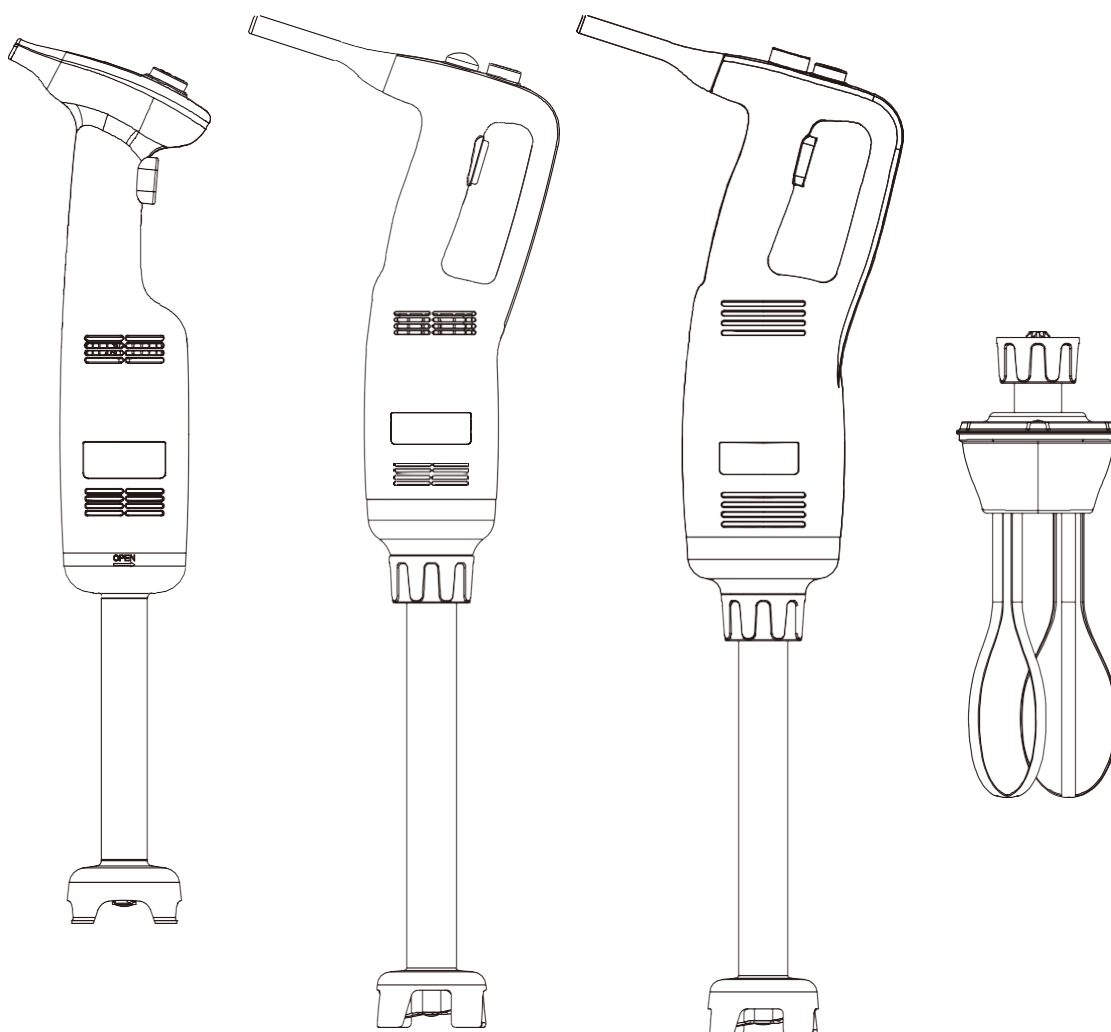


# MANUAL DE INSTRUÇÕES

## LIQUIDIFICADOR DE IMERSÃO (TRITURADOR)

**IB270TF / IB270TV / IB350CF / IB350CV /  
IB500LF / IB500LV / IB750LF / IB750LV**



Mantenha estas instruções com o aparelho.

Deve ler atentamente este manual do utilizador antes de utilizar o aparelho.

**Caro Cliente,**

**Obrigado por comprar este aparelho. Dedique alguns minutos antes de iniciar o funcionamento do aparelho e leia as seguintes instruções de funcionamento.**

## **1. UTILIZAÇÃO PREVISTA**

- 1.1** Esta máquina é projetada para processamento de alimentos em restaurantes, cantinas e estabelecimentos de restauração similares.
- 1.2** A máquina não se destina a processar para encontrar que tenha osso, pele resistente, conchas ou escamas de peixe. Nem use esta máquina para cortar vegetais ou frutas com nozes ou pele resistente. Caso contrário, pode causar danos à máquina, bens ou danos pessoais.
- 1.3** A máquina destina-se ao uso comercial e interno por pessoal treinado e qualificado familiarizado com estas instruções.

O sortido é composto por 4 tamanhos diferentes:

IB270TF/IB270TV/IB350CF/IB350CV/IB500LF/IB500LV/IB750LF/IB750LV.

O corpo da máquina é construído em PA66+GF30% e aço inoxidável para fácil limpeza e manutenção. Possui dispositivos de segurança em conformidade com as diretivas de segurança aplicáveis.

## **2 NORMAS DE SEGURANÇA**

### **2.1 NORMAS DE SEGURANÇA**

- 2.1.1** Este aparelho destina-se apenas a uso comercial e não deve ser utilizado para uso doméstico.
- 2.1.2** O aparelho só pode ser utilizado para o fim a que se destina e foi projetado. O fabricante não se responsabiliza por quaisquer danos causados por funcionamento incorreto e uso indevido.
- 2.1.3** Mantenha o aparelho e a ficha elétrica afastados da água e de quaisquer outros líquidos. No caso de o aparelho cair na água, retire imediatamente a ficha da tomada e não utilize até que o aparelho tenha sido verificado por um técnico certificado. O não cumprimento destas instruções pode causar um risco de vida.
- 2.1.4** Nunca tente abrir o invólucro do aparelho sozinho.
- 2.1.5** Não insira quaisquer objetos no invólucro do aparelho.
- 2.1.6** Não toque na ficha com as mãos molhadas ou húmidas.
- 2.1.7** Perigo de choque elétrico! Não tente reparar o aparelho sozinho. Em caso de avarias, as reparações devem ser efetuadas apenas por pessoal qualificado.
- 2.1.8** Nunca utilize um aparelho danificado! Desligue o aparelho da rede elétrica e contacte o retalhista se este estiver danificado.
- 2.1.9** Não mergulhe as partes elétricas do aparelho em água ou outros líquidos. Nunca coloque o aparelho em água corrente.
- 2.1.10** Verifique regularmente se há danos na ficha e no cabo. Se a ficha de alimentação ou O cabo de alimentação está danificado, deve ser substituído por um agente de serviço ou pessoas qualificadas de forma semelhante, a fim de evitar perigo ou ferimentos.

