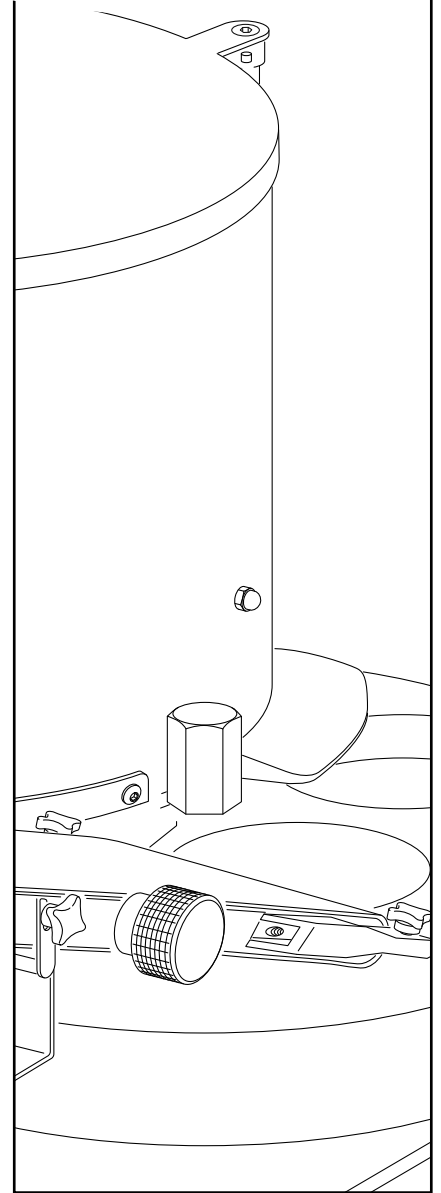


Established since 1965

GESAME



MH SUPER 114

manual de instrucciones

Dosificadora automática de hamburguesas

Es imprescindible leer este manual, incluyendo todas las instrucciones de seguridad, antes de poner en funcionamiento la máquina.

instruction manual

Automatic Hamburger dispenser

You must read this manual and all of the safety instructions before starting the machine.

GESAME

Established since 1965

GESAME

GESAME FOOD MACHINERY, S.L. quiere agradecerle la confianza depositada en la adquisición de esta máquina.

Este manual contiene información útil e importante, que deberá ser tenida en cuenta, para el uso y mantenimiento de la máquina. También contiene indicaciones importantes para evitar posibles accidentes o daños mayores y garantizar un buen funcionamiento. El servicio de atención al cliente de **GESAME FOOD MACHINERY, S.L.** puede atender las consultas que el cliente crea oportunas y resolver cualquier duda que pudiera surgir. **GESAME FOOD MACHINERY, S.L.** se reserva el derecho de introducir, sin previo aviso y en cualquier momento las eventuales modificaciones que crea oportunas para mejorar la máquina, por exigencias comerciales o constructivas, manteniendo sin embargo, las características principales descritas en este manual.

Los textos originales de este manual se han realizado con la lengua original del fabricante que es el Español.
La traducción al Inglés se ha realizado partiendo de estos textos originales en Español.

***GESAME FOOD MACHINERY, S.L.** would like to thank you for purchasing this machine.*

This manual contains useful and important information that must be considered in the use and maintenance of the machine.

It also contains important instructions to avoid major accidents or damage and to ensure the correct working order of the machine.

*The **GESAME FOOD MACHINERY, S.L.** customer service technical department will deal with any queries posed by clients and will solve any doubts that may arise.*

***GESAME FOOD MACHINERY, S.L.** reserves the right to introduce any amendments its sees fit at any time and without prior warning in order to improve the machine or due to commercial or constructive requirements, although the main characteristics described in this manual shall be maintained.*

The original texts in this manual have been written in the manufacturer's native language, which is Spanish.

The English translation has been produced based on these original texts.

Es imprescindible leer este manual, incluyendo todas las instrucciones de seguridad, antes de poner en funcionamiento la máquina.

Un mal mantenimiento o modificaciones en la máquina pueden ocasionar daños y lesiones importantes al operario.

Datos y especificaciones sujetos a modificaciones sin previo aviso.

You must read this manual and all of the safety instructions before starting the machine.

Incorrect maintenance or modifications to the machine may lead to significant damage or injuries to the operator.

Data and specifications subject to amendment without prior notice.

RESPONSABILIDAD POR DEFECTO

No será aceptada ninguna responsabilidad en caso de daños debidos a ajustes no autorizados de la máquina y partes eléctricas realizados por parte del comprador o por uso inadecuado, manejo defectuoso, modificaciones estructurales, supresión de elementos protectores o de seguridad y uso de repuestos o accesorios que no sean los correspondientes a **GESAME FOOD MACHINERY, S.L.** En estos casos, el riesgo corre a cuenta del comprador (USUARIO CLIENTE).

El vendedor no se responsabilizará hacia el comprador de los defectos ocasionados por el desgaste natural de la máquina y accesorios.

DEFECT LIABILITY

*No responsibility shall be accepted in the event of damage due to unauthorised adjustments of the machine and electrical parts carried out by the purchaser or due to undue use, defective handling, structural modifications, the removal of protective or safety parts and the use of spare parts or accessories not corresponding to **GESAME FOOD MACHINERY, S.L.***

In these cases, the purchaser is responsible for all risks. The vendor shall not be liable to the purchaser for any defects caused by the natural wear and tear of the machine.

ÍNDICE CONTENTS

■	Declaración "CE" de conformidad / "CE" Declaration of Conformity	05
■	Identificación máquina / Machine identification	06
1. ■	Descripción de la máquina / Machine description	07
2. ■	Instrucciones de seguridad / Safety instructions	08-09
3. ■	Localización de los elementos de seguridad / Location of safety parts	10
4. ■	Instalación de la dosificadora / Installation of the dispenser	11
■ 4.1	Descarga y transporte / Unload and transport	11
■ 4.2	Instalación en el lugar de trabajo / Installation in the working area	12
■ 4.3	Conexión eléctrica / Wiring connection	13
5. ■	Utilización de la dosificadora / Use of the dispenser	14
■ 5.1	Sistema de trabajo / Operating system	14-16
6. ■	Limpieza de la dosificadora / Cleaning the dispenser	17
■ 6.1	Desmontar y montar los limpiadores / Disassemble and assemble the cleaners	17-18
■ 6.2	Desmontar el rodillo / Disassemble the roller	18
■ 6.3	Montar el rodillo / Assemble the roller	19
■ 6.4	Desmontar y montar la cinta inclinada / Disassemble and assemble the inclined band	19-20
■ 6.5	Desmontar y montar la cinta plana / Disassemble and assemble the flat band	21
■ 6.6	Desmontar y montar las palas del depósito / Disassemble and assemble the blades	22
■ 6.7	Desmontar y montar el plato dosificador / How to disassemble and assemble the dispenser plate	23-25
7. ■	Esquema eléctrico / Wiring diagram	27
8. ■	Elementos de la dosificadora / Dispenser components	28-32

LEYENDA PRECAUCIONES PRECAUTIONS KEY



Información importante para garantizar la seguridad del operario.
Important information to ensure operator safety.



Información importante para garantizar el estado de la máquina.
Important information to ensure the correct working order of the machine.



Información general y consejos.
General information and advice.

GESAME



Established since 1965

GESAME



Fabricación, Exposición y Ventas

Pol. Ind. Sot dels Pradals · C/ Solsona, 4

08500 VIC (Barcelona)

Tels. +34 938 853 111

www.gesamemaquinaria.com

comercial@gesamemaquinaria.com

DECLARACIÓN “CE” DE CONFORMIDAD **“CE” DECLARATION OF CONFORMITY**

Es conforme a los requisitos esenciales de la Directiva 2006/42/CEE, Directiva de baja tensión 73/23/CEE, Directiva compatibilidad electromagnética 89/336/CEE y modificaciones 92/128/CEE, Directiva de materiales en contacto con los alimentos 90/128/CEE, así como las normas de seguridad que le son aplicables:

UNE-EN 12100-1 Seguridad de máquinas. Conceptos básicos, principios generales para el diseño.

Parte 1: Terminología básica, metodología.

UNE-EN 12100-2 Parte 2: Principios técnicos.

B1 UNE-EN 60204-1:1999 Equipo Eléctrico de máquinas.

Complies with the essential requirements of Directive 2006/42/CEE, Low voltage Directive 73/23/CEE, Electro-magnetic compatibility Directive 89/336/CEE and its modifications 92/128/CEE, Directive regarding materials in contact with food 90/128/CEE, as well as the safety regulations that are applicable to this:

UNE-EN 12100-1 Safety of machines. Basic concepts, general principles for design.

Part 1: Basic terminology, methodology.

UNE-EN 12100-2 Part 2: Technical principles.

B1 UNE-EN 60204-1:1999 Electrical equipment of machines.

- La máquina dosificadora de Hamburguesas modelo MH SUPER 114, con número de serie:
- *The Hamburger dispensing machine model MH SUPER 114, with serial number:*

Número de serie / Serial number: _____

Siempre que se utilice y mantenga de acuerdo al manual de instrucciones y los códigos de buena práctica, ES CONFORME CON LOS REQUISITOS ESENCIALES DE SEGURIDAD Y SALUD DE LA DIRECTIVA CE SOBRE MÁQUINAS.

Provided that it is used and maintained according to the instruction manual and the codes of good practice, IS COMPLIANT WITH THE BASIC HEALTH AND SAFETY REQUIREMENTS OF THE EC MACHINERY DIRECTIVE.

Vic, a

GESAME FOOD MACHINERY, S.L.

IDENTIFICACIÓN MÁQUINA
MACHINE IDENTIFICATION

Máquina dosificadora automática de Hamburguesas
Automatic hamburger dispensing machine

Modelo / Model: _____

Peso / Weight: _____ **Kg. / Kg.**

V / V: _____

PH / PH: _____

HZ / HZ: _____



HP / HP: _____

AMP / AMP: _____

Kw / Kw: _____

Año / Year: _____

Nº / N°: _____

		GESAME FOOD MACHINERY, S.L. Pol. Ind. Sot dels Pradals - C/ Solsona, 4 08500 VIC (Barcelona)			
MODEL: MH SUPER 114 SERIAL NUMBER: 114..... YEAR:		Made in Spain 			
VOLTAGE	PH	HZ	HP	AMP	Kw
.....

MH SUPER 114

DOSIFICADORA AUTOMÁTICA DE HAMBURGUESAS
AUTOMATIC HAMBURGER DISPENSER

Established since 1965
GESAME

1 DESCRIPCIÓN DE LA MÁQUINA

La dosificadora de hamburguesas automática MH Super 114 es una máquina muy versátil que permite dosificar cualquier tipo de forma en función de los platos que se suministran con ella.

Permite formas redondas desde diámetro 40 a diámetro 115, forma ovalada y formas especiales a partir de 20 mm de altura mínima la porción hasta 28mm la máxima.

Consta de dos motores-reductores que accionan las palas de alimentación, una transmisión, por engranajes, para hacer girar el plato dosificador, unos expulsores de dosificación regulables en altura que permiten ajustar el peso deseado, una cinta inclinada que recoge la forma del plato dosificador y otra cinta que permite expulsar y dar la forma final al producto con un rodillo regulable en altura.

Además, la velocidad de giro del plato y la velocidad de las cintas de arrastre también son regulables, mediante dos potenciómetros situados en la estructura de mandos principal.

1 MACHINE DESCRIPTION

The automatic MH Super 114 hamburger dosing device is a very versatile machine to dose any type of shape according to the plates supplied with it.

It admits round shapes ranging from 40 to 115 in diameter, oval shapes and special shapes as of 20 mm minimum portion height as of 28 mm maximum portion height.

It has two gear motors that activate the supply blades, a transmission with gears to make the dosing plate rotate, height-adjustable dosing ejectors to adjust the desired weight, an inclined belt that collects the shape of the dosing plate and another belt to eject and give final shape to the product with a height-adjustable roller.

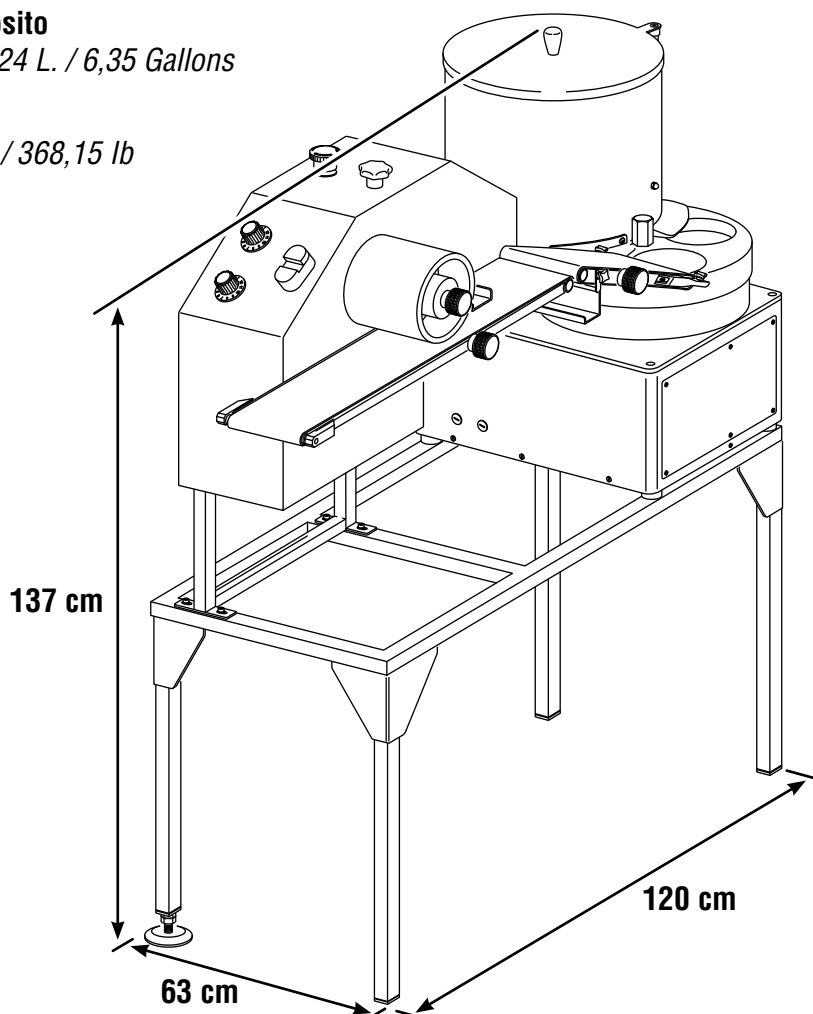
What is more, the plate's rotation speed and the speed of the pulling belts may also be adjusted by means of two potentiometers located in the main control structure.

Capacidad depósito

Tank Capacity: 24 L. / 6,35 Gallons

Peso total

Weight: 167 Kg / 368,15 lb

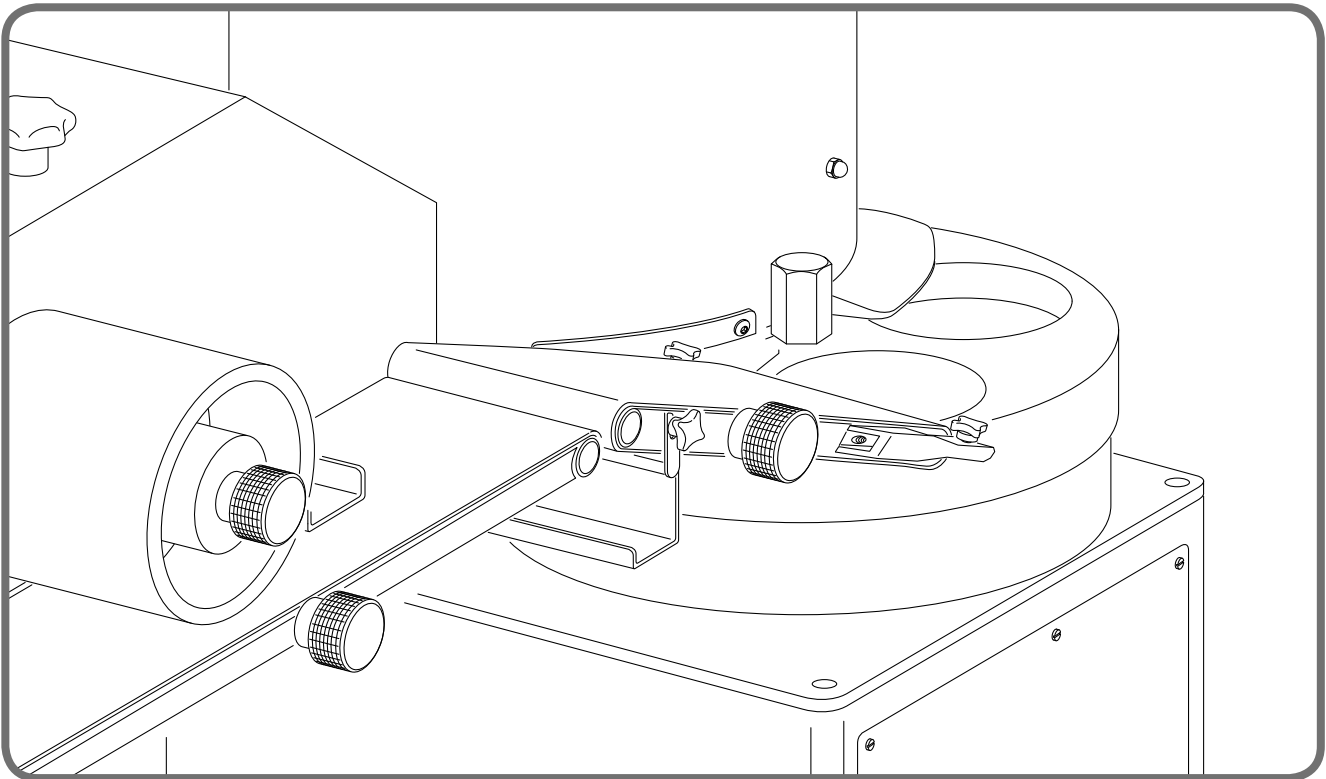


2 INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

La máquina está equipada con varios dispositivos de seguridad para la prevención de accidentes.

