



MANUAL DE INSTRUÇÕES

Instalação | Manutenção | Uso | Segurança

Amassadeira Espiral



Modelos

AE.42

AE.60

PARABÉNS,

Você acaba de adquirir um equipamento IMG-BRASIL, produto da mais alta qualidade, segurança e eficiência.

Fundada em 1989, a IMG-BRASIL é uma empresa respeitada como uma das melhores e mais completas empresas do ramo de fabricação de equipamentos para gastronomia.

A inovação constante e o aperfeiçoamento de seus produtos, com a utilização de matériasprimas de primeira linha, asseguram produtos de qualidade superior, consumidos no Brasil e em mais de 25 países pelo mundo todo.

A CONFIANÇA E CERTEZA DE UM BOM PRODUTO ESTÃO NO NOME

IMG BRASIL FABRICANTE DOS PRODUTOS





IMPORTANTE:

PRODUTO PARA USO PROFISSIONAL. NÃO UTILIZE SEM ANTES LER COM ATENÇÃO O MANUAL. EM CASO DE DÚVIDAS, ENTRE EM CONTATO CONOSCO:

IMG-BRASIL Indústria de Máquinas para Gastronomia Ltda.

CNPJ 11.193.347/0001-14 - CREA 131726-3

Rod. Antônio Heil - KM 23 Nº 5825 - Bairro: Limoeiro - CEP 88352-502 - Brusque - SC - Brasil

Fone/fax. +55 47 3251-5555 - Site: www.metvisa.com.br E-mail: sac@metvisa.com.br - vendas@metvisa.com.br

ÍNDICE

1. Informações sobre Segurança	4
1.1 Advertências Gerais	4
1.2 Segurança Mecânica	5
1.3 Segurança Elétrica	
2. Características Técnicas	7
2.1 Principais Componentes	7
2.2 Dados Técnicos	8
2.3 Fornecimento e Eliminação das Embalagens do Aparelho	8
3. Instalação	9
3.1 Disposição do Aparelho	9
3.2 Conexão Elétrica	10
3.3 Medidas de Segurança e Instrução ao Usuário	12
4. Uso do Aparelho	13
4.1 Utilidade	13
4.2 Comandos	14
4.3 Procedimentos de Operação	15
5. Limpeza e Manutenção	16
5.1 Procedimentos para Limpeza e Produtos Utilizados	16
5.2 Manutenção e Comportamento em Caso de Avarias	17
5.3 Interrupção Prolongada no Uso do Aparelho	19
6. Análise e Resolução de Problemas	19
6.1 Problemas, possíveis causas e soluções	19
7. Vida Útil do Aparelho e seus Componentes	20
8. Normas Aplicáveis	20
9. ANEXOS	21
Esquema Elétrico AE.42 – Tensão 220 V MF	21
Esquema Elétrico AE.42/60 – Tensão 220 ou 380 V TF	22
Desenho em Explosão	
Peças de Reposição	25
Termo de Garantia	27



ATENÇÃO!

As características, fotos e figuras apresentadas neste manual deverão ser consideradas a título informativo. A IMG BRASIL reserva-se o direito de realizar as modificações que se julguem necessárias sem prévio aviso.

1. Informações sobre Segurança

1.1 Advertências Gerais

- Há cuidados/precauções que devem ser observados quando da montagem, da utilização, da manutenção e interrupção do uso deste aparelho;
- Antes de realizar qualquer operação (montagem, utilização (uso), manutenção e reutilização após interrupção prolongada no uso do aparelho), leia atentamente o manual;
- O aparelho deve ser utilizado por pessoal instruído e conhecedor das normas de uso e de segurança descritas neste manual;
- Este aparelho não se destina à utilização por pessoas (inclusive crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou por pessoas com falta de experiência e conhecimento, a menos que tenham recebido instruções referentes à utilização do aparelho ou estejam sob a supervisão de uma pessoa responsável pela sua segurança;
- Recomenda-se que as crianças sejam vigiadas para assegurar que elas não estejam brincando com o aparelho;
- No caso de alternância do pessoal que trabalhará com o aparelho, o novo operador deverá estar instruído sobre as normas e o funcionamento do mesmo;
- O operador deverá usar os **EPI's adequados** (equipamentos de proteção individual). Como por exemplo: usar toca nos cabelos evitando que os mesmos tranquem nas partes móveis do aparelho;
- O operador deverá estar sempre atento para situações que podem causar riscos de acidentes e evitálas. Como por exemplo: evitar trabalhar com mangas de uniformes folgadas, onde as mesmas poderão trancar nas partes móveis, causando acidentes;
- Após ser realizada a leitura e esclarecidas todas as dúvidas, este manual deverá ser guardado com cuidado em local de fácil acesso, conhecido por todas as pessoas que irão operar o aparelho e colocado à disposição das pessoas que realizarão manutenção, para eventuais consultas. Sempre que surgir qualquer dúvida, não deixe de consultar o manual. Não opere o aparelho de forma alguma com dúvidas;
- Na instalação, é imprescindível colocar este manual à disposição dos profissionais que farão a mesma;
- Antes de começar a limpeza e qualquer tipo de manutenção, é imprescindível desconectar o aparelho da rede de alimentação elétrica;
- Verificar periodicamente o estado dos cabos e das partes elétricas;
- Inserir somente produtos específicos ao que o aparelho se destina;
- Mesmo havendo um sistema de segurança (o qual não deixa o aparelho acionar estando com a proteção frontal levantada), não ligue o aparelho com a proteção frontal aberta e nunca coloque as mãos, dedos ou objetos (como colheres e facas) pela abertura no visor da proteção frontal com aparelho ligado, pois pode vir a causar acidente;
- Não deixe o aparelho ligado sem supervisão.



ATENCÃO!

Não efetuar reparos por conta própria. Dirigir-se a assistência técnica autorizada pelo fabricante. Utilizar somente peças originais em seu aparelho.

1.2 Segurança Mecânica

Mesmo havendo um sistema de segurança (o qual não deixa o aparelho acionar estando com a proteção frontal levantada), não ligue o aparelho com a proteção frontal aberta e nunca coloque as mãos, dedos ou objetos (como colheres e facas) pela abertura no visor da proteção frontal com aparelho ligado, pois pode vir a causar acidente.

O aparelho descrito neste manual atende ao regulamento contra risco do tipo mecânico. Foram observados os requisitos da norma: NR-12 (consultar item 8 Normas Aplicáveis).

A segurança mecânica se obtém com:

- Projeto mecânico que impossibilita o acesso com as mãos às partes elétricas e partes giratórias;
- Tampa superior e estrutura que protegem todo o motor e peças de transmissões de movimento, impedindo o acesso do operador com partes móveis e protegendo o interior do aparelho de ter contato com água, poeira e outros materiais;
- Proteção Frontal, impede que pedaços de massa e farinha vasem para fora do bojo e protege o operador ao processar a massa. A área transparente (visor) da proteção frontal permite que o operador visualize a massa durante o processamento sem a necessidade de abrir a proteção;
- A proteção frontal possui um visor com abertura para adição de ingredientes com diâmetro reduzido, evitando que o operador tenha acesso às partes móveis existentes dentro do bojo (como a espiral, por exemplo).
- Base do aparelho com pés antiderrapantes.





ATENÇÃO!

Sempre que for removido algum item referente à segurança do aparelho (como por exemplo, ao fazer limpeza ou manutenção), reponha em seu devido lugar e confirme se está realizando sua função corretamente.