- 2.1.11** Certifique-se de que o cabo não entra em contacto com objetos cortantes ou quentes e mantenha-o afastado do fogo. Para puxar a ficha para fora da tomada, puxe sempre a ficha e não no cabo.
- 2.1.12** Certifique-se de que o cabo (ou cabo de extensão) está posicionado de modo a não causar perigo de tropeço.
- 2.1.13** Fique sempre de olho no aparelho quando estiver em uso.
- 2.1.14** Desde que a ficha esteja na tomada, o aparelho está ligado à fonte de alimentação.
- 2.1.15** Desligue o aparelho antes de retirar a ficha da tomada.
- 2.1.16** Nunca carregue o aparelho pelo cabo.
- 2.1.17** Não utilize dispositivos adicionais que não sejam fornecidos juntamente com o aparelho.
- 2.1.18** Ligue apenas o aparelho a uma tomada elétrica com a tensão e frequência mencionadas na etiqueta do aparelho.
- 2.1.19** Ligue a ficha a uma tomada elétrica facilmente acessível para que, em caso de Emergência O aparelho pode ser desligado imediatamente. Para desligar completamente o aparelho, puxe a ficha para fora da tomada elétrica.
- 2.1.20** Desligue sempre o aparelho antes de desligar a ficha.
- 2.1.21** Nunca utilize acessórios diferentes dos recomendados pelo fabricante. Se não o fizer, poderá representar um risco para a segurança do utilizador e danificar o aparelho. Utilize apenas peças e acessórios originais.
- 2.1.22** Este aparelho não se destina a ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência e conhecimentos.
- 2.1.23** Este aparelho não deve ser utilizado por crianças em circunstância alguma.
- 2.1.24** Mantenha o aparelho e o seu cabo fora do alcance das crianças.
- 2.1.25** Desligue sempre o aparelho da rede se este for deixado sem vigilância ou não estiver a ser utilizado, e antes da montagem, desmontagem ou limpeza.
- 2.1.26** Nunca deixe o aparelho sozinho durante a utilização.

## **2.2 REGULAMENTOS ESPECIAIS DE SEGURANÇA**

- 2.2.1** O aparelho destina-se a utilização comercial e interior por pessoal treinado e qualificado familiarizado com estas instruções.
- 2.2.2** Esta máquina é projetada para processamento de alimentos em restaurantes, cantinas e estabelecimentos de restauração similares.
- 2.2.3** Qualquer outra utilização pode causar danos ao aparelho ou ferimentos pessoais.
- 2.2.4** Não coloque o aparelho sobre um objeto de aquecimento (a gasolina, elétrico, fogão a carvão, etc.) Mantenha o aparelho afastado de superfícies quentes e chamas abertas. Opere sempre o aparelho numa superfície nivelada, estável, limpa, resistente ao calor e seca.
- 2.2.5 Perigo** de lesão! É necessário cuidado ao operar ou limpar. Usar luvas de proteção (não fornecidas), se necessário.
- 2.2.6 Atenção!** Encaminhe o cabo de alimentação com segurança, se necessário, a fim de evitar tropeços não intencionais e quedas.
- 2.2.7** Não utilize o aparelho antes de este estar devidamente montado.

**2.2.8** Este aparelho não se destina a ser acionado por meio de um temporizador externo ou de um sistema separado de controlo remoto.

**2.2.9** Nunca contorne quaisquer bloqueios de segurança no aparelho.

**2.2.10** **AVISO:** SEMPRE desligue o aparelho e desligue da tomada da fonte de alimentação elétrica antes da limpeza, manutenção ou armazenamento.

**2.2.11** **AVISO:** SEMPRE mantenha as mãos, cabelos longos e roupas longe das partes móveis.

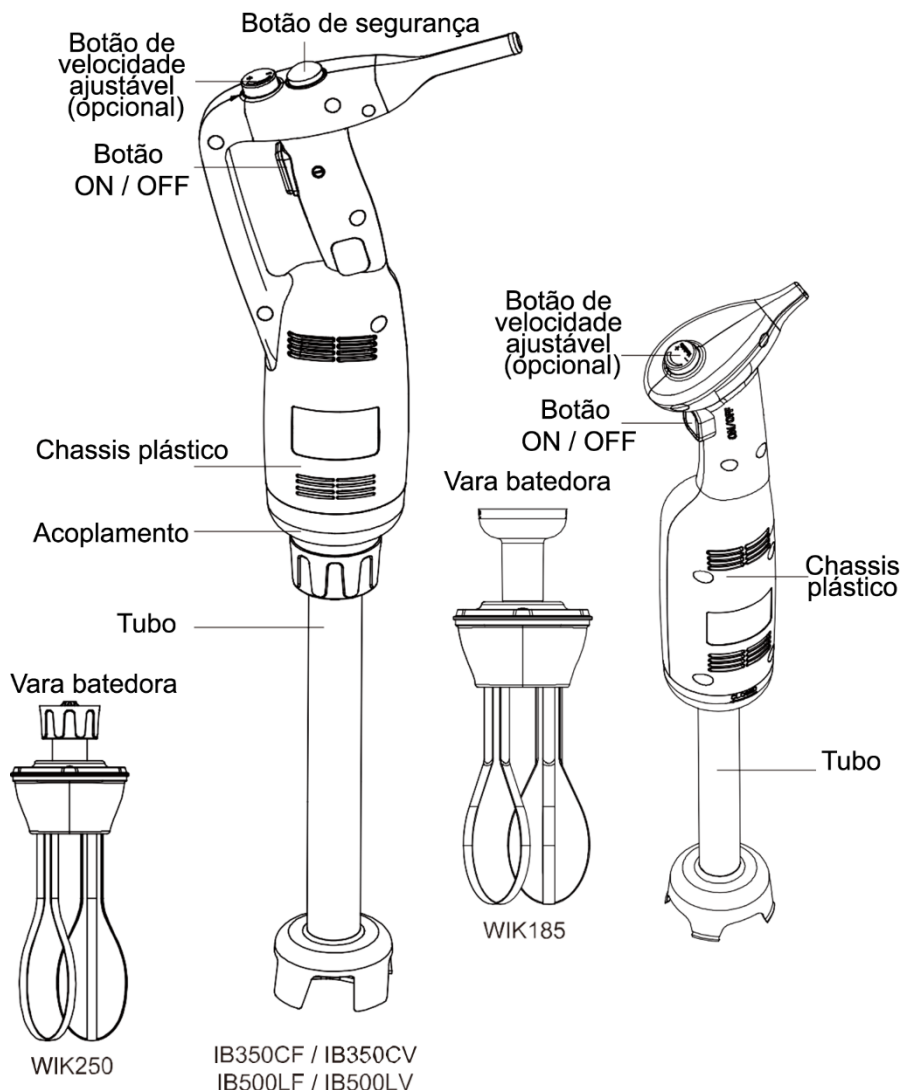
**2.2.12** **AVISO:** Tenha muito cuidado ao manusear a lâmina de corte. Usar luvas de proteção (não fornecidas), se necessário.

