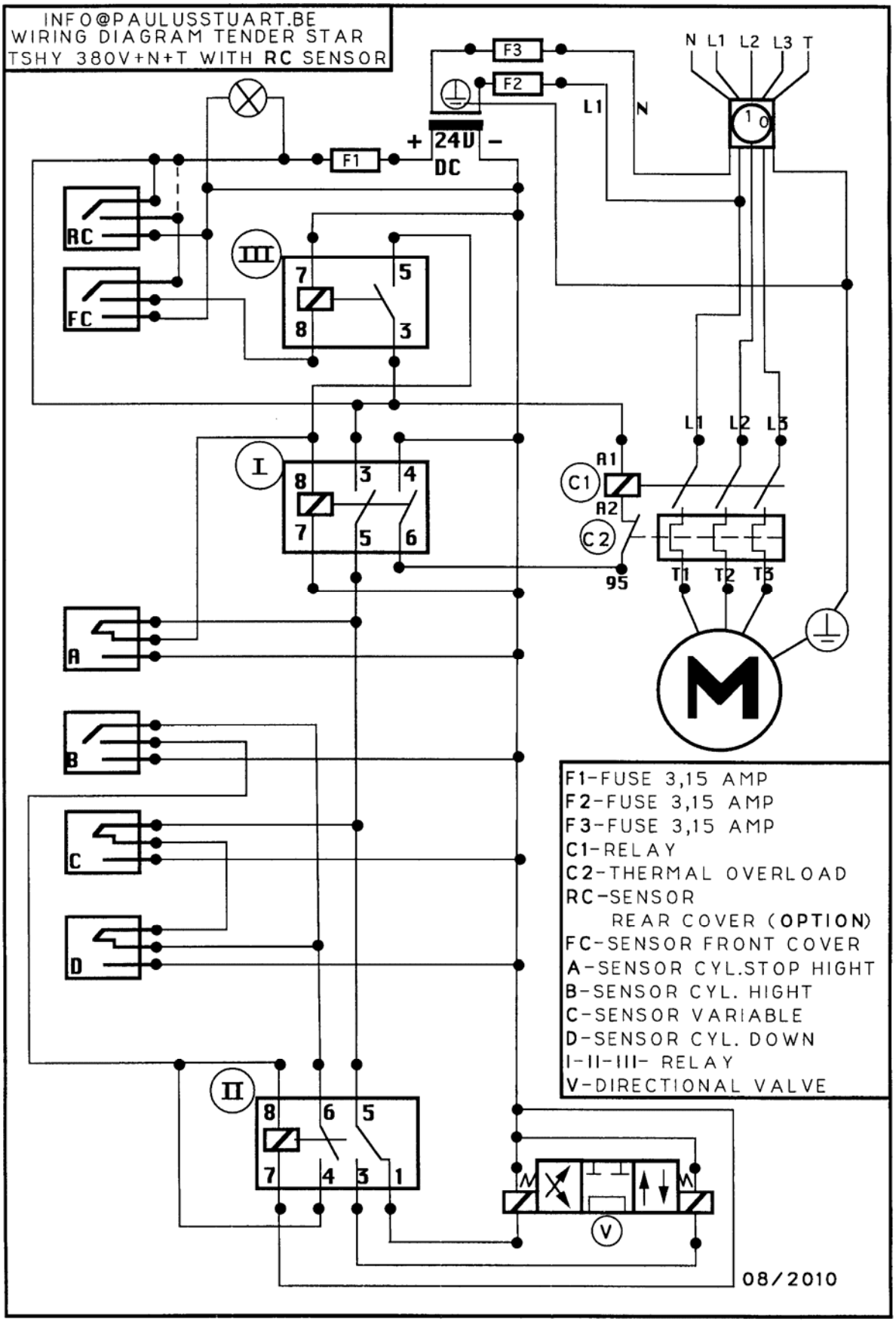
VI. TECHNISCHE PROBLEMEN

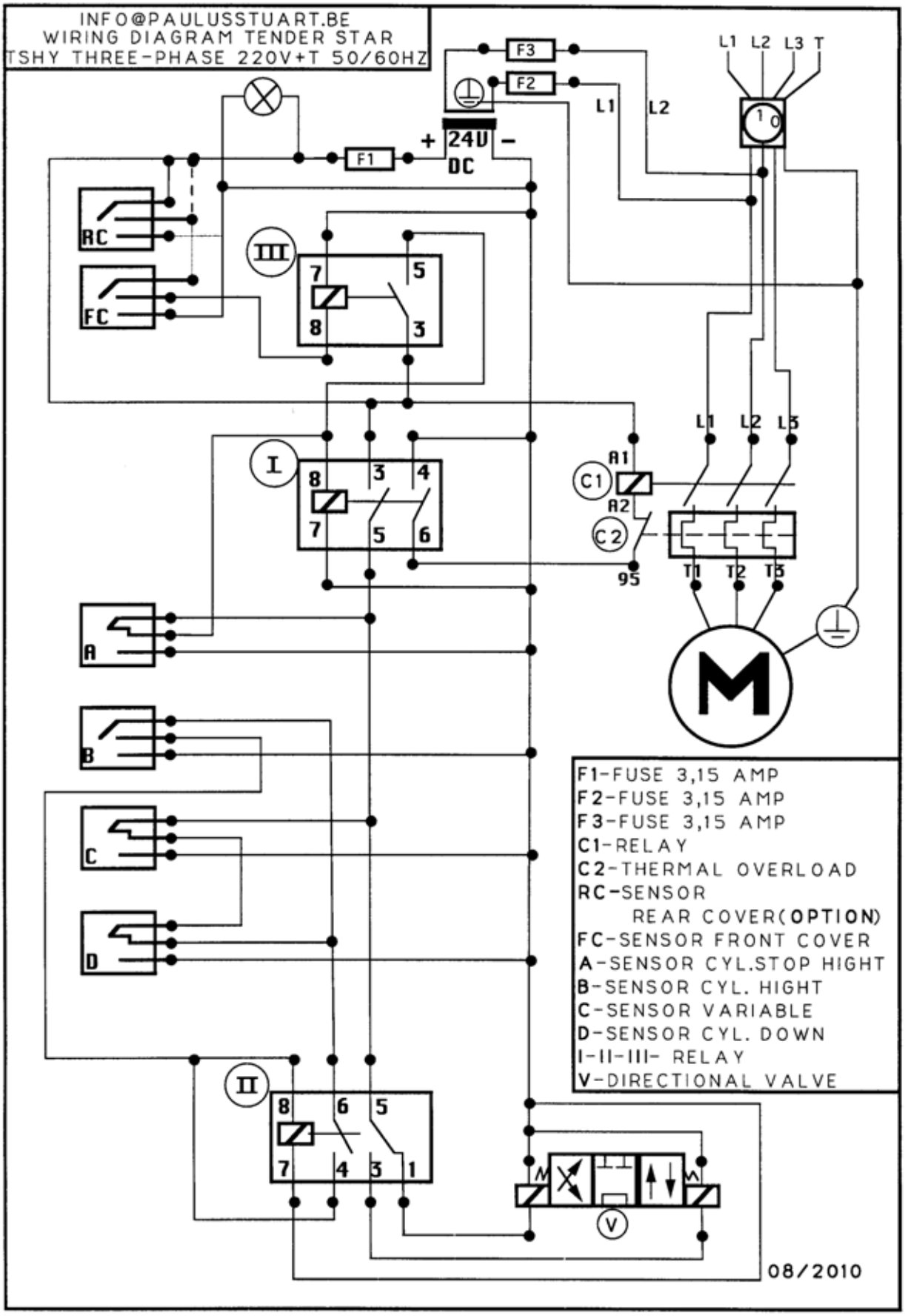
Voor dat u een technieker ter hulp roept, moet u steeds nagaan, dat het stopcontact, correct geplaatst is en dat de zekering alsook de kabels, in goede staat zijn. Zorg er ook voor dat de plank correct geplaatst is en dat de voor en achterdeur gesloten zijn.

Indien de vermalser niet in werking komt, alhoewel alles normaal blijkt te zijn, dan moet u contact opnemen met u Tender Star verdeler.

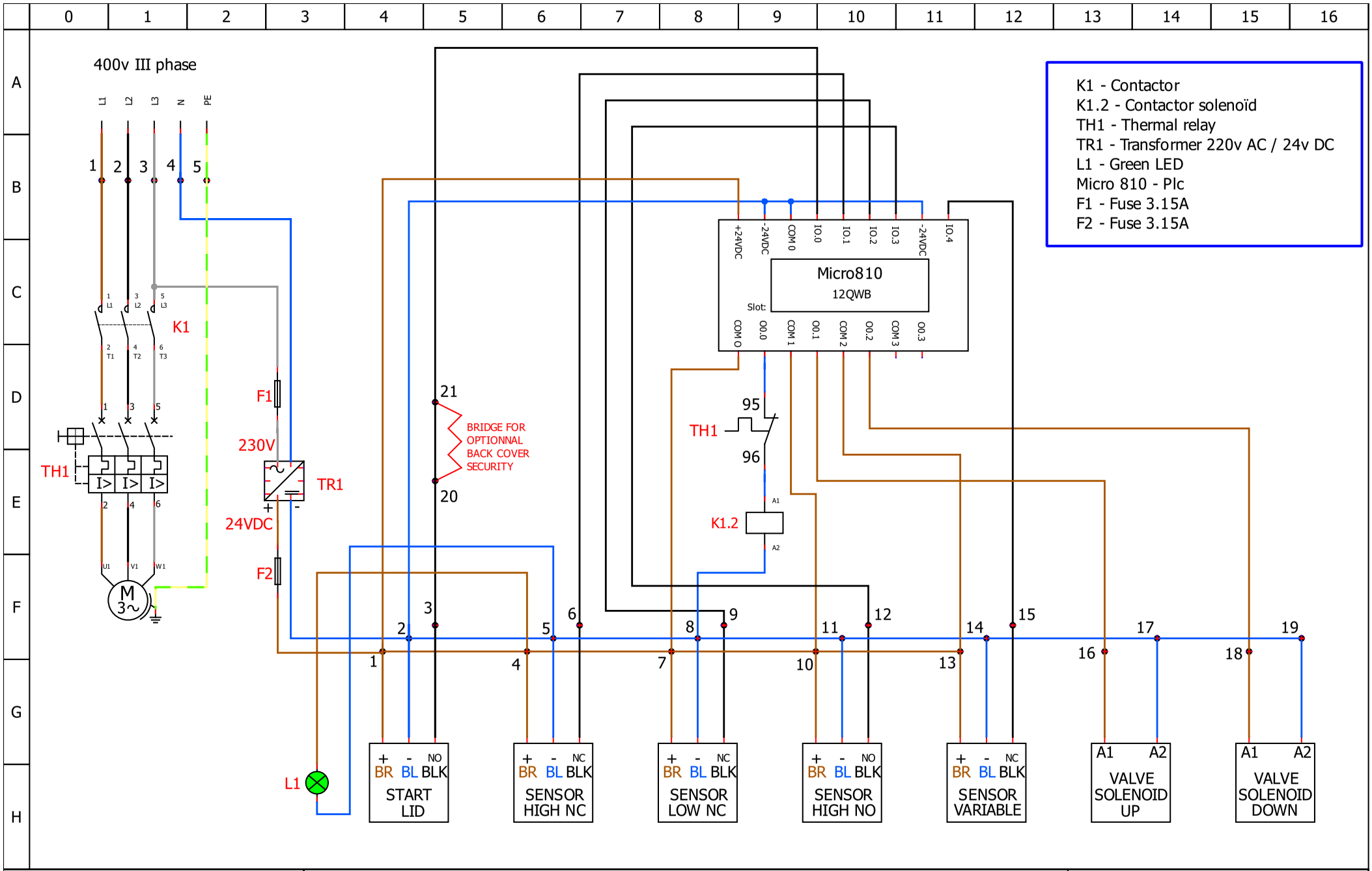
Gebruik alleen de originele “Tender Star” wisselstukken . Wij wijzen elke verantwoordelijkheid voor ongevallen die worden veroorzaakt door niet originele stukken “Tender Star”.

