



MANUAL DE INSTRUCCIONES

Instalación | Mantenimiento | Uso | Seguridad

Embutidora de Chorizos

Modelo

EL.10



Imagen meramente ilustrativa.

FELICITACIONES,

Usted acaba de adquirir un equipo IMG-BRASIL, producto de la más alta calidad, seguridad e eficiencia.

Fundada en 1989, IMG-BRASIL es una empresa respetada como una de las mejores y más completas del ramo de fabricación de equipos de gastronomía.

La constante innovación y la mejora de sus productos, con el uso de materias primas de primera línea, garantizan productos de alta calidad, consumidos en Brasil y en más de 25 países en todo el mundo.

LA CONFIANZA Y LA SEGURIDAD DE UN BUEN PRODUCTO ESTÁN EN EL NOMBRE

IMG BRASIL FABRICANTE DE LOS PRODUCTOS



IMPORTANTE:

**PRODUCTO PARA USO PROFESIONAL. NO USE HASTA ANTES DE LEER EL MANUAL DETENIDAMENTE.
EN CASO DE DUDAS, CONTACTENOS:**

IMG-BRASIL Industria de Equipos para Gastronomía Ltda.

CNPJ 11.193.347/0001-14 - CREA 131726-3
Rod. Antônio Heil - KM 23 Nº 5825 - Barrio: Limoeiro
Código Postal 88352-502 - Brusque - SC - Brasil
Tel/fax. +55 47 3251-5555 - Sitio Web: www.metvisa.com.br
Correo: sac@metvisa.com.br - export@metvisa.com.br

SUMÁRIO

1. Informaciones de Seguridad	4
1.1 Advertencias Generales	4
1.2 Seguridad Mecánica	5
2. Características Técnicas	6
2.1 Principales Componentes	6
2.2 Datos Técnicos	7
2.3 Suministro y Eliminación de las Embalajes del Equipo.....	8
3. Instalación	8
3.1 Disposición del Equipo.....	8
3.2 Medidas de seguridad e instrucciones para el usuario	9
4. Uso del Equipo	9
4.1 Utilidad.....	9
4.2 Accionamiento Manual.....	9
4.3 Procedimientos de Operación	10
5. Limpieza y Mantenimiento.....	12
5.1 Procedimientos para Limpieza y Productos Usados.....	12
5.2 Mantenimiento y Procedimientos en Caso de Averías	13
5.3 Interrupción Prolongada no Uso del Equipo	13
6. Análisis y Resolución de Problemas	14
6.1 Problemas, posibles causas y soluciones	14
7. Normas Aplicables	14
8. ANEXOS.....	15
Diseño Detallado.....	15
Lista de Repuestos	16



ATENCIÓN!

Las características, fotos y figuras presentadas en este manual deben considerarse a modo de información. IMG BRASIL se reserva el derecho de realizar las modificaciones que sean necesarias sin previo aviso.

1. Informaciones de Seguridad

1.1 Advertencias Generales

- Existen cuidados/precauciones a ser observados con relación al montaje, uso, mantenimiento e interrupción de uso de este equipo;
- Antes de realizar cualquier operación (montaje, utilización (uso), mantenimiento y reutilización tras una larga interrupción de uso del equipo), lea atentamente el manual;
- El equipo debe ser usada por el personal instruido y conocedor de las normas de uso y de seguridad descritas en este manual;
- Este equipo no está destinado para el uso por personas (incluso niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o por personas con poca experiencia y conocimiento, a menos que haya recibido instrucciones acerca del uso del equipo o esté bajo la supervisión de una persona responsable por su seguridad;
- Recomendase que los niños sean supervisados para asegurarse de que no estén jugando con el equipo;
- En caso de cambio de personal que trabajará con el equipo, el nuevo operador debe ser instruido con las normas y el funcionamiento del equipo;
- El operador debe utilizar los **EPP (Equipo de Protección Personal)** adecuados, por ejemplo, usar toca en los cabellos para evitar que los mismos tranquen las partes móviles del equipo;
- El operador debe estar siempre atento a las situaciones que pueden causar peligros de accidentes y de evitarlas (por ejemplo: evitar de trabajar con uniformes de mangas sueltas, que los mismos se tranquen en las partes móviles, causando accidentes);
- Después de haber sido leído y aclarado todas las dudas, este manual debe ser guardado cuidadosamente en lugar de fácil acceso, conocido por todas las personas que operan el equipo y puesto a disposición de las personas que realizan el mantenimiento, para cualquier consulta. Si surge alguna cosa no dejé de consultar el manual. No opere el equipo de forma alguna teniendo dudas;
- En la instalación, es imprescindible poner este manual a disposición de los profesionales que realizaran está función;
- Antes de usar su equipo, verifique que esté correctamente fijado con tornillos, arandelas y tuercas en una mesa de trabajo;
- No utilice su equipo sin aceite lubricante en los ejes de engranajes. Inserte solo productos específicos para los que está destinado el equipo y nunca coloque sus manos, dedos u objetos dentro del recipiente o en las partes móviles durante el uso del equipo, ya que puede causar un accidente.

