

MÉLANGEUR À PÂTE

SM200, 201, 300, 401, 402NA

IMPORTANT INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ
CONSERVEZ CE MANUEL D'INSTRUCTIONS

DANGER
AFIN DE RÉDUIRE LES RISQUES D'INCENDIE OU D'ÉLECTROCUTION,
SUIVRE CES INSTRUCTIONS AVEC SOIN.

TABLE DES MATIÈRES

SECTION « A » DESCRIPTION PAGE

Introduction	A1
Construction et expédition	A2
Avertissement	A3
Charte des mélangeurs	A4
Installation et opération du mélangeur	A5
Dépannage	A6
Entretien et nettoyage du mélangeur	A7
Description des mélangeurs	A8
Installation et entretien du coupe légumes ou hache viande	A9
Pour plus d'information, appelez à nos bureaux	A13

SECTION « B » DIMENSIONS

SM200	B1
SM201	B2
SM300	B3
SM401	B4
SM402NA	B5

SECTION « E » PIÈCES COMPOSANTES

SM200	E1
SM201	E4
SM300	E8
SM401	E12
SM402NA	E15

SECTION « G » PLANS ÉLECTRIQUE

SM200 & SM201 120 Volts 60 Hz	G1
SM300 120 Volts 60 Hz	G2

SM401 120 Volts 60 Hz	G3
SM201 et 401 220 Volts 50/60 Hz	G4
SM402NA 220 Volts 50/60 Hz	G5
Garantie	

FAMMIX-F.DOC

REV. 2008/07/22

MANUEL D'INSTALLATION ET D'ENTRETIEN

Le fabricant suggère de lire attentivement ce manuel et de suivre avec soin les instructions fournies.

Les mélangeurs à pâte sont fabriqués avec des matériaux de première qualité par des techniciens d'expériences. Une utilisation normale et un entretien adéquat de l'équipement vous assureront plusieurs années de bons services.

Les mélangeurs à pâte Doyon sont disponibles en cinq modèles différents (**SM200** : 20 pintes avec attachements pour coupe-légumes; **SM201** : 20 pintes sans attachement pour coupe-légumes; **SM300** : 30 pintes avec attachements pour coupe-légumes; **SM401** : 40 pintes sans attachement pour coupe-légumes. **SM402NA** : 40 pintes avec attachement pour coupe-légumes.

Une plaque d'identification située sur le coté de l'appareil mentionne le numéro de modèle, le numéro de série, la tension, l'ampérage et la puissance d'entrée ainsi que l'année de fabrication de l'appareil.

Les dessins, les plans électriques et les numéros de pièces de rechange sont inclus dans ce manuel.

ATTENTION

Équipement Doyon Inc. ne peut être tenu responsable pour les dommages causés à la propriété ou à l'équipement par du personnel non certifié Le client a la responsabilité de retenir les services d'un électricien qualifié pour l'installation de l'appareil.

CONSTRUCTION

Vous avez maintenant en votre possession le mélangeur à pâte le plus performant disponible sur le marché dans sa catégorie, fabriqué avec des matériaux de première qualité.

EXPÉDITION

Pour votre protection, cet équipement a été vérifié et emballé avec précaution par des techniciens qualifiés avant son expédition. La compagnie de transport assume la pleine responsabilité de la livraison de cet équipement en bon état en acceptant de le transporter.

IMPORTANT

RÉCEPTION DE LA MARCHANDISE

Avant de signer le bon de livraison, prenez soin de vérifier dès la réception si l'équipement n'est pas endommagé. Si un bris ou une perte est détecté, écrivez-le clairement sur le bon de livraison ou votre bon de transport et faites signer le livreur. Si le bris est remarqué après le départ du transporteur, contactez immédiatement la compagnie de transport afin de leur permettre de constater les dommages causés.

Nous ne pouvons assumer la responsabilité pour les bris ou les pertes qui pourraient survenir pendant le transport.

A V E R T I S S E M E N T

POUR VOTRE SÉCURITÉ

**AVANT DE NETTOYER OU DE FAIRE DES RÉPARATIONS, DÉBRANCHER
L'ALIMENTATION DE L'APPAREIL.**

IMPORTANT

INSTALLATION ET SERVICE

Le service doit être fait par un technicien qualifié.

Cet appareil doit être branché et mis à la terre (grounded) conformément aux règlements effectifs de votre localité.

Si aucune réglementation n'est établie, le mélangeur à pâte doit être branché conformément au Code canadien de l'Électricité (CSA 22.1-XX) ou au Code National de l'Électricité (NFPA 70-XX). Référez-vous à l'année de la dernière édition pour XX.

CHARTE DES MÉLANGEURS (SM)

	Accessoire	SM402NA	SM401	SM300	SM201	SM200
Capacité du bol (pintes ou litres)		40	40	30	20	20
Adaptateur à accessoires #12		oui	non	oui	non	oui
Transmission activée par		Courroie	Courroie	Engrenage	Courroie	Engrenage
		poids total de la pâte fini				
Gâteau	Palette	45 lb/20kg	30lb/13.5kg	25lb/11.3kg	20lb/9kg	20lb/9kg
Gâteau éponge	Fouet	30lb/13.5kg	20lb/9kg	18lb/8kg	12lb/5.4kg	12lb/5.4kg
Pâte à pain 60%AR	Crochet	35lb/15.5kg	30lb/13.5kg	25lb/11.3kg	18lb/8kg	18lb/8kg
Pâte blé entier 50%AR	Crochet	35lb/15.5kg	20lb/9kg	15lb/6.8kg	10lb/4.5kg	10lb/4.5kg
Pâte blé entier 70%AR	Crochet	40lb/18kg	30lb/13.5kg	25lb/11.3kg	15lb/6.8kg	15lb/6.8kg
Pâte à beigne 65%AR	Crochet	35lb/15.5kg	20lb/9kg	15lb/6.8kg	7 lb/3.2kg	7 lb/3.2kg
Pâte à pizza (mince) 40% AR	Crochet	25lb/11.3kg	15lb/6.8kg	10lb/4.5kg	5 lb/2.3kg	5 lb/2.3kg
Pâte à pizza 45% AR	Crochet	27lb/12.2kg	18lb/8kg	12lb/5.4kg	7 lb/3.2kg	7 lb/3.2kg
Pâte à pizza (med) 50% AR	Crochet	30lb/13.6kg	20lb/9kg	15lb/6.8kg	10lb/4.5kg	10lb/4.5kg
Pâte à pizza (épaisse) 60% AR	Crochet	35lb/15.8kg	25lb/11.3kg	20lb/9kg	15lb/6.8kg	15lb/6.8kg

Pour connaître le pourcentage du ratio d'absorption de votre recette utiliser la formule suivante.

Le poids de l'eau divisé par le poids de la farine va donner le pourcentage (AR)

% AR = POIDS DE L'EAU (lb) DIVISÉ PAR POIDS DE LA FARINE (lb)

Les capacités sont basées sur une farine de 12% d'humidité avec l'eau à 70°F (21°F).

1 gallon d'eau CANADIEN = 10 lb/4.54kg

1 gallon d'eau US = 8.33lb/3.77kg

Si vous utilisez une farine à haut taux de gluten réduire les quantité de 10%

exemple: vous utilisez dans votre recette 1/2 gallon d'eau canadien et 12lb/5.44kg de farine

$10 \text{ lb}/4.54\text{kg} \div 2 = 5 \text{ lb}/2.27\text{kg}$, $5/2.27\text{kg d'eau} \div 12\text{lb}/5.44\text{kg de farine} = 0.42$

Ce qui veut dire que vous avez une pâte à 42% (AR)

NOTE:

- **NE JAMAIS MÉLANGER LA PÂTE AVEC LE COUPE-LÉGUMES OU HACHE- VIANDE EN PLACE.**
- **TOUJOURS MÉLANGER LA PÂTE À PIZZA EN PREMIÈRE VITESSE.**
- **LA DEUXIÈME VITESSE NE DOIT PAS ÊTRE UTILISÉE AVEC 50%(AR) ET MOINS POUR LA PÂTE À PAIN.**

INSTALLATION

EN GÉNÉRAL

Ouvrir avec soin l'emballage de votre équipement et enlever tous les matériaux utilisés pour l'envelopper ainsi que les accessoires.

Installez le mélangeur à pâte sur un plancher solide et s'assurer que le mélangeur est au niveau et que les pattes du mélangeur sont bien appuyées afin d'éviter toute vibration.

Pour obtenir une stabilité optimal dans certain cas, les trous sur chaque patte peuvent être utiliser pour fixer l'appareil au plancher ou sur la table.

À l'électricien

L'installation de l'alimentation électrique du mélangeur à pâte doit être conforme à la source électrique spécifiée sur la plaque d'identification.

OPÉRATION DU MÉLANGEUR

- 1 Introduire votre recette dans le bol.
- 2 Installez le bol sur le mélangeur.
- 3 Installez l'accessoire approprié.
- 4 Montez le bol et fermez le garde du bol.
- 5 Démarrez le mélangeur à la vitesse appropriée pour la recette, s'assurer que le bouton d'arrêt d'urgence est en position sortie. Pour le sortir, tournez le bouton, engagez la vitesse désirée et appuyez sur le bouton "START".
- 6 **Lorsque votre pâte est prête, appuyez sur le bouton "STOP". Ouvrez le garde, détachez l'accessoire. Abaissez le bol et sortez vos produits.**
- 7 LE MÉLANGEUR VA S'ARRÊTER AUTOMATIQUEMENT SI LE GARDE EST OUVERT OU LE BOL ABAISSÉ.
- 8 NE JAMAIS CHANGER DE VITESSE PENDANT QUE L'APPAREIL EST EN MARCHE.

CHANGEMENT DE VITESSE

Dans le cas où il est impossible de changer de vitesse, mettre le levier de vitesse au neutre (entre deux vitesses), démarrer le mélangeur et l'arrêter immédiatement. Changer de vitesse avant qu'il soit complètement arrêté.

IMPORTANT

Ne jamais essayer d'enlever ou de mélanger la pâte dans le bol avec vos mains lorsque l'appareil fonctionne. Toujours fermer et débrancher l'appareil avant de faire des travaux.

PANNE DE COURANT

Avec garde de sécurité : Au retour du courant, l'appareil ne se remet pas en marche automatiquement s'il était en fonction avant que la panne survienne. Il n'est donc pas nécessaire de mettre l'interrupteur à "ARRÊT" afin d'éviter que le mélangeur ne redémarre sans surveillance.

Sans garde de sécurité : Au retour du courant, l'appareil se remet en marche automatiquement s'il était en fonction avant que la panne survienne. Il est donc nécessaire de mettre l'interrupteur à "ARRÊT" afin d'éviter que le mélangeur ne redémarre sans surveillance.

DÉPANNAGE
RÉPONSES AUX QUESTIONS LES PLUS FRÉQUENTES

Toujours couper l'alimentation principale de l'appareil avant le remplacement de pièces.