VII Electrische schema





Paulus Stuart – 9 Rue Ropsy-Chaudron 1070 Bruxelles – Belgium
Tél. : +32 (0) 2-521-46-12 Fax : +32 (0) 2-523-46-25
Email : info@paulusstuart.be



Auteur : PAULUS NICOLAS

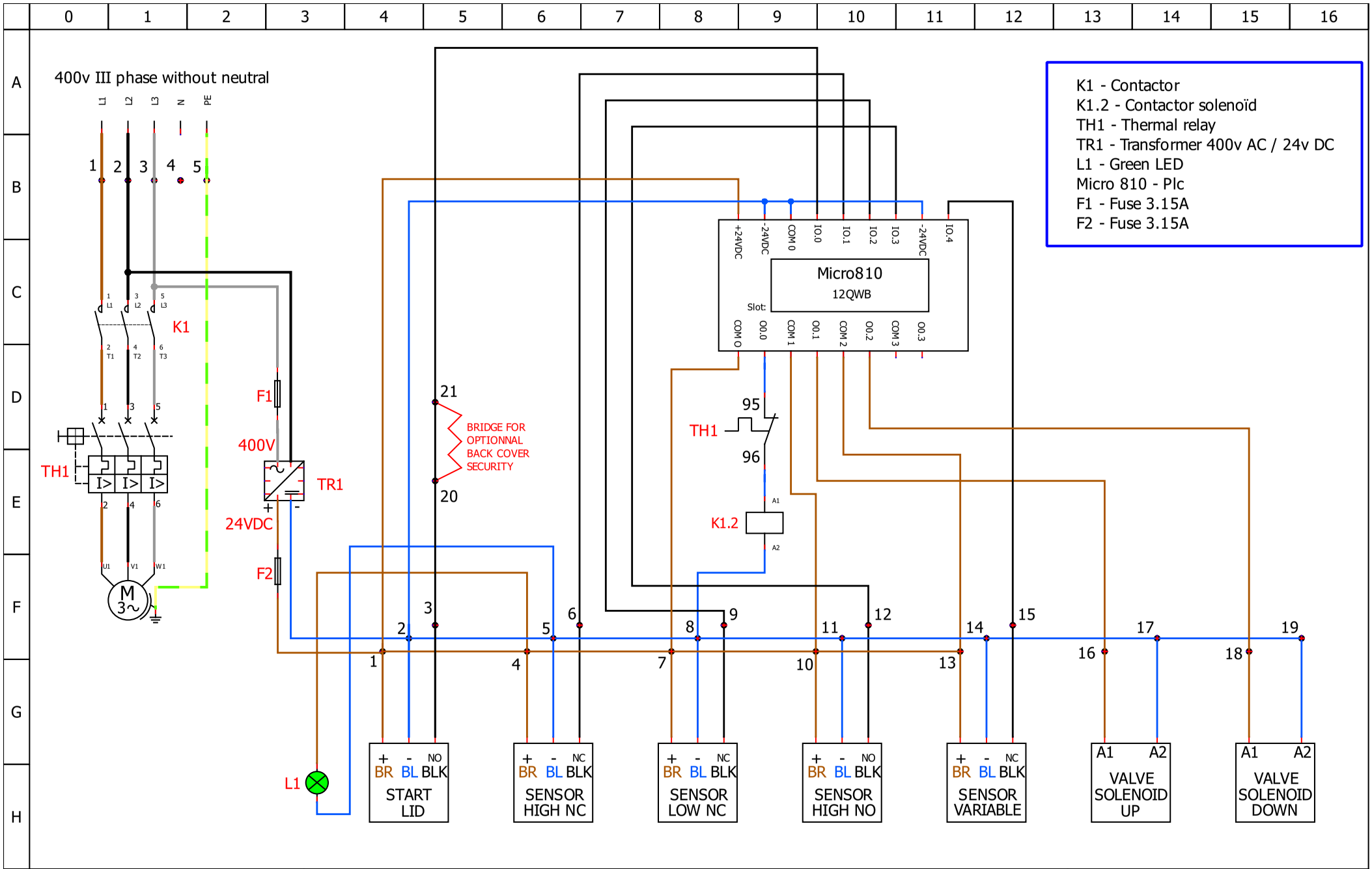
Date : 04/12/2023

TSHY ELECTRICAL DIAGRAM (plc)

400v III phase

Fichier : 1

Starting from machine n# 220762



Auteur : PAULUS NICOLAS

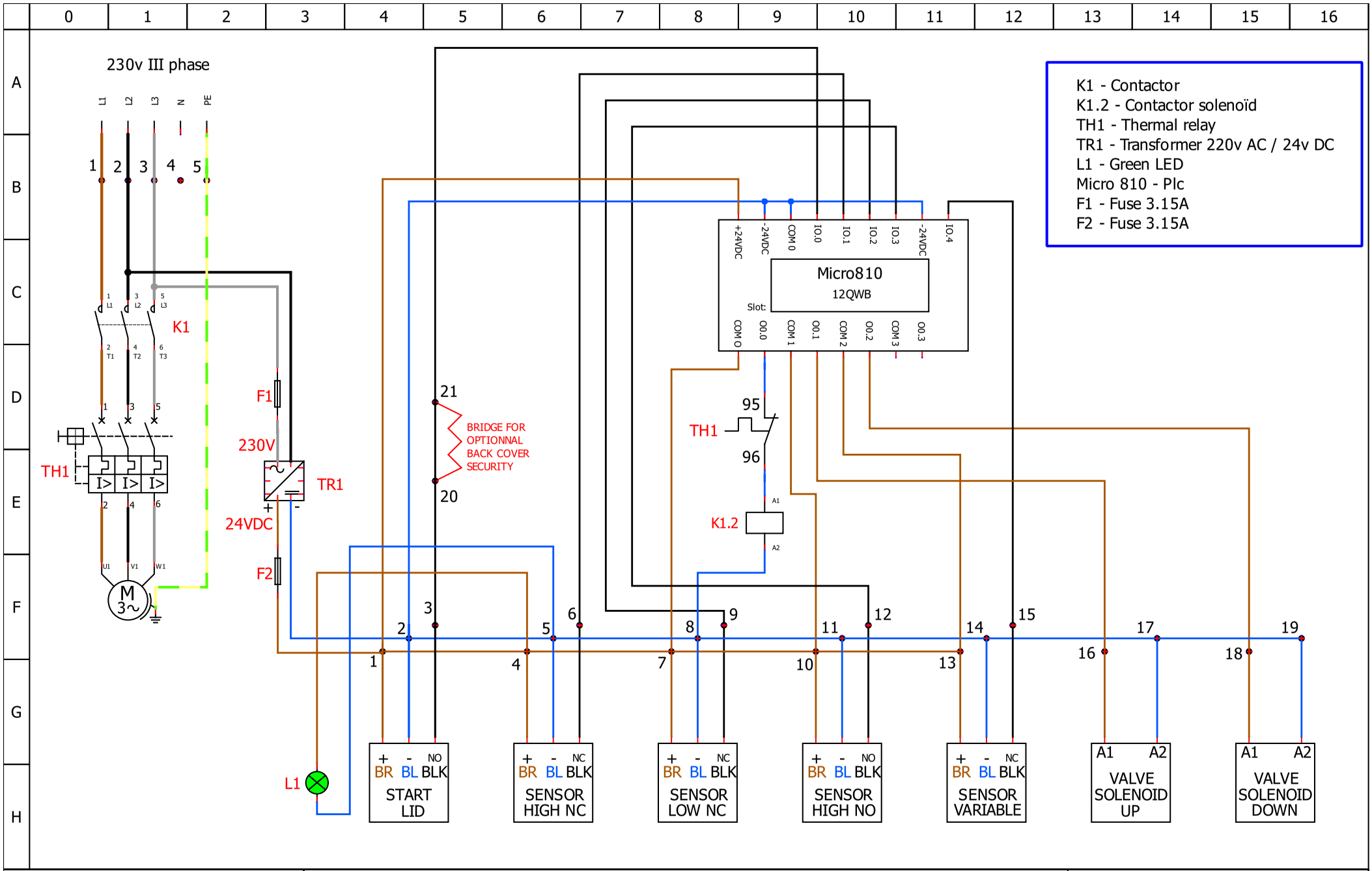
Date : 04/12/2023

TSHY ELECTRICAL DIAGRAM (plc)