**2.2.13** Permitir um espaçamento mínimo de 15 cm à volta do aparelho para fins de ventilação durante a utilização.

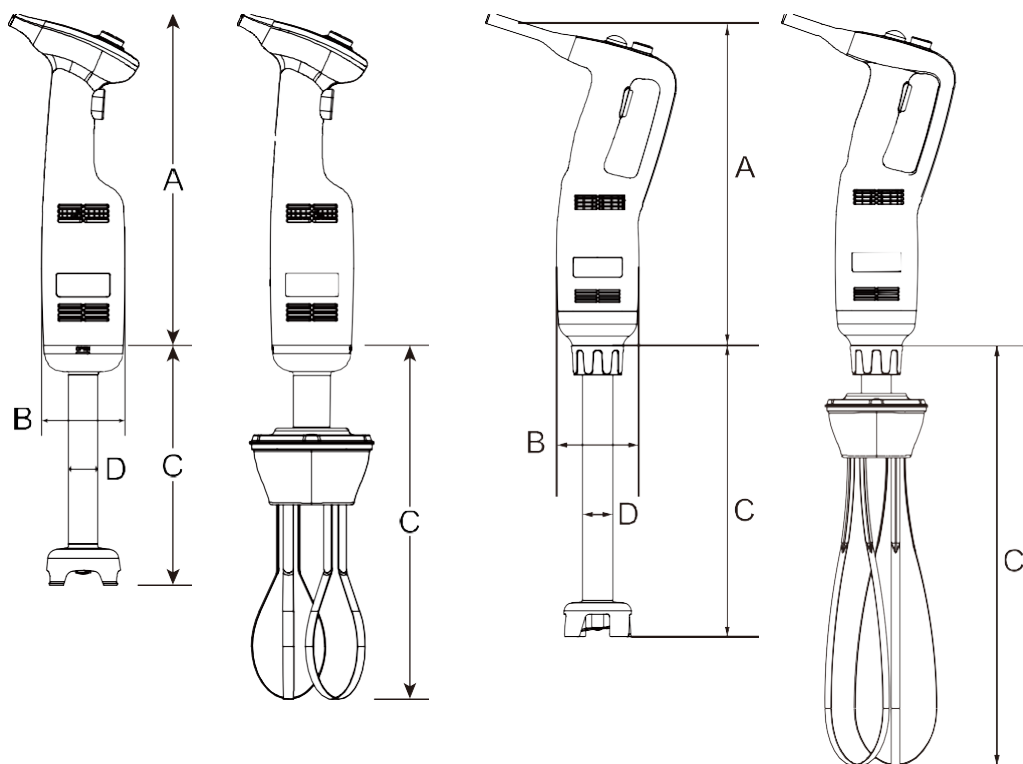
**2.2.14** Não lave o aparelho com água ou jato de água. A lavagem com água pode causar fugas e aumentar o risco de choque elétrico. Nenhuma peça é segura para a máquina de lavar louça.

### 3 DESCRIÇÃO DO PRODUTO

#### 3.1 COMPONENTES



### 3.2 PRINCIPAIS PARÂMETROS TÉCNICOS



Modelo	Tensão	Potência	Velocidade	Peso líquido	A Comprimento	B Diâmetro	Nível de ruído
IB270TF	100-120V~ 60Hz 220-240V~ 50/60Hz	270W	20000RPM	1,4 Kg	316 mm	Ø79mm	80~85dB
IB270TV		270W	4000~20000RPM	1,4 Kg	316 mm	Ø79mm	80~85dB
IB350CF		350W	16000RPM	2,1 Kg	373 mm	Ø 96 mm	80~85dB
IB350CV		350W	4000~16000RPM	2,1 Kg	373 mm	Ø 96 mm	80~85dB
IB500LF		500W	16000RPM	2,3 Kg	373 mm	Ø 96 mm	80~85dB
IB500LV		500W	4000~16000RPM	2,3 Kg	373 mm	Ø 96 mm	80~85dB
IB750LF		750W	18000RPM	2,8 Kg	396 mm	Ø 116 mm	80~85dB
IB750LV		750W	8000~18000RPM	2,8 Kg	396 mm	Ø 116 mm	80~85dB

**OBSERVAÇÃO:**

A máquina acima não inclui nenhum anexo a seguir. Na tabela abaixo pode encontrar acessórios disponíveis para o seu equipamento.

Modelo	Peso líquido	C Comprimento	D Diâmetro	Observação
WIK185	0.81 Kg	185 mm	/	UTILIZAÇÃO APENAS IB270TV
BLD160	0,53 Kg	225 mm	Ø 28mm	USO PARA IB270TF / IB270TV
WIK250	0,86 Kg	250 mm	/	USO PARA IB350CV / IB500LV / IB750LV
BLD200	0,69 Kg	200 mm	Ø 35 mm	USO PARA IB350CF / IB350CV / IB500LF / IB500LV
BLD250-N	0,93 Kg	250 mm	Ø 35 mm	
BLD300-N	1.05 Kg	300 mm	Ø 35 mm	
BLD350-N	1,15 Kg	350 mm	Ø 35 mm	
BLD400-N	1,26 Kg	400 mm	Ø 35 mm	USO PARA IB350 / IB500 / IB750
BLD450-N	1,37 Kg	450 mm	Ø 35 mm	USO PARA IB500LF / IB500LV / IB750LF / IB750LV
BLD500-N	1,60 Kg	500 mm	Ø 35 mm	USO PARA IB750LF / IB750LV
BLD550-N	1,72 Kg	550 mm	Ø 35 mm	

## 4 INTRODUÇÃO

### 4.1 PREPARAÇÃO PARA A PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

**4.1.1** Verifique se o aparelho não está danificado. Em caso de danos, contacte imediatamente o seu fornecedor e NÃO utilize o aparelho.

**4.1.2** Remova todo o material de embalagem e a película de proteção (se aplicável). Guarde a embalagem para armazenamento futuro.

**4.1.3** Limpe o aparelho, ver: **4.6 Limpeza**.

**4.1.4** Coloque a tigela de comida ou outro recipiente numa superfície nivelada e estável, salvo indicação em contrário. É proibido colocar a máquina acima de diferentes objetos do terreno de trabalho usado no campo de alimentos de altura incluída entre 900 – 1100mm do nível de pisoteamento.

**4.1.5** Posicione o aparelho de modo a que a ficha esteja sempre acessível.

**4.1.6** Certifique-se de que as classificações da tomada elétrica correspondem às especificações impressas na placa de classificação.

**4.1.7** Certifique-se de que a máquina está conectada a um sistema de aterramento, se necessário.

**4.1.8** Mesmo que estejam instalados sistemas de segurança na máquina, evite aproximar-se de peças móveis com as mãos e não toque na máquina com as mãos molhadas ou húmidas.

**4.1.9** Atenção! Quando o batedor for usado, certifique-se de ligar o aparelho com baixa velocidade.

**4.1.10** Atenção! É proibido o uso do batedor nas máquinas com velocidade fixa.

**4.1.11** Desligue a tomada da máquina da parte elétrica antes de realizar quaisquer operações de limpeza ou manutenção.

**4.1.12** Não limpar com jato de água de alta pressão.

**4.1.13** Recomenda-se vivamente que o operador contacte o centro de pós-venda se ocorrer algum problema ou avaria. Por favor, não desmonte a máquina ou no lugar de peças não autorizadas.

**Aviso: Esta máquina deve ser devidamente imersa e utilizada em água. Para evitar sobreaquecimento ou danos, NÃO permita que funcione no ar por mais de 10 segundos.**

## 4.2 O FABRICANTE NÃO É RESPONSÁVEL NOS SEGUINTE CASOS:

- 4.2.1 Se a máquina for adulterada ou as funções de segurança forem instaladas por pessoal não autorizado.
- 4.2.2 Se os componentes forem substituídos por peças não autorizadas.
- 4.2.3 Se as instruções deste manual não forem seguidas cuidadosamente.
- 4.2.4 Se as superfícies da máquina forem tratadas com substância ou solvente inadequado.

## 4.3 DISPOSITIVOS DE SEGURANÇA

- 4.3.1 **Interruptor de segurança**: O interruptor de segurança está equipado para IB350CF/IB350CV/IB500LF/IB500LV/ IB750LF/IB750LV, para garantir que ambas as mãos estão afastadas da lâmina durante o arranque da máquina.
- 4.3.2 **Interruptor de proteção contra sobrecorrente** (disjuntor): O interruptor é projetado para proteger o circuito elétrico de danos causados pelo excesso de corrente como resultado de uma sobrecarga ou curto-circuito. O interruptor interrompe o fluxo de corrente depois que uma falha é detetada. **Nota:** Para repor a máquina, aguarde alguns minutos até o motor arrefecer e, em seguida, reinicie a máquina.

