

MANUAL DE INSTRUÇÕES

Instalação | Manutenção | Uso | Segurança

DIVISORA DE PÃO



Modelo

DPC.30

DPM.30

DPC.36

DPM.36

Imagem meramente ilustrativa.
Aparência do equipamento
varia conforme modelo.



BIMG BRASIL - Indústria de Máquinas para Gastronomia Ltda.

Ref. PRO-204_POR
II Edição - Outubro 2017

PARABÉNS,

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

Fundada em 1989, a BIMG-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 matérias-primas 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

BIMG 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:**

BIMG-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
2.	Características Técnicas	5
2.1	Principais Componentes	5
2.2	Dados Técnicos	6
2.3	Fornecimento e Eliminação das Embalagens do Equipamento	7
3.	Instalação	7
3.1	Disposição do Equipamento	7
3.2	Medidas de Segurança e Instrução ao Usuário	10
4.	Uso do Equipamento	10
4.1	Utilidade	10
4.2	Acionamento Manual	10
4.3	Procedimentos de Operação.....	11
5.	Limpeza e Manutenção	13
5.1	Procedimentos para Limpeza e Produtos Utilizados	13
5.2	Manutenção e Procedimentos em Caso de Avarias	13
5.3	Interrupção Prolongada no Uso do Equipamento	14
6.	Análise e Resolução de Problemas	14
6.1	Problemas, possíveis causas e soluções	14
7.	Normas Aplicáveis	15
8.	Anexos	16
	Desenho em Explosão – DPC.30/36	16
	Lista de Peças de Reposição – DPC.30/36	18
	Desenho em Explosão – DPM.30/36	19
	Lista de Peças de Reposição – DPM.30/36	20
	Termo de Garantia (para mercado brasileiro)	21



ATENÇÃO!

As características, fotos e figuras apresentadas neste manual deverão ser consideradas a título informativo. A BIMG 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 equipamento;
- Antes de realizar qualquer operação (montagem, utilização (uso), manutenção e reutilização após interrupção prolongada no uso do equipamento), leia atentamente o manual;
- O equipamento deve ser utilizado por pessoal instruído e conhecedor das normas de uso e de segurança descritas neste manual;
- Este equipamento 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 equipamento 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 equipamento;
- No caso de alternância do pessoal que trabalhará com o equipamento, 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 equipamento;
- O operador deverá estar sempre atento para situações que podem causar riscos de acidentes e evitá-las. 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 equipamento 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 equipamento de forma alguma com dúvidas;
- Na instalação, é imprescindível colocar este manual à disposição dos profissionais que farão a mesma;
- Inserir somente produtos específicos ao que o equipamento se destina e nunca coloque as mãos, dedos ou objetos dentro da bandeja, nas lâminas ou nas partes em movimento (cremalheira, contrapeso, etc.) durante o uso do equipamento, pois pode vir a causar acidente.

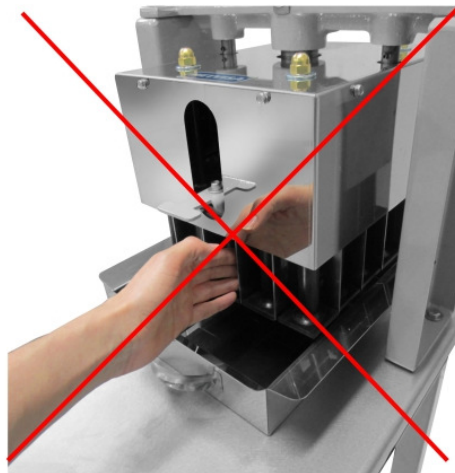
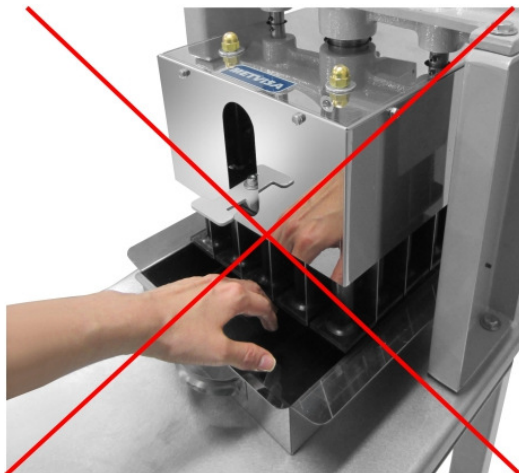


ATENÇÃO!

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

1.2 Segurança Mecânica

- Nunca coloque as mãos, dedos ou objetos (como colheres e facas) dentro da bandeja ou nas partes em movimento (cremalheira, lâminas, etc.) com o equipamento em uso, pois pode vir a causar acidente;



O equipamento descrito neste manual atende ao regulamento contra risco do tipo mecânico. A segurança se obtém com:

1. **Gabinete**, protege toda a base prensadora, evitando o acesso do operador às lâminas e o contato com água, poeira e outros materiais;
2. **Bandeja do alimento** serve como reservatório da massa que será dividida, evitando que a massa escorra na mesa e protege o usuário do contato com as lâminas durante corte;
3. **Pés** antiderrapantes.

Para visualização das peças descritas acima, consulte a imagem no item 2.1 (Principais Componentes) ou no item 8 (Anexos - Vista Explodida) deste manual.



ATENÇÃO!