400v III Phase without neutral

Fichier : 1

Starting from machine n# 220762



Auteur : PAULUS NICOLAS

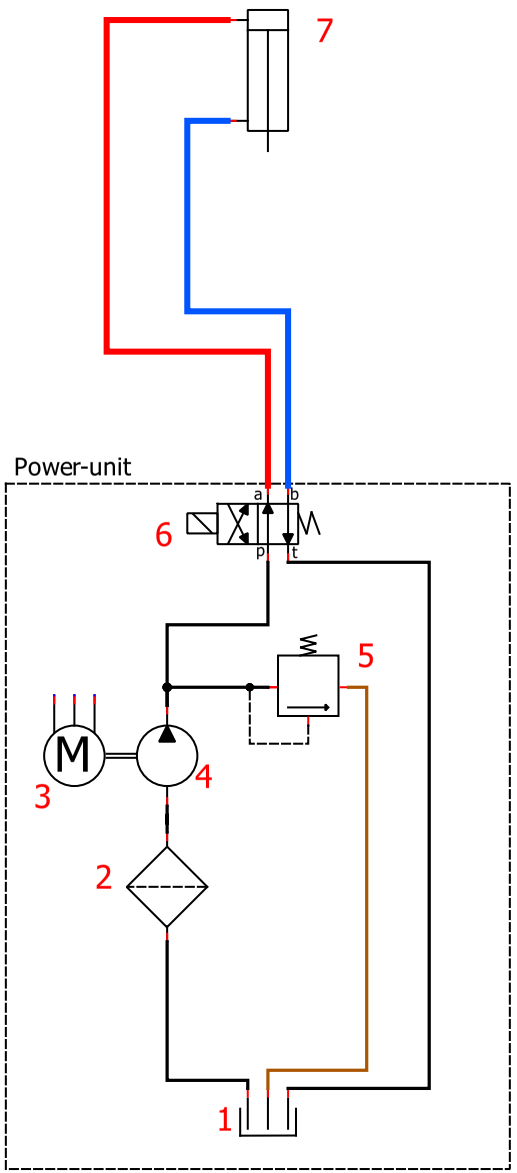
Date : 04/12/2023

TSHY ELECTRICAL DIAGRAM (plc)

230v III Phase

Fichier : 1

Starting from machine n# 220762



1 - Réservoir d'huile
- Olie kuip
- Oil tank

2 - Filtre
- Filter
- Filter

3 - Moteur
- Motor
- Motor

4 - Pompe
- Pomp
- Pump

5 - Valve de surpression
- Overdrukventiel
- Pressure relieve valve

6 - Valve multidirectionelle
- Multidirectioneel ventiel
- Multidirectionnal valve

7 - Vérin
- Cilinder
- Cylinder

Huile: 5 litres de Cassida HF 32
Olie: 5 liters van Cassida HF 32
Oil: 5 liters of Cassida HF 32

Auteur : Paulus Nicolas	Schéma Hydraulique TSHY - Hydraulische schema TSHY - Hydraulic diagram TSHY	Fichier : 1
Date : 2023		

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 trough 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.

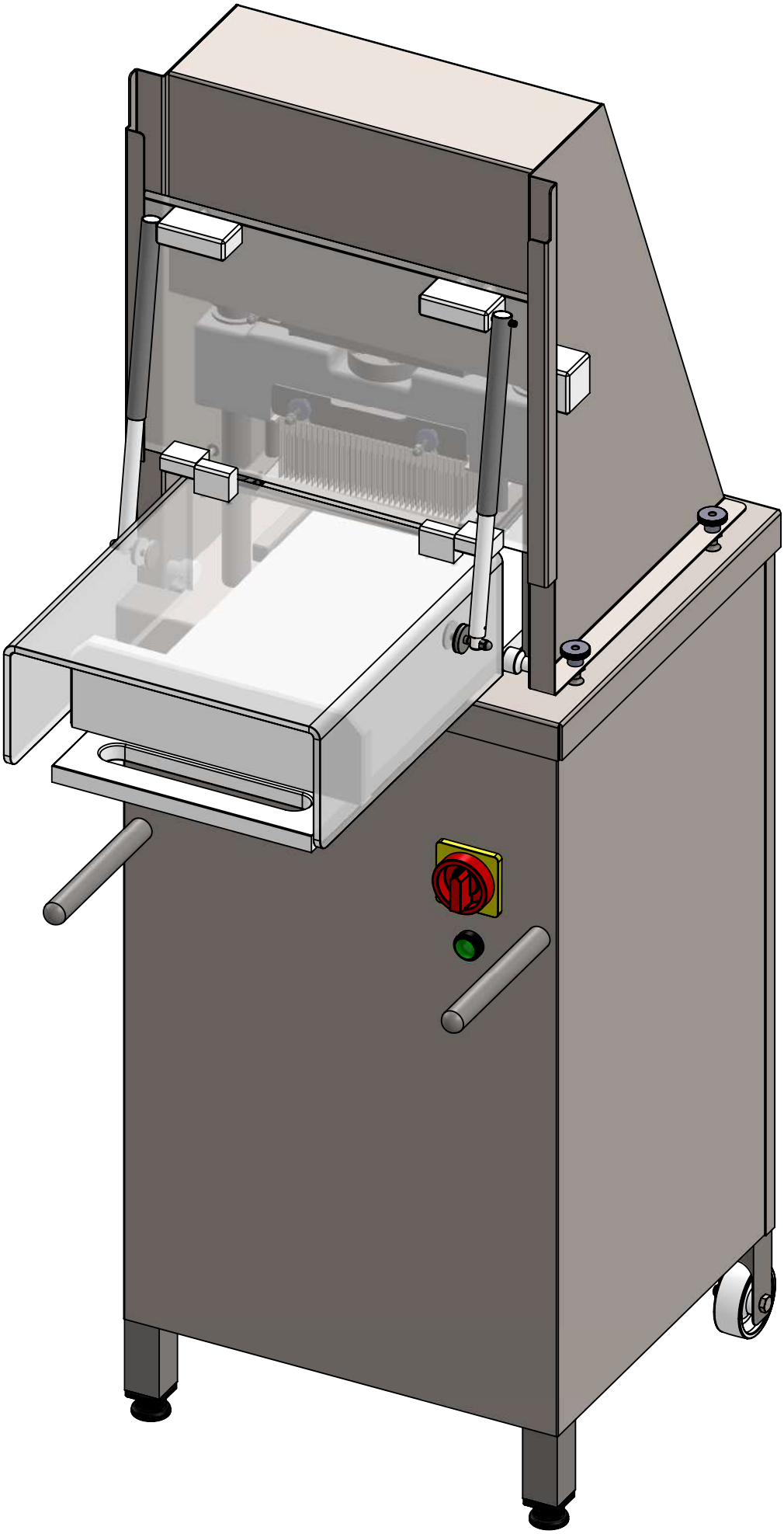
Handling and Storage

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/m³	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	mm²/s	ISO 3104
Kin. Visc. [+100 °C]	3,6	6,1	7,9	10,9	14,14	mm²/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

