



MANUAL DE INSTRUCCIONES

Instalación | Mantenimiento | Uso | Seguridad

Sierra para Carnes Grande Especial Inoxidable



Modelo

SFEI MAX

Imagen meramente ilustrativa.

FELICITACIONES,

Usted acaba de adquirir un equipo IMG-BRASIL, producto de la más alta calidad, seguridad y 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	5
2.1 Principales Componentes	5
2.2 Datos Técnicos	6
3. Instalación	6
3.1 Disposición del Equipo.....	6
3.2 Conexión Eléctrica.....	7
3.3 Medidas de Seguridad e Instrucción al Usuario	8
4. Uso del Equipo	9
4.1 Utilidad	9
4.2 Controles	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 Comportamiento en Caso de Averías	13
6. ANEXOS.....	18
Esquema Eléctrico Monofásico – Voltaje 110 V 60 Hz.....	18
Esquema Eléctrico Monofásico – Voltaje 220 V 50 o 60 Hz.....	19
Diseño Detallado	20
Lista de Repuestos.....	22



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, mantenimiento y reutilización tras una larga interrupción de uso del equipo), lea atentamente el manual;
- El equipo debe ser usado 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: use un gorro en el cabello para evitar que quede atrapado en 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 trabajar con manguitos sueltos, donde pueden trabarse en las partes móviles y causar 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 realizarán esta función;
- Nunca retire la puerta ni coloque sus manos, dedos u objetos (como cucharas y cuchillos) sobre la cuchilla y piezas en movimiento o cerca de ellas con el equipo encendido, evitando lesiones corporales o daños al equipo;
- Nunca toque la cuchilla mientras el equipo está funcionando;
- Antes de iniciar la limpieza y cualquier tipo de mantenimiento, es imprescindible desconectar el equipo de la red y solo debe ser realizado por personal debidamente capacitado;
- Verifique periódicamente el estado de los cables y las partes eléctricas;
- No deje el equipo encendido sin vigilancia



ATENCIÓN!

No haga 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 garantizadas por el proyecto y diseño especial de todas las piezas, así como por el uso del acero inoxidable y otros materiales aptos para el contacto con los alimentos.

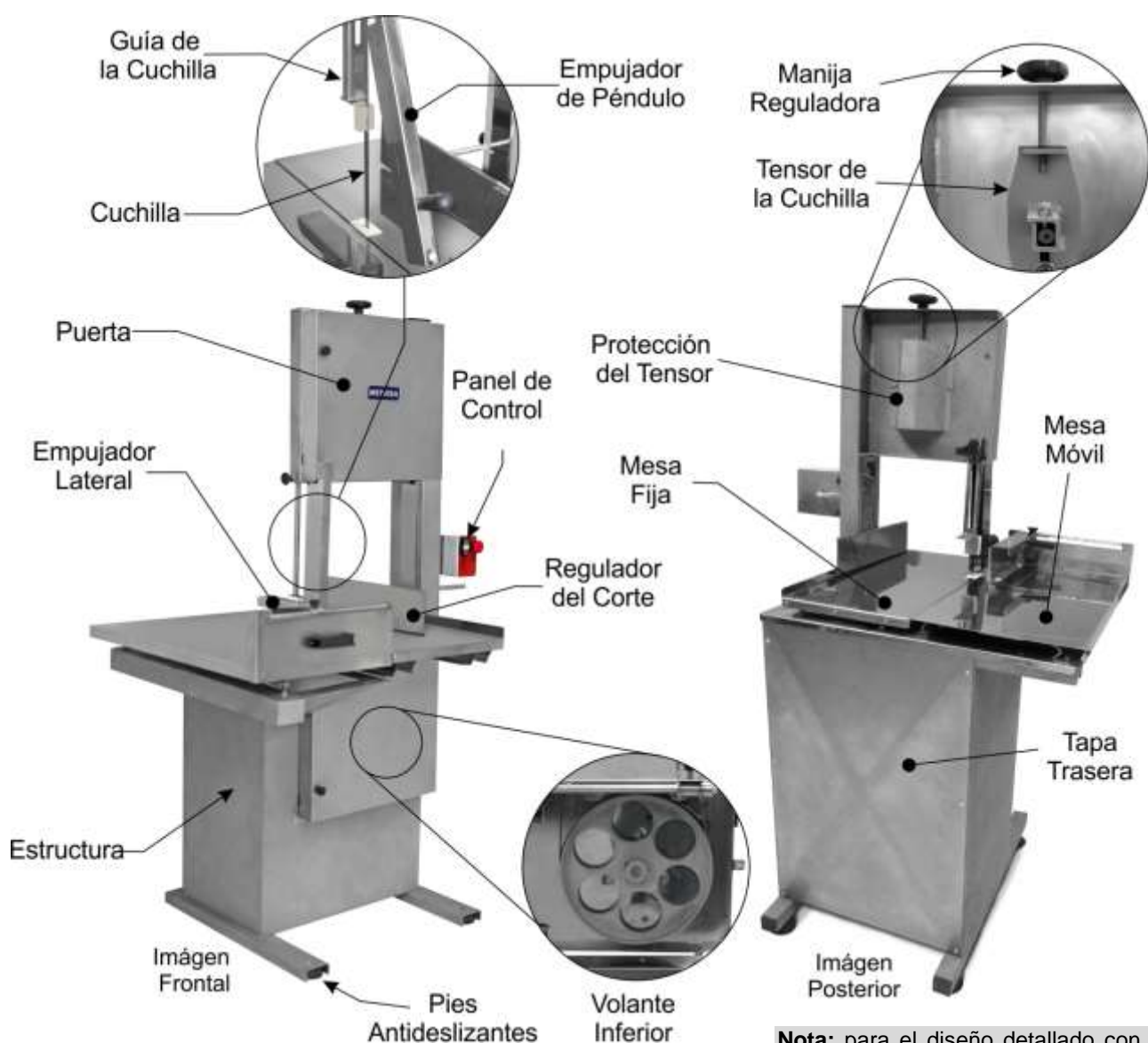
El equipo fue construido con las siguientes características:

- La estructura y partes en placas son de acero inoxidable. La cuchilla es de acero inoxidable 304 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.

- El tensor de la cuchilla y los volantes superiores e inferiores también están hechos de acero al carbono con pintura epoxi electrostática.

Vea a continuación los componentes principales del equipo:



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

2.2 Datos Técnicos

Modelo	Medidas Nominales p/ Operación AnchoxAlt.xLargo (mm)	Peso Neto (aprox.) (kg)	Voltaje (V)	Corriente Nominal (A)	Cuchilla Extendida (mm)
SFEIM110M60S4	1080x1830x1370	125,0	110	21,1	3150
SFEIM220M50S1	1080x1830x1370	125,0	220	14,0	3150
SFEIM220M50S2	1080x1830x1370	125,0	220	14,0	3150
SFEIM220M50S3	1080x1830x1370	125,0	220	14,0	3150
SFEIM220M50S4	1080x1830x1370	125,0	220	14,0	3150
SFEIM220M60S4	1080x1830x1370	125,0	220	11,8	3150

* Medida de fondo indicada con la mesa móvil colocada detrás, simulando el área que ocupará durante el movimiento de corte.

Nivel de ruidos: 80 dB.



