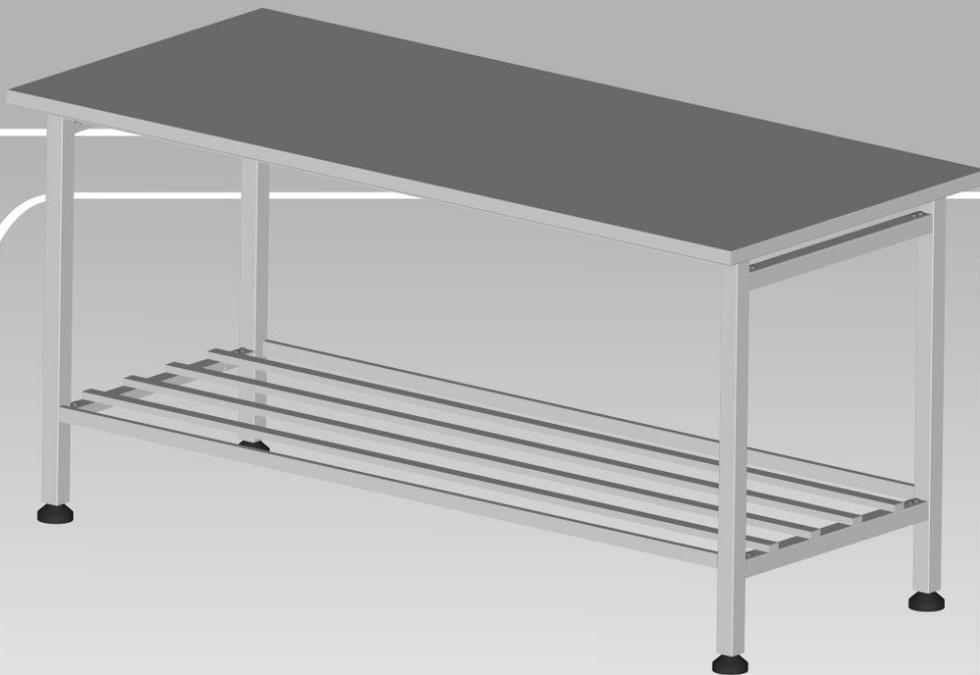




MANUAL DE INSTRUCCIONES

Instalación | Mantenimiento | Uso | Seguridad

Mesa Desmontable



Modelo: MID80X180

Modelos

MID80X120
MPD80X120

MID80X150
MPD80X150

MID80X180
MPD80X180

Imágenes 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 ANTES LEER ATENTAMENTE EL MANUAL.
EN CASO DE DUDAS, PONGASE EN CONTACTO CON NOSOTROS:**

IMG-BRASIL Industria de Máquinas para Gastronomía Ltda.

CNPJ 11.193.347/0001-14 - CREA 131726-3

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

Fone/fax. +55 47 3251-5555 - Sitio Web: www.metvisa.com.br

Correo: sac@metvisa.com.br - export@metvisa.com.br

ÍNDICE

1. Informaciones de Seguridad	4
1.1 Advertencias Generales.....	4
2. Características Técnicas	4
2.1 Principales Componentes	4
2.2 Datos Técnicos.....	5
2.3 Suministro y Eliminación de las Embalajes del Equipo	5
3. Instalación	6
3.1 Disposición del Equipo.....	6
3.2 Medidas de Seguridad e Instrucción al Usuario	6
4. Uso del Equipo	6
4.1 Procedimientos de Montaje	6
5. Limpieza y Mantenimiento.....	8
5.1 Procedimientos para Limpieza y Productos Usados	8
7. ANEXOS.....	9



¡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 o montaje, lea atentamente el manual;
- Después de haber sido leído y aclarado todas las dudas, este manual debe ser guardado cuidadosamente en lugar de fácil acceso.
- En la instalación, es imprescindible poner este manual a disposición de los profesionales que realizaran esta función;



¡ATENCIÓN!

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

2. Características Técnicas

2.1 Principales Componentes

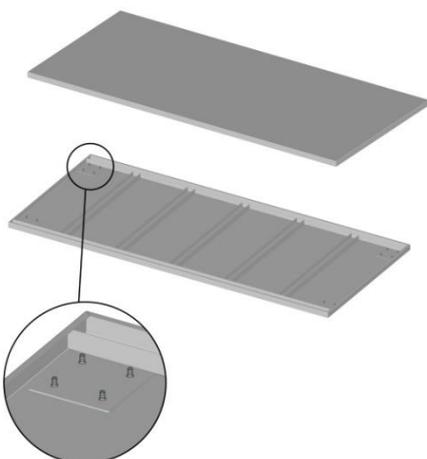
Para el equipo descrito en este manual, la seguridad en el uso, la limpieza, el mantenimiento y la máxima higiene están garantizados por el diseño y por el proyecto especial de todas las piezas, y también por el uso de acero inoxidable y otros materiales aptos para el contacto con los alimentos.