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

2. Características Técnicas

2.1 Principais Componentes

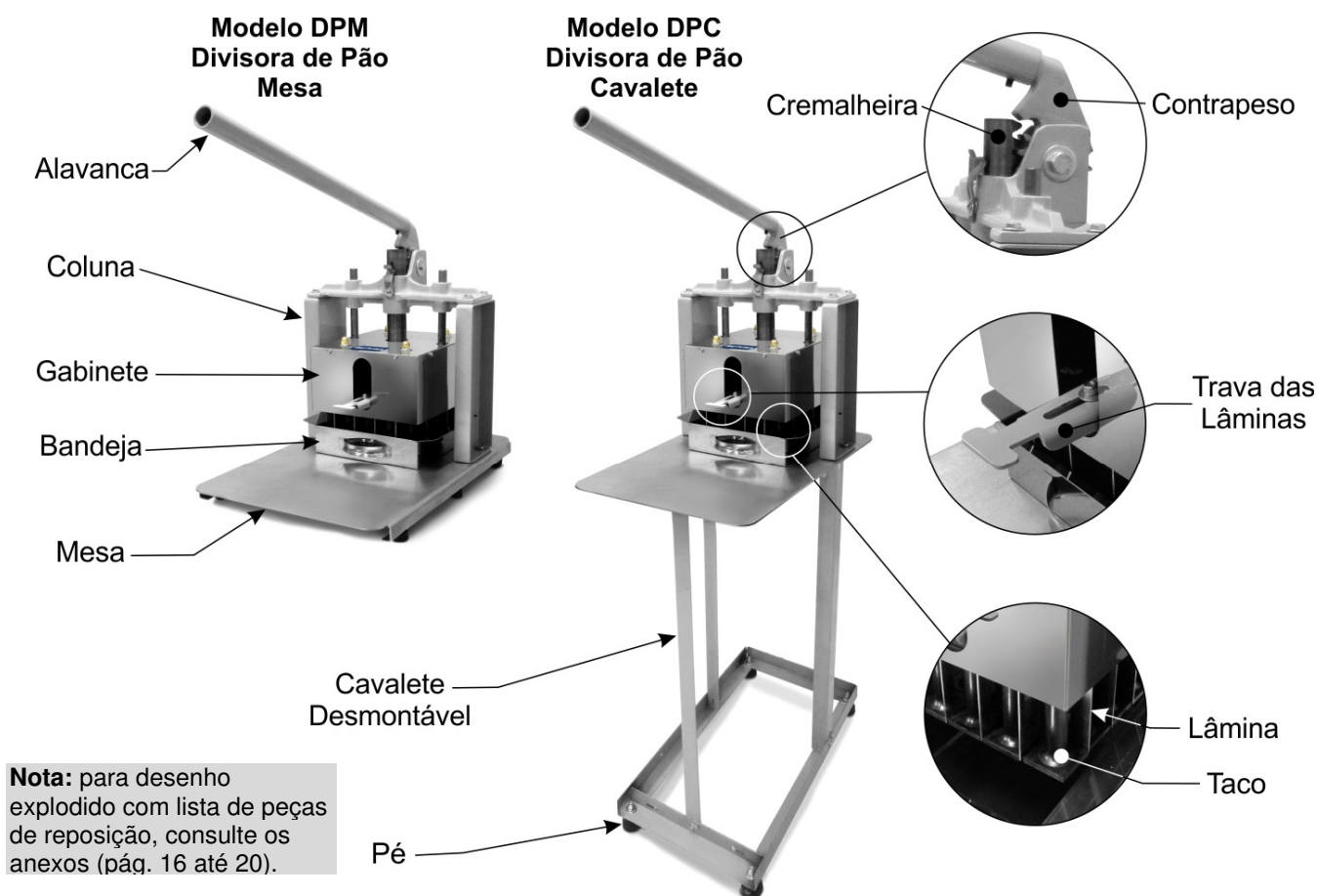
Para o equipamento descrito neste manual, a segurança no uso, a limpeza, a manutenção e a máxima higiene são garantidas pelo design e pelo projeto especial de todas as peças, e também, por ser utilizado materiais aptos para o contato com a massa.

O equipamento foi construído com as características a seguir:

- Cremalheira e contrapeso em ferro fundido. A alavanca, colunas, cavaletes e trava das lâminas, são confeccionados em aço carbono. Ambas as peças são revestidas com pintura eletrostática epoxi, uma excelente proteção anticorrosiva;
- Taco prensador de plástico atóxico (Nylon), material de fácil conservação, higiene e resistente a corrosão;
- Gabinete, bandeja, lâminas e mesa em aço inoxidável, 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 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 equipamento:



2.2 Dados Técnicos

Modelo	Medidas Nominais p/ Operação Larg.xAlt.xFundo (mm)	Peso Líq. (kg)	Capacidade de Produção Divisões	Capacidade Aprox. Massa Pronta (kg)**
DPC.30_	380x1840*x660	35,2	30	2,0
DPM.30_	380x1065*x580	29,9	30	2,0
DPC.36_	380x1840*x660	37,5	36	2,5
DPM.36_	380x1065*x580	32,3	36	2,5

* Medida de altura foi considerada com a alavanca levantada.

** Capacidade aproximada de massa pronta (crua) para produção de pão tipo francês.



ATENÇÃO!

Características como: modelo, nº serie e peso do equipamento, estão indicados na etiqueta de dados (figura abaixo).

MODELO: DPC.36_
DIVISORA QUADRADA DE PAO CAVALETE

Nr: 000001 Lote: 171023 Ano Fab.: 2017

Número de Série

Modelo do Equipamento

Ano de Fabricação

Peso

--- --- --- --- 37,5 Kg

TENSÃO: CORRENTE: FREQUÊNCIA: PROTEÇÃO: PESO:

BIMG Brasil Indústria de Máquinas para Gastronomia Ltda.
Rod. Antônio Heil - KM 23 Nº 5825 - Bairro: Limoeiro - CEP 88352-502 - Brusque - SC - Brasil
Nº Crea: 131726-3 Fone/Fax +55 47 3251-5555 - www.metvisa.com.br

2.3 Fornecimento e Eliminação das Embalagens do Equipamento

O equipamento 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 equipamento 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

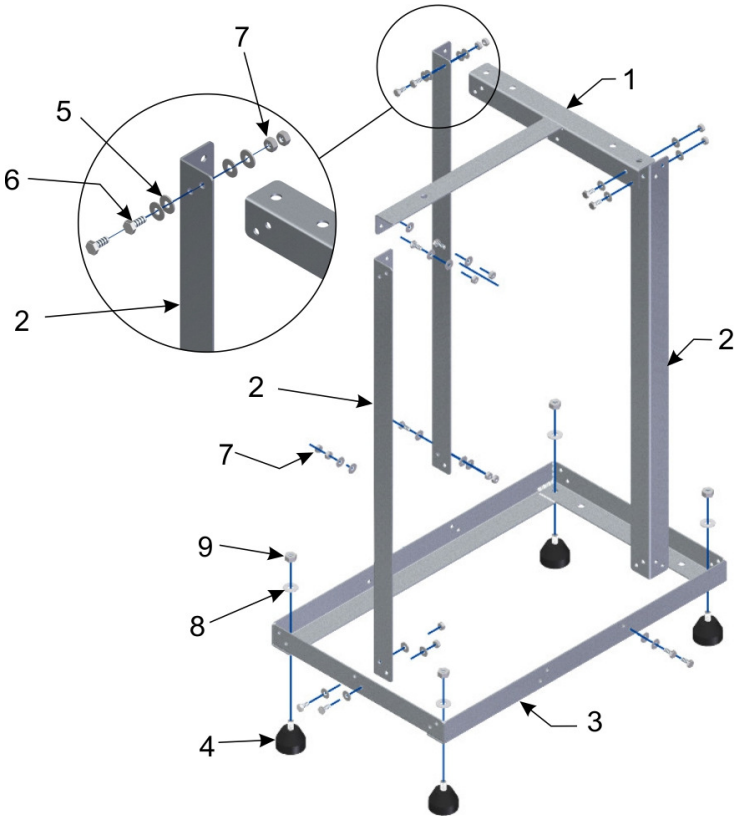
3.1 Disposição do Equipamento

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

Para facilitar o transporte, os equipamentos modelos DPC.30 e DPC.36 são embalados com a alavanca e o cavalete desmontados.