2 SAFETY INSTRUCTIONS

The machine is fitted with several safety devices to prevent accidents.

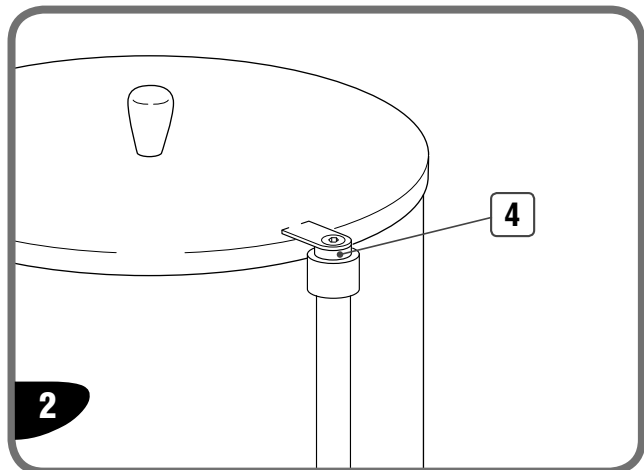
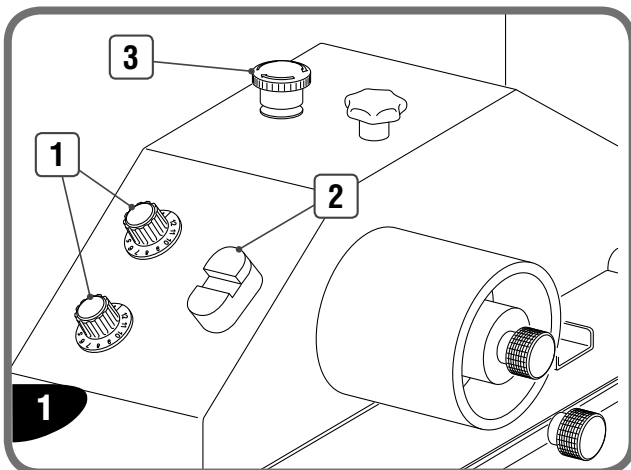


DISPOSITIVOS ELÉCTRICOS:

1. La máquina va provista de un transformador-separador para efectuar toda la maniobra a baja tensión (24v), un contactor con enclavamiento y dos variadores de frecuencia que permiten regular la velocidad de giro del plato y de la banda de arrastre mediante dos potenciómetros (1, Fig.1) de fácil acceso, pulsador paro-marcha (2 Fig.1) y pulsador paro-emergencia (3, Fig.1).

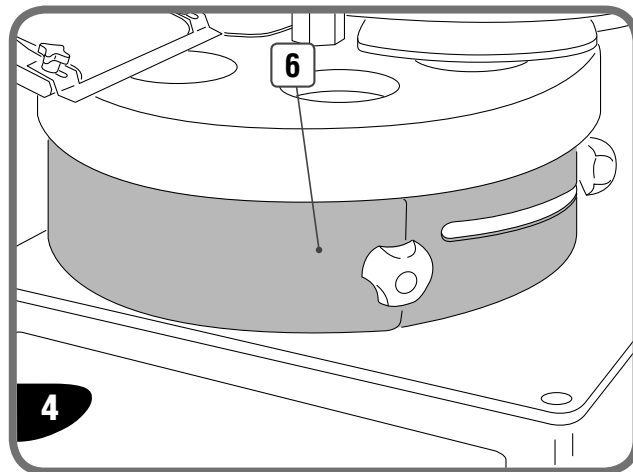
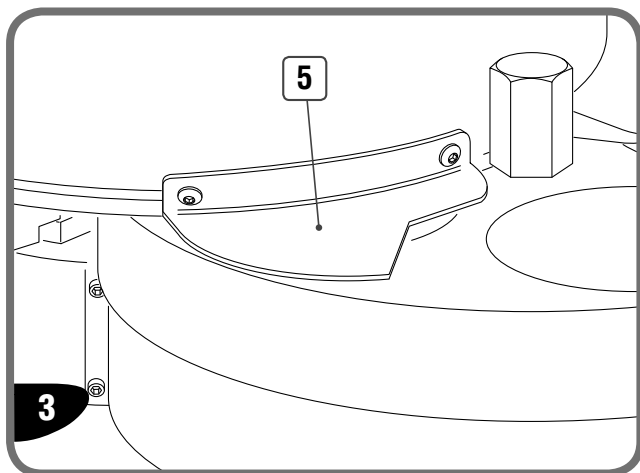
ELECTRIC DEVICES:

1. The machine is equipped with a transformer-separator to carry out the entire manoeuvre under low voltage (24v), a latching contactor and two rotation variators for the plate and the pulling band with two potentiometers (1, Fig. 1) that are easy to access, a stop-start button (2, Fig. 1) and emergency stop button (3, Fig.1).



2. La tapa superior del depósito lleva incorporado un imán (4, Fig. 2,) el cual obliga a tener ésta en su posición correcta; si no es así, el detector magnético no detecta el imán, lo cual impide que la máquina se pueda poner en marcha.

2. The upper cover of the tank is fitted with a magnet (4, Fig.2) to ensure it remains in the correct position. Where this is not the case, the magnetic sensor does not detect the magnet and the machine cannot be started.



3. Sobre el plato dosificador se ha colocado una tapa protectora (5, Fig.3) para evitar que se puedan introducir los dedos en el pistón. Y debajo del mismo plato un protector de los pistones para evitar atrapamientos que lleva incorporado un imán, el cual obliga a tener la tapa (6, Fig.4,) en su posición correcta para que la máquina pueda funcionar.

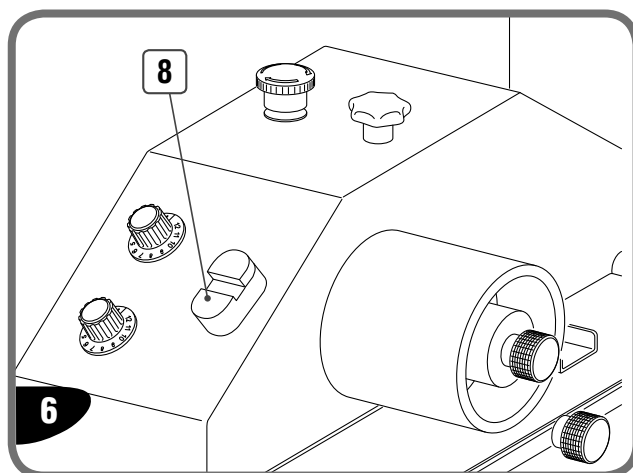
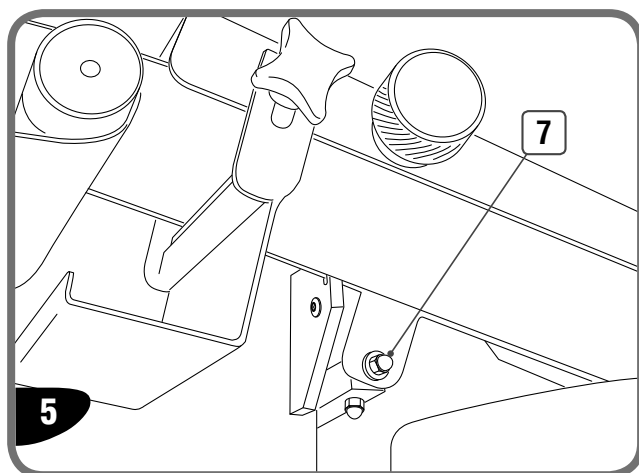
3. A protective cover has been placed on the dosing plate (5, Fig.3) to prevent fingers from being inserted into the piston. Under this same plate, there is a protector for the pistons to prevent entrapment. It has a magnet, which forces the cover (6, Fig. 4) to remain in its correct position that the machine can operate.

4. En el lateral de la cinta de arrastre inclinada se ha colocado un imán, (7, Fig.5) el cual también obliga a tener ésta en su posición correcta; si no es así, el detector magnético no detecta el imán, lo cual impide que la máquina se pueda poner en marcha.

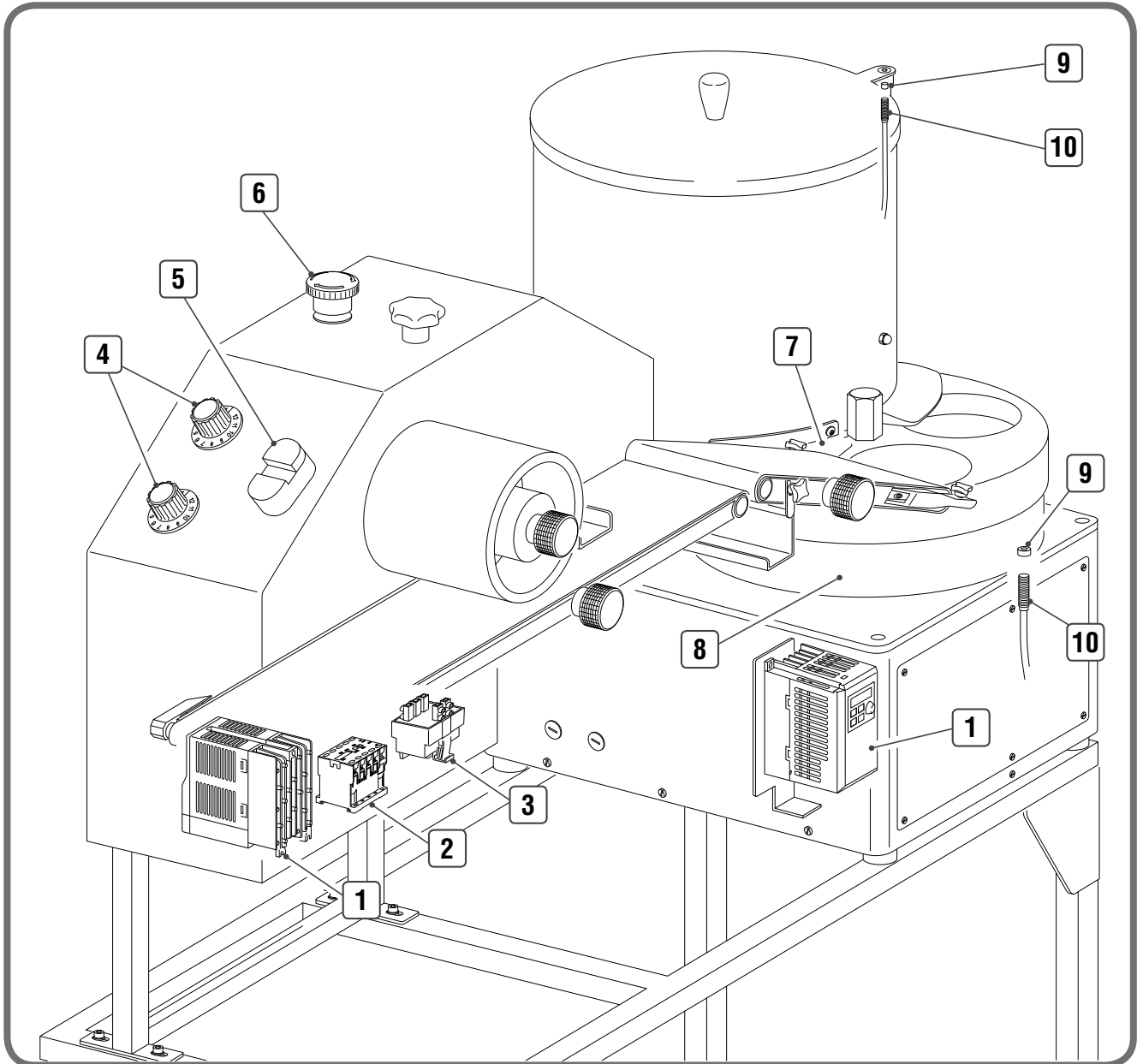
4. A magnet has been placed on the side of the inclined pulling band (7, Fig. 5), which also forces it to be in the correct position. Otherwise, the magnetic detector does not detect the magnet, which stops the machine from starting up.

Todos estos elementos eléctricos que incorporan la dosificadora automática de hamburguesas, tras una interrupción del suministro eléctrico, es necesario presionar el pulsador verde (8, Fig.6) para ponerla de nuevo en marcha, esto evita el peligro de una puesta en marcha involuntaria.

For all of these electrical elements incorporated into the automatic hamburger dosing device, after cut-off of electrical supply, it is necessary to push the green button (8, Fig. 6) to start it up again. This prevents the danger implied by an involuntary start-up.



3 LOCALIZACIÓN ELEMENTOS DE SEGURIDAD
LOCATION SAFETY PARTS



ELEMENTOS DE SEGURIDAD:
SAFETY PARTS:

1	VARIADOR DE FRECUENCIA FREQUENCY CHANGER
2	MINI CONTACTOR 24V MINI CONTACTOR 24V
3	TRANSFORMADOR TRANSFORMER
4	POTENCIÓMETRO POTENTIOMETER
5	PULSADOR DOBLE PARO-MARCHA DOUBLE START-STOP BUTTON

6	PULSADOR PARO DE EMERGENCIA EMERGENCY STOP BUTTON
7	TAPA PROTECCIÓN PLATO PLATE PROTECTION
8	TAPA PROTECCIÓN PISTONES PISTON GUARD
9	IMÁN MAGNET
10	DETECTOR MAGNÉTICO MAGNETIC SENSOR

MH SUPER 114

DOSIFICADORA AUTOMÁTICA DE HAMBURGUESAS
AUTOMATIC HAMBURGER DISPENSER

Established since 1965
GESAME

4 INSTALACIÓN DE LA DOSIFICADORA

4.1 DESCARGA Y TRANSPORTE

Descargar y transportar la máquina, aún embalada y colocada sobre el palet, hasta su emplazamiento final utilizando una transpaleta.

