



# MANUAL DE INSTRUCCIONES

Instalación | Mantenimiento | Uso | Seguridad

## Sierra para Carnes Linea Leve



Modelo: SFMIL MAX

Modelos

SFMIL MAX  
SFMPL MAX

Imagen meramente ilustrativa.

# ÍNDICE

<b>1. Informaciones de Seguridad .....</b>	<b>3</b>
1.1 Advertencias Generales.....	3
<b>2. Características Técnicas .....</b>	<b>4</b>
2.1 Principales Componentes .....	4
2.2 Datos Técnicos.....	5
<b>3. Instalación .....</b>	<b>5</b>
3.1 Disposición del Equipo.....	5
3.2 Medidas de Seguridad e Instrucción al Usuario .....	7
<b>4. Uso da Máquina.....</b>	<b>8</b>
4.1 Utilidad .....	8
4.2 Controles .....	8
4.3 Procedimientos de Operación.....	9
<b>5. Limpieza y Mantenimiento.....</b>	<b>12</b>
5.1 Procedimientos para Limpieza y Productos Usados .....	12
5.2 Mantenimiento y Comportamiento en Caso de Averías .....	13
<b>6. ANEXOS.....</b>	<b>17</b>
Esquema Eléctrico.....	17
Diseño Detallado .....	18
Lista de Repuestos.....	20



## **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 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).
- En caso de alternancia de personal que trabajará con el equipo, el nuevo operador debe ser instruido sobre las reglas y el funcionamiento del mismo;
- 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 deje 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 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.

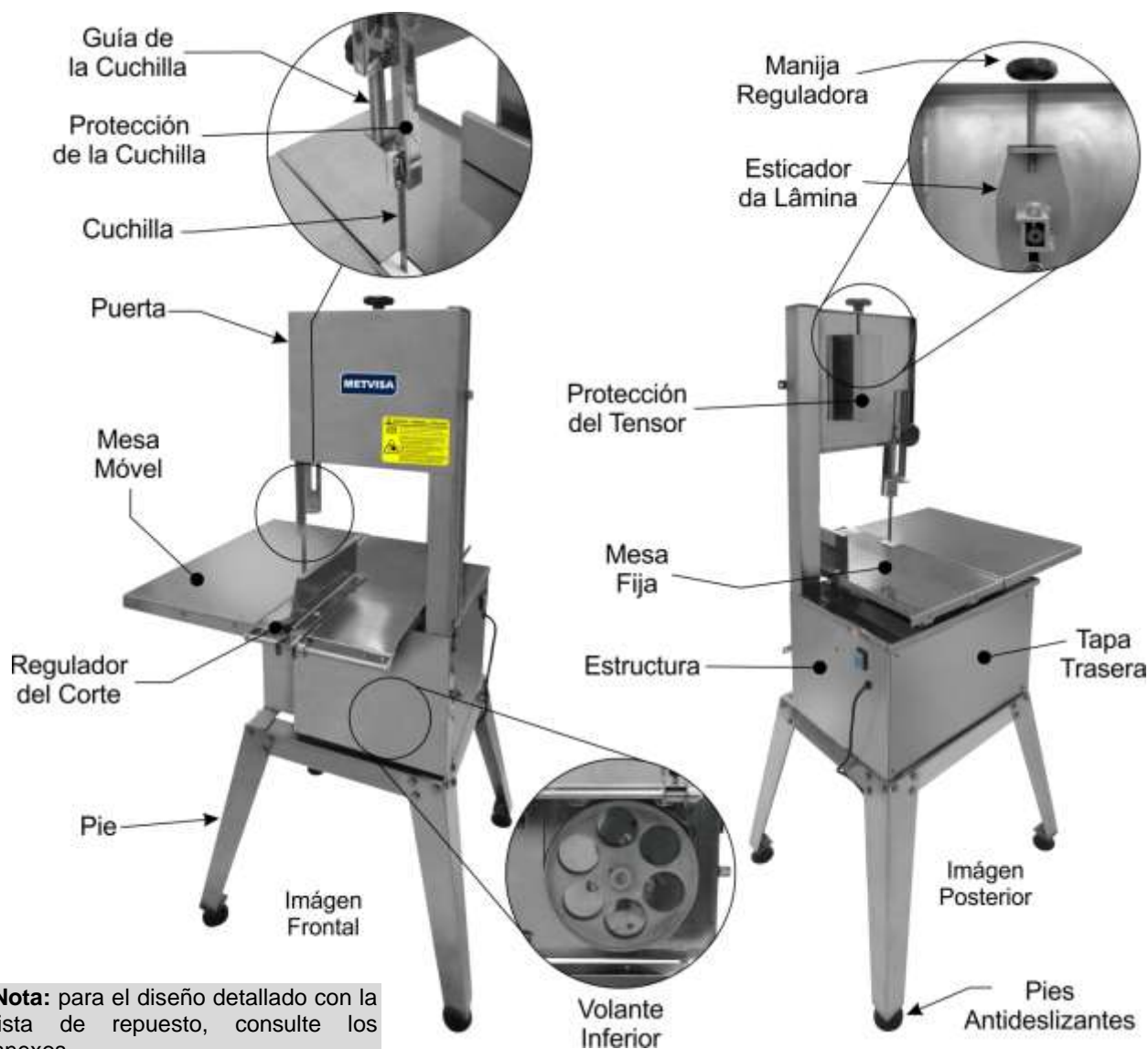
El equipo fue construido con las siguientes características:

- En el modelo SFMIL, la estructura y partes en chapa son de acero inoxidable. En el modelo SFMPL son en acero al carbono recubierto con pintura electrostática epoxi, una excelente protección anticorrosión. En ambos modelos, la cuchilla es 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.**

- 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	Peso Neto (aprox.) (kg)	Voltaje (V)	Corriente Nominal (A)	Cable Eléctrico (cód. IMG)	Medidas Nominales p/ Operación AnchoxAlt.xLargo (mm)	Cuchilla Extendida (mm)
SFMILM110M604	53,4	110	9,5	CBE002	760x1530x725*	2180
SFMILM220M501	53,4	220	5,9	CBE023		
SFMILM220M502	53,4	220	5,9	CBE029		
SFMILM220M504	53,4	220	5,9	CBE030		
SFMILM220M604	53,4	220	5,7	CBE030		
SFMPLM110M604	53,9	110	9,5	CBE002	760x1530x725*	2180
SFMPLM220M501	53,9	220	5,9	CBE023		
SFMPLM220M502	53,9	220	5,9	CBE029		
SFMPLM220M504	53,9	220	5,9	CBE030		
SFMPLM220M604	53,9	220	5,7	CBE030		
SFMPLS240M506	53,9	240	5,3	CBE177	760x1530x725*	2180

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

Nivel de ruido: 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.

Para facilitar el transporte, el equipo se embala con los pies desmontados. Acompañan con el equipo los tornillos, arandelas y tuercas que se utilizarán para fijar las piezas. Utilice las llaves de estrella para apretar los tornillos.

A continuación, se muestra la lista de piezas y la posición de montaje:

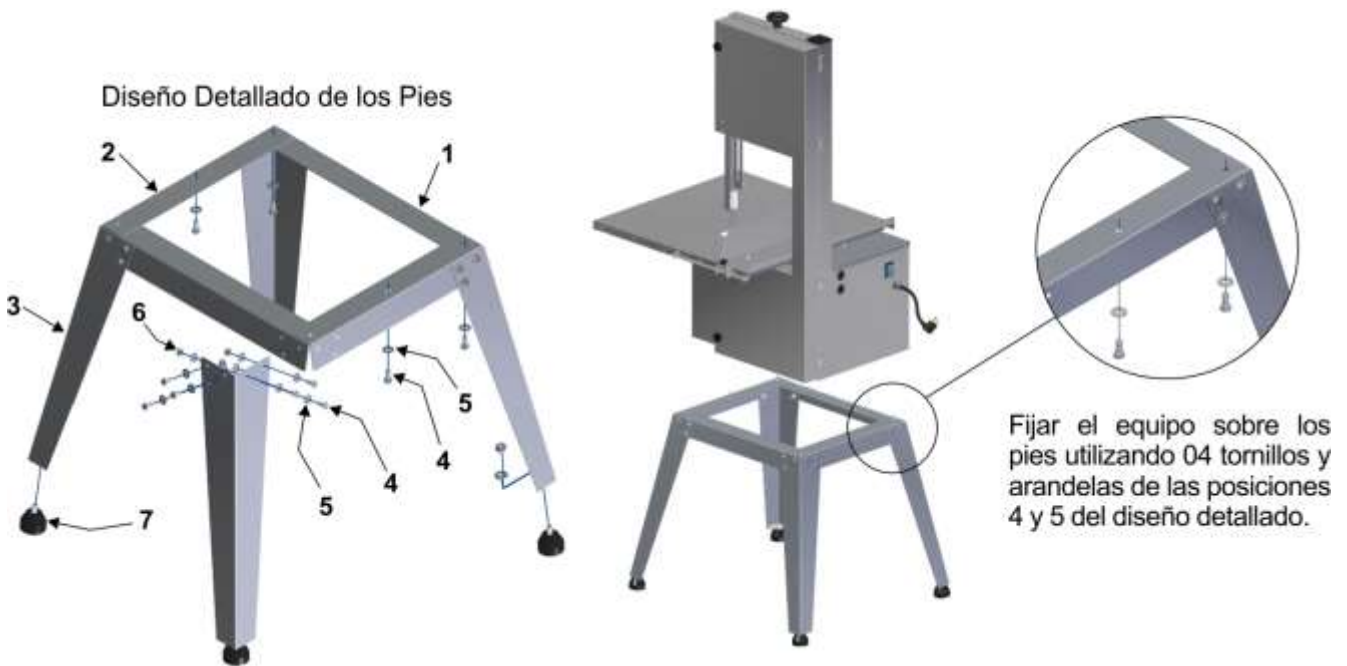


Tabla de Lista de Piezas del Pie		
Posición	Descripción	Cantidad
1	Cruce delantero y trasero del pie	02
2	Cruce lateral del pie	02
3	Estructura Lateral del pie	04
4	Tornillo Hexagonal M6	28
5	Arandela Plana 1/4"	52
6	Tuerca Hexagonal M6	24
7	Pie de Goma	04

Después de fijar el equipo en los pies, el equipo debe colocarse en un área suficientemente amplia, con un piso bien nivelado, seco y estable, alejado de fuentes de calor y grifos de agua, y en un lugar donde no haya tráfico pesado. Instale su equipo dejando un área libre en la parte delantera y una distancia de al menos 50 cm en los lados y la parte trasera, de modo que haya 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 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 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 que impiden el acceso a piezas móviles y componentes eléctricos. Quitar o alterar 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.

Compruebe el sentido de giro con la puerta fijada.



Sentido de Giro



imagen ilustrativa

Dientes de la cuchilla apuntando hacia abajo. Movimiento de la cuchilla de arriba hacia abajo