Questions	Solutions
Le mélangeur ne démarre pas une fois l'installation terminée.	<p>Vérifiez si le cordon d'alimentation est bien branché.</p> <p>Vérifiez le disjoncteur sur le coté de l'appareil.</p> <p>Vérifiez les disjoncteurs du bâtiment.</p> <p>Vérifiez si l'interrupteur d'arrêt d'urgence est bien sorti.</p> <p>Vérifiez si le garde est bien fermé et le bol est bien monté.</p> <p>Si, après toutes ces vérifications, l'appareil ne fonctionne toujours pas, communiquez avec un technicien qualifié.</p>
Le disjoncteur saute souvent.	<p>Le moteur force, vérifiez si la quantité de pâte n'est pas trop élevée.</p> <p>Si le disjoncteur saute toujours même lorsque le bol du mélangeur est vide, contactez un technicien.</p>

ENTRETIEN ET NETTOYAGE DU MÉLANGEUR

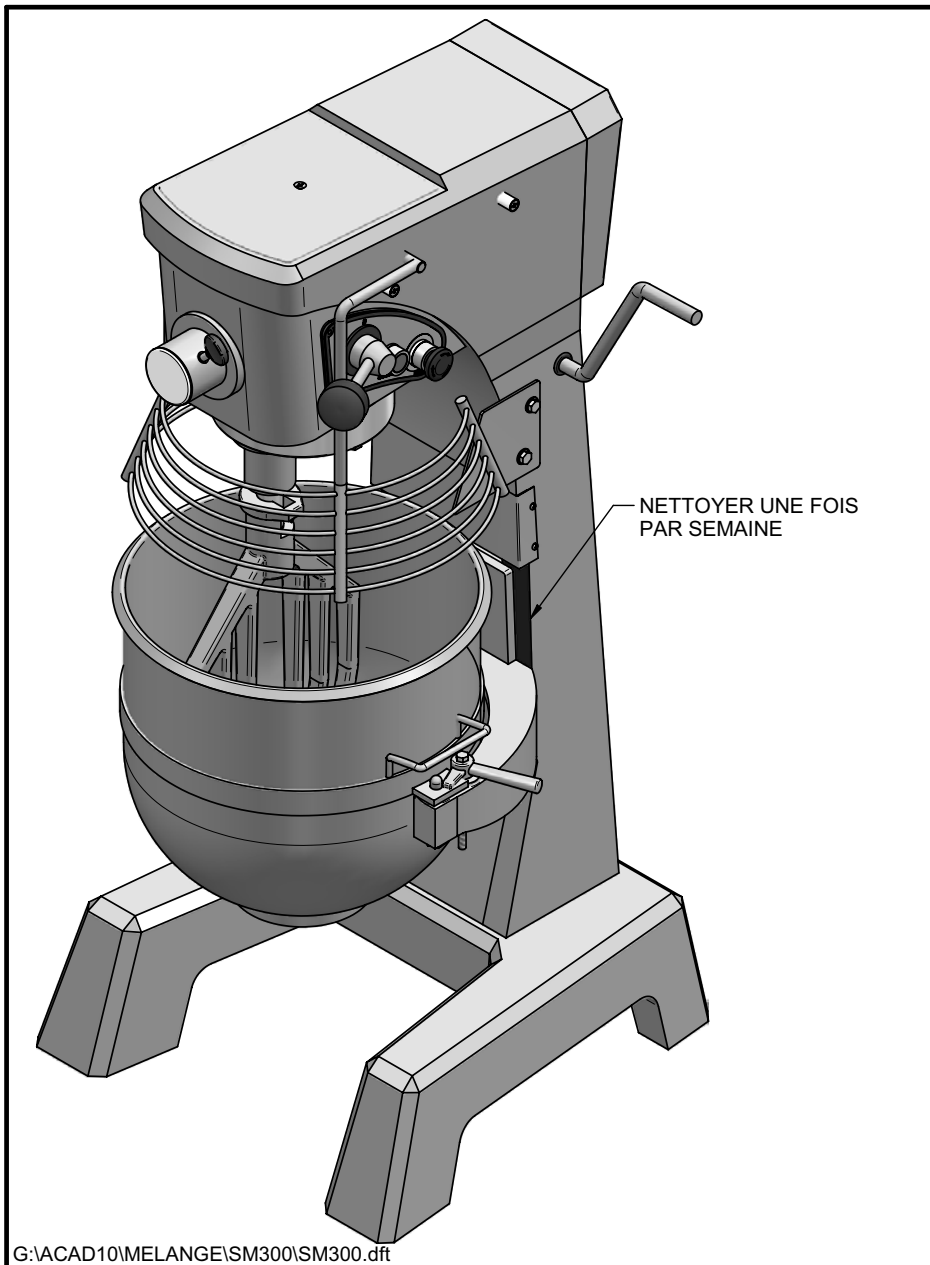
LUBRIFICATION DE L'APPAREIL

La transmission est lubrifiée avec une graisse spéciale afin d'éviter des changements d'huile fréquents.

L'appareil nécessite très peu de maintenance, nettoyer et lubrifier occasionnellement les glissières du remonte bol et le mécanisme du remonte bol situé dans le pied du mélangeur.

NETTOYAGE

Il est recommandé de nettoyer régulièrement l'appareil afin de réduire les accumulations de pâte et de farine.



- 1- Enlever (gratter) l'accumulation de résidus sur les glissières.
- 2- Au besoin, nettoyer avec de l'eau savonneuse puis assécher (essuyer) en montant et descendant le bol.
- 3- Mettre un léger film d'huile végétale.

DESCRIPTION DES MÉLANGEURS

SM200

Mélangeur 20 pintes avec crochet, fouet, palette et bol.
 Garde protecteur de sécurité avec adaptateur pour coupe-légumes
 Moteur : 1/2 HP, 120 Volts, 12 Amp. 60Hz NEMA 5-15P.
 Poids de l'appareil : 250 lbs.
 Transmission engagée par engrenage
 Quantité de pâte fini: 4.5 kilos (10 lbs.)

SM201

Mélangeur 20 pintes avec crochet, fouet, palette et bol.
 Garde protecteur de sécurité sans adaptateur pour coupe légumes
 Moteur : 1/2 HP, 120 Volts, 8 Amp. 60Hz NEMA 5-15P.
 Poids de l'appareil : 250 lbs.
 Transmission engagée par courroie
 Quantité de pâte fini: 4.5 kilos (10 lbs.)

SM300

Mélangeur 30 pintes avec crochet, fouet, palette et bol.
 Garde protecteur de sécurité avec adaptateur pour coupe-légumes
 Moteur : 1 HP, 120 Volts, 16 Amp. 60Hz NEMA 5-20P.
 Poids de l'appareil : 350 lbs.
 Transmission engagée par engrenage
 Quantité de pâte fini: 6.8 kilos (15 lbs.)

SM401

Mélangeur 40pintes avec crochet, fouet, palette et bol.
 Garde protecteur de sécurité sans adaptateur pour coupe-légumes
 Moteur : 1 HP, 120 Volts, 14 Amp. 60Hz NEMA 5-20P.
 Poids de l'appareil : 465 lbs.
 Transmission engagée par courroie
 Quantité de pâte fini : 9 kilos (20 lbs.)

SM402NA

Mélangeur 40 pintes avec crochet, fouet, palette et bol.
 Garde protecteur de sécurité avec adaptateur pour coupe-légumes
 Moteur : 1 1/2 HP, 208-240 Volts, 14 Amp. 60Hz NEMA 6-20P
 Poids de l'appareil : 525 lbs.
 Transmission engagée par courroie
 Quantité de pâte fini: 13.6 kilos (30 lbs.)

NOTE :La quantité de pâte fini mentionné ci-haut est calculée à 50% A.R. avec de l'eau à 70°F.

Vitesse # 1: pâte à pizza et pâte consistante.

Vitesse # 2 et 3 : pâtes à pain et crème pâtissière.

Utilisez le crochet pour le pain et la pâte à pizza.

Utilisez la palette pour la pâte à tarte, gâteau et pour piller des pommes de terre.

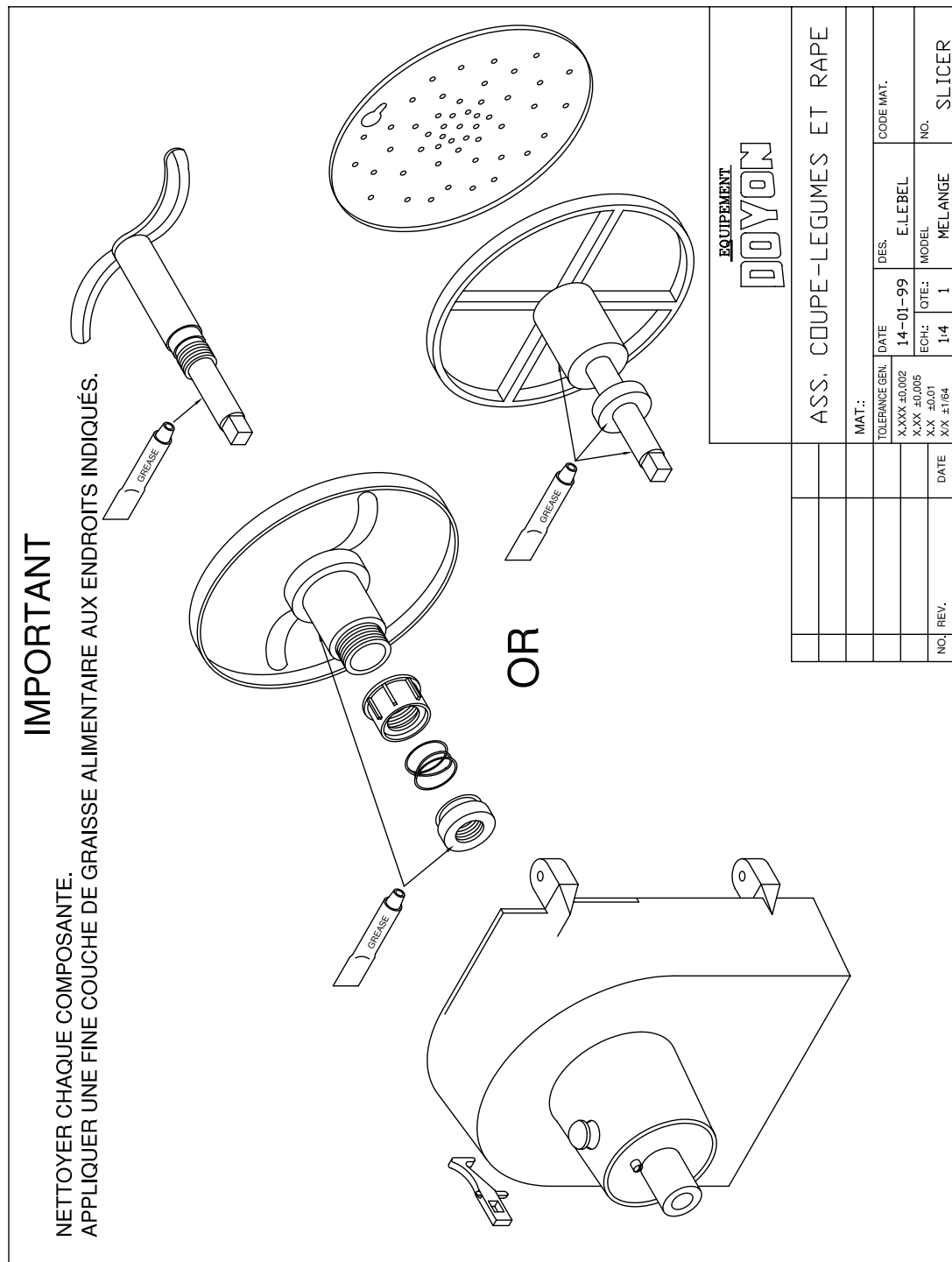
Utilisez le fouet pour la crème pâtissière et battre des œufs.

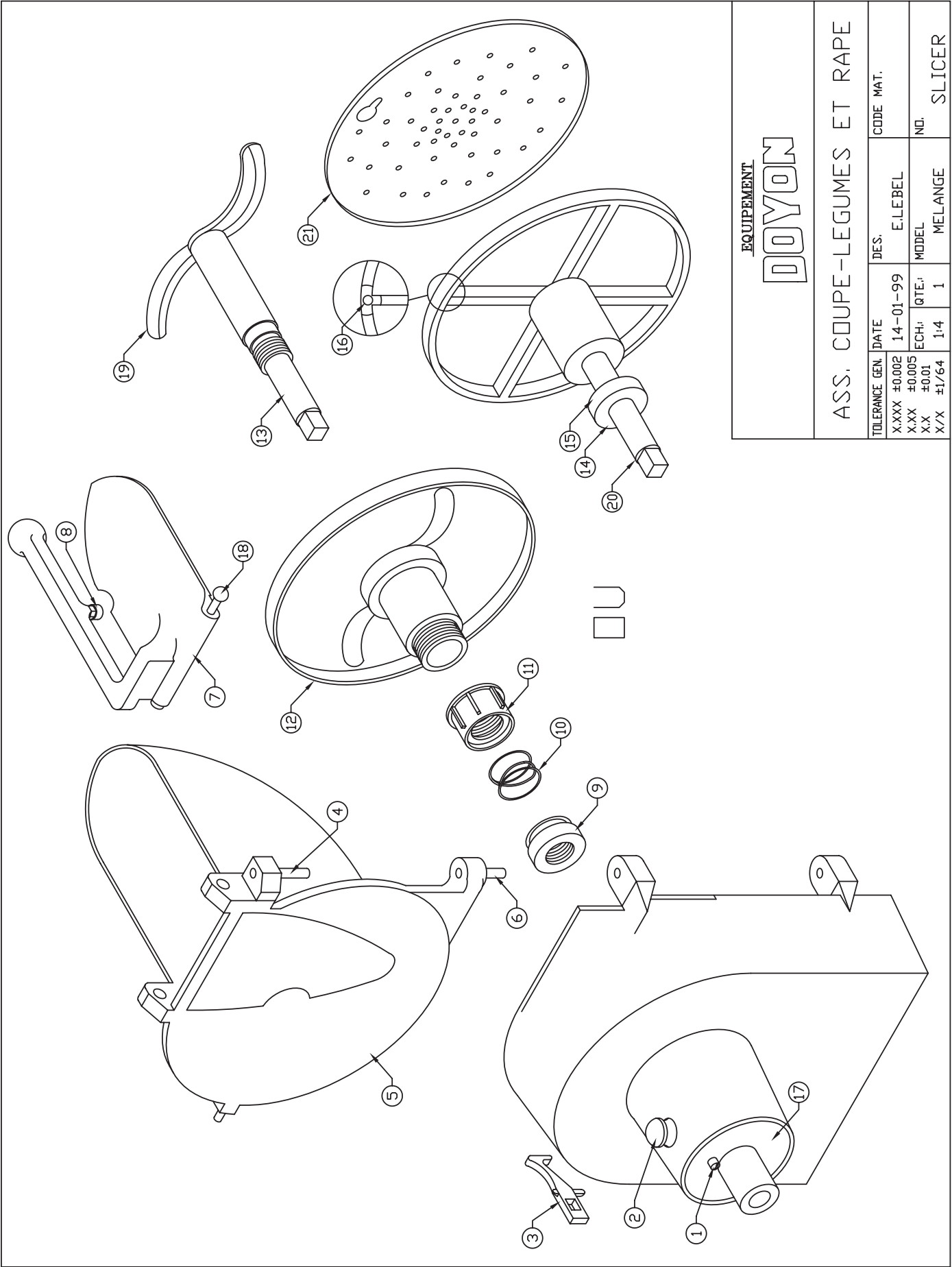
L'INSTALLATION ET L'UTILISATION DU COUPE LÉGUMES

Enlevez le capuchon de protection sur le bout de l'adaptateur.

