

TENDER STAR

By

Paulus Stuart

9 Rue Ropsy-Chaudron – 1070 Bruxelles - Belgique

Tél. : +32 (0) 2-521-46-12

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

Email : info@paulusstuart.be

MODE D'EMPLOI

Tender Star

Attendrisseur à viande électrique type TSE.

Numéro de la machine :

Voltage :

Date de construction :

INDEX

I. INTRODUCTION	P.3
1) <u>Introduction générale</u>	P.3
2) <u>Vue de la machine</u>	P.4
a) L'attendrisseur	P.4
b) Le bloc lames	P.5
c) Données techniques	P.5
II. MISE EN ROUTE	P.6
1) <u>Conseils de sécurité</u>	P.6
a) Dangers pouvant provenir de la machine	P.6
b) Dangers pouvant provenir en cas de mauvaise utilisation	P.7
2) <u>Branchement et mise sous secteur</u>	P.8
a) Installation	P.8
b) Mise en fonctionnement	P.8
c) Sécurités et protections	P.8
III. PROCEDER A L'ATTENDRISSAGE	P.9
IV. ENTRETIEN	P.10
1) <u>Démontage</u>	P.10
a) Le bloc lames	P.10
b) La planche	P.12
2) <u>Montage</u>	P.12
a) Le bloc lames	P.12
b) La planche	P.16
3) <u>Affûtage des lames</u>	P.16
V. CONSEILS D'ATTENDRISSAGE	P.16
VI. DEFAILLANCES TECHNIQUES	P.17
VII. SCHEMA ELECTRIQUE	P.18

I. INTRODUCTION

I.1 Introduction générale.

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

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

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

Cette machine a été conçue pour respecter la directive **89/392/CEE** et particulièrement les normes **EN-292-1, EN-292-2, EN 60204, NBN EN 418**, pour **EN 1672-1** et pour **EN 1672-2**.

A l'attention de tous les :

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

Veillez lire ce manuel avant :

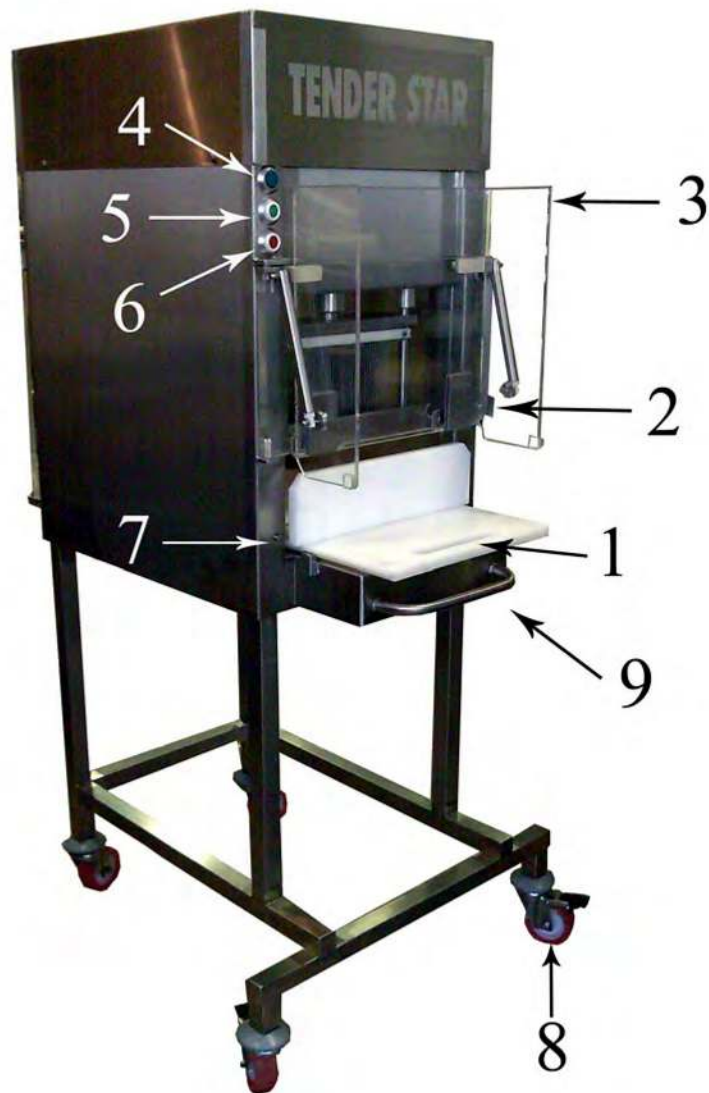
- L'installation
- L'utilisation
- Le nettoyage
- Le réglage
- La réparation
- Le transport de l'attendrisseur électrique Tender Star.

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

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

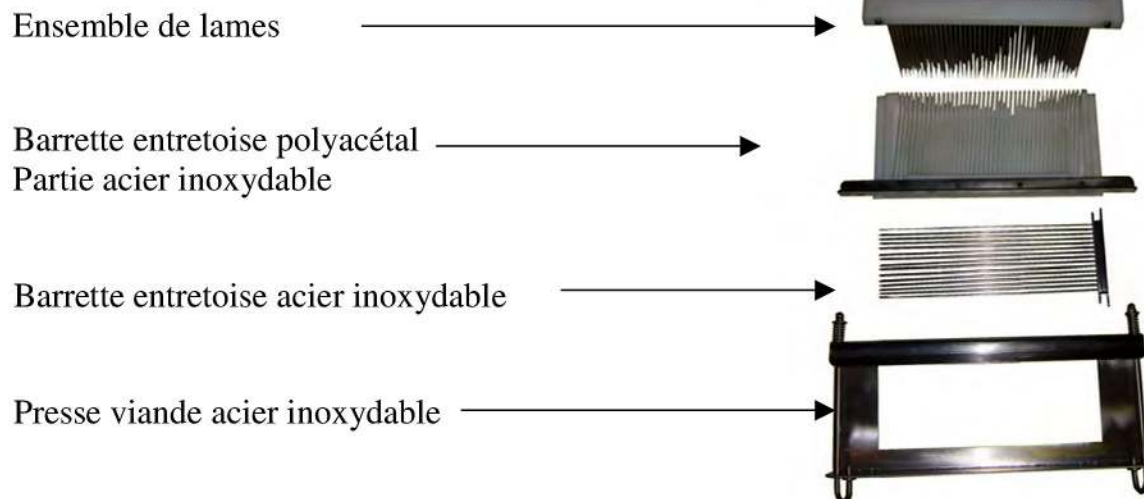
I.2. Vue de la machine

I.2.a. L'attendrisseur



1. Poignée de la planche
2. Verrou de fermeture de la porte avec languette -ressort
3. Couvercle plexiglas de protection et de commande
4. Lampe témoin verte
5. Interrupteur « marche »
6. Interrupteur « arrêt »
7. Contacts de commande bi manuelle
8. Roulettes à frein
9. Poignée de déplacement

I.2b. Le bloc lames :



I.2.c Données techniques :

Hauteur totale :	180cm
Profondeur machine :	120cm
Largeur machine :	60cm
Largeur pied :	85cm
Poids :	180kg
Moteur :	220V-380V-50HZ 1400tr/min. 6,4Amp-0,9 kW
Réducteur :	Type cycloïdal
Transmission :	Par courroies et chaînes
Vitesse du bloc lames :	70 coups par minute.

Planche de sécurité unidirectionnelle en polyéthylène

Dimensions :

Longueur	90cm
Largeur	42cm
Hauteur	26cm

Surface sur laquelle la viande peut être attendrie : 50 x 40 cm
Epaisseur maximum des pièces de viande à attendrir : 14cm

Entièrement construit en matière inoxydable.

II. MISE EN ROUTE

II.1 Conseils de sécurité.

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

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

La sécurité engage la responsabilité de tous.

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

II.1a Dangers pouvant provenir de la machine.



Cette machine est **uniquement destinée** à attendrir les viandes **fraîches, décongelées** et **désossées**.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

II.1b Dangers possibles en cas de mauvaise utilisation :

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

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

Ne tentez pas de mettre le « Tender Star » sur **un autre pied** que celui avec lequel nous vous avons livré la machine. Effectivement, c'est un pied conçu sur mesure, spécialement étudié pour notre attendrisseur TSE.

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

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

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

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

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



Ce symbole indique un danger de coupure ou de mutilation.



II.2. Branchement et mise sous secteur

II.2a. Installation

Placez votre attendrisseur dans un endroit calme et sûr. Portez l'équipement adéquat. Avant de brancher votre attendrisseur « Tender Star » sur secteur, et assurez-vous que vous disposez d'électricité **Triphasée avec terre et neutre**. Le voltage (220V ou 380V) aura été adapté selon vos directives.

Assurez-vous que le voltage de la prise sur laquelle sera branchée la machine corresponde bien au voltage de la machine. Placez la fiche correctement.

II.2b. Mise en fonctionnement

Assurez-vous également que la porte arrière transparente (le loquet rond doit être complètement abaissé) et la porte avant (encochez la vis dans le trou du loquet) soient bien fermées.

La planche doit impérativement être introduite dans les glissières et poussée jusqu'au bout. Si elle a été placée correctement, vous pourrez la faire glisser d'avant en arrière sans qu'elle ne puisse tomber, ni devant ni derrière.

La mise sous tension du Tender Star doit se faire en deux étapes : vous devrez tourner le bouton « marche-arrêt » se trouvant sur le côté droit de l'attendrisseur jusqu'à ce que vous sentiez de la résistance. Maintenez l'interrupteur dans cette position pendant 2 secondes, puis continuez le mouvement jusqu'au bout sans forcer. Si la machine est branchée correctement, le témoin vert sur le devant de la machine restera allumé, et vous pourrez alors commencer à attendrir.

II.2c. Sécurités et Protections

Dès que vous ouvrirez une des portes ou que vous retirerez la planche, l'attendrisseur s'arrêtera (il ne sera donc plus sous tension) et ceci sera visible car le témoin vert sera éteint.

Vous ne pourrez plus faire fonctionner votre attendrisseur, sauf si vous recommencez les étapes citées ci-dessus (càd., refermer les portes, replacer la planche et réarmer l'interrupteur « marche-arrêt »).