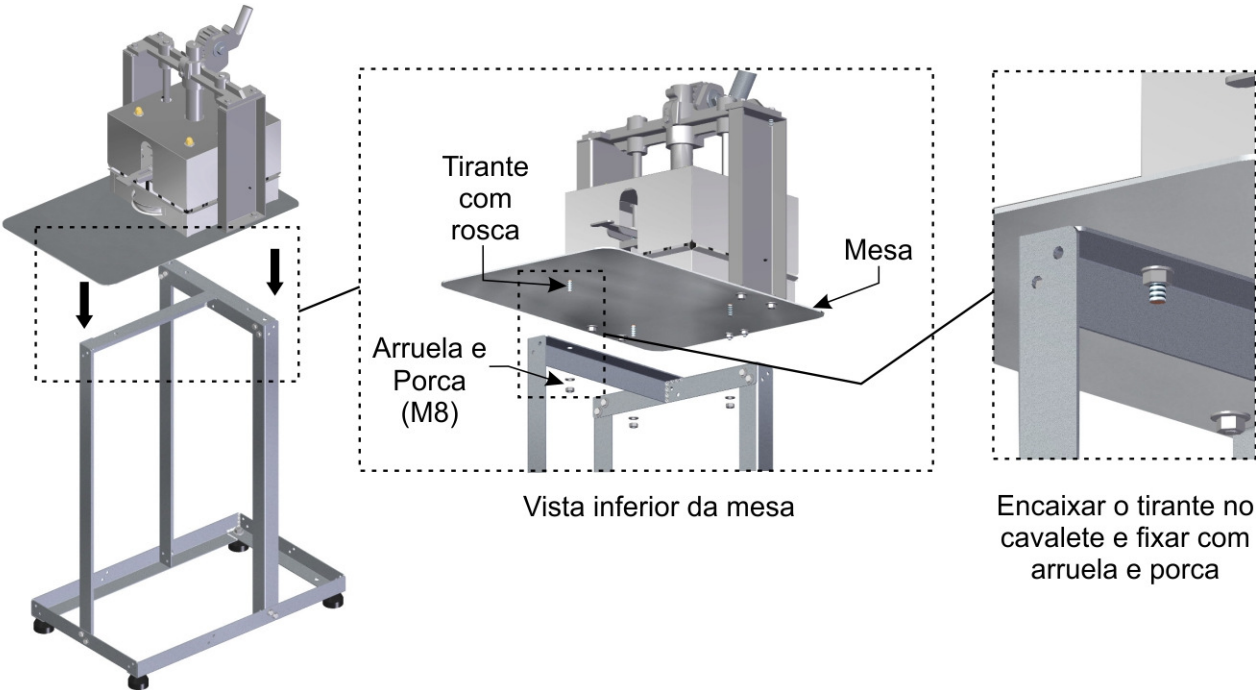
A fixação das peças do cavalete deverá ser feita com os parafusos, arruelas e porcas que acompanham o equipamento.

A seguir as posições de montagem e descrição das peças do cavalete:

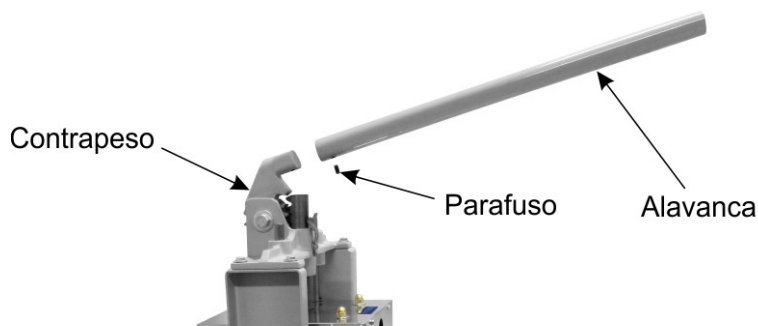


Pos.	Código	Descrição	Quant.
1	BAS091	Base Superior	01
2	CAN100	Pé Cavalete	03
3	BAS092	Base Inferior	01
4	PEP019	Pé Borracha	04
5	ARL003	Arruela Lisa 5/16"	24
6	PRS336	Parafuso Sextavado M8	12
7	POS153	Porca Sextavada M8	12
8	ARL002	Arruela Lisa 3/8"	04
9	POS003	Porca Sextavada 3/8"	04

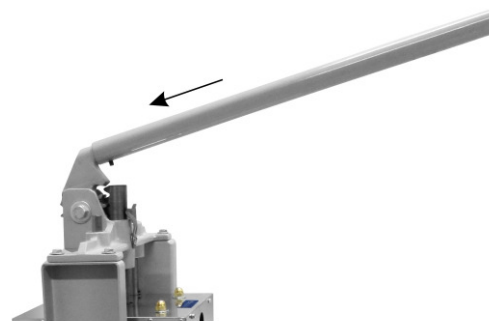
Após a montagem do cavalete deverá encaixar os tirantes, localizados na parte inferior da mesa do equipamento, sobre o cavalete e fixa-los através das arruelas (M8 - Cód. ARL007) e porcas (M8 - Cód. POS009) conforme imagem abaixo.



Para montagem da alavanca (imagem a seguir), encaixe o lado da alavanca com a furação de fixação no contrapeso. Fixar a alavanca com o parafuso (parafuso allen s/c 5/16" - Cód. PRN002) que acompanha o equipamento.



