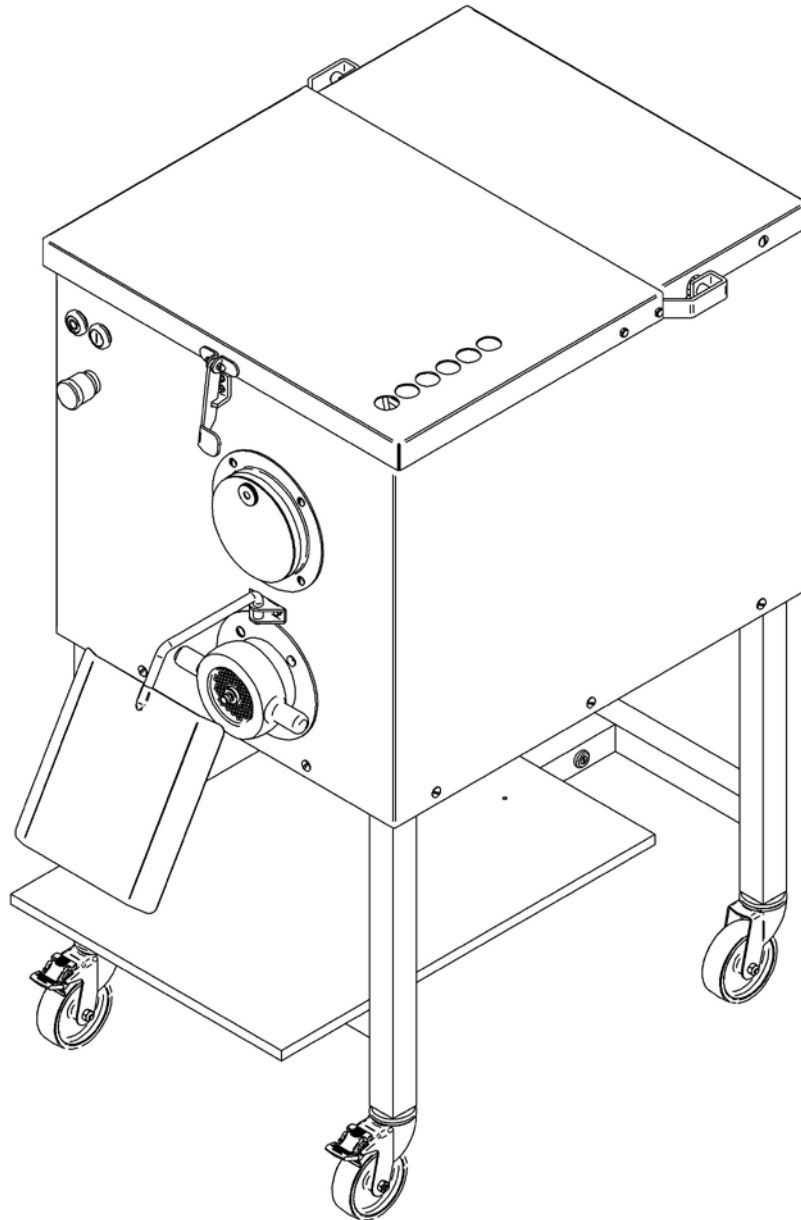


BRUKSANVISNING

KÖTTKVARN LM-22A, LM-82A



Tillverkare:
KONETEOLLISUUS OY
P.O. Box 49
01801 Klaukkala
FINLAND
tel. +358-9-8789220



HANDBOK FÖR KÖTTKVARN

Varning!

KT-köttkvarnen är utformad speciellt för malning av kött, men kan även användas till att mala flera andra varor. Dessa maskiner har kapaciteten att tillfoga användaren skada, såvida korrekta säkerhetsåtgärder inte iakttas. Det är därför viktigt att man är ytterst försiktig när man använder denna maskin.

- * **ANVÄND INTE** denna maskin utan att först ha läst och fullständigt förstått denna handbok. Ägna särskilt uppmärksamheten åt den del som handlar om säkerhet.
- * **STICK INTE IN** fingrarna i hålen på hålskivan.
- * **ANVÄND INTE** maskinen om alla skydd inte satts fast ordentligt.
- * **STÄNG AV** strömmen före ombyte eller rengöring av knivarna, före justering av någonting eller innan du lämnar maskinen utan uppsikt.
- * **RAPPORTERA** alla fel omedelbart.

INNEHÅLL

1. Inledning	3
1.1 Tekniska specifikationer	3
2. Allmän beskrivning	3
3. Uppackning	4
4. Installering	5
4.1 Placering.....	5
4.2 El-anlutning.....	5
4.2.1 Rotationsriktning	5
4.2.2 Kopplingschema.....	5
5. Förfarande	6
5.1 Säkerhet.....	6
5.1.1 Säkerhetsåtgärder	6
5.1.2 Före användning.....	6
5.1.3 Under användning.....	7
5.1.4 Efter användning.....	7
5.2 Igångsättande.....	7
5.3 Stoppande.....	7
5.4 Malande.....	7
6. Rengöring och underhåll	8
6.1 Rekommenderade rengöringsmedel.....	8
6.2 Isärtagning av knivaggregatet.....	8
6.3 Hopmontering av knivaggregatet	9
6.4 Isärtagning och hopmontering av mixern....	10
7. Underhåll.....	10
8. Tillbehör	11
8.1 Fotströmställare	11
8.2 Skyddshuv	12
9. Ljudemissionsvärden	12
10. Felsökning	13
BILAGA 1. Kopplingschema	14
BILAGA 2. Reservdelslista.....	16

1. Inledning

KT-köttkvarnarna är utformade speciellt för malning av färskt kött. Läs denna handbok med instruktioner **INNAN** du använder maskinen och se till att även alla andra användare, service-mekaniker och rengöringspersonal, också läst och grundligt förstått denna handbok samt att de också är hemmastadda med följande:

- hur man tar isär, rengör och monterar ihop maskinen igen.
- delarna i denna handbok, som handlar om säkerhet.

Alla användare måste ges korrekt utbildning i hur köttkvarnarna används på säkert sätt och de måste ha ingående kunskap om de korrekta säkerhetsprocedurerna.

1.1 Tekniska specifikationer

	LM-22A	LM-82A
Spänning	400/50/3	400/50/3
Malningsmotor	3 kW	3 kW
Djup	795 mm	830 mm
Höjd	1160 mm	1160 mm
Bredd	660 mm	660 mm
Malningskapacitet	660 kg/h	660 kg/h
Diameter: hålskiva	83 mm	82 mm
Kapacitet: köttbricka	40 l	40 l
Vikt	180 kg	182 kg

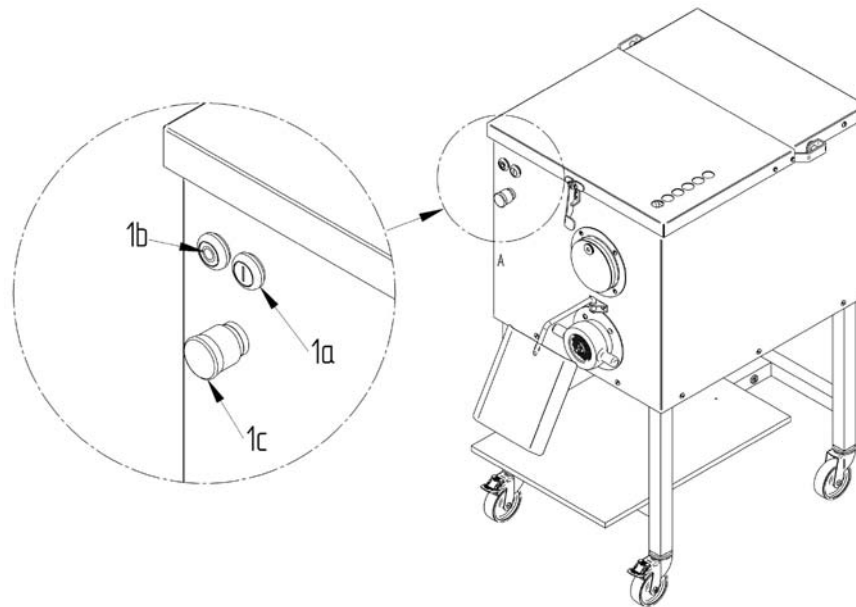
2. Allmän beskrivning

Denna handbok hänvisar till följande modeller:

LM-22A; LM82A

Köttkvarnarna är utformade att mala färskt kött snabbt, att ge fin kvalitet på den malda varan och har konstruerats i enlighet med KT:s metoder för produktutveckling. Kvarnarna fungerar tyst. De är lätta att ta isär för rengöringsändamål. Maskinen är försedd med säkerhetsbrytare, så att den inte kan sättas igång, om huven inte har stängts till ordentligt.

