

09/2013

Mod: OX-MS

Production code: OX-MS



Diamond
catering equipment

MANUEL POUR L'UTILISATEUR



EMPILEUR ET DISTRIBUTEUR

POUR VAISSELLE

MODELES MOBILES

Index	Paragraphe
1. Introduction	2
2. Description de l'empileur.	2
3. Fonctionnement de l'empileur	3
4. Contrôle à livraison.	3
5. Installation de l'empileur.	4
6. Emploi de l'empileur.	4
7. Nettoyage de l'empileur.	5
8. Entretien de l'empileur.	5
Annexe A: Modeles et fabrications	7
Annexe B: Liste des parties de rechange	8
Annexe C: Schema electrique	9
Annexe D: Description du décrochage de ressort.	10

FEUILLE D'ENREGISTREMENT

Nr.	Modèle/Type	Numero de serie

1. Introduction.

Ce manuel pour l'utilisateur vous donne de l'information concernant le fonctionnement et l'usage de votre empileur et distributeur, dans la suite nommé empileur pour être bref.

Ce manuel est destiné à celui qui,

- reçoit et contrôle le produit (paragraphe 4),
- installe, met à point et branche le produit (paragraphe 5),
- emploie le produit (paragraphe 6),
- nettoie le produit (paragraphe 7),
- entretient le produit (paragraphe 8).

Lisez attentivement les paragraphes qui sont pertinents pour vous.

En tout cas il faut lire les paragraphes 2 et 3; ils vous donnent une idée claire des parties de l'empileur même et son fonctionnement. C'est nécessaire pour un service juste et le bon fonctionnement de l'empileur.

Dans le manuel il y a des textes encadrés; ce sont des avertissements. Si vous ignorez ces avertissements, vous risquez que l'empileur ne fonctionne pas ou vous risquez une blessure. Dans ce cas nous n'acceptons aucune responsabilité.

Dépendant du modèle et de l'exécution, votre empileur est destiné à:

- stockage d'une ou de plusieurs piles de vaisselle de dimensions, déterminées pour l'empileur en question,
- distribution à niveau constant de vaisselle,
- chauffage préalable de vaisselle résistante à chaleur, s'il s'agit d'un empileur chauffant,
- transport de vaisselle.

Parties de vaisselle sont:

- des assiettes, des soucoupes, des plats, des bols, des tasses, des coupes, des verres,
- des plateaux,
- des corbeilles remplies de vaisselle, nommée sous numéro 1.

Les parties de la vaisselle sont propres et vides ou elles peuvent être remplies d'une substance solide ou autrement bien fermées.

En cas de dégâts ou défauts aux produits il faut rapporter cela dans 8 jours après la livraison.

Pour toutes les parties électriques (cable d'alimentation, circuit électrique, thermostat, interrupteur, élément de chauffage) il y a une garantie de 6 mois.

Pour toutes les parties mécaniques mobiles (unités d'empilage aux rails de guidage, roulettes pivotantes) il y a une garantie de 12 mois.

La garantie est seulement valable,

- si l'empileur est employé pour son propre but,
- pour les matériaux et pas pour le travail.

Les empileurs chauffants (électricité) ont:

- CE pour sécurité électrique et ont conformément à EN 60355-1 et 60335-2-50 aux termes des prescriptions de directive VEM,
- CE pour sécurité électrique et ont conformément à EN 50081-1 et 50082-1 aux termes des prescriptions de directive EMC.

2. Description de l'empileur.

Dépendant du modèle et de l'exécution l'empileur est construit des parties suivantes.