Lorsque vous tentez de mettre le « TSE » sous tension et que le témoin vert ne s'allume pas, vérifiez d'abord que tous les éléments soient mis en place correctement (portes fermées, planche en position de travail). Dans le cas contraire, il pourrait s'agir d'un problème technique concernant les switchs de sécurité. Ne tentez, en aucun cas de le réparer vous même. Il vaut mieux faire appel à un technicien agréé.

Le « Tender Star » peut fonctionner dans une ambiance réfrigérée sans dangers, sans aucuns problèmes. Veillez cependant à **ne pas placer** le Tender Star dans un endroit où la température est négative, et ni devant une bouche d'air froid. En effet, le système de contrôle électronique ne fonctionne que dans une ambiance dont la température se situe entre 0°C et 40°C. Nous vous conseillons de travailler dans un environnement d'environ 12°C.

III. PROCEDER A L'ATTENDRISSAGE

Lorsque toutes les portes sont fermées, que la planche est mise et que le témoin vert est allumé, le Tender Star est prêt à attendrir.

Il vous faudra suivre les étapes suivantes :

Préparez les morceaux de viande à attendrir et les avoir à portée de main.

Soulevez le capot de la porte avant.

Tirez la planche vers vous.

Déposez vos morceaux de viande entre les deux lignes noires de la planche. Vous pourrez y déposer autant de viande que vous voulez, du moment que cela se situe entre les deux lignes noires et que vous ne dépassiez pas la largeur du bloc lames.

Refermez le capot sans brutalité et empoignez la planche d'une des deux mains.

Placez l'autre main sur le capot, mais sans exercer de pression

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

Appuyer sur le capot vers le bas. Vous remarquerez que cette pression provoquera un petit déplacement du capot vers le bas, et actionnera le moteur ainsi que la descente des lames prévu pour l'attendrissage de la viande.

De par leur longueur, les lames pénètrent dans les morceaux très épais sans aucuns problèmes (max.140mm). Il ne vous sera donc pas nécessaire de retourner le morceau de viande pour en attendrir l'autre côté.

Une fois l'attendrissage terminé, soulevez le capot. (N'ouvrez pas la porte, car il vous faudrait rebrancher l'attendrisseur avant de pouvoir continuer le travail).

Tirez la planche au maximum vers vous.

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

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

IV. ENTRETIEN

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

Vous pouvez placer le **bloc lames**, les **deux barrettes entretoises**, la **planche** et le **presse viande** dans le lave-vaisselle. Vous pouvez également stériliser tous ces éléments par tout autre moyen chimique ou thermique (voir documentation à la fin de ces instructions).

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

Ne dirigez en aucun cas le jet directement sur l'interrupteur principal.

Utilisez **exclusivement** des produits d'entretien **alimentaire**, de façon à éviter les rayures, ou l'endommagement de la surface extérieure de votre TSE.

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

IV.I. Démontage



OPERATION DANGEREUSE.



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

IV.1a. Le bloc lames

Ouvrez la porte de devant, en tirant sur la pièce en acier inoxydable et en libérant ainsi la vis.

Tirez sur les deux verrous du presse-viande avec les pouces. Otez le presse-viande de l'ensemble et déposez-le.



Remontez les deux barrettes entretoises assemblées jusqu'en haut du bloc lames.



Avec vos deux mains, prenez le bloc lames par le haut *avec* les barrettes entretoises. Tirez l'ensemble vers vous en le couissant sur les deux sabots. Déposez l'ensemble du bloc lames en un endroit sûr.



Faites descendre les deux barrettes entretoises et désassemblez -les en retirant la barrette en inox.

Vous pouvez maintenant nettoyer et stériliser toutes les parties du bloc lames.



Si vous cassez ou pliez une lame, vous pourrez la retirer vous même afin de la remplacer.

Déposez l'ensemble des lames (lames vers le bas). A l'aide d'un tournevis, dégagez la lame du bloc en polyacétal.

Si la lame est trop pliée, coupez -là à l'aide d'une pince coupante.

Si nécessaire, dégagez d'abord les lames se trouvant autour.

IV.1b La planche



Tirez la planche vers vous jusqu'à ce que celle-ci vienne **contre la butée** (l'arrêt).
Faites ensuite passer la planche **au dessus** de la butée (l'arrêt) tout en la **soulevant**.

IV.2 Montage



OPERATION DANGEREUSE

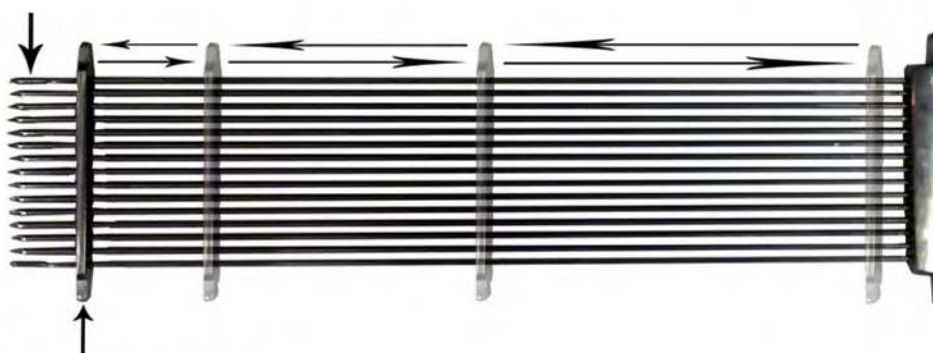


Cette opération doit être effectuée **UNIQUEMENT** par du personnel qualifié
ayant pris connaissance des instructions de ce mode d'emploi.

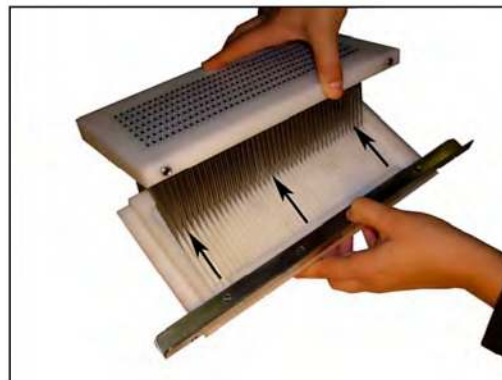
IV.2a Le bloc lames

Placez-vous devant votre Tender Star. Ayez tous les éléments du bloc lames **DESASSEMBLES** à portée de main. Poussez la pièce coulissante de guidage tout à fait contre les pointes des barrettes entretoises. La pièce coulissante de guidage permettra de guider les barrettes entretoises en inox dans les barrettes entretoises en polyacétal.

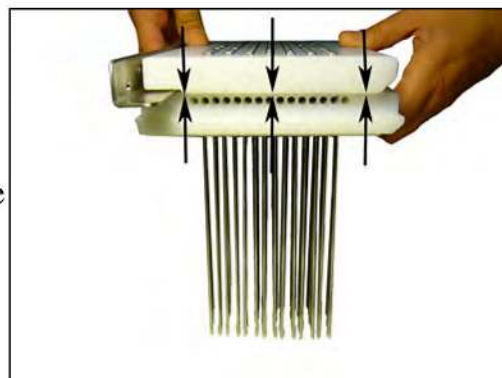
BARRETTE ENTRETOISE EN INOX :



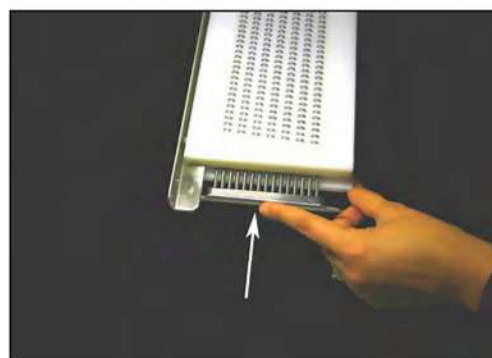
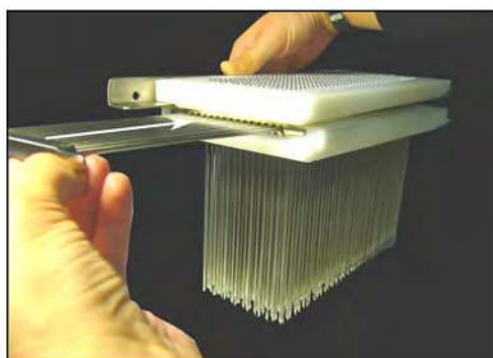
Glissez ensuite les barrettes entretoises en polyacétal entre les lames. Le petit élément en acier inoxydable doit se trouver vers le haut.



Remontez les barrettes entretoises au maximum
Et tenez les fermement contre le haut du bloc lames.
Assurez vous aussi que l'élément en acier inoxydable se trouve contre l'élément en polyacétal.



Une fois que ces deux éléments sont bien assemblés, glissez les barrettes entretoises en acier inoxydable dans tous les trous des barrettes entretoises en polyacétal. Poussez-les bien jusqu'au bout.