På modellerna LM-22A och LM-82A är start/stoppknapparna såväl som nödströmbrytaren placerade på framsidan av kvarnen (Figur 1: No. 1a, 1b, 1c). Startpådraget har även en inbyggd nollspänningsbrytare för att förhindra oavsiktlig omstart sedan strömmen till maskinen stängts av.



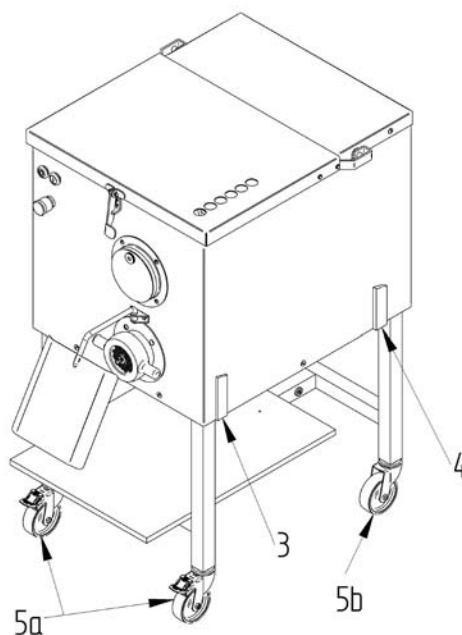
Figur 1

3. Uppackning

Köttkvarnen kan förvaras i kylrum. Alla modeller måste rengöras noga innan de används. Se kapitel 6.1 angående rekommenderade rengöringsmedel.

Köttkvarnen levereras färdigmonterad. Om kvarnen eller förpackningen skadats under transporten, kontakta då återförsäljaren eller tillverkaren.

Köttkvarnen kan lyftas från lastpallen till den nya platsen med hjälp av gaffeltruck. När kvarnen flyttas, bör man **se till att den inte lyfts för högt på grund av risken att den kan stjälpas. Man måste vara ytterst försiktig när man lyfter kvarnen.** När man använder rep för att lyfta kvarnen ska lyftpunkterna (No. 3 och No. 4), som anvisas i Figur 2, användas. Vikten på kvarnarna nämns i kapitel 1.1.



Figur 2

4. Installering

4.1 Placering

Av säkerhetsskäl för användarens räkning måste golvytan vara halkfri. Kvarnen måste placeras på gott avstånd från dörrar och korridorer. Platsen måste ha tillräckligt med ljus.

Benen på kvarnen är försedda med hjul. De båda framhjulen kan låsas fast (Figur 2, No. 5a), medan de båda bakhjulen är fastgjorda (No. 5b). Hjulen gör det lättare att flytta på maskinen.

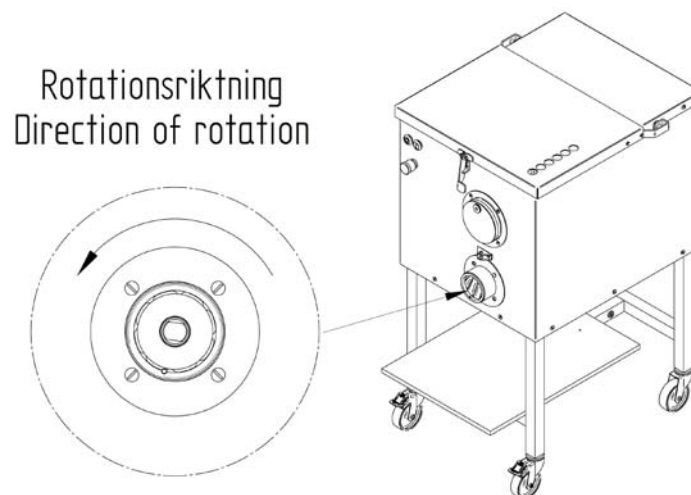
4.2 El-anlutning

Obs!

1. Se till att matarspänningen motsvarar spänningen som markerats på märketiketten.
2. Maskinen måste vara **KORREKT JORDAD**.
3. Endast en behörig elektriker får ansluta elnätet till maskinen och utföra servicearbetet.
4. Se till att eltilförseln stängs av, innan elanslutningarna görs eller underhålls- eller justeringsarbeten utförs.

4.2.1 Rotationsriktning

Kontrollera rotationsriktningen med matarverket isärtaget (se kapitel 6.2), innan maskinen tas i bruk. Efter igångsättningen ska maskinkniven rotera motsols/moturs framifrån sett (Figur 3). Om rotations-riktningen är felaktig, bör en behörig elektriker anlitas för att ändra rotationsriktningen.



Figur 3

4.2.2 Kopplingsschema

Kopplingsschemat för denna köttkvarn står att finna i bilagorna till denna handbok.

5. Förfarande

5.1 Säkerhet

5.1.1 Säkerhetsåtgärder

Vikten av följande säkerhetsprocedurer i arbetet med industriella köttkvarnar kan inte betonas starkt nog. Köttkvarnarna har kapaciteten att tillfoga användarna fysiska skador. Men med sunt förnuft och genom att vara försiktig och samtidigt vidta alla säkerhetsåtgärder när man arbetar med köttkvarnarna, kommer operatören att få ut bästa möjliga prestation av denna mångsidiga maskin och minimera risken för olyckor.

Din personliga säkerhet är viktigare än att maskinen fungerar snabbt.

Endast behöriga personer, som erhållit rätt utbildning i manövreringen av industriella köttkvarnar, rekommenderas att tillåtas arbeta med dem. De måste också känna till riskfaktorerna och säkerhetsåtgärderna.

OBS!

Alla säkerhetsinstruktioner i denna handbok är praxis som tillverkaren rekommenderar. Lokala säkerhetsföreskrifter och -åtgärder måste alltid iakttas.

Kontrollera dagligen att luckans förreglingsanordning fungerar korrekt.

Använd inte denna maskin till något annat än de ändamål som nämns i denna handbok. Diametern på hålen i den sista skivan närmast utsläppet ska vara mindre än 8 mm. Det är förbjudet att använda hålskivor med större hål, såvida inte den valfria skyddshuven används (se kapitel 8.2). Den sista skivan närmast utsläppet får inte slipas tunnare än en grovlek på 5 mm.

5.1.2 Före användning

Före igångsättandet av köttkvarnen måste operatören:

1. **TA ISÄR** knivarna och transportskruven (Instruktioner för rengöring: kapitel 6)
2. **KOLLA** att köttbrickan är tom.
3. **KOLLA** rotationsriktningen på transportkruven (motsols/moturs).
4. **KOLLA** att kniven och hålskivan, som ska monteras på maskinen, används parvis.
5. **MONTERA** in transportskruven, kniven och hålskivan i matarverket.
6. **KOLLA** att kniven och hålskivan är rätt monterade i matarverket.
7. **KOLLA** att kanten på hålskivan fortfarande är 2-4 mm utanför kvarnhuset (LM-22A) eller kanten på avståndsringen fortfarande är 2-4 mm utanför kvarnhuset (LM-82A).
8. **KOLLA** att knivarna i aggregatet alltid monteras i samma ordning (LM-82A).
9. **KOLLA** att insticksmuttern inte är för hårt åtdragen, så att knivaggregatet får en längre livstid.
10. **SE TILL** att hjulen är fastlåsta.
11. **SE TILL** att diametern på hålen på sista skivan närmast utsläppet är mindre än 8 mm (såvida inte den valfria skyddshuven används).
12. **SE TILL** att den sista hålskivan är grövre än 5 mm.