ATENCIÓN!

Características como: modelo, nº serie y tensión eléctrica del equipo, están indicados en la etiqueta de datos (figura abajo). Antes de la instalación, verificar si la tensión de alimentación del equipo está de acuerdo con la red eléctrica.



3. Instalación

3.1 Disposición del Equipo

La conexión a la red eléctrica y la habilitación para el funcionamiento deben ser realizadas por un profesional cualificado. Compruebe que la tensión del equipo esté en consonancia con la tensión de la red.

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

El equipo debe colocarse en un área suficientemente amplia, con un piso bien nivelado, seco y estable, alejada de fuentes de calor y grifos de agua, y en un lugar donde no haya mucho tráfico de personas. Instale su equipo dejando un área despejada en la parte delantera y una distancia de al menos 50 cm en los lados y la parte trasera, de modo que tenga suficiente espacio para la inspección, el mantenimiento, la limpieza y el uso.



ATENCIÓN!

La instalación y el local donde será instalado el equipo deben respetar las normas de prevención de riesgos y de seguridad laboral (norma reguladora vigente en su país).

El fabricante no se responsabiliza de posibles daños directos o indirectos causados por el incumplimiento de esas normas y de las otras instrucciones presentadas en este manual.

3.2 Conexión Eléctrica

El equipo viene con un cable de alimentación para enchufar a una toma de corriente. Si el cable de alimentación está dañado, debe reemplazarse por uno nuevo. El cambio debe ser realizado por el fabricante, agente autorizado o persona calificada, con el fin de evitar riesgos.

Los modelos de sierra monofásicos (110 V o 220 V MF) se suministran con cables de alimentación con enchufes de acuerdo con la normativa vigente de cada país.

Los equipos descritos en este manual tienen un voltaje único, es decir, 110 V o 220 V. Si es necesario cambiar el voltaje, comuníquese con el fabricante o el distribuidor autorizado.



ATENCIÓN!

Antes de encender su equipo, compruebe siempre que el voltaje de la red eléctrica sea el mismo que el voltaje del equipo. Si no es el mismo, comuníquese con el fabricante o distribuidor autorizado.

La tensión de alimentación de los equipos es de 110 V (60 Hz) o 220 V (50 o 60 Hz) monofásica, como se puede ver en la etiqueta de tensión adjunta al cable de alimentación o como se indica en la etiqueta de datos de la placa de identificación, que se encuentra en la parte posterior del equipo (ver la figura en esta etiqueta en el ítem 2.2 de este manual).

Asegúrese de que el voltaje de la red eléctrica donde se instalará el equipo sea compatible con el voltaje indicado en estas etiquetas.

Para obtener más detalles sobre el resto de la parte eléctrica del equipo, consulte el diagrama eléctrico en los accesorios del manual.

IMPORTANTE

El fabricante no es responsable de posibles daños directos o indirectos causados por el incumplimiento de estas reglas y otras instrucciones presentadas en este manual.

3.3 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.

Su equipo tiene protecciones mecánicas (consulte el punto 1.2 Seguridad mecánica) y un sistema de seguridad que evita que el equipo funcione si la puerta está abierta. La remoción o manipulación de estos componentes de seguridad puede causar serios riesgos para las extremidades superiores del operador.

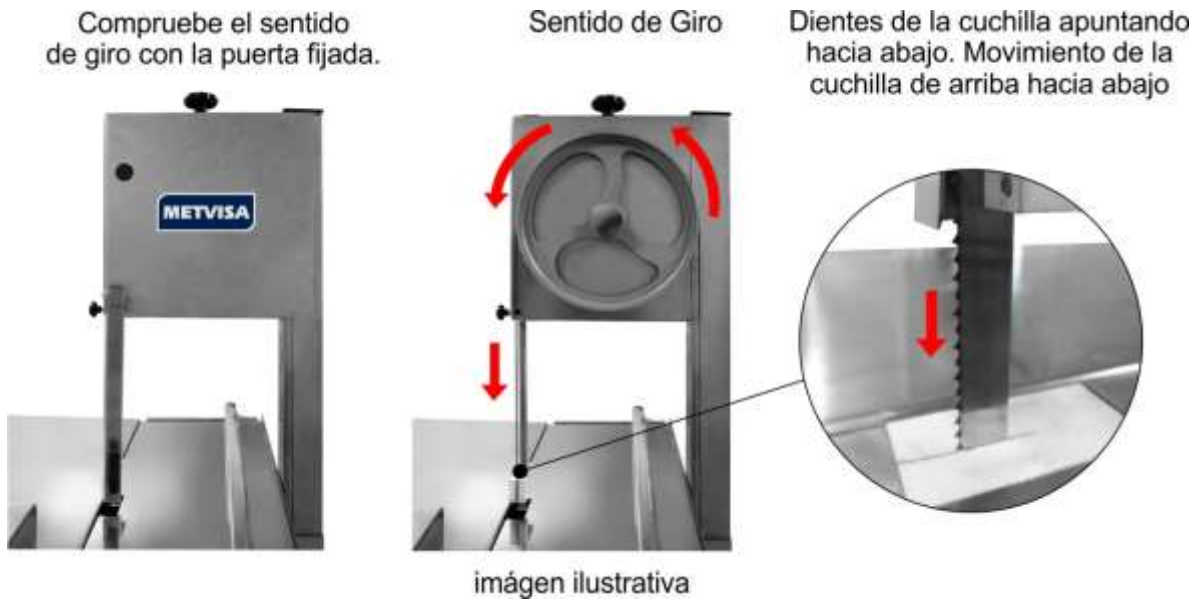


ATENCIÓN!

Antes de operar su equipo, verifique que los dientes de la cuchilla estén apuntando hacia abajo y que la dirección de rotación del volante sea en sentido antihorario. Para hacer esto, encienda el equipo presionando el botón de encendido / apagado en la posición "1" (encendido). Colóquese frente del equipo y observe si la cuchilla se mueve de arriba hacia abajo, como se muestra en la siguiente figura.

En esta imagen, solo para ilustrar el sentido de giro de los volantes, se ven sin la puerta, pero para una verificación práctica, no retire la puerta, ya que puede causar accidentes. Compruebe siempre el sentido de giro con la puerta fijada con tornillos.

Si la cuchilla se mueve de abajo hacia arriba (rotación de los volantes en el sentido de las agujas del reloj), compruebe si la conexión eléctrica está invertida con respecto al esquema eléctrico (elemento 6 - Anexos) o póngase en contacto con la asistencia técnica autorizada más cercana.