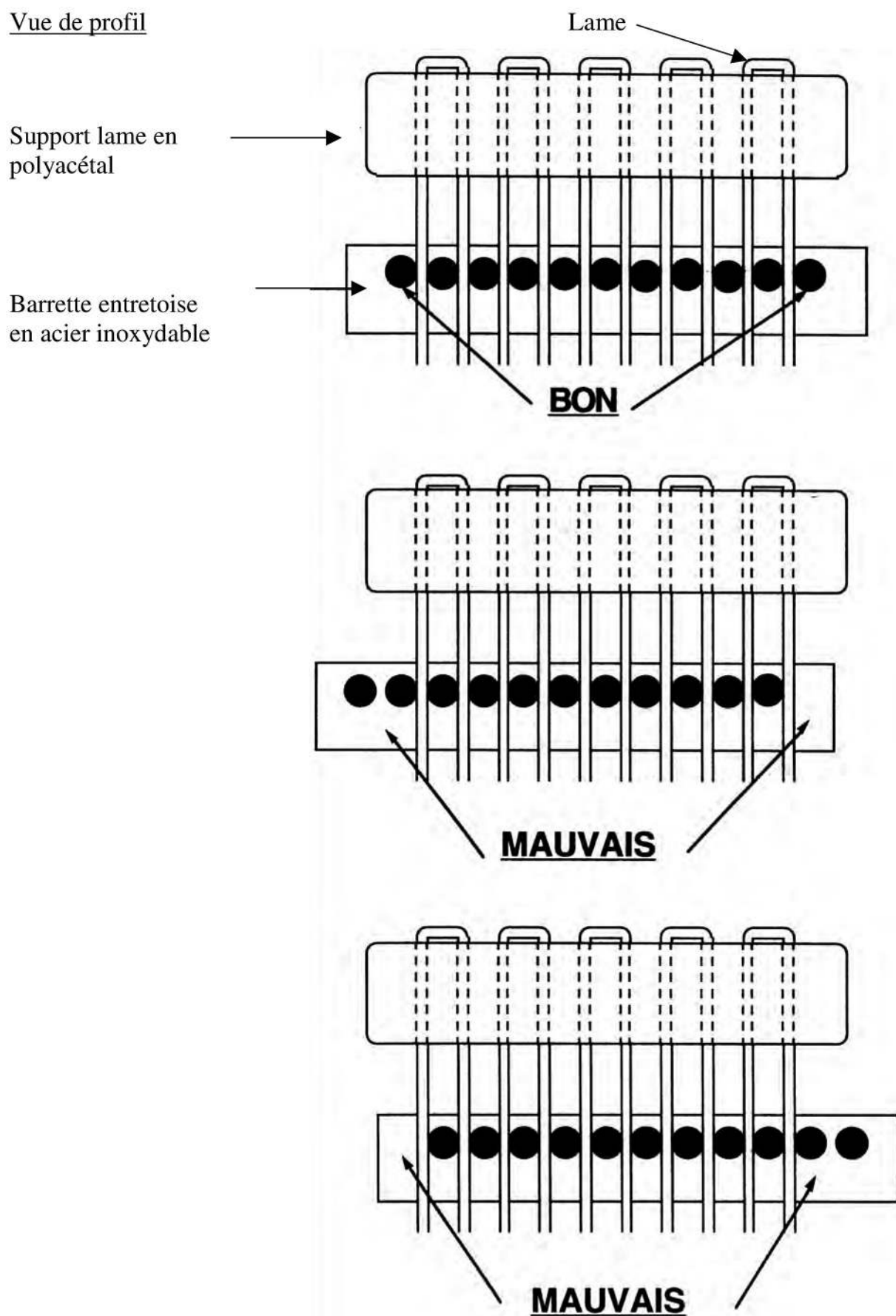


Attention !

Il est extrêmement important que les barrettes entretoises soient assemblées correctement. C'est à dire qu'il doit y avoir une barrette entretoise en inox de chaque côté des lames. Vous pourrez vérifier l'assemblage en l'observant de profil et en le comparant avec les dessins de la page suivante.

Si votre assemblage n'est pas exact, il faut tout démonter et recommencer, en veillant cette fois à bien assembler et surtout **ajuster** les barrettes entretoises en polyacétal et le bloc lames.

Vue de profil



Prenez l'ensemble des deux mains en glissant vos pouces entre les barrettes entretoises et le haut du bloc lames en polyacétal.



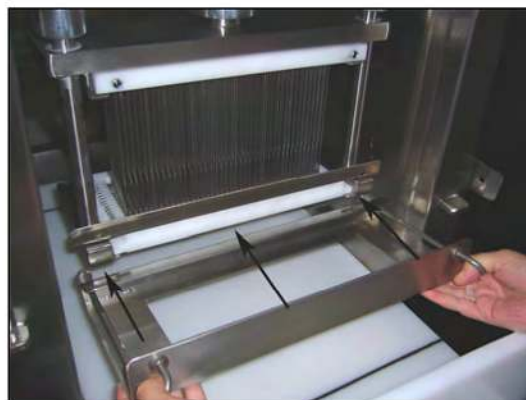
Glissez le haut de cet ensemble jusqu'au bout dans les glissières.



Tout en maintenant les barrettes entretoises, laissez-les descendre vers les sabots.



Prenez le presse-viande en glissant vos pouces dans les deux verrous. Encochez l'arrière du presse viande dans l'arrière des sabots du bloc lames. Remontez l'avant du presse viande et relâchez les deux verrous. Assurez-vous qu'ils se sont encochés dans les trous prévus à cet effet dans les barrettes entretoises.



IV.2b La planche

Glissez la planche sur la tablette en veillant à ce que la poignée se trouve vers le haut. Si elle ne se trouve pas dans cette position, l'attendrisseur ne fonctionnera pas lorsque vous tenterez de le mettre sous tension.

Introduisez le bout de la planche entre les glissières et glissez-là jusqu'au bout. Ne vous souciez pas du loquet : il se fermera tout seul !

IV.3 Affûtage des lames

Lorsque les lames devront être aiguisées, vous devrez les retourner à la société « Paulus Stuart ».

Les lames doivent être affûtées environ tous les six mois, selon la fréquence d'utilisation de l'attendrisseur, la dureté de la viande. Cela dépend également de la qualité de l'entretien et du maniement de l'attendrisseur. Lorsque vous constaterez que le biseau tranchant présente un plat, il faudra alors envisager l'aiguisage des lames.

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

V. CONSEILS D'ATTENDRISSAGE

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

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

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

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

VI. DEFAILLANCES TECHNIQUES

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

Assurez-vous aussi que la planche soit mise correctement, et que la porte avant et ainsi que la porte arrière soit fermée.

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

N'utilisez que des pièces de rechange d'origine « Tender Star ». Nous déclinons toute responsabilité en cas d'accident dû à une pièce n'étant pas d'origine « Tender Star ».

Problème :

L'interrupteur ne s'enclenche plus.

Solution :

Vous aurez probablement placé l'attendrisseur dans un endroit dont la température est négative ou devant une bouche d'air froid. Cela peut faire en sorte que votre système de contrôle ne fonctionne plus car il est opérationnel entre 0°C et 40°C.

Déplacez alors l'appareil dans un endroit plus chaud. Dès que le système de contrôle se sera réchauffé, il vous sera possible d'enclencher l'interrupteur. Tâchez à l'avenir de placer le Tender Star dans une ambiance dont la température est positive. Nous vous conseillons de travailler à +12°C.

Problème :

La lampe témoin verte indique que la machine est prête à fonctionner, le couvercle est également actionné pour provoquer la mise en route de la machine, mais elle ne démarre pas.

Solution :

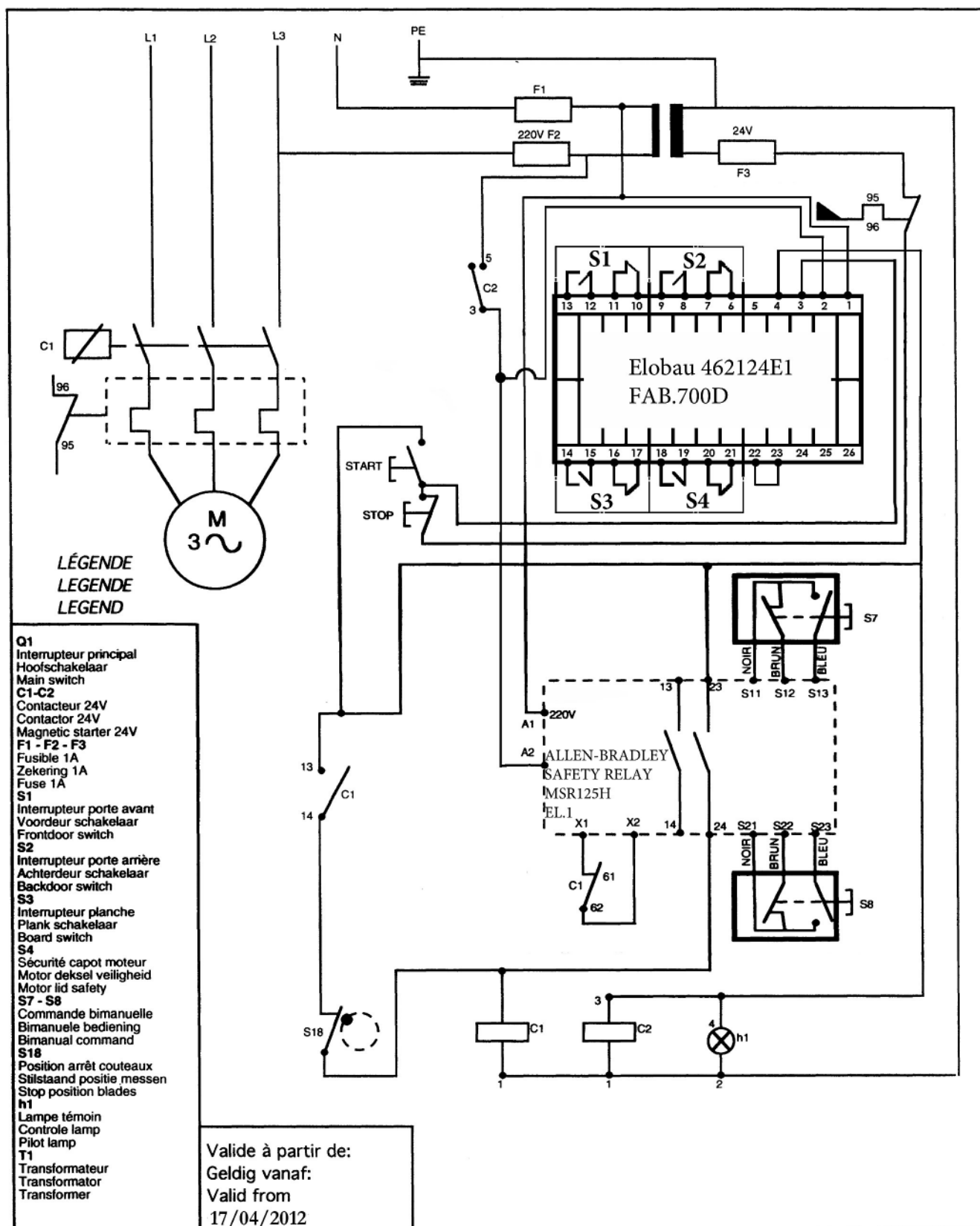
Veillez à contrôler que les 2 interrupteurs de commande bi manuelle fonctionnent bien en même temps. Un décalage trop long entre l'enclenchement de chaque interrupteur empêche la mise en route de la machine.

Appuyez alors assez rapidement sur le capot (mais pas trop fort !). Contrôlez le bon fonctionnement des deux interrupteurs en appuyant dessus et en écoutant le cliquetis.