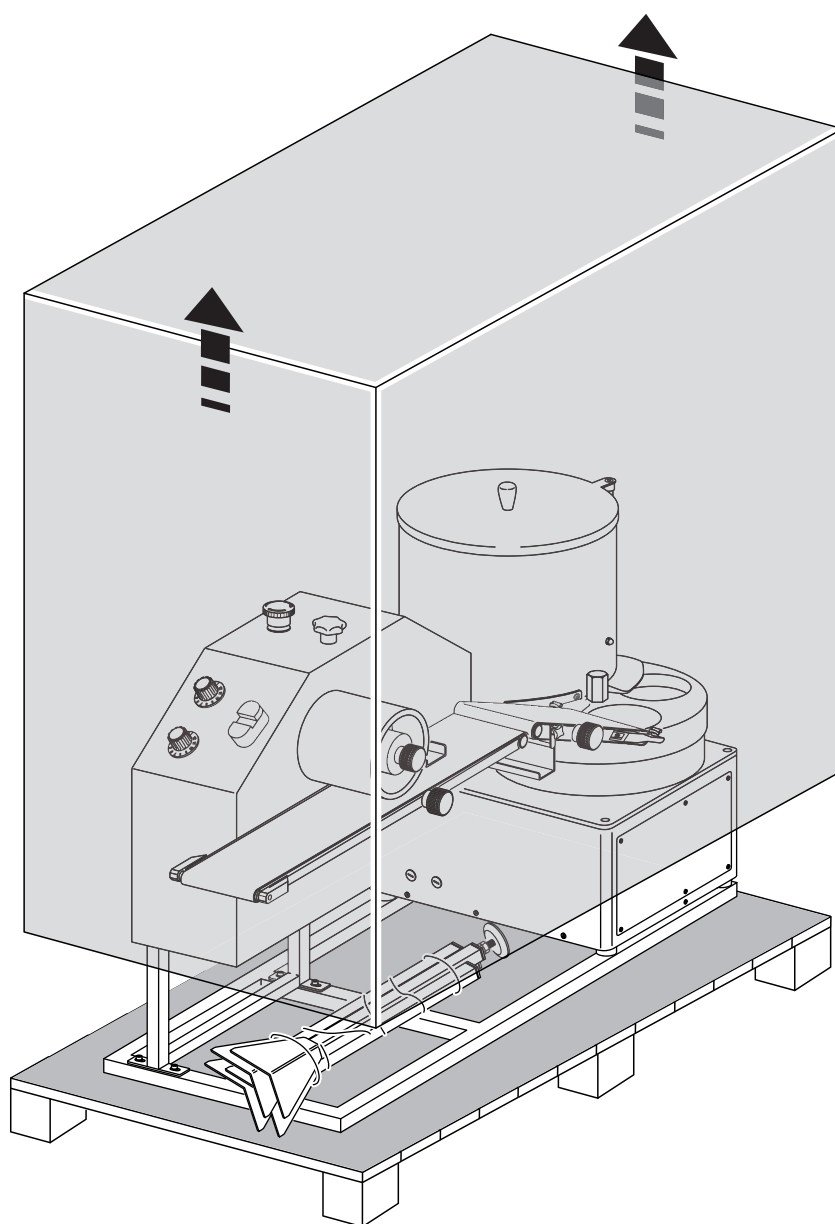
Retirar el embalaje de la máquina, levantando la caja.

4 INSTALLATION OF THE DISPENSER

4.1 UNLOAD AND TRANSPORT

Do not unpack the machine until it is placed in the working area. Use a forklift to displace it.

Unpack the machine, lifting the box up.



4.2 INSTALACIÓN EN EL LUGAR DE TRABAJO

La máquina debe instalarse sobre una superficie plana y comprobar que esté bien nivelada (Fig. 1).

Que tenga suficiente espacio libre a su alrededor para poder trabajar sin obstáculos.

Que el nivel de iluminación sea adecuado, de 30 a 60 lux. y cerca de la fuente de alimentación.

Antes de su puesta en marcha, limpiar el interior de la máquina y las cintas de arrastre con un trapo húmedo.

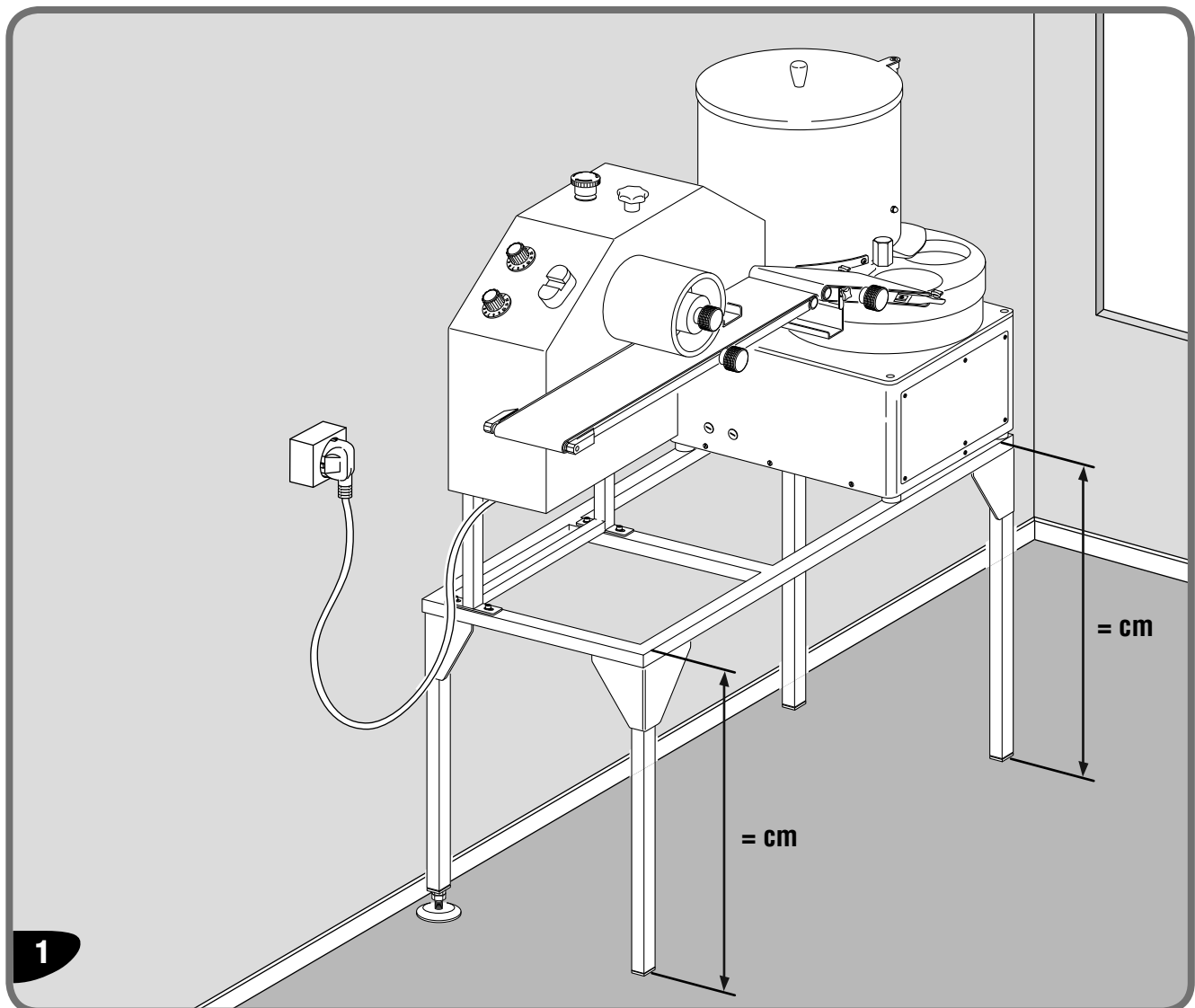
4.2 INSTALLATION IN THE WORKING AREA

The machine must be installed on a table that is stable and resistant enough to withstand its weight and any strain placed on it.

It must be located at such a height that the operator is able to work easily and safely, around 60 centimetres from the ground (Fig. 1) and

There must be enough free space around it in order to work without obstacles.

The level of lighting must be suitable, from 30 to 60 lux., and close to the power supply.



4.3 CONEXIÓN ELÉCTRICA

Asegurarse de que la tensión de red coincida con la de la máquina suministrada y que aparece indicada en la placa de características:

La base del enchufe tiene que quedar a una altura entre 60 y 90 centímetros del suelo (Fig. 2) y en lugar visible para el operario, de forma que se pueda comprobar que la máquina esté desenchufada de la red cuando se realicen operaciones que puedan entrañar algún riesgo (limpieza, cambio de platos, desmontaje...).

La base del enchufe debe tener siempre toma de tierra (muy importante).

No enchufar la máquina si se observa que el cable de red u otros elementos se encuentran dañados.

Para su conexión, consultar esquema eléctrico.

4.3. WIRING CONNECTION

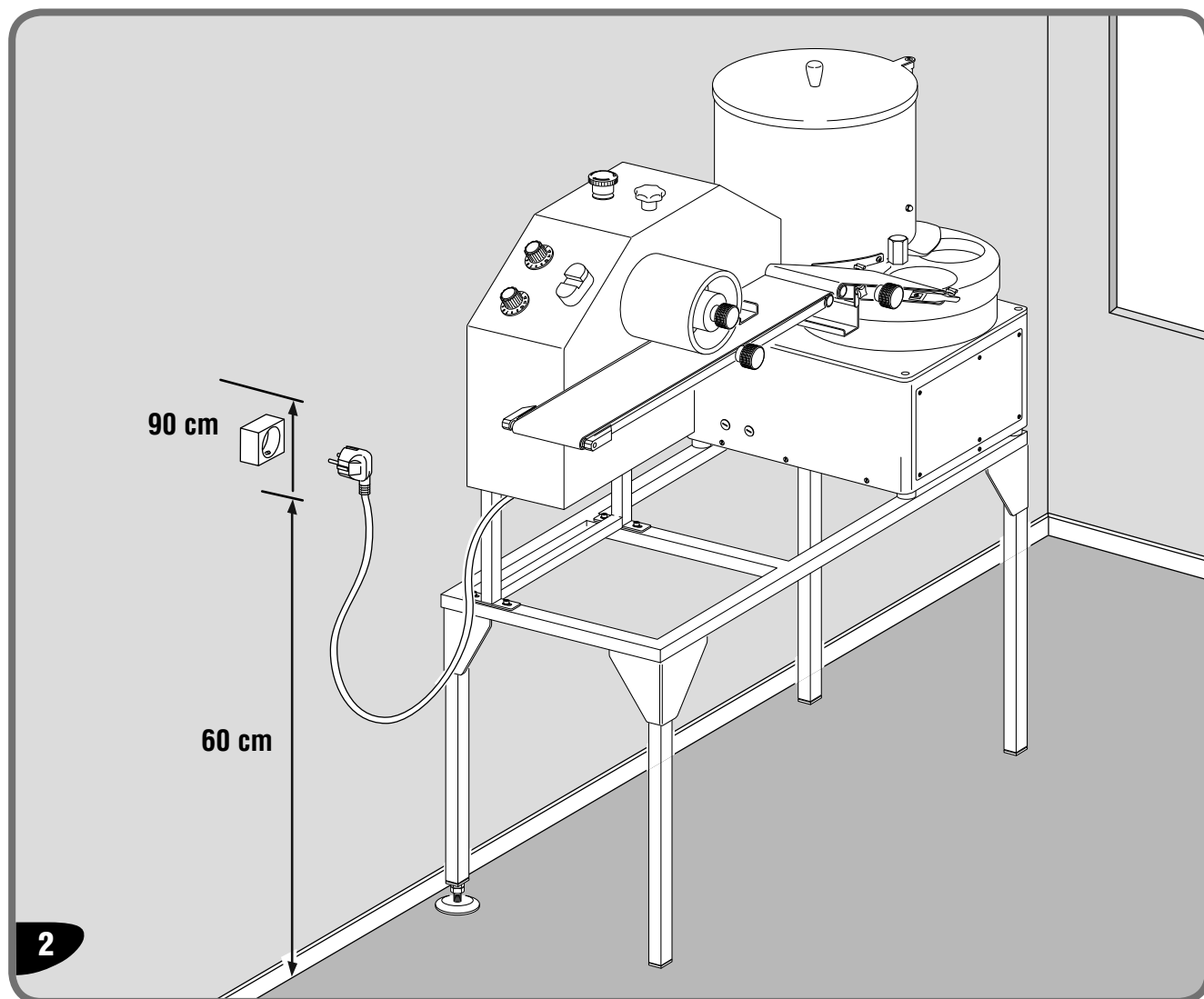
Make sure the mains voltage is the same as that of the supplied machine, as indicated on the nameplate:

The socket must be at a height of between 60 and 90 centimetres from the ground (Fig.2) and in a visible place for the operator so that he can ensure the machine is unplugged from the mains before performing operations that involve some kind of risk (cleaning, plate changes or dismantling, etc.).

The socket must always be earthed (very important).

Do not plug the machine in if the mains cable, the pedal cable or other components are damaged.

To plug the machine, refer to Wiring Diagram.



5 UTILIZACIÓN DE LA DOSIFICADORA

En la dosificadora de hamburguesas automática MH Super 114 identificamos cinco elementos para su utilización; dos limpiadores para facilitar el trabajo continuado de la máquina, un rodillo acabado del producto, una cinta de arrastre inclinada y una cinta de arrastre plana.

Se usará este orden tal y como se han expuesto para el desmontaje y el posterior montaje de los elementos.

5.1 SISTEMA DE TRABAJO

! Es recomendable hacer estas operaciones con la máquina parada.

Tirar de la tapa del depósito (1, Fig.1) hacia arriba para retirarla.

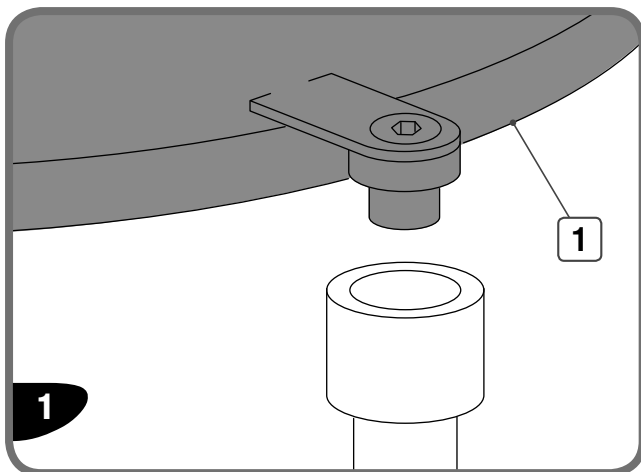
Introducir la carne picada en el depósito(Fig.2).

! No hacer funcionar la máquina en seco (sin carne).



Se recomienda que la carne esté entre 1° i 3°C y no llenar el depósito hasta arriba; ya que la masa puede perder consistencia si gira durante demasiado tiempo: es mejor llenarlo hasta la mitad e ir rellenándolo de vez en cuando, utilizando la tolva que se puede suministrar con la máquina como accesorio opcional.

Colocar la tapa del depósito, encajando el imán con el soporte detector magnético.



Las palas (2, Fig.2) que se encuentran dentro del depósito, giran con el fin de presionar la carne hacia abajo.

5 USE OF THE DISPENSER

With the MH Super 114 automatic hamburger dosing device, we identify five elements to use it: two cleaning devices to facilitate the machine continuously operating, a product finishing roller, an inclined pulling belt and a flat pulling belt.

This order will be used just as explained for disassembly and later assembly of the elements.

5.1 OPERATING SYSTEM

! These operations should be performed with the machine at a standstill.

Pull the tank cover (1, Fig. 1) upwards to withdraw it.

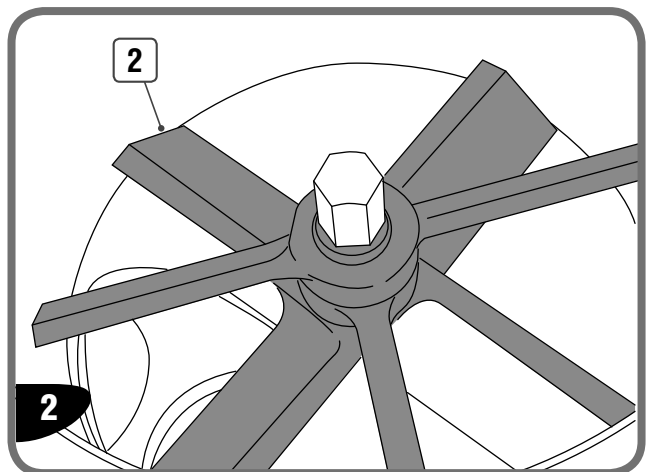
Place the ground meat in the tank (Fig.2).

! Do not make the machine operate while dry (without meat).



The meat should be at a temperature of between 1° and 3 °C and the tank should not be fully filled, as the mass could lose consistency if it is allowed to rotate for too long: it is wiser to half-fill it and top it up every once in a while using the hopper that can be supplied with the machine as an optional accessory.

Replace the tank cover, fitting the magnet onto the magnetic detector support.



The blades (2, Fig.2.) locked inside the tank, rotate in order to push the meat downwards.