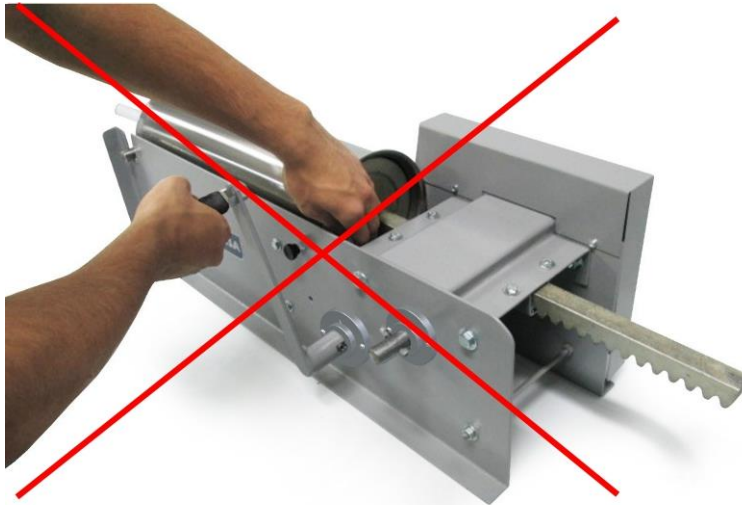


ATENCIÓN!

Evite de hacer reparaciones por su propia cuenta. Diríjase a la asistencia técnica autorizada del fabricante. Use solamente piezas originales en su equipo.

1.2 Seguridad Mecánica

- Nunca coloque sus manos, dedos u objetos (como cucharas y cuchillos) dentro del tubo o en partes móviles con el equipo en uso, ya que podría causar un accidente;



- Antes de empezar a trabajar con su equipo, asegúrese de que la base de los lados esté fijada con tornillos, arandelas y tuercas en una mesa de trabajo (las piezas para la fijación en la mesa de trabajo no acompañan al equipo). También verifique que el tubo esté bloqueado con la manija.



El equipo descrito en este manual cumple con la normativa de riesgo mecánico. La seguridad mecánica se logra con:

1. Protección de engranajes, protege el sistema de engranajes, evitando el acceso del operador y contacto con agua, polvo y otros materiales;
2. Manija, utilizada para bloquear el tubo durante el procesamiento o el transporte del equipo (evita que el tubo se articule repentinamente);

3. Los lados izquierdo y derecho, además de estructurar el equipo, evitan que el operador acceda a la cremallera durante el procesamiento;
4. Anillo o'ring del émbolo, raspa la masa de carne en el tubo durante el procesamiento, evitando que la carne se caiga por los lados del tubo. De esta forma se evita que el trabajador raspe por otros medios, como colocar objetos (cucharas y cuchillos) o incluso manos;
5. El soporte de la cremallera, además de soportar la cremallera, evita el contacto del trabajador con el eje y el engranaje de la cremallera durante la operación.

Para ver las piezas descritas anteriormente, consulte la imagen en el elemento 2.1 (Componentes principales) o el elemento 6 (Diseño Detallado) de este manual.



ATENCIÓN!

Siempre que se retire cualquier elemento relacionado con la seguridad del equipo (como cuando se realiza el mantenimiento), reemplazalo en su lugar y confirme que están realizando su función correctamente.