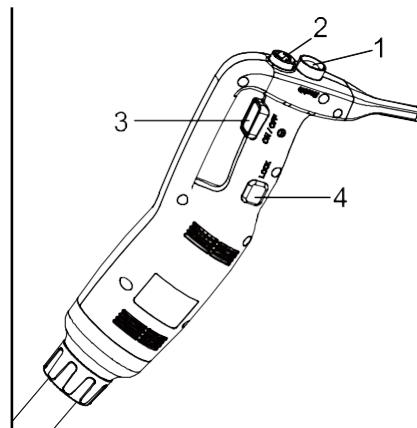
## 4.4 INSTALAÇÃO

### 4.4.1 **Embalagem e desembalagem**

- 4.4.1.1 Retire todos os materiais de embalagem. Guarde a embalagem para armazenamento futuro.
- 4.4.1.2 Depois de desembalar todos os acessórios, leia atentamente o manual antes da instalação.
- 4.4.1.3 Certifique-se de que o conteúdo da entrega está completo e livre de qualquer dano. Se verificar que faltam peças ou que apresentam danos, não utilize o aparelho, mas contacte o seu concessionário.

### 4.4.2 **Iniciar e parar o liquidificador**

- 4.4.2.1 Verifique se o botão on-off (No.3) está na posição liberada.
- 4.4.2.2 Ligue o aparelho à fonte de alimentação.





- 4.4.2.3** Insira o tubo ou bata no aparelho.
- 4.4.2.4** Pressione e mantenha premido o botão de segurança (No.1) se o aparelho tiver.
- 4.4.2.5** Pressione o botão on-off (No.3) e o liquidificador será iniciado. Agora, solte o botão de segurança (No.1).
- 4.4.2.6** Para parar o liquidificador, solte o botão on-off (No.3) e, em seguida, pare o liquidificador.

#### **4.4.3 Operação contínua**

Siga os passos **4.4.2.1** a **4.4.2.6** acima, em seguida:

- 4.4.3.1** Enquanto o botão on-off (No.3) estiver na posição pressionada, pressione o botão de bloqueio (No.4).
- 4.4.3.2** Solte o botão on-off (No.3) e o aparelho funcionará continuamente. Para parar o aparelho, prima o botão on-off (No.3) e solte-o.

#### **4.4.4 Funcionamento a velocidade variável**

Siga os passos **4.4.2.1** a **4.4.2.6** acima e, em seguida:

Altere a velocidade do motor rodando o botão de velocidade variável (No.2) para o máximo ou mínimo, conforme necessário. Com o sistema de velocidade autorregulada, depois de selecionar uma velocidade, ela permanecerá constante, mesmo que a consistência da sua mistura mude. **Aviso: É altamente aconselhável iniciar uma velocidade baixa ao usar o liquidificador de velocidade variável!**

#### **4.4.5 Posição de trabalho**

**4.4.5.1 Função do liquidificador:** Para um melhor controle, recomendamos que segure o aparelho pela pega e pela parte inferior da unidade motora. Além disso, recomendamos que incline o aparelho num ligeiro ângulo para evitar que a campainha toque no fundo do recipiente. Certifique-se sempre de que a campainha está suficientemente imersa para evitar salpicos e de que as saídas de ar da unidade motora não entram em contacto com qualquer líquido. Para uma eficiência máxima, dois terços do tubo devem ser imersos na preparação a triturar.

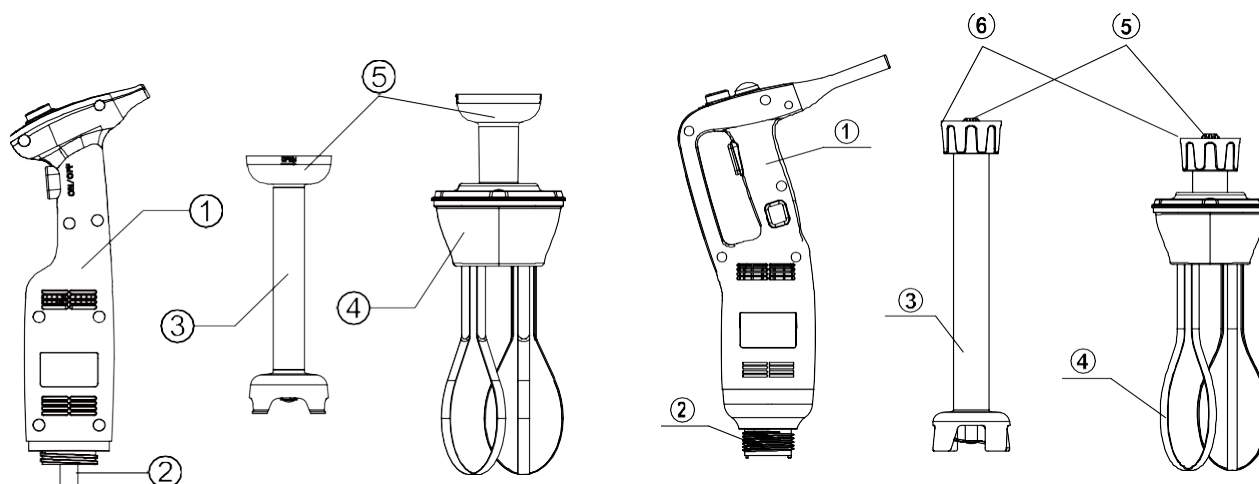
**4.4.5.2 Função de batedor:** Neste caso também pode segurar o aparelho pela alça com uma mão, deixando a outra mão livre para segurar a tigela, se necessário. Enquanto processa a preparação, recomendamos que mova o batedor na tigela, a fim de garantir que a mistura seja completamente homogênea. Recomendamos vivamente que evite que o batedor toque nas laterais da taça. Para máxima eficiência, pelo menos um quinto do comprimento do batedor deve ser imerso. Mas nunca mergulhe o suporte do batedor na preparação. **Aviso: É altamente aconselhável iniciar uma velocidade baixa ao usar o batedor!**

## 4.5 MONTAGEM / DESMONTAGEM:

As operações de montagem/desmontagem de cada dispositivo do aparelho são realizadas com a paragem do aparelho e com a ficha desligada da tomada.

### 4.5.1 Modelo de montagem IB270TF e IB270TV:

1. Alinhar e inserir o engate (5) do tubo (3) ou o batedor (4) na embraiagem (2) do corpo da máquina (1).
2. Enrosque o tubo (3) ou bata (6) para o prender firmemente ao corpo da máquina (1).



### 4.5.2 Modelo de montagem IB350CF, IB350CV, IB500LF, IB500LV, IB750LF E IB750LV:

1. Alinhar e inserir o engate (5) do tubo (3) ou o batedor (4) na embraiagem (2) do corpo da máquina (1). Certifique-se de que o lado côncavo do acoplamento deve pegar na convexa da embraiagem.
2. Enrosque a porca (6) para fixá-la firmemente ao corpo da máquina (1).

As atividades de desmontagem executam seguindo de forma em segundo plano as fases de montagem descritas anteriormente.

## 4.6 LIMPEZA

Como precaução, desligue sempre o aparelho da tomada antes de o limpar.