MH SUPER 114

DOSIFICADORA AUTOMÁTICA DE HAMBURGUESAS
AUTOMATIC HAMBURGER DISPENSER

Established since 1965

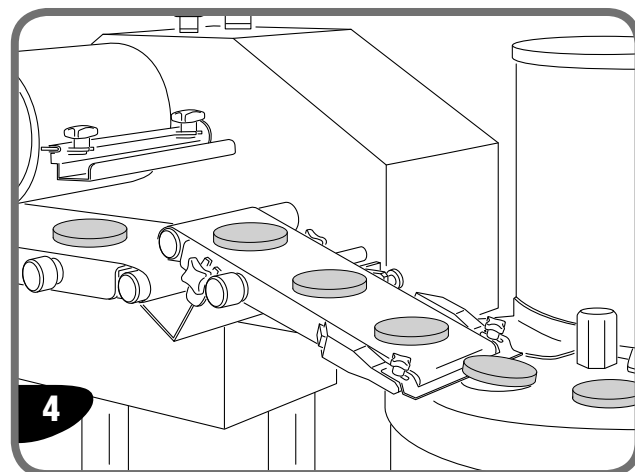
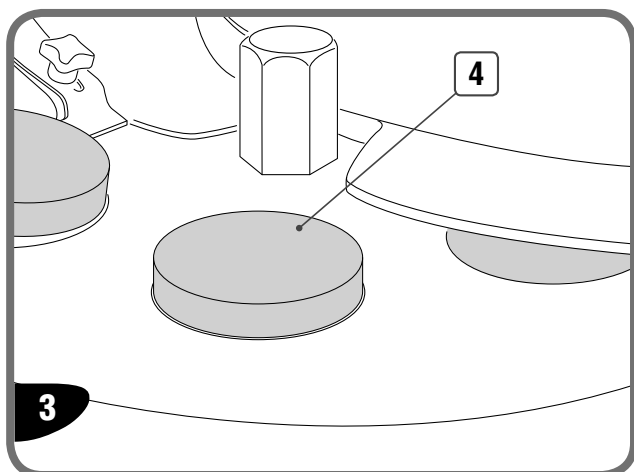
GESAME

Al poner la máquina en marcha el plato va girando, a la vez que los expulsores bajan, y al pasar por debajo del depósito se llenan de carne (4 Fig. 3).

On starting the machine, the plate (3, Fig.3) rotates while the extractors (4, Fig.3) lower and, on passing below the tank, are filled with meat.

Al volver a salir el expulsor, sube quedando al inicio de la cinta de arrastre inclinada que subirá la porción dosificada que seguidamente se depositará a la banda de arrastre plana para su expulsión o acabado final antes de salir de la banda de arrastre. (Fig. 4).

When the ejector once again exits, it rises with the beginning of the pulling belt remaining inclined, which will raise the dosed portion, which is then deposited on the flat pulling belt to be ejected or for end finishing before leaving the pulling belt (Fig. 4).

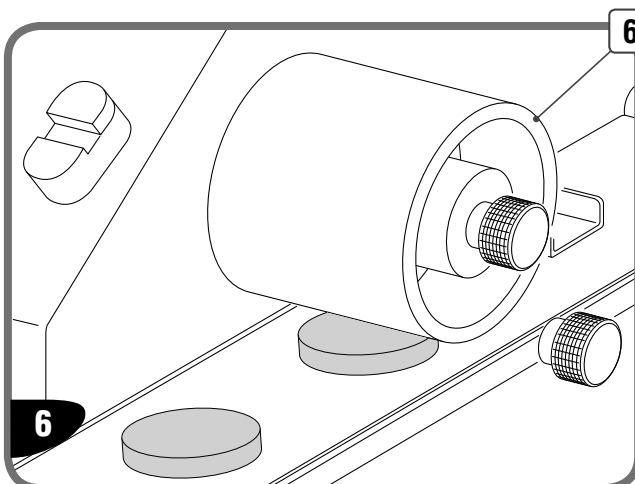
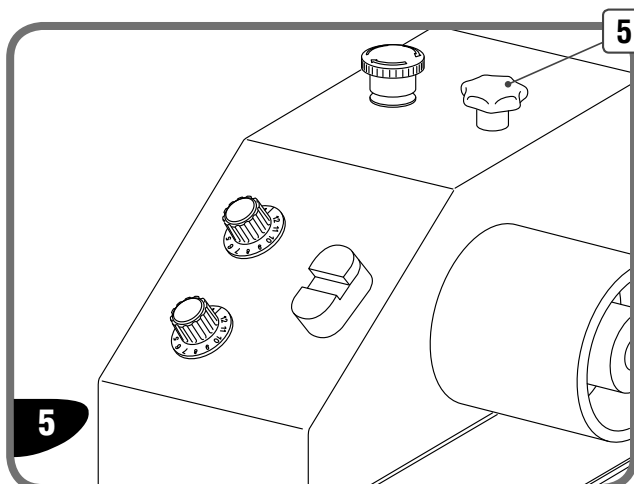


Con el rodillo situado encima de la banda de arrastre y en el centro, el operario puede utilizarlo para terminar la porción y darle la forma final al producto mediante el accionamiento (5 Fig. 5) de la rueda que sube y baja el rodillo a la altura deseada.

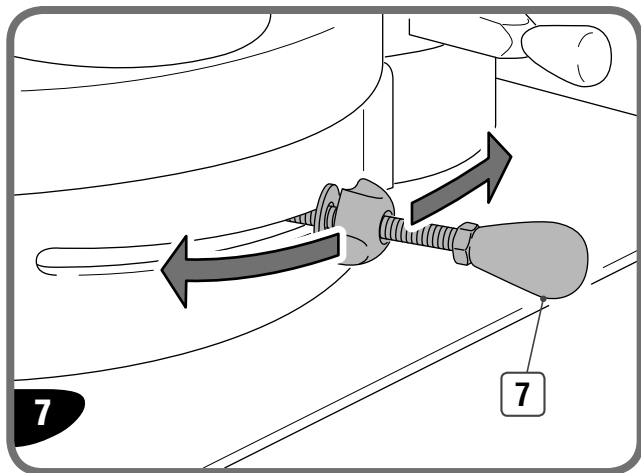
With the roller placed on top of the pulling belt and in the centre, the operator can use it to finish the portion and give final shape to the product by activation (5, Fig. 5) the wheel that raises and lowers the roller to the desired height.

Este rodillo está específicamente diseñado con un muelle para que no atrape la mano si el operario la introdujera entre la cinta y la base del rodillo mediante un tensor por muelle que evita el atrapamiento (6 Fig. 6).

This roller is specifically designed with a spring so that it does not entrap one's hand if the operator were to insert it between the belt and the base of the roller, by means of a spring tensor that prevents entrapment (6, Fig. 6).

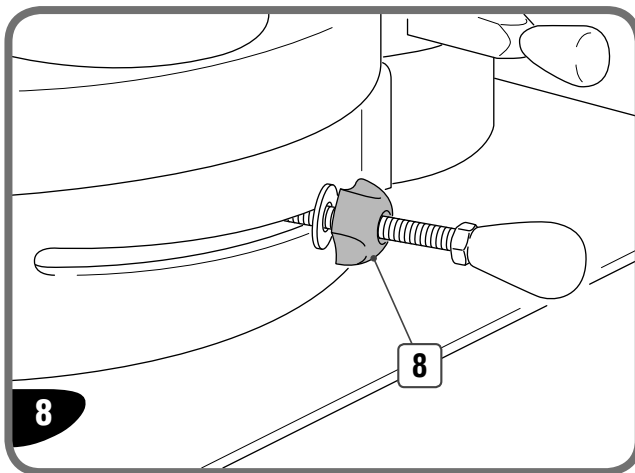


Con la maneta graduadora(7, Fig.7) podemos obtener el peso deseado de la hamburguesa, moviendo hacia delante o hacia atrás.



Moviendo ésta hacia delante conseguiremos menor peso y si la movemos hacia atrás conseguiremos más peso.

Move the adjustment handle (7, Fig.7) forwards and backwards for the required hamburger weight.



Moving it forwards gives a lighter weight and moving it backwards gives a heavier weight.

6 LIMPIEZA DE LA DOSIFICADORA

! Desconectar de la red antes de comenzar la operación de limpieza.

👁 Deben limpiarse después de cada utilización, todas las partes de la máquina en contacto con la carne.

👁 Desmontar las partes en contacto con la carne para efectuar la limpieza. El resto de la máquina debe limpiarse con un trapo húmedo, nunca con sistemas de limpieza o sustancias que puedan dañar la parte eléctrica.

6 CLEANING THE DISPENSER

! Disconnect from the mains before starting the cleaning operation.

👁 All parts of the machine that are in contact with the meat must be cleaned after each use.

👁 Remove the parts in contact with meat for cleaning. The rest of the machine shall be cleaned with a damp cloth, never with cleaning systems or substances that can damage the electrical components.

6.1 DESMONTAR Y MONTAR LOS LIMPIADORES

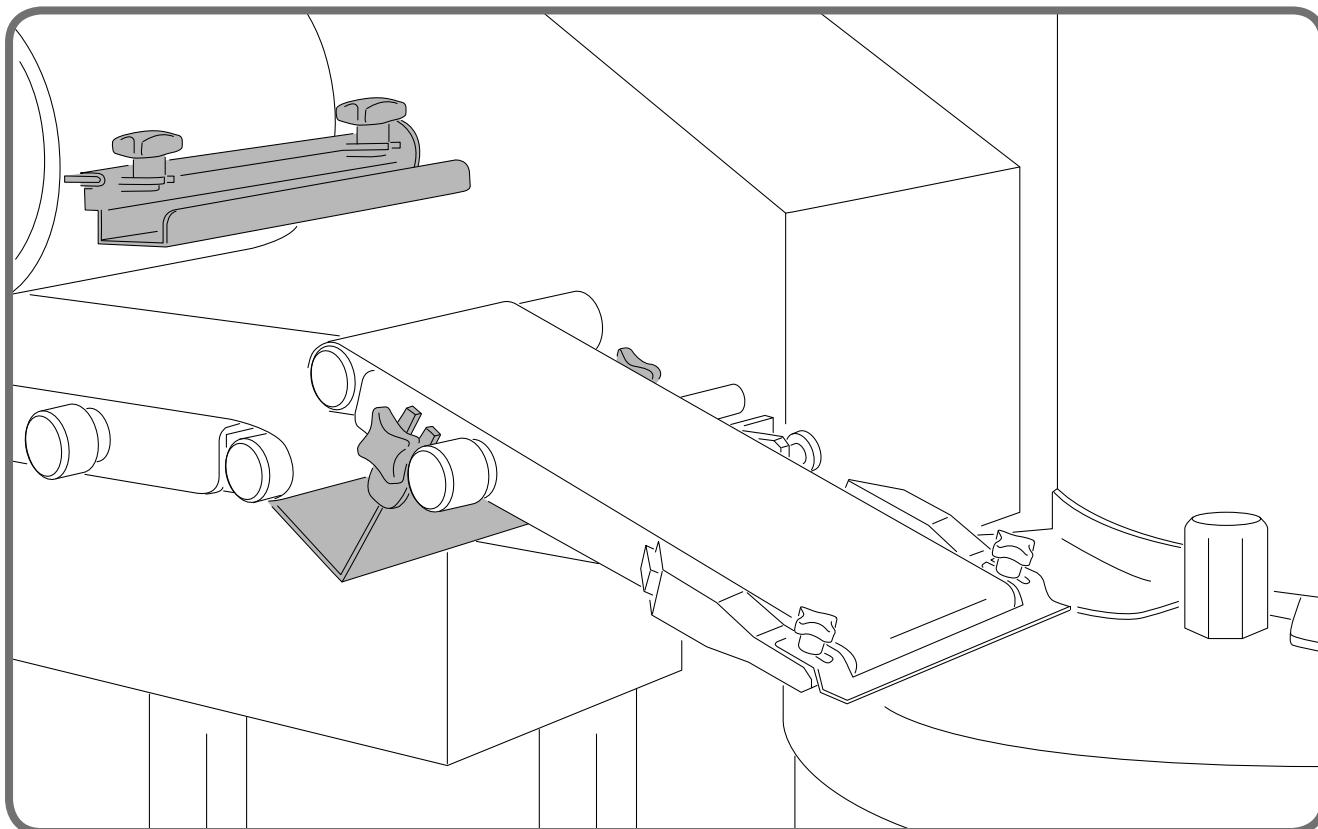
La máquina dispone de un sistema de limpieza de la carne cuando la máquina está en funcionamiento, después de haberse utilizado la máquina debemos limpiar todas las partes de la máquina que han estado en contacto con la carne. No obstante, los limpiadores deben limpiarse durante el funcionamiento de la máquina.

Una vez se ha terminado su utilización se deben desmontar el limpiador que está situado junto al rodillo y el limpiador que está situado debajo de la cinta de arrastre inclinada.

6.1 DISASSEMBLE AND ASSEMBLE THE CLEANERS

La máquina dispone de un sistema de limpieza de la carne cuando la máquina está en funcionamiento, después de haberse utilizado la máquina debemos limpiar todas las partes de la máquina que han estado en contacto con la carne. No obstante, los limpiadores deben limpiarse durante el funcionamiento de la máquina.

Una vez se ha terminado su utilización se deben desmontar el limpiador que está situado junto al rodillo y el limpiador que está situado debajo de la cinta de arrastre inclinada.



Para facilitar su desmontaje, desenroscar las dos pomos (1 Fig.1) y extraer la pieza (2 Fig. 2) que incorpora la tira de silicona (3 Fig. 2).

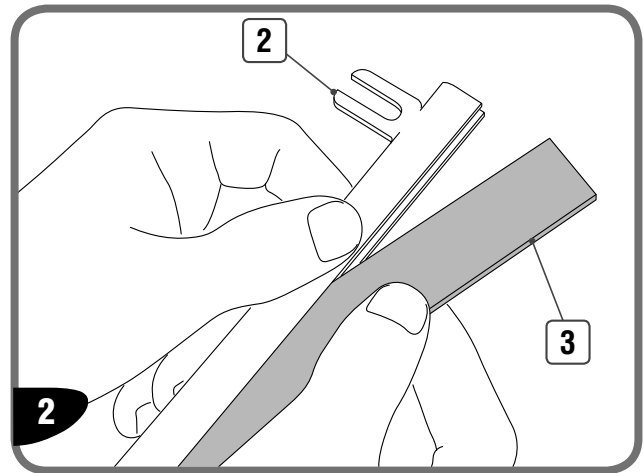
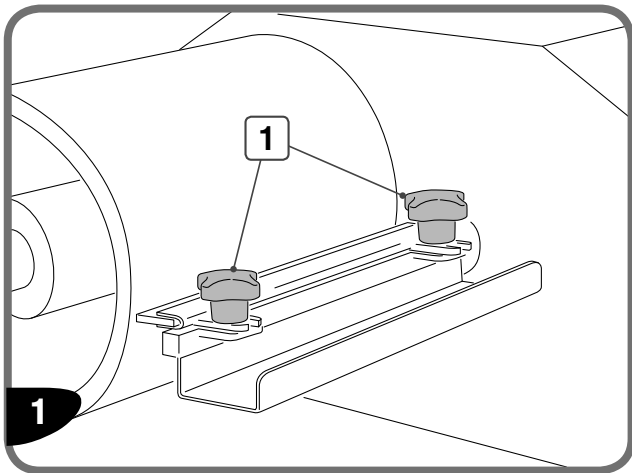
To facilitate disassembly, unscrew the two nuts (1 Fig. 1) and remove the part (2, Fig. 2) that has the silicone strip (3, Fig. 2).

Para una mejor limpieza extraer la tira de silicona de la pieza de Inox extraída (3 Fig. 2).

For better cleaning, extract the silicone strip from the removed stainless part (3, Fig. 2).

Limpiar con agua y un paño húmedo la pieza que queda fija en la máquina.

Clean the part remaining attached to the machine with water and a damp rag.



Para el MONTAJE, invertir la secuencia del desmontaje.

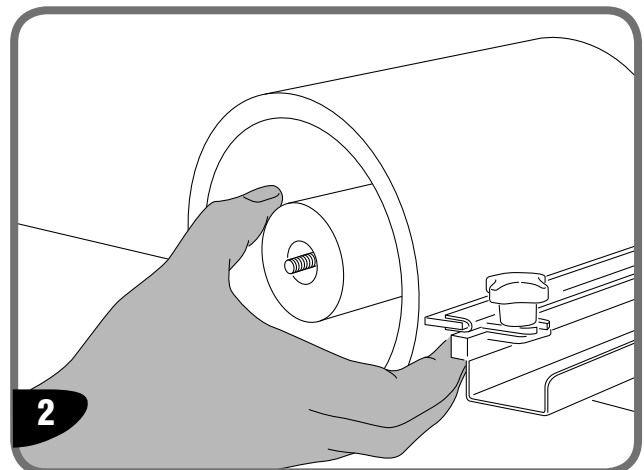
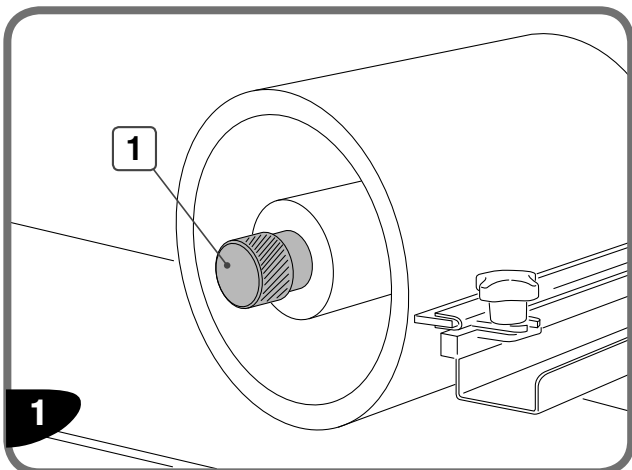
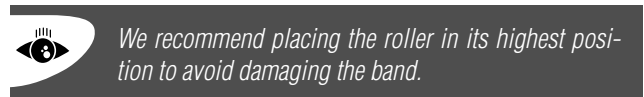
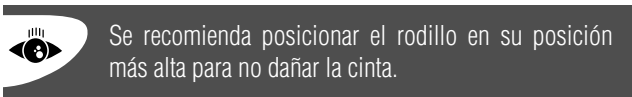
For ASSEMBLY, reverse the disassembly sequence.