1.3 Segurança Elétrica

- Verifique periodicamente o estado dos cabos e das partes elétricas;
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, deverá ser substituído por um novo. A troca deve ser feita pelo fabricante, agente autorizado ou por uma pessoa qualificada, a fim de evitar riscos:
- Confira se a tensão do aparelho está de acordo com a da rede elétrica de alimentação;
- Não utilizar jatos d'água sobre seu aparelho, pois pode vir a causar choque elétrico. Para limpeza de seu aparelho, siga as instruções do item 5 deste manual;
- Não trabalhe com o aparelho em locais úmidos, nem com roupas e calçados molhados. Coloque calçado adequado, isto evitará choques elétricos e até mesmo a morte;
- Disponha o aparelho em uma superfície firme, seca e bem nivelada;
- Não utilize cabos de extensão ou adaptadores com vários outros aparelhos ligados a eles. Isso poderá causar incêndio ou sobre carga;
- Jamais proceda qualquer operação de manutenção, regulagem ou desmontagem do aparelho com ele ligado. Para tais procedimentos, certifique-se que o mesmo esteja desligado, retirando o plugue da tomada elétrica:
- O aparelho possui um sistema de segurança que impede seu funcionamento se a proteção frontal estiver levantada. A retirada ou adulteração deste sistema de segurança podem causar graves acidentes.

Os componentes utilizados para a segurança contra os riscos elétricos foram selecionados de acordo com a norma: NR-12 (consultar item 8 Normas Aplicáveis). Dado o perfeito isolamento de todas as partes elétricas e a ótima resistência de todos os materiais empregados, este aparelho está apto a realizar os trabalhos a que se propõem.



ATENÇÃO!

Sempre que for removido algum item referente à segurança do aparelho (como por exemplo, ao fazer limpeza ou manutenção), reponha em seu devido lugar e confirme se está realizando sua função corretamente.

O fabricante não se responsabiliza por possíveis danos diretos ou indiretos causados oscilação de energia ou pelo não cumprimento das ditas normas e das demais instruções apresentadas neste manual.

2. Características Técnicas

2.1 Principais Componentes

Para o aparelho descrito neste manual, a segurança no uso, a limpeza, a manutenção e a máxima higiene são garantidas pelo design e pelo projeto especial de todas as peças, e também, por ser utilizado aço inoxidável e outros materiais aptos para o contato com a massa.

O aparelho foi construído com as seguintes características:

- Estrutura produzida em aço carbono revestida com pintura eletrostática epóxi, uma excelente proteção anticorrosiva;
- A tampa superior e a proteção frontal são fabricadas em aço inoxidável 430, que tem resistência à corrosão superior a de outros aços. É um material resistente ao ataque de diversos agentes corrosivos;
- Visor em PET-G (polietileno tereftalato), plástico atóxico, resistente ao impacto, excelente transparência e acabamento;
- Espiral em aço carbono revestido com estanho, protegendo a superfície do aço contra corrosão.
- Bojo confeccionado em aço inoxidável 304, que resiste ao ataque de diversos agentes corrosivos, como a maioria dos ácidos orgânicos, substâncias orgânicas em geral, álcalis, oxi-sais, etc..

Observação: o aço inoxidável 304 é atacado por ácido sulfúrico, e também não resiste ao ácido clorídrico, ao ácido sulfúrico diluído, aos cloretos e haletos em geral.

Vide a seguir os principais componentes do aparelho:



Nota: para desenho explodido com lista de peças de reposição, consulte os anexos.

2.2 Dados Técnicos

Modelo	Medidas Nominais Larg.xAlt.xProf. (mm)	Peso Líq. (kg)	Tensão (V)	Corrente Nominal Velocidade 1 e 2 (A)	Capacidade Farinha Aprox. (kg)	Capacidade Massa Pronta (kg)	Tempo Preparo Aprox.* (min.)
AE42220M60R5	730x1140x1120	256,5	220	15,3	25	42	8 a 12
AE42220T60R5	730x1140x1120	259,0	220	9,3 / 10,8	25	42	8 a 12
AE42380T60R5	730x1140x1120	259,0	380	5,4 / 6,25	25	42	8 a 12
AE60220T60R5	730x1140x1120	260,0	220	9,3 / 10,8	37	60	8 a 12
AE60380T60R5	730x1140x1120	260,0	380	5,4 / 6,25	37	60	8 a 12

^{*} O tempo de preparo varia conforme a receita da massa.

Nível de ruído

Velocidade 1: 65 dB / Velocidade 2: 70 dB.



ATENÇÃO!

Características como: modelo, nº série e tensão elétrica do aparelho, estão indicados na etiqueta de dados (figura a seguir). Antes da instalação, verificar se a tensão de alimentação do aparelho está de acordo com a da rede elétrica.



2.3 Fornecimento e Eliminação das Embalagens do Aparelho

O aparelho é embalado com madeira ou papelão, para garantir a perfeita integridade do mesmo durante o transporte e é acompanhado dos seguintes documentos:

- Manual de Instruções para Instalação, Uso, Manutenção e Segurança;
- Termo de Garantia (para mercado brasileiro).

IMPORTANTE

Os componentes da embalagem (papelão, madeira, espuma, tiras, etc.) são produtos assimiláveis aos resíduos sólidos urbanos e podem ser eliminados sem dificuldade. No caso em que o aparelho seja instalado em países que existam normas diferentes, eliminar as embalagens segundo as normas vigentes. Realize a eliminação correta do produto ajudando a proteger o meio ambiente. Para obter maiores informações sobre a reciclagem do mesmo, entre em contato com as autoridades locais competentes, com os serviços de recolhimento de lixo ou com o estabelecimento onde adquiriu o produto.

3. Instalação

3.1 Disposição do Aparelho

A conexão com a rede elétrica e a disposição para o funcionamento devem ser realizados por profissional qualificado. Verifique se a tensão do aparelho está de acordo com a da rede elétrica.

Na instalação, é imprescindível colocar este manual à disposição dos profissionais que realizarão a mesma.

Para garantir o correto funcionamento e segurança, deve-se posicionar o aparelho em uma área suficientemente ampla, com piso bem nivelado, seco e estável, longe de fontes de calor e de torneiras de água, e em local onde não haja tráfego intenso de pessoas. Instale seu aparelho deixando uma distância de no mínimo 50 cm em torno dele, de forma que tenha espaço suficiente para realização de inspeção, manutenção, limpeza e uso.

A amassadeira possui rodízios embaixo da estrutura. Para movimentar o aparelho rosqueie os quatros pés com a chave que acompanha o aparelho. Desta forma os pés fixos vão ser elevados e os rodízios liberandos para movimentação.



Estando o aparelho posicionado no local de trabalho adequado, trave novamente os rodízios desrosqueando os pés fixos até que firmem no chão, impossibilitando a movimentação dos rodízios. Neste momento é possivel nivelar o aparelho através dos pés. Aperte as quatro porcas para fixar os os pés na posição ideal.



ATENÇÃO!

A instalação e o local onde será disposto o aparelho devem estar de acordo com as Normas de Prevenção de Riscos no Trabalho e de Segurança no Trabalho em Máquinas e Equipamentos (Norma Regulamentadora NR-12).

O fabricante não se responsabiliza por possíveis danos diretos ou indiretos causados pelo não cumprimento das ditas normas e das demais instruções apresentadas neste manual.

3.2 Conexão Elétrica

O aparelho é fornecido com um cabo de alimentação para ser conectado a uma tomada elétrica. Se o cabo de alimentação estiver danificado, ele deverá ser substituído por um cabo novo. A troca deve ser realizada pelo fabricante, agente autorizado ou pessoa qualificada, a fim de evitar riscos.

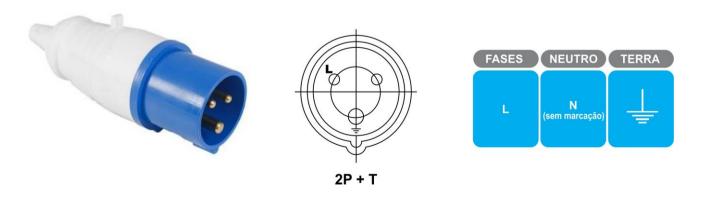
Todos os modelos de aparelhos descritos neste manual possuem tensão única, ou seja, 220 V monofásicos ou trifásicos e 380 V trifásicos. Se necessário a alteração da tensão no seu aparelho, entre em contato com o fabricante ou com o revendedor autorizado.