- Habitation:
 - construction fermée, mi-ouverte (modèle ORT-MS) ou complètement ouverte (modèle OX-MS),
 - avec ou sans tiroir-chauffant et tableau de commande,
 - avec ou sans poignée.
- Tube d'empilage:
 - construction ouverte ou fermée,
 - avec ou sans bride,
 - avec rails de guidage fixe ou guides réglables,
 - avec anneau à ressorts.
- Porteur:
 - avec partie de roulement,
 - en forme d'un bâti avec ou sans plate forme,
 -

- ▶ avec anneau à ressorts.
- ▶ Ressorts, attachés au tube d'empilage et au porteur.
- ▶ Installation de chauffage électrique:
 - ▶ câble spirale,
 - ▶ interrupteur,
 - ▶ thermostat,
 - ▶ élément de chauffage sans ou avec ventilateur.

A l'extérieur de l'habitation de l'empileur il y a une étiquette sur laquelle le modèle est mentionné.

Dans l'annexe A il y a une liste de tous les modèles avec:

- ▶ dimensions de la vaisselle,
- ▶ dimensions de l'empileur,
- ▶ branchage électrique.

La description vous raconte avec quoi votre empileur est équipé. Quelles instructions et parties de rechange se rapportent à vous, cela dépend de votre empileur.

A côté de l'étiquette avec le modèle, il y a une deuxième étiquette avec le numéro de série.

Notez le(s) modèle(s) et numéro(s) de série à page 1 (feuille d'enregistrement).

3. Fonctionnement de l'empileur.

Quand la force de levage est bien mis à point avec le poids de la vaisselle, la partie supérieure de la pile est à la même hauteur du bout des rails de guidage.

Quand on enlève la partie supérieure, la deuxième partie prend sa place.

Le nombre des ressorts détermine la force de levage totale de l'empileur. Trop de ressorts; les parties de la vaisselle s'élèvent au dessus des rails de guidage et quand on emploie un couvercle, celui-ci ne ferme pas bien. Trop peu de ressorts; la partie de vaisselle supérieure est difficile à prendre.

Quand vous êtes en possession d'un empileur chauffant vous pouvez chauffer la vaisselle préalablement.

L'élément chauffant chauffe l'air dans l'empileur; cet air donne la chaleur à la vaisselle.

Un couvercle ferme l'empileur de sorte qu'on perd beaucoup moins d'air chaud (énergie).

Nous vous conseillons d'employer un couvercle.

Les freins sur deux roues pivotantes se servent avec le pied et bloquent le mouvement tournant ainsi que

le mouvement pivotant des roues.

4. Contrôle à livraison.

Pendant la production et la préparation pour le transport chaque empileur est contrôlé quant aux:

- ▶ dégâts,
- ▶ livraison complète,
- ▶ fonctionnement du mécanisme d'empilage,
- ▶ fonctionnement des roues,
- ▶ fonctionnement de l'interrupteur, le thermostat et l'élément chauffant et la sécurité électrique.

Dès la livraison il faut contrôler:

- ▶ si l'emballage est intact,
- ▶ si l'appareil est en bon état,
- ▶ si l'appareil est complet, si les accessoires sont aussi livrés.

RAPPORTEZ DES DEGATS A L'EMPILEUR DANS 8 JOURS CHEZ VOTRE FOURNISSEUR

5. Installation de l'empileur.

- ▶ Enlevez l'emballage.
- ▶ Ecartez la feuille plastique de l'appareil et de la plate-forme.
- ▶ Mettez à point la force de levage au moyen d'une pile de vaisselle. Eloignez une ou plusieurs parties:
 - ▶ plate-forme toute amovible du porteur,
 - ▶ le panneau démontable au côté de la poignée (seulement modèle OX-MS),
 - ▶ les panneaux démontables à haut, dans le tube d'empilage (seulement les modèles avec un tube d'empilage fermé et sans flange,
 - ▶ le tube même (seulement les modèles avec un tube d'empilage fermé et avec flange), maintenant les

Annexe B: Liste des parties de rechange

- ▶ ressorts sont accessibles.

Décrochez quelques ressorts (moins de force) ou accrochez quelques-uns (plus de force) jusqu'à ce que le dessus de la pile se trouve au même niveau que les bouts des guidages. Voyez vous annexe D "Description du décrochage de ressort".