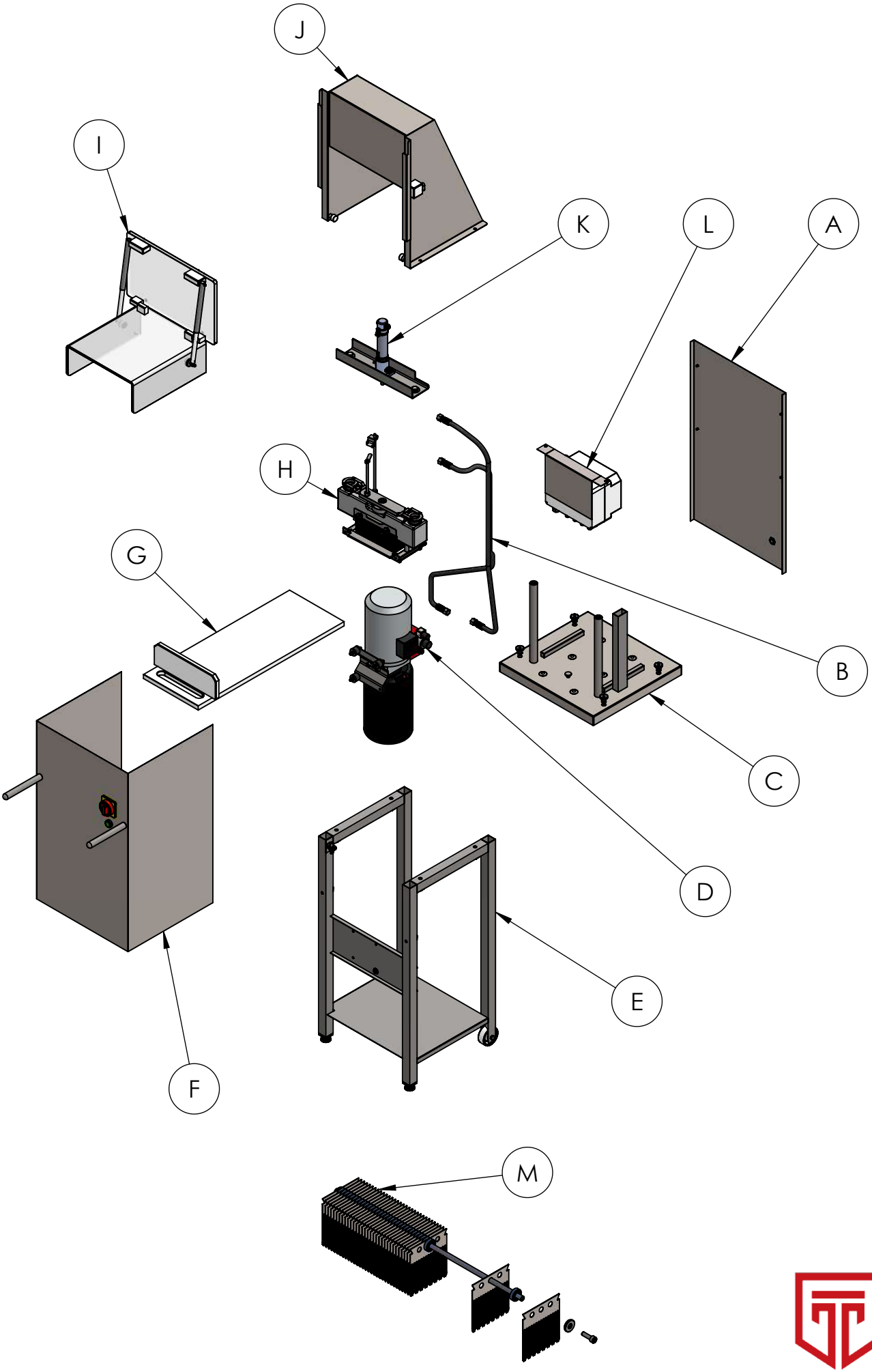
PARTS LIST TSHY



www.tenderstar.be

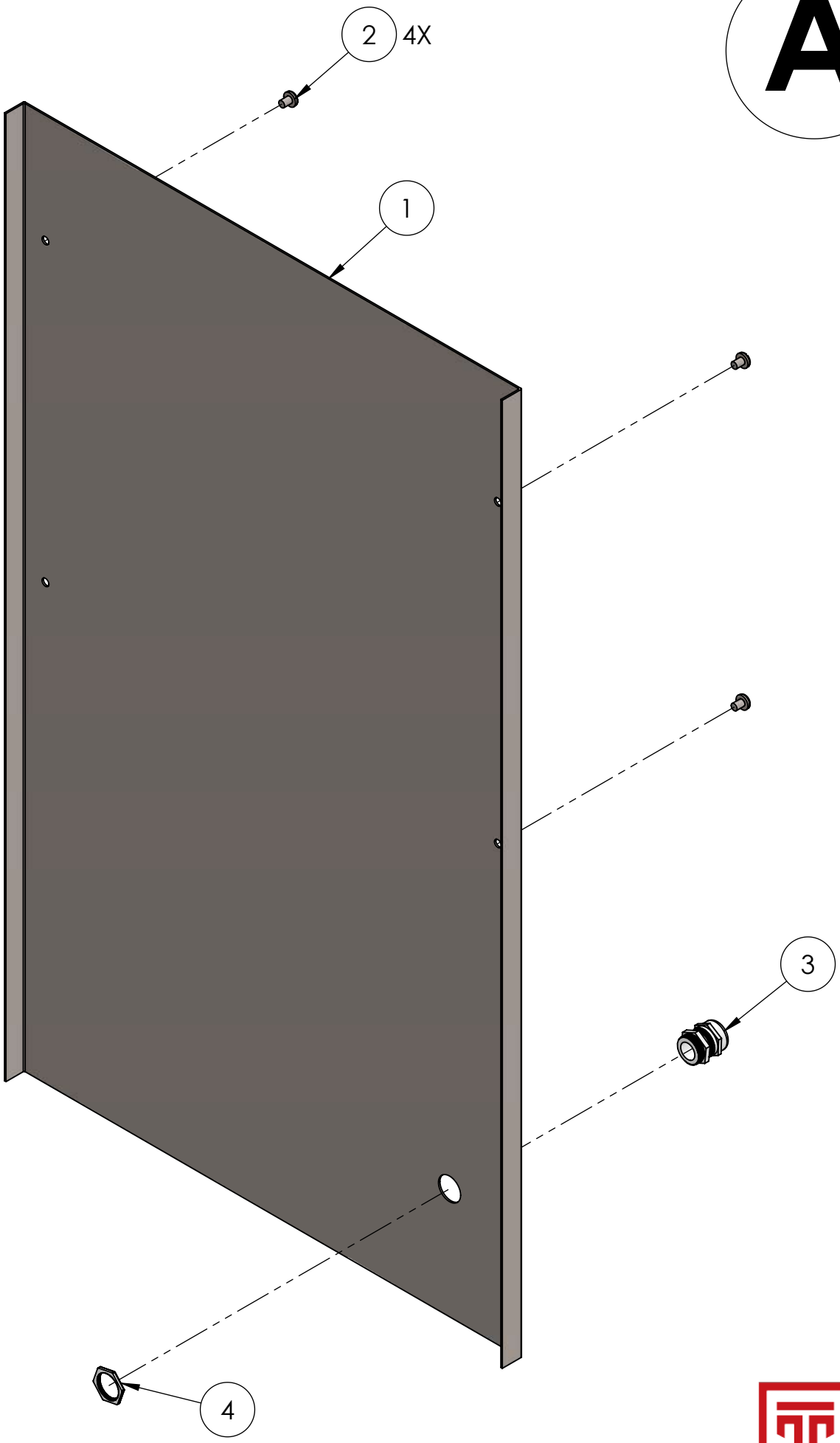
TENDER STAR

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



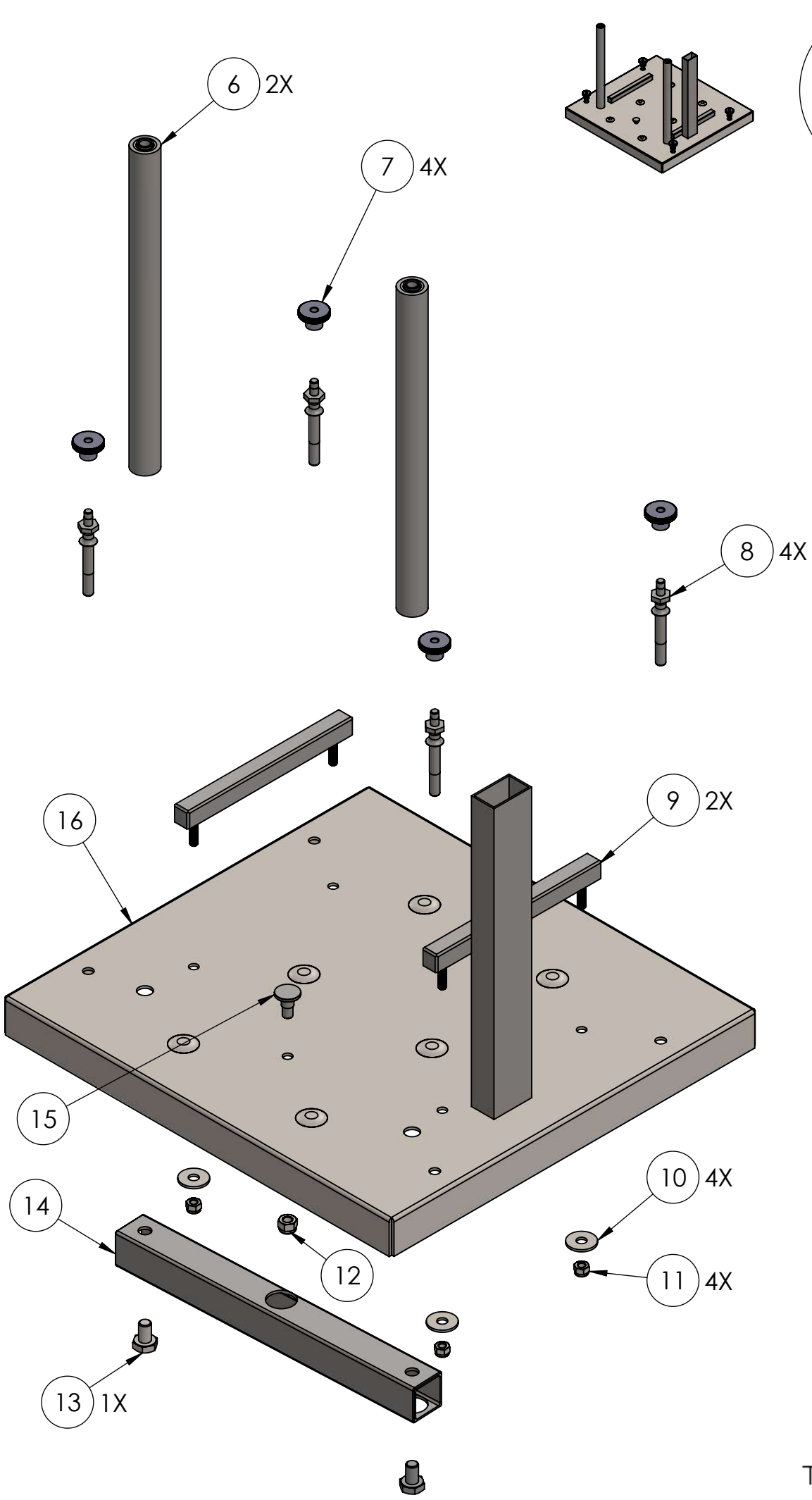
TENDER STAR

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

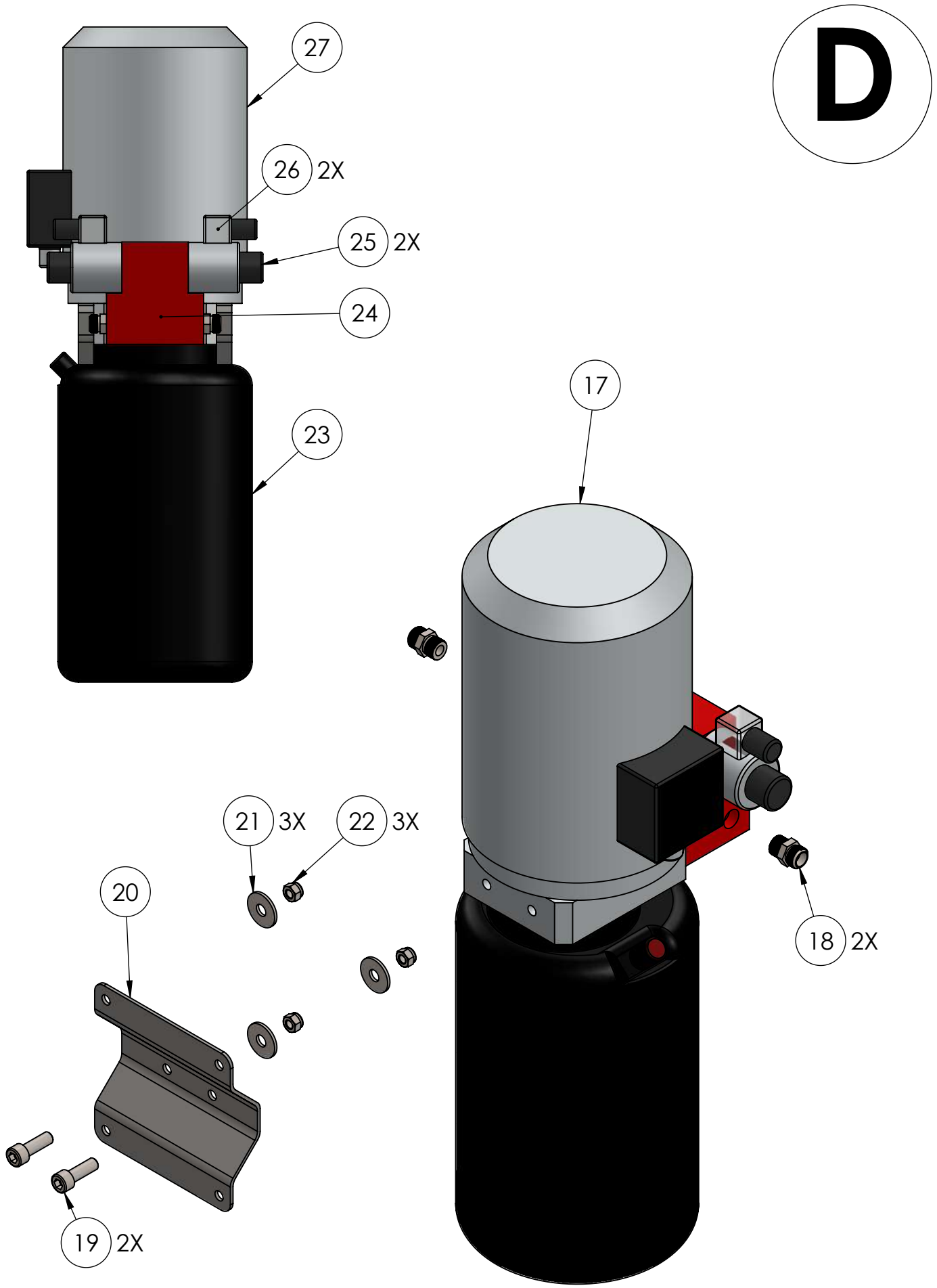
TENDER STAR