Insérez le coupe-légumes dans l'adaptateur du mélangeur et serrez la vis. Assurez-vous que la vis est bien serrée sur le coupe-légumes à l'endroit approprié.

La vitesse de l'attachement est contrôlée par le levier de vitesse sur le côté de l'appareil. Pour couper des légumes, vous pouvez utiliser la deuxième vitesse. Pour le fromage et la viande utilisez **toujours** la première vitesse.



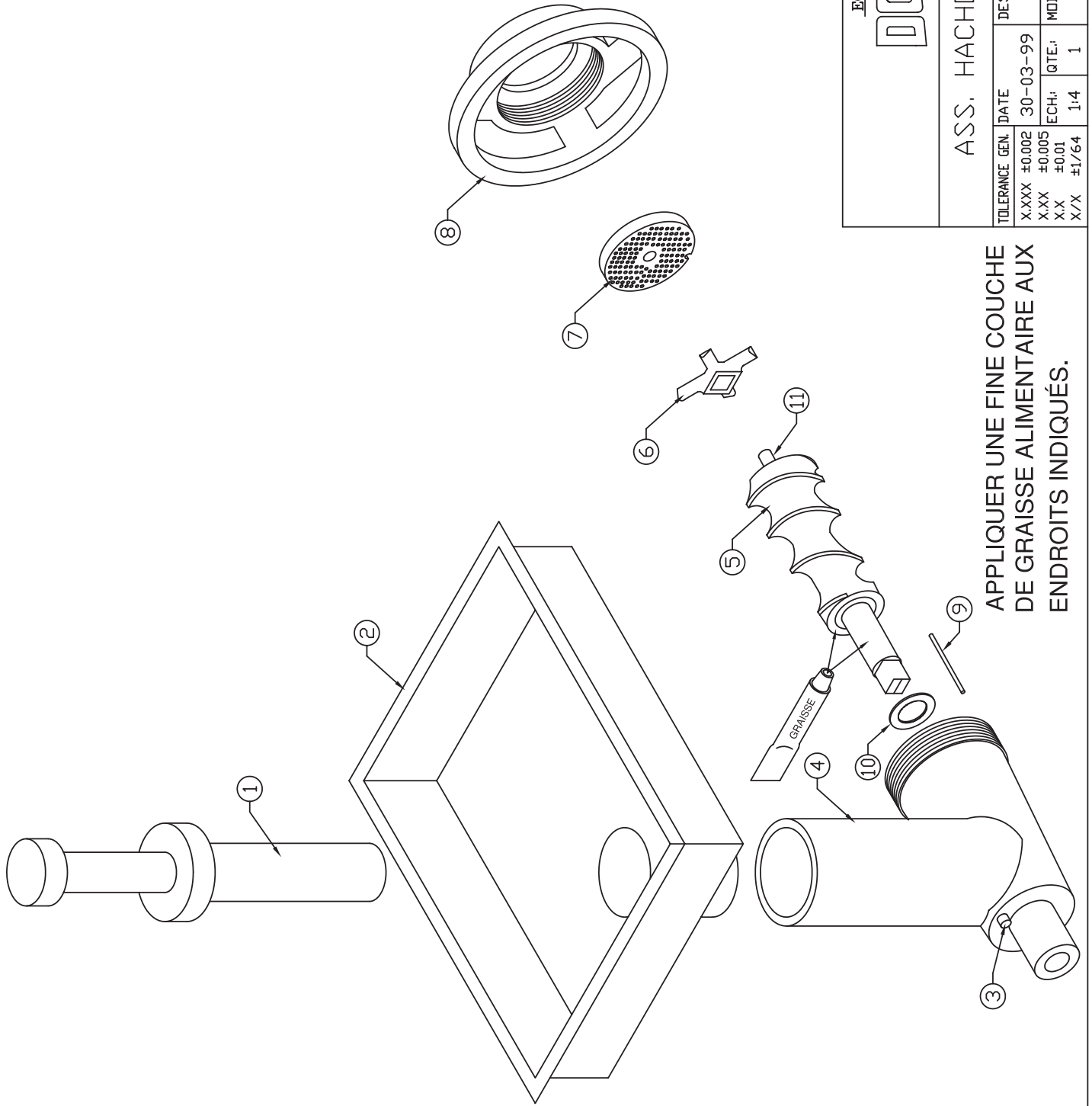


EQUIPEMENT		DES.		CODE MAT.	
DOYON		E.I.LEBEL		ND.	
ASS. COUPE-LEGUMES ET RAPE		MELANGE		SLICER	
TOLERANCE GEN.	DATE	DES.	ECH.	QTE.	MODEL
X.XXX ±0.002	14-01-99	E.I.LEBEL	1:4	1	
X.XX ±0.005					
X.X ±0.01					
X/X ±1/64					

Item	Numéro Pièce	Description	Quantité
1	CL1010	VIS DE SÉCURITÉ	1
2	CL1007	VERROU DE SÉCURITÉ	1
3	CL1005	LOQUET DE PORTE	1
4	CL1012	PIVOT POUR PORTE (LONG)	1
5	CL1002	PORTE	1
6	CL1013	PIVOT POUR PORTE (COURT)	1
7	CL1003	PORTE ET POIGNÉE	1
8	CL1018	VIS D'AJUSTEMENT POUR PORTE	1
9	CL1024	BAGUE DE SÉCURITÉ	1
10	CL1023	RESSORT DE TENSION	1
11	CL1022	BAGUE D'AJUSTEMENT POUR LAME	1
13	CL1571	SUPPORT POUR CL6101K	1
14	CL1026	COLLIER POUR SUPPORT À DISQUE	1
15	CL1026A	VIS POUR CL1026	1
16	CL1030	CRAMPON POUR SUPPORT DE DISQUE	8
17	CL1008	MOYEU	1
18	CL1036	PIVOT POUR POUSSOIR	1
19	CL12K	COUTEAU	1
14,15,16,20	6107	SUPPORT DE DISQUE #12 ASSEMBLÉ	1
9,10,11,12,13,19	6101	COUTEAU ASSEMBLÉ	1
21	6102	RAPE 3/32''	1
OU	6105	RAPE 3/16''	1
OU	6103	RAPE 1/4''	1

Modèle : COUPE LÉGUMES

Vue : EXPLOSE



APPLIQUER UNE FINE COUCHE
DE GRAISSE ALIMENTAIRE AUX
ENDROITS INDICUÉS.

EQUIPEMENT
DOYON

ASS. HACHOIR A VIANDE

TOLERANCE	GEN.	DATE	DES.	CODE MAT.
X.XXX	±0.002	30-03-99	E.LEBEL	
X.XX	±0.005	ECH:	MODEL	ND.
X.X	±0.01	QTE:	MELANGE	
X/X	±1/64	1		SLICER2

Item	Numéro Pièce	Description	Quantité
1	MGHST6	POUSSOIR À VIANDE 6''	1
2	MG12PAN	PLATEAU POUR HACHOIR À VIANDE	1
3	----		1
4	MG12CYL	CYLINDRE (EN COUDE)	1
5	MG12HW	VIS SANS FIN POUR HACHOIR	1
6	MG012KN(KNH)	COUTEAU	1
7	MG12-XXX	DÉCOUPEUR DE VIANDE	1
8	MG12HR	ANNEAU	1
9	MG12PIN	TIGE DE FIXATION POUR DÉCOUPEUR	1
10	MG12FW	RONDELLE	1
11	MG12STD	ADAPTEUR DE COUTEAU	1

Modèle : HACHE VIANDE

Vue :EXPLOSE

MG12-125 1/8''
 MG12-187 3/16''
 MG12-250 1/4'' (STANDARD)
 MG12-312 5/16''

POUR PLUS D'INFORMATION,
APPELEZ À NOTRE BUREAU

ÉQUIPEMENT DOYON INC.