**4.6.1** Depois de usar o liquidificador de imersão e bata em uma preparação quente, resfrie o fundo do tubo em água fria antes de desmontar a campainha do tubo. Após a conclusão da preparação, limpe imediatamente para evitar que os alimentos grudem nas superfícies.

**4.6.2** Nunca coloque a unidade motora e a sua pega em água, limpe-as com um pano húmido ou uma esponja.

**4.6.3** Limpeza do tubo do liquidificador e da campainha: Coloque o tubo e a campainha num recipiente adequado com água e ligue durante alguns segundos para limpar a campainha e o tubo.

**AVISO:** Seque sempre bem as lâminas após a limpeza para evitar manchas.

**4.6.4** Nunca mergulhe o suporte do batedor em água, limpe-o com um pano ou esponja ligeiramente húmido.

**4.6.5** É vital limpá-lo cuidadosamente entre cada trabalho usando um detergente ou desinfetante, mas nunca use água sanitária pura. Para peças de plástico, não utilize detergentes demasiado alcalinos.

**Aviso 1: Os tubos e batedores do liquidificador não são adequados para a máquina de lavar loiça!**

**Aviso 2: Os tubos do liquidificador e o batedor não podem ser completamente imersos em água!**

## **4.7 ARMAZENAMENTO**

**4.7.1** Antes de voltar a montar, certifique-se de que todas as peças estão secas. Antes de armazenar, retire todos os resíduos do aparelho e dos acessórios, desligue-o da fonte de alimentação e limpe bem o aparelho e os seus acessórios.

**4.7.2** Guarde o aparelho num ambiente seco e protegido, à temperatura ambiente e fora do alcance das crianças.

**4.7.3** Recomendamos que coloque o aparelho e os acessórios em "cabide" para armazenamento seco e seguro.

## **4.8 SOLUÇÃO DE PROBLEMAS**

**4.8.1** Se for devido a um corte de energia, se o aparelho tiver sido desligado, solte o botão on-off (No.3), verifique a fonte de alimentação e, em seguida, reinicie o aparelho.

**4.8.2** Se for devido a sobreaquecimento da máquina, solte o botão on-off (No.3) e, em seguida, desligue o aparelho, espere alguns minutos para que o motor arrefeça e o mecanismo de segurança térmica seja repostado e, em seguida, reinicie o aparelho.

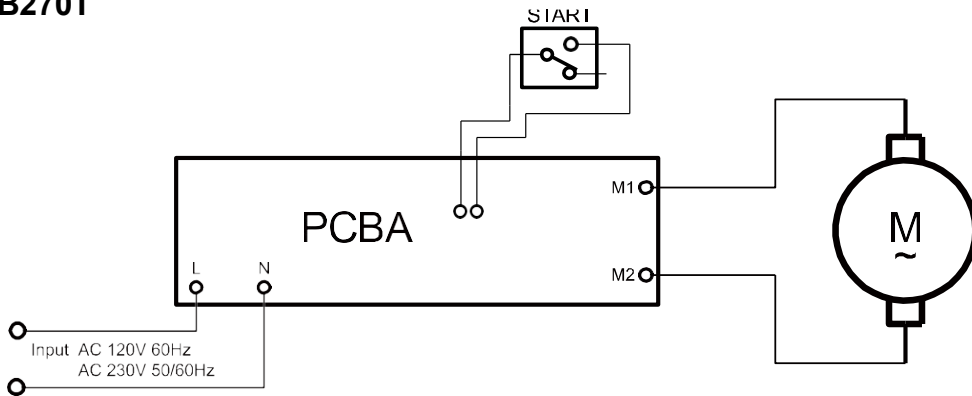
**4.8.3** Se não conseguir localizar a causa do problema: solte o botão on-off, desligue o aparelho, verifique abaixo:

- 1.** a ficha.
- 2.** se as lâminas são livres para girar no sino, tenha cuidado a lâmina é muito afiada.
- 3.** o estado do cabo de alimentação.
- 4.** se o veio de transmissão está livre para girar. Para fazer isso, remova a campainha e teste a rotação da extremidade do eixo de transmissão manualmente.

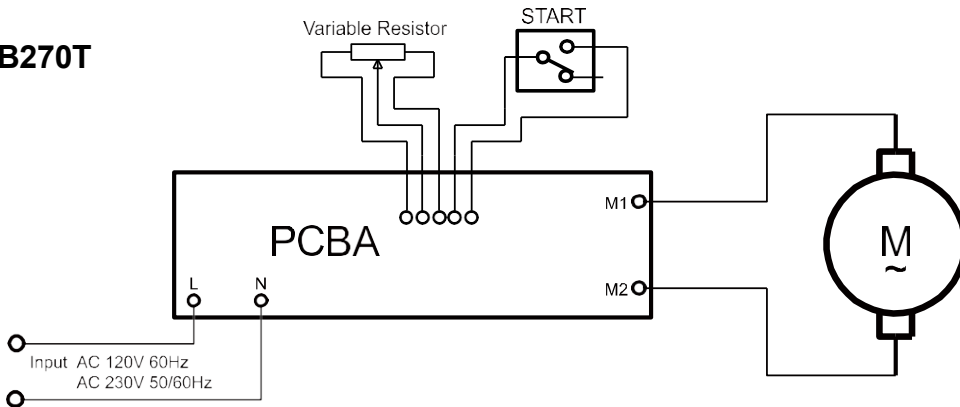
Se ocorrer uma avaria que não esteja na nossa lista de possíveis falhas, consulte o seu revendedor ou devolva o aparelho aos serviços pós-venda.