Pendant la production de l'empileur tous les ressorts livrés sont accrochés.

IL NE FAUT PAS POUSSER LE PORTEUR EN BAS EN METTANT AU POINT LA FORCE; PAS DE TENSION SUR LES RESSORTS

DECROCHEZ LES RESSORTS EN DESSOUS, LA OU LE RESSORT EST ATTACHE A L'ANNEAU A RESSORT DU PORTEUR

DIVISEZ LA FORCE D'UNE MANIERE QU'ELLE EST EN BALANCE; NE PLACEZ PAS TOUS LES RESSORTS A UN COTE DE SORTE QU'IL N'Y A PAS DE RESSORTS A L'AUTRE COTE

- ▶ Mettez les guides réglables dans ses places:
 - ▶ levez le guide et tournez le guide dans la position désirée,
 - ▶ cherchez le trou le plus proche pour fixer le guide et lâchez le guide.

- ▶ Branchez le câble d'alimentation sur le circuit électrique.

METTEZ L'INTERRUPTEUR DANS LA POSITION "0" AVANT DE METTRE LA FICHE DE CONTACT DANS LA PRISE

USEZ SEULEMENT UNE PRISE DE TERRE ET/OU AU POLE

QUAND VOUS PRENEZ LA FICHE DE LA PRISE, DÉPOSEZ LE CÂBLE AU CÔTÉ DE LA FICHE SUR LE CROCHET DE SUSPENSION AU PANNEAU D'OPERATION

6. Emploi de l'empileur.

- ▶ Serrez les freins de l'empileur pendant que vous le remplissez et le videz et pendant le chauffage préalable de la vaisselle.
- ▶ Desserrez les freins de l'empileur quand vous déplacez l'empileur.

ATTENTION AUX SEUILS; NE LES PASSEZ PAS TROP VITE AVEC UN EMPILEUR SOIT CHARGÉ SOIT VIDE

ATTENTION AUX PLANCHERS EN PENTE; FAITES-VOUS SECOURIR AU BESOIN

- ▶ En formant une pile, placez les parties de vaisselle petit à petit dans l'empileur.

PREVEZ DES DEGATS A LA VAISSELLE ET/OU DES BLESSURES AUX PERSONNES

- ▶ Mettez l'interrupteur dans la position "1"; le témoin lumineux s'allume. Tournez le bouton du thermostat vers la température désirée; l'élément se chauffe. La mise à point de la température, la durée du chauffage, la sorte de vaisselle et l'emploi ou non d'un couvercle ont de l'influence sur la température de la vaisselle. Essayez dans votre situation la température et le temps de chauffage jusqu'à ce que vous avez le résultat que vous désirez. Branchez le chauffage 2 à 3 heures avant le moment de distribution et mettez le couvercle sur l'empileur pendant ce temps. Employez le couvercle - également pendant la distribution - aussi souvent que possible contre la perte de chaleur. Mettez le couvercle sur l'empileur quand celui-ci n'est pas en usage; ainsi l'empileur et la vaisselle restent sans poussière et sans salissures. Un couvercle n'est pas standard, mais - quand vous le commandez - nous le livrerons comme accessoire. Vous pouvez commander un couvercle à part chez votre fournisseur.

L'ELEMENT DE CHAUFFAGE SE DEBRANCHE AUTOMATIQUEMENT A UNE TEMPERATURE DE $\pm 120^{\circ}\text{C}$ MAX TOUT EN HAUT DANS L'APPAREIL; AU FOND, AU DESSUS DE L'ELEMENT LA TEMPERATURE EST ALORS ± 10 A 20°C DE PLUS
APRES QUELQUES HEURES DE CHAUFFAGE PREALABLE LE REVEMENT EXTERIEUR DEVIENT TRES CHAUD;
POUR DEPLACER L'EMPILEUR EMPLOYEZ LA POIGNEE OU DES GANTS POUR FOUR

7. Nettoyage de l'empileur.

- Eloignez journellement la poussière/saleté du couvercle et de l'habitation de l'empileur avec un torchon humide. Eloignez journellement la poussière/saleté dans l'empileur deux fois par an au minimum:
 - mettez l'interrupteur dans la position "0",
 - enlevez la fiche de la prise,
 - éloignez les parties de la vaisselle et la plate-forme de l'empileur,
 - nettoyez l'intérieur avec l'aspirateur,
 - essuyez les côtés intérieurs avec un torchon humide.