4. Uso del Equipo

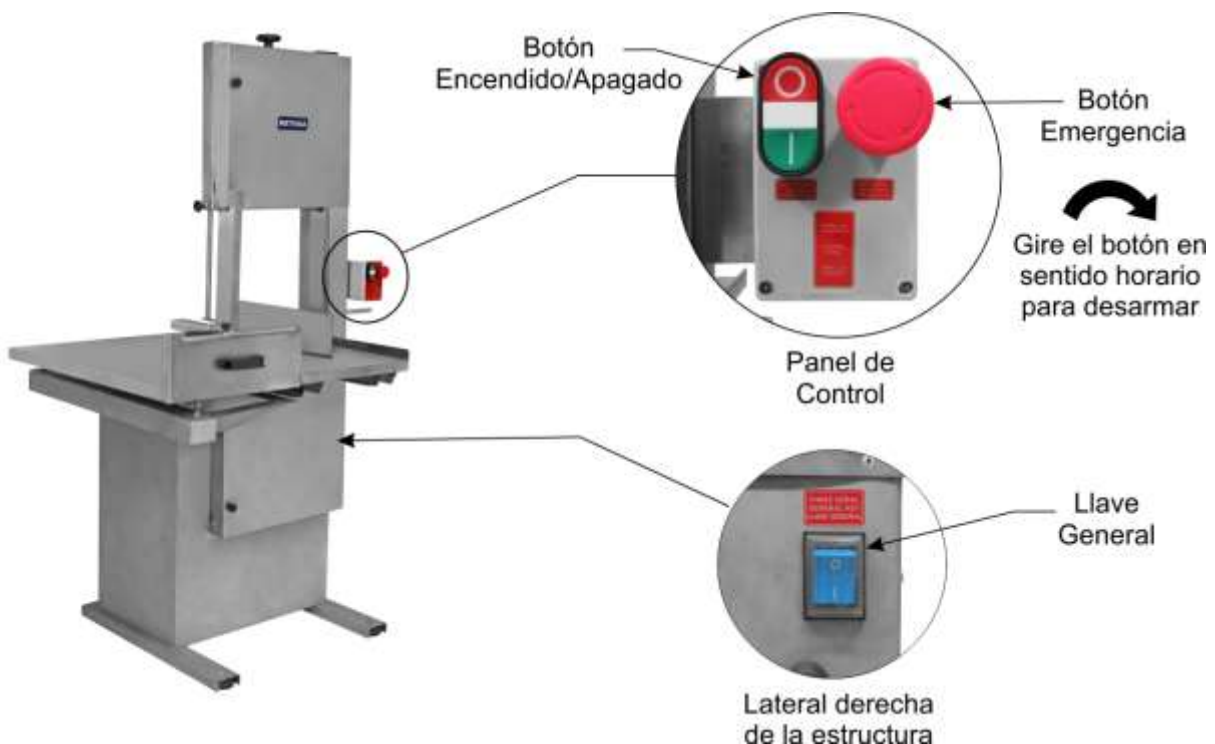
4.1 Utilidad

Este equipo está destinado exclusivamente para cortar carne, aves, pescado y diversos alimentos.

4.2 Controles

El equipo está compuesto por un botón principal (interruptor), encendido / apagado y botón de emergencia.

Los botones de encendido / apagado y de emergencia se encuentran en el panel de control. La llave general está ubicada en el lado derecho de la estructura.



Vea la descripción de cada comando a continuación:

- **Llave General (Interruptor)** – Botón utilizado para activar y desactivar de forma segura la fuente de alimentación del equipo. En la posición “1” se activa, en la posición “0” desactiva la fuente de alimentación.
- **Botón Enciende/Apaga** – utilizado para encender y apagar el equipo. En la posición “1” se enciende, en la posición “0” se apaga.
- **Botón de Emergencia** – debe activarse en caso de que sea necesario detener el equipo debido alguna emergencia. Para activar el botón basta con pulsarlo y para desarmarlo girar en sentido horario (según las flechas indicativas del botón).

4.3 Procedimientos de Operación

Antes de operar su equipo, realice la perfecta higiene, especialmente de los componentes que entrarán en contacto con los alimentos (cuchilla, volantes, mesas, empujadores, etc.). Limpiar con el equipo desconectado de la red. Siga las instrucciones de limpieza en el punto 5 de este manual.

- **Operación:** El equipo solo puede ser operado después de verificar que el voltaje está de acuerdo con el de la red de energía, que el equipo está colocado en una ubicación ideal (de acuerdo con las pautas en el ítem 3.1), que los volantes giran en sentido antihorario (instrucciones en el ítem 3.2 Medidas de seguridad) y si la puerta está fija con las manijas.
- **Ajuste de corte:** Con el equipo apagado (botón de enciende / apaga en posición “0”), siga las instrucciones para ajustar el equipo para cortar:

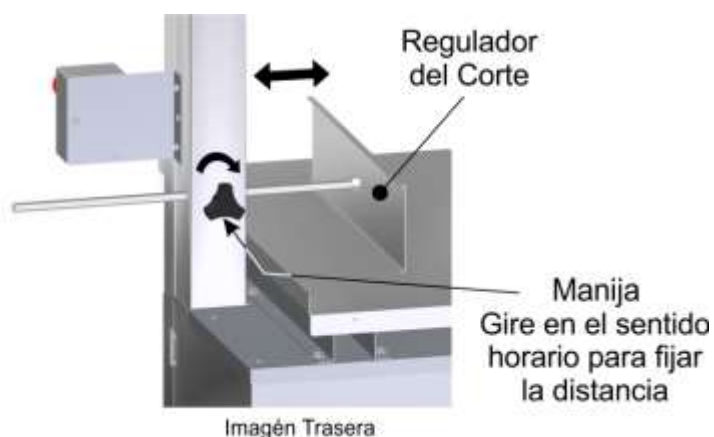
IMPORTANTE

Nunca coloque alimentos para cortar más grandes que la mesa móvil.

1. De cara al equipo, tire de la mesa móvil hacia usted y levante el empujador lateral. Coloque la comida a cortar sobre la mesa móvil;

2. En la mesa fija se ubican el regulador de corte que sirve para limitar el grosor del corte de la carne.

Afloje la manija y ponga el regulador del corte de acuerdo con el grosor deseado. Para fijar la distancia bloquee el regulador girando la manija en sentido horario;



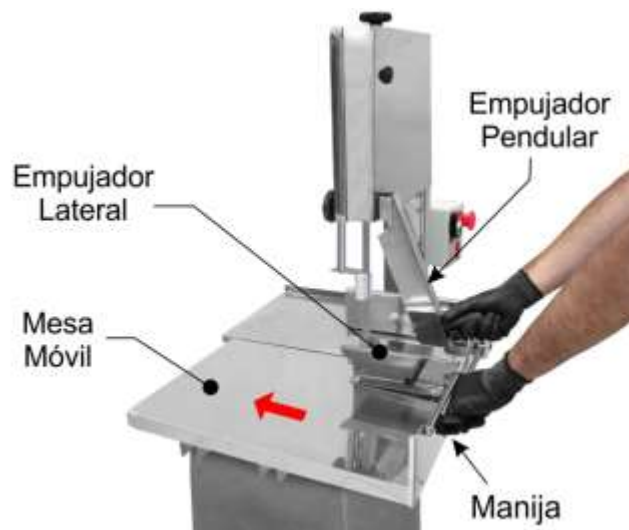
3. Baje el empujador lateral sobre la comida, bloqueando contra la mesa móvil.

• **Operación de corte:**

1. Verifique que el botón de emergencia esté en la posición de trabajo (desarmado);
2. Gire el interruptor de encendido / apagado a la posición "1" (encendido). En este punto, la cuchilla comienza a girar;

3. Con la mano izquierda en el mango de la mesa móvil y la mano derecha en el empujador pendular, empuje constantemente la mesa móvil hacia la cuchilla para iniciar el corte de alimentos. Presione la comida con el empujador pendular para terminar el corte.