N° ARTICLE	DESCRIPTION	CODE	QTE
5	TUYAU HYDRAULIQUE	TSHY.5	2



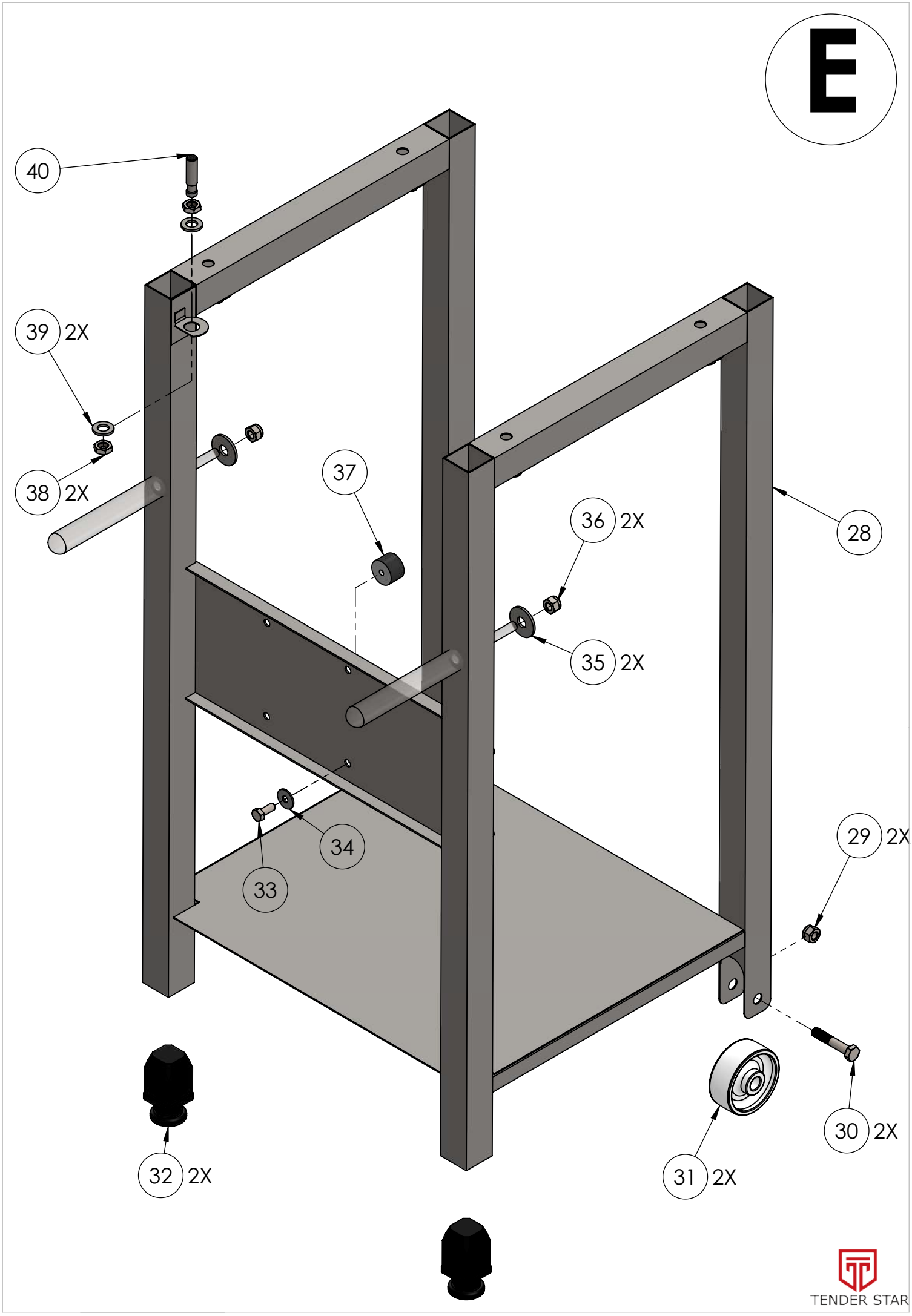
TENDER STAR

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

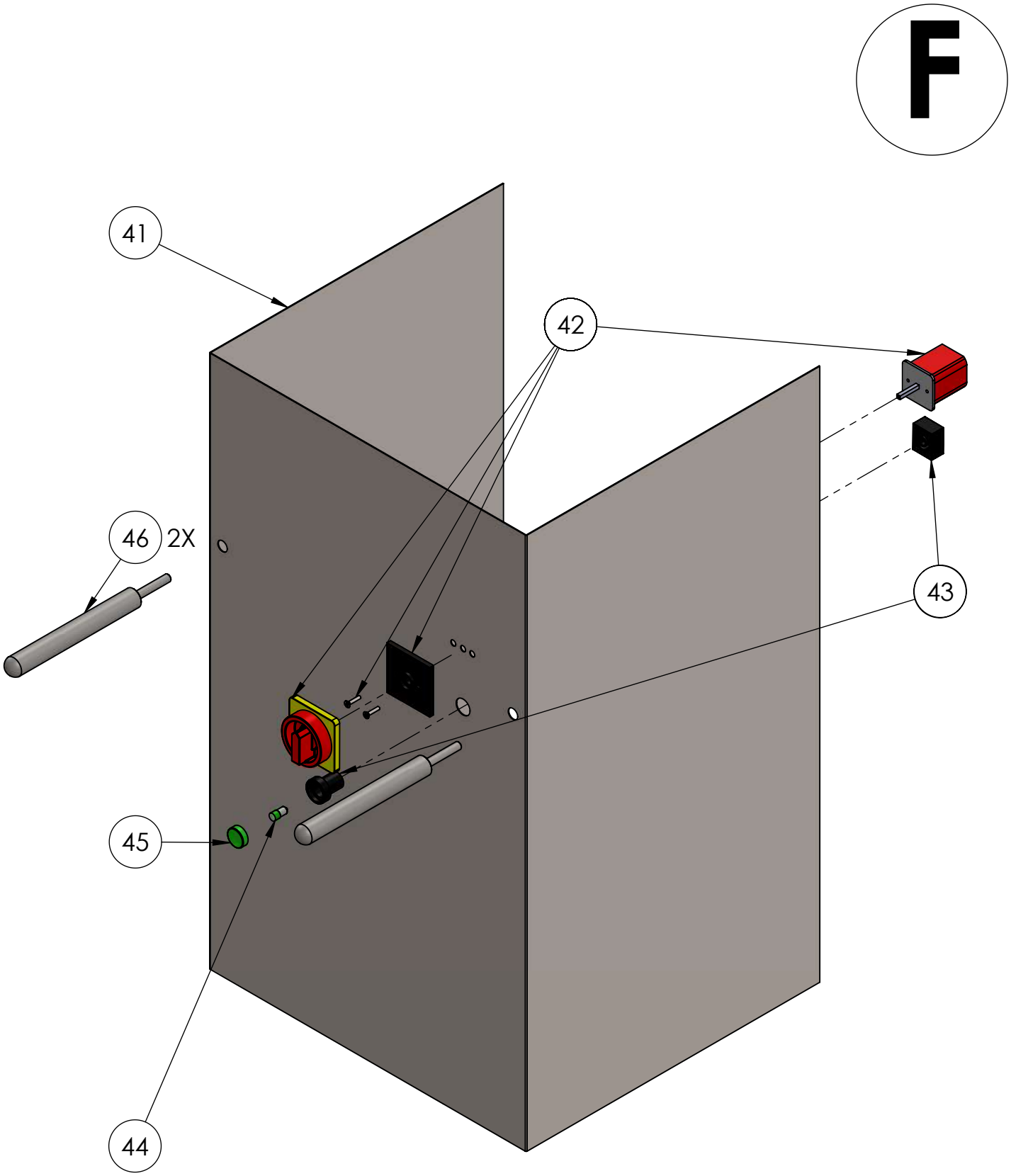


TENDER STAR

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
40
39 2X
38 2X
37
36 2X
35 2X
28
34
33
29 2X
30 2X
31 2X
32 2X
TENDER STAR