Alavanca desmontada

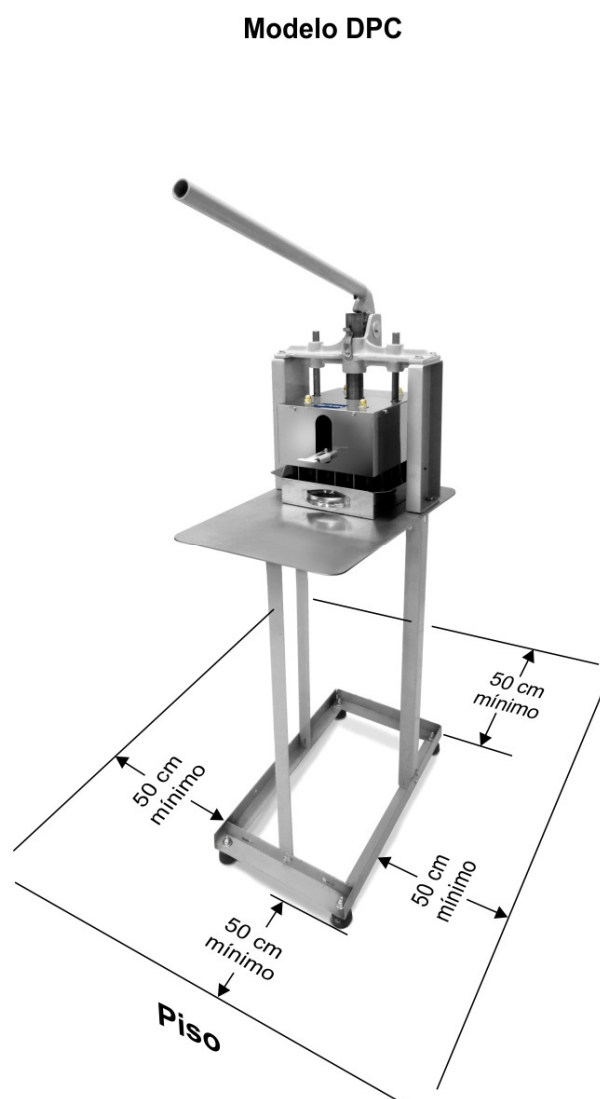
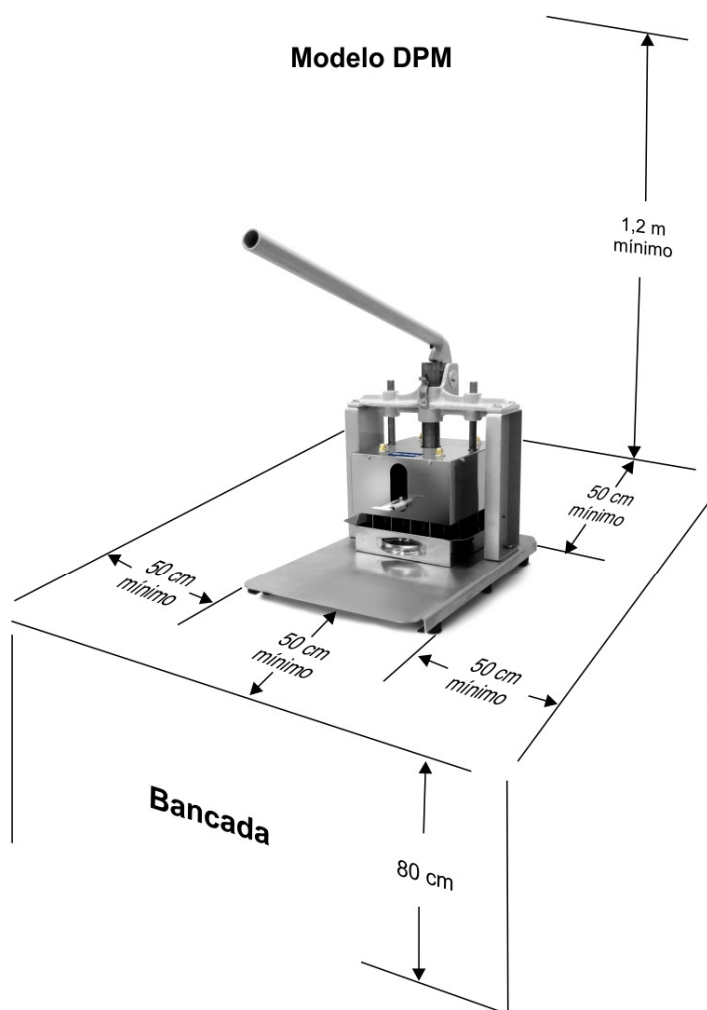


Alavanca fixada

Se o equipamento (modelos DPC.30 e DPC.36) não estiver firme, pode não ter sido montado corretamente. Neste caso, repita a operação e não obtendo êxito, contate a assistência técnica.

Para garantir o correto funcionamento e segurança, deve-se posicionar o equipamento em um ambiente arejado e sobre uma superfície de apoio suficientemente ampla, bem nivelada, seca e estável, longe de fontes de calor e de torneiras de água, e em local onde não haja tráfego intenso de pessoas. Instale seu equipamento deixando uma distância de no mínimo 50 cm em torno dele.

Os modelos DPC.30 e DPC.36 (com cavalete) podem ser apoiados diretamente no piso, já os DPM.30 e DPM.36 (de mesa) deverão ser instalados em uma bancada com altura média de 80 cm e reservar uma área acima da bancada com no mínimo 1,20 m de altura, de forma que tenha espaço suficiente para realização de inspeção, manutenção, limpeza e uso.





ATENÇÃO!

A instalação e o local onde será disposto o equipamento 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 Medidas de Segurança e Instrução ao Usuário

O profissional que efetua a venda do equipamento 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 respeitá-las, como também todas as medidas descritas neste manual.

Seu equipamento possui proteções mecânicas (consultar item 1.2 Segurança Mecânica) que impedem o acesso às partes móveis. A retirada ou adulteração destes componentes de segurança podem causar riscos graves nos membros superiores do operador.

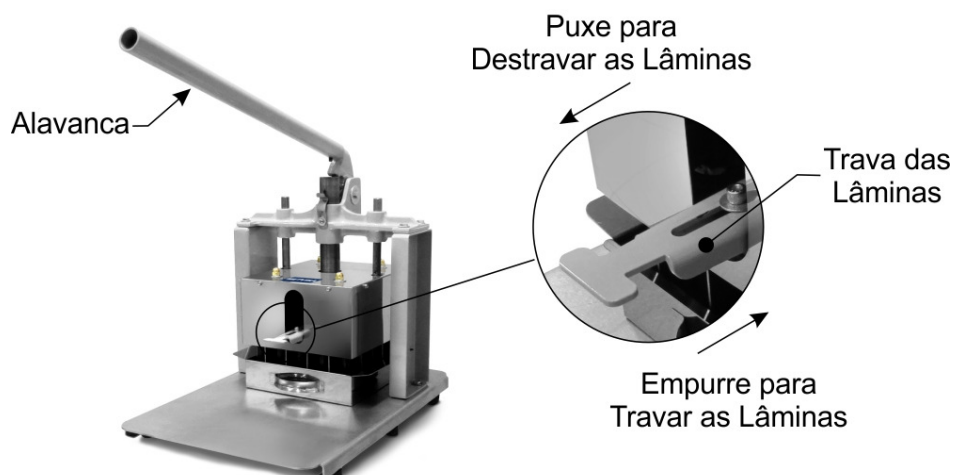
4. Uso do Equipamento

4.1 Utilidade

Equipamento usado exclusivamente para dividir massa de pão em partes iguais.