Paulus Stuart – 9 Rue Ropsy-Chaudron 1070 Bruxelles – Belgium

Tél. : +32 (0) 2-521-46-12 Fax : +32 (0) 2-523-46-25

Email : info@paulusstuart.be



PAULUS STUART
Rue Ropsy-Chaudron 9
1070 Brussels
Belgium
Tel:++32(0)2/521 46 12
Fax:++32(0)2/523 46 25

TENDER STAR SEMI-AUTOMATIQUE

Schéma électrique du Tender Star semi-automatique S4
Electrisch schema van de half-automatische Tender Star S4
Electric diagram of the half-automatic Tender Star S4

Avec sécurité capot moteur
Met motor deksel veiligheid
With motor lid safety

Model TSE

Ref.002

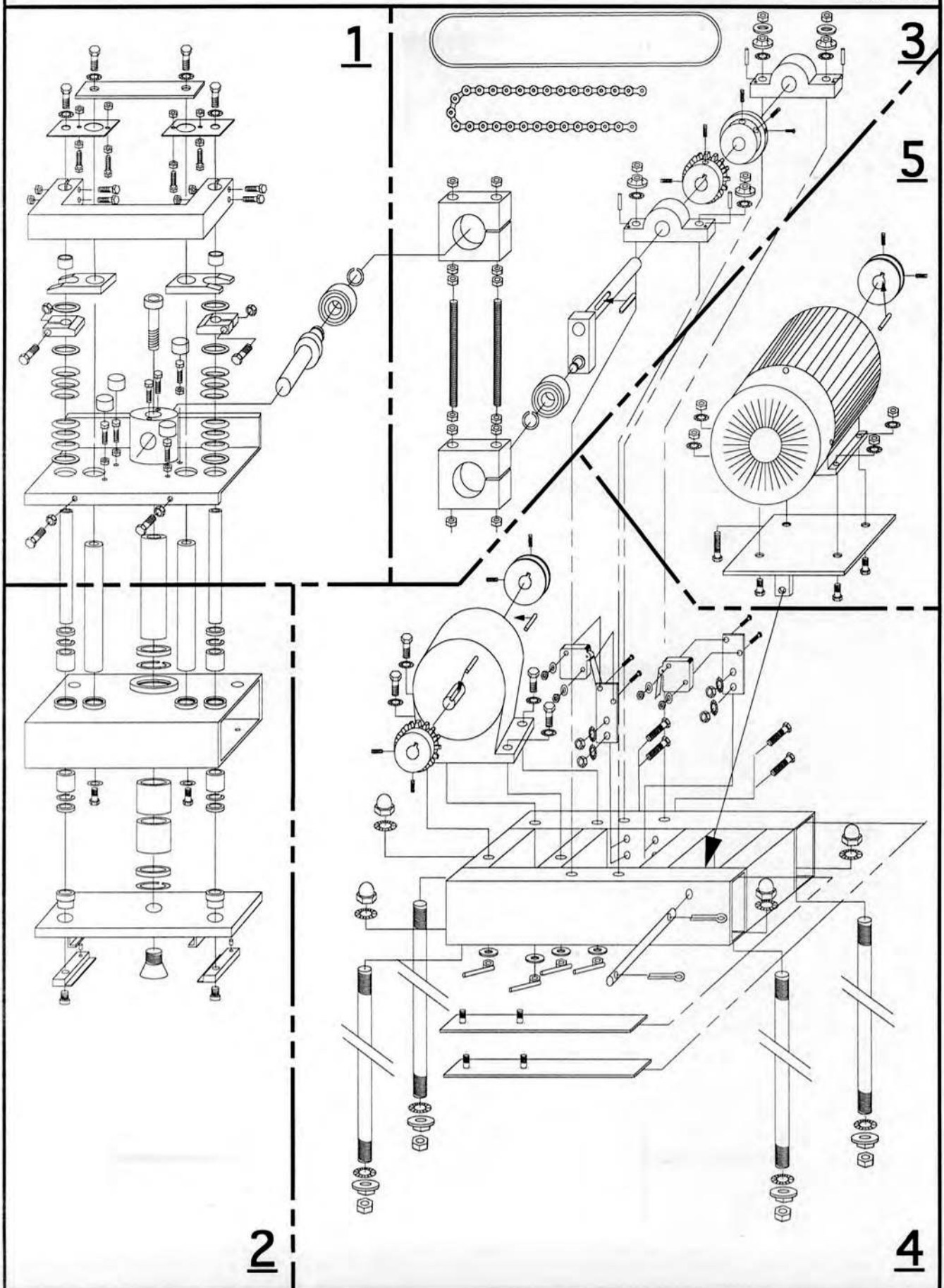
TENDER STAR

SPARE PARTS "T.S.E."

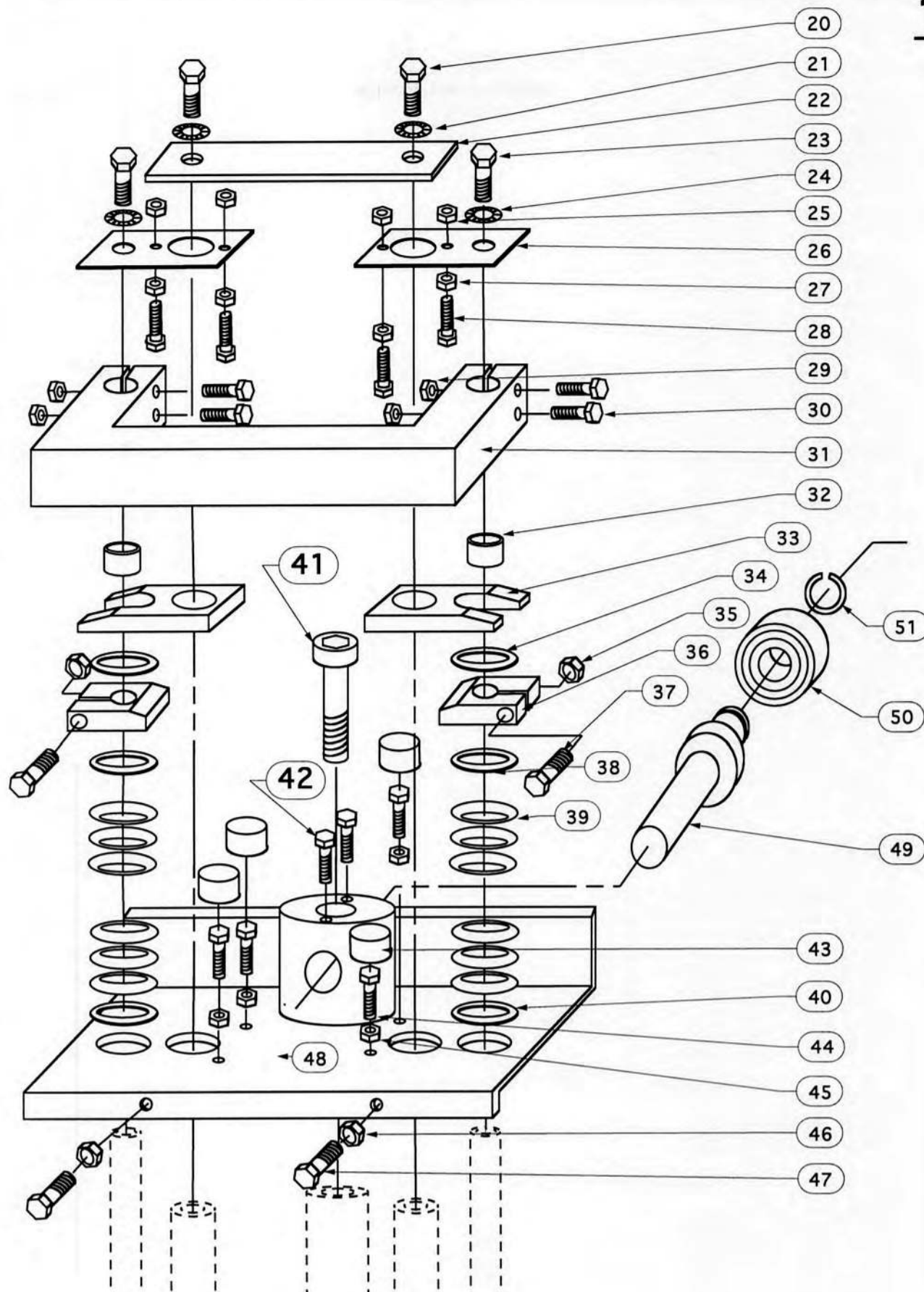
MADE BY PAULUS STUART BRUSSELS BELGIUM

TEL. INT+32.2.521.46.12 FAX. INT+32.2.523.46.25

01/01/1999



ENSEMBLE 1 - TSE	
<i>Description</i>	<i>Code de commande</i>
BOULON INOX M10 X 25	TSE.020
RONDELLE GRAUWER INOX M10	TSE.021
TRAVERSE DE LIAISON DE COLONNES	TSE.022
BOULON INOX M10 X 25	TSE.023
RONDELLE GRAUWER INOX M10	TSE.024
ECROU INOX M6	TSE.025
PLAQUE INOX SUPPORT BUTEE	TSE.026
ECROU INOX M6	TSE.027
BOULON INOX M6 X 50 (BUTEE)	TSE.028
ECROU FREIN INOX M8	TSE.029
BOULON INOX M8 X 40	TSE.030
TRAVERSE DE LIAISON DE COLONNETTES	TSE.031
BUSELURE ANTI BRUIT	TSE.032
BAGUE DE BLOCAGE	TSE.033
RONDELLE ANTI BRUIT	TSE.034
ECROU FREIN INOX M6	TSE.035
SUPPORT INOX BAGUE DE BLOCAGE	TSE.036
BOULON INOX M6 X 50	TSE.037
BAGUE AMORTISSEUR ANTI BRUIT	TSE.038
RONDELLES RESSORT INOX	TSE.039
BAGUE AMORTISSEUR ANTI BRUIT	TSE.040
BOULON INOX TÊTE CREUSE 6PANS M14 X 40	TSE.041
BOULON INOX M8 X 35	TSE.042
AMORTISSEUR BAGUE DE BLOCAGE	TSE.043
BOULON INOX M6 X 35	TSE.044
ECROU INOX M6	TSE.045
ECROU INOX M10	TSE.046
BOULON NYLON M10 X 40	TSE.047
PIECE DE DEBLOCAGE DES BAGUES (ALU)	TSE.048
AXE INOX	TSE.049
ROULEMENT INOX	TSE.050
CIRCLIPS INOX	TSE.051