1255, rue Principale
Linière, Qc, Canada G0M 1J0

Tél.: (418) 685-3431

Canada : 1 800 463-1636

U.S.: 1 800 463-4273

Fax: (418) 685-3948

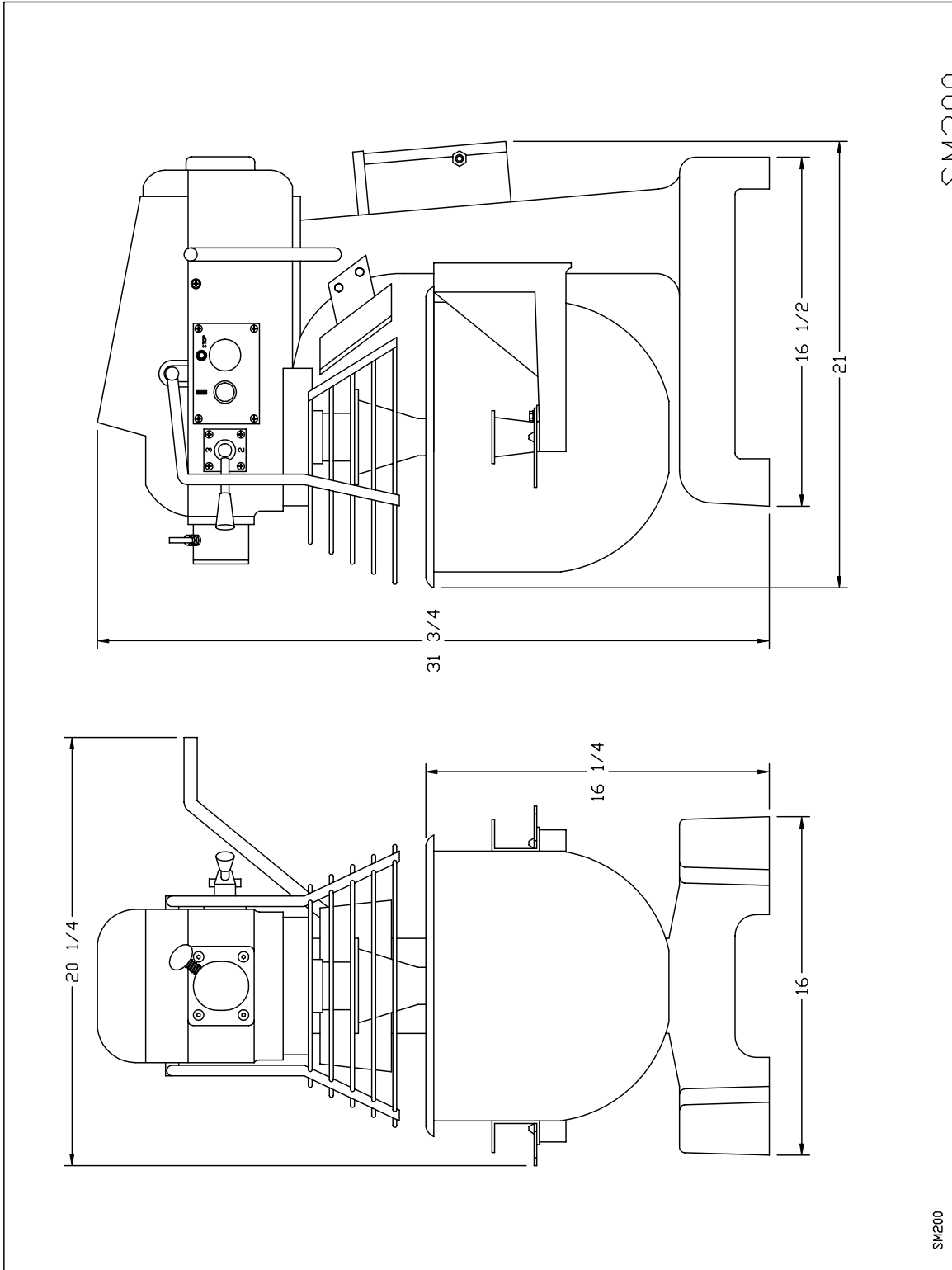
Internet: <http://www.doyon.qc.ca>

E-Mail : doyon@doyon.qc.ca

SECTION
B

DIMENSIONS

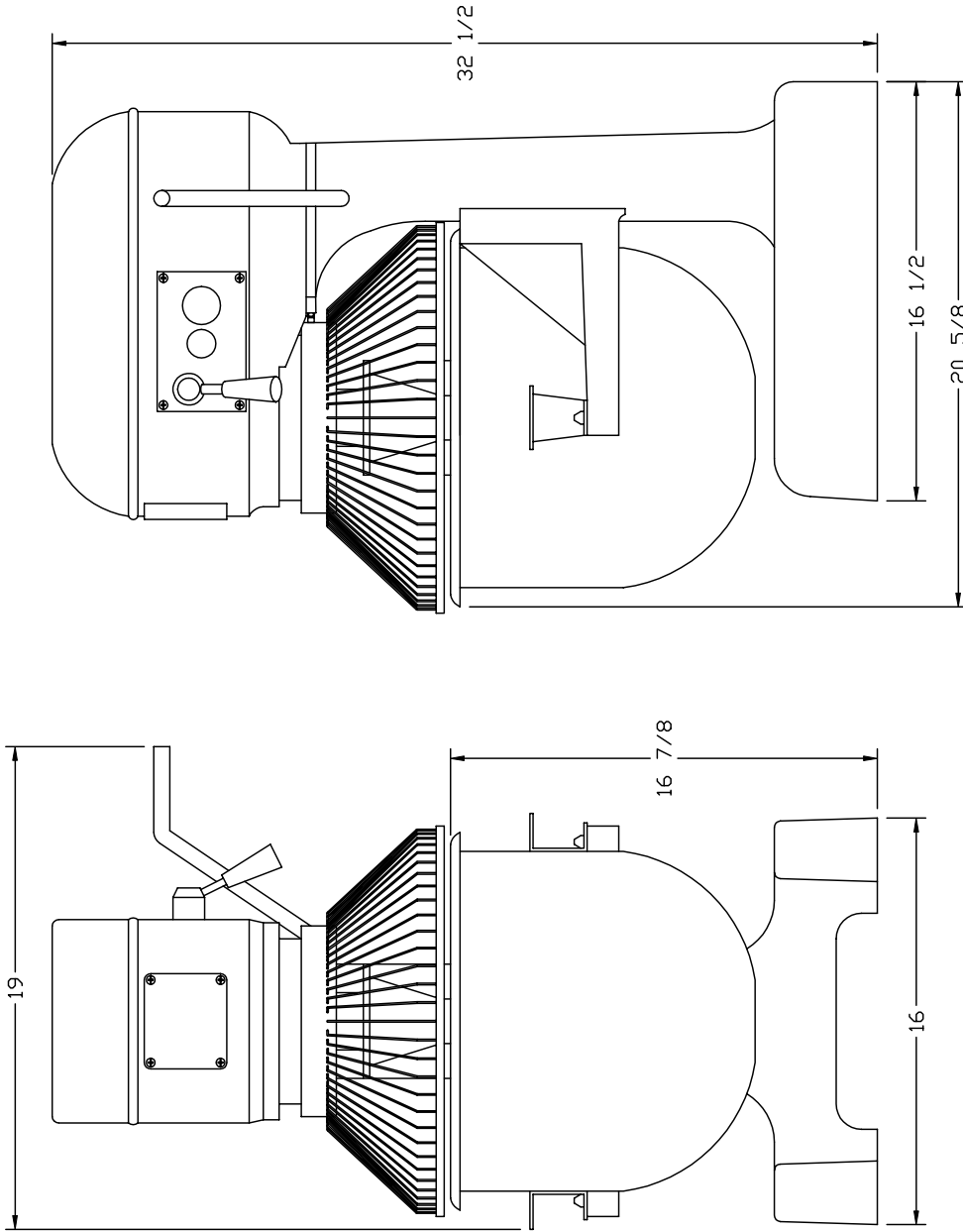
B1



SM200

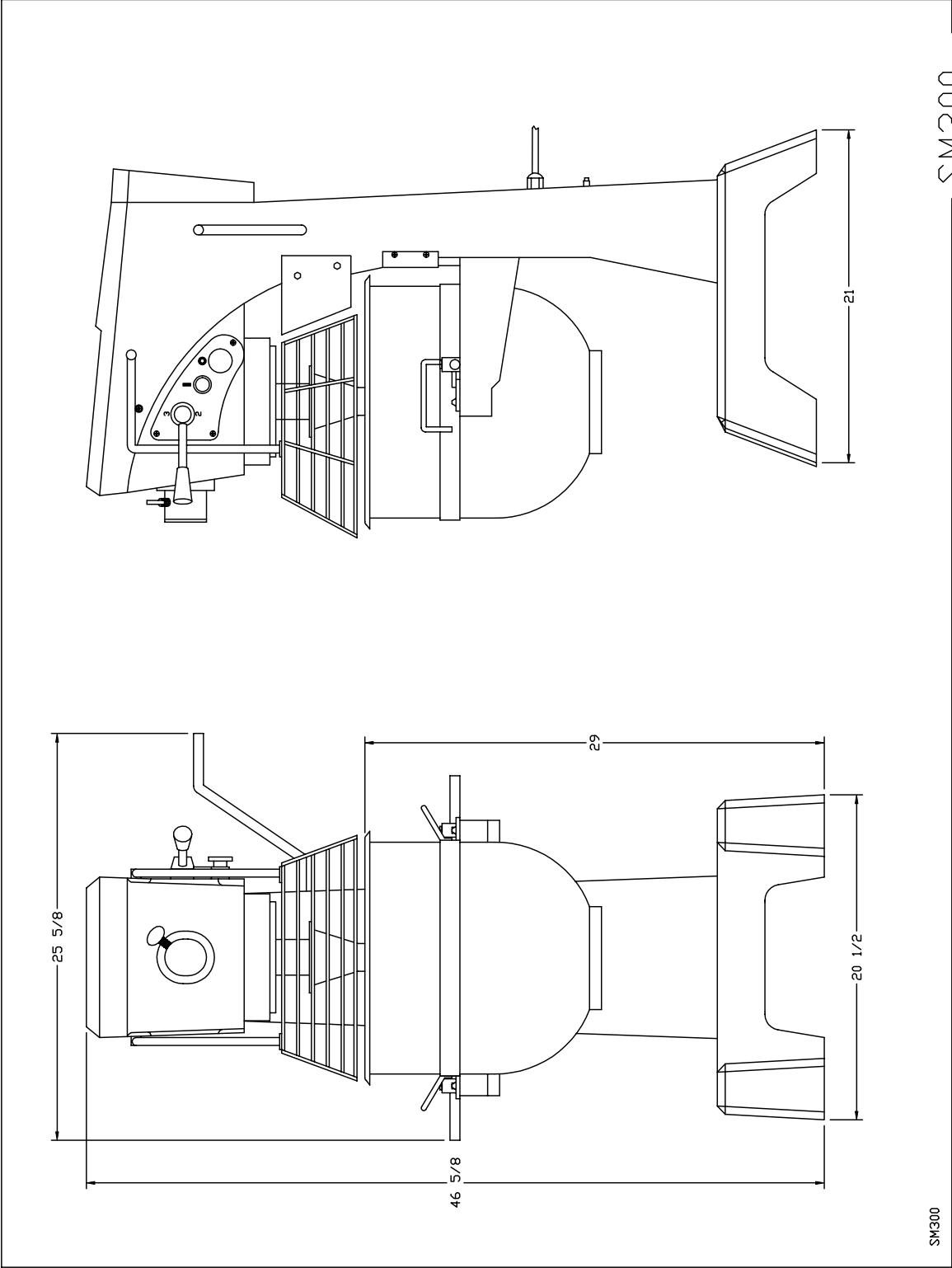
SM200

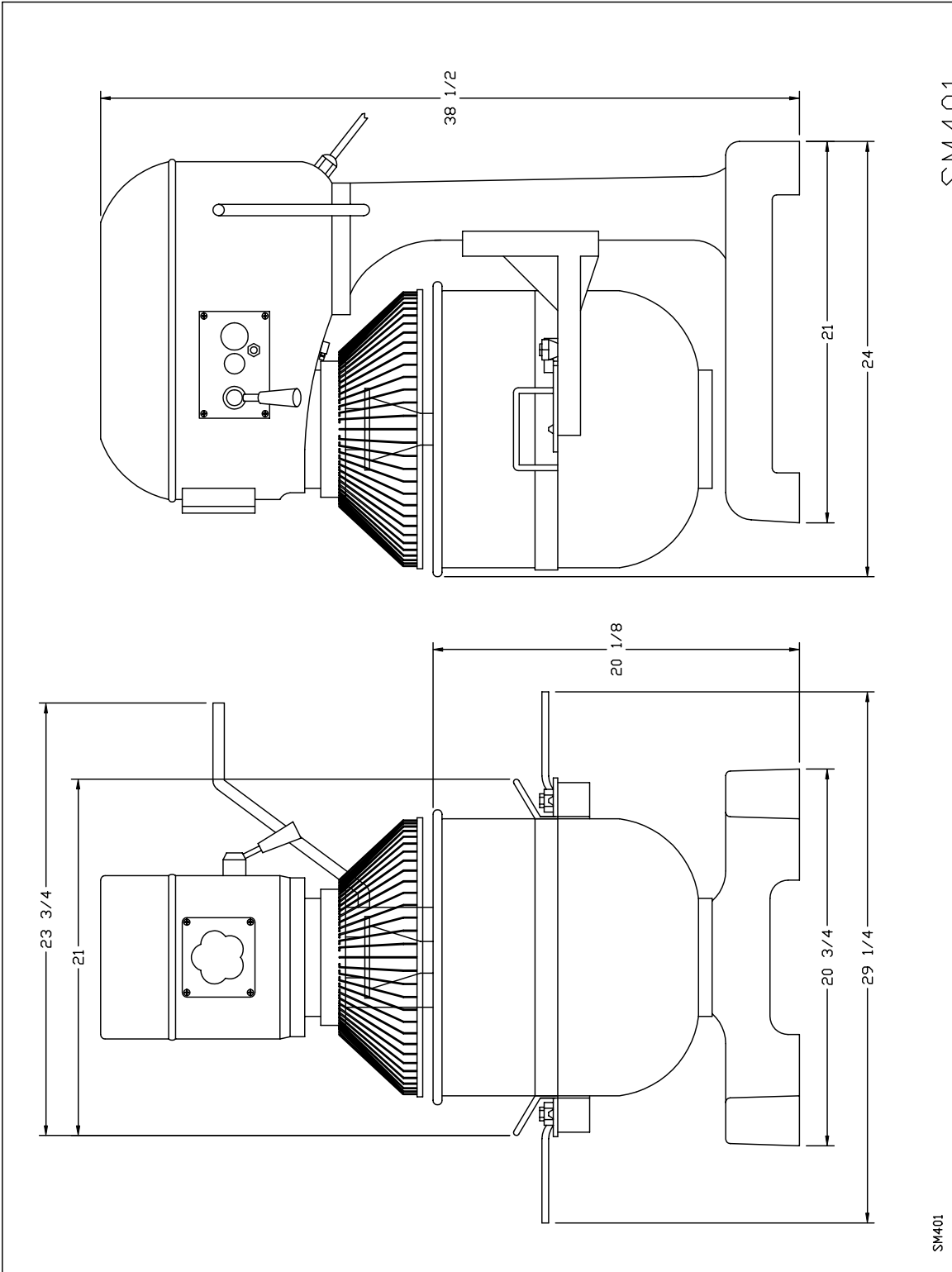
B2



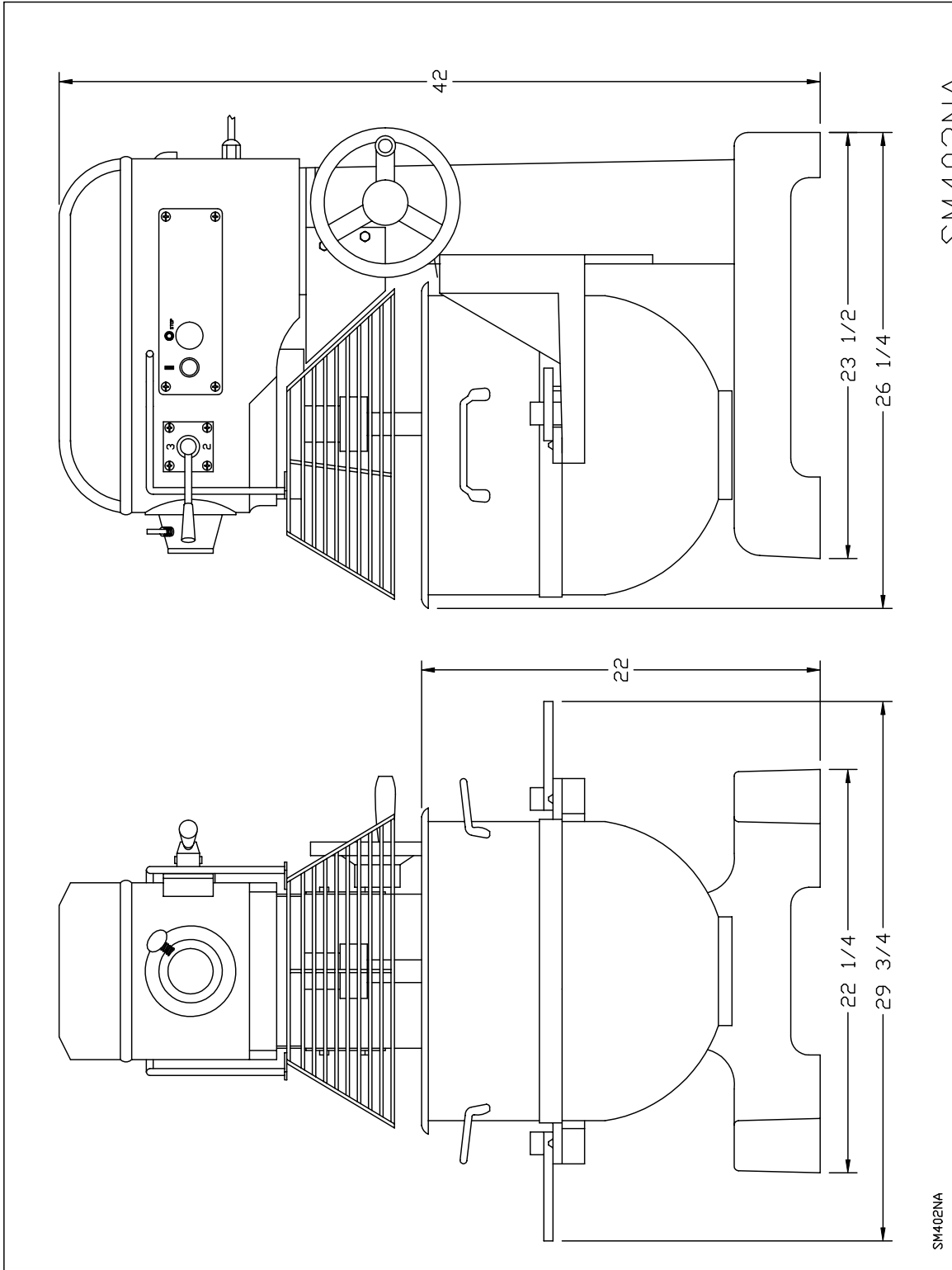
SM201

SM201



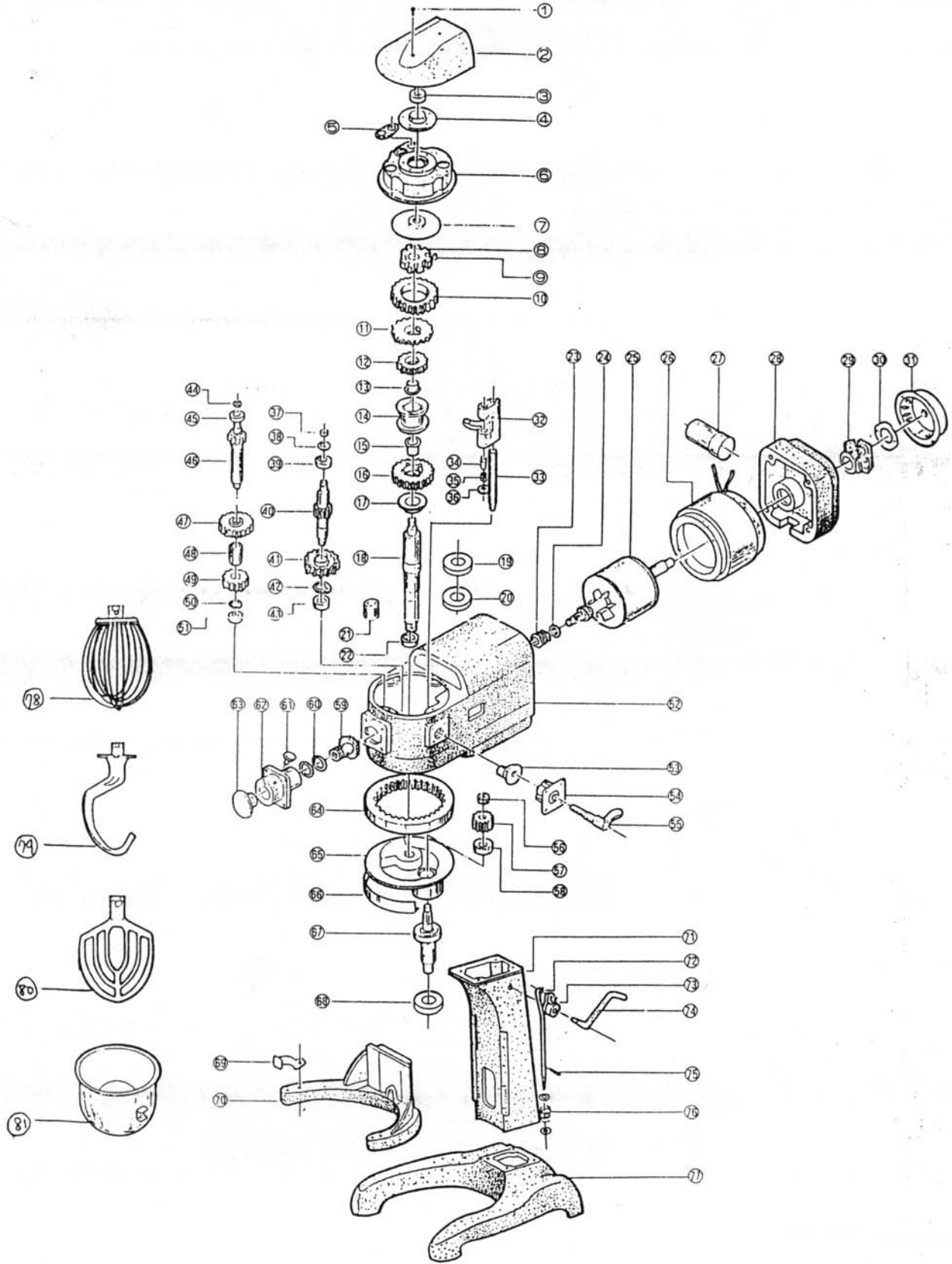


SM401



SECTION
E

PIÈCES COMPOSANTES



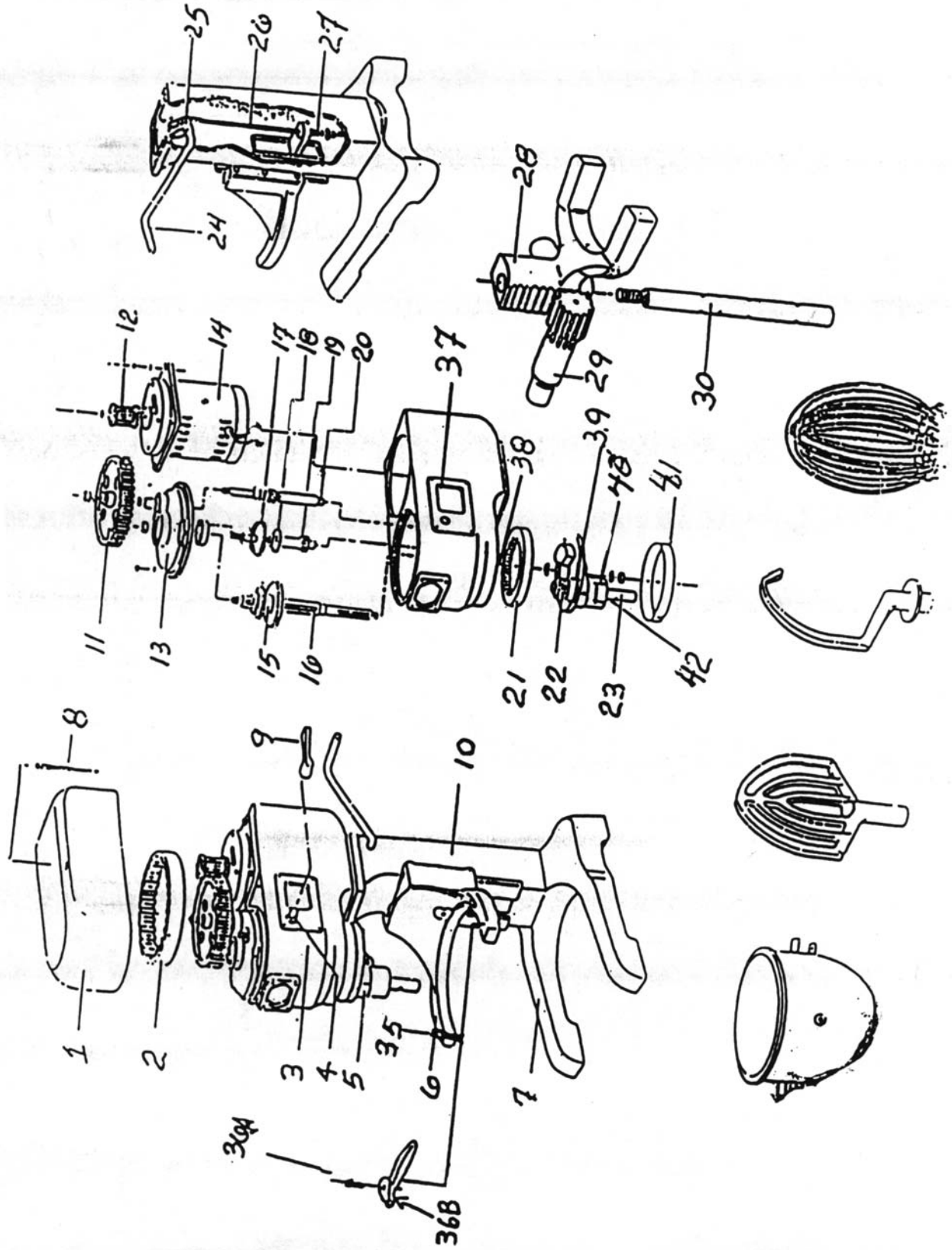
Item	Numéro Pièce	Description	Quantité
1	200001	BOULON	1
2	200002	COUVERCLE	1
3	200003	ECROU	1
4	200004	COUVERCLE DE ROULEMENT A BILLES	1
5	200005	CAPUCHON DE MAINTIEN DOUBLE	1
6	200006	COUVERCLE DE TRANSMISSION	1
7	200007	ESPACEUR	1
8	200008	ENSEMBLE D'EMBAYAGE	1
11	200011	ENGRENAGE 46 DENTS A ANGLE	1
12	200012	ENGRENAGE 29 DENTS	1
13	200013	COUSSINET EN LAITON OU ACIER	1
14	200014	COUSSINET 2 ET 3 VITESSE	1
15	200015	COUSSINET EN ACIER	1
16	200016	ENGRENAGE 38 DENTS	1
17	200017	ESPACEUR	1
18	200018	ARBRE CENTRAL	1
19	200019	ROULEMENT A BILLES (#6205) QURB30	1