4.2 Acionamento Manual

O equipamento é composto por uma alavanca e trava das lâminas, localizadas na frontal do equipamento.



Veja descritivo de cada comando abaixo:

- **Alavanca** – usada para movimentar a base prensadora onde se encontra as lâminas.
- **Trava das Lâminas** – trava e destrava as lâminas. Ao empurrar a trava, as lâminas serão impossibilitadas de se movimentar. Mantenha a trava nesta posição para prensar a massa. Para destravar as lâminas, puxe a trava. Desta forma é possível dividir a massa.

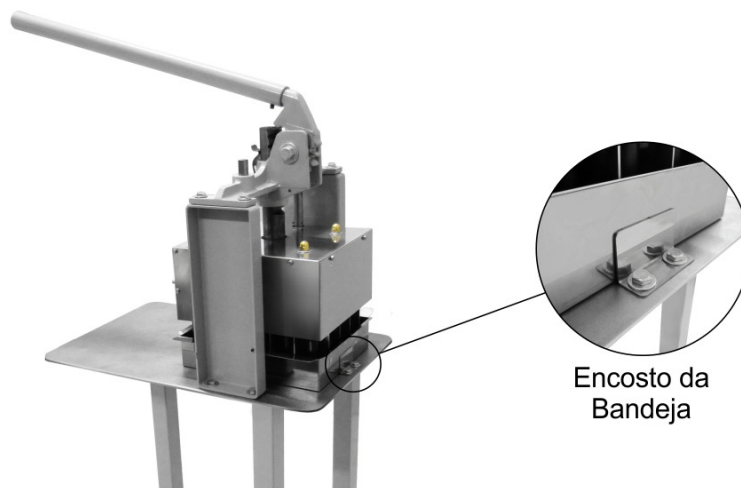
4.3 Procedimentos de Operação

Antes de operar seu equipamento, realize uma higienização dos componentes que terão contato com a massa (bandeja, mesa, lâminas, etc). Siga as instruções de limpeza no item 5 deste manual.

• **Operação:** Antes de utilizar o equipamento, tenha certeza que todas as peças estejam bem encaixadas (cavalete e alavanca nos modelos DPC.30 e DPC.36) e verifique a correta disposição do equipamento conforme instruído no item 3.1 (Disposição do Equipamento).

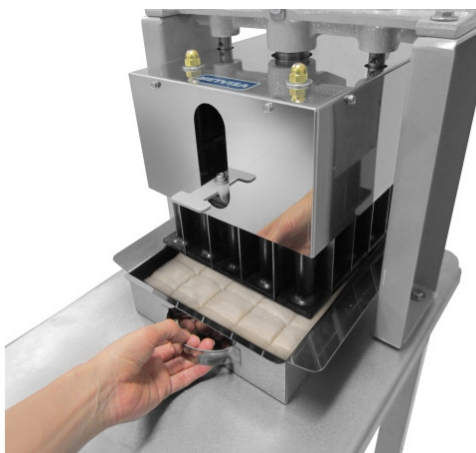
Acompanhe a seguir o procedimento de operação do equipamento:

1. Distribua uniformemente na bandeja a massa já pesada (consultar tabela de capacidade no item 2.2 Dados Técnicos);
2. Verifique se as lâminas estão travadas empurrando a trava das lâminas para dentro;
3. Coloque a bandeja debaixo da base prensadora até bater no encosto da bandeja;



4. Abaixee a alavanca para prensar a massa e em seguida levante-a;
5. Puxe a trava das lâminas para destravar as lâminas;
6. Abaixee a alavanca para dividir a massa;

7. Levante a alavanca e retire a bandeja. Coloque a massa em uma bancada para realizar a separação dos pedaços. Após isso encaminhe a massa para a modeladora de pão BIMG.



Retire a bandeja com a massa dividida

8. Após o término da operação do equipamento, realize a limpeza conforme instruções do item 5 (Limpeza e Manutenção).



ATENÇÃO!

Se você notar que o equipamento não consegue realizar o corte, verifique se as lâminas estão destravadas e se a quantidade de massa está conforme a capacidade de cada equipamento (consultar tabela do item 2.2).

Nunca utilize instrumentos que não fazem parte do equipamento para auxiliar na operação.

Não abaixe a alavanca com a bandeja fora de posição e não insira produtos que não sejam massas dentro da bandeja.

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

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 equipamento e luvas apropriadas que além de garantir a higiene no manuseio da massa, protegem o operador durante o processamento do alimento.

IMPORTANTE

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

5. Limpeza e Manutenção

5.1 Procedimentos para Limpeza e Produtos Utilizados

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

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



ATENÇÃO!

Não utilizar jato d'água para limpeza do equipamento.

IMPORTANTE

Este equipamento não se destina 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.

A peça desmontável (apenas a bandeja) deve ser retirada do equipamento e lavada com água quente e sabão neutro. Limpe bem os cantos, eliminando resíduos da massa.

O restante do equipamento, deve ser limpo o maior número de vezes possível, para evitar que os resíduos da massa sequem e grudem nas peças. Para limpeza, dilua em água morna o sabão ou detergente neutro e aplique com um pano macio. Com um pano umedecido com água, enxague e em seguida seque as peças com um pano seco e macio.

Nunca utilizar produtos ou esponjas abrasivas para a limpeza, já que podem riscar ou estragar a superfície das peças.



ATENÇÃO!

Tome cuidado ao fazer a limpeza das lâminas, pois estas são afiadas. Utilize somente pano úmido, manuseando as lâminas com cuidado, pois caso contrário, pode vir a causar acidentes. Os mesmos cuidados servem para qualquer outro componente cortante do aparelho. É sumamente importante que os produtos empregados na limpeza garantam a máxima higiene e que não sejam tóxicos.

IMPORTANTE

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

5.2 Manutenção e Comportamento em Caso de Avarias

O operador deve ser instruído a realizar inspeções de rotina, fazendo pequenos ajustes e limpeza. Pode-se citar como exemplos: verificar ruídos estranhos; desgaste de peças; falta de

lubrificação do contrapeso, cremalheira e guias; a não execução pelo equipamento ao serviço a que se propõe; dentre outros. Ações como estas são indispensáveis para garantir uma maior vida útil do equipamento.

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



ATENÇÃO!

Nunca deixe seu equipamento trabalhar sem a lubrificação, pois ocasionará danos no seu equipamento.

Recomenda-se lubrificar as peças a cada 6 meses de uso ou 800 horas trabalhadas.