El equipo fue construido con las siguientes características:

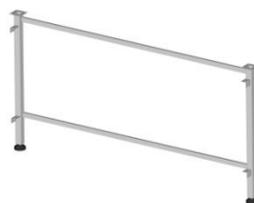
- **Mesa Superior**, fabricado en acero inoxidable, que tiene una resistencia a la corrosión superior a otros aceros. Es un material resistente al ataque de diversos agentes corrosivos;
- **Pies laterales**, hecho de tubos, que le da fuerza y rigidez al equipo.
- **Rejilla Inferior**, fabricado con escuadras y tubos. Proponen generar estabilidad al equipo y contar con un espacio que permita el almacenamiento de artículos livianos.

Vea a continuación los componentes principales del equipo:

Mesa Superior



Pies Laterales



Rejilla Inferior



2.2 Datos Técnicos

Modelo	Largo (mm)	Alto (mm)	Fondo (mm)	Peso (kg)
MID80X120	1200	882	800	30,5
MPD80X120				
MID80X150	1500			41,5
MPD80X150				
MID80X180	1800			
MPD80X180				



¡ATENCIÓN!

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

The diagram shows a data label with the following fields and callouts:

- Modelo del Equipo:** MODELO: MID80XXXX
- Numero de Serie:** Nr: 000001
- Digitos Variables:** Lote: XXXXXX Ano Fab.: XXXX
- Otros detalles del equipo:** TENSÃO: --- CORRENTE: --- FREQUÊNCIA: --- PROTEÇÃO: IPX1 PESO: XX kg

Additional information on the label includes: MESA DE INOX DESMONTÁVEL, a barcode, MGT000000000001, and manufacturer details: 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 y/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

En la instalación, es imprescindible poner este manual a disposición de los profesionales que realizarán esta función.

Para garantizar el correcto funcionamiento y seguridad, debe posicionarse el equipo en un área suficientemente amplia, nivelada, seca y estable. Instale su equipo dejando un espacio mínimo de 20 cm alrededor del equipo, de manera que tenga suficiente espacio para realizar la inspección, mantenimiento, limpieza y uso.

3.2 Medidas de Seguridad e Instrucción al 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 debe respetarlas, así como todas las medidas descritas en este manual.