## 5 DIAGRAMA DO CIRCUITO

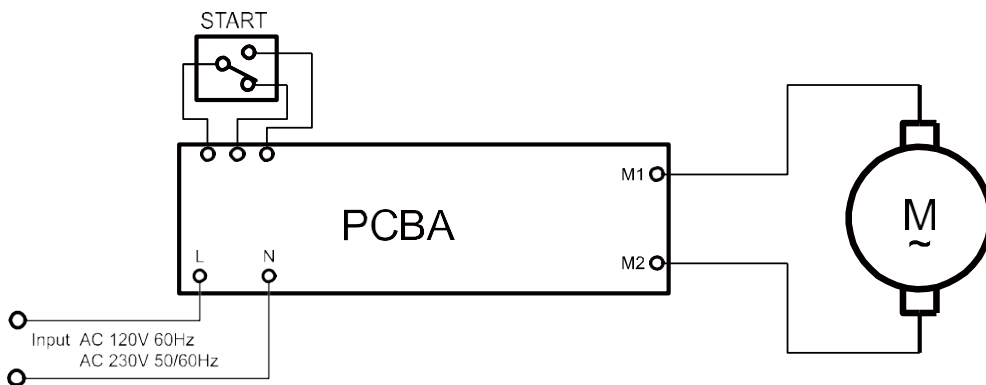
### IB270T



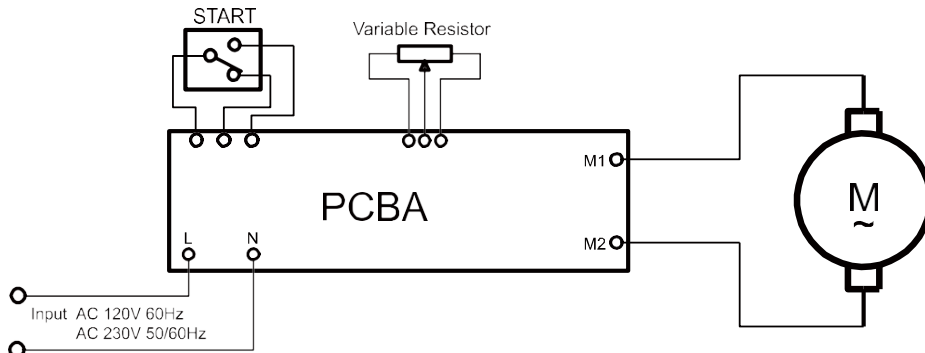
### IB270T



### IB350CF / IB500LF / IB750LF

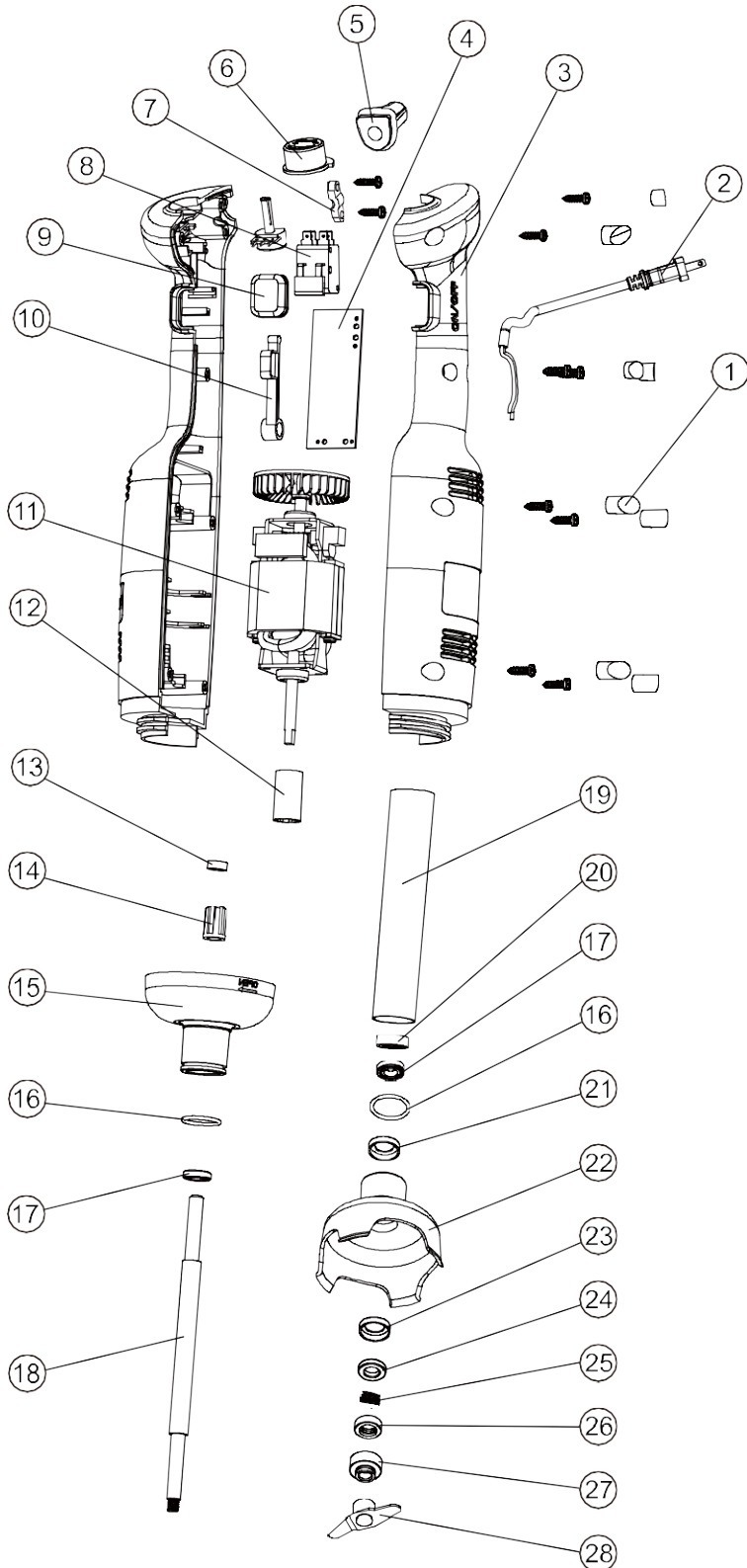


### IB350CV / IB500LV / IB750LV



## 6 VISTA EXPLODIDA E LISTA DAS PEÇAS DE REPOSIÇÃO

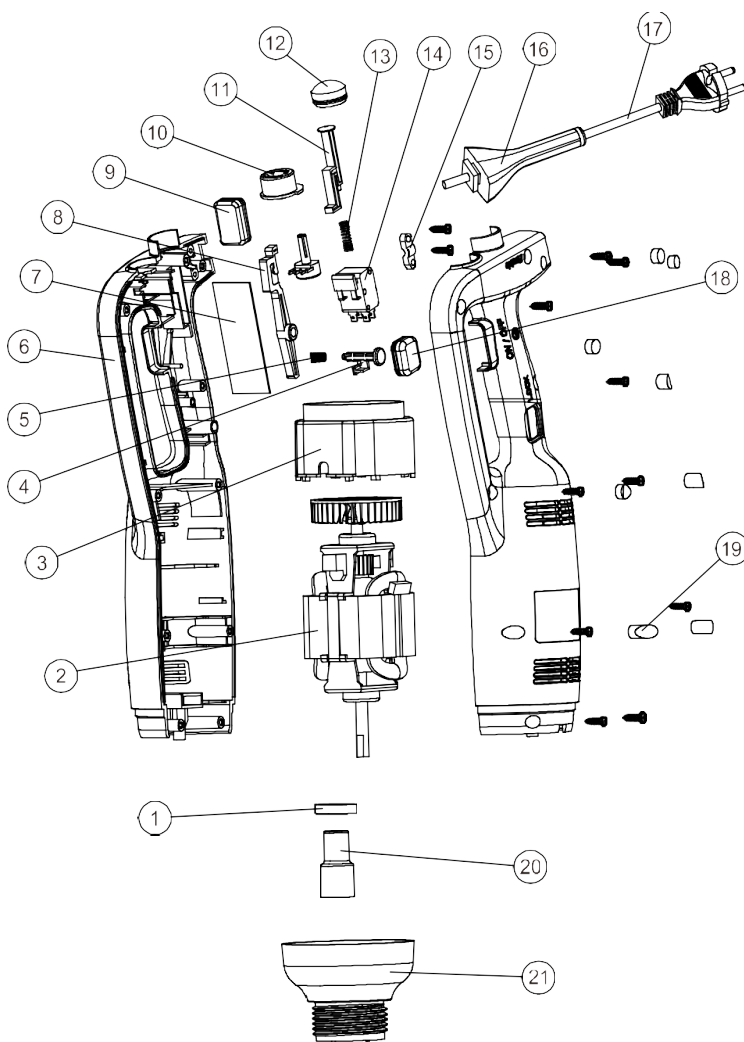
IB270TF/IB270TV



### Lista de peças de reposição

Nº.	Designação
1	Um conjunto de êmbolos de parafuso
2	Cabo de alimentação
3	Habitação esquerda e direita
4	Placa de controle de velocidade PCB
5	Bainha do cabo
6	Chave/tampa de controle de velocidade
7	Placa de prensagem
8	Mudar
9	Interruptor de bainha
10	Mudar de pessoal osculante
11	Motores
12	Manga Spline
13	Anel de borracha
14	Spline
15	Carcaça da cabeça de plástico
16	Anel vedante
17	Rolamentos
18	Eixo de saída
19	Tubo inox
20	Selo de óleo
21	Manga do rolamento
22	Protetor de facas
23	Manga de anel de cerâmica
24	Anel cerâmico
25	Mola em anel de grafite
26	Anel de grafite
27	Anel convexo
28	Lâmina