Os modelos de amassadeiras 220 V monofásicos (MF) são fornecidos com cabo de alimentação com plugue industrial do tipo **2P+T** (2 polos + terra), seguindo regulamento vigente.

Neste tipo de conexão, o plugue possui 3 pinos redondos, sendo o de diâmetro maior o pino de aterramento (pino terra). É obrigatório conectar todos os polos de ligação antes de ligar o aparelho, assim como também é obrigatório realizar uma boa conexão de terra, segundo o regulamento vigente.

Detalhe do plugue industrial tipo 2P+T (2 Polos + Terra):

Plug azul para tensão 220 V, corrente até 16 A.

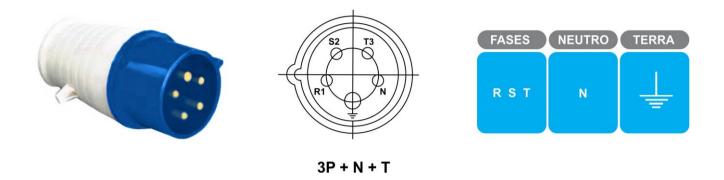


Para os modelos com tensões 220 V ou 380 V trifásicos, as amassadeiras são fornecidas com cabos de alimentação com plugues industriais do tipo **3P+N+T** (3 polos+neutro+terra). Ambos suportam até 16 A, seguindo regulamento vigente.

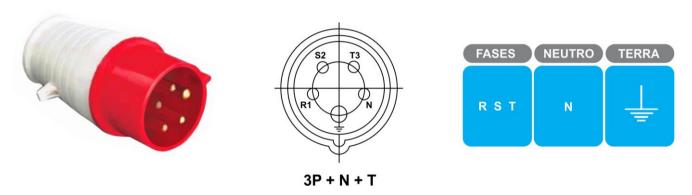
Neste tipo de conexão, o plugue possui cinco pinos redondos, sendo o de diâmetro maior o pino de aterramento (pino terra). É obrigatório conectar todos os polos de ligação antes de ligar o aparelho, assim como também é obrigatório realizar uma boa conexão de terra, segundo o regulamento vigente.

Detalhe dos plugues industriais tipo 3P+N+T (3 polos+neutro+terra):

• Plug azul para tensão 220 V e corrente até 16 A.

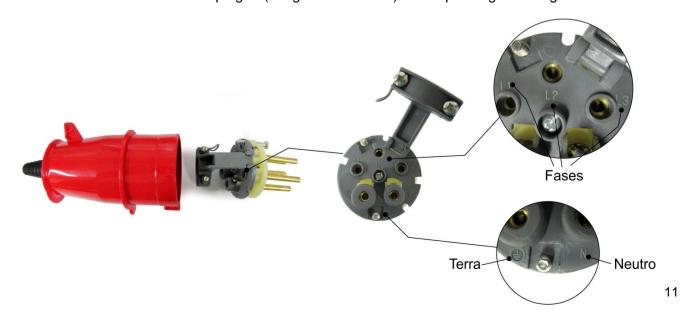


• Plug vermelho para tensão 380 V e corrente até 16 A.



O procedimento de manutenção no cabo de alimentação e/ou do plugue de alimentação do aparelho deve ser executado por agente autorizado ou pessoa qualificada. Este pessoal, ao remontar estes componentes e fazer as ligações dos pontos, poderá utilizar também como referência as marcações existentes na parte interna do plugue, em sua região plástica.

Nestas marcações, o pino de aterramento (pino terra) está indicado com o símbolo de aterramento, já o pino do condutor neutro está indicado com a letra "N" e os pinos fases os símbolos variam conforme o modelo do pluque (imagens anteriores). Verifique a figura a seguir:





ATENÇÃO!

Antes de ligar seu aparelho, sempre verifique se a tensão de alimentação da rede é a mesma que a tensão do aparelho.

A tensão de alimentação dos aparelhos é 220 V ou 380 V (60 Hz), conforme pode ser verificado na etiqueta de tensão colada no cabo de alimentação ou conforme indicado na etiqueta de dados de placa, que se encontra na parte frontal da máquina (veja a figura desta etiqueta no item 2.2 deste manual).

Certifique-se de que a tensão da rede elétrica onde será instalado o aparelho é compatível com a tensão indicada nestas etiquetas.

Para sua segurança, o aparelho deverá ser ligado a um disjuntor termoelétrico exclusivo, a uma distância de no máximo 1,5 m do aparelho.

Segue abaixo a tabela de disjuntor para cada modelo de amassadeira:

Modelo	Ligação	Tensão (V)	Corrente Nominal Velocidade 1 e 2 (A)	Djuntor (A)
AE42220M60R5	Monofásica	220	15,3	16
AE42220T60R5	Trifásica	220	9,3 / 10,8	10
AE42380T60R5	Trifásica	380	5,4 / 6,25	6
AE60220T60R5	Trifásica	220	9,3 / 10,8	10
AE60380T60R5	Trifásica	380	5,4 / 6,25	6

Para maiores detalhes do restante da parte elétrica do aparelho, consulte o esquema elétrico nos anexos do manual.

IMPORTANTE

O fabricante não se responsabiliza por possíveis danos diretos ou indiretos causados pela oscilação de energia ou pelo não cumprimento das ditas normas e das demais instruções apresentadas neste manual.

3.3 Medidas de Segurança e Instrução ao Usuário

O profissional que efetua a venda do aparelho deverá instruir o usuário sobre o correto funcionamento do mesmo e deverá entregar-lhe este manual de instruções.

O usuário deverá ser informado das medidas de segurança necessárias e deverá respeitálas, como também todas as medidas descritas neste manual.

Seu aparelho possui proteções mecânicas (consultar item 1.2 Segurança Mecânica) e um sistema de segurança que impede o acesso ao interior do bojo com o aparelho ligado. A retirada ou

adulteração destes componentes de segurança podem causar riscos graves nos membros superiores do operador.



ATENÇÃO!

É muito importante, antes de operar seu aparelho, verificar o sentido de rotação do bojo e da espiral. Para isso, posicione-se em frente do aparelho, abaixe a proteção frontal, acione a chave geral e o rearme. Precione o botão liga/desliga na posição "1" (liga). No caso dos modelos trifásicos posicione o controlador na velocidade "1" e em seguida na posição "2".

O bojo e a espiral devem estar girando no sentido horário, conforme direção indicada na imagem a seguir. Desligue o aparelho posicionando o controlador no "0" e precionando o botão liga/desliga na posição "0" (desliga).

Caso o bojo e a espiral estejm rotacionando no sentido anti-horário, verifique se a ligação elétrica está invertida com relação ao esquema elétrico (item 9 – Anexos), consulte as instruções de intalação elétrica no item 3.2 (Conexão Elétrica) ou entre em contato com a assistência técnica autorizada mais próxima de você.



4. Uso do Aparelho

4.1 Utilidade

Este aparelho destina-se exclusivamente a bater e misturar massas alimentícias pesadas de forma homogênea em confeitaria, padarias, pizzarias e afins.

4.2 Comandos

O aparelho é composto por chave geral (interruptor), dois botões de emergência, botão de rearme, botão de liga/desliga e nos modelos trifásicos possuem também o controlador de velocidade.

No painel de controle (frontal do aparelho) encontram-se o controlador de velocidade (modelos trifásicos), botão liga/desliga, rearme e um botão emergência. O segundo botão emergência e a chave geral estão posicionados na lateral direita do aparelho.