Nota: Para cortar piezas pequeñas, empuje la comida con la mano derecha apoyada en el mango del empujador lateral.



4. Con la mano derecha, retire la rebanada detrás de la cuchilla, evitando el contacto con el área cortada. Apile las rebanadas en la mesa fija;
5. Tire de la mesa móvil hacia usted y repita el procedimiento hasta el final del proceso;



ATENCIÓN!

Al retraer la mesa móvil, tenga cuidado de que la comida no toque la parte posterior (plana) de la cuchilla. De esta forma no hay riesgo de que la comida se mueva o incluso de que se afloje la cuchilla de los volantes, provocando accidentes.

6. Después de completar el procedimiento de corte, apague el equipo presionando el botón de enciende / apaga en la posición "0".



ATENCIÓN!

Utilice siempre los empujadores del equipo para dirigir la comida contra la cuchilla. Bajo ninguna circunstancia debe empujarse la comida contra la cuchilla con ningún otro instrumento o con sus propias manos.

IMPORTANTE

Verifique la tensión de la cuchilla. Cuando la tensión es insuficiente, se producen desviaciones del corte y desgaste prematuro de la cuchilla. Si es necesario ajustarlo, siga las instrucciones del ítem 5.2 (Mantenimiento y comportamiento en caso de averías) de este manual.



ATENCIÓN!

Nunca coloque sus manos, dedos u objetos (como cucharas y cuchillos) sobre la cuchilla de corte con el equipo encendido, ya que esto puede causar accidentes graves.



ATENCIÓN!

Si observa que el equipo no puede cortar los alimentos o que deja de cortarlos, no corte alimentos demasiado densos, ya que esto afectará la velocidad y el rendimiento del motor y la vida útil del equipo.

El incumplimiento de esta guía se considerará un acto inseguro y abuso del equipo.

Cualquier irregularidad, comuníquese con el centro de servicio autorizado más cercano.

5. Limpieza y Mantenimiento

5.1 Procedimientos para Limpieza y Productos Usados

Su equipo ha sido construido con materiales de primera clase, así que utilícelo correctamente y obtendrá una gran satisfacción. Mantén siempre tu equipo limpio y bien cuidado, tendrá una vida útil mucho más larga.

El equipo debe limpiarse a diario para garantizar un funcionamiento adecuado y una vida útil más larga.



ATENCIÓN!

Antes de realizar el mantenimiento o la limpieza, asegúrese de que el botón de encendido / apagado esté en la posición "0" (apagado) y que el enchufe esté desconectado de la red.



ATENCIÓN!

No utilice chorro de agua para limpiar el equipo.

IMPORTANTE

Este equipo no está hecho para sumergirse completamente en agua para su limpieza.

El equipo debe limpiarse tantas veces como sea posible para evitar que los restos de comida se sequen y se peguen a las piezas. Para la limpieza, diluya el jabón o detergente neutro en agua tibia y aplíquelo con un paño suave y húmedo. Con un paño humedecido con agua, enjuague y luego seque las piezas con un paño suave y seco.

Las sierras especiales tienen la posibilidad de levantar la mesa móvil para su limpieza. Levante la mesa móvil con la manija (imagen siguiente).



Nunca utilice productos abrasivos o esponjas y sustancias que contengan ácidos o cloro para limpiar las piezas metálicas, ya que pueden rayar o dañar la superficie de las piezas provocando manchas de corrosión. No derrame agua sobre el motor y las partes eléctricas para su limpieza, de lo contrario, encenderlo puede causar una descarga eléctrica o incluso quemar el equipo.



ATENCIÓN!

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

Seca bien la cuchilla. La humedad compromete la vida útil de la cuchilla y el rendimiento del proceso de corte.



ATENCIÓN!

Tenga cuidado al limpiar cerca de la cuchilla, es extremadamente afilada. Manipule con cuidado, ya que de lo contrario puede provocar accidentes. La misma atención se dirige a cualquier otro componente de corte del equipo.

5.2 Mantenimiento y Comportamiento en Caso de Averías

Se debe instruir al operador para que realice inspecciones de rutina, realizando pequeños ajustes, limpiando y observando las señales de averías que puedan ocurrir. Los ejemplos incluyen: comprobación de ruidos extraños; pérdida de energía del equipo; incumplimiento por parte del equipo de realizar el servicio que propone; entre otros. Acciones como estas son indispensables para garantizar una mayor vida útil del equipo.



ATENCIÓN!

Cuando se realiza el mantenimiento (incluso si se realizan ajustes menores), siempre desconecte el equipo de la fuente de alimentación

Se recomienda cada 6 meses realizar mantenimientos preventivos, control y ajuste de holguras, limpieza de las partes internas, desgaste y apriete (tensión) de la correa del motor (orientaciones a seguir), lubricación de la mesa móvil, etc. Al detectar partes rotas o debilitadas realizar la sustitución, siempre utilizando repuestos originales.

Al realizar un mantenimiento preventivo se elimina el inconveniente de mantener parado el equipo cuando más se necesita, se reduce el costo de mantenimiento y se reduce el riesgo de accidentes.



ATENCIÓN!

Antes de realizar cualquier ajuste o cambiar la cuchilla, verifique que el equipo esté desconectado de la fuente de alimentación, que el operador esté utilizando el EPP (equipo de protección personal) adecuado y las herramientas adecuadas para el desmontaje y montaje de las piezas que se mencionan a continuación.

• Procedimiento para ajustar y cambiar la cuchilla (sierra de carnes):

Ajuste de la Cuchilla:

1. Desconecte el equipo de la red;
2. Quite la protección del estirador en la parte trasera del equipo destornillando los tornillos;
3. Para mover el tensor de la cuchilla, afloje la tuerca. Si necesitas estirar la cuchilla, mirando hacia el tensor de la cuchilla, gire la manija de regulación en el sentido horario. Y para aflojar la cuchilla, gire la manija de regulación en sentido antihorario;
4. Después de tensar correctamente la cuchilla, vuelva a apretar la tuerca, fijando el tensor de la cuchilla;



5. Vuelva a montar la protección del estirador fijándolo con los tornillos.

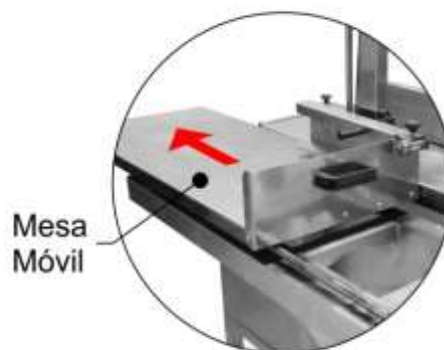
Cambio de la Cuchilla:

1. Desconecte el equipo de la red eléctrica;

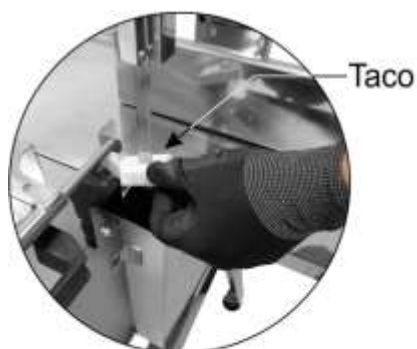
2. Elimine la protección de la cuchilla destornillando los tornillos;