6.2 DESMONTAR EL RODILLO

6.2. DISASSEMBLE THE ROLLER

Para desmontar el rodillo desenroscar el pomo (1 Fig. 1) y una vez desmontado sacarlo hacia fuera (Fig.2).

To disassemble the roller, unscrew the knob (1, Fig. 1), and once disassembled, remove it outwards (Fig. 2).



MH SUPER 114

DOSIFICADORA AUTOMÁTICA DE HAMBURGUESAS
AUTOMATIC HAMBURGER DISPENSER

Established since 1965
GESAME

6.3 MONTAR EL RODILLO

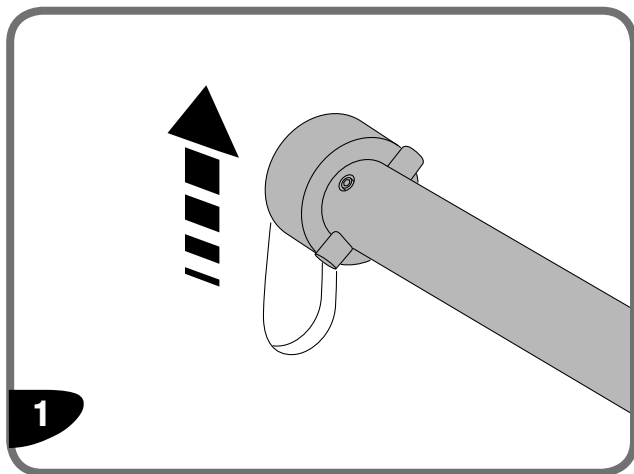


Se recomienda posicionar el eje del rodillo en su posición más alta para no dañar la cinta.



En el proceso de montaje, hacer coincidir el pasador de arrastre del eje con la ranura de arrastre del rodillo (Fig.2).

Una vez introducido el rodillo en su posición, proceder a fijarlo mediante el pomo (Fig. 1 del apartado anterior).



6.3 ASSEMBLING THE ROLLER

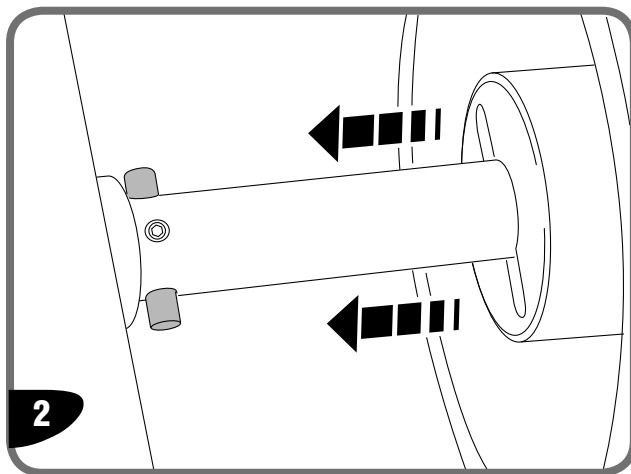


We recommend placing the roller in its highest position to avoid damaging the band.



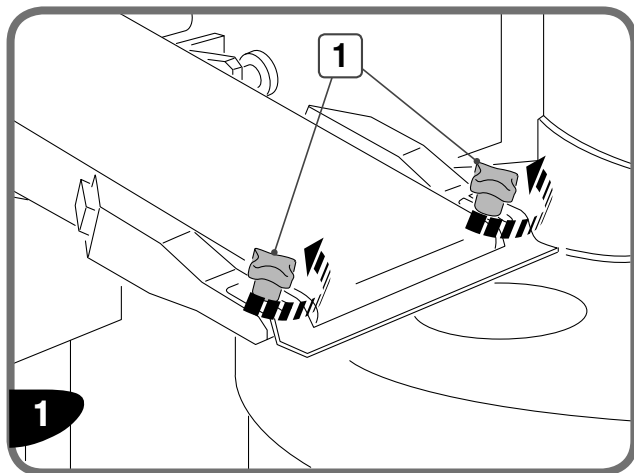
In the assembly process, match the shaft carrier pin with the roller's carrier slot (Fig. 2).

Once the roller is inserted into its position, attach it with the knob (Fig. 1 from the previous section).



6.4 DESMONTAR Y MONTAR LA CINTA INCLINADA

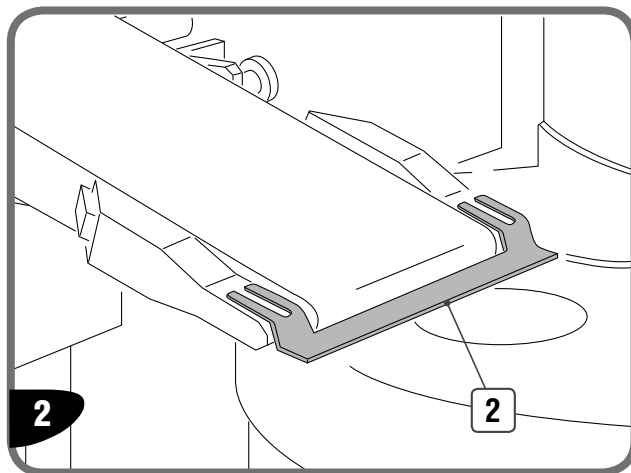
Para desmontar la cinta de arrastre inclinada, tenemos que desenroscar las dos pomos (1 Fig.1) que sujetan la plancha (2 Fig. 2) que arrastra las porciones hacia la cinta inclinada.



Una vez desenroscadas las tuercas, retirar la plancha (2 Fig. 2).

6.4 DISASSEMBLE AND ASSEMBLE THE INCLINED BAND

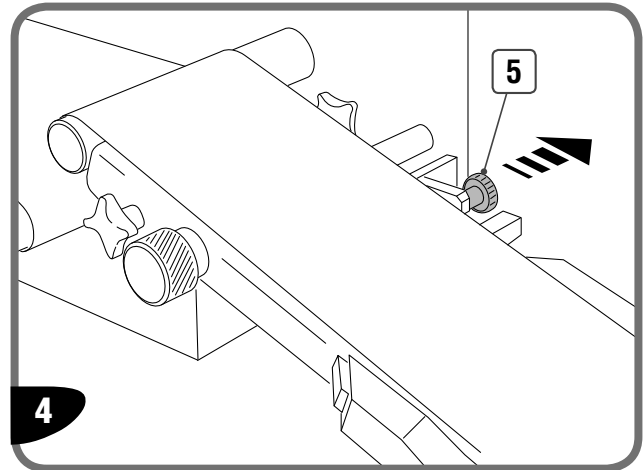
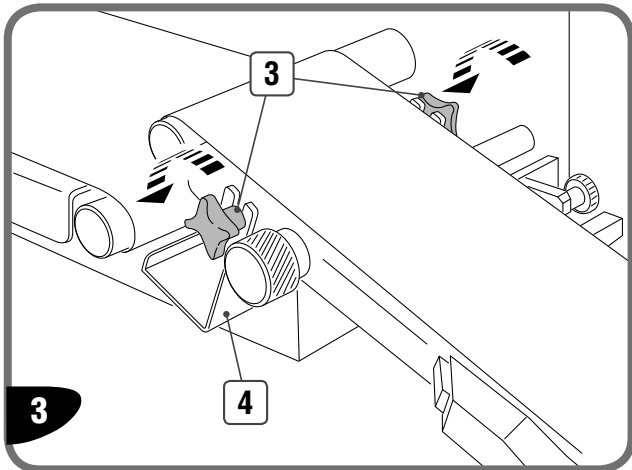
To disassemble the inclined pulling band, we must unscrew the two nuts (1, Fig. 1) that hold the plate (2, Fig. 2) that drags the portions to the inclined band.



Once the nuts are unscrewed, remove the plate (2, Fig. 2).

A continuación, aflojar los dos pomos (3 Fig. 3) del limpiador de la cinta (4 Fig. 3) y retirarlo hacia abajo.

Next, loosen the two nuts (3, Fig. 3) from the band cleaner (4, Fig. 3) and remove it downward.



Tirar del posicionador de seguridad (5 Fig. 4) hacia atrás para poder levantar hacia arriba la cinta.

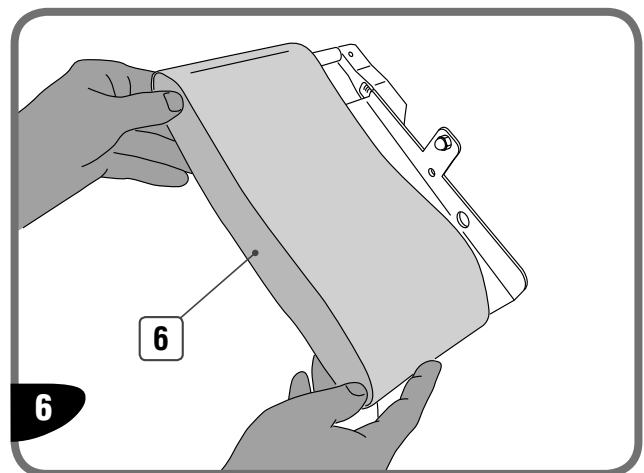
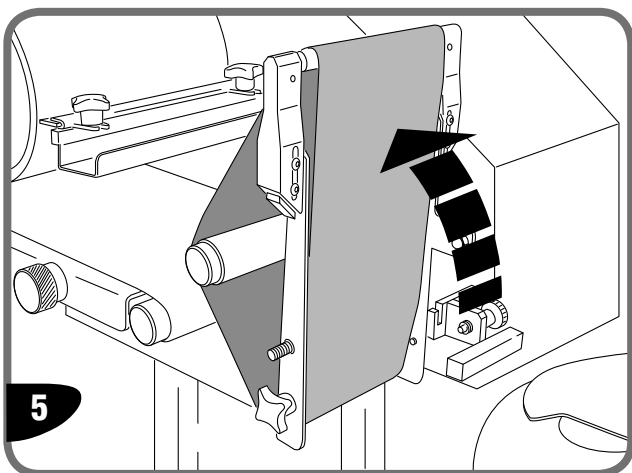
Pull the safety positioner (5, Fig. 4) backward in order to be able to lift the band upward.

Bascular el conjunto soporte-cinta hacia la izquierda (Fig. 5) para facilitar su extracción de la máquina.

Tilt the support-band group to the left (Fig. 5) to facilitate removal from the machine.


Retiramos la banda y sus soportes hacia arriba y hacia fuera para extraerla de las guías conductoras (Fig. 6).


Remove the band and its supports upward and outward to remove it from the guide rails (Fig. 6).



A continuación, retirar la banda (6 Fig. 6) para limpiar las dos partes por separado.

As follows, remove the band (6, Fig. 6) to clean the two parts separately.

 Se puede extraer la banda para ser limpiada a parte de la estructura de la cinta.

 The band may be removed to be cleaned apart from the belt structure.

Para el MONTAJE, invertir la secuencia del desmontaje.

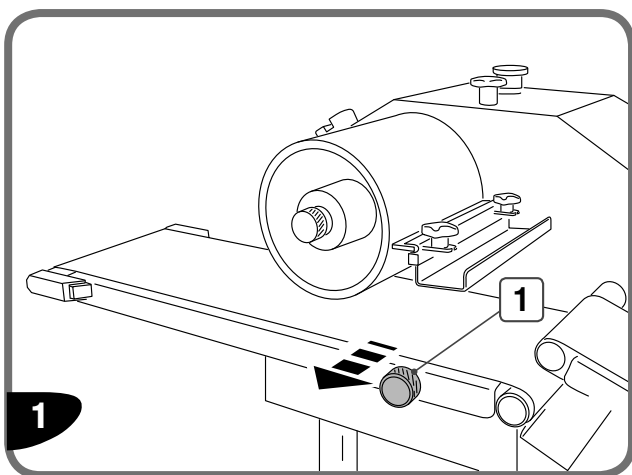
For ASSEMBLY, reverse the disassembly sequence.

6.5 DESMONTAR Y MONTAR LA CINTA PLANA

Para desmontar la cinta de arrastre plana desenroscar el pomo de sujeción (1 Fig. 1) de la cinta e inclinar hacia arriba la parte exterior de la cinta (Fig. 2) para poder extraerla hacia fuera.



Se recomienda posicionar el rodillo en su posición más alta para no dañar la cinta.

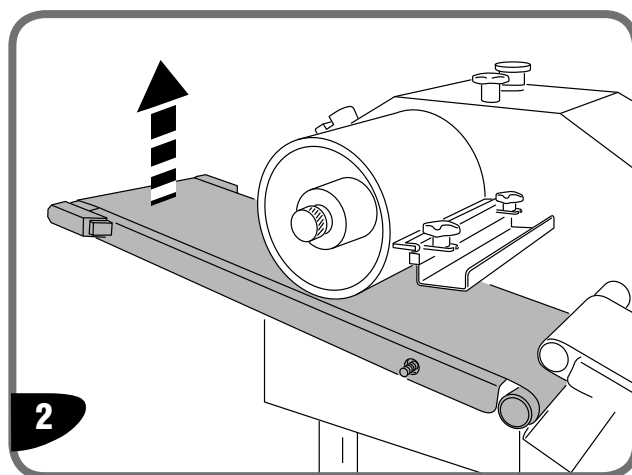


6.5 DISASSEMBLE AND ASSEMBLE THE FLAT BAND

To disassemble the pulling belt, unscrew the knob holding the belt (1 Fig. 1) and tilt the belt's exterior part upward (Fig. 2) to remove it outward.

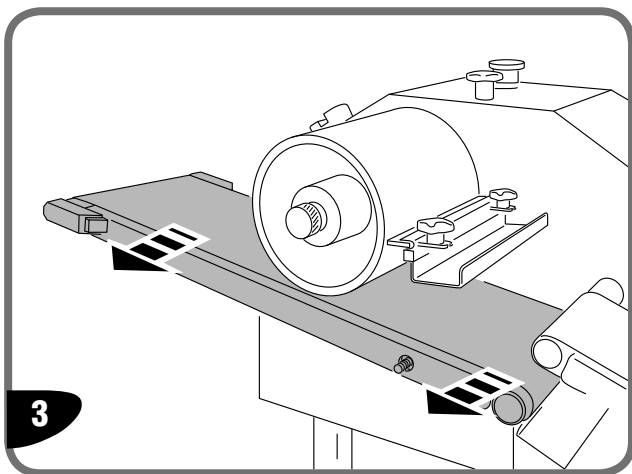


We recommend placing the roller in its highest position to avoid damaging the band.



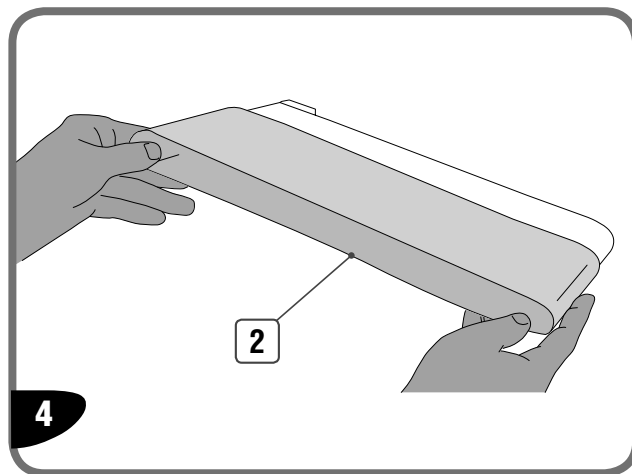
Levantarse el conjunto soporte-cinta por el lado izquierdo (Fig. 2) y proceder a retirarlo de la máquina (Fig. 3).

A continuación, retirar la banda (2 Fig. 4) para limpiar las dos partes por separado.



Lift the support-belt group from the left side (Fig. 2) and remove it from the machine (Fig. 3).