Veja descritivo de cada comando abaixo:

- Chave Geral (Interruptor) dispositivo utilizado para, de forma segura, ativar e desativar o fornecimento de energia elétrica para o aparelho. Na posição "1" ativa, na posição "0" desativa fornecimento de energia.
- Botão Liga/Desliga usado para ligar e desligar o aparelho. Na posição "1" liga, na posição "0" desliga.
- Botão de Emergência deve ser acionado no caso da necessidade de parada do aparelho, devido alguma emergência. Para acionar o botão basta apertá-lo e para desarmar, girar botão sentido horário (conforme setas indicativas existentes no botão).
- Botão de Rearme deve ser acionado para rearmar o aparelho, após queda de energia, após encaixar o tacho e abaixar a proteção do tacho e/ou após acionado o botão de emergência. Neste último caso, para possibilitar o rearme do aparelho, primeiro deve-se desarmar o botão de emergência e após apertar o botão rearme.
- Controlador de Velocidade (modelos trifásicos) tem como função selecionar a velocidade de rotação da espiral. Possui dois níveis de velocidade, sendo a posição "1" rotação baixa e a posição "2" rotação alta.

4.3 Procedimentos de Operação

Antes de operar seu aparelho, faça a perfeita higienização, principalmente dos componentes que irão entrar em contato com a massa. Faça a limpeza com o aparelho desconectado da rede elétrica. Siga as instruções de limpeza no item 5 deste manual (a seguir).

• Operação: O aparelho só pode ser operado após verificar se a tensão está de acordo com a da rede elétrica de alimentação, se o aparelho está posicionado em um local ideal (conforme orientações no item 3.1) e após verificar o sentido de rotação do bojo e espiral (item 3.3).

Verifique o procedimento de operação descrito a seguir:

- Conecte o cordão de alimentação a rede elétrica;
- Verifique se os dois botões de emergência estão na posição de trabalho (desarmados);
- Acione a chave geral (interruptor) na posição "1" (liga);
- Levante a proteção frontal puxando para fora o manípulo lateral para destravar. Trave a proteção empurrando o manípulo para dentro;
- Adicione primeiro os ingredientes mais leves e secos (farinha, fermento, açúcar, sal, etc.). Respeite a capacidade máxima indicada na tabela do item 2.2. Em seguida feche e trave a proteção frontal com o manípulo;
- Aperte o botão rearme, acione o botão liga/desliga na posição "1" (liga) e para os modelos trifásicos posicione o controlador na velocidade "1". Nesse momento a espiral começa a rotacionar:
- Adicione os ingredientes úmidos (leite, ovos, água gelada, etc.) através da abertura existente no visor da proteção frontal sem precisar abri-la. No caso de ingredientes que não são possíveis serem inseridos pela abertura, levante a proteção frontal. Devido a um sistema de segurança, o aparelho para de funcionar. Para religar, abaixe a proteção frontal, pressione o botão rearme e em seguida acione o botão liga/desliga na posição "1" (liga);
- Nos modelos trifásicos utilize a velocidade "1" para homogenizar os ingredientes e a velocidade "2" para dar o ponto na massa;

IMPORTANTE

Devido à alta rotação da espiral, utilize como um dos ingredientes água gelada para evitar o aquecimento da massa durante o processo.

- Verifique o ponto da massa através do visor (para facilitar e agilizar o trabalho com o aparelho, quando se deseja ver se a massa processada está na mistura ou ponto desejado, recomenda-se sempre visualizar a massa através do visor na proteção frontal. Como o visor é transparente, evita-se a constante necessidade de destravar e travar a proteção, como também religar o aparelho);
- Ao finalizar o processo, desligue o aparelho posicionando o controlador no "0" (modelos trifásicos) e apertando o botão liga/desliga na posição "0" (desliga);
- Abra a proteção frontal e retire a massa pronta;

• Após o término do trabalho, desligue o aparelho no botão chave geral posição "0" (desliga).



ATENÇÃO!

Mesmo havendo um sistema de segurança no aparelho (o qual não deixa o aparelho acionar estando com a proteção frontal levantada), nunca coloque as mãos, dedos ou objetos (como colheres e facas) pelo visor na proteção frontal com aparelho ligado, pois pode vir a causar acidente.

Em caso de emergência, pressione o botão de Emergência, o mesmo fará com que o aparelho pare instantaneamente.

Qualquer irregularidade entre em contato com a assistência técnica autorizada mais próxima de você.



ATENÇÃO!

Se você notar que o aparelho não consegue processar a massa ou que ele esteja parando de processar, diminua a quantidade dos ingredientes, antes de inseri-los no bojo.

Não exceder a capacidade máxima de cada modelo de amassadeira. Confira a capacidade dos aparelhos na tabela do item 2.2 (Dados Técnicos) deste manual.

Adicione sempre os ingredientes secos e depois os úmidos da sua receita e de forma gradual, assim não prejudicará a velocidade e desempenho do motor, e a vida útil do aparelho.

A não observância destas orientações serão consideradas como ato inseguro e uso abusivo do aparelho.

IMPORTANTE

O operador deverá usar os EPI's adequados (equipamentos de proteção individual). Como por exemplo: usar toca nos cabelos evitando que os mesmos tranquem nas partes móveis do aparelho e luvas apropriadas que além de garantir a higiene no manuseio da massa, protegem o operador durante o processamento do alimento.



ATENCÃO!

Em caso de emergência, pressione o botão de Emergência, o mesmo fará com que o aparelho pare instantaneamente.

5. Limpeza e Manutenção

5.1 Procedimentos para Limpeza e Produtos Utilizados

Seu aparelho foi construído com materiais de primeira linha, por isso use-o corretamente e obterá grande satisfação. Conserve seu aparelho sempre limpo e bem cuidado, isso o fará ter uma vida útil bem maior.

Deve-se fazer uma limpeza diária do aparelho para obter um bom funcionamento e maior durabilidade.



ATENÇÃO!

Antes de realizar uma manutenção ou limpeza, assegurar-se de que a chave geral (interruptor) esteja desligada e de que o plugue esteja desconectado da rede elétrica.



ATENÇÃO!

Não utilizar jato d'água para limpeza do aparelho.

IMPORTANTE

Este aparelho <u>não se destina</u> a ser totalmente imerso em água para a limpeza. Siga as instruções a seguir para saber as peças que podem ser imersas e quais os cuidados especiais com as demais peças.

<u>Limpeza do bojo</u>: aguarde até que os resíduos de alimentos sequem e remova-os com um espatula plástica e flexivel. Nunca utilize acessórios de metal (faca, colher, etc.) para não agredir as peças de metal.

<u>Limpeza externa</u>: dilua em água morna o sabão ou detergente neutro e aplique com um pano umedecido e macio. Com um pano umedecido com água, enxague e em seguida seque as peças com um pano seco e mácio.

<u>Limpeza do piso</u>: destrave os pés fixos/nivelador utilizando a chave que acompanha a amassadeira liberando os rodízios, permitindo assim sua movimentação. Após a limpeza posicione o aparelho em um local ideal (conforme orientações no item 3.1) e trave novamente os pés fixos.

Nunca utilizar produtos ou esponjas abrasivas e substâncias que contenham ácidos ou cloro para a limpeza das partes metálicas, já que podem riscar ou estragar a superfície das peças causando pontos de corrosão. Não derrame água sobre o aparelho para a limpeza, senão, ao ligá-lo pode vir a causar choque elétrico ou até mesmo queimar o aparelho.



ATENÇÃO!

É sumamente importante que os produtos empregados na limpeza garantam a máxima higiene e que não sejam tóxicos.

5.2 Manutenção e Comportamento em Caso de Avarias

O operador deve ser instruído a realizar inspeções de rotina, fazendo pequenos ajustes, a limpeza e observar indícios de panes que podem ocorrer. Pode-se citar como exemplos: verificar ruídos estranhos; perda de potência do aparelho; a não execução pelo aparelho ao serviço a que se propõe; dentre outros. Ações como estas são indispensáveis para garantir uma maior vida útil do aparelho.