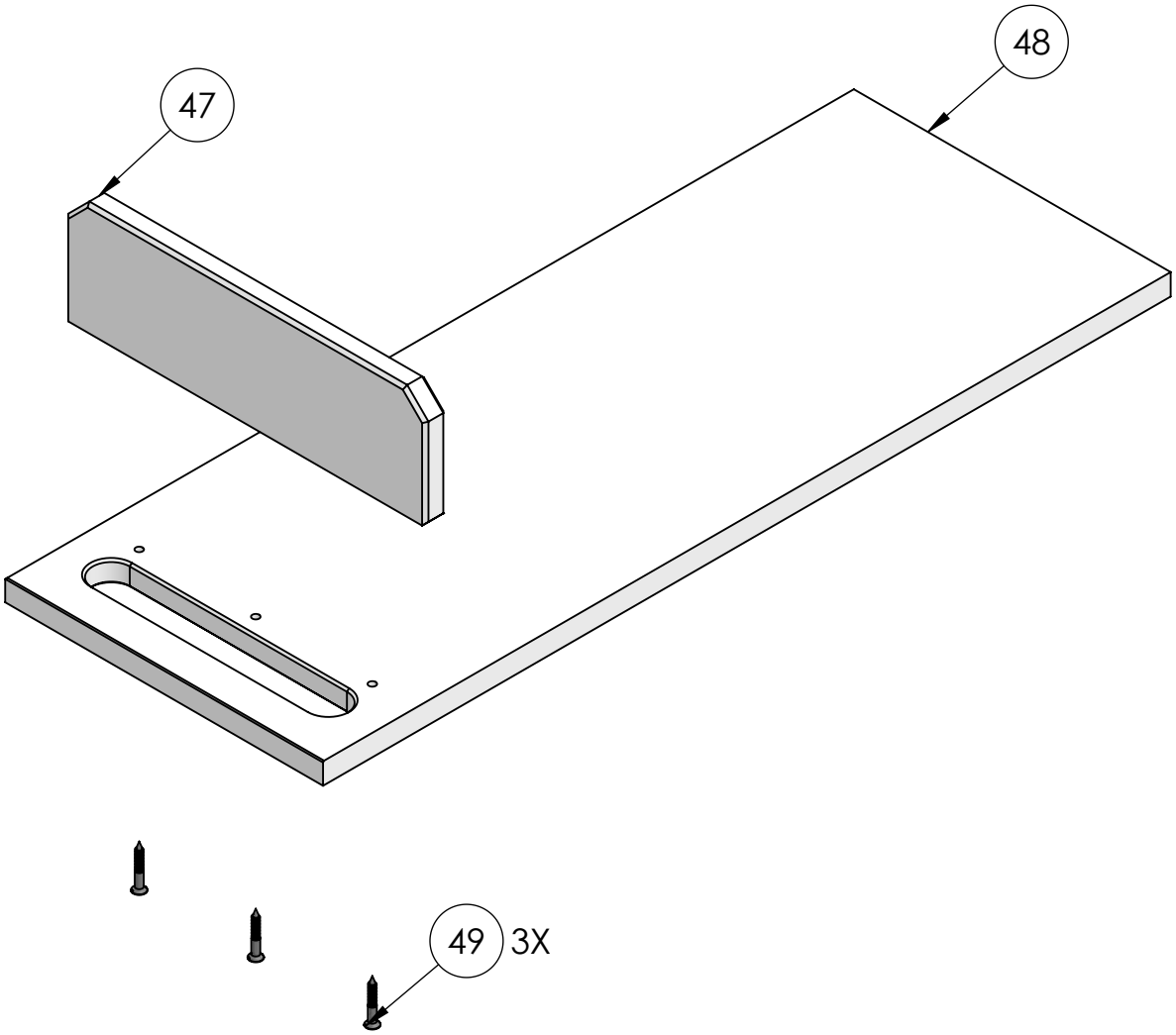
N° ARTICLE	DESCRIPTION	CODE	QTE
28	CHASSIS	TSHY.28	1
29	ECROU	TSHY.29	2
30	BOULON	TSHY.30	2
31	ROUE	TSHY.31	2
32	PIED	TSHY.32	2
33	BOULON	TSHY.33	1
34	ECROU	TSHY.34	1
35	RONDELLE	TSHY.35	2
36	ECROU	TSHY.36	2
37	SILENT BLOC	TSHY.37	1
38	ECROU	TSHY.38	2
39	RONDELLE	TSHY.39	2
40	DETECTEUR	TSHY.40	1



TENDER STAR

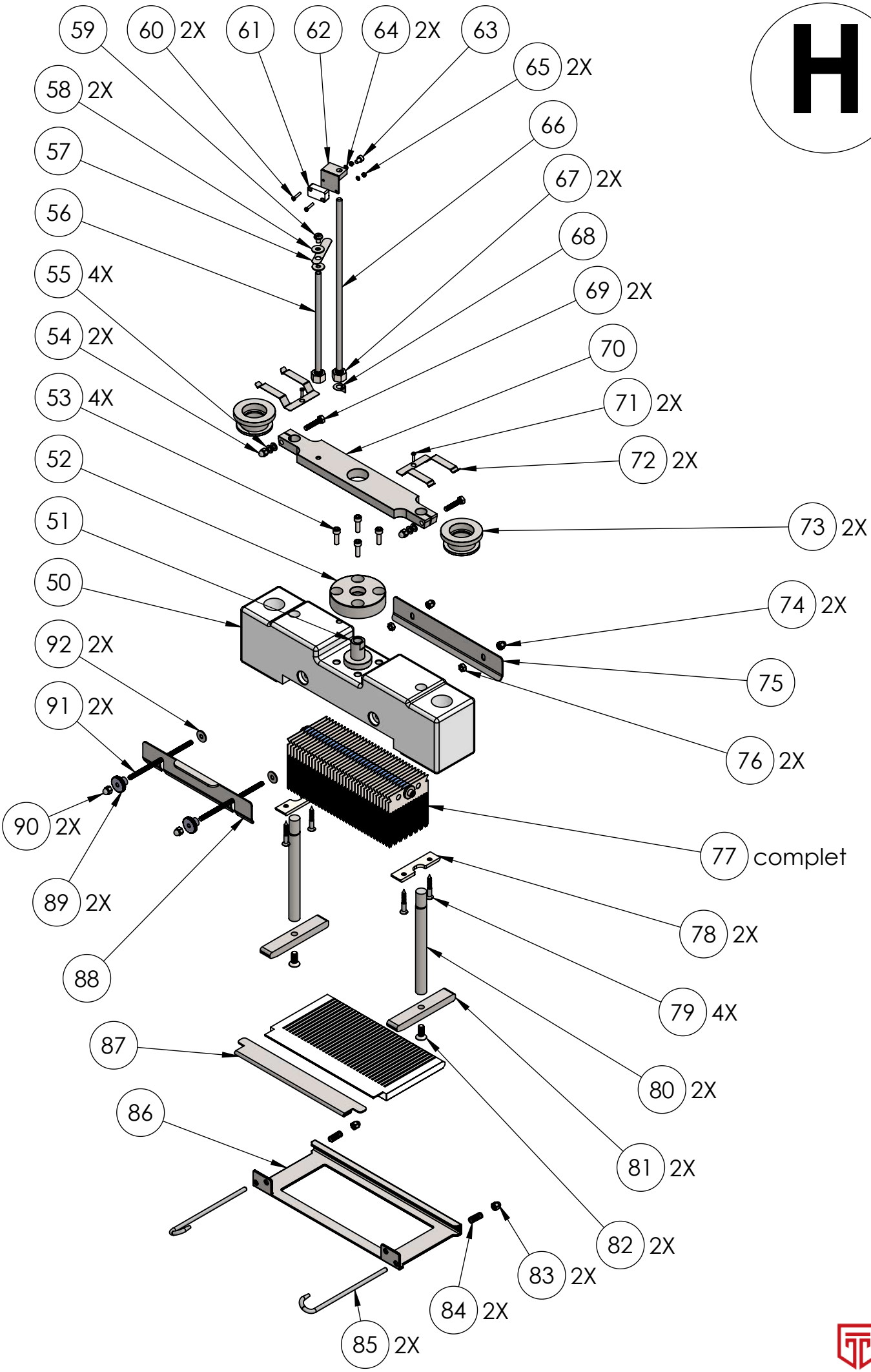
N° ARTICLE	DESCRIPTION	CODE	QTE
41	CAPOT BATI	TSHY.41	1
42	INTERRUPTEUR PRINCIPAL	TSHY.42	1
43	PORTE LAMPE	TSHY.43	1
44	LAMPE LED	TSHY.44	1
45	CACHE LAMPE	TSHY.45	1
46	POIGNEE	TSHY.46	2