20	200020	JOINT D'ETANCHEITE 35-52-10 (#13989)	1
21	200021	COUSSINET EN ACIER	1
22	200022	ECROU	1
23	200023	ENGRENAGE HELICOIDAL 5 DENTS PR MOTEUR	1
24	200024	ESPACEUR	1
25	200025	ARBRE DU MOTEUR	1
26	200026	BOBINE DE MOTEUR	1
27	200027	CONDENSATEUR DE DEMARRAGE	1
28	200028	COUVERCLE DE MOTEUR	1
29	200029	INTERRUPTEUR CENTRIFUGE MECANIQUE	1
30	200030	PLAQUETTE DE CONTACT	1
31	200031	COUVERCLE	1
32	200032	FOURCHETTE	1
33	200033	ARBRE	1
34	200034	PLONGEUR	1
35	200035	RESSORT	1
36	200036	BOULON	1
37	200037	ECROU	1
38	200038	RONDELLE	1
39	200039	ROULEMENT A BILLES (#6201) QURB07	1
40	200040	ARBRE D'ENGRENAGE 15 DENTS	1
41	200041	ENGRENAGE HELICOIDAL 29 DENTS EN BRASS	1
42	200042	RONDELLE A PRESSION	1
43	200043	ROULEMENT A BILLES (#6201) QURB07	1
44	200044	ECROU	1
45	200045	ROULEMENT A BILLES (#6201) QURB07	1
46	200046	ARBRE D'ENGRENAGE 15 DENTS	1
47	200047	ENGRENAGE 32 DENTS	1
48	200048	ESPACEUR	1
49	200049	ENGRENAGE 23 DENTS	1
50	200050	RONDELLE A PRESSION	1
51	200051	ROULEMENT A BILLES (#6201) QURB07	1
52	200052	BOITIER DE TRANSMISSION	1
53	200053	ENSEMBLE D'EMBAYAGE DE VITESSE	1
56	200056	ECROU	1
57	200057	ENGRENAGE 19 DENTS	1