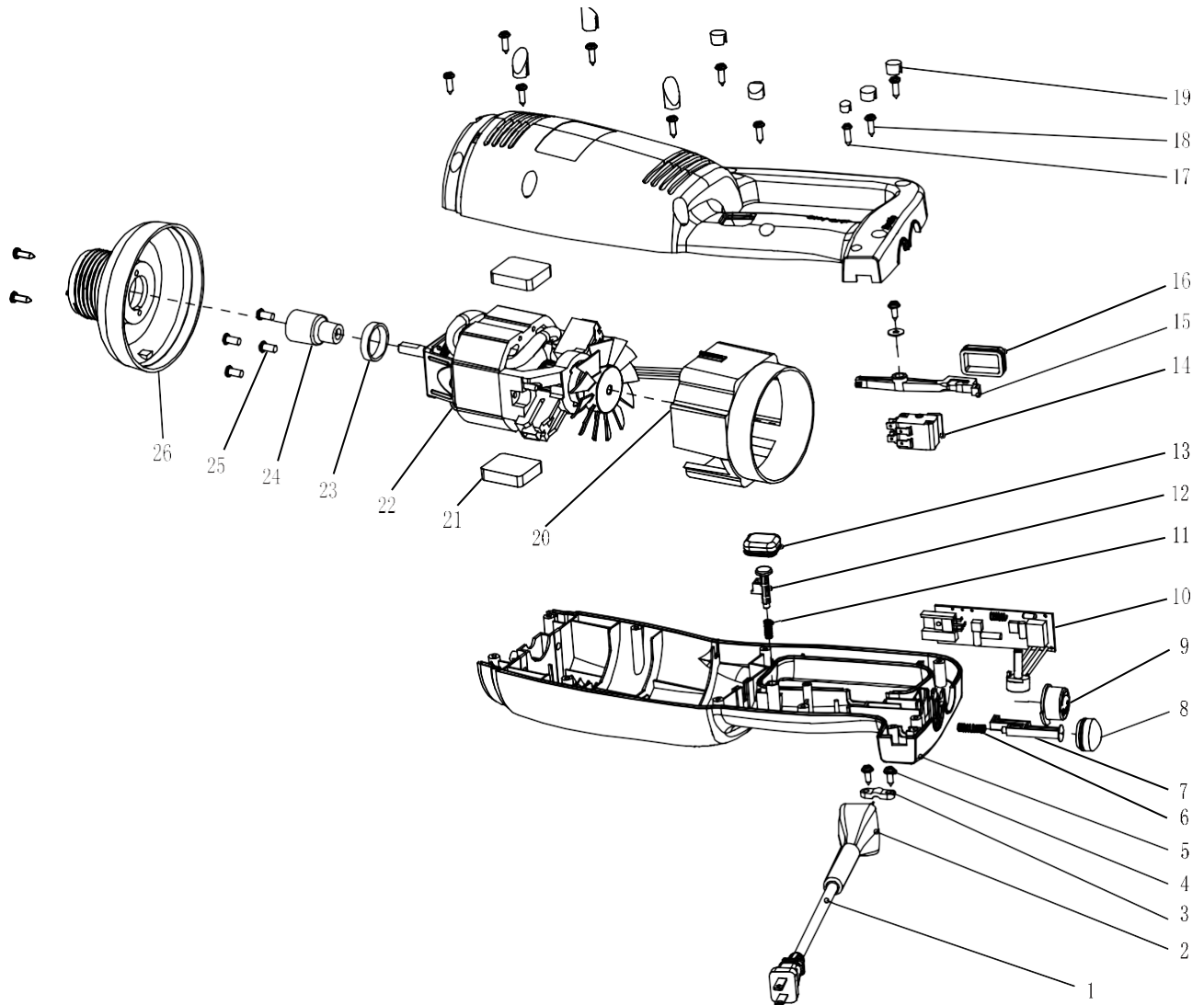
**IB350CF / IB350CV / IB500LF / IB500LV**



**Lista de peças de reposição**

Nº.	Designação	Nº.	Designação
1	Anel de borracha	12	Bainha de borracha empurrada
2	Motores	13	Empurre a mola do parafuso
3	Defletor de ar	14	Mudar
4	Parafuso de pressão interligado	15	Placa de prensagem
5	Mola de parafuso de empurrar interligado	16	Bainha do cabo
6	Habitação	17	Cabo de alimentação com cauda
7	Placa de controle de velocidade	18	Protetor de intertravamento de borracha
8	Mudar de pessoal osculante	19	Êmbolo de parafuso
9	Bainha do interruptor	20	Manga Spline
10	Chave/tampa de controlo de velocidade	21	Cabeça de alumínio
11	Empurre o parafuso		

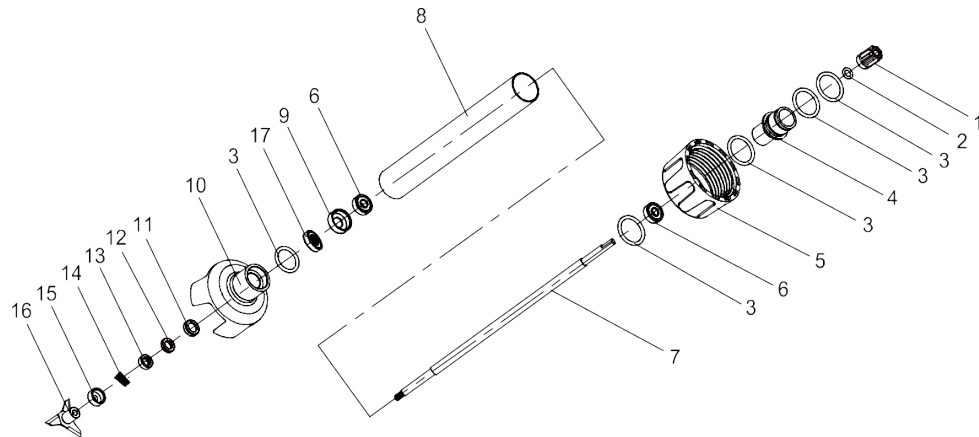
# IB750LF / IB750LV



## Lista de peças de reposição

Nº	Designação	Nº	Designação	Nº	Designação
1	Cabo de alimentação	10	Placa de controlo de velocidade	19	Êmbolo de parafuso
2	Bainha do cabo	11	Mola do parafuso de bloqueio	20	Cobertura do motor
3	Placa de prensagem	12	Parafuso de bloqueio	21	Junta do motor
4	Parafuso da placa de pressão	13	Protector de bloqueio de borrcha	22	motor
5	Chassis	14	Interruptor	23	Anel de borracha
6	Mola do parafuso de pressão	15		24	Manga estriada
7	Parafuso de pressão	16	Bainha do interruptor	25	Parafuso
8	Bainha de borracha	17	Parafuso	26	Cabeça de alumínio
9	interruptor de controlo de velocidade	18	Parafuso		