As follows, remove the band (2, Fig. 4) to clean the two parts separately.



Se puede extraer la banda para ser limpiada a parte de la estructura de la cinta.



The band may be removed to be cleaned apart from the belt structure.

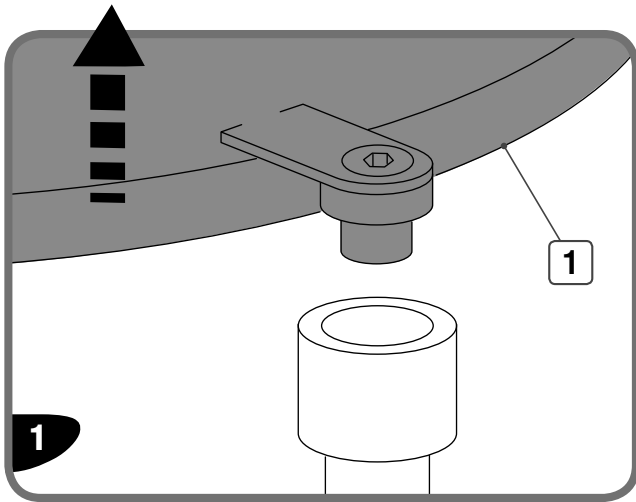
Para el MONTAJE, invertir la secuencia del desmontaje.

For ASSEMBLY, reverse the disassembly sequence.

6.6 DESMONTAR Y MONTAR LAS PALAS DEL DEPÓSITO

Tirar de la tapa del depósito (1, Fig.1) hacia arriba para retirarla.

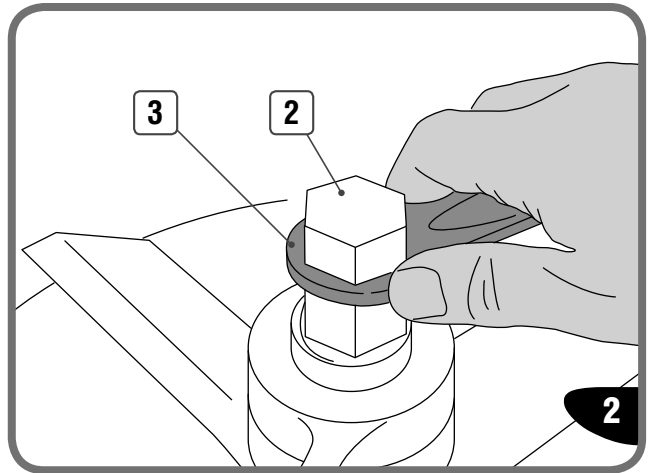
Desenroscar la tuerca (2, Fig.2) del eje del depósito con la llave especial (3, Fig.2), que se suministra con la máquina.



6.6 DISASSEMBLE AND ASSEMBLE THE BLADES

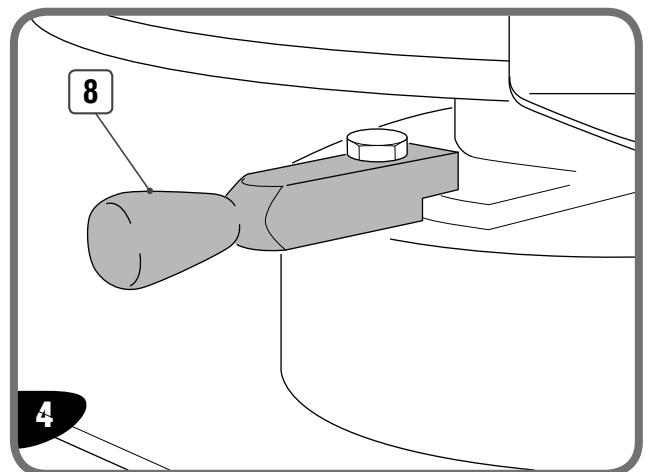
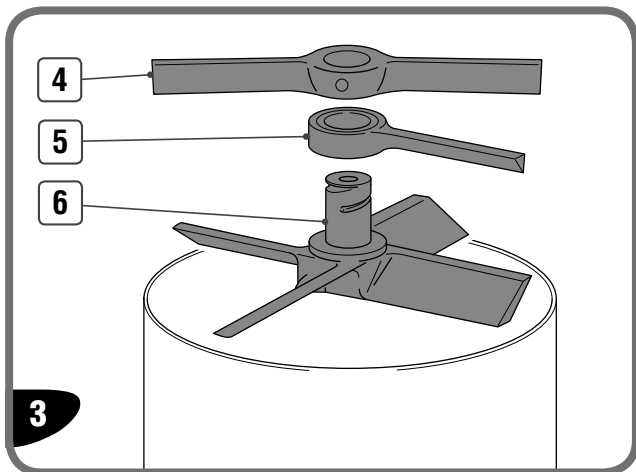
Pull the tank cover (1, Fig. 1) upwards to withdraw it.

Loosen the nut (2, Fig.2) from the shaft of the tank using the special wrench (3, Fig.2) supplied with the machine.



Extraer las palas:
Superior (4, Fig.3)
Intermedia (5, Fig.3)
4 aspas (6, Fig.3).

Remove the blades:
Top (4, Fig.3)
Intermediate (5, Fig.3)
4-Propeller blade (6, Fig.3).



Girar las 2 pinzas (8, Fig.4) de sujeción para liberar el depósito.

Turn the 2 clamps (8, Fig.4) clamp to release the deposit.

A continuación, levantar el depósito hacia arriba.

Then lift the tank upwards.

Para el MONTAJE, invertir la secuencia del desmontaje.

For ASSEMBLY, reverse the disassembly sequence.

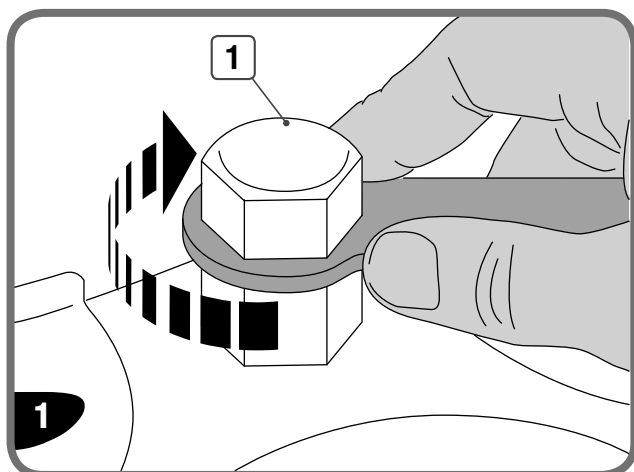
6.7 DESMONTAR Y MONTAR EL PLATO DOSIFICADOR

Para desmontar el plato dosificador, primero hay que quitar el depósito de la forma anteriormente expuesta.

Desenroscamos la tuerca (1, Fig.1) con la llave especial teniendo en cuenta que es de "rosca izquierda" y extraer el plato hacia arriba.



Con el fin de evitar confusiones, en el momento de montar, la tuerca del plato de rosca izquierda es de polietileno BLANCO y la tuerca de las palas es de ACERO INOXIDABLE.



Abrir la tapa de protección de los pistones (2, Fig.2) desenroscando el pomo fijador (3, Fig.2) que la sujeta.

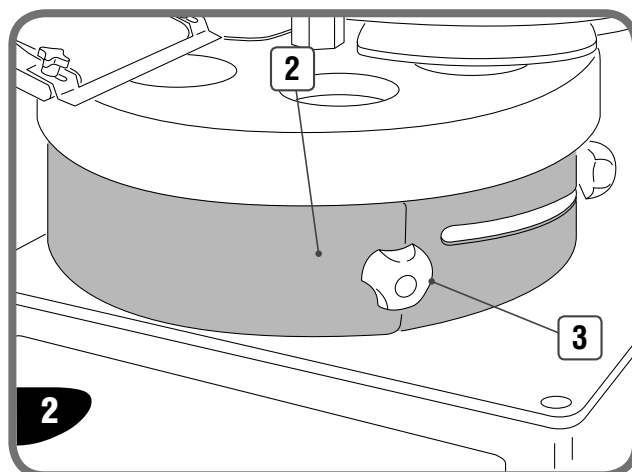
6.7. HOW TO DISASSEMBLE AND ASSEMBLE THE DISPENSER PLATE

To remove the dispensing plate, first remove the tank in the manner indicated above.

Loosen the nut (1, Fig.1) using the special wrench, remembering that it has a "left-hand thread" and pull the plate out from the top.



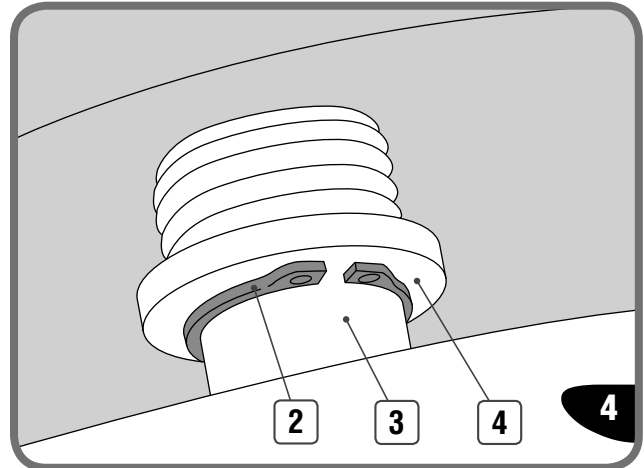
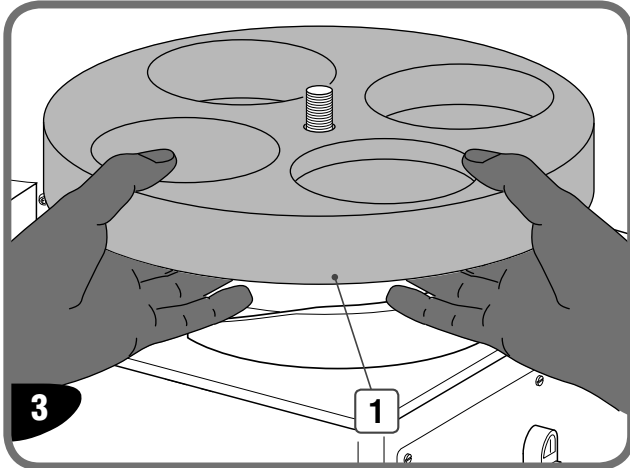
In order to avoid confusion during assembly, the left-hand thread nut on the plate is made of WHITE polyethylene and the nut on the blades is STAINLESS STEEL.



Open the pistons cover guard (2, Fig.2) by unscrewing the knob (3, Fig.2).

Levantar el plato dosificador (1, Fig.3) a través del espacio dejado por la apertura de la tapa de protección.

Lift the dispenser plate (1, Fig.3) through the space left by the opening of the protective cover.



Para desmontar los expulsores del plato hay que abrir los anillos elásticos(2, Fig.4) situados en la parte inferior del eje del expulsor(3, Fig.4) y extraerlos junto con la arandela(4, Fig.4) y el muelle. En esta operación los expulsores quedan sueltos pudiendo ya realizarse una perfecta limpieza de todo el conjunto.

To remove the plate extractor, open the elastic rings (2, Fig.4) at the bottom of the extractor shaft (3, Fig.4) and remove them together with the washer (4, Fig.4) and the springs.

After this operation, the extractors will be left loose and the entire unit can be correctly cleaned.



No es recomendable lavar en lavavajillas ya que las altas temperaturas podrían dañar el plato y los expulsores. Utilizar sólo agua tibia, con detergentes neutros.



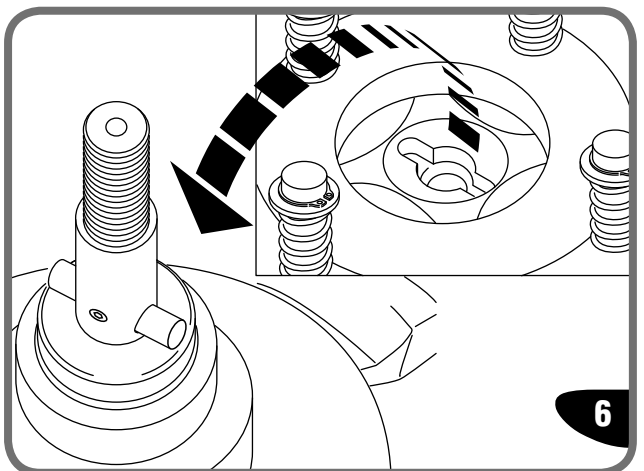
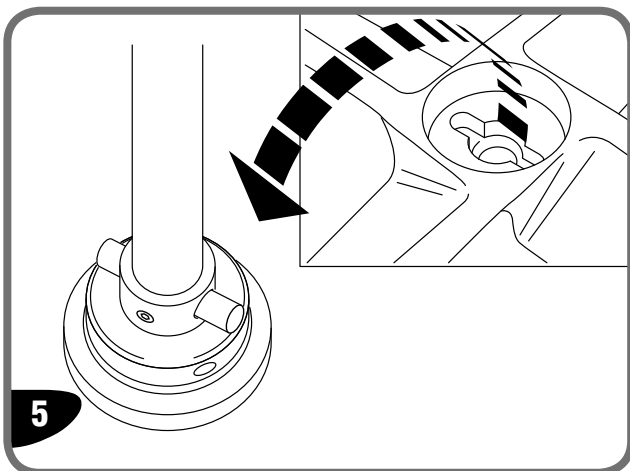
Do not wash in a dishwasher, as high temperatures could damage the plate and the extractors. Use tepid water only, with neutral detergents.



Hay que tener muy en cuenta en el momento de montar el plato y las palas, que ambos llevan una "ranura de arrastre" (Fig.5 - Fig.6), la cual hay que hacer coincidir con el pasador de arrastre de sus ejes (MUY IMPORTANTE).



Remember, when fitting the plate and the blades, that both have a "feed groove" (Fig.5 - Fig.6), which must match the feed pin on their shafts (VERY IMPORTANT).



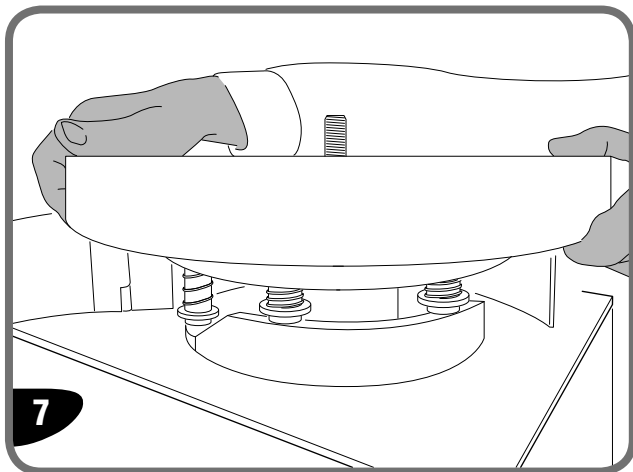
MH SUPER 114

DOSIFICADORA AUTOMÁTICA DE HAMBURGUESAS
AUTOMATIC HAMBURGER DISPENSER

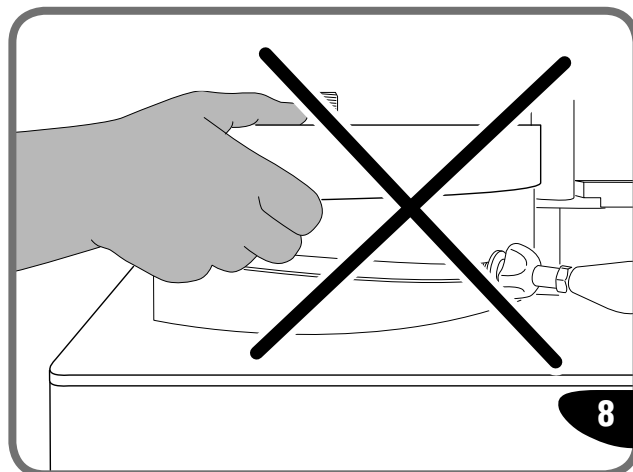
Established since 1965
GESAME

Para montar de nuevo el plato dosificador, realizarlo también por el espacio libre dejado por la apertura de la tapa de protección, evitando atrapamiento de los dedos. Ver imágenes adjuntas para su correcta colocación.