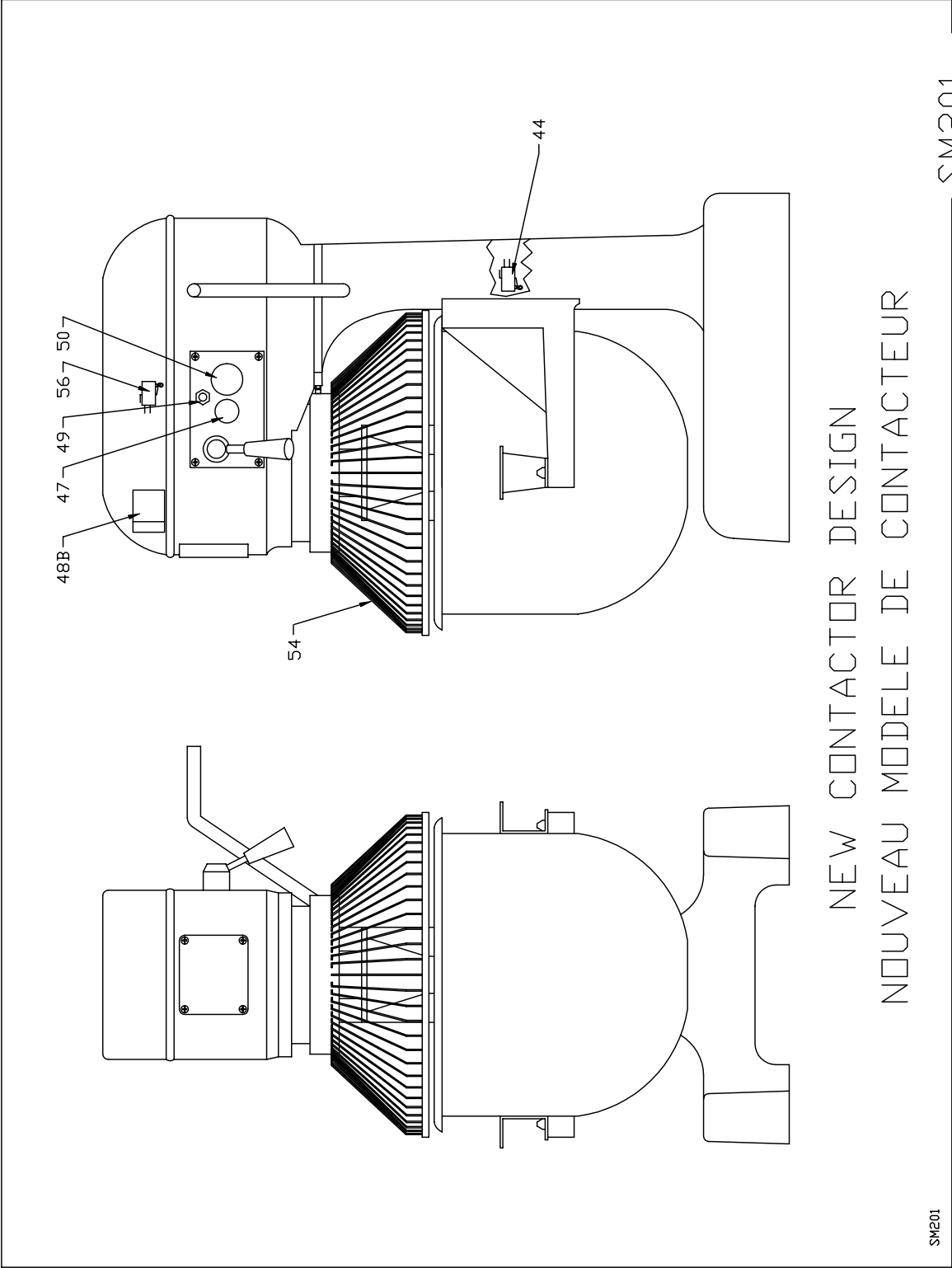
E3

58	200058	ROULEMENT A BILLES (#6203) QURB09	1
59	200059	ENGRENAGE 35 DENTS A ANGLE	1
60	200060	ESPACEUR	1
61	200061	VIS D'ATTACHEMENT	1
62	200062	CENTRE DE L'ATTACHEMENT	1
63	200063	COUVERCLE	1
64	200064	ENGRENAGE COURONNE 63 DENTS	1
65	200065	BOITIER DU PLANETAIRE	1
66	200066	CERCLE DE FINITION	1
67	200067	ROULEMENT A BILLES (#6204) QURB10	1
68	200068	JOINT D'ETANCHEITE 27-45-10 (#9748)	1
69	200069	SERRE-BOL	1
70	200070	ARCHE DU BOL	1
71	200071	COLONNE	1
72	200072	TIGE DU MONTE BOL	1
73	200073	EXCENTRIQUE	1
74	200074	BRAS DU MONTE BOL	1
75	200075	GOUPILLE	1
76	200076	ECROU	1
77	200077	BASE	1
82	200082	ARBRE DU PLANETAIRE	1
83	200083	INTERRUPTEUR ROTATIF	1
84	200084	INTERRUPTEUR A BASCULE	1
85	200085	INTERRUPTEUR DE DEPART(ELI555 & ELP994)	1
86	200086	INTERRUPTEUR D'ARRET (ELI555 & ELP991)	1
87	200087	INTERRUPTEUR DU BOL	1
88	200088	INTERRUPTEUR DU GARDE DU SUPPORT DE BOL	1
89	200089	DISJONCTEUR (ELB099)	1