TENDER STAR

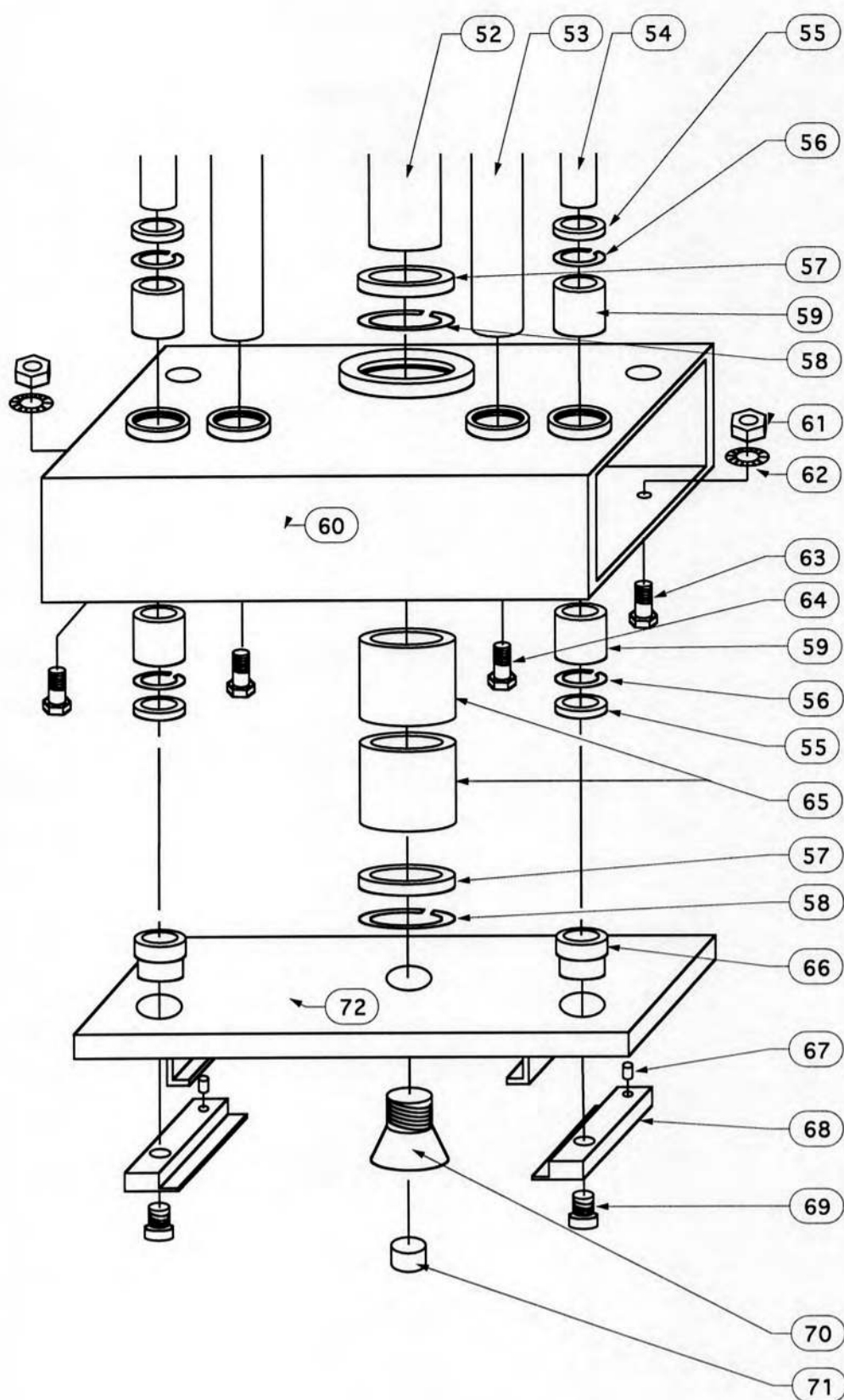
SPARE PARTS "T.S.E."

MADE BY PAULUS STUART BRUSSELS BELGIUM

TEL. INT+32.2.521.46.12 FAX. INT+32.2.523.46.25

01/01/1999

ENSEMBLE 2 - TSE			
Position	Description	Quantité par machine	Code de commande
52	AXE DE PRESSE	1	TSE.052
53	COLONETTE BAGUE DE BLOCAGE	2	TSE.053
54	COLONETTE PRESSE-VIANDE	2	TSE.054
55	JOINT A LEVRES	4	TSE.055
56	CIRCLIPS INOX	4	TSE.056
57	JOINT A LEVRE	2	TSE.057
58	CIRCLIPS INOX	2	TSE.058
59	ROULEMENT LINEAIRE	4	TSE.059
60	TETE DE GUIDAGE	1	TSE.060
61	ECROU INOX	2	TSE.061
62	RONDELLE GRAUWER INOX M10	2	TSE.062
63	BOULON INOX M10 X 25	2	TSE.063
64	BOULON INOX M10 X 90	2	TSE.064
65	ROULEMENT LINEAIRE INOX	2	TSE.065
66	BUSELURE DE GUIDAGE	2	TSE.066
67	SILENT BLOC	2	TSE.067
68	SABOT DE PRESSE VIANDE	2	TSE.068
69	BOULON ALLEN INOX M12 X 40	2	TSE.069
70	VIS ALLEN INOX M24 X50	1	TSE.070
71	BOUCHON NYLON	2	TSE.071
72	SUPPORT DE BLOC LAMES	1	TSE.072



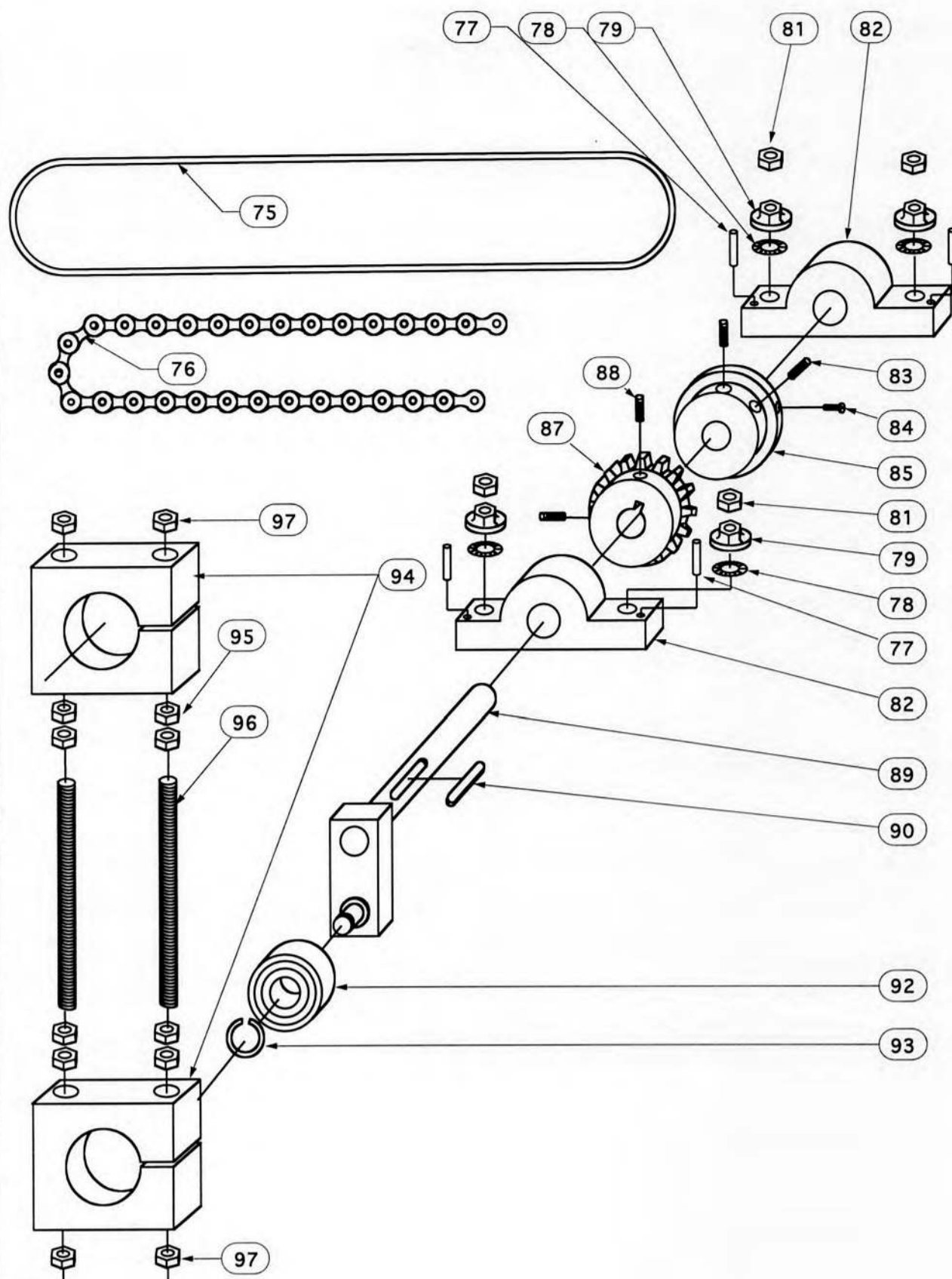
TENDER STAR
SPARE PARTS "T.S.E."

