

MANUAL DE INSTRUÇÕES

Instalação | Manutenção | Uso | Segurança

ESTANTE ABERTA PARA ASSADEIRAS



Modelo

EAP.10

EAP.20

Imagem meramente ilustrativa.
Aparência do equipamento
varia conforme modelo.



BIMG BRASIL - Indústria de Máquinas para Gastronomia Ltda.

1. Características Técnicas

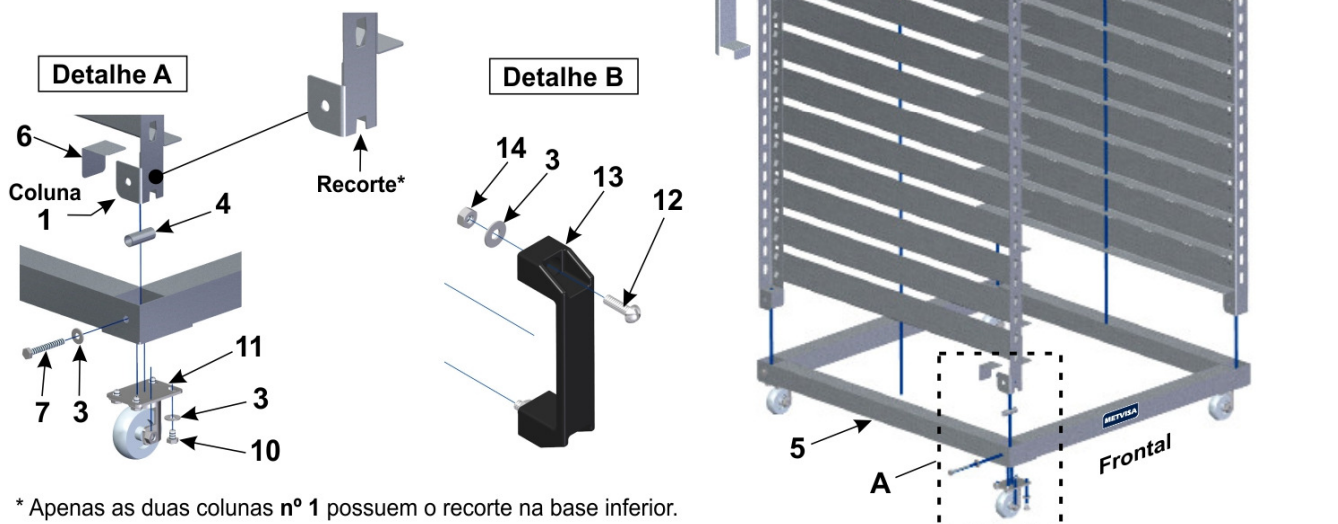
Aplicação: Este equipamento destina-se exclusivamente a suportar bandejas do tipo assadeiras para panificação.

Componentes: O equipamento foi construído com as seguintes características:

- **Estrutura** em aço carbono revestida com pintura eletrostática epoxi, uma excelente proteção anticorrosiva;
- **Rodízios** giratórios e **Alças** plásticas com materiais resistentes ao impacto e a corrosão.

Lista de Peças

Posição	Cód.	Descrição	Quant.
1	LTR015	Coluna nº1	02
2	LTR016	Coluna nº2	02
3	ARL004	Arruela Lisa	24
4	SPD046	Separador da Coluna	04
5	BAS088	Base	01
6	TVS013	Tampão da Coluna	04
7	PRS016	Parafuso Sextavado	04
8	AMP077	Apoio da Bandeja – EAP.20	40
8	AMP077	Apoio da Bandeja – EAP.10	20
9	TAS057	Travessa Superior	02
10	PRS014	Parafuso Sextavado	16
11	ROD008	Rodízio	04
12	PRR019	Parafuso	04
13	ACA009	Alça Plástica	02
14	POS005	Porca Sextavada	04
15	BTT032	Batente das Bandejas	01



Dados Técnicos

Modelo	Medidas Nominais Larg.xAlt.xFundo (mm)	Peso Líq. (aprox.) (kg)	Assadeiras Quant. (unid.)	Assadeiras Larg.xFundo (mm)	Peso Máx. por Prateleira (aprox.) (kg)	Altura Útil entre Prateleiras (mm)
EAP1058X70	660x1745x745	26,0	10	580x700	10*	75**
EAP2058X70	660x1745x745	39,5	20	580x700	10*	75**

* O peso aproximado suportado por cada prateleira (apoio da bandeja), deverá ser distribuído uniformemente e não está sendo considerado o peso da assadeira.

** Distância entre os apoios da bandeja sem a assadeira.



ATENÇÃO!