## 4. Uso da Máquina

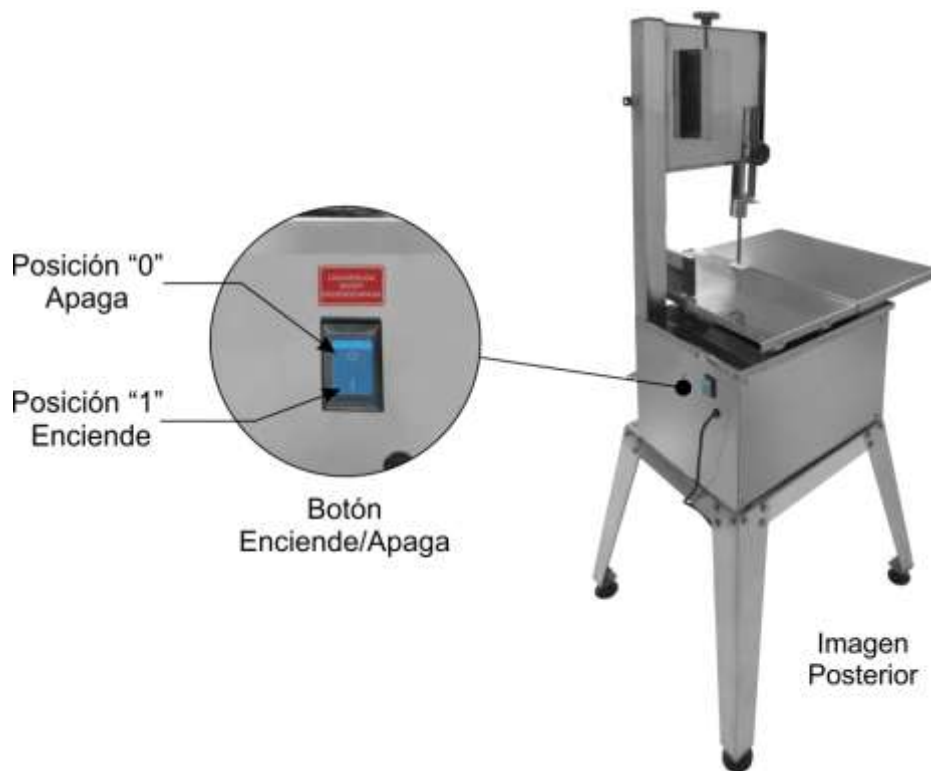
### 4.1 Utilidad

Este equipo está destinado exclusivamente para cortar carne, pollos y pescados.

### 4.2 Controles

El Equipo consta únicamente de un botón de enciende / apaga, ubicado en el lado derecho del gabinete.





Vea la descripción del comando:

- **Botón enciende / apaga:** se utiliza para encender y apagar la máquina. En la posición “1” se enciende, en la posición “0” se apaga.

### 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 suministro 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 los tornillos.

- **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.**

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. Ajuste la distancia entre la protección de la cuchilla y el alimento para que la área exposta de la cuchilla sea solamente el necesario para hacer el corte. Para movimentar la protección hacia arriba o hacia abajo, gire la manija en sentido antihorario proximo a la guía. Para fijar la distancia, gire en el sentido horario.



4. Baje el empujador lateral sobre la comida sosteniéndolo contra la mesa móvil.

• **Operación del Corte:**

1. Encienda el botón de enciende/apaga en la posición “1” (enciende). En ese momento la cuchilla comienza a girar;

2. Con la mano izquierda en la mesa móvil, empuje constantemente la mesa móvil hacia la hoja, comenzando a cortar el producto.

**Nota:** Para cortar trozos pequeños, empuje la comida con la mano derecha en el empujador lateral;



Con la mano derecha, retire la rebanada detrás de la cuchilla, evitando el contacto con el área de corte. Apile las rebanadas en la mesa fija;

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.**

3. 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.

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 coste 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 necesita 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 perilla 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.

### Troca de la Cuchilla:

1. Desconecte el equipo de la red eléctrica;

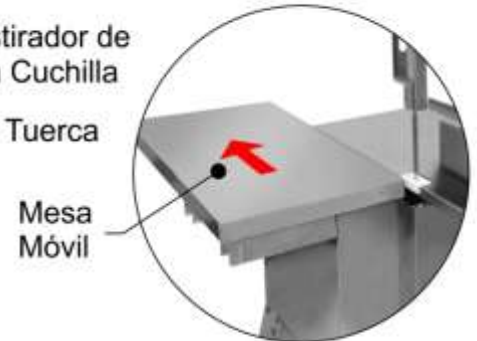


2. Elimine la protección de la cuchilla destornillando los tornillos;

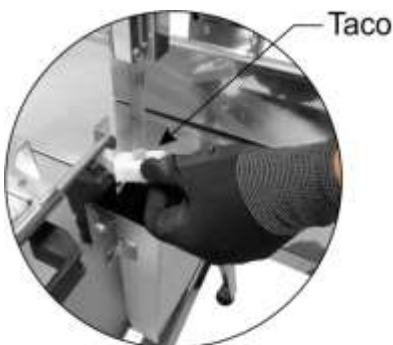
3. Elimine la protección del estirador destornillando los tornillos;