POUR NETTOYEZ L'EMPILEUR CHAUFFANT, EMPLOYEZ UNE EPONGE OU UN TORCHON HUMIDE (PAS MOUILLE)

N'EMPLOYEZ PAS DE LANCE HAUTE PRESSION POUR NETTOYEZ L'EMPILEUR CHAUFFANT

N'EMPLOYEZ PAS DE PRODUITS LUSTRANTS POUR NETTOYER LE COUVERCLE EN MATIERE SYNTHETIQUE (EN LAVE VAISSELLE)

- Remettez la fiche dans la prise et remplacez la plate-forme et les parties de la vaisselle dans l'empileur.

8. Entretien de l'empileur.

Les pièces de rechange sont nommées dans annexe B.

- Contrôlez 2 fois par an la force de levage juste.
Par l'extension de longue durée et sous l'influence du chauffage la force de traction diminue.
Accrochez les ressorts présents, qui ne sont pas encore employés ou remplacez (tous) les ressorts par des ressorts neufs:
 - mettez l'interrupteur dans la position "0",
 - enlevez la fiche de la prise,
 - éloignez les parties de vaisselle et la plateforme de l'empileur,
 - accrochez les ressorts qui ne sont pas encore employés à l'anneau de ressorts du porteur ou mettez des ressorts neufs à la place des vieux ressorts. Voyez vous annexe "Description du décrochage de ressort".

EN METTANT AU POINT LA FORCE, IL NE FAUT PAS POUSSER LE PORTEUR EN BAS; PAS DE TENSION SUR LES RESSORTS

DIVISEZ LA FORCE D'UNE MANIERE QU'ELLE EST EN BALANCE; NE PLACEZ PAS TOUS LES RESSORTS A UN COTE, DE SORTE QU'IL N'Y A PAS DE RESSORTS A L'AUTRE COTE

- Contrôlez 2 fois par an si les boulons de fixation et les écrous des roues pivotantes sont encore bien serrés.
Contrôlez si les roues pivotantes tournent et pivotent bien, si non:
 - prenez la roue de la fourche,
 - nettoyez la roue et la couronne avec un torchon humide, muni d'un produit reculant.

REMPLACEZ DES ROUES USEES ET DES ECROUX PERDUS IMMEDIATEMENT

SERREZ LES ECROUX DE LA SUSPENSION DE LA PLAQUE DE FAÇON CROISEE NE LES SERREZ PAS TROP FIXEMENT

EMPLOYEZ UN ECROU AUTOTARDEUR OU UN ECROU EN COMBINAISON AVEC UNE RONDELLE BELLEVILLE

- Contrôlez 1 à 2 fois par an la condition des pièces électriques:
 - mettez l'interrupteur dans la position "0",
 - prenez la fiche de la prise,
 - éloignez les parties de la vaisselle et la plate-forme de l'empileur,
 - démontez le tiroir chauffant et le panneau d'opération.
 Maintenant toutes les pièces électriques sont visibles et accessibles.