2. Características Técnicas

2.1 Principales Componentes

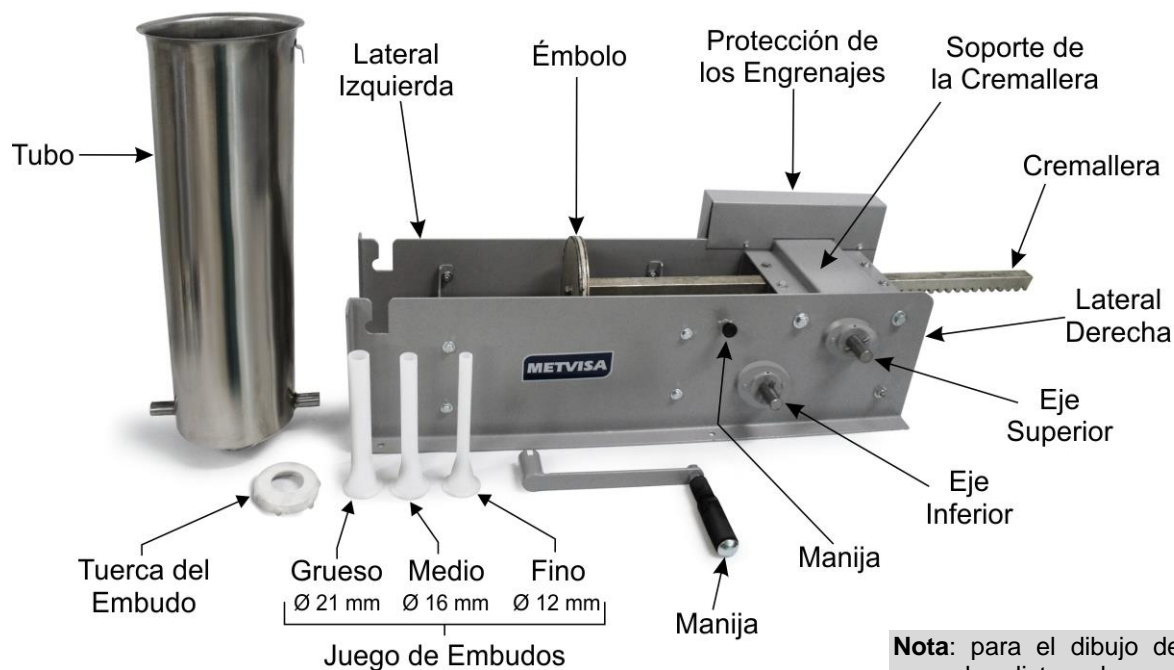
Para el equipo descrito en este manual, la seguridad en el uso, la limpieza, el mantenimiento y la máxima higiene están garantizados por el diseño y por el proyecto especial de todas las piezas, y también por el uso de materiales aptos para el contacto con la carne.

El equipo fue construido con las siguientes características:

- Todas las piezas de chapa que no entran en contacto con el producto procesado están hechas de acero al carbono recubierto con pintura electrostática epóxi, una excelente protección anti corrosión;
- Cremallera y émbolo hechos de hierro fundido, material de alta resistencia mecánica;
- Conjunto de embudos fabricado en plástico no tóxico (polietileno - PE), de fácil mantenimiento, higiénico y resistente a la corrosión;
- Tubo de acero inoxidable, que resiste el ataque de diversos agentes corrosivos, como la mayoría de ácidos orgánicos, sustancias orgánicas en general, álcalis, oxisales, etc.

Nota: el acero inoxidable es atacado por el ácido sulfúrico y tampoco resiste el ácido clorhídrico, el ácido sulfúrico diluido, los cloruros y los haluros en general.

Vea a continuación los componentes principales del equipo:



Nota: para el dibujo detallado con la lista de repuesto, consulte los anexos.

2.2 Datos Técnicos

Modelo	Medidas Nominales p/ Operación Ancho x Alt. x Largo (mm)	Peso Neto (kg)	Capacidad (kg)
EL10	1575* x 690* x 455	22,8	10

* Cuando se colocó frente a la manivela, la medida del ancho se consideró con la cremallera hacia afuera, es decir, con el émbolo fuera del tubo y un embudo montado en el tubo. Medida de altura con el tubo hacia arriba (posición para rellenar con la masa de carne).



ATENCIÓN!

Características como: modelo, nº serie y grado de protección del equipo, están indicadas en la etiqueta de datos (figura abajo).

Modelo del Equipo: **MODELO: EL10**
ENSACADEIRA DE LINGUICA 10KG

Número de Série: **Nr: 000001** Lote: **XXXXXX** Año Fab.: **XXXX**

Año de Fabricación: **XXXX**

TENSÃO: --- CORRENTE: --- FREQUÊNCIA: --- PROTEÇÃO: **IPX1** PESO: **XX kg**

IMG 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 Suministro y Eliminación de las Embalajes del Equipo

El equipo está embalado con madera o cartón, para garantizar su integridad perfecta durante el transporte y viene acompañada del siguiente documento:

- Manual de instrucciones para instalación, uso, mantenimiento y seguridad.

IMPORTANTE

Los componentes del empaque (cartón, madera, espuma, tiras, etc.) son productos que pueden asimilarse a los residuos sólidos urbanos y pueden eliminarse sin dificultad. En el caso de que el equipo se instale en países donde existen diferentes reglas, elimine el empaque de acuerdo con la normativa vigente. Realice la eliminación correcta del producto ayudando a proteger el medio ambiente. Para obtener más información sobre cómo reciclarlo, comuníquese con las autoridades locales relevantes, los servicios de eliminación de desechos o el establecimiento donde compró el producto.