ATENÇÃO!

Quando forem feitas manutenções (mesmo sendo pequenos ajustes), desconecte sempre o aparelho da rede elétrica.

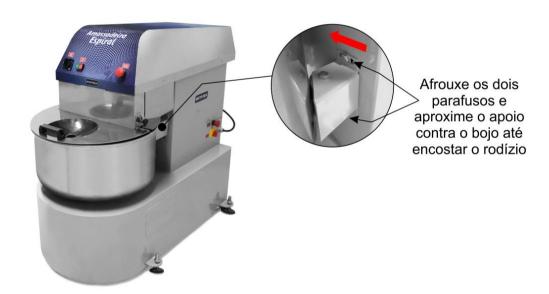
Recomenda-se de 6 em 6 meses realizar manutenções preventivas, verificando e ajustando folgas, correias, correntes, fazendo a limpeza das partes internas, etc.. Ao detectar peças quebradas ou com funcionamento debilitado, fazer a substituição, usando sempre peças originais.

Com a realização de manutenções preventivas, elimina-se o inconveniente de ficar com o aparelho parado quando mais se precisa dele, reduz-se o custo de manutenções e reduzem-se os riscos de acidentes.

Devido ao atrito, o rodízio dos apoios do bojo sofre desgaste com o tempo. Para evitar a constante troca do rodízio, os apoios foram projetados com regulagem.

· Procedimento de regulagem dos apoios do bojo:

- Desconecte o aparelho da rede elétrica;
- Afrouxe os parafusos;
- Movimente o apoio até o rodízio encostar no bojo;
- Fixe o apoio na posição desejada apertando os parafusos.



Quando a parte de metal dos apoios estiver muito próxima do bojo, será necessária a substituição do rodízio. A troca deverá ser feita por pessoal qualificado ou agente autorizado, a fim de evitar riscos.



ATENÇÃO!

A manutenção preventiva necessita de profissional capacitado.

Certifique-se que o aparelho esteja desconectado da rede elétrica.

Sempre que for removido algum item referente à segurança do aparelho (como por exemplo, ao fazer manutenção), reponha em seu devido lugar e confirme se estão realizando sua função corretamente.

Ao detectar alguma pane ou não conformidade, encaminhe seu aparelho para a assistência técnica mais próxima de você. Veja relação de assistências técnicas em nosso site: www.metvisa.com.br

5.3 Interrupção Prolongada no Uso do Aparelho

Quando tiver que deixar o aparelho parado por um período de tempo prolongado, desconectar o mesmo da rede elétrica e efetuar uma limpeza completa, inclusive dos diferentes acessórios. Aconselha-se proteger todas as partes do aparelho com azeite de vaselina branco ou com produtos adequados que se encontram no comércio. Deve-se também proteger o aparelho do pó, cobrindo-o com uma tela de nylon ou de outro material.

6. Análise e Resolução de Problemas

6.1 Problemas, possíveis causas e soluções

Os produtos com a qualidade IMG são projetados com materiais e componentes que garantem maior vida útil ao seu aparelho. Porém, devido ao desgaste natural, uso inapropriado ou falta de manutenção, o aparelho poderá apresentar irregularidades no seu funcionamento.

Na tabela abaixo, poderá conferir possíveis causas e soluções:

PROBLEMAS	POSSÍVEIS CAUSAS	SOLUÇÕES	
	- Falta de energia elétrica.	 Verificar se há energia na rede elétrica; Verificar conexão do cordão de alimentação a rede elétrica; Verifique se a chave geral se encontra na posição "1" (liga). 	
Aparelho não liga.	- Proteção frontal levantada ou destravada.	 O aparelho possui um sistema de segurança que impede seu funcionamento se proteção frontal estiver levantada. 	
	- Botão de emergência acionado.	- Para desarmá-lo, gire o botão sentido horário (conforme setas indicativas existentes no botão).	
	 Tensão do aparelho diferente da tensão da rede elétrica. Mau contato nas conexões elétricas internas. 	- Entre em contato ou encaminhe o aparelho à Assistência Técnica Autorizada.	
	- Problemas com o motor.		
	- Falta de energia elétrica.	 Verificar se há mau contato na conexão do cordão de alimentação com a rede elétrica. 	
O aparelho trava durante a operação.	- Produto diferente do indicado no manual.	- O aparelho destina-se a bater e misturar massas alimentícias pesadas para confeitaria, padarias, pizzarias e afins.	
	- Consistência da massa ou quantidade de massa.	- Inserir primeiro os ingredientes leves respeitando a capacidade máxima (tabela Item 2.2).	

	Defeito com o capacitor de partida do motor.Problemas com o motor.	- Entre em contato ou encaminhe o aparelho à Assistência Técnica Autorizada.	
O aparelho liga, mas gira em baixa rotação ao entrar em contato com o alimento.	- Produto diferente do indicado no manual.	- O aparelho destina-se a bater e misturar massas alimentícias pesadas para confeitaria, padarias, pizzarias e afins.	
	- Consistência da massa ou quantidade de massa.	- Inserir primeiro os ingredientes leves respeitando a capacidade máxima (tabela Item 2.2).	
Cheiro de queimado e/ou fumaça.	- Tensão do aparelho diferente da tensão da rede elétrica.	- Entre em contato ou encaminhe o aparelho à Assistência Técnica Autorizada.	
	- Problemas no circuito elétrico interno e externo do aparelho.		
	- Problemas com o motor.		
Ruídos estranhos.	- Peças mal fixadas; - Correias ou correntes frouxas.	- Entre em contato ou encaminhe o aparelho à Assistência Técnica Autorizada.	
Cabo elétrico danificado.	Avaria no transporte;Uso e ou disposição inadequada do aparelho.	- A troca do cabo elétrico deve ser realizada pelo o fabricante, agente autorizado ou pessoa qualificada, a fim de evitar riscos.	

Para maiores informações e esclarecimentos, entre em contato com a Assistência Técnica Autorizada mais próxima de você. Veja relação de assistências técnicas em nosso site: www.metvisa.com.br

7. Vida Útil do Aparelho e seus Componentes

A vida útil do aparelho pode variar de 3 a 5 anos dependendo da forma adequada de uso, limpeza, manutenção e qualidade dos seus componentes.

Segue abaixo a relação de vida útil dos principais componentes:

Botão Liga/Desliga: 10000 manobras
Botão Rearme: 10000 manobras
Botão Chave Geral: 10000 manobras
Botão Emergência: 10000 manobras
Cabos e fios elétricos: 25 anos

Capos e flos eletricos: 25 anos
 Terminais elétricos: 8 anos

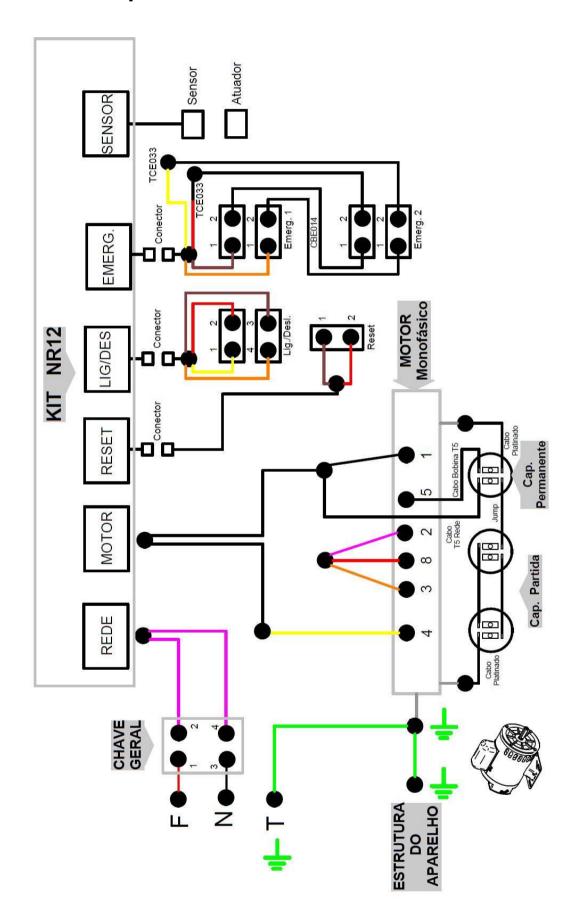
8. Normas Aplicáveis

As normas aplicadas para o desenvolvimento da máquina e elaboração deste manual são:

- NR-12 Portaria 197 de Dezembro de 2010;
- Normas Técnicas Aplicáveis (ABNT NBR, ISO IEC).