5.1.3 Under användning

Fyll inte på köttbrickan (-mixern) för mycket. Maskinhuven kan skadas. Håll ett öga på varans kvalitet. Om varan inte flyter ut ordentligt eller om den har en grötliknande konsistens, bör kniven och hålskivan kontrolleras. Slitna komponenter ska bytas ut. Se kapitel 6.2 och 6.3, Isärtagning och hopmontering av knivaggregatet.

5.1.4 Efter användning

1. **STOPPA** maskinen genom att trycka på den svarta stoppknappen (Figur 1, No. 1b).
2. **SLÅ AV** strömtillförseln.

5.2 Igångsättande

Förutsatt att alla villkor i kapitel 5.1.2 uppfyllts, kan kvarnen startas genom att man trycker på den vita startknappen (Figur 1, No. 1a). I modellerna LM-22A och LM-82A startar både malandet och blandandet samtidigt när man trycker på startknappen.

5.3 Stoppande

Malarmotorn kan stoppas genom att man trycker på den svarta stoppknappen (Figur 1, No. 1b) eller **I NÖDFALL genom att man trycker på NÖDSTOPPKNAPPEN** (Figur 1, No. 1c). Maskinen är försedd med en nollspänningsbrytare, så att den inte sätter igång oavsiktligt när strömmen återställs efter ett strömavbrott eller maskinen varit fränkopplad.

5.4 Malande

- Fyll inte på köttbrickan (-mixern) för mycket, annars slår köttet i huven när mixern är i gång.
- **Stick inte in fingrarna vid köttbrickan (mixern).**
- Låt den malda varan falla fritt ned på brickan.
- **Försök inte att sticka in fingrarna i hålen på hålskivan.**
- **Mal inte fryst kött.**
- **Släpp inte ned främmande föremål i kvarnhuset.**
- **Kolla att köttet som ska malas inte innehåller ben eller några främmande föremål.**
- Man kan iakttä köttnivån på köttbrickan (i mixern) och blandningsproceduren genom hålen i huven.

6. Rengöring och underhåll

Rengör kvarnen noggrant efter användning. Börja med att ta ur stickkontakten från vägguttaget. Ta bort köttbrickan genom att lyfta den uppåt. Ta bort hålskivan, kniven och transportskruven från matarverket (se kapitel 6.2. Isärtagning av knivaggregatet). Ta bort mixern (se kapitel 6.4. Isärtagning av mixern).

Delarna som tagits bort från kvarnen ska tvättas med varmt vatten, ett lämpligt rengöringsmedel och en ren borste, som medföljer maskinen. Delarna ska också desinfekteras.

Köttbrickan och matarverket tvättas genom att man ställer en hink eller liknande nedanför matarverket och håller på vatten i köttbrickan, samtidigt som man borstar med den borste som medföljer kvarnen. Matarverket torkas efter tvätten och bestryks med en lämplig näringsolja. Utsidan på kvarnen ska putsas med ett lämpligt rengöringsmedel och sedan torkas. **ANVÄND INTE TRYCKVATTEN.**

6.1 Rekommenderade rengöringsmedel

Följande tvättmedel kan t ex användas för att tvätta maskinen:

Kärcher RM 81.

Desinfektionsmedel som rekommenderas:

Kärcher RM 32, RM 35.

Oavsett vilket tvättmedel eller vilken metod som används, se till att tillverkarens anvisningar efterföljs. Följ rekommenderade koncentrationer och blötläggningstider för att undvika att köttkvarnen skadas. Om tvättmedel, sköljvatten eller desinfektionsmedel blir kvar i kvarnen, måste det torkas bort på lämpligt sätt.

6.2 Isärtagning av knivaggregatet

LM-22A:

1. Ta bort insticksmuttern (Figur 4, No. 6) med hjälp av nyckeln till insticksmuttern (No. 7) och vrid den motsols/moturs.
2. Dra ut transportskruven (No. 9), kniven (No. 10) och hålskivan (No. 11) ur matarverket med hjälp av transportskruvsnyckeln. Sätt in nyckeln i skåran på pinnbulten (No. 12) och dra ut knivaggregatet ur matarverket.
3. Ta ut hålskivan och kniven ur pinnbulten.

LM-82A:

1. Ta bort insticksmuttern (Figur 4, No. 6) med hjälp av nyckeln till insticksmuttern (No. 7) och vrid den motsols/moturs.
2. Ta bort avståndsringen (No. 20).
3. Dra ut transportskruven (No. 9), hålskivan och knivarna (No. 14 - 18) ur matarverket med hjälp av transportskruvsnyckeln. Sätt in nyckeln i skåran på pinnbulten (No. 19) och dra ut knivaggregatet ur matarverket.
4. Ta ut hålskivan och kniven ur pinnbulten.

6.3 Hopmontering av knivaggregatet

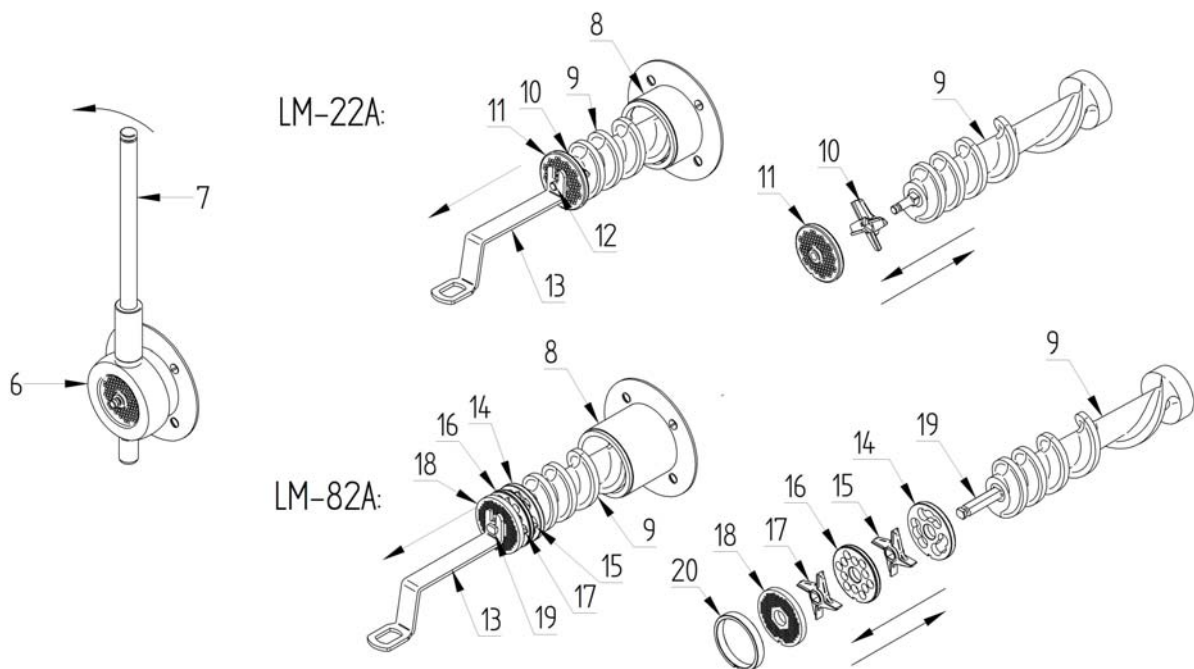
Byt ut kniven (-arna) och hålskivan (-orna) vid behov. Slitna knivar och hålskivor kan skickas till tillverkaren för slipning.