FAITES EXECUTER L'ENTRETIEN ET LA REPARATION UNIQUEMENT PAR DES MECANICIENS QUI SONT COMPETENTS EN MATIERE D'ELECTRICITE

EMPLOYEZ UNIQUEMENT DES PARTIES ORIGINEELLES OU DES PARTIES AVEC EXACTEMENT LES MEMES SPECIFICATIONS ET SI PRESENTS DES POINÇONS

CONTROLEZ LE VENTILATEUR QUELQUES FOIS PAR AN; CELUI-CI ATTIRE BEAUCOUP DE POUSSIERE ET LES SALISSURES CAUSENT UN MAUVAIS FONCTIONNEMENT DE SORTE QUE LE VENTILATEUR SE DERANGE

- Remplacez les parties endommagées ou les pièces qui sont en mauvaise condition:
 - consultez les annexes A et B de ce manuel ou adressez-vous à votre fournisseur ou à votre bureau de service,
 - placez les parties nouvelles à la même manière que les vieilles parties,
 - remettez le tiroir chauffant et le panneau de service dans l'empileur
- Remplacez la fiche dans la prise, la plate-forme et les parties de vaisselle dans l'empileur.

Modele	Dimensions de la vaisselle [mm]		Dimensions de l'empileur [mm] Largeur x longueur x hauteur sans butoir Avec butoir Larg + 50 en Long + 50		Installation de chauff fage
	Minimum	Maximum			
TN-MS/THN-MS/THNU-MS pour assiettes rondes à 1, 2 tubesd'empilage, avec 4 uidages fixes et plate-forme					
210	Ø160	Ø210	1T(H)N-MS: 470 x 435 x 900		230 V 600 W
240	Ø190	Ø240	2T(H)N-MS: 870 x 435 x 900		230 V 1600 W
280	Ø230	Ø280			
310	Ø260	Ø310	2THNU-MS : 850 x 520 x 900		230 V 1750 W
T-MS/TH-MS/THU-MS pour assiettes rondes à 1, 2 tubes d'empilage avec bride, et avec 3 guidages réglables					
245	Ø140	Ø220	1T(H)-MS: 470 x 435 x 900		230 V 600 W
280	Ø185	Ø255	2T(H)-MS: 870 x 435 x 900		230 V 1600 W
310	Ø210	Ø285	2THU-MS : 850 x 520 x 900		230 V 1750 W
TX-MS/THX-MS/THXU-MS pour assiettes rondes ou plats, rectangulaires ou ovales à 1, 2 tubes d'empilage avec 4 guidages réglables					
	Ø180	Ø295	1 T(H)X-MS: 470 x 435 x 900		230 V 600 W
	180 x 180	295 x 295	2 T(H)X-MS: 870 x 435 x 900		230 V 1600 W
TS-MS/THS-MS/THSU-MS pour assiettes rondes ou plats, rectangulaires ou ovales à 1, 2 tubes d'empilage avec 4 guidages d'angle					
fixes ou 1 ou plusieurs piles de vaisselle à 1, 2 tubes d'empilage fermés					
Ouvert)	sur mesure		1 T(H)S-MS: 470 x 435 x 900		230 V 600 W
Fermé)	sur mesure		2 T(H)S-MS: 870 x 435 x 900		230 V 1600 W
SE-MS pour 1 pile de plateaux avec 4 guidages d'angle fixes					
A	530 x 325	= minimum	650 x 450 x 900		
B	530 x 370	= minimum			
C	480 x 370	= minimum			
S	sur mesure		sur mesure		
2S-MS pour 2 piles de plateaux avec 4 guidages d'angle fixes					
A	370 x 530	= minimum	650 x 450 x 900		
B	370 x 480	= minimum			
C	325 x 530	= minimum	745 x 645 x 900		
S	sur mesure		sur mesure		
S-MS pour paniers ou 2 piles de plateaux à 1 tube avec 4 guidages d'angle fixes ou plusieurs piles de couvercles ou plats à 1 tube d'empilage fermé					
A	650 x 530	= minimum	745 x 645 x 900		
B	500 x 500	= minimum			
D	580 x 580	= minimum			
S	sur mesure		sur mesure		
SH-MS/SHU-MS pour paniers à 1 tube avec 4 guidages d'angle fixes ou plusieurs piles de plats à 1 tube d'empilage fermé					
A	650 x 530	= minimum	835 x 645 x 900		SH-MS:230 V 1600 W
B	500 x 500	= minimum	670 x 645 x 900		SHU-MS: 230 V 1750 W
D	580 x 580	= minimum			
S	sur mesure		sur mesure		
OX-MS pour 1 ou 2 piles de plateaux ou 1 pile de paniers, avec un plate-forme et sans guidage (empileur "ouvert")					
A	530 x 740	= minimum	740 x 635 x 910/870		
B	530 x 650	= minimum			
C	370 x 480	= minimum	740 x 510 x 910/870		
D	370 x 530	= minimum			
E	500 x 500	= minimum			
F	325 x 530	= minimum			
S	sur mesure		sur mesure		
ORT-MS pour 1 ou 2 piles de plateaux ou 1 pile de paniers à 1 tube d'empilage avec 4 guidages d'angle fixes ou guidages special pour plateaux trapèzes					
A	650 x 530	= minimum	750 x 600 x 900		
B	500 x 500	= minimum	600 x 570 x 900		
C	370 x 530	= minimum	470 x 605 x 900		
D	370 x 480	= minimum	470 x 520 x 900		
E	325 x 530	= minimum	425 x 605 x 900		
S	sur mesure	sur mesure			
2TOS-MS/2THOUS-MS pour 2 piles de soucoupes en 2 tubes d'empilage, avec 3 guidages fixes et pour 1 pile de paniers pour les tasses, avec 4 guidages d'angle fixes					
SOUCOUE	Ø80	Ø160	2TOS-MS : 865 x 600 x 900		
TASSES À			2THOUS-MS: 925 x 645 x 900		230 V 1750 W
PANIER	500x500	= minimum			