MADE BY PAULUS STUART BRUSSELS BELGIUM
TEL. INT+32.2.521.46.12 FAX. INT+32.2.523.46.25

01/01/1999

ENSEMBLE 3 - TSE

<i>Position</i>	<i>Description</i>	<i>Quantité par machine</i>	<i>Code de commande</i>
75	COURROIE	1	TSE.075
76	CHAINE INOX	1	TSE.076
77	GOUPILLE ELASTIQUE INOX	4	TSE.077
78	RONDELLE GRAUWER INOX M10	4	TSE.078
79	ECROU ACIER M10	4	TSE.079
81	ECROU INOX M10	4	TSE.081
82	PALIER A ROULEMENT	2	TSE.082
83	VIS INOX DE BLOCAGE	2	TSE.083
84	VIS TETE RONDE INOX (MICRO SWITCH)	1	TSE.084
85	CALE DE POSITIONNEMENT	1	TSE.085
87	PIGNON	1	TSE.087
88	VIS INOX DE BLOCAGE	2	TSE.088
89	VILBREQUIN INOX	1	TSE.089
90	CLAVETTE ACIER	1	TSE.090
92	ROULEMENT	1	TSE.092
93	CIRCLIPS INOX	1	TSE.093
94	TETE DE BIELLE	2	TSE.094
95	ECROU INOX M10	8	TSE.095
96	AXE FILLETE INOX M10	2	TSE.096
97	ECROU FREIN INOX	4	TSE.097



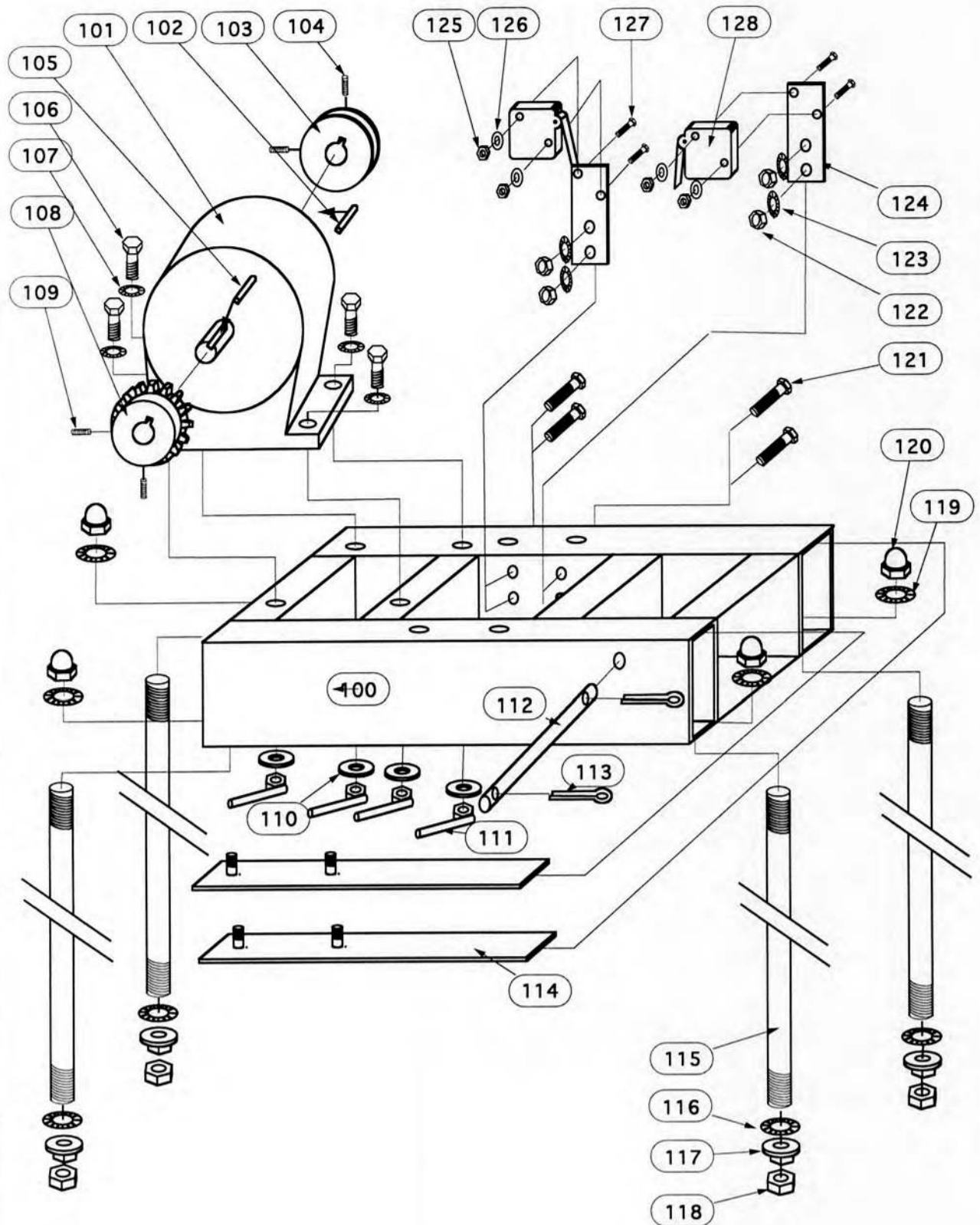
TENDER STAR
SPARE PARTS "T.S.E."

MADE BY PAULUS STUART BRUSSELS BELGIUM

TEL. INT+32.2.521.46.12 FAX. INT+32.2.523.46.25

01/01/1999

ENSEMBLE 4 - TSE			
Position	Description	Quantité par machine	Code de commande
100	CHASSIS MOTEUR-REDUCTEUR	1	TSE.100
101	REDUCTEUR	1	TSE.101
102	CALE DE POULIE	1	TSE.102
103	POULIE ALU	1	TSE.103
104	VIS INOX DE BLOCAGE	2	TSE.104
105	CALE DE PIGNON	1	TSE.105
106	BOULON INOX M10 X 35	4	TSE.106
107	RONDELLE GRAUWER INOX M10	4	TSE.107
108	PIGNON REDUCTEUR	1	TSE.108
109	VIS INOX DE BLOCAGE	2	TSE.109
110	RONDELLE PLATTE INOX M10	4	TSE.110
111	ECROU SPECIAL INOX M10	4	TSE.111
112	TIGE INOX DE SUPPORT MOTEUR	1	TSE.112
113	GOUPILLE INOX FENDUE	2	TSE.113
114	PLAQUE DE FIXATION DES PALIERS	2	TSE.114
115	TIRANT DE FIXATION MOTEUR-REDUCTEUR	4	TSE.115
116	RONDELLE GRAUWER INOX M10	4	TSE.116
117	ECROU ACIER M10	4	TSE.117
118	ECROU INOX M10	4	TSE.118
119	RONDELLE GRAUWER INOX M10	4	TSE.119
120	ECROU BORGNE INOX M10	4	TSE.120
121	VIS INOX M6	4	TSE.121
122	ECROU INOX M6	4	TSE.122
123	RONDELLE GRAUWER INOX M6	4	TSE.123
124	SUPPORT INOX POUR MICRO SWITCH	2	TSE.124
125	ECROU INOX M3	4	TSE.125
126	RONDELLE PLATTE INOX M3	4	TSE.126
127	VIS INOX M3	4	TSE.127
128	MICRO SWITCH	2	TSE.128

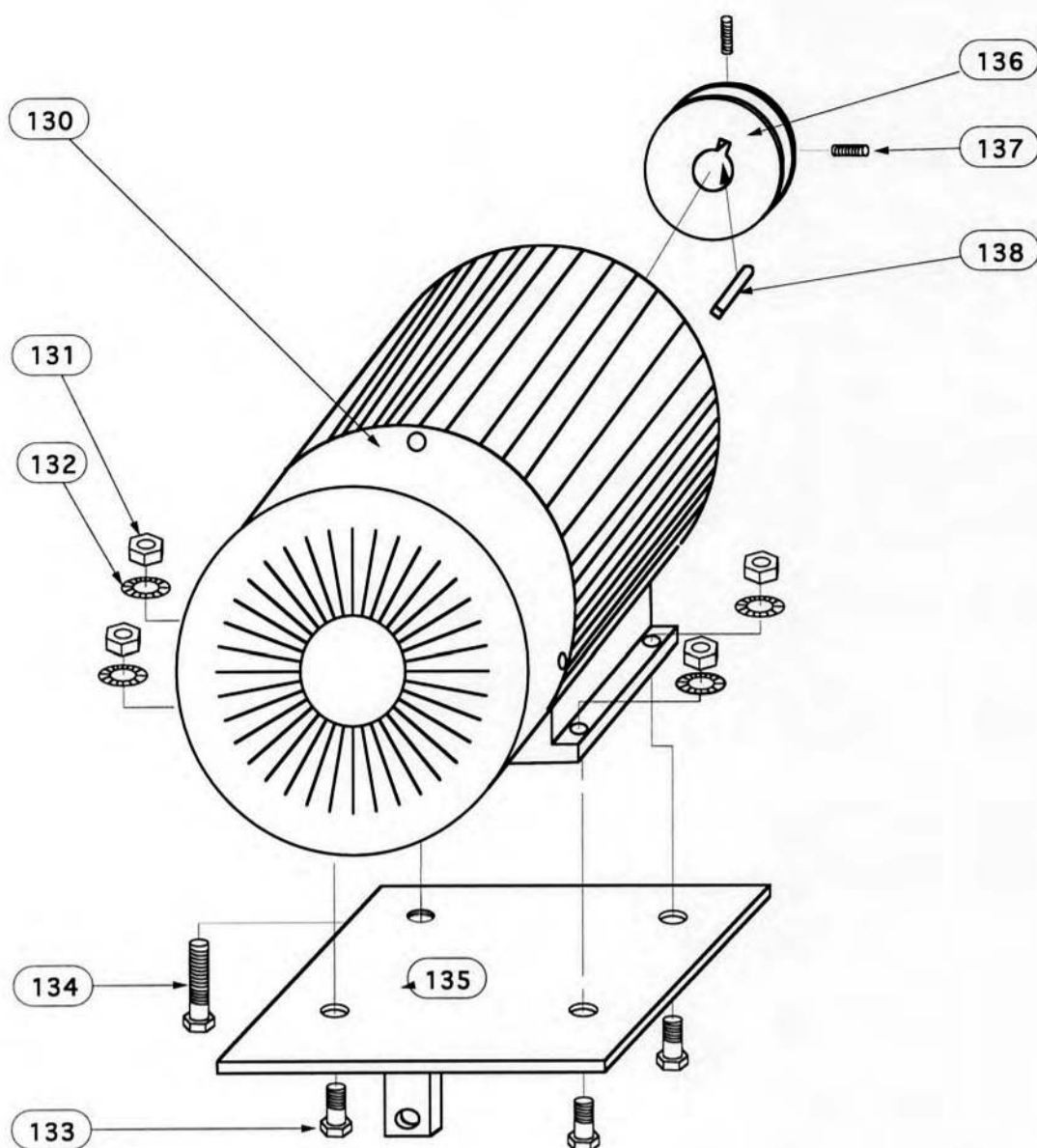


TENDER STAR
SPARE PARTS "T.S.E."