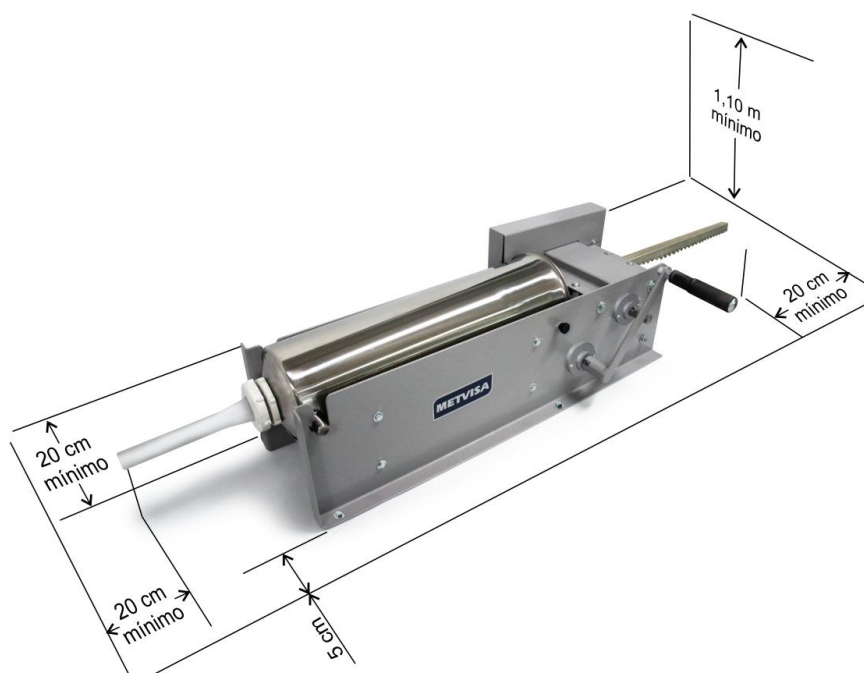
3. Instalación

3.1 Disposición del Equipo

La fijación del equipo en una mesa de trabajo y la preparación para su funcionamiento deben ser realizadas por un profesional cualificado.

A la hora de realizar la instalación es imprescindible poner este manual a disposición de los profesionales que realizarán la instalación.

Para garantizar el correcto funcionamiento y la seguridad, el equipo debe colocarse en un ambiente ventilado y sobre una superficie de apoyo suficientemente amplia, bien nivelada, seca y estable, alejada de fuentes de calor y grifos de agua, y a una altura media de 80 cm. Instala tu equipo dejando una distancia a los lados y atrás de al menos 20 cm, en la parte delantera deja 5 cm o una distancia que permita el giro de la manivela sin golpear el banco. En ese momento, es necesario dejar al menos 1,10 m para que sea posible mover el tubo durante el llenado de la masa. El diseño del equipo debe tener suficiente espacio para inspección, mantenimiento, limpieza y uso.



Recomendamos que fije la base de los laterales del equipo en una mesa mediante tornillos, arandelas y tuercas (los tornillos, arandelas y tuercas de fijación no acompañan al equipo) para que no haya riesgo de que el equipo se mueva durante el uso.



ATENCIÓN!

La instalación y el lugar donde se colocará el equipo debe estar de acuerdo con las normas de prevención de riesgos y seguridad en el trabajo de su país.

El fabricante no se hace responsable de los posibles daños directos o indirectos causados por el incumplimiento de dichas normas y otras instrucciones presentadas en este manual.

3.2 Medidas de seguridad e instrucciones para el usuario

El profesional que realiza la venta del equipo debe instruir al usuario sobre el correcto funcionamiento del equipo y debe entregar este manual de instrucciones.

El usuario debe estar informado de las medidas de seguridad necesarias y respetarlas, así como todas las medidas descritas en este manual.

Su equipo tiene protecciones mecánicas (consulte el ítem 1.2 Seguridad mecánica) que impiden el acceso a las partes móviles. Quitar o alterar estos componentes de seguridad puede causar serios riesgos para las extremidades superiores del operador.