*To assemble the plate again handling it by open spaces, this prevents fingers to be trapped.
Refer to the below images.*



CORRECTO / CORRECT



INCORRECTO / INCORRECT

GESAME



Established since 1965

GESAME

MH SUPER 114

DOSIFICADORA AUTOMÁTICA DE HAMBURGUESAS
AUTOMATIC HAMBURGER DISPENSER

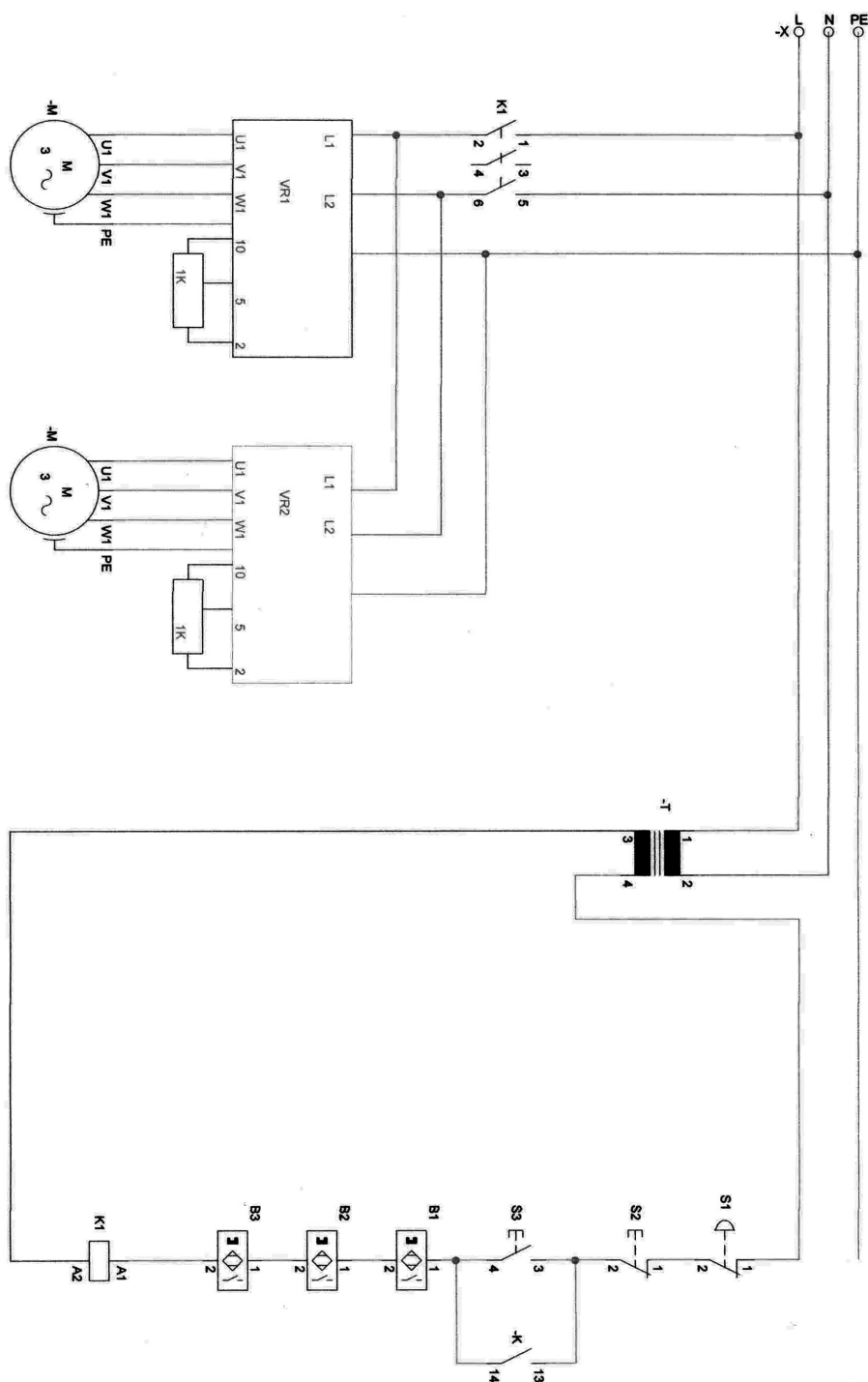
Established since 1965

GESAME

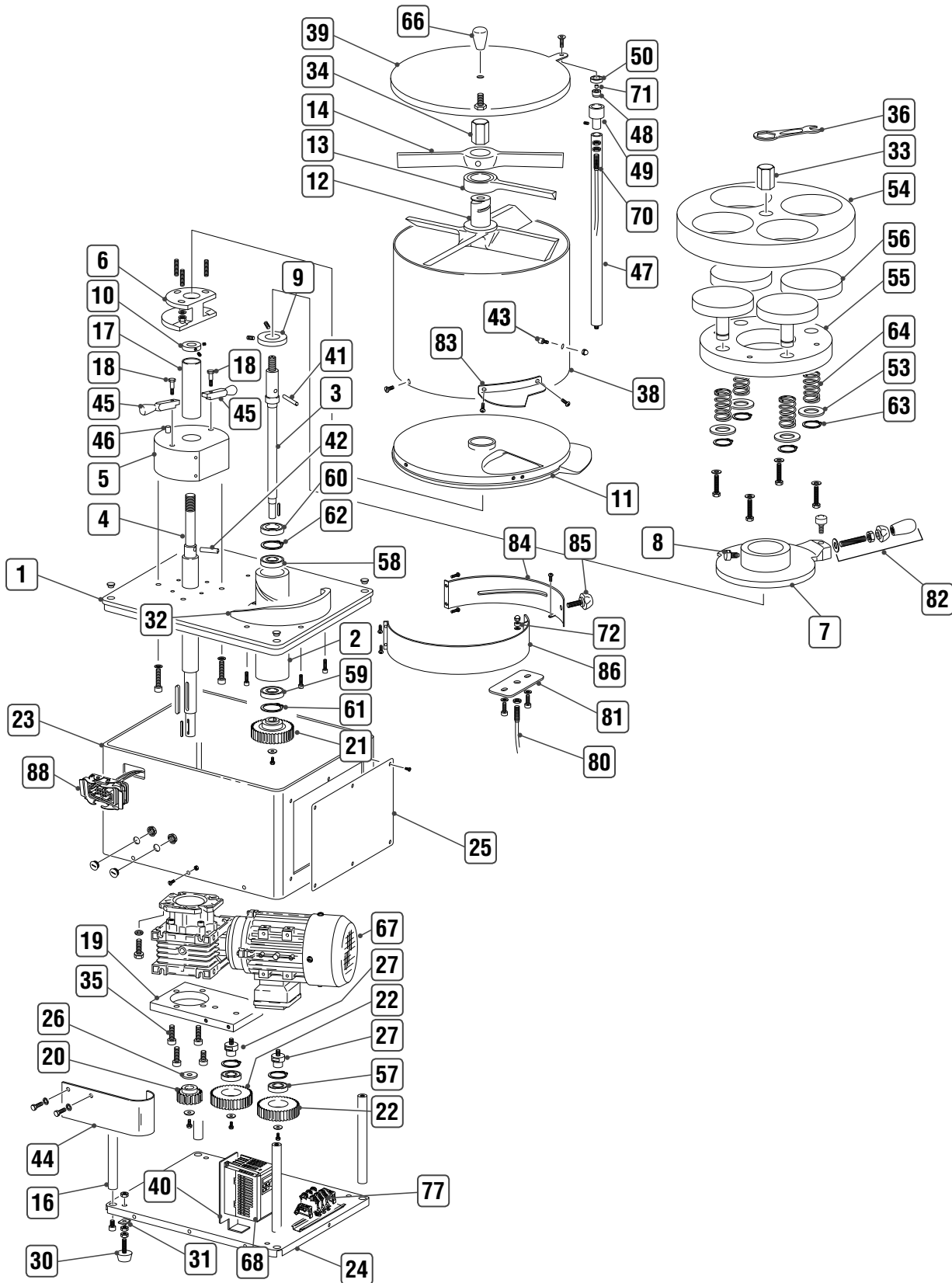
7 ESQUEMA ELÉCTRICO WIRING DIAGRAM

Línea general sobre enchufe monofásico con protección térmica 2p 16A y protección diferencial 2/40/30 mA para protección contactos indirectos.

General line on single-phase plug with 2p 16A thermal circuit breakers and 2/40/30 mA residual current circuit breakers for protection from indirect contact.



8 ELEMENTOS DE LA DOSIFICADORA
DISPENSER COMPONENTS



MH SUPER 114

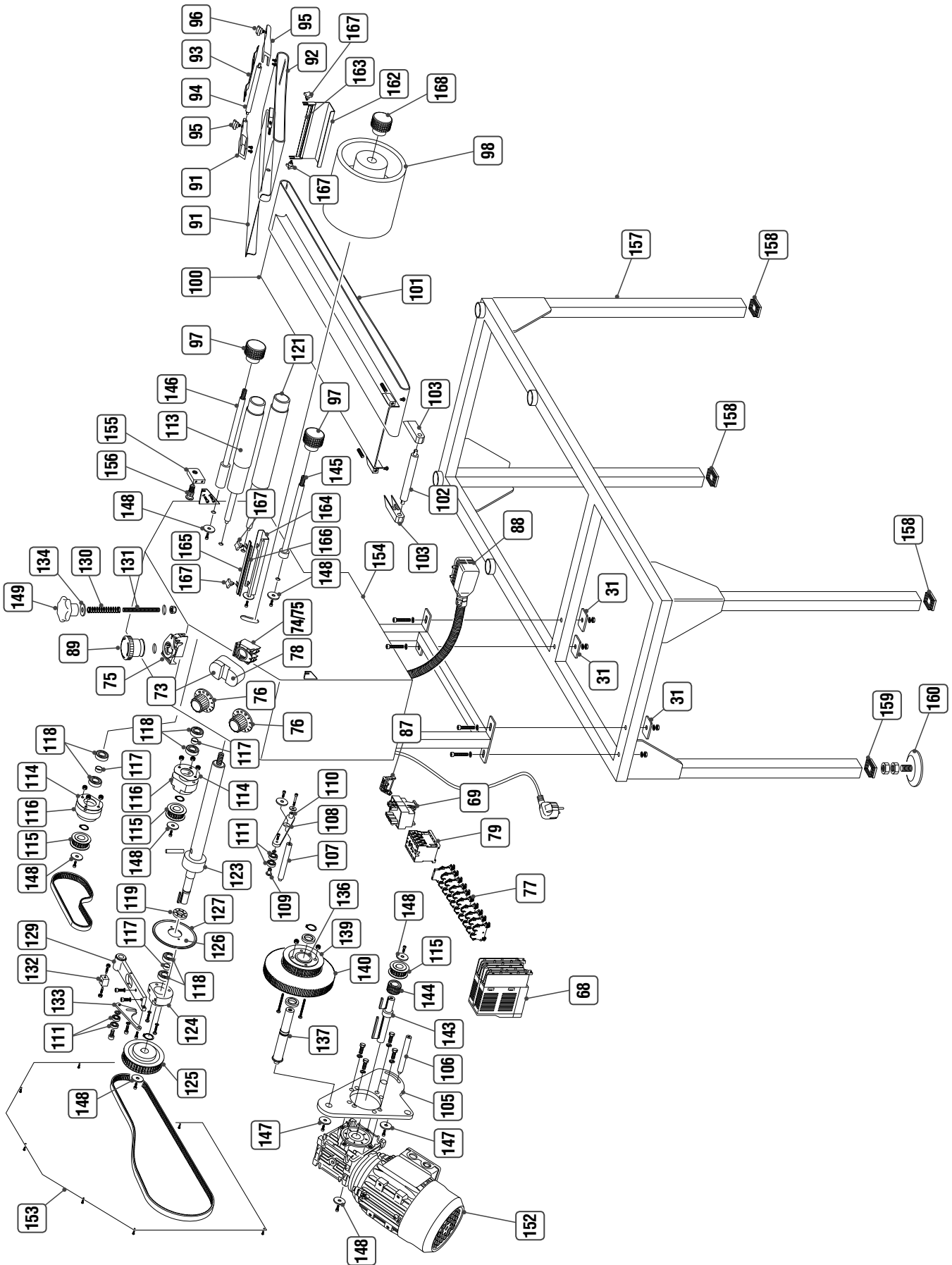
DOSIFICADORA AUTOMÁTICA DE HAMBURGUESAS
AUTOMATIC HAMBURGER DISPENSER



8 ELEMENTOS DE LA DOSIFICADORA DISPENSER COMPONENTS

	REF.	DESCRIPCIÓN / DESCRIPTION
1	GST004401	BASE PRINCIPAL PRINCIPAL BASE
2	GST004402	SOPORTE PLATO EJE PLATE SHAFT SUPPORT
3	GST004403	EJE PLATO PLATE SHAFT
4	GST004404	EJE REDUCTOR BLADE GEAR SHAFT
5	GST004405	SOPORTE FIJO DEPÓSITO FIXED TANK SUPPORT
6	GST004406	SOPORTE ADJUNTO DEPÓSITO MOVING TANK SUPPORT
7	GST000129	GRADUADOR ADJUSTER
8	GST004408	POSICIONADOR ADJUSTER POSITIONER
9	GST004409	ANILLO TOPE PLATO PLATE LIMITER RING
10	GST004410	TOPE PALAS BLADES LIMITER RING
11	GST004411	FONDO DEPÓSITO TANK BASE
12	GST004412	PALAS 4 ASPAS 4-PROPELLER BLADE
13	GST004413	PALA INTERMEDIA INTERMEDIATE BLADE (WITH BUSHING BLADE- 4415)
14	GST004414	PALA SUPERIOR DOBLE UPPER BLADE
15	-	NO APLICABLE NOT APPLICABLE
16	GST004416	COLUMNAS CASING COLUMNS
17	GST004417	CASQUILLO GUÍA EJE REDUCTOR GEAR SHAFT GUIDE BUSHING
18	GST004418	BULÓN PINZAS CLAMP PIN
19	GST004419	SOPORTE PIÑONES PINION SUPPORT
20	GST004420	PIÑÓN Z=19 Z=19 PINION
21	GST004421	PIÑÓN Z=38 Z=38 PINION
22	GST004422	PIÑONES CONDUCIDOS Z=38 Z=38 DRIVEN PINIONS
23	GST004469	ENVOLVENTE CASING SIDING + CASING COVER
24	GST004424	BASE ENVOLVENTE CASING BASE
25	GST004465	TAPA ENVOLVENTE CASING COVER
26	GST004426	GRUESO PIÑON REDUCTOR THICK GEAR PINION RING
27	GST004427	EJE PIÑONES CONDUCIDOS DRIVEN PINION SHAFT
28	-	NO APLICABLE NOT APPLICABLE
29	-	NO APLICABLE NOT APPLICABLE
30	GST004430	PIE MÁQUINA MACHINE LEG
31	GST004453	CHAPA REFUERZO PIE STRENGTH FOOT VENEER
32	GST000163	RAMPA RAMP
33	GS0000190	TUERCA PLATO M-16 IZQ (POLIETILENO) M-16 PLATE NUT
34	GS9001119	TUERCA PALAS M-16 (INOX) M-16 BLADE NUT (INOX)
35	GST004434	TORNILLO M-6 IZQUIERDAS BLADE LEFT M-6 BOLT
36	GST004435	LLAVE ESPECIAL SPECIAL STAINLESS WRENCH