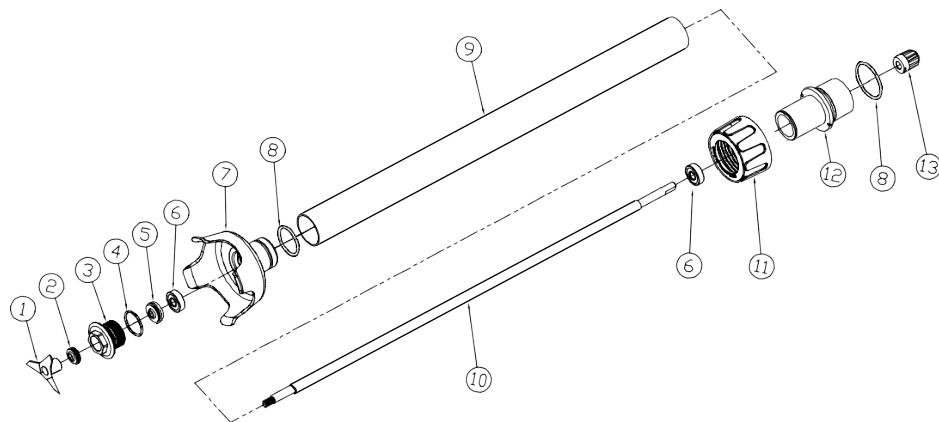
**BLD2**



**Lista de peças de reposição**

Nº.	Designação	Nº.	Designação	Nº.	Designação
1	Spline	7	Eixo de saída	13	Anel de grafite
2	Anel vedante Spline	8	Tubo Inox 304	14	Mola em anel de grafite
3	Conecte o anel vedante da manga	9	Manga do rolamento	15	Anel convexo
4	Manga de ligação	10	Protetor de facas	16	Lâmina lisa
5	Manga de fixação	11	Manga de anel de cerâmica	17	Selagem de óleo
6	608 Rolamentos	12	Anel cerâmico		

**BLD200-N / BLD250-N / BLD300-N / BLD320-N / BLD400-N / BLD450-N / BLD500-N / BLD550-N**

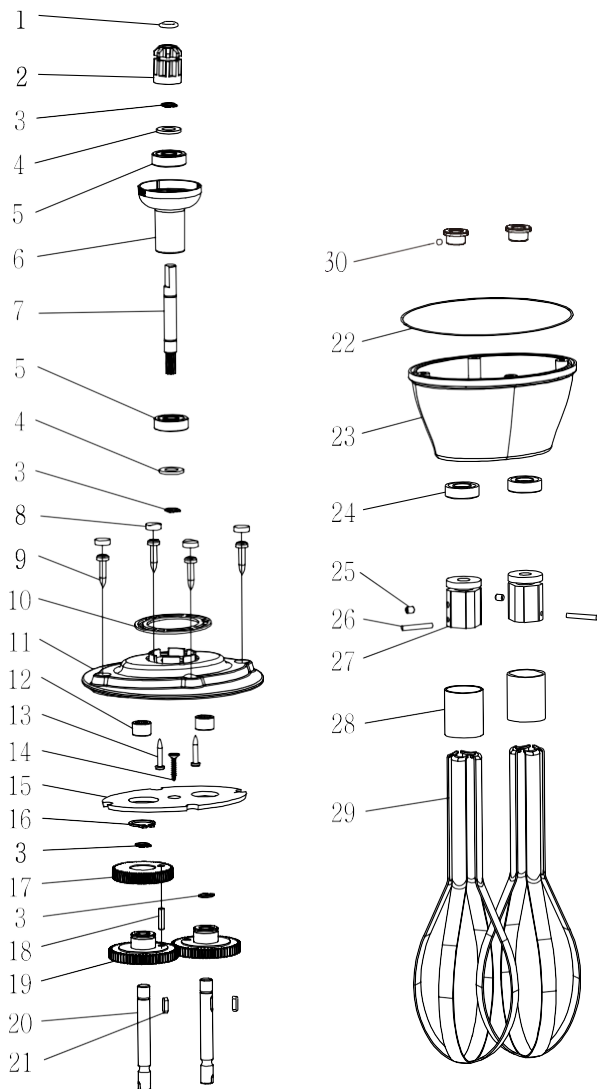


**Lista de peças de reposição**

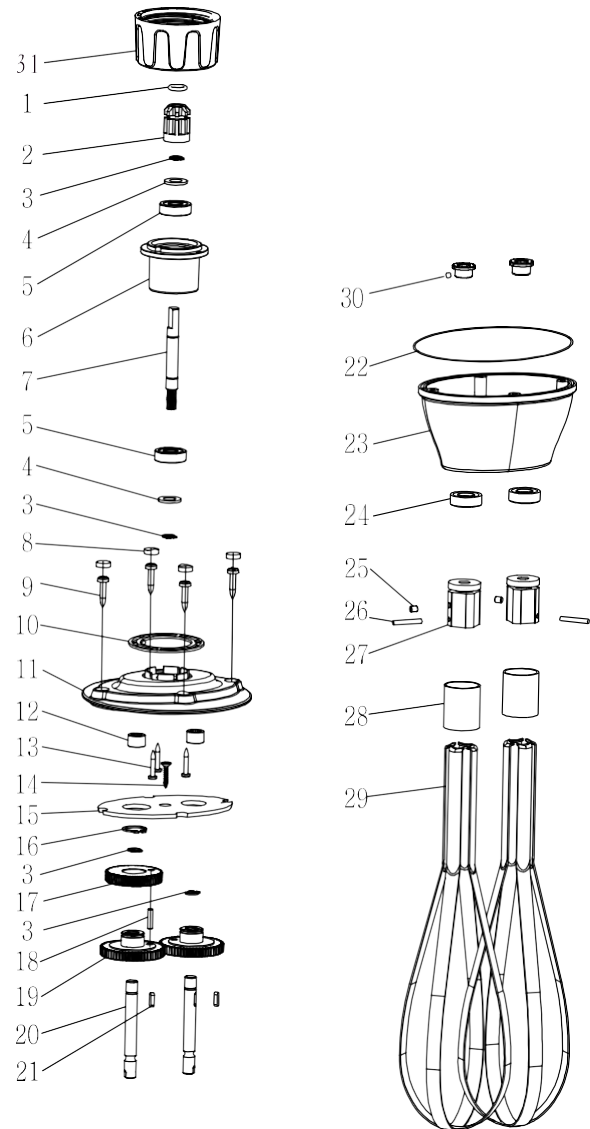
Nº.	Designação	Nº.	Designação	Nº.	Designação
1	Lâmina lisa	6	Rolamentos	11	Manga de fixação
2	Selo de óleo	7	Sino da lâmina	12	Manga de ligação
3	Assento de fixação de rolamentos	8	Anel vedante	13	Manga Spline
4	Anel vedante	9	Tubo Inox 304		
5	Selo de óleo	10	Eixo de saída		



## WIK185



## WIK250



### Lista de peças de reposição

Nº.	Designação	Nº.	Designação	Nº.	Designação
1	Anel de borracha de silicone	12	Rolamento da agulha	23	Tampa inferior
2	Spline	13	Parafuso	24	Vedação de óleo
3	Φ8 Anel de encaixe	14	Parafuso	25	parafuso de ajuste
4	Lavadora de rolamentos	15	Placa defletora	26	Pino cilíndrico
5	Rolamentos	16	Φ16 Anel de encaixe	27	Placa fixa
6	Manga de ligação	17	Engrenagem B	28	Anel de aço
7	Veio de engrenagem	18	Pino cilíndrico	29	Barra de aço
8	Êmbolo de parafuso	19	Engrenagem reta	30	Manga do eixo
9	Parafuso carcaça	20	Eixo de saída	31	Manga de fixação
10	Anel vedante para cima	21	Chave		
11	Capa superior	22	Anel vedante descendente		