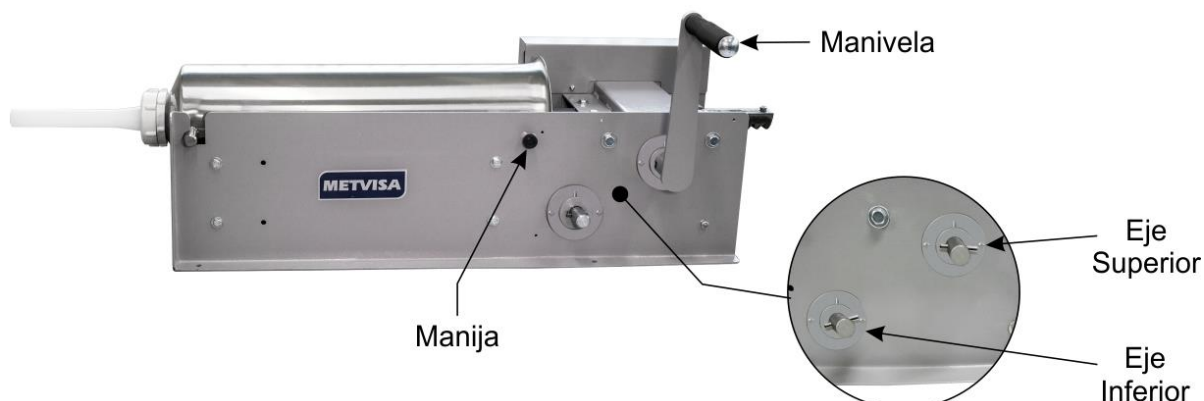
4. Uso del Equipo

4.1 Utilidad

El equipo se utiliza exclusivamente para llenar varios embutidos.

4.2 Accionamiento Manual

El equipo consta de una manivela y una manija, ubicados en la estructura lateral derecha del equipo.



Consulte la descripción de cada comando a continuación:

- **Manivela** – utilizada para mover el émbolo adentro del tubo, empujando la masa para afuera del tubo, permitiendo que se vuelva a llenar. La manivela se puede montar en el eje superior o inferior. El accesorio en el eje superior es ideal para mover el émbolo al tubo o fuera del tubo más rápidamente. Encajar en el eje inferior permite empujar la masa que saldrá por el embudo.
- **Manija** – bloquea el tubo, lo que imposibilita su movimiento durante el procesamiento o transporte del equipo. Para bloquear el tubo, gire la manija en el sentido de las agujas del reloj colocando la rosca en el bloqueo del tubo ubicado en la lateral del tubo. Para articular el tubo, simplemente gire la manija en sentido antihorario hasta que suelte el bloqueo.

4.3 Procedimientos de Operación

Antes de operar su equipo, limpie los componentes que estarán en contacto con la carne (tubo, émbolo, embudo, etc.). Siga las instrucciones de limpieza del punto 5 de este manual.

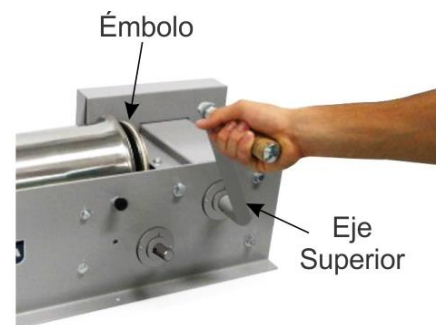
Compruebe el procedimiento de desmontaje y montaje que se describe a continuación:

• Desmontaje:

- ① Si el embudo está montado en el tubo, destornille la tuerca del embudo y quite el embudo.



- ② Encaje la manivela en el eje superior y gire hasta que el émbolo salga de adentro del tubo.



- ③ Desbloquee el tubo por la manija.



- ④ Desencaje el tubo de las laterales tirando hacia arriba.

Encaje de la lateral



- **Montaje:** El procedimiento de montaje es inverso al de desmontaje. Primero monte el tubo en la ranura de los lados del equipo. Bloquee el tubo por la manija. A la hora de volver a montar el embudo, elija ya el modelo de embudo que mejor se adapte al proceso que necesitas en este momento, mételo en el tubo y fíjalo con la tuerca.

Monte todas las piezas a la perfección para que se garantice la seguridad del operador y el correcto funcionamiento del equipo. Si alguna pieza no está firme, es posible que no se haya colocado correctamente. En este caso, repita la operación y si no tiene éxito, póngase en contacto con la asistencia técnica.

- **Operación:** Antes de usar el equipo, asegúrese de que todas las piezas estén colocadas correctamente y verifique la disposición correcta del equipo como se indica en el ítem 3.1 (Disposición del equipo).

Siga el procedimiento para operar el equipo a continuación:

- Coloque la manivela en el eje superior y tire del émbolo hacia atrás hasta que salga del recipiente;



ATENCIÓN!

Al retraer el émbolo, es importante que nada obstruya el embudo o la boquilla, ya que es necesario que entre aire para no generar vacío y dañar el tubo.

No deje la carcasa u otro material obstruyendo el embudo cuando se retire el émbolo.

- Antes de inclinar el tubo, compruebe si el embudo chocará con la mesa. Si esto ocurre, se debe quitar el embudo de la boquilla;
- Desenroscar la manija para desbloquear el tubo y articular el tubo (tubo basculante);
- Llene el tubo con la masa de carne y bájelo de nuevo y trabe el tubo por la manija;
- Elija uno de los tres modelos de embudos (fino, medio o grueso) y móntelo en el tubo fijándolo con la tuerca del embudo;
- Envuelva el embudo con la punta de la tripa, cubriendo hasta unos 20 cm de tripa en la punta;
- Acerque el émbolo a la masa a través de la manivela;
- Colocar la manivela en el eje inferior y girar la manivela para que el émbolo comience a empujar la masa para expulsar el relleno por el embudo, que llenará la tripa;
- Con una mano aflojar la tripa, que estaba tapada en el embudo, controlando la entrada del relleno y guiando el embutido que va saliendo para formar un caracol (formato tradicionalmente utilizado en embutidos artesanales);
- Continúe girando la manivela hasta que toda la tripa esté llena con la masa de carne;
- Una vez finalizado el proceso, realice la limpieza de acuerdo con las instrucciones del punto 5 (Limpieza y mantenimiento).