NUMERO ARTICLE	DESCRIPTION	A L'USAGE DE
TOUS LES MODELES		
95.7602	RESSORT 8 g/mm ACIER INOX	T(H)-MS
95.7610	RESSORT 6 g/mm ACIER INOX	TOUS LES MODELES SAUF TH-MS
95.7630	RESSORT 15 g/mm ACIER INOX	OX-MS
95.7640	RESSORT POUR GUIDAGE REGLABLE	T(H)-MS
95.7650	RESSORT POUR GUIDAGE REGLABL	T(H)X-MS
95.7700	GUIDAGE REGLABLE	T(H)-MS
95.7720	GUIDAGE REGLABLE	T(H)X-MS
95.7740	BOULON M5 X 10 POUR GUIDAGE REGLABLE	T(H)-MS
95.8000	BUTOIR PLASTIC NOIR	TOUS LES MODELES
95.8050	ROUE PIVOTANTE SANS FREIN (5")	TOUS LES MODELES
95.8060	ROUE PIVOTANTE AVEC FREIN (5")	TOUS LES MODELES
95.8150	ROULEMENT PTFE DU PORTEUR	T(H)X-MS/T(H)S-MS/S(H)-MS/ORT-MS/2T(H)OS-MS
95.8160	ROULEMENT-ESSIEU LAITON DU PORTEUR	T(H)X-MS/T(H)S-MS/S(H)-MS/ORT-MS/2T(H)OS-MS
95.8170	PORTEUR DE LA POIGNÉE AVEC BOULON M10	TOUS LES MODELES (POIGNÉE)
95.8200	MANCHE POUR COUVERCLE INOX (PETITE)	TOUS LES MODELES (+ COUVERCLE
95.8210	MANCHE POUR COUVERCLE INOX (GRAND)	TOUS LES MODELES (+ COUVERCLE)
95.8260	ROULEMENT A BILLES DU PORTEUR	OX-MS
95.8270	ROULEMENT PTFE DU PROTEUR	OX-MS
95.8310	ROULEMENT-ESSIEU LAITON DU PORTEUR	T(H)-MS/T(H)N-MS
95.8320	ROULEMENT PTFE DU PORTEUR	T(H)-MS/T(H)N-MS
95.8343	PLASTIC GUIDAGE POUR DFR	T(H)-MS
95.8350	REPLISSAGE POUR BUTOIR PLASTIC	TOUS LES MODELES
95.8351	REPLISSAGE POUR GUIDAGE DFR	T(H)N-MS