G



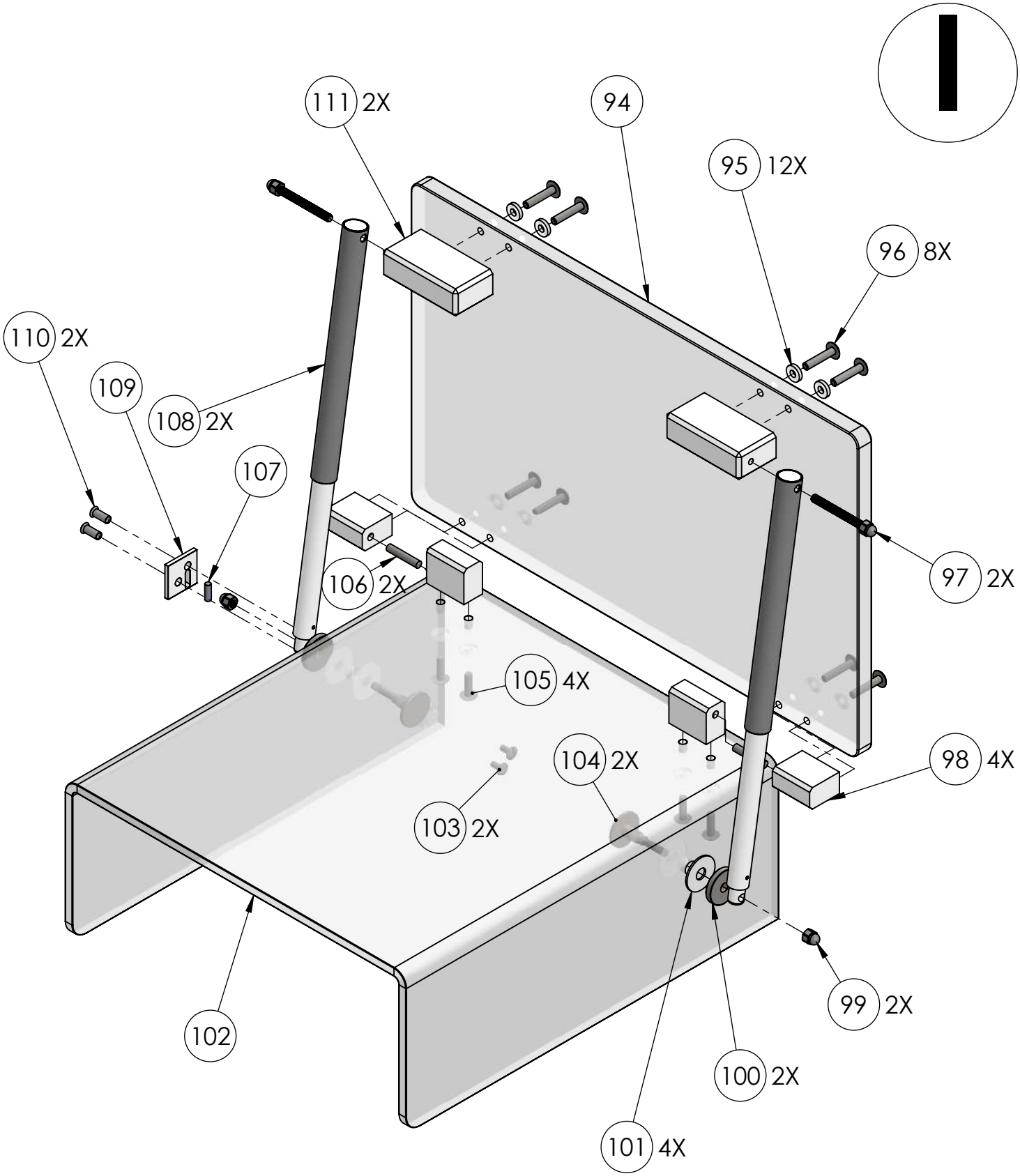
TENDER STAR

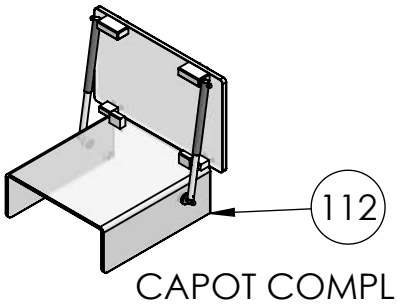
N° ARTICLE	DESCRIPTION	CODE	QTE
47	GARDE	TSHY.47	1
48	PLANCHE	TSHY.48	1
49	VIS	TSHY.49	3


H
59
60 2X
61
62
64 2X
63
65 2X
58 2X
66
57
67 2X
56
68
55 4X
69 2X
54 2X
70
53 4X
71 2X
52
72 2X
51
73 2X
50
74 2X
92 2X
75
91 2X
76 2X
90 2X
77 complet
89 2X
78 2X
88
79 4X
87
80 2X
86
81 2X
82 2X
83 2X
84 2X
85 2X

TENDER STAR

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



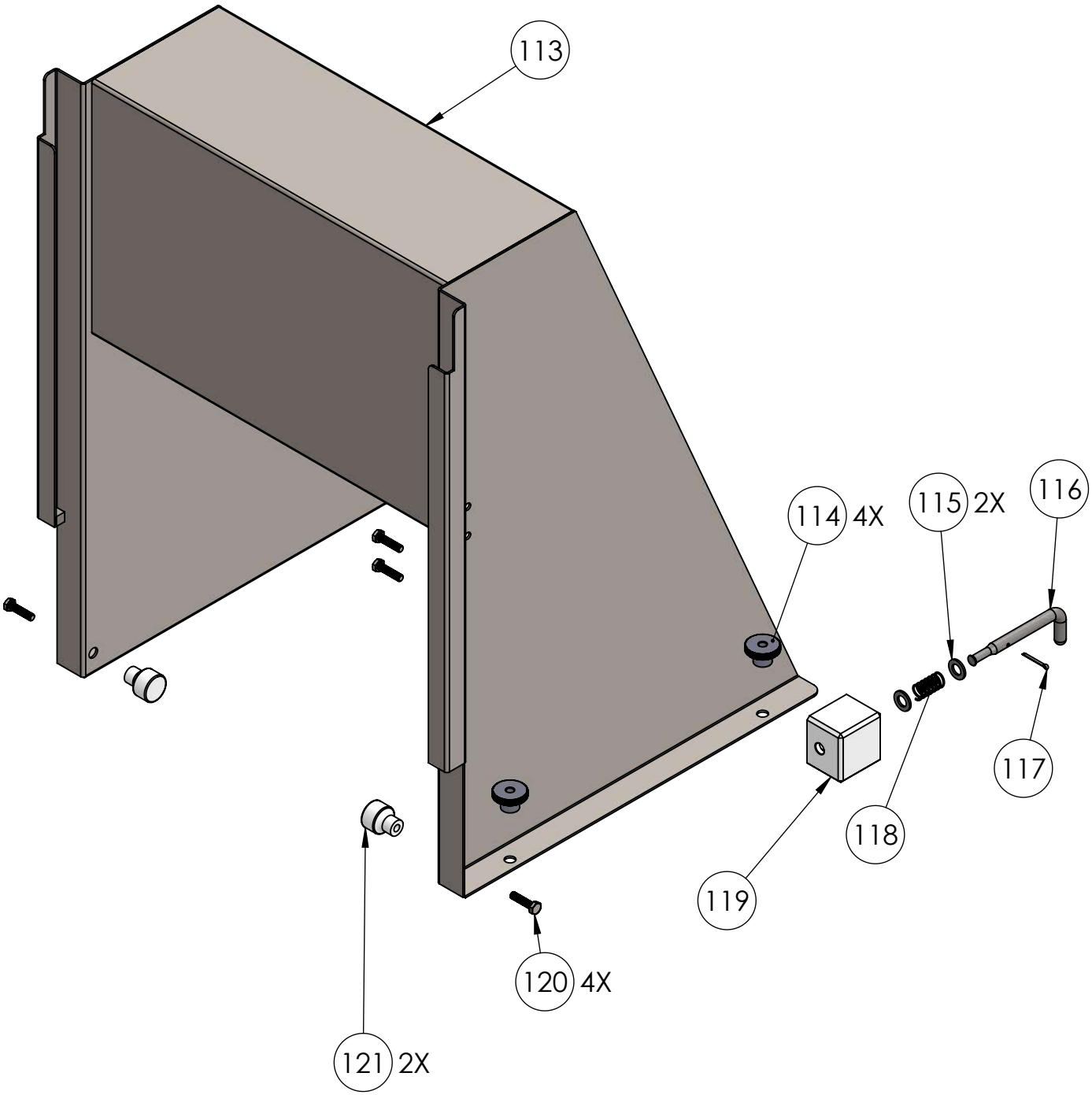


CAPOT COMPLET

TENDER STAR

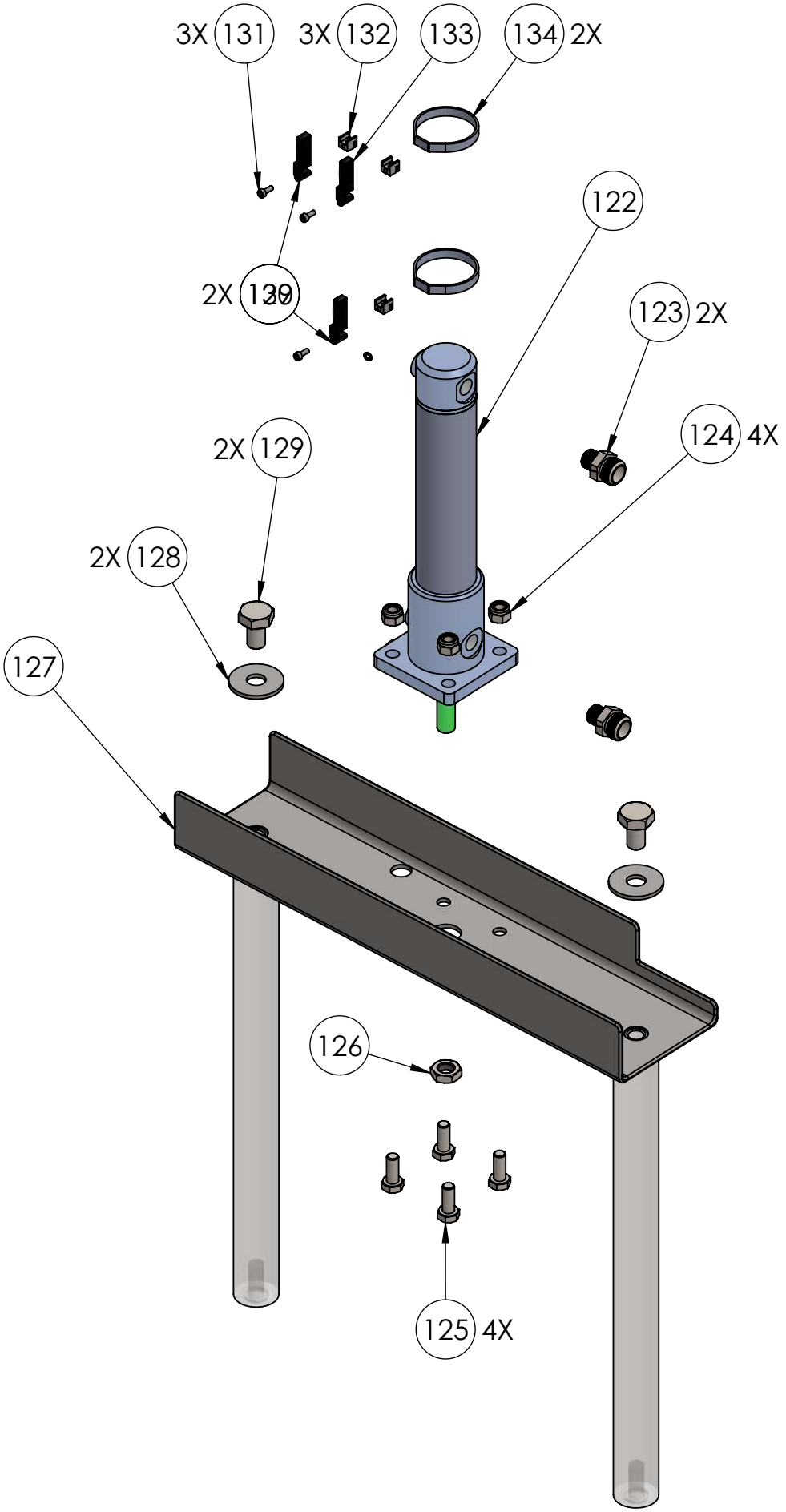
N° ARTICLE	DESCRIPTION	CODE	QTE
94	PORTE VERTICAL	TSHY.94	1
95	RONDELLE PVC	TSHY.95	12
96	VIS	TSHY.96	8
97	AXE HAUT	TSHY.97	2
98	BLOC CHARNIERE	TSHY.98	4
99	ECROU BORGNE	TSHY.99	2
100	ECROU DISQUE	TSHY.100	2
101	RONDELLE SILICONE	TSHY.101	4
102	COUVERCLE U	TSHY.102	1
103	VIS PVC	TSHY.103	2
104	AXE BAS	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