4. Uso del Equipo

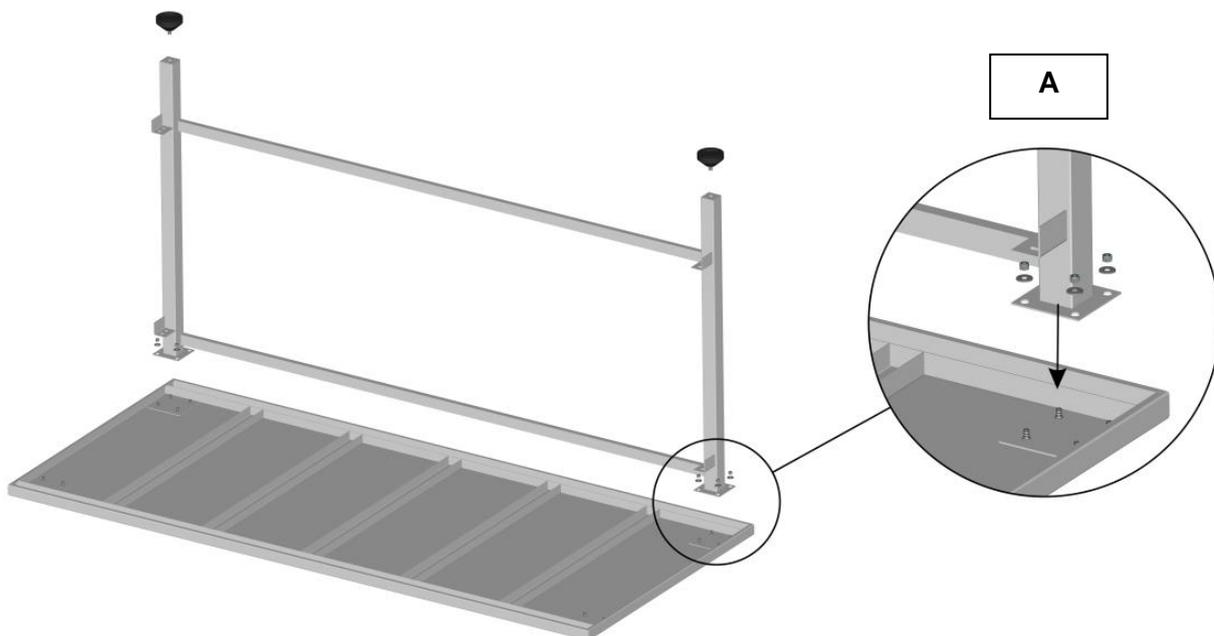
4.1 Procedimientos de Montaje

Antes de operar el equipo, retire la película protectora de las placas de acero inoxidable y realice la limpieza perfecta, especialmente de los componentes que entrarán en contacto con los alimentos.

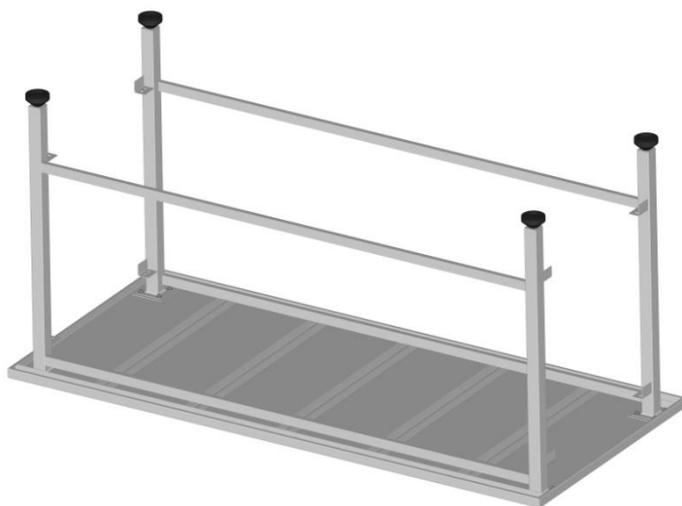
Para ensamblar, siga las instrucciones en la secuencia indicada:

1. Coloque la **mesa superior** colocada en el piso como se muestra en la imagen a continuación (se recomienda poner un cartón o tela en el piso para evitar rayones o riesgos para el equipo).

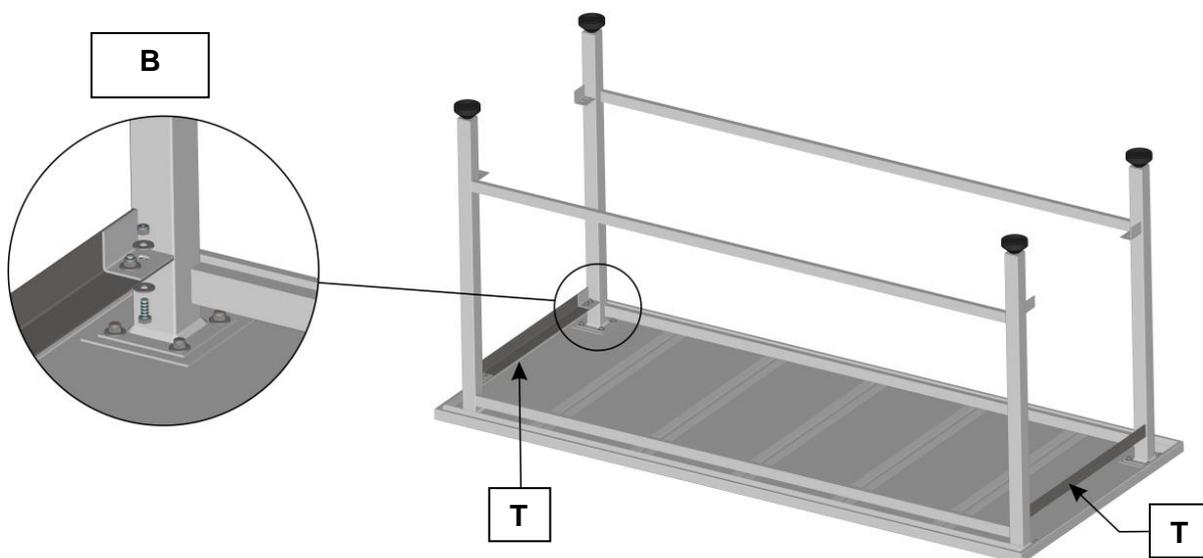
2. Luego monte los pies en el **caballete lateral** y luego fíjelo en la **mesa superior** con las tuercas y arandelas (detalle A).