ATENCIÓN!

Si observas que el equipo no puede realizar el proceso de llenado, compruebe que todas las piezas estén perfectamente ensambladas y fijadas, así como que la carne haya sido triturada lo suficiente, para que no afecte la salida del llenado por el embudo.

El incumplimiento de estas pautas se considerará un acto inseguro y abuso del equipo.

IMPORTANTE

El operador debe usar el EPP apropiado (equipo de protección personal). A modo de ejemplo: el uso de toca en el cabello evitando que se encierre en las partes móviles del equipo y guantes adecuados que además de garantizar la higiene en el manejo de la carne, protegen al operario durante el procesamiento de los alimentos.

IMPORTANTE

El fabricante no se hace responsable de los posibles daños directos o indirectos causados por el incumplimiento de las normas e instrucciones presentadas en este manual.

5. Limpieza y Mantenimiento

5.1 Procedimientos para Limpieza y Productos Usados

Su equipo fue hecho con materiales de primera línea, por esto utilícelo correctamente y tendrás grande satisfacción. Mantenga su equipo siempre limpio y bien cuidado, esto hará con que el equipo tenga una vida útil mayor.

La limpieza debe ser hecha todos los días para obtener un buen funcionamiento y mayor durabilidad.



ATENCIÓN!

No utilice chorros de agua para limpiar el equipo.

IMPORTANTE

Este equipo no debe ser sumergido en agua para su limpieza. Siga las instrucciones a continuación para conocer las partes que se pueden sumergir y qué cuidado especial se toma con las otras partes.

Las piezas desmontables (tubo, embudo y tuerca del embudo) deben retirarse del equipo y lavarse con agua caliente y jabón suave. Limpiar a fondo las esquinas, eliminando restos de carne.

A excepción de engranajes y ejes (piezas que deben mantenerse lubricadas con grasa blanca atóxica), el resto del equipo, incluida la manivela desmontable, debe limpiarse tantas veces como sea posible, para evitar que los restos de comida se sequen y pegándose juntos en las piezas. Para limpiar, diluir el jabón o detergente neutro en agua tibia y aplicar con un paño suave. Con un paño humedecido con agua, enjuague y luego seque las piezas con un paño suave y seco.

Nunca use productos abrasivos o esponjas para limpiar, ya que pueden rayar o dañar la superficie de las piezas.

IMPORTANTE

El fabricante no se hace responsable de los posibles daños directos o indirectos causados por el incumplimiento de las normas e instrucciones presentadas en este manual.



ATENCIÓN!

Es de suma importancia que los productos utilizados en la limpieza garanticen la máxima higiene y que no sean tóxicos.

5.2 Mantenimiento y Procedimientos en Caso de Averías

El operador debe recibir instrucciones para realizar inspecciones de rutina, realizar pequeños ajustes, limpiar y observar pistas de averías que puedan ocurrir. Los ejemplos incluyen: comprobar ruidos extraños; desgaste de piezas; falta de lubricación de engranajes y ejes; no ejecución por parte del equipo al servicio al que se propone; entre otros. Acciones como estas son indispensables para garantizar una mayor vida útil del equipo.

Se recomienda un mantenimiento preventivo cada 6 meses, comprobando y ajustando holguras, haciendo limpiezas, etc. Cuando detecte piezas rotas o en mal funcionamiento, realice la sustitución, siempre utilizando piezas originales.



ATENCIÓN!

El equipo no debe dejarse caer ni golpearse. Cualquier parte de la embudidora que esté deformada o abollada puede comprometer su desempeño o funcionamiento.

Nunca deje que su equipo funcione sin lubricar los engranajes y ejes, ya que esto dañará su equipo.

Se recomienda lubricar las piezas cada 6 meses de uso u 800 horas trabajadas.

Este equipo utiliza aceite lubricante tipo SAE 140 en los ejes y grasa blanca no tóxica de grado alimenticio en los engranajes y la cremallera.

Al realizar el mantenimiento preventivo, se eliminan los inconvenientes de detener el equipo cuando más se necesita, se reduce el costo de mantenimiento y se reduce el riesgo de accidentes.



ATENCIÓN!

Las necesidades de mantenimiento preventivo deben ser hechas por profesional calificado.