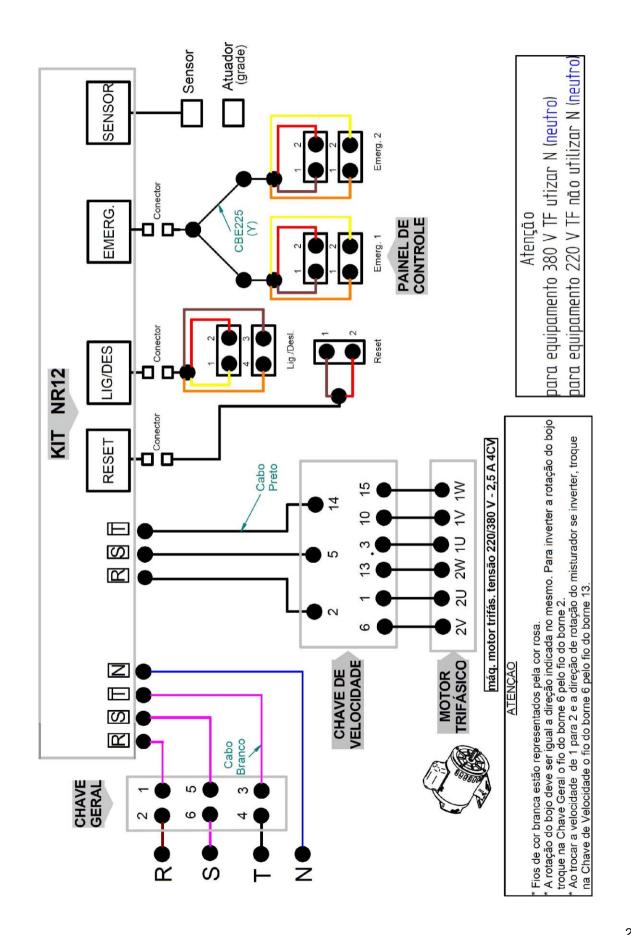
9. ANEXOS

Esquema Elétrico AE.42 - Tensão 220 V MF

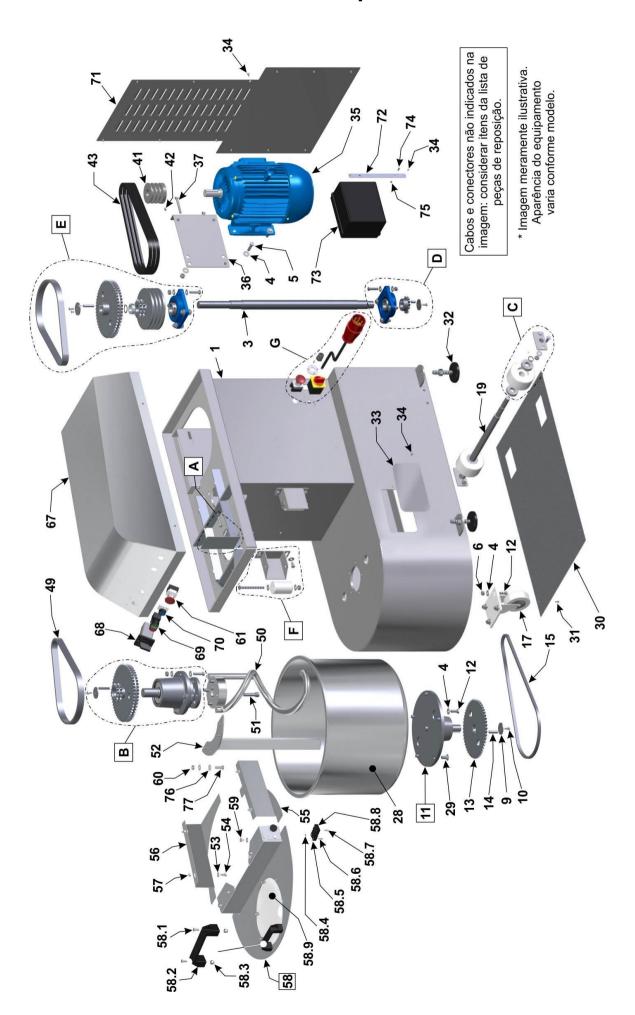


Obs∴ Fios de cor branca estão representados pela cor rosa

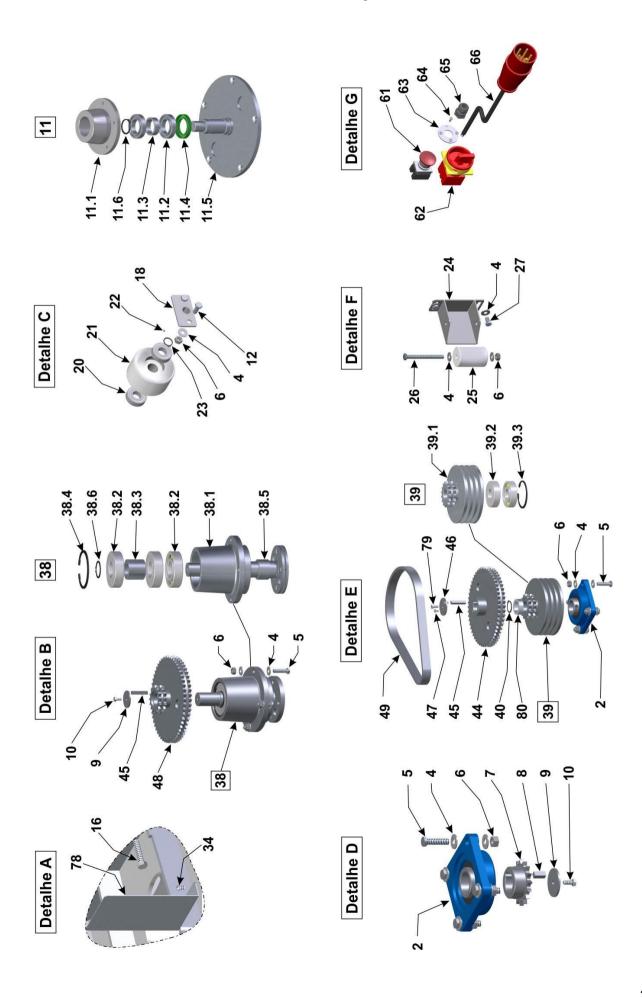
Esquema Elétrico AE.42/60 - Tensão 220 ou 380 V TF