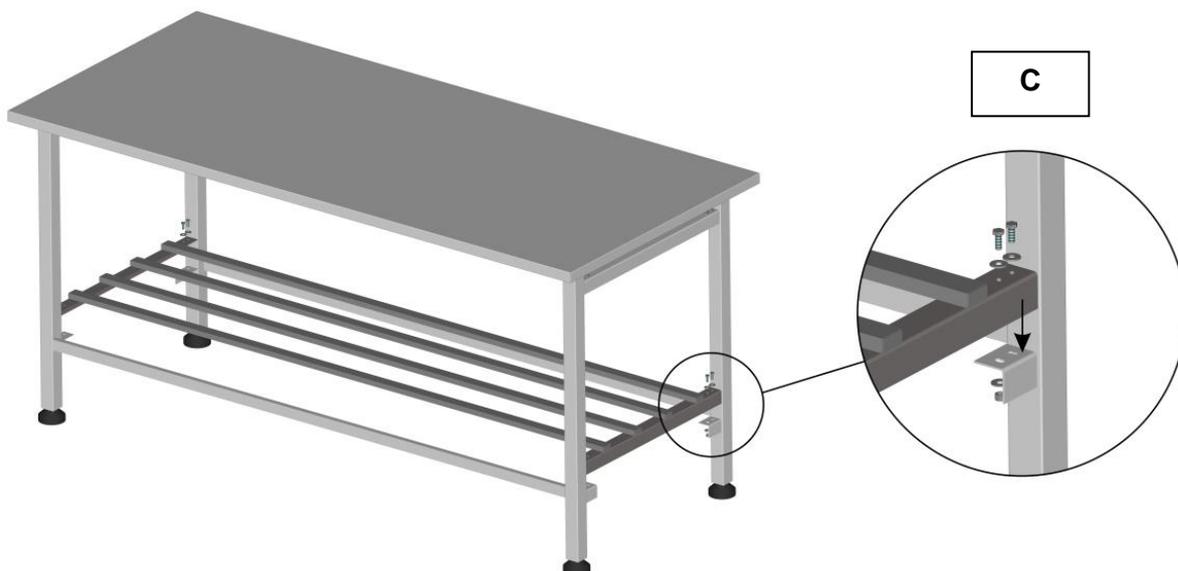
3. Repita el procedimiento 2, insertando el otro **caballete lateral**.



4. Montar las **transversales (T)** en el **caballete lateral**, fijándolos con tornillos, tuercas y arandelas, prestando atención a la imagen de abajo y al **detalle B**.



5. Vuelva a colocar el equipo de acuerdo con la vista que se muestra a continuación e inserte la **rejilla inferior**, fijándolo con tornillos, tuercas y arandelas de acuerdo con el **detalle C**.



6. Al final de los procedimientos anteriores, el producto debe quedar como se muestra en la imagen a continuación.

Atención: asegúrese de haber apretado correctamente todos los tornillos y tuercas.



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 mayor durabilidad, así preveniendo la acumulación de bacterias, que pueden causar contaminación en los alimentos.



¡ATENCIÓN!

No utilice chorros de agua o vapor para limpiar el equipo.

IMPORTANTE

Este equipo no debe ser sumergido en agua para su limpieza.

Para la limpieza, diluir 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 seco y suave.

Nunca use productos abrasivos o esponjas y sustancias que contengan ácidos o cloro para limpiar las partes metálicas, ya que pueden rayar o dañar la superficie de las partes causando puntos de corrosión.