MADE BY PAULUS STUART BRUSSELS BELGIUM
TEL. INT+32.2.521.46.12 FAX. INT+32.2.523.46.25

01/01/1999

ENSEMBLE 5 - TSE			
Position	Description	Quantité par machine	Code de commande
130	MOTEUR	1	TSE.130
131	ECROU INOX M8	4	TSE.131
132	RONDELLE GRAUWER INOX M8	4	TSE.132
133	BOULON INOX M8X35	3	TSE.133
134	BOULON INOX M8X60	1	TSE.134
135	PLAQUE INOX SUPPORT MOTEUR	1	TSE.135
136	POULIE ALU	1	TSE.136
137	VIS INOX DE BLOQUAGE	2	TSE.137
138	CALE DE POULIE	1	TSE.138



TENDER STAR
SPARE PARTS "T.S.E."

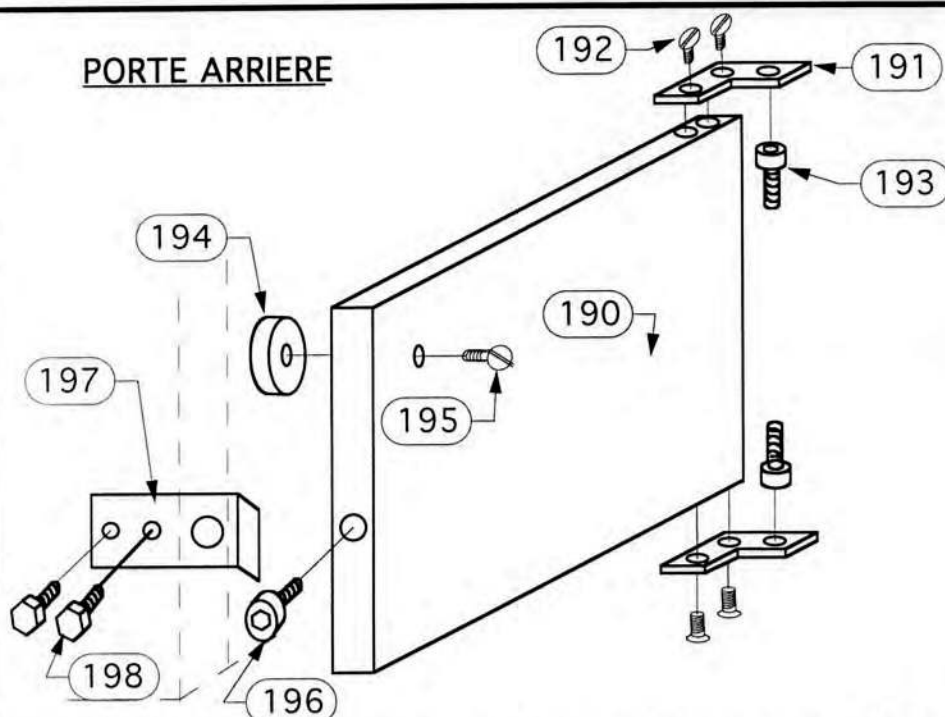
MADE BY PAULUS STUART BRUSSELS BELGIUM
TEL. INT+32.2.521.46.12 FAX. INT+32.2.523.46.25

01/01/1999

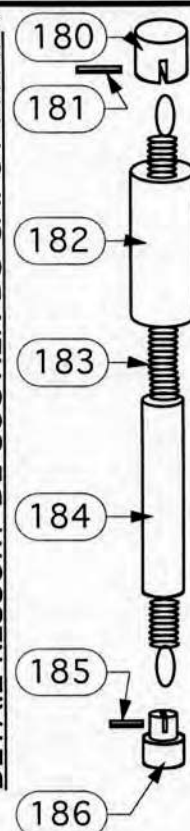
ENSEMBLE PORTE AVANT ET ARRIERE

<i>Position</i>	<i>Description</i>	<i>Quantité par machine</i>	<i>Code de commande</i>
150	CAPOT	1	TSE.150
151	PORTE AVANT	1	TSE.151
152	VIS AXE DE CHARNIÈRE INFERIEURE	1	TSE.152
152A	VIS AXE DE CHARNIÈRE SUPERIEURE	1	TSE.152A
152B	VIS	2	TSE.152B
152C	RENFORT DE CHARNIÈRE SUPERIEURE	1	TSE.152C
152D	RONDELLE INOX	1	TSE.152D
153	VIS	4	TSE.153
154	AXE SUPÉRIEUR D'AMORTISSEUR	2	TSE.154
155	PROTECTION CAOUTCHOUC	2	TSE.155
156	ÉCROU BORGNE INOX	4	TSE.156
157	RESSORT DE SOUTIEN DU CAPOT (COMPLET)	2	TSE.157
158	AIMANT DE SECURITE	1	TSE.158
159	VIS INOX FIXATION AIMANT	1	TSE.159
160	VERROU FERMETURE PORTE AVANT	1	TSE.160
161	VIS INOX	2	TSE.161
162	VIS INOX DE LOQUET DU VERROU	1	TSE.162
163	CHARNIÈRE INOX	2	TSE.163
167	VIS INOX	4	TSE.167
168	CONTRE PLAQUE INOX	2	TSE.168
169	VIS INOX	6	TSE.169
170	AXE INFÉRIEUR D'AMORTISSEUR	2	TSE.170
171	VIS INOX FIXATION AXE INFÉRIEUR	6	TSE.171
180	TÊTE D'AMORTISSEUR	1	TSE.180
181	GOUPILLE FENDUE INOX	1	TSE.181
182	TUBE INOX	1	TSE.182
183	RESSORT INOX	1	TSE.183
184	TUBE POLYACETAL	1	TSE.184
185	GOUPILLE FENDUE INOX	1	TSE.185
186	PIED D'AMORTISSEUR	1	TSE.186
190	PORTE ARRIÈRE	1	TSE.190
191	CHARNIÈRE INOX	2	TSE.191
192	VIS INOX	4	TSE.192
193	AXE INOX DE CHARNIÈRE	2	TSE.193
194	AIMANT DE SECURITE	1	TSE.194
195	VIS INOX FIXATION AIMANT	1	TSE.195
196	VIS INOX DE LOQUET DU VERROU	1	TSE.196
197	VERROU FERMETURE PORTE ARRIÈRE	1	TSE.197
198	VIS INOX	2	TSE.198

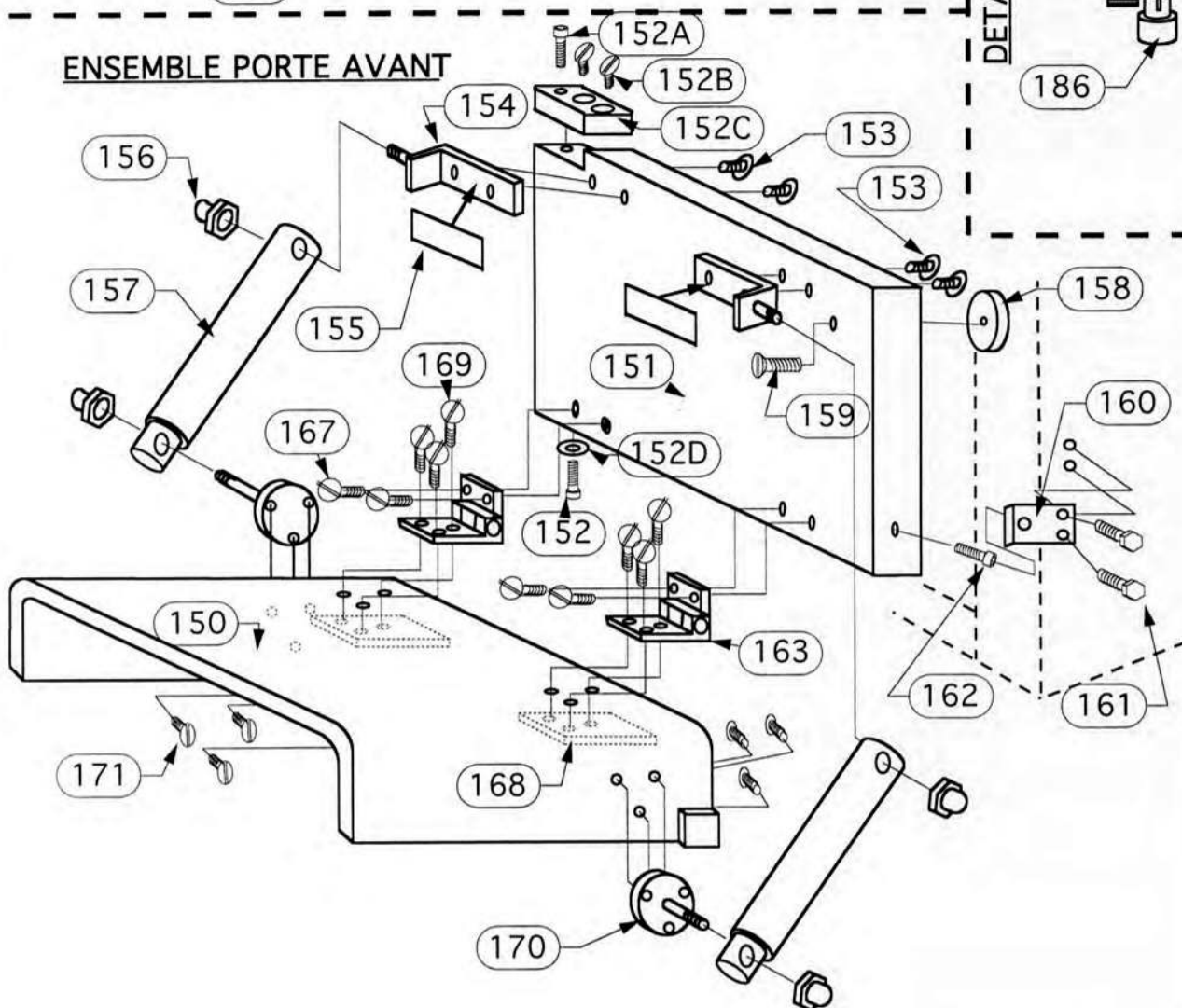
PORTE ARRIERE



DETAIL RESSORT DE SOUTIEN DU CAPOT AVANT



ENSEMBLE PORTE AVANT



TENDER STAR

SPARE PARTS "T.S.E."