Este equipamento utiliza Graxa Branca Atóxica de Grau Alimentício na cremalheira, contrapeso e nas guias da base prensadora (tirantes).

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



ATENÇÃO!

A manutenção preventiva necessita de profissional capacitado.

Sempre que for removido algum item referido a segurança do equipamento (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 Equipamento

Quando tiver que deixar o equipamento parado por um período de tempo prolongado, efetue uma limpeza completa, inclusive dos diferentes acessórios. Aconselha-se proteger todas as partes do equipamento com azeite de vaselina branco ou com produtos adequados que se encontram no comércio. Deve-se também proteger o equipamento 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 BIMG são projetados com materiais e componentes que garantem maior vida útil ao seu equipamento. Porém, devido ao desgaste natural, uso inadequado ou falta de manutenção, o equipamento poderá apresentar irregularidades no seu funcionamento.

Na tabela a seguir, poderá conferir possíveis causas e soluções:

PROBLEMAS	POSSÍVEIS CAUSAS	SOLUÇÕES
Alavanca pesada	- Regulagem da cremalheira; - Engrenagem da cremalheira.	- Enviar equipamento para posto autorizado mais próximo ou entre em contato com a fábrica.
	- Falta de lubrificação nas guias da base prensadora.	- Fazer lubrificação conforme o item 5.2 do manual. - Enviar equipamento para posto autorizado mais próximo ou entre em contato com a fábrica.
Tacos quebrados	- Desgaste, colisão, vida útil.	- Enviar equipamento para posto autorizado mais próximo ou entre em contato com a fábrica.
	- Produto diferente do indicado.	- Este equipamento destina-se exclusivamente a dividir massa de pão em partes iguais, tipo pão francês.
Corte da massa irregular	- Tacos, quebrados ou montados de forma inadequada; - Lâminas gastas ou quebradas.	- Enviar equipamento para posto autorizado mais próximo ou entre em contato com a fábrica.

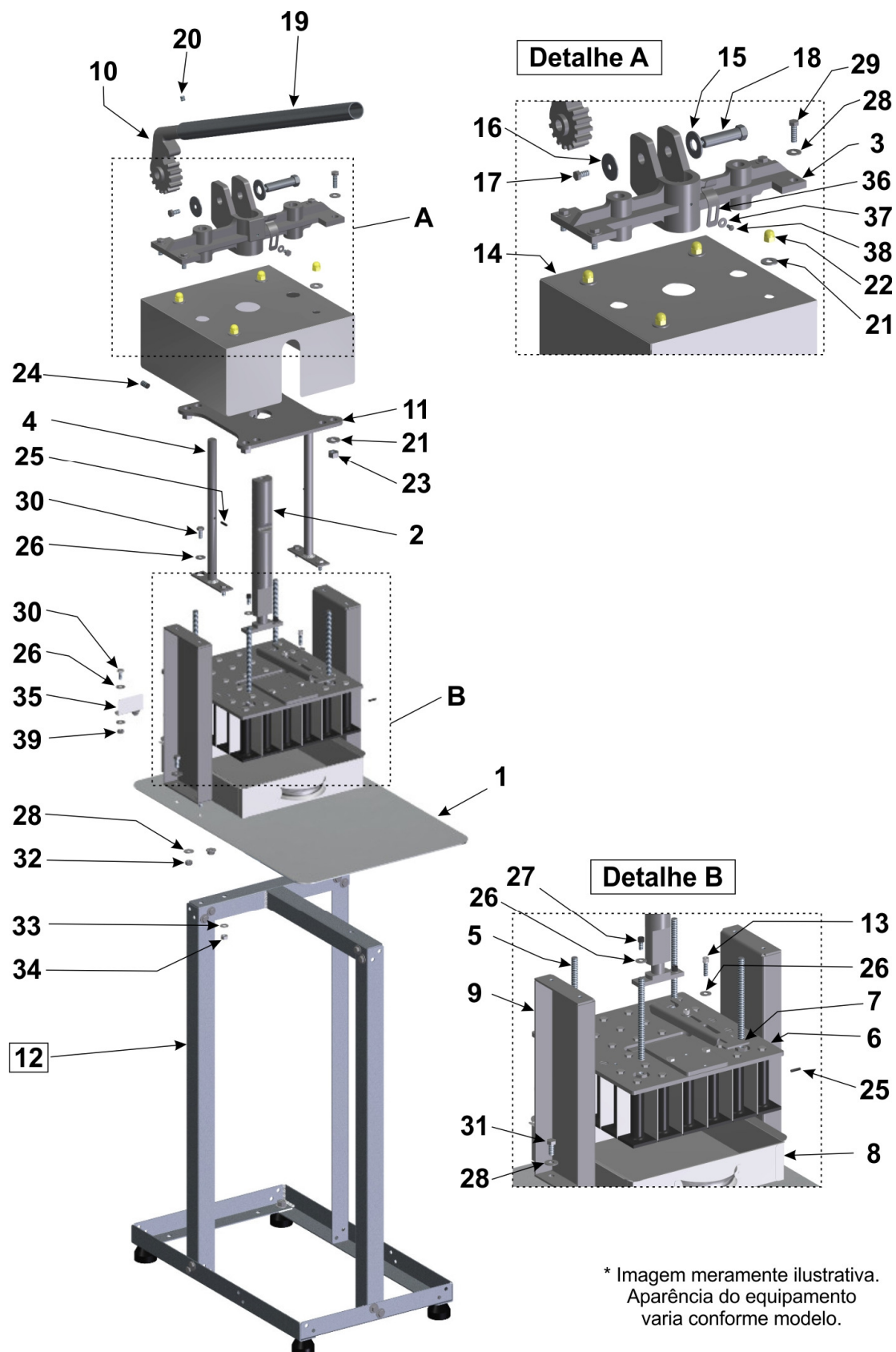
Para maiores informações e esclarecimentos, entre em contato com a Assistência Técnica Autorizada mais próxima de você. Veja relação de assistências técnicas em nosso site: www.metvisa.com.br