LM-22A:

1. Passa in transportskruven (No. 9) i matarverket (No. 8).
2. Passa in kniven (No. 10) på pinnbulten (No. 12).
3. Passa in hålskivan (No. 11) på pinnbulten.
4. Passa in insticksmuttern (No. 6) där den ska sitta (medsols/medurs). Dra inte åt insticksmuttern för hårt.

LM-82A:

1. Passa in transportskruven (No. 9) i matarverket (No. 8).
2. Passa in den första hålskivan ("förskivaren", No. 14) på pinnbulten (No. 19).
3. Passa in kniven (No. 15), andra hålskivan (No. 16), kniven (No. 17) och tredje hålskivan (No. 18) på pinnbulten.
4. Passa in avståndsringen (No. 20).
5. Passa in insticksmuttern (No. 6) där den ska sitta (medsols/medurs). Dra inte åt insticksmuttern för hårt.

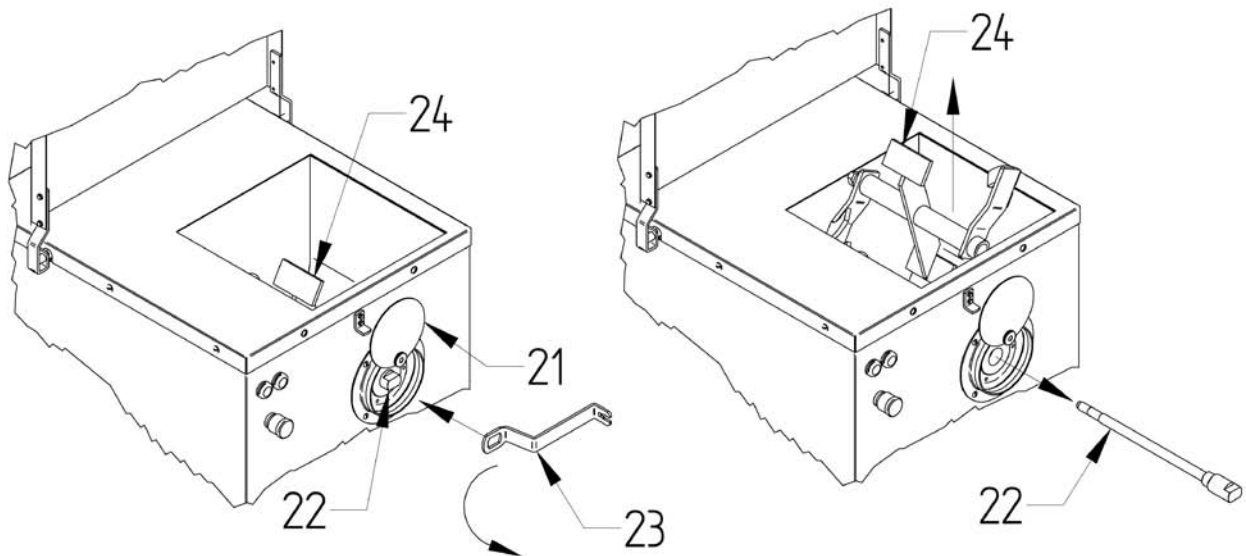


Figur 4

	LM-22A	LM-82A
Vikt: insticksmutter	1,7 kg	1,7 kg
Vikt: transportskruv och knivaggregat	1,6 kg	2,0 kg

6.4 Isärtagning och hopmontering av mixern

Öppna skyddsluckan (Figur 5, No. 21). Lossa på klämskruven (No. 22) på mixern med hjälp av nyckeln (No. 23), som medföljer kvarnen. Skruva upp klämskruven (No. 22) och ta bort den från insidan på mixern (No. 24). Lyft ur mixern från brickan. Hopmonteringen görs i omvänd ordning.



Figur 5

7. Underhåll

Förutom den dagliga rengöringen kräver köttkvarnen inte mycket underhåll.

Tillverkaren rekommenderar följande förfaranden:

- Remmarna till kvarnen bör dras åt igen efter de första 20 timmarnas arbete.
- Därefter ska åtdragning ske allt efter behov.
- Växeloljan i kvarnen bör bytas ut efter 6 000 timmars arbete (växellådsolja SAE 90).
- Dessa förfaranden ska endast utföras av person med behörighet i uppgiften i fråga.

Slitna komponenter måste bytas ut efter behov (pinnbult, knivar, hålskivor, skyddsgummin på tryckknappar). Slitna knivar och hålskivor kan exempelvis skickas till tillverkaren för att slipas.

Den sista skivan närmast utsläppet får inte slipas ned till mindre än en grovlek på 5 mm. Om så behövs, måste hålskivan bytas ut.

8. Tillbehör

8.1 Fotströmställare

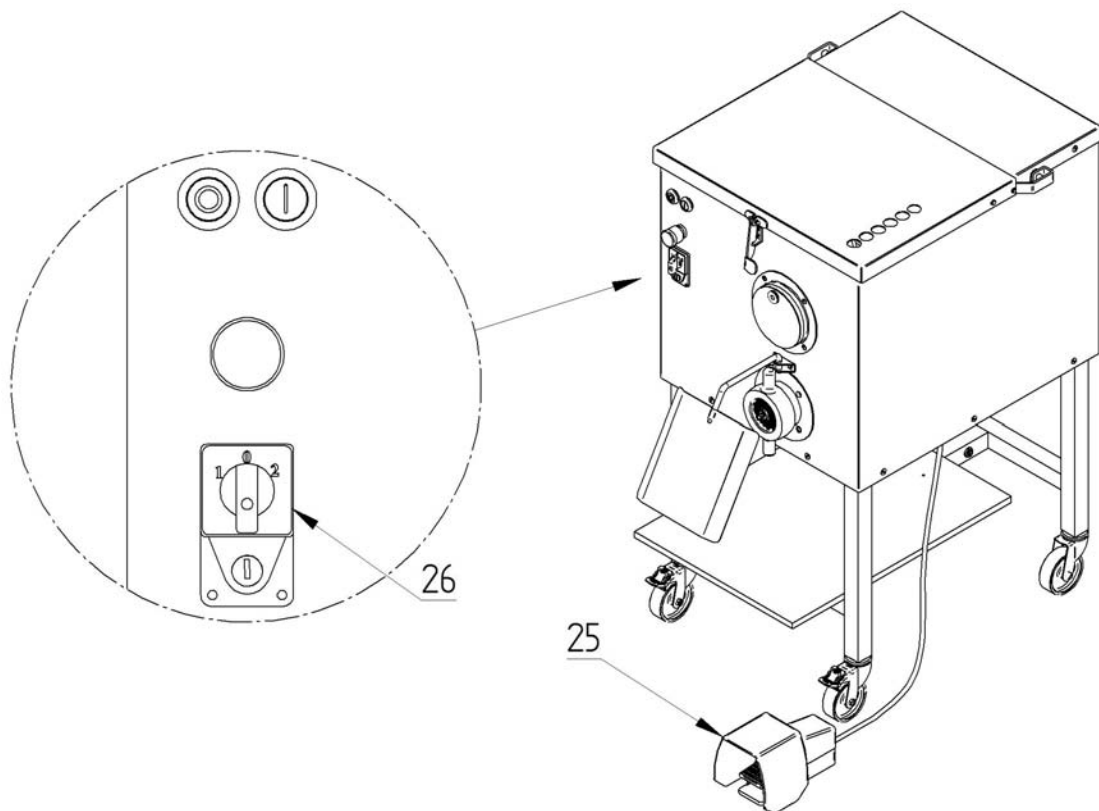
Man kan köra köttkvarnarna med hjälp av en fotströmställare (Figur 6, No. 25), som finns att få som tillbehör. I det här fallet är köttkvarnen även försedd med en nyckelströmställare (No. 26).