LES MODELES AVEC INSTALLATION CHAUFFAGE ELECTRIQUE

95.7000	PANNEAU D'OPERATION AVEC PIECES ELEQTRIQUE	TOUS LES MODELES
95.7010	PANNEAU D'OPERATION SANS PIECES ELEQTRIQUE	TOUS LES MODELES
95.7014	CHARNIERE DU PANNEAU D'OPERATION	TOUS LES MODELES
95.7015	PASSE-FILS DU PANNEAU D'OPERATION	TOUS LES MODELES
95.7016	SERRE-CABLE DU PANNEAU D'OPERATION	TOUS LES MODELES
95.7020	CABLE SPIRALE AVEC FICHE 3 X 1 mm2	TOUS LES MODELES
95.7032	DECHARGE MECHANIQUE POUR CABLE SPIRALE	TOUS LES MODELES
95.7040	INTERRUPTEUR AVEC LAMPE TEMOIN	TOUS LES MODELES
95.7042	GARDE-JAILLIR POUR INTERRUPTEUR	TOUS LES MODELES
95.7050	THERMOSTAT 30 - 120 °C REGLABLE	TOUS LES MODELES
95.7055	BLOCAGE DE TEMPERATURE	TOUS LES MODELES (OPTION)
95.7060	BOUTON DE THERMOSTAT	TOUS LES MODELES
95.7075	BORNIER 3-POLES	TOUS LES MODELES
95.7214	PASSE-FILS	CHAUFF. DE VENTIL. TIROIR
95.7220	VENTILATEUR	CHAUFFAGE DE VENTILATEUR (> 1998)
95.7225	VENTILATEUR	CHAUFFAGE DE VENTILATEUR (1998 >)
95.7226	ELEMENT DE CHAUFFAGE 1750 W	CHAUFFAGE DE VENTILATEUR (1998 >)
95.7230	ELEMENT DE CHAUFFAGE 2000 W	CHAUFFAGE DE VENTILATEUR (> 1998)
95.7364	CABLE BLEU L= 150 MM	CHAUFFAGE DE VENTILATEUR (> 1998)
95.7368	CABLE NOIR L= 170 MM	CHAUFFAGE DE VENTILATEUR (> 1998)
95.7380.01	CABLE JAUNE/VERT L= 150 MM	TOUS LES MODELES
95.7380.02	CABLE JAUNE/VERT L= 300 MM	TOUS LES MODELES
95.7380.04	CABLE NOIR L= 890	CHAUFFAGE DE VENTILATEUR (> 1998)
95.7380.05	CABLE BRUN L= 160 MM	TOUS LES MODELES
95.7380.07	CABLE NOIR L= 200MM	TOUS LES MODELES
95.7380.08	CABLE NOIR L= 890 MM	TOUS LES MODELES
95.7380.09	CABLE BLEU L= 890 MM	TOUS LES MODELES
95.7385.01	CABLE NOIR L= 230 MM	CHAUFFAGE DE VENTILATEUR (> 1998)
95.7385.02	CABLE BLEU L= 470 MM	CHAUFFAGE DE VENTILATEUR (> 1998)
95.7420	ELEMENT DE CHAUFFAGE 230 V - 600 W	1TH-MS/1THN-MS/1THS-MS/1THX-MS
95.7460	ELEMENT DE CHAUFFAGE 230 V - 1600 W	2TH-MS/2THN-MS/2THS-MS/2THX-MS
95.7530	ELEMENT DE CHAUFFAGE 230 V - 1600 W	SH-MS