J



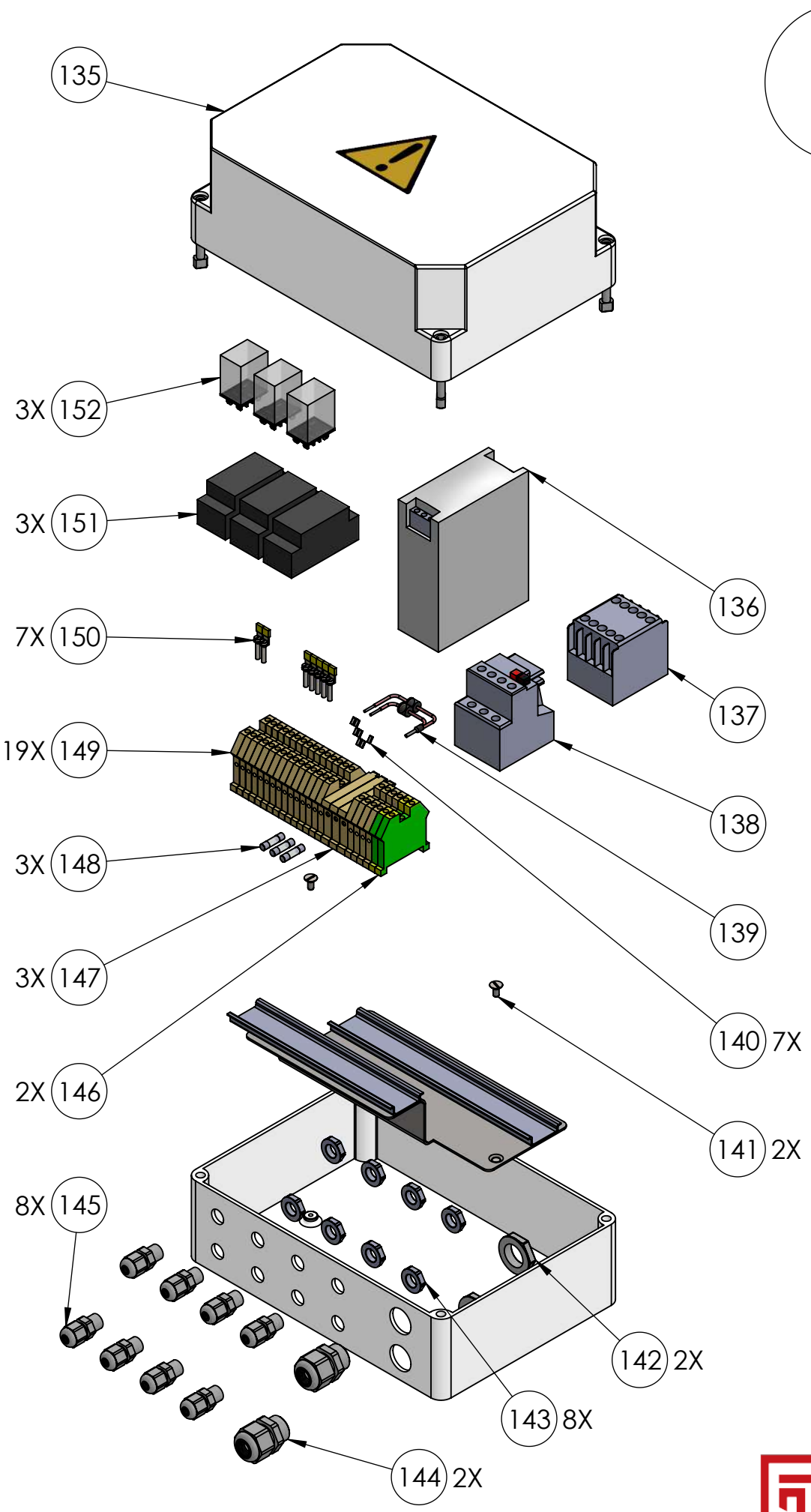
TENDER STAR

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


K
3X 131
3X 132
133
134 2X
122
2X 130
123 2X
124 4X
2X 129
2X 128
127
126
125 4X

TENDER STAR

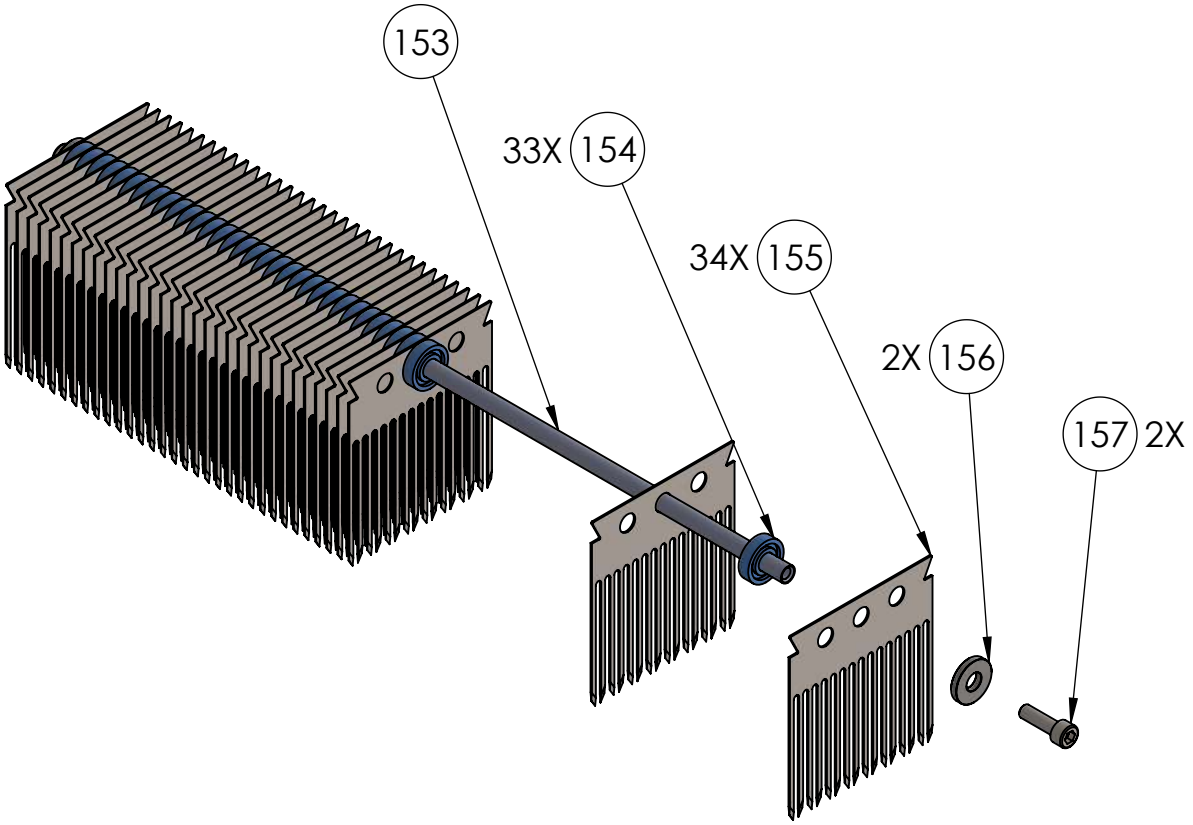
N° ARTICLE	DESCRIPTION	CODE	QTE
122	CYLINDRE	TSHY.122	1
123	RACCORD	TSHY.123	2
124	ECROU	TSHY.124	4
125	BOULON	TSHY.125	4
126	ECROU	TSHY.126	1
127	ACCOUPLEMENT	TSHY.127	1
128	RONDELLE	TSHY.128	2
129	BOULON	TSHY.129	2
130	DETECTEUR NF	TSHY.130	2
131	VIS	TSHY.131	3
132	BRIDE DE FIXATION	TSHY.132	3
133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

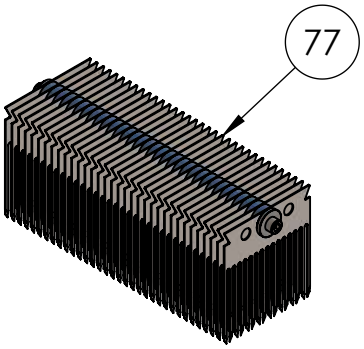

L
135
3X 152
3X 151
7X 150
19X 149
3X 148
3X 147
2X 146
8X 145
136
137
138
139
140 7X
141 2X
142 2X
143 8X
144 2X

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	PRESSETOUPE	TSHY.144	2
145	PRESSETOUPE	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

M





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