	REF.	DESCRIPCIÓN / DESCRIPTION
37	-	NO APLICABLE NOT APPLICABLE
38	GST0004411	DEPÓSITO TANK COMPLETED
39	GST004438	TAPA DEPÓSITO TANK COVER
40	GST004439	SOPORTE VARIADOR CHANGER SUPPORT
41	GST004440	ARRASTRE PLATO PLATE FEED
42	GST004441	ARRASTRE PALAS BLADE FEED
43	GST004443	PIVOTE DEPÓSITO TANK PIVOT
44	GST004445	PROTECCIÓN PIÑONES GEAR PROTECTOR
45	GST004446	PINZAS SUJECCIÓN DEPÓSITO TANK SECURING BRACKET
46	GST004447	PIVOTE CENTRADOR DEPÓSITO TANK CENTRING PIVOT
47	GST004448	PROTECCIÓN DETECTOR MAGNÉTICO MAGNETIC DETECTOR PROTECTOR
48	GST004449	PORTA IMÁN TAPA DEPÓSITO TANK COVER MAGNET HOLDER
49	GST004450	PORTA DETECTOR MAGNÉTICO MAGNETIC DETECTOR HOLDER
50	GST000353	ARANDELA PORTA IMÁN TAPA DEPÓSITO TANK COVER MAGNET HOLDER WASHER
51	-	NO APLICABLE NOT APPLICABLE
52	-	NO APLICABLE NOT APPLICABLE
53	GS9001015	ARANDELA MUELLES SPRING WASHER
54	GS0000088	PLATO ALBÓNDIGAS 40 MEATBALL PLATE Ø 40
54	GS0000081	PLATO HAMBURGUESAS 65 HAMBURGUER PLATE Ø 65
54	GS0000084	PLATO HAMBURGUESAS 100 HAMBURGUER PLATE Ø 100
54	GS0000083	PLATO HAMBURGUESAS 115 HAMBURGUER PLATE Ø 115
54	GS0000085	PLATO HAMBURGUESAS OVALADAS OVAL HAMBURGUER PLATE 100X80
54	GS9100011	PLATO ESPECIAL SPECIAL PLATE
55	GST003802	CONTRAPLATO 4 AGUJEROS 4 HOLE BACKPLATE
55	GST0038021	CONTRAPLATO 6 AGUJEROS 6 HOLE BACKPLATE
55	GST003811	CONTRAPLATO 8 AGUJEROS 8 HOLE BACKPLATE
56	GS9001123	EXPULSOR ALBÓNDIGAS 40 Ø 40 MEATBALL EXTRACTOR
56	GS9001121	EXPULSOR HAMBURGUESAS 65 Ø 65 HAMBURGER EXTRACTOR
56	GS9001118	EXPULSOR HAMBURGUESAS 100 Ø 100 HAMBURGER EXTRACTOR
56	GS9001001	EXPULSOR HAMBURGUESAS 115 Ø 115 HAMBURGER EXTRACTOR
56	GS9001024	EXPULSOR HAMBURGUESAS OVALADAS OVAL HAMBURGUER EXTRACTOR
56	GS9001077	EXPULSOR FORMA ESPECIAL SPECIAL MOULD EXTRACTOR
57	GST000061	RODAMIENTO PIÑONES CONDUCIDOS 6203 DRIVEN PINION BEARING 6203
58	GST000062	RODAMIENTO SOPORTE EJE PLATO 6204 PLATE SHAFT SUPPORT BEARING 6204
59	GST0000330	RODAMIENTO SOPORTE EJE PLATO INF. PLATE SHAFT SUPPORT BEARING 6203
60	GST000238	RETÉN 47-30-10 47-30-10 SEAL



MH SUPER 114

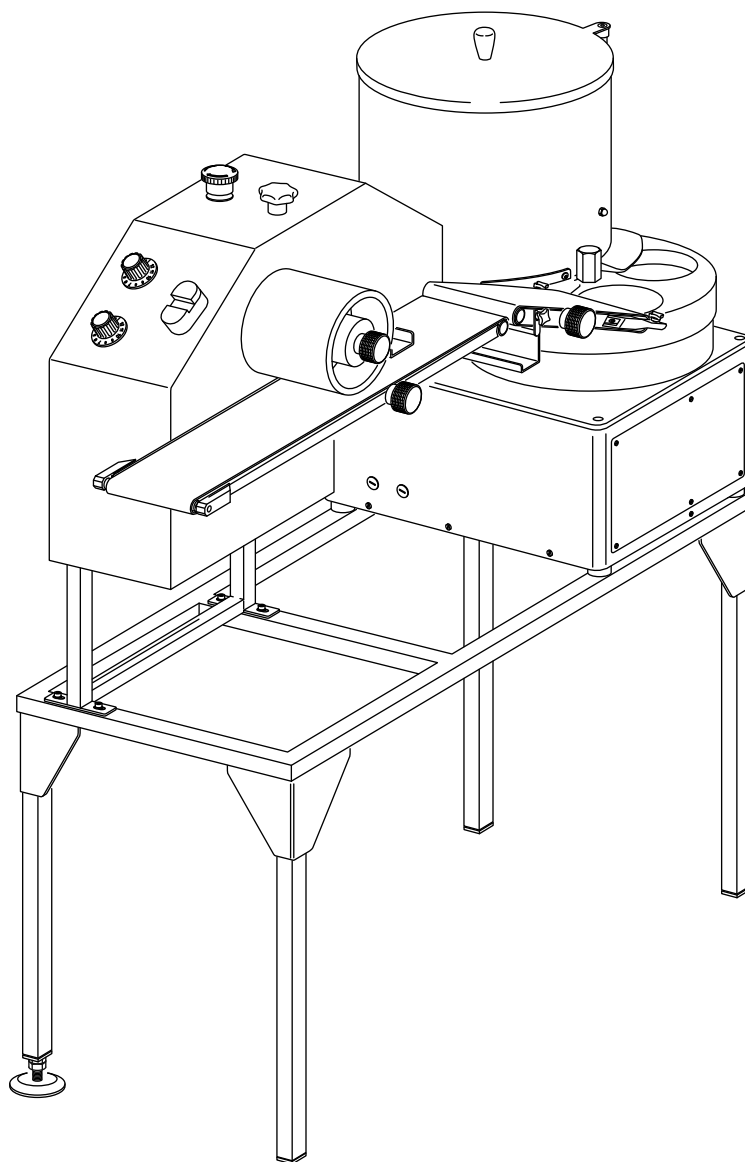
DOSIFICADORA AUTOMÁTICA DE HAMBURGUESAS
AUTOMATIC HAMBURGER DISPENSER



61	GST000005	ANILLO SEGER RODAMIENTO 47 MM BEARING SEGER RING (INTERIOR)
62	GST000341	ANILLO SEGER RODAMIENTO 42 MM BEARING SEGER RING (INTERIOR)
63	GST000003	ANILLO SEGER EXPULSORES 20 (INOX) EXTRACTOR SEGER RING (STAINLESS STEEL)
64	GST000166	MUELLES EXPULSORES (PLATO 4 UNIDADES) EXTRACTOR SPRINGS (FOR 4 PLATE UNITS)
64	GST000167	MUELLES EXPULSORES (PLATO 6/8 UNIDADES) EXTRACTOR SPRINGS (FOR 6/8 PLATE UNITS)
65	GST000016	CABLE/CONEXIÓN CON ENCHUFE CABLE / CONNECTION WITH PLUG
66	GST000314	POMO TAPA DEPÓSITO TANK COVER KNOB
67	MH100WM163	MOTOREDUCTOR GEARED MOTOR
68	GS9001045	VARIADOR FRECUENCIA ESTÁNDAR FREQUENCY CHANGER
68	GST001045	VARIADOR FRECUENCIA W FREQUENCY CHANGER W
69	GST000277	TRANSFORMADOR ESTÁNDAR TRANSFORMER
69	GST000406	TRANSFORMADOR W TRANSFORMER W
70	GS0000052	DETECTOR MAGNÉTICO M8 MAGNETIC SENSOR M8
71	GST000151	IMÁN TAPA DEPÓSITO TANK COVER MAGNET
72	GST000317	IMÁN PROTECCIÓN FIJA PISTONES FIXED GUARD MAGNET
73	GST000367	PULSADOR DOBLE PARO-MARCHA DOUBLE START-STOP BUTTON
74	GST000278	CÁMARA VERDE: MARCHA GREEN LIGHT START
75	GST000279	CÁMARA ROJA: PARO RED LIGHT-STOP
76	0200002TT	POTENCIÓMETRO POTENTIOMETER
77	GST000219	REGLETAS CONEXIÓN TIERRA CONNECTION TERMINALS
77	GST000283	REGLETAS CONEXIÓN CONNECTION END TERMINALS
78	GST000285	PROTECCIÓN PLÁSTICO PULSADOR PUSHBUTTON SILICONE COVER
79	GST000350	MINI CONTACTOR BOBINA 24 V MINI CONTACTOR 24V
80	GST000206	DETECTOR MAGNÉTICO PISTONES GUARD MAGNETIC SENSOR
81	GST004470	PASAMANO DETECTOR MAGNÉTICO MAGNETIC DETECTOR HANDRAIL
82	GST010082	MANETA GRADUADORA ADJUSTER HANDLE
83	GST004468	PLATO PROTECTOR COVER PLATE
84	GST004452	PROTECTOR LATERAL FIJO PLATO FIXED GUARD
85	GST0010085	POMO PLATO PROTECTOR FIXED GUARD KNOB
86	GST004454	PROTECCIÓN LATERAL MOVIL PLATO PISTON GUARD
87	GST00298	TOPE FINAL BORNE CARRIL DIN DIN RAIL END TERMINAL CLAMP BLOCK
88	GST000024	CONJUNTO CONNECTOR ALIMENTACIÓN POWER SUPPLY CONNECTOR GROUP
89	GS9001076	PULSADOR EMERGENCIA EMERGENCY STOP ON/OFF BUTTON
90	GST114020	CONJUNTO COMPLETO CINTA INCLINADA COMPLETE INCLINED BELT GROUP
91	GST114002	CONJUNTO SOPORTE CINTA INCLINADA INCLINED BELT SUPPORT GROUP
92	M11420-04	BANDA CINTA INCLINADA INCLINED BELT BAND
93	M11420-05	CHAPA PRINCIPAL CINTA INCLINADA INCLINED BELT MAIN PLATE
94	M11420-03	EJE TENSOR CINTA INCLINADA INCLINED BELT TENSOR SHAFT
95	GST114021	CONJUNTO TENSOR CINTA INCLINADA INCLINED BELT TENSOR GROUP
96	GS9001713	POMO TENSOR CINTA INCLINADA INCLINED BELT TENSOR KNOB

97	GST1140023	POMO HEMBRA EJES FEMALE SHAFT KNOB
98	GST1140007	RODILLO APLANADOR NYLÓN NYLON FLATTENING ROLLER
99	GST114010	CONJUNTO COMPLETO CINTA PLANA FLAT BELT COMPLETE GROUP
100	GST114001	CONJUNTO CINTA PLANA FLAT BELT GROUP
101	M11410-05	BANDA CINTA PLANA FLAT BELT BAND
102	M11410-01	CONJUNTO EJE FIJO/CONDUCIDO CINTA PLANA FLAT BELT DRIVEN/ATTACHED SHAFT GROUP
103	M11410-04	CONJUNTO EMBELLECEDORES CINTA PLANA FLAT BELT TRIMMING GROUP
104	GST114040	CONJUNTO TENSOR Y MOTOR TENSOR AND MOTOR GROUP
105	M11440-02	CHAPA PRINCIPAL SOPORTES MAIN SUPPORT PLATE
106	M11440-03	SEPARADOR 1 SPACER 1
107	M11440-04	SEPARADOR 2 SPACER 2
108	M11440-05	CHAPA SISTEMA TENSOR TENSOR SYSTEM PLATE
109	M11440-06	EJE TENSOR TENSOR SHAFT
110	M11440-07	SEPARADOR 3 SPACER 3
111	GST000168	RODAMIENTO 608 BEARING 608
112	GST114011	CONJUNTO EJE MOTRIZ CINTA INCLINADA INCLINED BELT DRIVER SHAFT GROUP
113	M11411-02	CILINDRO MOTRIZ CINTA INCLINADA INCLINED BELT DRIVER CYLINDER
114	M11411-01	DOLLA SOPORTE RETÉN CLIP SUPPORT DOLLEY
115	GST1141103	POLEA SOPORTE EJE MOTRIZ DRIVER SHAFT SUPPORT PULLEY
116	M11411-04	SOPORTE RODAMIENTOS EJE SHAFT BEARINGS SUPPORT
117	M11409-02	CASQUILLO SEPARADOR SOPORTE CILINDRO CYLINDER SUPPORT SPACER BUSHING
118	GST000169	RODAMIENTO 6002 BEARING 6002
119	GST000170	RETÉN BASLX7 NBR BASLX7 NBR CLIP
120	GST114012	CONJUNTO EJE MOTRIZ CINTA PLANA FLAT BELT DRIVER SHAFT GROUP
121	M11412-01	EJE MOTRIZ CINTA PLANA FLAT BELT DRIVER SHAFT
122	GST0114009	CONJUNTO SOPORTE EJE RODILLO ROLLER SHAFT SUPPORT GROUP
123	M11409-03	EJE SOPORTE CILINDRO CYLINDER SUPPORT SHAFT
124	M11409-01	CASQUILLO SOPORTE RODILLO DOLLA SUPPORT RODET
125	GST1140904	POLEA SOPORTE CILINDRO CYLINDER SUPPORT PULLEY
126	M11409-06	PLÁSTICO PORTARETÉN CLIP HOLDER PLASTIC
127	GST000270	DEFLECTOR ESPECIAL 95 SPECIAL DEFLECTOR 95
128	GST114007	CONJUNTO REGULACIÓN RODILLO ROLLER ADJUSTMENT GROUP
129	GST114013	CONJUNTO SISTEMA REGULACIÓN ADJUSTMENT SYSTEM GROUP
130	GST114025	MUELLE REGULACIÓN RODILLO ROLLER ADJUSTMENT SPRING
131	GST1140024	VARILLA ROSCADA REGULACIÓN THREADED ADJUSTMENT WAND
132	M11407-03	TACO ROSCADO REGULACIÓN THREADED ADJUSTMENT WEDGE
133	M11407-05	CHAPA SOPORTE TENSOR TENSOR SUPPORT PLATE
134	M11407-06	SEPARADOR TENSOR SUPERIOR UPPER TENSOR SPACER
135	GST114030	CONJUNTO CONDUCTOR RODILLO ROLLER DRIVER GROUP
136	M11430-01	CASQUETE ACOPLAMIENTO MOTRIZ DRIVER COUPLING CAP

137	M11430-03	EJE CONDUCTOR RODILLO RODET DRIVER EIX
138	M11430-02	SEPARADOR UNION MOTRIZ DRIVER JOINT SPACER
139	GST1143004	POLEA CONDUCTORA RODILLO ROLLER DRIVER PULLEY
140	GST1143005	ENGRANAJE CONDUCIDO MECANIZADO MECHANISED DRIVER GEARS
141	GST000128	RODAMIENTO 61802 2RSR 61802 2RSR ROLLER
142	GST1140002	CONJUNTO EJE MOTOR MOTOR SHAFT GROUP
143	M1140002	EJE MOTOR MOTOR SHAFT
144	GST1140009	ENGRANAJE CONDUCTOR DRIVER GEARS
145	GST1146001	EJE SOPORTE CINTA PLANA FLAT BELT SUPPORT SHAFT
146	GST1145001	EJE SOPORTE CINTA INCLINADA INCLINED BELT SUPPORT SHAFT
147	GST1145002	ARANDELA FIJACIÓN 6 MM 6 MM ATTACHMENT WASHER
148	GST1140003	ARANDELA ESTAMPIDORA 5 MM 5 MM STAMPER WASHER
149	GS9001021	POMO RODILLO M8 M8 ROLLER KNOB
150	GST000025	CORREA DENTADA 280 280 TOOTHED STRAP
151	GST000026	CORREA DENTADA 420 420 TOOTHED STRAP
152	GST000023	MOTOR CON BRIDA MOTOR WITH FLANGE
153	GST1140022	TAPA POSTERIOR ESTRUCTURA BACK STRUCTURE COVER
154	GST114017	CONJUNTO ESTRUCTURA COMPLETA COMPLETE STRUCTURE GROUP
155	M11417-00	CHAPA SOPORTE POSICIONADOR POSITIONER SUPPORT PLATE
156	GST000310	POSICIONADOR 2212.405 2212.405 POSITIONER
157	GST114019	CONJUNTO ESTRUCTURA INFERIOR LOWER STRUCTURE GROUP
158	GST004449	TAPA PROTECTOR PLASTICO PATA PLASTIC LEG PROTECTIVE COVER
159	GST004450	TAPA PROTECTOR PLASTICO PATA C/ROSCA PLASTIC LEG PROTECTIVE COVER W/THREAD
160	GST000273	PIE NIVELADOR DE GOMA RUBBER LEVELLER FOOT
161	GST004471	SOPORTE DET. MAGNÉTICO CINTA INCLINADA INCLINED BELT MAGNETIC DET. SUPPORT
162	GST000482	CONJUNTO LIMPIADOR CINTA BELT CLEANER GROUP
163	GST000481	TIRA SILICONA LIMPIADOR CINTA 124X17X3 MM 124X17X3 MM BELT CLEANER SILICONE STRIP
164	GST000483	CONJUNTO LIMPIADOR RODILLO 1 ROLLER CLEANER SET 1
165	GST000484	CONJUNTO LIMPIADOR SILICONA RODILLO 2 ROLLER SILICONE CLEANER SET 2
166	GST000479	TIRA SILICONA LIMPIADOR RODILLO 185X22X3 MM 185X22X3 MM ROLLER CLEANER SILICONE STRIP
167	GST114167	POMO SUJECIÓN LIMPIADORES CLEANER KNOB
168	GST114168	POMO HEMBRA RODILLO FEMALE ROLLER KNOB



GESAME FOOD MACHINERY, S.L.

Pol. Ind. Sot dels Pradals - C/ Solsona, 4
08500 **Vic** (Barcelona)
tel. +34 **93 885 31 11**

export@gesamemaquinaria.com
www.gesamemaquinaria.com