Nyckelströmställarlägen:

- 1: Handdrift
- 0: Kvarnen sätter inte igång
- 2: Fotströmställare

När man vill köra kvarnen med hjälp av en fotströmställare, vrider man nyckelströmställaren till läge 2. Därefter kan kvarnen startas med en fotströmställare. När man släpper upp fotströmställaren, stannar kvarnen.

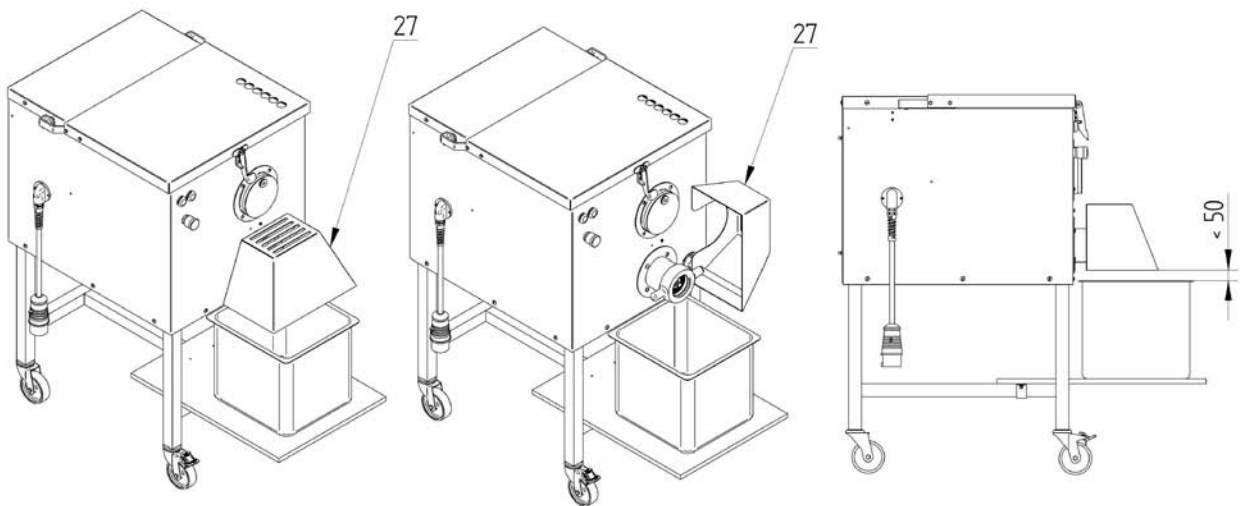
NÄR MAN SLUTAR ARBETET, SKA MAN ALLTID VRIDA NYCKELTRÖMSTÄLLAREN TILL "0" – LÄGET. På så sätt kan man förhindra att kvarnen sätter igång av en slump. När nyckelströmställaren befinner sig i "0"-läget och är låst (nyckeln tas ur), kan kvarnen inte sättas igång.



Figur 6

8.2 Skyddshuv

Skyddshuven (Figur 7, No. 27), som är försedd med en säkerhetsbrytare, finns också tillgänglig som tillbehör. Säkerhetsbrytaren förhindrar att kvarnen sätts igång när skyddshuven är öppen. Om man har för avsikt att använda skivor med hål, som mäter >8 mm i diameter, ska en skyddshuv användas. I det fallet ska avståndet mellan transportvagnen eller behållaren och skyddshuven vara <50 mm när maskinen går på maximal fart.



Figur 7

9. Ljudemissionsvärden

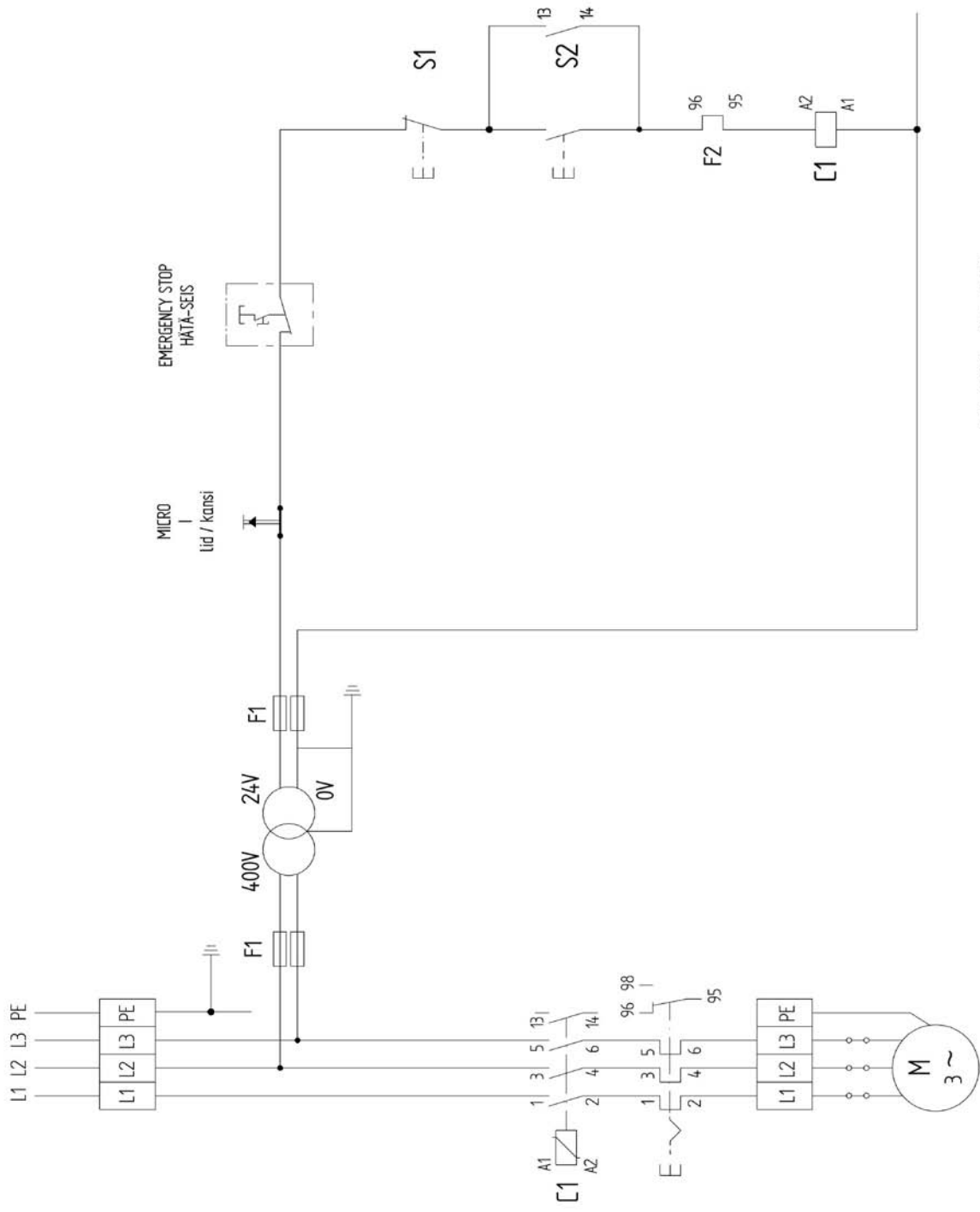
Uppgift om ljudemissionsvärden för kvarnarna LM-22A och LM-82A visas i tabellen nedan. Mätningen har gjorts på ett avstånd av 0,5 m bakom avlastningen i axeln på avlastningsöppningen vid en höjd av 1,60 m ovanför marken.