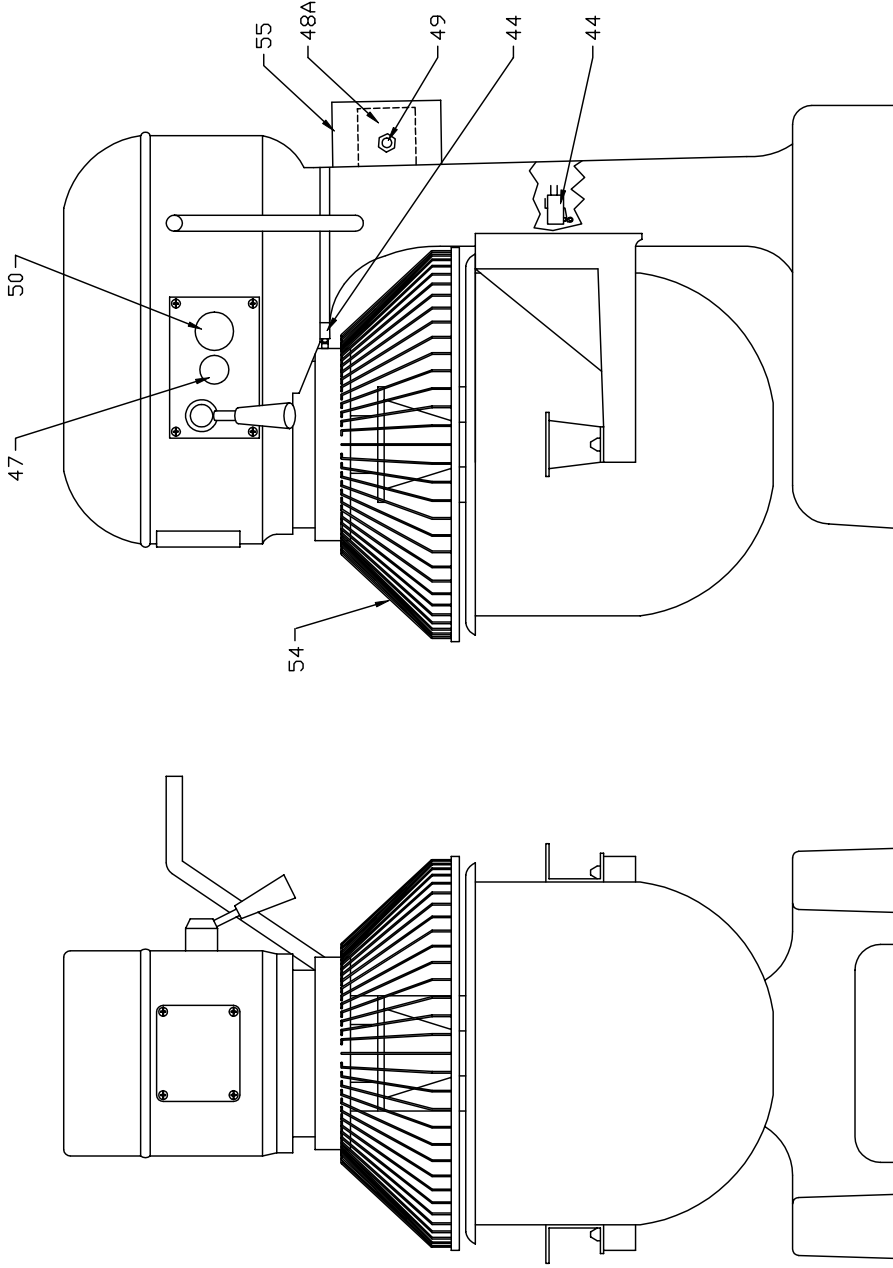
Modèle : SM200

Vue : EXPLOSÉE





NEW CONTACTOR DESIGN
NOUVEAU MODELE DE CONTACTEUR

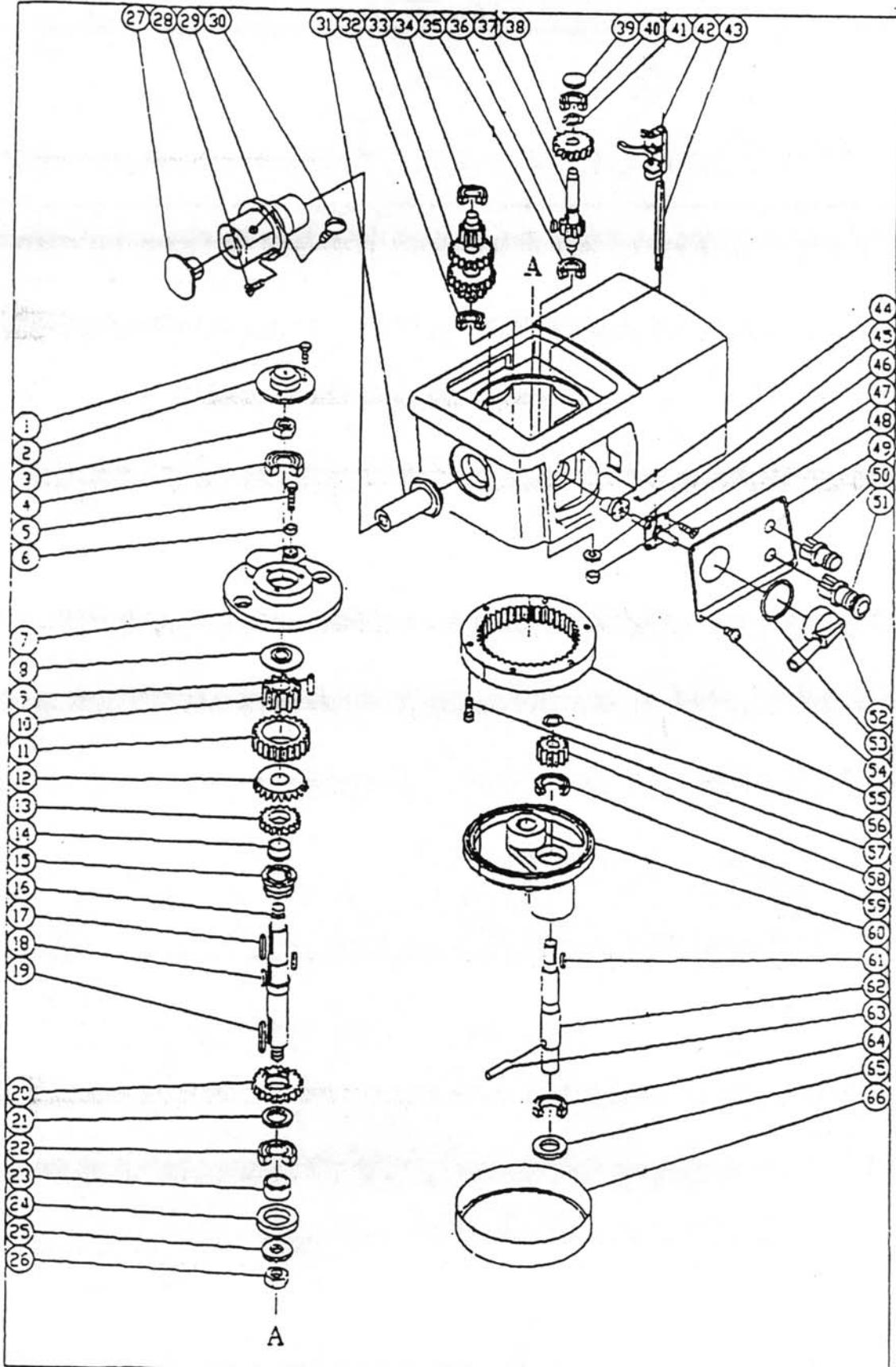


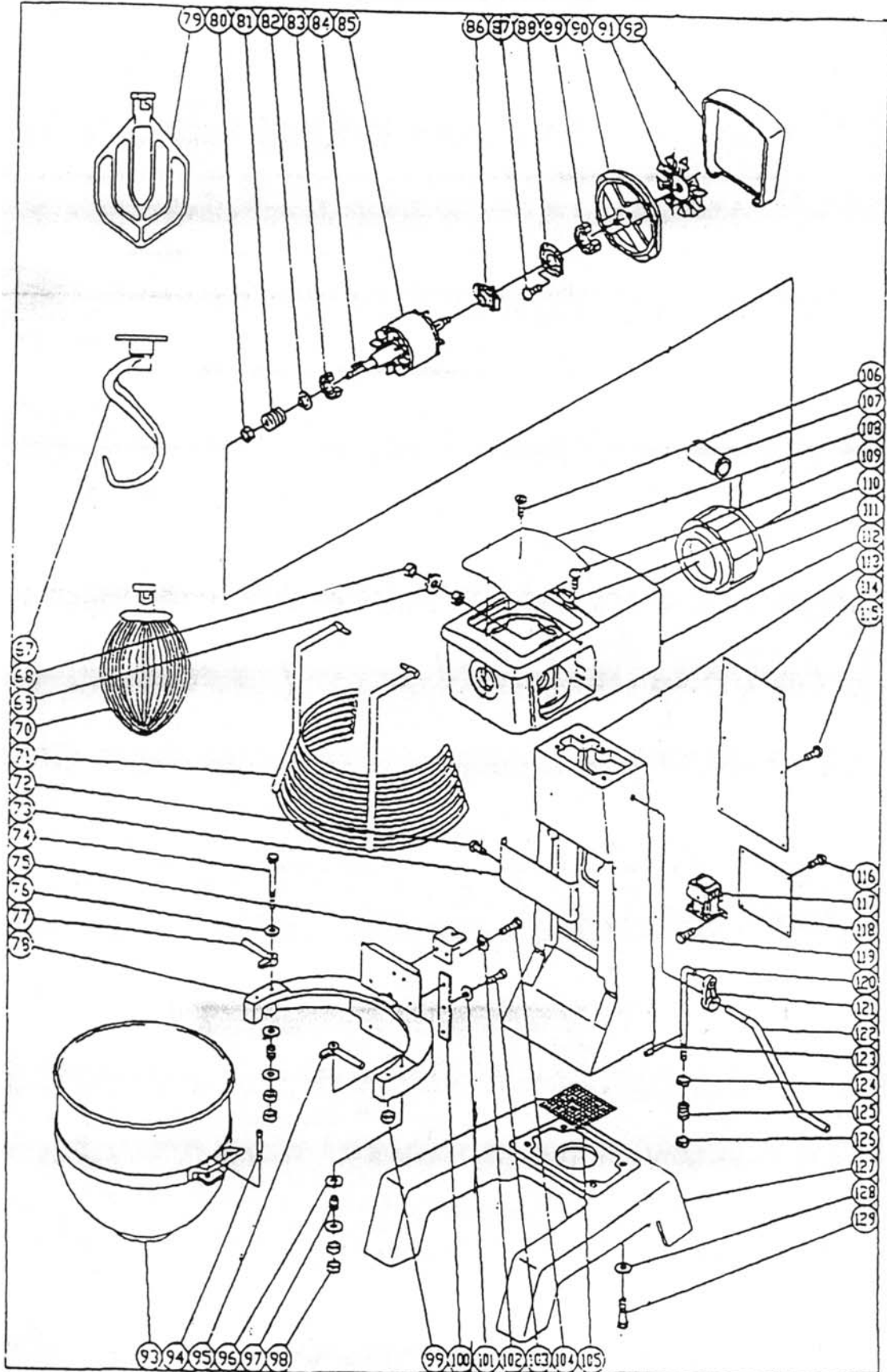
OLD CONTACTOR DESIGN
ANCIEN MODELE DE CONTACTEUR

Item	Numéro Pièce	Description	Quantité
1	201001	COUVERCLE	1
2	201002	COURROIE 255L	1
3	201003	BOÎTIER DE TRANSMISSION	1
4	201004	ARBRE POUR CHANGER DE VITESSE	1
5	201005	BOÎTIER ROTATIF	1
6	201006	ARCHE DU BOL	1
7	201007	BASE	1
8	201008	VIS HEXAGONALE	1
9	201009	INDICATEUR DE VITESSE	1
10	201010	COLONNE	1
11	201011	ENGRENAGE 60 DENTS POUR COURROIE	1
12	201012	ENGRENAGE DE LA COURROIE DU MOTEUR	1
13	201013	COUVERCLE DE TRANSMISSION	1
14	201014	MOTEUR	1
15	201015	ENGRENAGE TRIPLE 25-32-40 DENTS	1
16	201016	ARBRE CENTRAL	1
17	201017	ENGRENAGE 29 DENTS	1
18	201018	ENGRENAGE 21 DENTS	1
19	201019	ARBRE D'ENGRENAGE 12 DENTS	1
20	201020	ARBRE D'ENGRENAGE 12 DENTS	1
21	201021	ENGRENAGE COURONNE 59 DENTS	1
22	201022	ENGRENAGE 18 DENTS	1
23	201023	ARBRE DU PLANÉTAIRE	1
24	201024	BRAS DU MONTE-BOL	1
25	201025	EXCENTRIQUE	1
26	201026	TIGE	1
27	201027	BOULON	1
28	201028	FOURCHETTE	1
29	201029	ARBRE POUR CHANGER DE VITESSE	1
30	201030	ARBRE POUR GUIDE-FOURCHETTE	1
35	201035	TIGE GUIDE DU BOL	1
36A	201036A	VIS POUR SERRE-BOL	1
36B	201036B	SERRE-BOL CÔTÉ DROIT	1
36C	201036C	SERRE-BOL CÔTÉ GAUCHE	1
37	201037	INTERRUPTEUR	1
38	201038	JOINT D'ÉTANCHÉITÉ 25-47-8 (#9748)	1
39	201039	ROULEMENT À BILLE (#6203) QURB09	1
40	201040	ROULEMENT À BILLE (#6005) QURB010	1
42	201042	JOINT D'ÉTANCHÉITÉ 28-47-7 (#10959)	1
43	201043	ROULEMENT À BILLE (QURB30)	1
44	201044	INTERRUPTEUR DU GARDE ET DU BOL	1
45	201045	ROULEMENT À BILLE (QURB09)	2
47	201047	INTERRUPTEUR MARCHÉ	1
48A	201048A	CONTACTEUR 110 VOTS (ELC912) OU 220 VOLTS (ELC913)	1
48B	201048B	CONTACTEUR NOUVEAU MODEL	1
49	201049	DISJONCTEUR 13 AMPÈRES	1
50	201050	BOUTON D'ARRÊT	1
54	201045	ROULEMENT À BILLE (QURB09)	1
55	201055	BOÎTE ÉLECTRIQUE	1
56	201056	INTERRUPTEUR DU GARDE (NOUVEAU MODELE)	1