Siempre que se retire cualquier elemento relacionado con la seguridad del equipo (como cuando se realiza el mantenimiento), reemplácelo en su lugar y confirme que están realizando su función correctamente.

Al detectar cualquier falla o incumplimiento, remita su equipo a la asistencia técnica más cercana. Consulte la lista de asistencia técnica en nuestro sitio web: www.metvisa.com.br

5.3 Interrupción Prolongada no Uso del Equipo

Cuando tenga que dejar el equipo parado durante un período prolongado de tiempo, realice una limpieza a fondo, incluyendo los diferentes accesorios. Es aconsejable proteger todas las partes del equipo con vaselina blanca o con productos adecuados disponibles comercialmente. También debe proteger el equipo del polvo cubriéndolo con nailon u otro material.

6. Análisis y Resolución de Problemas

6.1 Problemas, posibles causas y soluciones

Los productos con calidad IMG están proyectados con materiales y componentes que garantizan una vida útil más larga para su equipo. Sin embargo, debido al desgaste natural, uso incorrecto o falta de mantenimiento, el equipo puede presentar irregularidades en su funcionamiento.

En la siguiente tabla, puede ver las posibles causas y soluciones:

PROBLEMAS	POSIBLES CAUSAS	SOLUCIONES
Fuga de líquido en el fondo del tubo.	- Tuerca del embudo, mal fijada.	- Desatornille la tuerca del embudo y vuelva a fijarla. Siga el procedimiento de desmontaje y montaje según el punto 4.3 del manual.
		- Envíe el equipo al centro de servicio autorizado más cercano o comuníquese con la fábrica.
Fuga en el émbolo.	- Anillo o'ring del émbolo, roto, desgastado o de menor diámetro.	- Envíe el equipo al centro de servicio autorizado más cercano o comuníquese con la fábrica.
Manivela pesada o bloqueada.	- Falta de lubricación.	Se recomienda lubricar las piezas cada 6 meses de uso u 800 horas trabajadas. Este equipo utiliza aceite lubricante tipo SAE 140 en los ejes y grasa blanca no tóxica de grado alimenticio en los engranajes y la cremallera.
	- Engranajes o cremallera con dientes rotos o exceso de material entre ellos.	- Envíe el equipo al centro de servicio autorizado más cercano o comuníquese con la fábrica.
	- Producto distinto de la indicada o carne mal picada.	- Envíe el equipo al centro de servicio autorizado más cercano o comuníquese con la fábrica.
El equipo presenta ruidos	- Engranajes o cremallera con dientes rotos o exceso de material entre ellos.	- Envíe el equipo al centro de servicio autorizado más cercano o comuníquese con la fábrica.

Para obtener más información y aclaraciones, comuníquese con la Asistencia técnica autorizada más cercana a usted. Consulte la lista de asistencia técnica en nuestro sitio web: www.metvisa.com.br