3. Afloje la tuerca para mover el estirador de la cuchilla;



4. Mova la mesa móvil para atrás (en la dirección de la cuchilla)



5. Elimine el taco;



6. Remova la puerta destornillando las manijas;



7. Rotacione la manija en el sentido antihorario para aflojar la cuchilla;



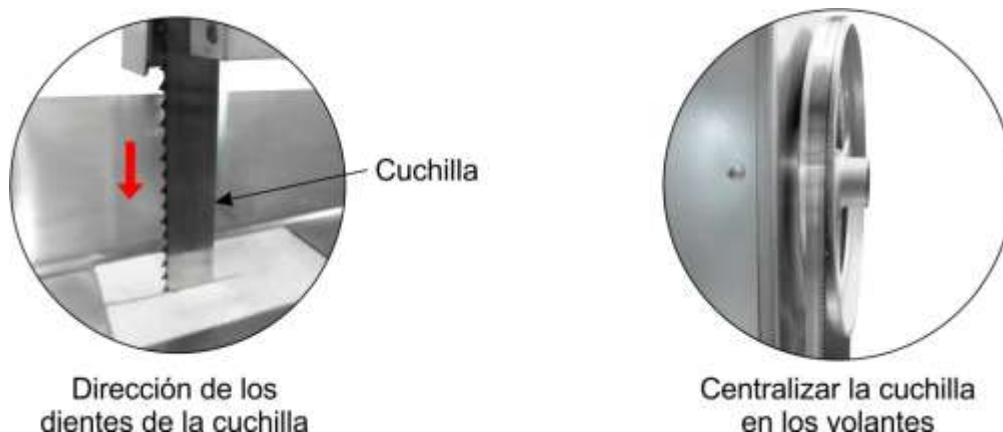
8. Suelta las cuchillas de los volantes;



9. Remova la cuchilla por la abertura entre la mesa fija y la mesa móvil, evitando la protección inferior de la cuchilla;

10. Antes de colocar la nueva cuchilla en los volantes, observe la dirección de los dientes de la cuchilla, donde deben estar hacia adelante y apuntando hacia abajo;

11. La cuchilla debe colocarse sobre los volantes de manera centralizada;



12. Después de tensar correctamente la cuchilla, como se indicó anteriormente (Procedimiento de ajuste de la cuchilla), vuelva a apretar la tuerca del tensor de la cuchilla;

13. Colocar la protección del estirador, fijándola con los tornillos;

14. Cierre la puerta bloqueando con las manijas.



ATENCIÓN!

Compruebe la tensión ideal de la cuchilla antes de iniciar el proceso de corte, ya que cuando la tensión es insuficiente, se producen desviaciones de corte y desgaste prematuro de la cuchilla. Una tensión excesiva, a su vez, puede hacer que la cuchilla se rompa.

• Procedimiento para ajustar / tensar la correa:

1. Desconecte el equipo de la red eléctrica;
2. Quite la tapa trasera destornillando los tornillos;
3. Para mover el motor, afloje o apriete los tornillos ubicados en la base del motor;
4. Mueva el motor ajustando la tensión de la correa. Para fijar el motor en la posición ideal, apriete firmemente los tornillos;



5. Finalmente, asegure la tapa trasera con los tornillos.

Después de completar todos los ajustes, verifique que todas las piezas desmontadas estén correctamente ensambladas y fijadas, lo que garantiza la seguridad del operador al usar el equipo.



ATENCIÓN!

El mantenimiento preventivo requiere un profesional capacitado o asistencia técnica autorizada.

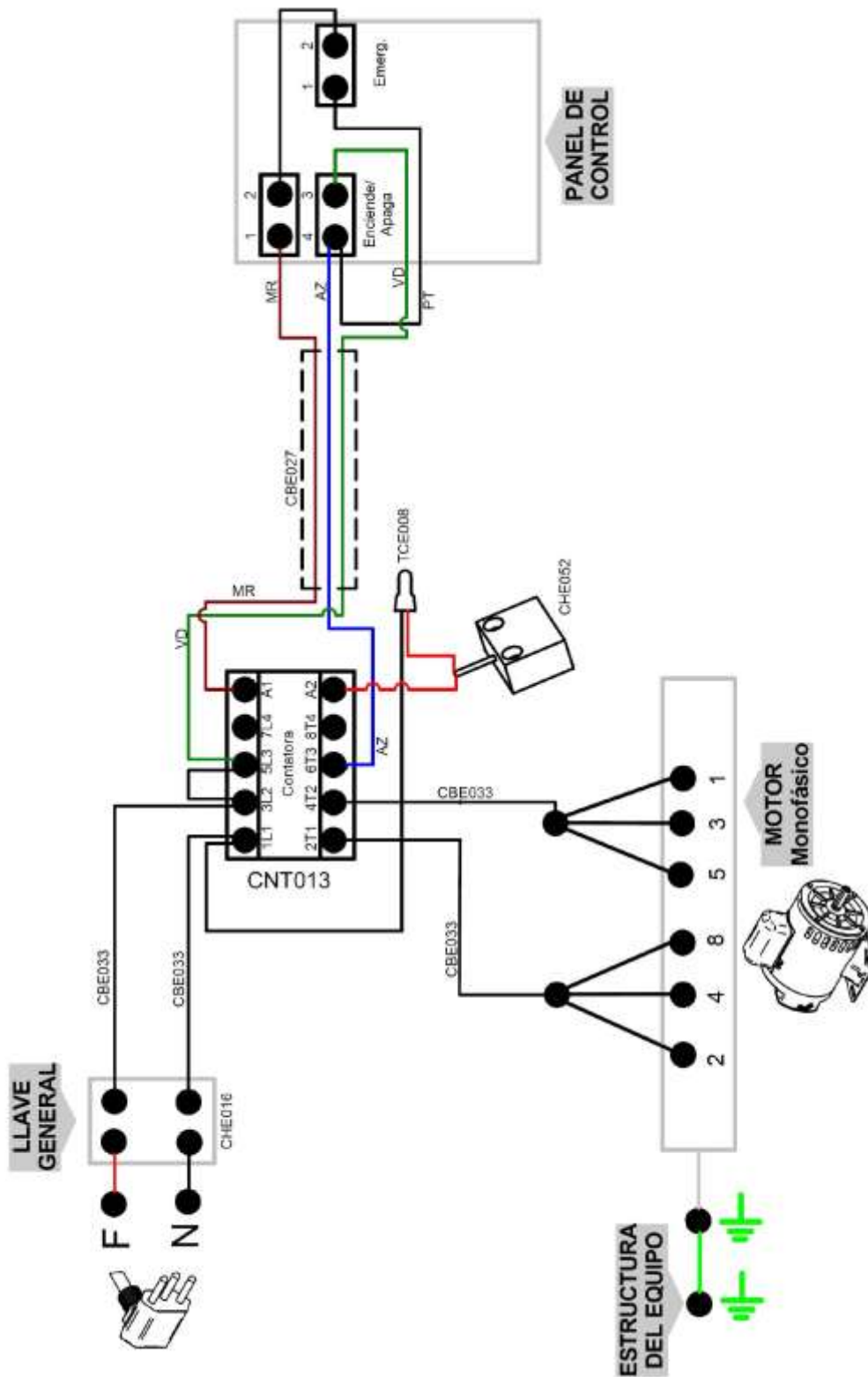
Asegúrese de que el equipo esté desconectado de la red.