LM-22A	66 dB(A)
LM-82A	69 dB(A)

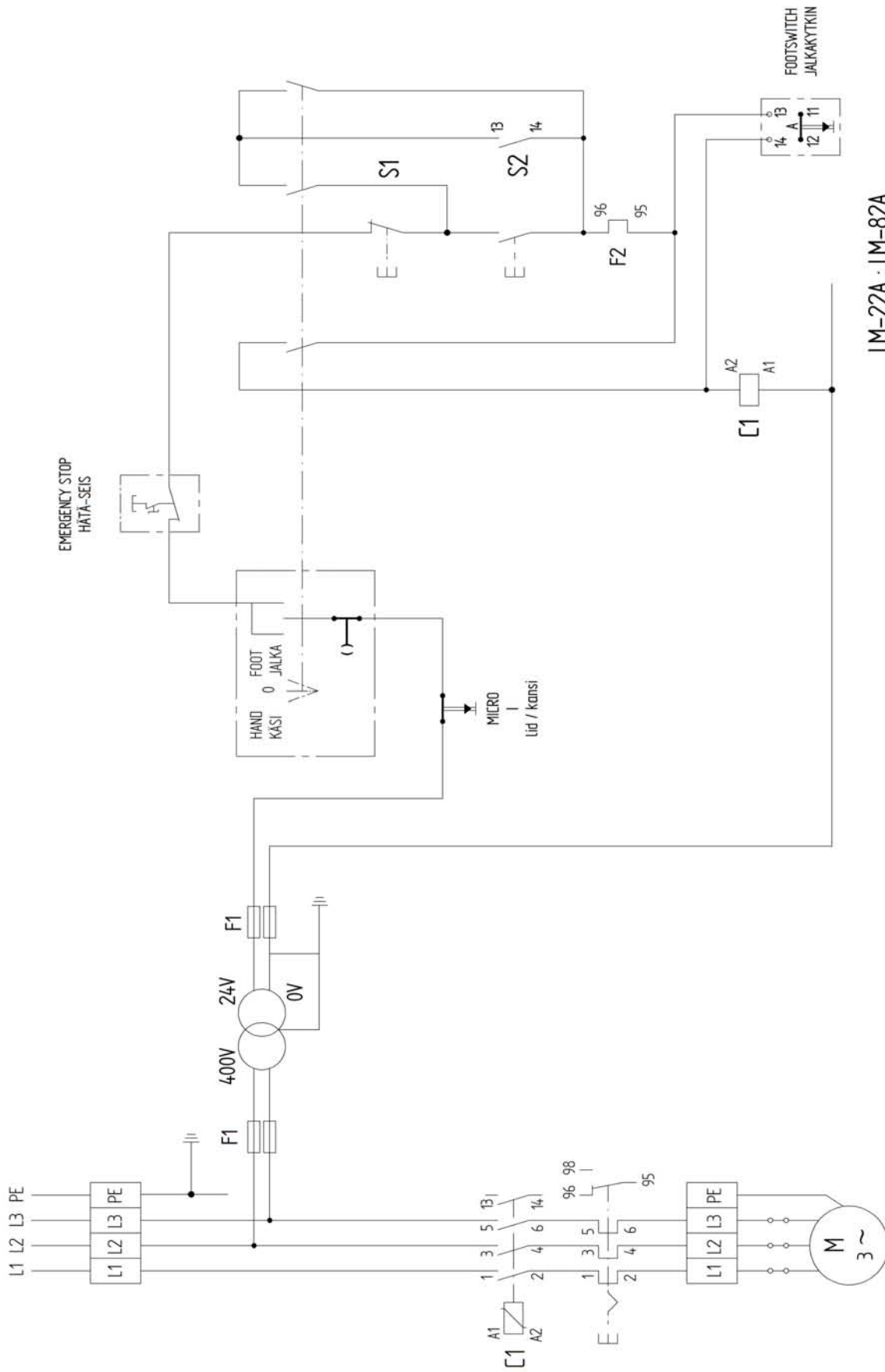
10. Felsökning

FEL	ORSAK	REPARATION
Dålig kvalitet på malning	<ul style="list-style-type: none"> • Slitet knivkoppel (LM-22A) • Slitet knivaggregat (LM-82A) 	Slipa kniven(-arna) och hålskivan (-orna).
	Hålskivan går in för djupt i kvarnhuset.	LM-22A: Ändra läget på transportskruven. Sätt in en mellanläggsskiva bakom transportskruven.
	Insticksmuttern går inte att skruva in helt.	Rengör gängen
	Gängen på insticksmuttern är skadad.	Byt ut insticksmuttern.
	Transportskruven roterar inte.	Remmen måste dras åt eller bytas ut.
Maskinen vill inte starta.	<ul style="list-style-type: none"> • Elsladden är inte inkopplad. • Sladden är avskuren. • Kontaktorn är trasig. • Säkerhetsbrytaren är trasig. 	Kontakta en behörig elektriker eller tillverkaren.
Maskinen är för tung att flytta.	Hjulen är fastlåsta. Hjulen går inte runt.	Ta bort hjullåsningen. Byt ut hjulen.

BILAGA 1. Kopplingschema



LM-22A ; LM-82A
24V circuit diagram / kytkentäkaavio

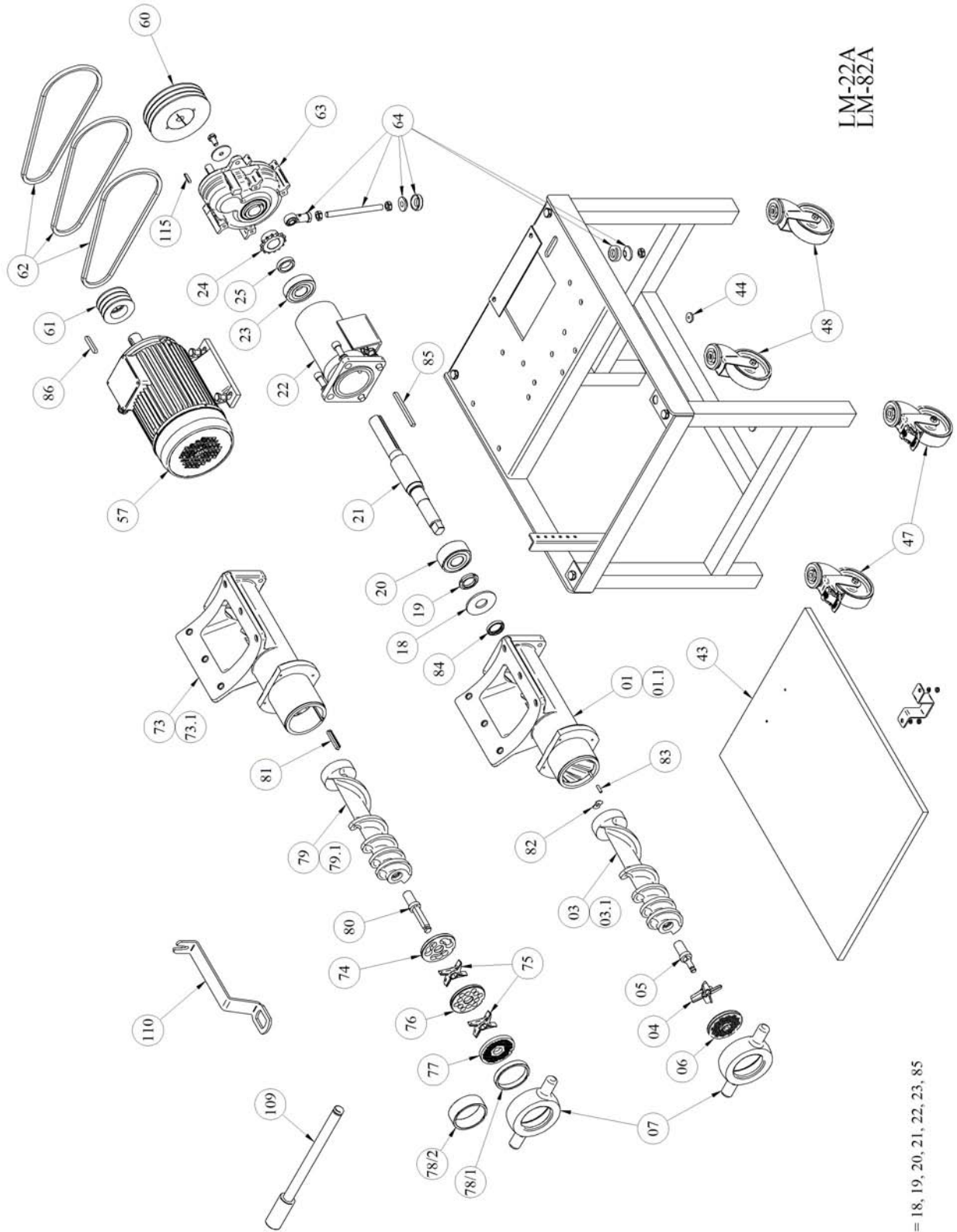


LM-22A ; LM-82A
 24V circuit diagram with foot switch /
 kytkentäkaavio jalkakäytimellä