Desenho em Explosão



Desenho em Explosão



Peças de Reposição

1 ETR087 Estrutura 01 2 MAC092 Mancal com Rolamento 02 3 EIX196 Eixo Central 01 4 ARL002 Arruela Lisa 57 5 PRS002 Parafuso Sextavado 16 6 POS003 Porca Sextavada 26 7 EGG090 Eng. Simples Soldada 01 8 CHV010 Chaveta Quadrada 01 9 SBT298 Suporte Menor da Engrenagem 03 10 PRS010 Parafuso Sextavado 03 11 MAC094 Mancal do Bojo Montado 01 11.1 MAC093 Mancal Inferior do Bojo 01 11.2 ROL030 Rolamento 02 11.3 SPD037 Espaçador do Mancal Inferior 01 11.4 RET019 Retentor 01 11.5 CJT657 Conjunto Eixo Bojo Soldado 01 11.6 APE018 Anel de Retenção 01	* * * * * * * * * * * *
3 EIX196 Eixo Central 01 4 ARL002 Arruela Lisa 57 5 PRS002 Parafuso Sextavado 16 6 POS003 Porca Sextavada 26 7 EGG090 Eng. Simples Soldada 01 8 CHV010 Chaveta Quadrada 01 9 SBT298 Suporte Menor da Engrenagem 03 10 PRS010 Parafuso Sextavado 03 11 MAC094 Mancal do Bojo Montado 01 11.1 MAC093 Mancal Inferior do Bojo 01 11.2 ROL030 Rolamento 02 11.3 SPD037 Espaçador do Mancal Inferior 01 11.4 RET019 Retentor 01 11.5 CJT657 Conjunto Eixo Bojo Soldado 01	* * * * * *
4 ARL002 Arruela Lisa 57 5 PRS002 Parafuso Sextavado 16 6 POS003 Porca Sextavada 26 7 EGG090 Eng. Simples Soldada 01 8 CHV010 Chaveta Quadrada 01 9 SBT298 Suporte Menor da Engrenagem 03 10 PRS010 Parafuso Sextavado 03 11 MAC094 Mancal do Bojo Montado 01 11.1 MAC093 Mancal Inferior do Bojo 01 11.2 ROL030 Rolamento 02 11.3 SPD037 Espaçador do Mancal Inferior 01 11.4 RET019 Retentor 01 11.5 CJT657 Conjunto Eixo Bojo Soldado 01	* * *
5 PRS002 Parafuso Sextavado 16 6 POS003 Porca Sextavada 26 7 EGG090 Eng. Simples Soldada 01 8 CHV010 Chaveta Quadrada 01 9 SBT298 Suporte Menor da Engrenagem 03 10 PRS010 Parafuso Sextavado 03 11 MAC094 Mancal do Bojo Montado 01 11.1 MAC093 Mancal Inferior do Bojo 01 11.2 ROL030 Rolamento 02 11.3 SPD037 Espaçador do Mancal Inferior 01 11.4 RET019 Retentor 01 11.5 CJT657 Conjunto Eixo Bojo Soldado 01	* * *
6 POS003 Porca Sextavada 26 7 EGG090 Eng. Simples Soldada 01 8 CHV010 Chaveta Quadrada 01 9 SBT298 Suporte Menor da Engrenagem 03 10 PRS010 Parafuso Sextavado 03 11 MAC094 Mancal do Bojo Montado 01 11.1 MAC093 Mancal Inferior do Bojo 01 11.2 ROL030 Rolamento 02 11.3 SPD037 Espaçador do Mancal Inferior 01 11.4 RET019 Retentor 01 11.5 CJT657 Conjunto Eixo Bojo Soldado 01	*
7 EGG090 Eng. Simples Soldada 01 8 CHV010 Chaveta Quadrada 01 9 SBT298 Suporte Menor da Engrenagem 03 10 PRS010 Parafuso Sextavado 03 11 MAC094 Mancal do Bojo Montado 01 11.1 MAC093 Mancal Inferior do Bojo 01 11.2 ROL030 Rolamento 02 11.3 SPD037 Espaçador do Mancal Inferior 01 11.4 RET019 Retentor 01 11.5 CJT657 Conjunto Eixo Bojo Soldado 01	*
8 CHV010 Chaveta Quadrada 01 9 SBT298 Suporte Menor da Engrenagem 03 10 PRS010 Parafuso Sextavado 03 11 MAC094 Mancal do Bojo Montado 01 11.1 MAC093 Mancal Inferior do Bojo 01 11.2 ROL030 Rolamento 02 11.3 SPD037 Espaçador do Mancal Inferior 01 11.4 RET019 Retentor 01 11.5 CJT657 Conjunto Eixo Bojo Soldado 01	
9 SBT298 Suporte Menor da Engrenagem 03 10 PRS010 Parafuso Sextavado 03 11 MAC094 Mancal do Bojo Montado 01 11.1 MAC093 Mancal Inferior do Bojo 01 11.2 ROL030 Rolamento 02 11.3 SPD037 Espaçador do Mancal Inferior 01 11.4 RET019 Retentor 01 11.5 CJT657 Conjunto Eixo Bojo Soldado 01	*
10 PRS010 Parafuso Sextavado 03 11 MAC094 Mancal do Bojo Montado 01 11.1 MAC093 Mancal Inferior do Bojo 01 11.2 ROL030 Rolamento 02 11.3 SPD037 Espaçador do Mancal Inferior 01 11.4 RET019 Retentor 01 11.5 CJT657 Conjunto Eixo Bojo Soldado 01	_
11 MAC094 Mancal do Bojo Montado 01 11.1 MAC093 Mancal Inferior do Bojo 01 11.2 ROL030 Rolamento 02 11.3 SPD037 Espaçador do Mancal Inferior 01 11.4 RET019 Retentor 01 11.5 CJT657 Conjunto Eixo Bojo Soldado 01	*
11.1 MAC093 Mancal Inferior do Bojo 01 11.2 ROL030 Rolamento 02 11.3 SPD037 Espaçador do Mancal Inferior 01 11.4 RET019 Retentor 01 11.5 CJT657 Conjunto Eixo Bojo Soldado 01	*
11.2 ROL030 Rolamento 02 11.3 SPD037 Espaçador do Mancal Inferior 01 11.4 RET019 Retentor 01 11.5 CJT657 Conjunto Eixo Bojo Soldado 01	*
11.3 SPD037 Espaçador do Mancal Inferior 01 11.4 RET019 Retentor 01 11.5 CJT657 Conjunto Eixo Bojo Soldado 01	*
11.4RET019Retentor0111.5CJT657Conjunto Eixo Bojo Soldado01	*
11.5 CJT657 Conjunto Eixo Bojo Soldado 01	*
	*
T1.6 APEUTS Anel de Retenção	*
	*
12PRS003Parafuso Sextavado1313EGG091Engrenagem Simples Soldada01	*
13 EGG091 Engrenagem Simples Soldada 01 14 CHV004 Chaveta Quadrado 01	*
15 CRT026 Corrente 01	*
16 PRS009 Parafuso Sextavado 02	*
17 ROD030 Rodízio Giratório 01	*
18 SBT302 Suporte Soldado Rodízio 02	*
19 EIX197 Eixo do Rodizio Traseiro 01	*
20 ROL063 Rolamento 04	*
21 ROD031 Rodízio Traseiro 02	*
22 PRN010 Parafuso Inox 02	*
23 APE004 Anel de Retenção 02	*
24 SBT300 Suporte Apoio Bojo 02	*
25 ROD032 Rodizio do Apoio do Bojo 02	*
26 PRS337 Parafuso Sextavado 02	*
27 PRS027 Paraf. Sext. 04	*
28 BOJ016 Bojo Soldado Amassadeira Espiral – AE.42 01	AE.42
BOJ013 Bojo Soldado Amassadeira Espiral – AE.60 01	AE.60
29 PRT035 Parafuso Allen Chata 05	*
30 CRC934 Chapa Fundo Galvanizada 01	*
31 PRA008 Parafuso Atarr. Sext. Brocante 06	*
32 PEP020 Pé Nivelador 04	*
33 CRC937 Tampa da Estrutura 01	*
34 PRR005 Parafuso Mág. Redonda c 24	*
MTE168 Motor Elét. 3 cv 4P 220 V MF 01	AE.42 MF
35 MTE277 Motor Elét. Dahlander 2,5/4 cv 8/4P 220 V TF 01	AE.42/60
MTE248 Motor Elét. Dahlander 2,5/4 cv 8/4P 380 V TF 01	AE.42/60
36 CJT655 Conjunto Esticador Soldado 01 37 PRS012 Parafuso Sextavado 02	*
37PRS012Parafuso Sextavado0238MAC096Mancal da Espiral Montado01	*
38 MAC096 Mancal da Espiral Montado 01 38.1 MAC095 Mancal da Espiral 01	*
38.2 ROL064 Rolamento 03	*
38.3 SPD038 Espaçador do Mancal Superior 01	*
38.4 APE020 Anel de Retenção 01	*
38.5 CJT658 Conjunto Eixo do Espiral 01	*
38.6 APE018 Anel de Retenção 01	*
39 CJT787 Conj. Montado Polia Movida 01	*
39.1 POL026 Polia 3V com Eng. 01	*
39.2 ROL031 Rolamento 02	*
39.3 APE019 Anel Retenção 01	*
40 APE010 Anel Retenção 01	*
PMT028 Polia Motora 01	AE.42 MF
PMT031 Polla Motora 01	AE.42/60
42 PRN003 Parafuso Allen 01	*

^{*} Item aplicável em todos os modelos de amassadeira espiral.