Siempre que se retire un elemento relacionado con la seguridad del equipo (por ejemplo, al realizar un mantenimiento), reemplácelo en su lugar y confirme que esté realizando su función correctamente.

Cuando detecte una falla o incumplimiento, refiera su equipo a la asistencia técnica más cercana. Ver listado de asistencia técnica en nuestro sitio web: www.metvisa.com.br

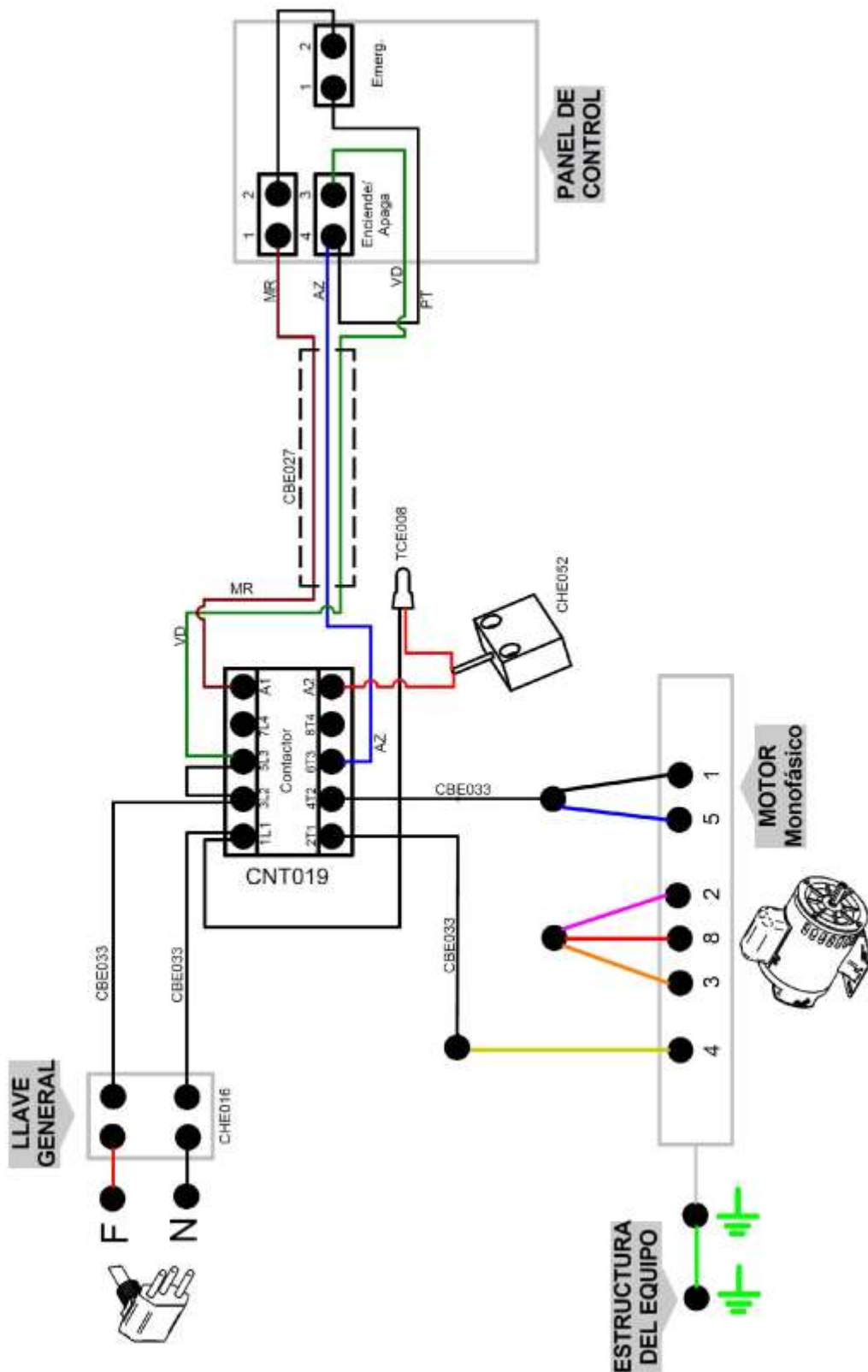
6. ANEXOS

Esquema Eléctrico Monofásico – Voltaje 110 V 60 Hz



ATENCIÓN: La conexión a tierra varía según el tipo de enchufe. Para la instalación eléctrica, observe la normativa vigente en el país, especialmente en lo que respecta a la conexión a tierra (si aplica).

Esquema Eléctrico Monofásico – Voltaje 220 V 50 o 60 Hz



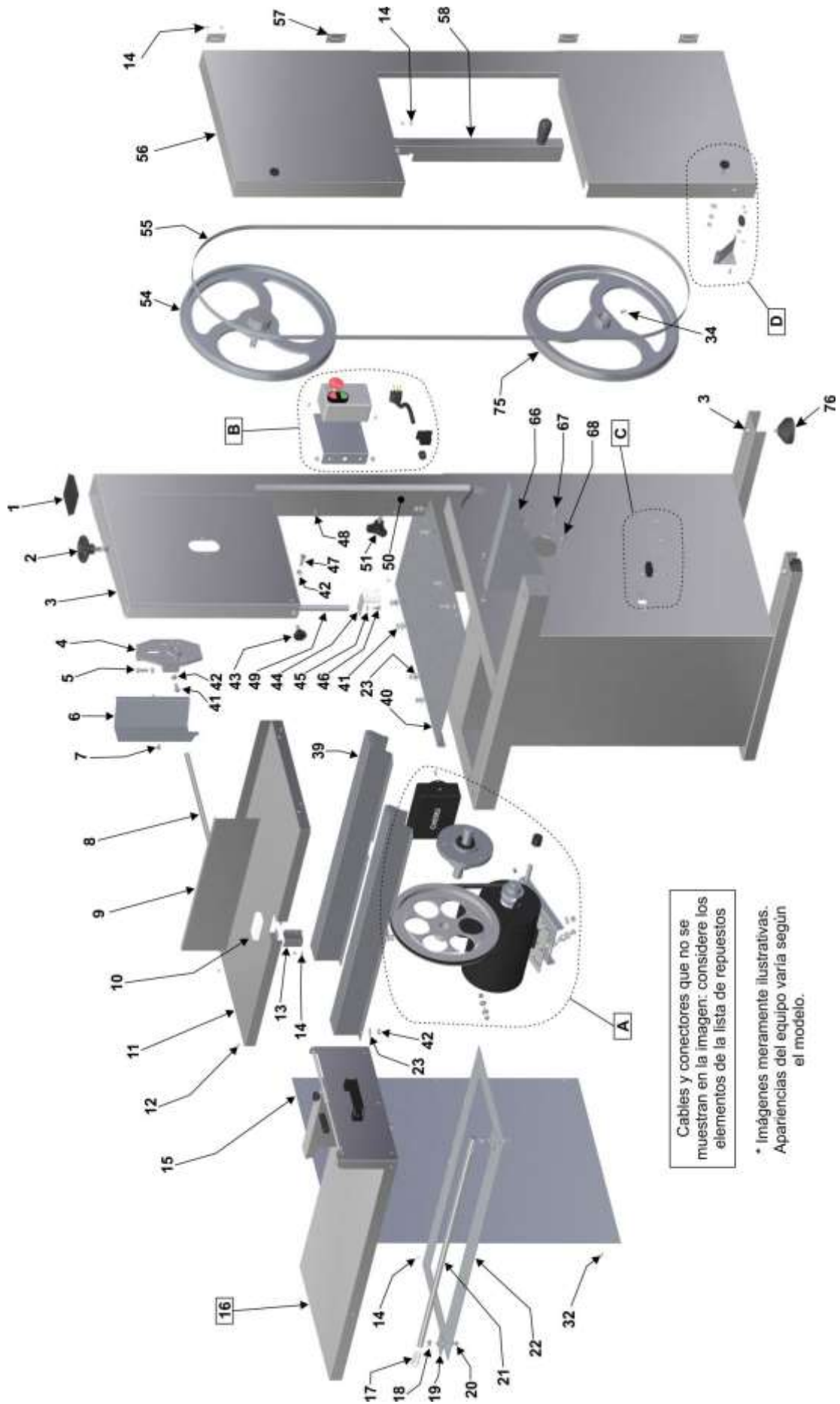
NOTA: En el diagrama de cableado anterior, los cables blancos están representados por el color rosa.