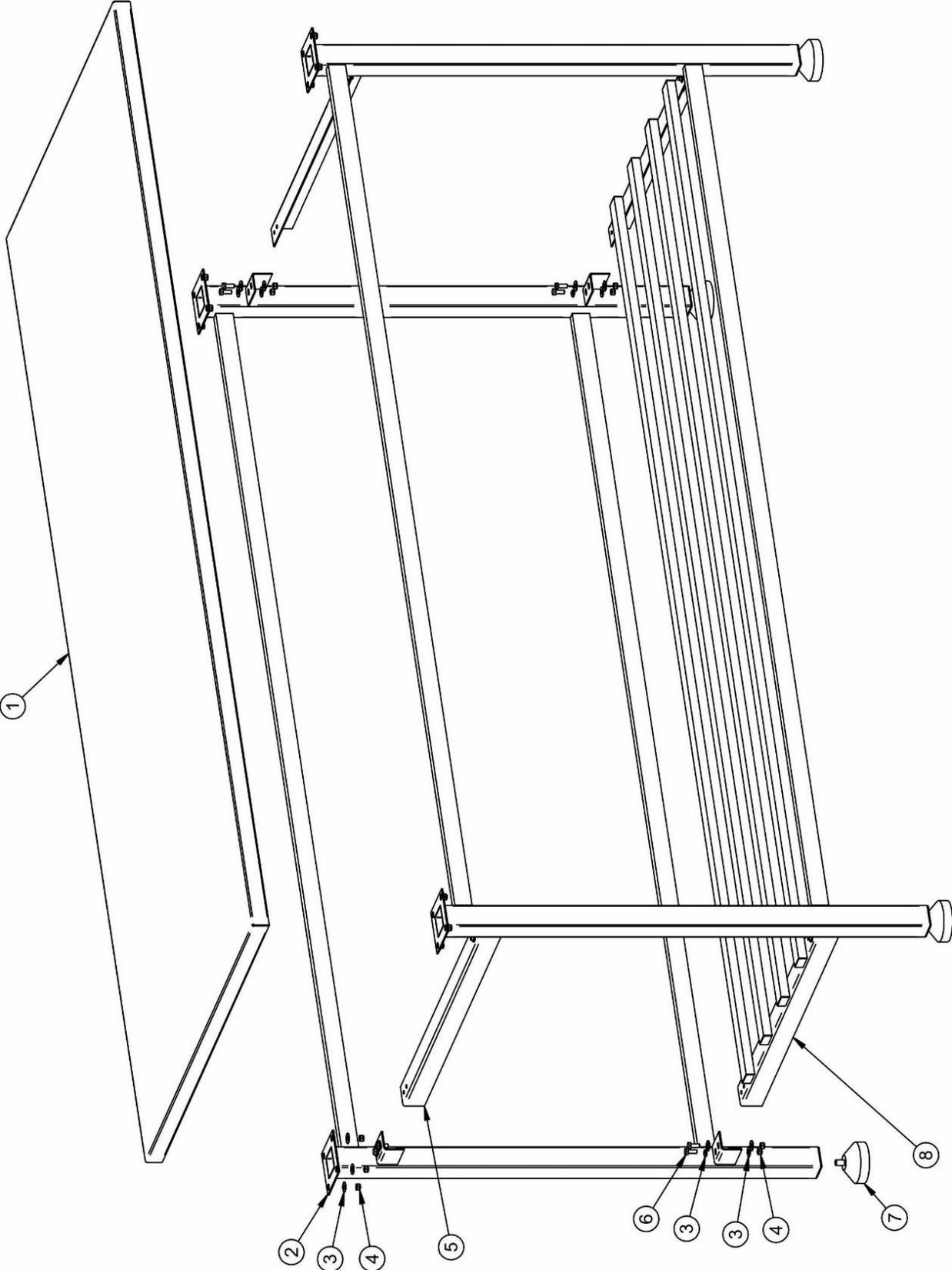


¡ATENCIÓN!

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

7. ANEXOS

Diseño Detallado



Lista de Repuestos

Posición	Código	Descripción	Cantidad	Modelo
1	MSA037	Mesa Superior	01	MID/MPD 80X120
	MSA036			MID/MPD 80X150
	MSA030			MID/MPD 80X180
2	CVT058	Pies Laterales	02	MID80X120
	CVT059			MPD80X120
	CVT056			MID80X150
	CVT057			MPD80X150
	CVT051			MID80X180
	CVT050			MPD80X180
3	ARL010	Arandela Plana	48	*
4	POS165	Tuerca Hexagonal	32	*
5	CAN152	Travesaño	02	MID ¹
	CAN153			MPD ²
6	PRS340	Tornillo Hexagonal	16	*
7	SPT004	Pies	04	*
8	CJT1215	Rejilla Inferior	01	MID80X120
	CJT1216			MPD80X120
	CJT1213			MID80X150
	CJT1214			MPD80X150
	CJT1173			MID80X180
	CJT1196			MPD80X180

*Artículo aplicado a todos los modelos.

MID¹ - Artículo aplicado a los modelos (MID80X120, MID80X150 y MID80X180).

MPD² - Artículo aplicado a los modelos (MPD80X120, MPD80X150 y MPD80X180).

IMG BRASIL FABRICANTE DE LOS PRODUCTOS



IMG BRASIL Industria de Máquinas 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