Peças de Reposição

Posição	Código	Descrição	Quant.	
43	COR038	Correia	03	*
44	EGG092	Engrenagem Dupla	01	*
45	CHV009	Chaveta Quadrada	02	*
46	SBT299	Suporte Maior da Engrenagem	01	*
47	PRS332	Parafuso Sextavado Inox	02	*
48	EGG094	Engrenagem Dupla	01	*
49	CRT027	Corrente Dupla	02	*
50	MTR014	Espiral	01	*
51	PRT036	Parafuso Allen c/Cabeça	04	*
52	HAT050	Haste Central do Bojo	01	*
53	ARL010	Arruela Lisa Inox	08	*
54	PRS031	Parafuso Sextavado Inox	04	*
55	PTC185	Proteção Superior Direita Bojo – AE.42	01	AE.42
33	PTC158	Proteção Superior Direita Bojo – AE.60	01	AE.60
56	PTC184	Proteção Superior Esquerda Bojo – AE.42	01	AE.42
	PTC157	Proteção Superior Esquerda Bojo – AE.60	01	AE.60
57	POS021	Porca Sextavada Inox	04	*
58	CJT922	Conjunto Mont. Proteção Frontal Bojo - AE.42	01	AE.42
	CJT788	Conjunto Mont. Proteção Frontal Bojo - AE.60	01	AE.60
58.1	PRR020	Parafuso Máq. Redonda	02	*
58.2	ACA009	Alça Plástica/ Pegador	01	*
58.3	POC005	Porca Chapéu	02	*
58.4	POS008	Porca Sextavada	02	*
58.5	CHE109	Sensor de Segurança	01	*
58.6	PCC004	Parafuso Cab. Cilindrica	02	*
58.7	PCC016	Parafuso Cab. Cilindrica	02	*
58.8	CHE110	Atuador	01	*
58.9	TAP162	Visor da Tampa	01	*
59	PRS328	Parafuso Sextavado Inox	04	*
60	POS013	Porca Sextavada Inox	04	*
61	BOT003	Botão de Emergência	02	*
62	CHE137	Chave Geral Seccionadora	01	*
63	SBT439 RBT004	Suporte do Prensa Cabo Rebite	01	*
64 65	TCE041	Prensa Cabo	04 01	*
0.5	CBE131	Cabo Flexível com Plug 2P+T Tensão 220 V MF	01	AE.42 MF
66	CBE204	Cabo Flexível com Plug 3P+N+T Tensão 220 V TF	01	AE.42/60 TF
00	CBE203	Cabo Flexível com Plug 3P+N+T Tensão 380 V TF	01	AE.42/60 TF
67	CRC1079	Revestimento Soldado	01	*
68	CHE004	Controlador de Velocidade	01	AE.42/60 TF
69	BOT002	Botão Liga/Desliga	01	*
70	BOT005	Botão Rearme	01	*
71	CRC935	Revestimento Traseiro	01	*
72	SBT450	Suporte de Fixação kit NR-12	01	*
	CJE042	Conj. Elétrico 3 cv Tensão 220 V MF	01	AE.42 MF
73	CJE057	Conj. Elétrico 3 cv Tensão 220 V TF	01	AE.42/60 TF
	CJE056	Conj. Elétrico 3 cv Tensão 380 V TF	01	AE.42/60 TF
74	PRC009	Parafuso Mag. Chata	02	*
75	POS006	Porca Sextavada	05	*
76	ARL011	Arruela Lisa Inox	08	*
77	PRS021	Parafuso Sextavado	04	*
78	CRC1191	Chapa de Proteção	01	*
79	PRS008	Parafuso Sextavado	01	*
80	SPD054	Espaçador Polia Movida	01	*
81	CBE073	Cabo Elétrico Emenda Terra	01	*
82	CBE229	Cabo Flexível 1,5mm com Terminal	06	*
83	CBE230	Cabo PP 3x1,5mm com Terminal	01	*
84	TCE007	Terminal Aterramento	01	*
85	TCE008	Terminal Emenda	10	*

^{*} Item aplicável em todos os modelos de amassadeira espiral.



A IMG BRASIL, fabricante dos produtos METVISA, compromete-se em garantir seus produtos contra possíveis defeitos de fabricação durante 180 dias (incluso os 90 dias da garantia legal), contados a partir da data de emissão da respectiva Nota Fiscal de venda.

O presente TERMO DE GARANTIA limita-se a substituir componentes defeituosos, excluindo-se toda a parte elétrica e/ou eletrônica, que além de não estar garantida pela IMG BRASIL, fica sujeito às condições e normas dos fabricantes originais dos produtos avariados.

Todos os componentes que comprovadamente apresentarem defeitos de fabricação, serão consertados ou substituídos, conforme o caso, gratuitamente pela IMG BRASIL, ou qualquer ASSISTÊNCIA TÉCNICA AUTORIZADA IMG BRASIL, dentro do período de garantia e com a apresentação do atual TERMO DE GARANTIA devidamente preenchido e Nota Fiscal correspondente.

Não serão assegurados pelo presente TERMO DE GARANTIA, danos ou defeitos provocados por:

- Má utilização do equipamento;
- Falta de conservação e manutenção;
- Estocagem inadequada;
- · Defeitos na rede elétrica;
- Instalação inadequada;
- · Desgastes naturais;
- · Transporte ou intempéries;
- Falta de uso por período prolongado;
- Não observância das informações e orientações técnicas.

A alteração do produto ou substituição por componentes indevidos, não originais, bem como o término do prazo de garantia, tornam sem efeito o presente TERMO DE GARANTIA.

A IMG BRASIL reserva-se o direito de modificar o equipamento e seus componentes sem prévio aviso, sem necessidade de efetuar o mesmo nos equipamentos já vendidos.

DADOS PARA COMPROVAÇÃO DE GARANTIA

PRODUTO	NOTA FISCAL
Código:	Data:/
Data de Fabricação:/	Número:
Número:	
CONSUMIDOR	REVENDEDOR
Carimbo/Assinatura do Vendedor	Nome:
Nome:	Endereço:
Endereço:	
0. 1.1./	Professional Wests Inc.
Carimbo/As	ssinatura do Vendedor

ASSISTENCIA TECNICA - at@metvisa.com.br

Relação de Assistências Técnicas no site:

www.metvisa.com.br

IMG BRASIL FABRICANTE DOS PRODUTOS





IMG-BRASIL Indústria de Máquinas para Gastronomia Ltda.

CNPJ 11.193.347/0001-14 - CREA 131726-3
Rod. Antônio Heil - KM 23 Nº 5825 - Bairro: Limoeiro
CEP 88352-502 - Brusque - SC - Brasil
Fone/fax. +55 47 3251-5555 - Site: www.metvisa.com.br
E-mail: sac@metvisa.com.br - vendas@metvisa.com.br



Conheça nossa linha completa de produtos.