Para invertir la rotación, cambie T5 a T8.

ATENCIÓN: La conexión a tierra varía según el tipo de enchufe.

Para la instalación eléctrica, observe la normativa vigente en el país, especialmente en lo que respecta a la conexión a tierra (si aplica).

Diseño Detallado

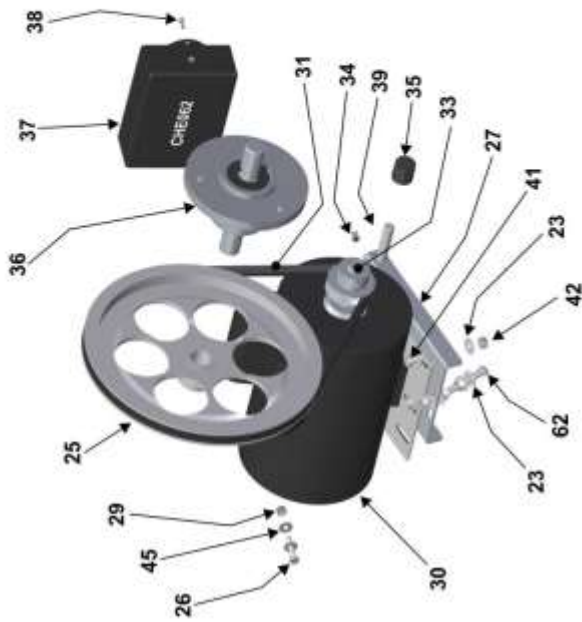


Cables y conectores que no se muestran en la imagen: considere los elementos de la lista de repuestos

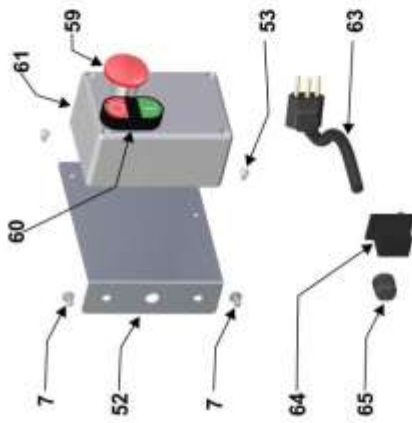
* Imágenes meramente ilustrativas. Apariencias del equipo varía según el modelo.

Diseño Detallado

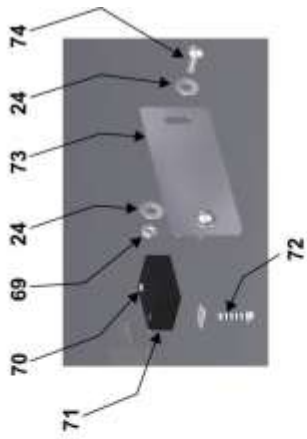
DETALLE A



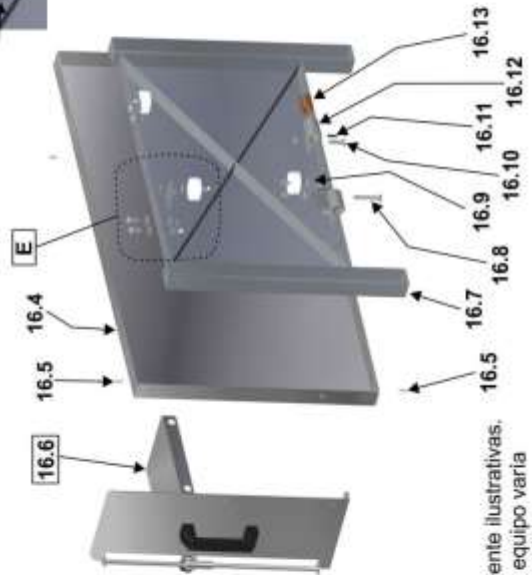
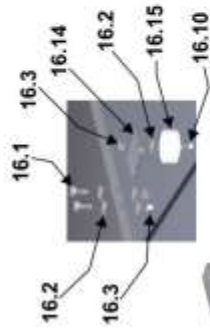
DETALLE B



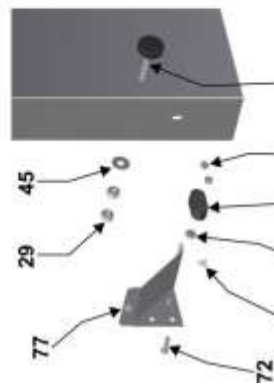
DETALLE C



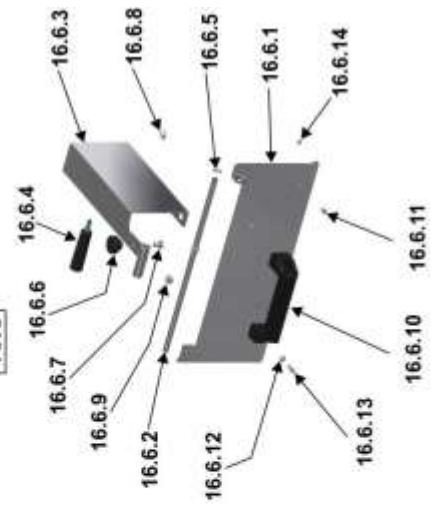
DETALLE E



DETALLE D



16.6



* Imágenes meramente ilustrativas.
Apariencias del equipo varia
segun el modelo.