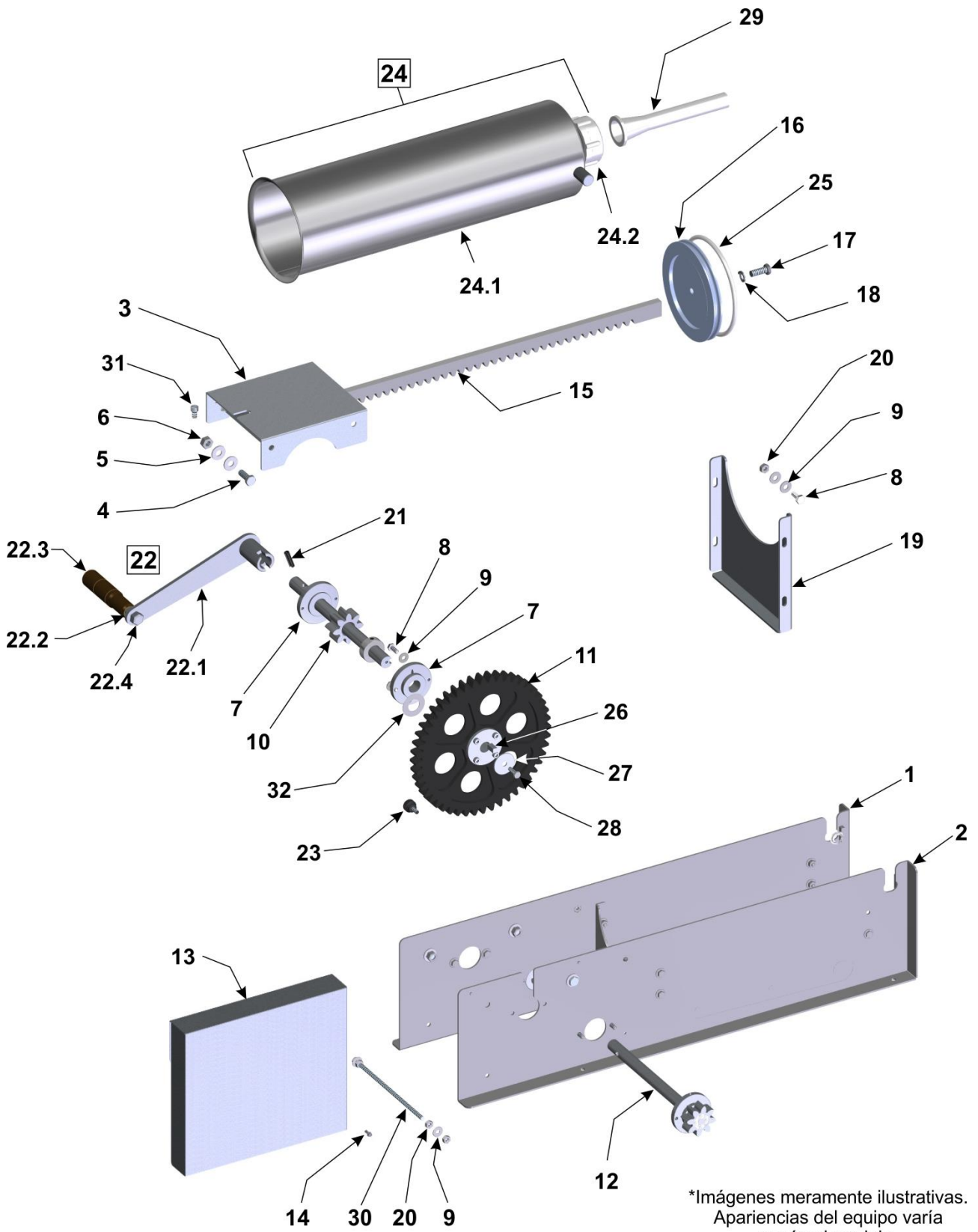
7. Normas Aplicables

Las reglas aplicadas para el desarrollo del equipo y elaboración de este manual son:

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

8. ANEXOS

Diseño Detallado



*Imágenes meramente ilustrativas.
Apariencias del equipo varía según el modelo.

Lista de Repuestos

Posición	Código	Descripción	Cantidad
1	CJT1061	Lateral Derecha Soldada	01
2	CJT1060	Lateral Izquierda Soldada	01
3	CJT540	Soporte Cremallera	01
4	PRS027	Tornillo Hexagonal	04
5	ARL002	Arandela Plana	08
6	POS003	Tuerca Hexagonal	04
7	MAC099	Mancal	03
8	PRS010	Tornillo Hexagonal	16
9	ARL004	Arandela Plana	26
10	CJT1053	Eje Superior Completo	01
11	EGG109	Engranaje Impulsado	01
12	CJT1055	Eje Inferior Completo	01
13	PTC218	Protección de Engranajes	01
14	PRR005	Tornillo de Máquina Redondo	04
15	CRM005	Cremallera	01
16	FLG037	Brida del Émbolo	01
17	PRS023	Tornillo Hexagonal Acero Inoxidable	01
18	ARP002	Arandela a Presión de Acero Inoxidable	01
19	SBT388	Soporte de las Laterales	02
20	POS005	Tuerca Hexagonal	12
21	PNL005	Pin Elástico	02
22	CJT1051	Manivela Completa	01
22.1	CJT1052	Manivela Soldada	01
22.2	MNL062	Manija Plástica del Cable	01
22.3	PRF008	Tornillo Francés	01
22.4	POS010	Tuerca Hexagonal	01
23	MNL014	Manija	01
24	CJT638	Tubo Completo	01
24.1	CJT637	Tubo Soldado	01
24.2	POE001	Tuerca del Embudo	01
25	ORG005	O'Ring Émbolo	01
26	CHV007	Tirante Cuadrado	01
27	ARE001	Arandela Plana	01
28	PRS018	Tornillo Hexagonal	01
29	FNL001	Juego de Embudos	01
30	REF064	Refuerzo Central de la Estructura	01
31	PRT028	Tornillo Allen	01
32	ARE045	Arandela Plana Acero Inoxidable	

IMG BRASIL FABRICANTE DE LOS PRODUCTOS



IMG-BRASIL Industria de Equipos para Gastronomía Ltda.

CNPJ 11.193.347/0001-14 - CREA 131726-3
Rod. Antônio Heil - KM 23 Nº 5825 - Barrio: Limoeiro
Código Postal 88352-502 - Brusque - SC - Brasil
Tel/fax. +55 47 3251-5555 - Sitio Web: www.metvisa.com.br
Correo: sac@metvisa.com.br - export@metvisa.com.br



Conozca nuestra línea
completa de productos