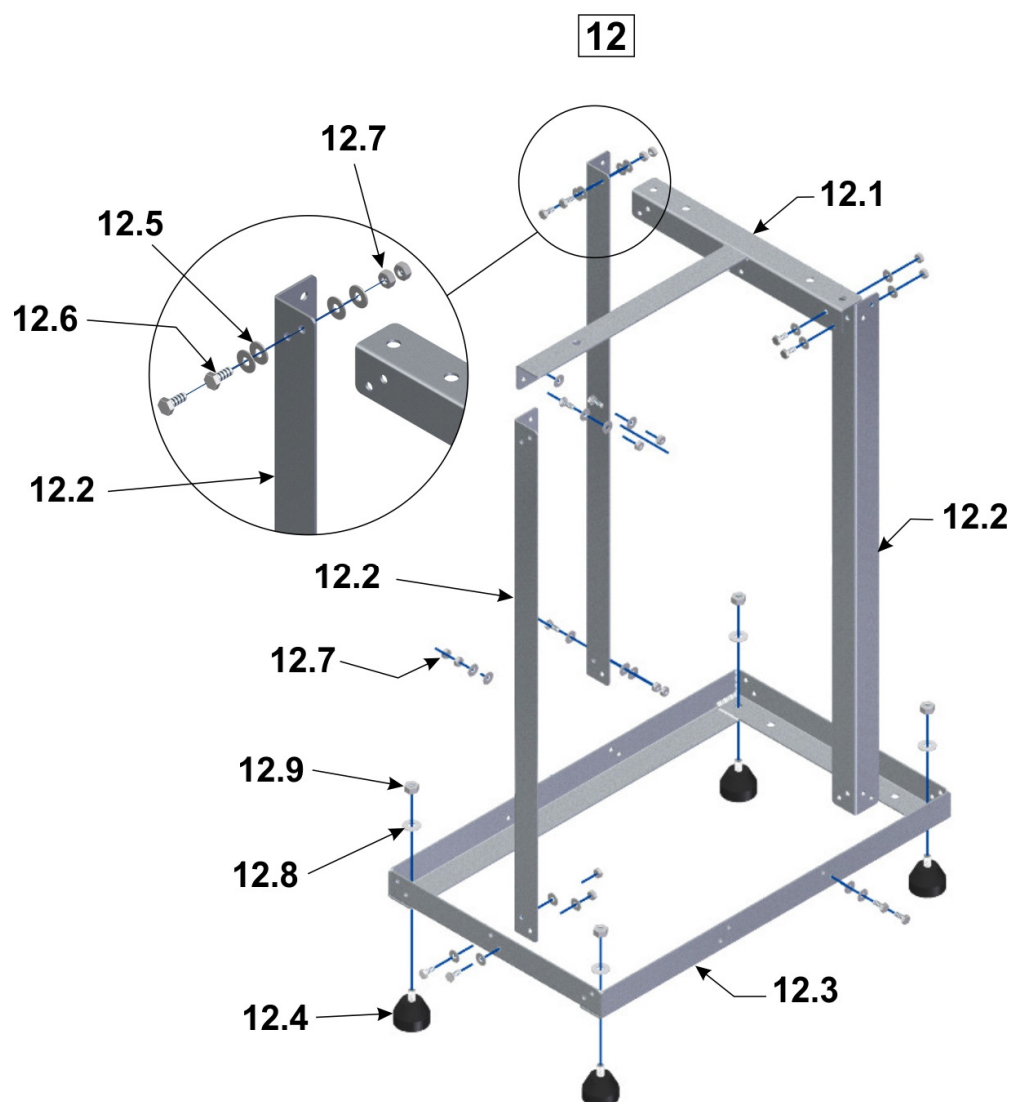
7. Normas Aplicáveis

As normas aplicadas para o desenvolvimento do equipamento e elaboração deste manual são:

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

Desenho em Explosão – Modelos: DPC.30 e DPC.36



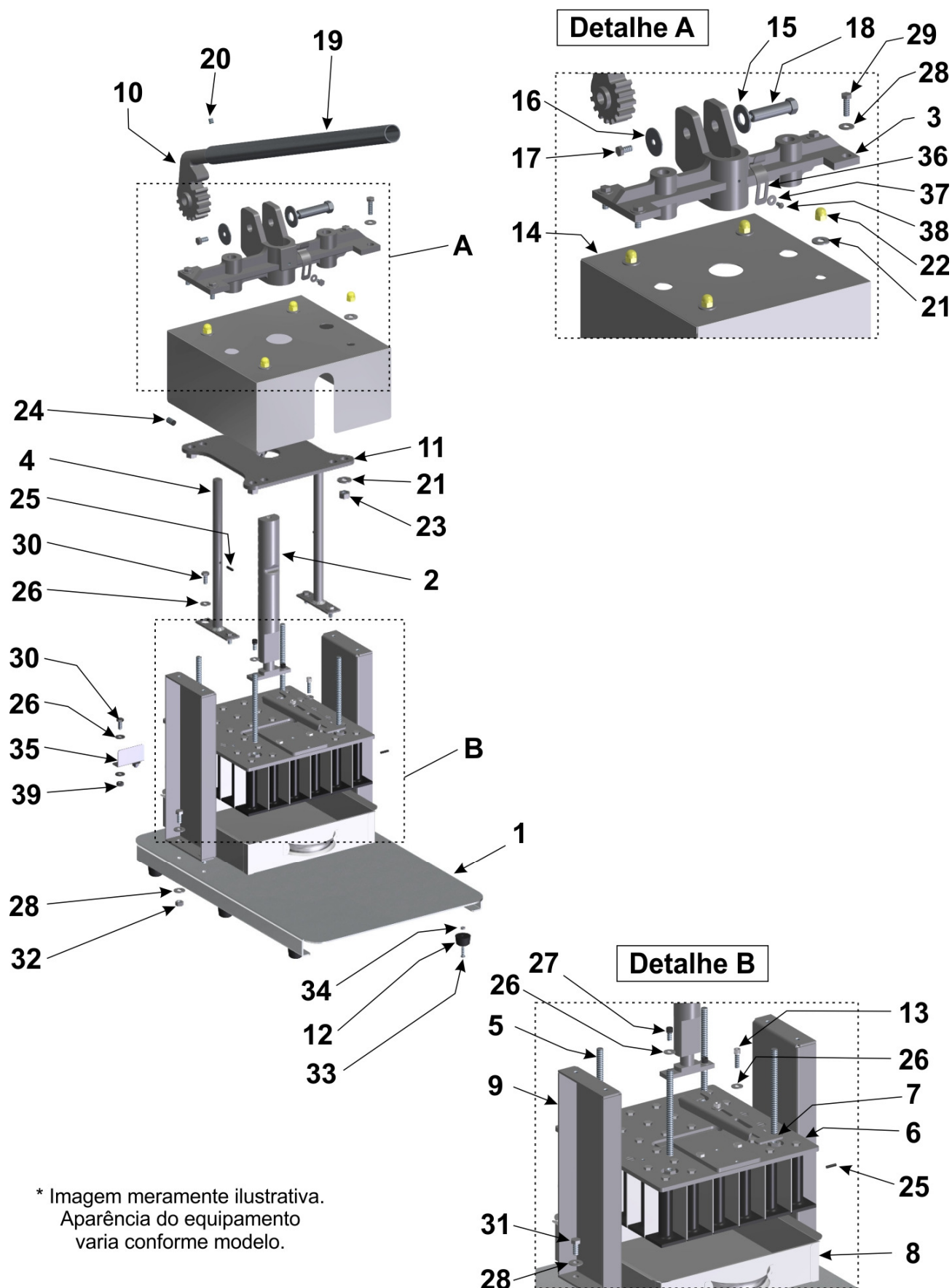


Peças de Reposição – Modelos: DPC.30 e DPC.36

Posição	Código	Descrição	Quant.	Modelo
1	MSA009	Mesa Soldada	01	*
2	CRM001	Cremalheira	01	*
3	MAC051	Mancal da Cremalheira	01	*
4	CJT674	Guia da Base Prensadora Soldada	02	*
5	TRT014	Tirante	04	*
6	BAS081	Base Prensadora Montada	01	DPC.30
	BAS083			DPC.36
7	TRV025	Trava das Lâminas	01	*
8	BDJ031	Bandeja Soldada	01	DPC.30
	BDJ033			DPC.36
9	ETR092	Coluna	02	*
10	ETR091	Contra Peso	01	*
11	SBT347	Suporte da Lâmina Soldado	01	*
12	CVT033	Cavalete - DPC.30	01	*
12.1	BAS091	Base Superior	01	*
12.2	CAN100	Pé Cavalete	03	*
12.3	BAS092	Base Inferior	01	*
12.4	PEP019	Pé Borracha	04	*
12.5	ARL003	Arruela Lisa 5/16"	24	*
12.6	PRS336	Parafuso Sextavado M8	12	*
12.7	POS153	Porca Sextavada M8	12	*
12.8	ARL002	Arruela Lisa 3/8"	04	*
12.9	POS003	Porca Sextavada 3/8"	04	*
13	PRT004	Paraf. Allen c/ Cabeça	02	*
14	GAB148	Gabinete	01	DPC.30
	GAB149			DPC.36
15	ARL009	Arruela Lisa	01	*
16	ARE001	Arruela Lisa Lataria	01	*
17	PRS008	Parafuso Sextavado	01	*
18	EIX015	Eixo do Contra Peso	01	*
19	HAT010	Alavanca	01	*
20	PRN002	Parafuso Allen	01	*
21	ARL002	Arruela Lisa	08	*
22	POC003	Porca Chapéu	04	*
23	POS003	Porca Sextavada	04	*
24	PRN001	Parafuso Allen S/C	02	*
25	PNL006	Pino Elástico	04	*
26	ARL004	Arruela Lisa	12	*
27	PRT006	Paraf. Allen c/ Cabeça	02	*
28	ARL003	Arruela Lisa	12	*
29	PRS006	Parafuso Sextavado	04	*
30	PRS010	Parafuso Sextavado	06	*
31	PRS007	Parafuso Sextavado	04	*
32	POS004	Porca Sextavada	04	*
33	ARL007	Arruela Lisa	03	*
34	POS009	Porca Sextavada	03	*
35	CRC031	Encosto da Bandeja	01	*
36	TRV027	Trava da Base Prensadora	01	*
37	ARL005	Arruela Lisa	01	*
38	PRS014	Parafuso Sextavado	01	*
39	POS005	Porca Sextavada	02	*

* Item aplicável para os dois modelos de divisoras com cavalete.

Desenho em Explosão – Modelos: DPM.30 e DPM.36



Peças de Reposição – Modelos: DPM.30 e DPM.36

Posição	Código	Descrição	Quant.	Modelo
1	MSA011	Mesa Soldada	01	*
2	CRM001	Cremalheira	01	*
3	MAC051	Mancal da Cremalheira	01	*
4	CJT674	Guia da Base Prensadora Soldada	02	*
5	TRT014	Tirante	04	*
6	BAS081	Base Prensadora Montada	01	DPM.30
	BAS083			DPM.36
7	TRV025	Trava das Lâminas	01	*
8	BDJ031	Bandeja Soldada	01	DPM.30
	BDJ033			DPM.36
9	ETR092	Coluna	02	*
10	ETR091	Contra Peso	01	*
11	SBT347	Suporte da Lâmina Soldado	01	*
12	PEP004	Pé de Borracha Furo Ø 12/6,50 MM	6	*
13	PRT004	Paraf. Allen c/ Cabeça	02	*
14	GAB148	Gabinete	01	DPM.30
	GAB149			DPM.36
15	ARL009	Arruela Lisa	01	*
16	ARE001	Arruela Lisa Lataria	01	*
17	PRS008	Parafuso Sextavado	01	*
18	EIX015	Eixo do Contra Peso	01	*
19	HAT010	Alavanca	01	*
20	PRN002	Parafuso Allen	01	*
21	ARL002	Arruela Lisa	08	*
22	POC003	Porca Chapéu	04	*
23	POS003	Porca Sextavada	04	*
24	PRN001	Parafuso Allen S/C	02	*
25	PNL006	Pino Elástico	04	*
26	ARL004	Arruela Lisa	12	*
27	PRT006	Paraf. Allen c/ Cabeça	02	*
28	ARL003	Arruela Lisa	12	*
29	PRS006	Parafuso Sextavado	04	*
30	PRS010	Parafuso Sextavado	06	*
31	PRS007	Parafuso Sextavado	04	*
32	POS004	Porca Sextavada	04	*
33	PRR008	Parafuso Máquina Redonda	6	*
34	POS006	Porca Sextavada	6	*
35	CRC031	Encosto da Bandeja	01	*
36	TRV027	Trava da Base Prensadora	01	*
37	ARL005	Arruela Lisa	01	*
38	PRS014	Parafuso Sextavado	01	*
39	POS005	Porca Sextavada	02	*

* Item aplicável para os dois modelos de divisoras de mesa.

TERMO DE GARANTIA

(para Mercado Brasileiro)



A BIMG 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 BIMG 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 BIMG BRASIL, ou qualquer ASSISTÊNCIA TÉCNICA AUTORIZADA BIMG 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 BIMG 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

Código: _____

Data de Fabricação: ____/____/____

Número: _____

NOTA FISCAL

Data: ____/____/____

Número: _____

CONSUMIDOR

Carimbo/Assinatura do Vendedor

Nome: _____

Endereço: _____

REVENDEDOR

Nome: _____

Endereço: _____

Carimbo/Assinatura do Vendedor

ASSISTÊNCIA TÉCNICA - at@metvisa.com.br

Relação de Assistências Técnicas no site:

www.metvisa.com.br

Anotações

This image shows a single sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.

BIMG BRASIL FABRICANTE DOS PRODUTOS



BIMG-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