Lista de Repuestos

Posición	Código	Descripción	Cantidad	Modelo
1	SPT006	Tapa Superior	01	*
2	MNL027	Manija Acero Inoxidable	01	*
3	MON019	Estructura Superior	01	*
4	ESC017	Estirador de la Cuchilla	01	*
5	PRS021	Tornillo Hexagonal	02	*
6	PES002	Protección del Estirador	01	*
7	PRR023	Tornillo Máquina Redondo Acero Inoxidable	04	*
8	HAT038	Varilla del Regulador de Corte	01	*
9	CJT352	Regulador de Corte	01	*
10	TCM001	Taco Mesa	01	*
11	CRC339	Mesa Fija	01	*
12	RBT001	Remache	04	*
13	PTC052	Protección Inferior de la Cuchilla	01	*
14	RBT014	Remache Acero Inoxidable	34	*
15	TAP049	Tapa	01	*
16	CJT1010	Conjunto de la Mesa Móvil	01	*
16.1	PRS031	Tornillo Hexagonal Acero Inoxidable	04	*
16.2	ARL010	Arandela Plana Acero Inoxidable	15	*
16.3	POS021	Tuerca Hexagonal Acero Inoxidable	10	*
16.4	CRC287	Placa Mesa Móvil	01	*
16.5	RBT002	Remache	04	*
16.6	CJT456	Conjunto Empujador Lateral	01	*
16.6.1	SBT121	Soporte del Empujador	01	*
16.6.2	GIA050	Guía Macho del Empujador Móvil	01	*
16.6.3	EPR014	Empujador Lateral	01	*
16.6.4	MNL013	Manija	01	*
16.6.5	APE017	Anillo de Retención de Acero Inoxidable	02	*
16.6.6	MNL011	Manija Rosca Interna	01	*
16.6.7	PRR021	Tornillo Máquina Redondo	01	*
16.6.8	TVS005	Tapón Redondo	02	*
16.6.9	BGT039	Buje Guía del Empujador Lateral	02	*
16.6.10	ACA009	Manija Plástica	01	*
16.6.11	PCC007	Tornillo de Cabeza Cilíndrica de Acero Inox.	03	*
16.6.12	ARL008	Arandela Plana Acero Inoxidable	02	*
16.6.13	PCC006	Tornillo de Cabeza Cilíndrica de Acero Inox.	02	*
16.6.14	POC008	Tuerca Sombrero Acero Inoxidable	05	*
16.7	SBT022	Soporte de la Mesa Móvil Soldado	01	*
16.8	PRS025	Tornillo Hexagonal Acero Inoxidable	01	*
16.9	CRC354	Placa de Roldana Superior Fija	01	*
16.10	PRS043	Tornillo Hexagonal Acero Inoxidable	05	*
16.11	PNL006	Alfiler Elástico 4x16 mm	02	*
16.12	MAC062	Mancal Deslizante de la Mesa Móvil	02	*
16.13	BGT003	Buje de Grafito	02	*
16.14	CRC355	Placa Soporte de Roldana	02	*
16.15	TCM017	Roldana de la Mesa Móvil	04	*
17	MOL004	Resorte de Zinc	02	*
18	POS015	Tuerca Hexagonal Acero Inoxidable	04	*
19	CRC409	Placa de Ajuste de Mesa Móvil	02	*
20	TRT048	Lazo de Acero Inoxidable	02	*
21	GIA016	Guía de la Mesa Móvil	01	*
22	CJT238	Placa de Guía de la Mesa Móvil	01	*
23	ARL011	Arandela Plana Acero Inoxidable	30	*
24	ARL008	Arandela Plana Acero Inoxidable	06	*
25	POL019	Polea Movid	01	*
26	PRS033	Tornillo Hexagonal Acero Inoxidable	01	*
27	CJT580	Soporte del Motor Soldado	01	*
28	MNL031	Manija Acero Inoxidable	02	*
29	POS021	Tuerca Hexagonal Acero Inoxidable	07	*

* Artículo aplicable para todos los modelos de Sierra de Carnes Especial

Lista de Repuestos

Posición	Código	Descripción	Cantidad	Modelo
30	MTE091	Motor Eléctrico 2 HP 60 Hz 110/220 V MF	01	SFEIM-MF 110/220 V 60
	MTE092	Motor Eléctrico 2 HP 50 Hz 220 V MF	01	SFEIM-MF 220 V 50 Hz
31	COR001	Correa	01	*
32	PRA014	Tornillo Hexagonal Autoperforante de Acero	06	*
33	PMT014	Polea del Motor	01	*
34	PRN001	Tornillo Allen	05	*
35	BCH073	Cojín de Soporte del Motor	02	*
36	CJT241	Mancal Completo	01	*
37	CJE022	Conjunto Eléctrico Seguridad Simples MF 220 V	01	**
	CJE023	Conjunto Eléctrico Seguridad. Simples MF 110 V	01	**
38	PCC006	Tornillo de Cabeza Cilíndrica de Acero Inoxidable	02	*
39	CRC297	Soporte de la Mesa Fija	02	*
40	CRC307	Protección de la Estructura	01	*
41	PRS030	Tornillo Hexagonal Acero Inoxidable	16	*
42	POS013	Tuerca Hexagonal Acero Inoxidable	22	*
43	MNL029	Manija Acero Inoxidable	01	*
44	CJT576	Juego de Taco de Guía de Cuchilla	01	*
45	ARL010	Arandela Plana Acero Inoxidable	09	*
46	PRS031	Tornillo Hexagonal Acero Inoxidable	03	*
47	CJT189	Alzas	02	*
48	RBT002	Remache	02	*
49	HAT018	Varilla de Guía de la Cuchilla	01	*
50	CRC726	Collar	01	*
51	MNL028	Manija	01	*
52	CRC589	Soporte del Conjunto de Seguridad Acero Inoxidable	01	*
53	PRR005	Tornillo Máquina Redondo	02	*
54	CJT242	Volante Superior Completo	01	*
55	SFL021	Cuchilla	01	*
56	CJT318	Conjunto de las Puertas	01	*
57	DBC004	Bisagra Acero Inoxidable	04	*
58	EPR016	Empujador de Péndulo	01	*
59	BOT003	Botón de Emergencia	01	*
60	BOT002	Botón de Enciende / Apaga	01	*
61	CXE004	Caja Plástica	01	*
62	PRS327	Tornillo Hexagonal Acero Inoxidable	01	*
63	CBE022	Cable Eléctrico con Plug 2P+T – Tipo 1	01	**
	CBE009	Cable Eléctrico con Plug 2P+T – Tipo 2	01	**
	CBE012	Cable Eléctrico con Plug 2P+T – Tipo 3	01	**
	CBE003	Cable Eléctrico con Plug 2P+T – Tipo 4	01	**
64	CHE016	Llave General	01	*
65	TCE041	Prensa de Cable	01	*
66	CRC312	Mano Francesa	01	*
67	PRS023	Tornillo Hexagonal Acero Inoxidable	03	*
68	ARL012	Arandela Plana Acero Inoxidable	05	*
69	POS016	Tuerca Hexagonal Acero Inoxidable	02	*
70	POS138	Tuerca Hexagonal M4 Acero Inoxidable	06	*
71	CHE051	Sensor de Seguridad	01	*
72	PCC012	Tornillo	04	*
73	SUD023	Suporte do Sensor Ponteador	01	*
74	PRR022	Tornillo Máquina Redondo	02	*
75	VOL008	Volante Inferior	01	*
76	SPT004	Soporte de Goma	04	*
77	CRC707	Protección del Soporte del Actuador	01	*
78	CHE059	Actuador	01	*
79	SBT132	Soporte del Actuador	01	*

* Artículo aplicable para todos los modelos de Sierra de Carnes Especial

** Consulte con la asistencia técnica autorizada o con la fábrica.

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