BILAGA 2. Reservdelslista

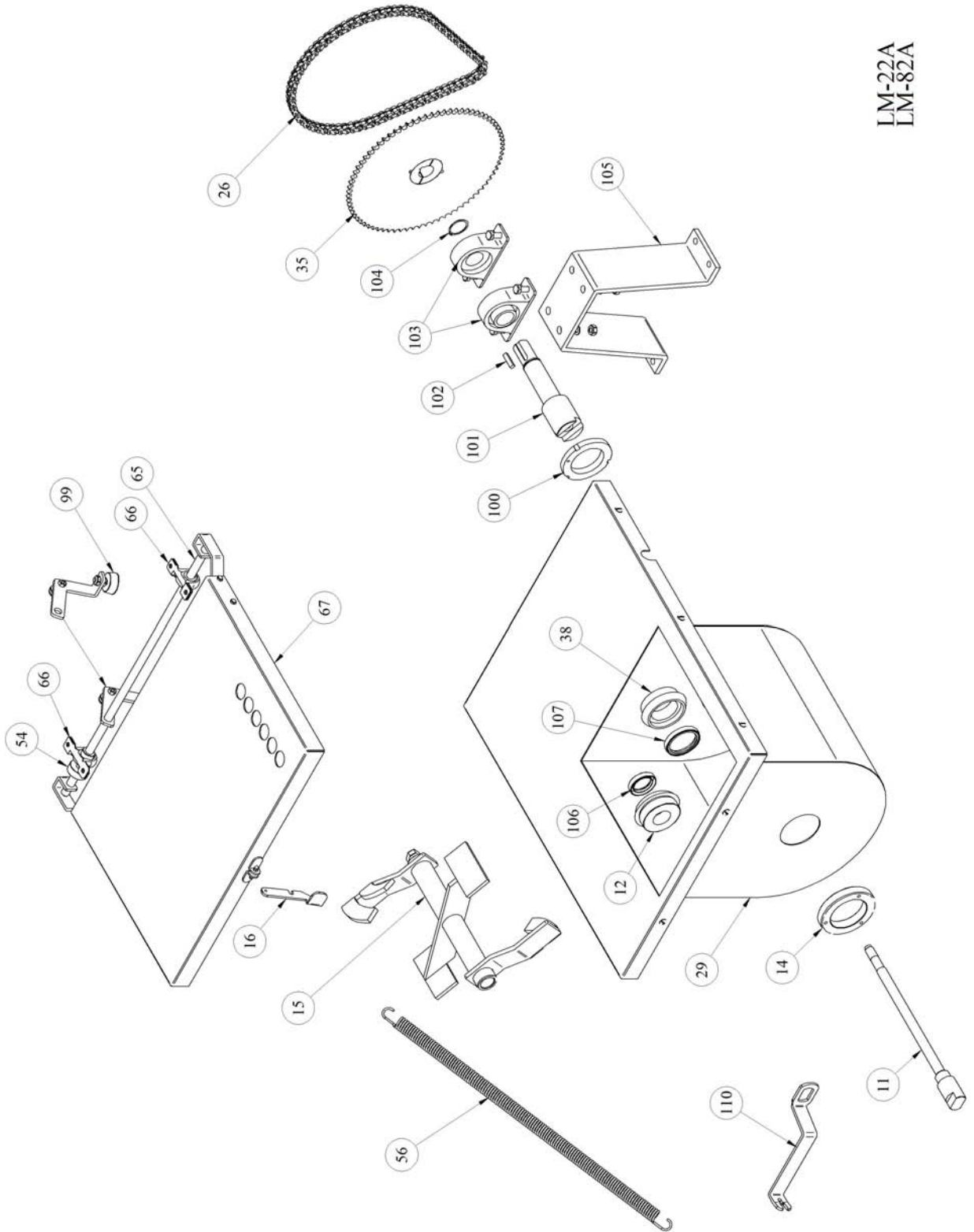
No.	BESKRIVNING	ANMÄRKNING	MODELL	ANTAL
001	KVARNHUS	GJUTJÄRN	LM-22A	1
001.1	KVARNHUS	ROSTFRI	LM-22A	1
002	FRÄMRE SKIVA		LM-22A; LM-82A	1
003	TRANSPORTSKRUV (INKL. DEL 5)	ALUMINIUM	LM-22A	1
003.1	TRANSPORTSKRUV (INKL. DEL 5)	ROSTFRI	LM-22A	1
004	KNIV		LM-22A	1
005	PINNBULT		LM-22A	1
006	HÅLSKIVA		LM-22A	1
007	INSTICKSMUTTER		LM-22A; LM-82A	1
008	STÄNKSKYDD		LM-22A; LM-82A	1
009	STÄNKSKYDDSFÄSTE		LM-22A; LM-82A	1
010	LOCK TILL MIXERAXEL		LM-22A; LM-82A	1
011	KLÄMSKRUV TILL MIXER		LM-22A; LM-82A	1
012	NYLONLAGER		LM-22A; LM-82A	1
014	LÅSMUTTER		LM-22A; LM-82A	1
015	MIXER		LM-22A; LM-82A	1
016	LOCKBULT		LM-22A; LM-82A	1
018	SKYDDSSKIVA		LM-22A; LM-82A	1
019	LÅSMUTTER	KM 6	LM-22A; LM-82A	1
020	BÄRLAGER	3306	LM-22A; LM-82A	1
021	DRIVAXEL		LM-22A; LM-82A	1
022	LAGERBOCK		LM-22A; LM-82A	1
023	BÄRLAGER	6306 2RS	LM-22A; LM-82A	1
024	KEDJEHJUL	Z 14	LM-22A; LM-82A	1
025	SPRUNDHYLSA		LM-22A; LM-82A	1
026	KEDJA	08B-1	LM-22A; LM-82A	1
027	BAKDEL		LM-22A; LM-82A	1
029	KÖTTBRICKA		LM-22A; LM-82A	1
035	KEDJEHJUL	Z 76	LM-22A; LM-82A	1
038	NYLONLAGER		LM-22A; LM-82A	1
039	SÄKERHETSBRYTARE		LM-22A; LM-82A	1
043	BORD		LM-22A; LM-82A	1
044	GUMMISTOPP		LM-22A; LM-82A	2
047	HJUL MED BROMS		LM-22A; LM-82A	2
048	HJUL		LM-22A; LM-82A	2
	PÅDRIVARE TILL			
054	SÄKERHETSBRYTARE		LM-22A; LM-82A	1
056	FJÄDER		LM-22A; LM-82A	1
057	MOTOR	3 kW	LM-22A; LM-82A	1
060	TRISSA		LM-22A; LM-82A	1
061	TRISSA		LM-22A; LM-82A	1
062	REM	XPZ 850	LM-22A; LM-82A	3
063	VÄXELLÅDA		LM-22A; LM-82A	1
064	SPÄNNMUTTER		LM-22A; LM-82A	1
065	TIPPAXEL		LM-22A; LM-82A	1
066	BÄRLAGER		LM-22A; LM-82A	2
067	LOCK		LM-22A; LM-82A	1
073	KVARNHUS	GJUTJÄRN	LM-82A	1
073.1	KVARNHUS	ROSTFRI	LM-82A	1
074	FÖRSKIVARE		LM-82A	1