VALABLE POUR LES MACHINES A DATER DU 23/11/2000

MADE BY PAULUS STUART BRUSSELS BELGIUM

TEL. INT+32.2.521.46.12 FAX. INT+32.2.523.46.25

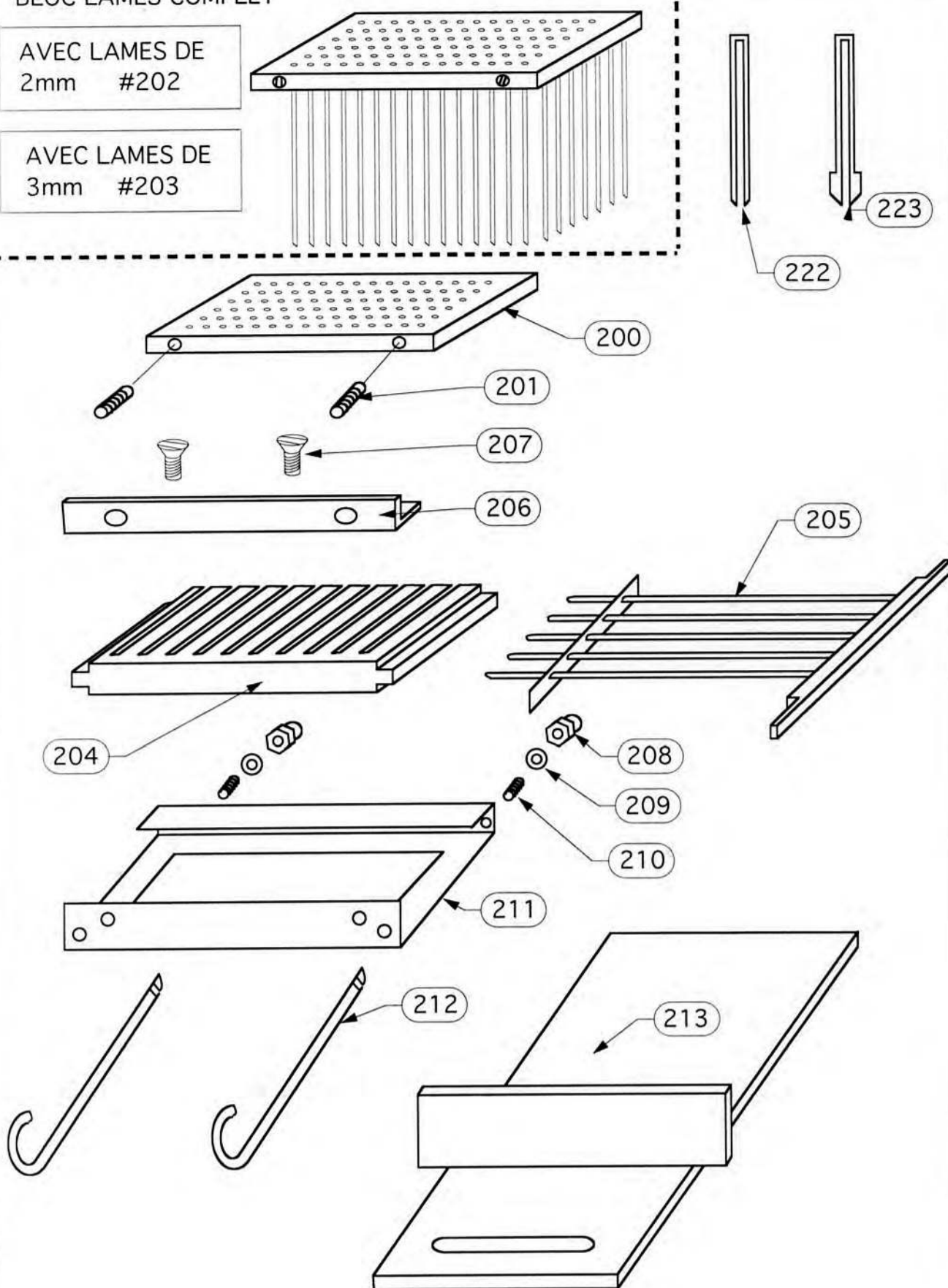
01/06/2004

BLOC LAMES ET PLANCHE			
Position	Description	Quantité par machine	Code de commande
200	PLAQUE SUPPORT DE LAMES	1	TSE.200
201	VIS INOX DE BUTEE	2	TSE.201
#202	BLOC LAMES COMPLET DIAMETRE 2MM	1	TSE.202
203	BOULON INOX M8X35	3	TSE.133
#203	BLOC LAMES COMPLET DIAMETRE 3MM	1	TSE.203
204	BARRETTE ENTRETOISE POLYACETAL	1	TSE.204
205	BARRETTE ENTRETOISE ACIER INOX	1	TSE.205
206	CORNIERE INOX	1	TSE.206
207	VIS INOX	4	TSE.207
208	ECROU BORGNE INOX	2	TSE.208
209	RONDELLE INOX	2	TSE.209
210	RESSORT INOX	2	TSE.210
211	PRESSE VIANDE INOX	1	TSE.211
212	VERROU INOX DE PRESSE VIANDE	2	TSE.212
213	PLANCHE DE SECURITE	1	TSE.213
222	LAME DOUBLE - DIAMETRE 2MM	287	TSE.222
223	LAME DOUBLE - DIAMETRE 3MM	287	TSE.223
2220	JEU DE LAME COMPLET 2MM	1	TSE.2220
2230	JEU DE LAME COMPLET 3MM	1	TSE.2230

BLOC LAMES COMPLET

AVEC LAMES DE
2mm #202

AVEC LAMES DE
3mm #203

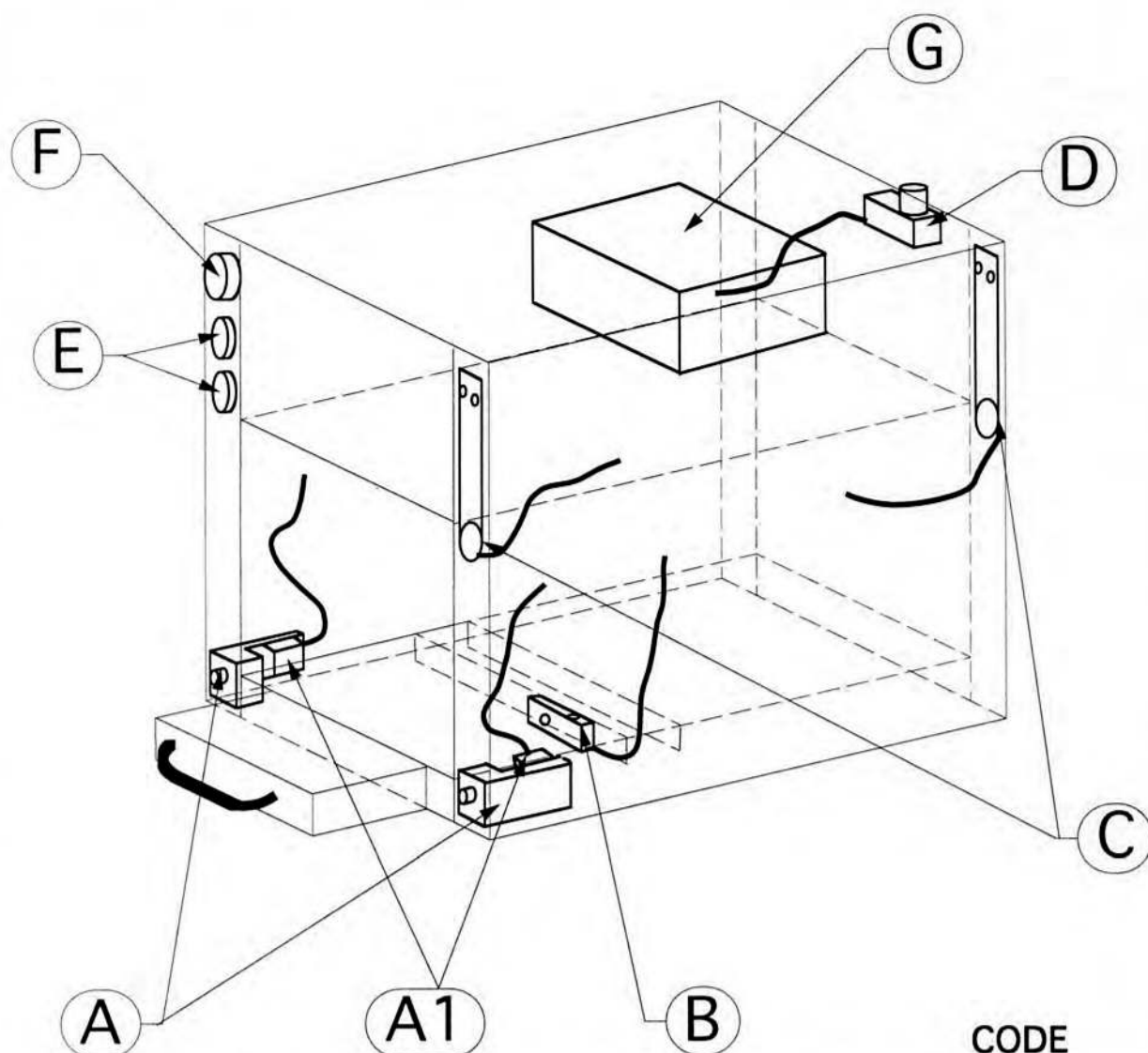


PAULUS STUART
SPARE PARTS "T.S.E."

MADE BY PAULUS STUART BRUSSELS BELGIUM
TEL. INT+32.2.521.46.12 FAX. INT+32.2.523.46.25

01/01/1999

COMPOSANTS ELECTRIQUE DE SECURITE ET DE MARCHE / ARRET



		CODE
A	INTERRUPTEUR DE CAPOT "MARCHE/ARRET" ASSEMBLÉ	TSE.A
A1	MICRO SWITCH	TSE.A1
B	DETECTEUR DE PLANCHE	TSE.B
C	DETECTEURS DE PORTES	TSE.C
D	INTERRUPTEUR DE SECURITE DU COUVERCLE	TSE.D
E	START/STOP (MACHINE SOUS/HORS TENSION)	TSE.E
F	"TEMOIN" MACHINE SOUS TENSION	TSE.F
G	COFFRET ELECTRIQUE COMPLET	TSE.G

TENDER STAR

SPARE PARTS "T.S.E."

MADE BY PAULUS STUART BRUSSELS BELGIUM

TEL. INT+32.2.521.46.12 FAX. INT+32.2.523.46.25

01/01/1999