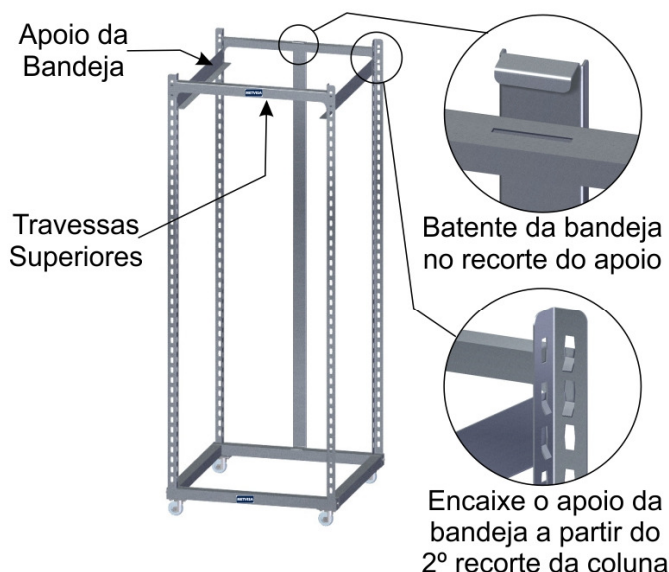
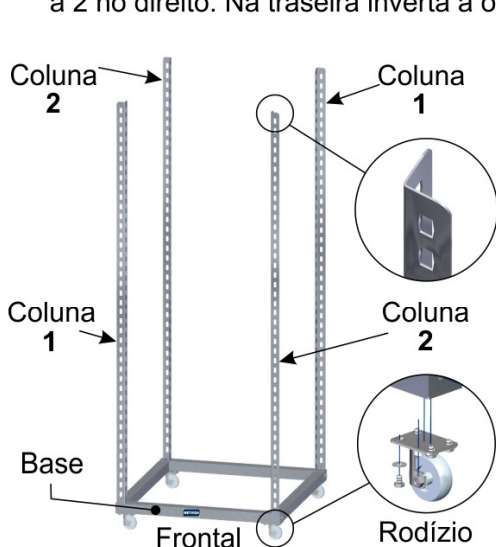
As características, fotos e figuras apresentadas neste manual deverão ser consideradas a título informativo. A aparência do equipamento varia conforme modelo. A BIMG BRASIL reserva-se o direito de realizar as modificações que se julguem necessárias sem prévio aviso.

2. Instalação

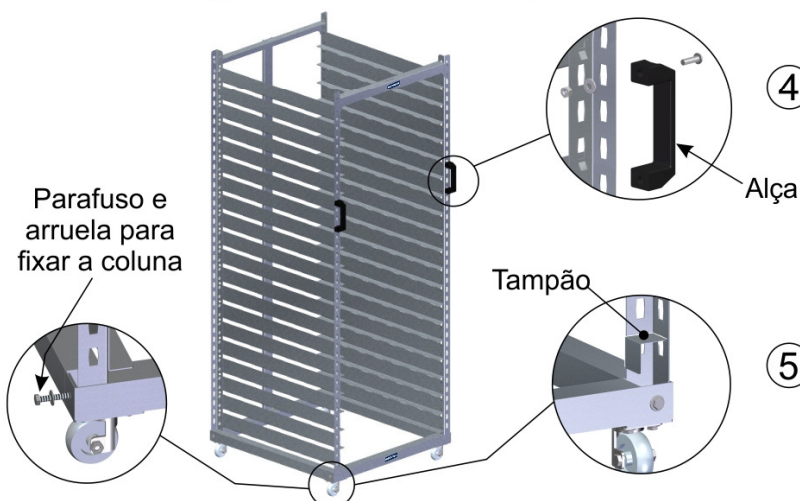
Na instalação, é imprescindível colocar este manual à disposição dos profissionais que realizarão a mesma.

Para facilitar o transporte, o equipamento é embalado desmontado. Siga as orientações a seguir para montar e fixar as peças:

- 1 Fixar os 04 rodízios com parafusos e arruelas na parte inferior da base. Na frontal da estante, encaixe na base a coluna 1 no lado esquerdo e a 2 no direito. Na traseira inverta a ordem.
- 2 Para alinhar as colunas, monte as travessas superiores e dois apoios da bandeja. Encaixe o batente da bandeja no apoio.



- 3 Utilizar os parafusos e arruelas para fixar as colunas. Finalize a montagem dos apoios da bandeja.



- 4 Fixar as duas alças com os parafusos, arruelas e porcas na altura desejada.

- 5 Encaixar os quatros tampões na base das colunas.

Após a fixação de todas as peças, deve-se posicionar o equipamento em uma área suficientemente ampla, com piso bem nivelado, seco e estável, longe de fontes de calor, de torneiras de água e em local onde não haja tráfego intenso de pessoas e de forma que tenha espaço suficiente para realização de inspeção, manutenção, limpeza e uso.

Para a limpeza, nunca utilizar produtos ou esponjas abrasivas, já que podem riscar ou estragar a superfície das peças. O equipamento deve ser limpo somente com pano úmido o maior número de vezes possível, para evitar que os resíduos de alimentos sequem e grudem nas peças.

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 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

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