Modèle : SM201

Vue : EXPLOSÉE



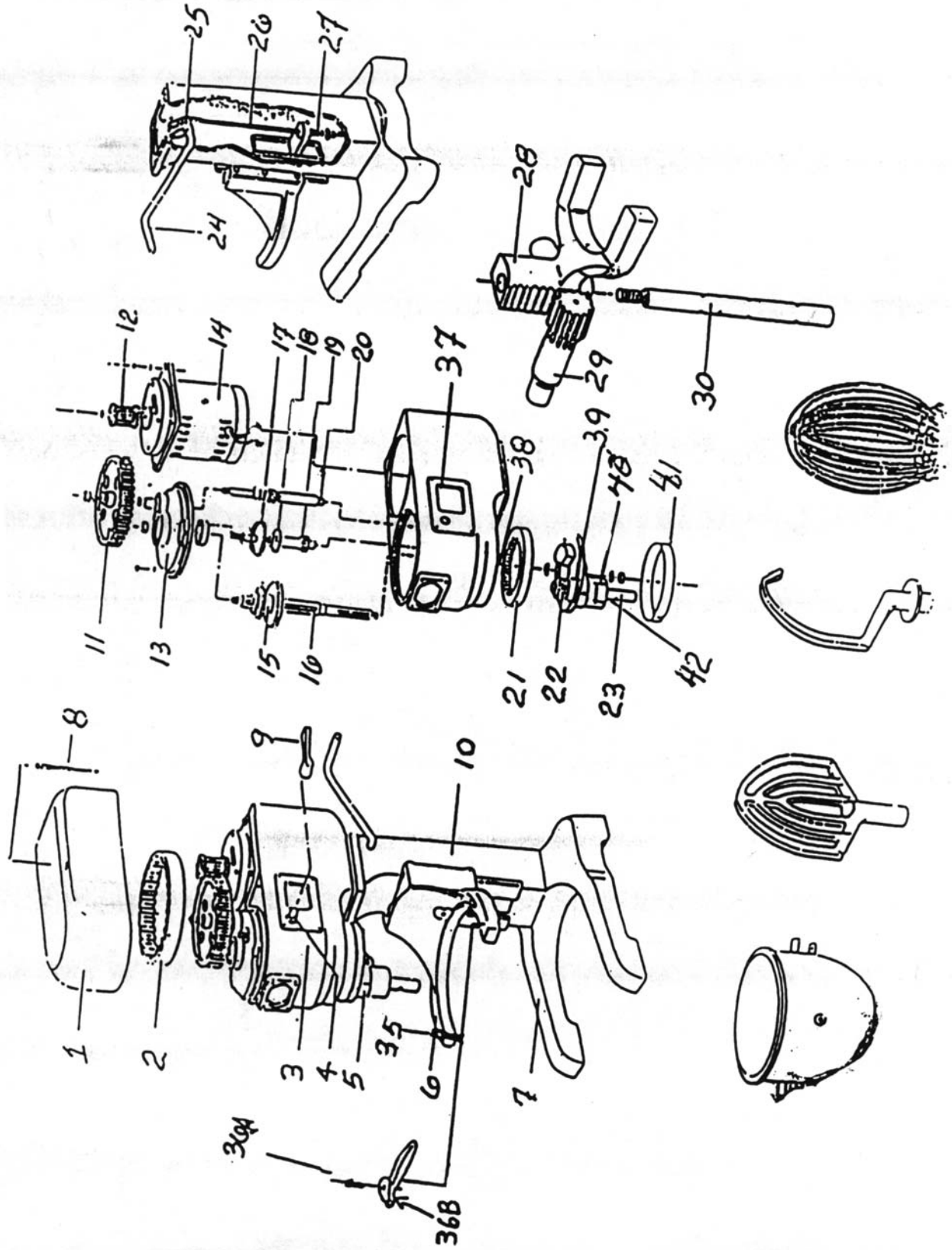


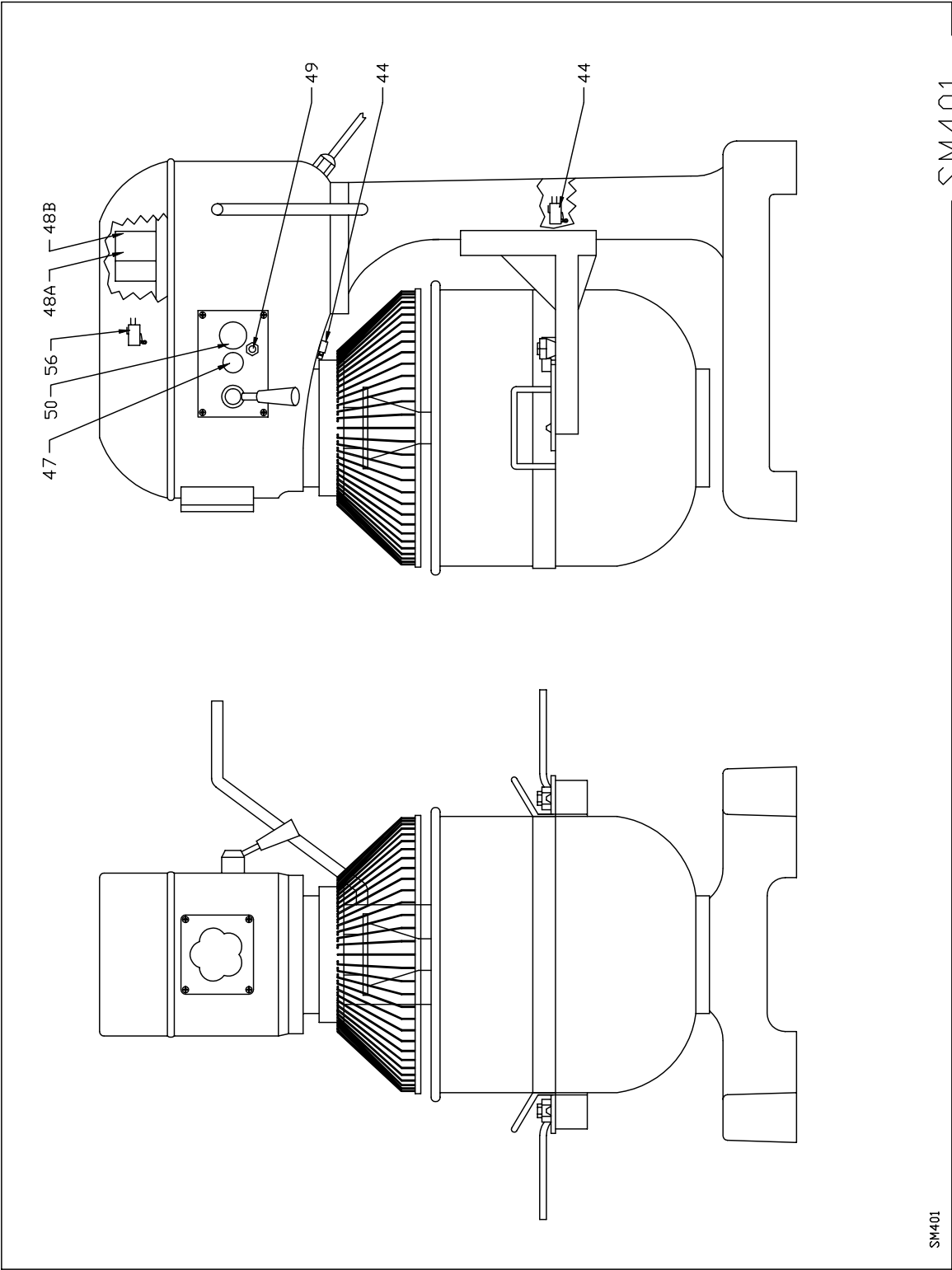
Item	Numéro Pièce	Description	Quantité
1	300002	COUVERCLE DU ROULEMENT A BILLES	1
3	300003	ECROU 3/4-16	1
4	300004	ROULEMENT A BILLES (#6204) QURB10	1
7	300007	COUVERCLE DE TRANSMISSION	1
8	300008	ESPACEUR D'EMBRAYAGE	1
9	300009	EMBRAYAGE 37 DENTS	1
12	300012	ENGRENAGE A ANGLE 46 DENTS	1
13	300013	ENGRENAGE 24 DENTS	1
14	300014	COUSSINET EN LAITON	1
15	300015	EMBRAYAGE 2E ET 3E VITESSE	1
16	300016	ARBRE CENTRAL	1
17	300017	CLE 1/4 x 1/4	1
18	300018	CLE 3/16 x 3/16	1
19	300019	CLE 1/4 x 1/4	1
20	300020	ENGRENAGE 31 DENTS	1
21	300021	ESPACEUR	1
22	300022	ROULEMENT A BILLES (#6206) QURB011	1
23	300023	COUSSINET	1
24	300024	JOINT D'ETANCHEITE 40-62-8 (#15845)	1
25	300025	RONDELLE 3/4	1
26	300026	ECROU	1
27	300027	CENTRE D'ATTACHEMENT	1
28	300028	VIS 1/4 x 1	1
29	300029	CENTRE DE L'ATTACHEMENT	1
30	300030	VIS D'ATTACHEMENT	1
31	300031	ENGRENAGE 35 DENTS A ANGLE	1
32	300032	ROULEMENT A BILLES (#6203) QURB09	1
33	300033	ARBRE A ENGRENAGE QUADRUPLE 12-25-26-18 DENTS	1
34	300034	ROULEMENT A BILLES (#6203) QURB09	1
35	300035	ROULEMENT A BILLES (#6202) QURB08	1
36	300036	CLE 1/4 x 1/4	1
37	300037	ARBRE A ENGRENAGE 12 DENTS	1
38	300038	ENGRENAGE HELICOIDAL 17 DENTS EN LAITON	1
39	300039	COUVERCLE	1
40	300040	ROULEMENT A BILLES (#6202) QURB08	1
41	300041	RONDELLE A PRESSION	1
42	300042	FOURCHETTE	1
43	300043	GUIDE DE LA TIGE D'EMBRAYAGE	1
44	300044	VOIR 300046	1
46	300046	ENSEMBLE INDICATEUR DE VITESSE AVEC #300044	1
50	300050A	INTERRUPTEUR DE DEPART (ELI555 & ELP994)	1
51	300051	INTERRUPTEUR D'ARRÊT (ELI575 & ELP991)	1
52	300052	POIGNÉE INDICATEUR DE VITESSE	1
53	300053	ANNEAU D'ÉTANCHÉITÉ	1
55	300055	ENGRENAGE COURONNE 59 DENTS	1
56	300056	RONDELLE À PRESSION	1
58	300058	ENGRENAGE 18 DENTS	1
59	300059	ROULEMENT À BILLE (#6204) QURB10	1
61	300061	CLÉ 1/4 X 1/4	1
62	300062	ARBRE ROTATIF	1
63	300063	TIGE	1
64	300064	ROULEMENT À BILLE (#6205) QURB30	1
65	300065	JOINT D'ÉTANCHÉITÉ 30-52-8 (#11640)	1

66	300066	CERCLE DE FINITION	1
71	300071	GARDE DE SÉCURITÉ	1
77	300077	POIGNÉE CÔTÉ GAUCHE POUR SERRE-BOL	1
80	300080	ÉCROU	1
81	300081	ENGRENAGE HÉLICOÏDAL DU MOTEUR	1
83	300083	ROULEMENT À BILLE (#6203) QURB09	1
84	300084	CLÉ	1
85	300085	ROTOR DU MOTEUR	1
86	300086	INTERRUPTEUR CENTRIFUGE	1
88	300088	PLAQUETTE	1
89	300089	ROULEMENT À BILLE (#6203) QURB09	1
90	300090	SUPPORT ARRIÈRE DU MOTEUR	1
92	300092	COUVERCLE	1
94	300094	TIGE GUIDE DU BOL	1
95	300095	POIGNÉE CÔTÉ DROIT POUR SERRE-BOL	1
97	300097	RESSORT	1
107	300107	CONDENSATEUR	1
108	300108	COUVERCLE	1
110	300110	INTERRUPTEUR DU GARDE DE SÉCURITÉ	1
114	300114	COUVERCLE	1
117	300117	CONTACTEUR	1
118	300118	COUVERCLE	1
120	300120	TIGE ASSEMBLÉE	1
130	300130	INTERRUPTEUR DU SUPPORT DE BOL	1
131	300131	DISJONCTEUR 15 AMPS (ELB099)	1

Modèle : SM300

Vue :EXPLOSÉE





Item	Numéro Pièce	Description	Quantité
1	401001	COUVERCLE	1
2	401002	COURROIE 300L	1
3	401003	BOÎTIER DE TRANSMISSION	1
4	401004	VOIR 401029	1
5	401005	BOÎTIER ROTATIF	1
6	401006	ARCHE	1
7	401007	BASE	1
8	401008	BOULON	1
9	401009	INDICATEUR DE VITESSE	1
10	401010	COLONNE	1
11	401011	ENGRENAGE COURROIE 70 DENTS	1
12	401012	ENGRENAGE COURROIE MOTEUR 13 DENTS	1
13	401013	COUVERCLE DE TRANSMISSION	1
14	401014	MOTEUR	1
15	401015	ENGRENAGE DOUBLE 27-37 DENTS	1
16	401016	ARBRE CENTRAL	1
17	401017	ENGRENAGE 34 DENTS	1
18	401018	ENGRENAGE 24 DENTS	1
19	401019	ARBRE D'ENGRENAGE 15 DENTS	1
20	401020	ARBRE D'ENGRENAGE 13 DENTS	1
21	401021	ENGRENAGE COURONNE 69 DENTS	1
22	401022	ENGRENAGE 22 DENTS	1
23	401023	ARBRE ROTATIF	1
24	401024	BRAS DU MONTE-BOL	1
25	401025	EXCENTRIQUE	1
26	401026	TIGE	1
27	401027	RESSORT	1
28	401028	FOURCHETTE	1
29	401029	ARBRE POUR CHANGER DE VITESSE 14 DENTS	1
30	401030	ARBRE GUIDE-FOURCHETTE	1
35	401035	TIGE GUIDE DU BOL	1
36A	401036A	VIS POUR SERRE-BOL	1
36B	401036B	SERRE-BOL CÔTÉ DROIT	1
36C	401036C	SERRE-BOL CÔTÉ GAUCHE	1
37	401037	INTERRUPTEUR	1
38	401038	JOINT D'ÉTANCHÉITÉ	1
39	401039	ROULEMENT À BILLE (#6205) QURB30	1
40	401040	ROULEMENT À BILLE (#6006) QURB012	1
42	401042	JOINT D'ÉTANCHÉITÉ 32-55-18 (#12755)	1
43	401043	ROULEMENT À BILLE (#6204LLU) QURB10	2
44	401044	INTERRUPTEUR DU GARDE ET DU BOL	1
45	401045	ROULEMENT À BILLE (QURB011)	1
46	401046	ENGRENAGE 46 DENTS	1
47	401047	BOUTON MARCHE (VERT)	1
48A	401048A	CONTACTEUR 110 VOLTS (ELC912) OU 220 VOLTS (ELC913)	2
48B	401048B	CONTACTEUR NOUVEAU MODELE	1
49	401049	DISJONCTEUR 20 AMPÈRES	1
50	401050	INTERRUPTEUR D'ARRÊT	1
56	401056	INTERRUPTEUR DU GARDE	1

Modèle : SM401

Vue:EXPLOSÉE