No.	BESKRIVNING	ANMÄRKNING	MODELL	ANTAL
075	KNIV		LM-82A	2
076	HÅLSKIVA		LM-82A	1
077	HÅLSKIVA		LM-82A	1
078/1	AVSTÅNDSRING	12 mm	LM-82A	1
078/2	AVSTÅNDSRING	28 mm	LM-82A	1
079	TRANSPORTSKRUV (INKL. DEL 80)	ALUMINIUM	LM-82A	1
079.1	TRANSPORTSKRUV (INKL. DEL 80)	STAINLESS	LM-82A	1
080	PINNBULT		LM-82A	1
081	SPRINT		LM-82A	1
082	MELLANLÄGG TILL TRANSPORTSKRUV		LM-22A	1
083	SPRINT		LM-22A	1
084	PACKNING	AS 28 x 40 x 7	LM-22A; LM-82A	1
085	SPRINT TILL DRIVAXEL		LM-22A; LM-82A	1
086	SPRINT		LM-22A; LM-82A	1
087	LOCKBULT		LM-22A; LM-82A	1
088	NÖDSTOPPKNAPP		LM-22A; LM-82A	1
089	SKYDDSGUMMI		LM-22A; LM-82A	2
090	STARTKNAPP		LM-22A; LM-82A	1
091	STOPPKNAPP		LM-22A; LM-82A	1
092	PACKBOX		LM-22A; LM-82A	1
093	KABEL		LM-22A; LM-82A	1
094	STICKKONTAKT		LM-22A; LM-82A	1
095	ANSLUTNINGSDOSA		LM-22A; LM-82A	1
096	SKENA		LM-22A; LM-82A	1
097	KONTAKTOR	DILM 9-10 24V	LM-22A; LM-82A	1
098	VÄRMEÖVERBELASTNINGSRELÄ	ZB 12-10	LM-22A; LM-82A	1
099	GUMMI		LM-22A; LM-82A	1
100	LÅSMUTTER	KM 15	LM-22A; LM-82A	1
101	DRIVAXEL TILL MIXER		LM-22A; LM-82A	1
102	SPRINT		LM-22A; LM-82A	1
103	LAGERENHET/LAGERHUS		LM-22A; LM-82A	2
104	FJÄDERRING		LM-22A; LM-82A	1
105	STATIV TILL LAGERENHET/HUS		LM-22A; LM-82A	1
106	PACKNING	AS 35 x 52 x 10	LM-22A; LM-82A	1
107	PACKNING	A 53 x 68 x 10	LM-22A; LM-82A	1
109	NYCKEL TILL INSTICKSMUTTER		LM-22A; LM-82A	1
110	NYCKEL TILL TRANSPORTSKRUV / MIXERAXEL		LM-22A; LM-82A	1
111	NYCKELBRYTARE TILL FOTSTRÖMSTÄLLARE		LM-22A; LM-82A	1
112	FOTSTRÖMSTÄLLARE		LM-22A; LM-82A	1
112.1	KABEL TILL FOTSTRÖMSTÄLLARE		LM-22A; LM-82A	1
113	MIKROBRYTARE TILL FOTSTRÖMSTÄLLARE	SU1	LM-22A; LM-82A	1
114	TRANSFORMATOR		LM-22A; LM-82A	1
115	SPRINT		LM-22A; LM-82A	1
116	FODRAL		LM-22A; LM-82A	1

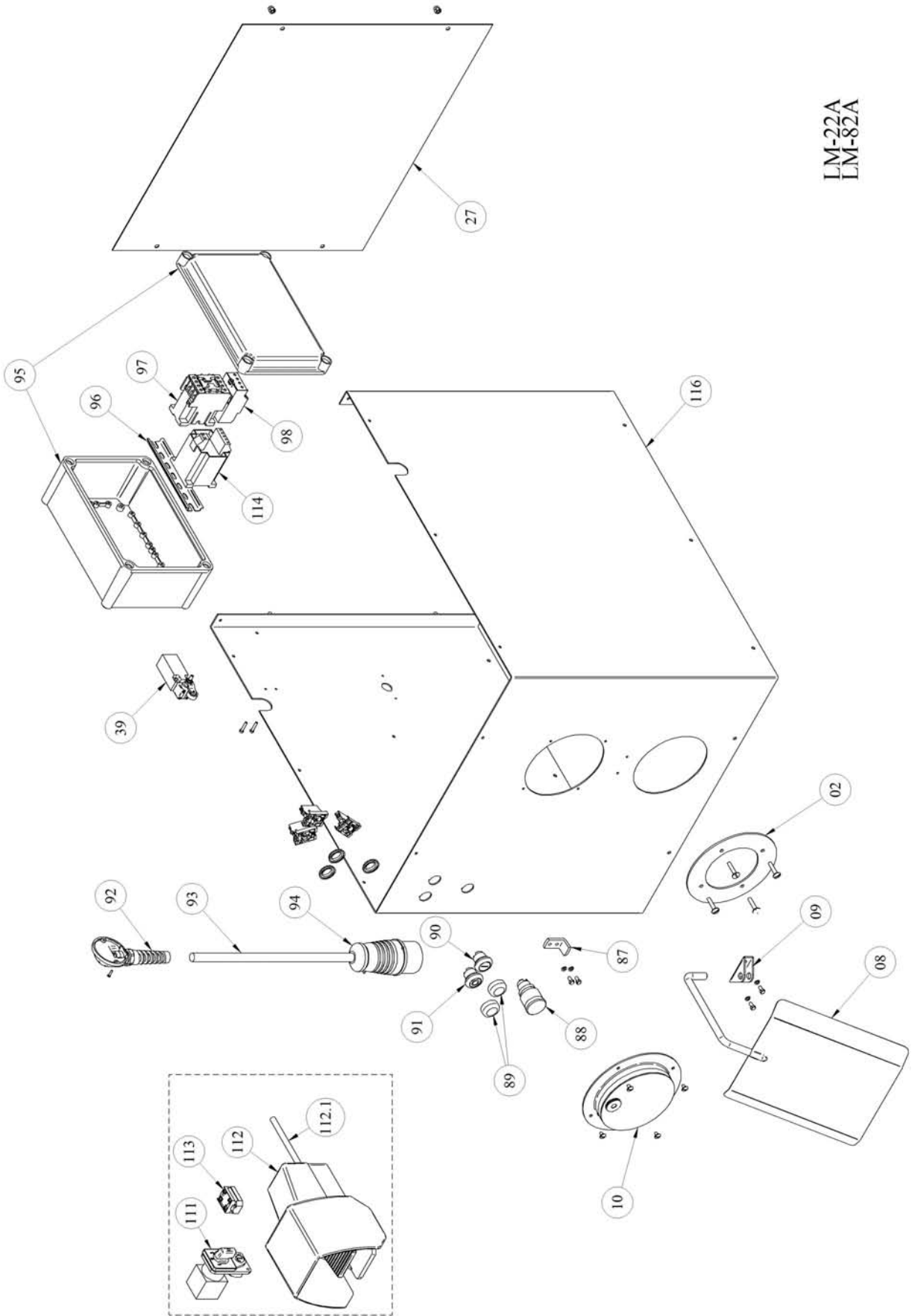


LM-22A
LM-82A

150 = 18, 19, 20, 21, 22, 23, 85



LM-22A
LM-82A



LM-22A
LM-82A