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



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



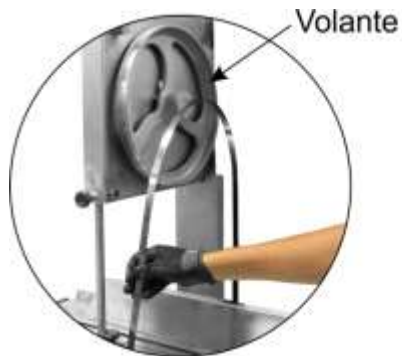
6. Elimine el taco;



7. Abra la puerta desenroscando las manijas;



8. Rotacione la manija en el sentido antihorario para aflojar la cuchilla



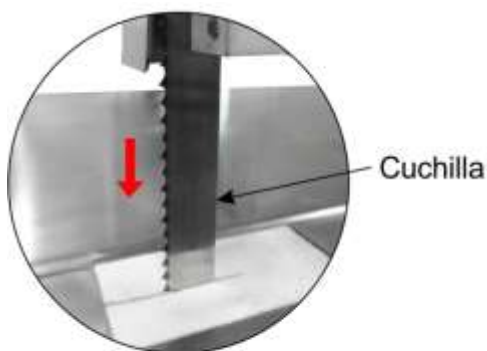
9. Suelta las cuchillas de los volantes;



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

11. 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;

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



Dirección de los dientes de la cuchilla



Centralizar la cuchilla en los volantes

13. 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;

14. Colocar la protección del estirador, fijándolo con los tornillos;

15. Cierre la puerta atornillando las manijas.

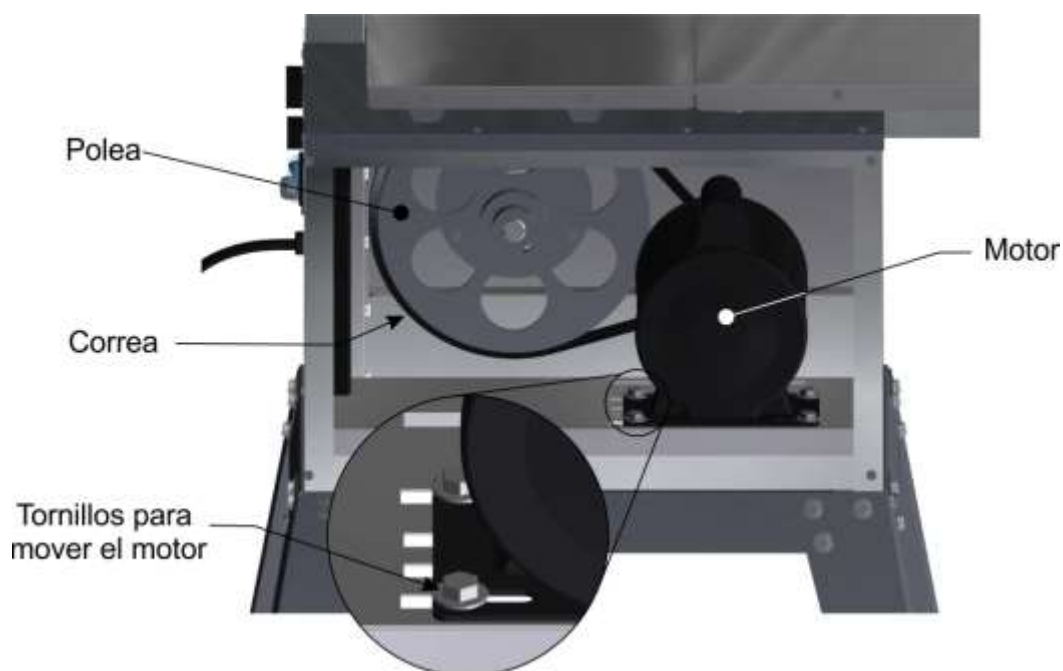


### ATENCIÓN!

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 04 tornillos;
3. Para mover el motor, afloje los 04 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 04 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.**

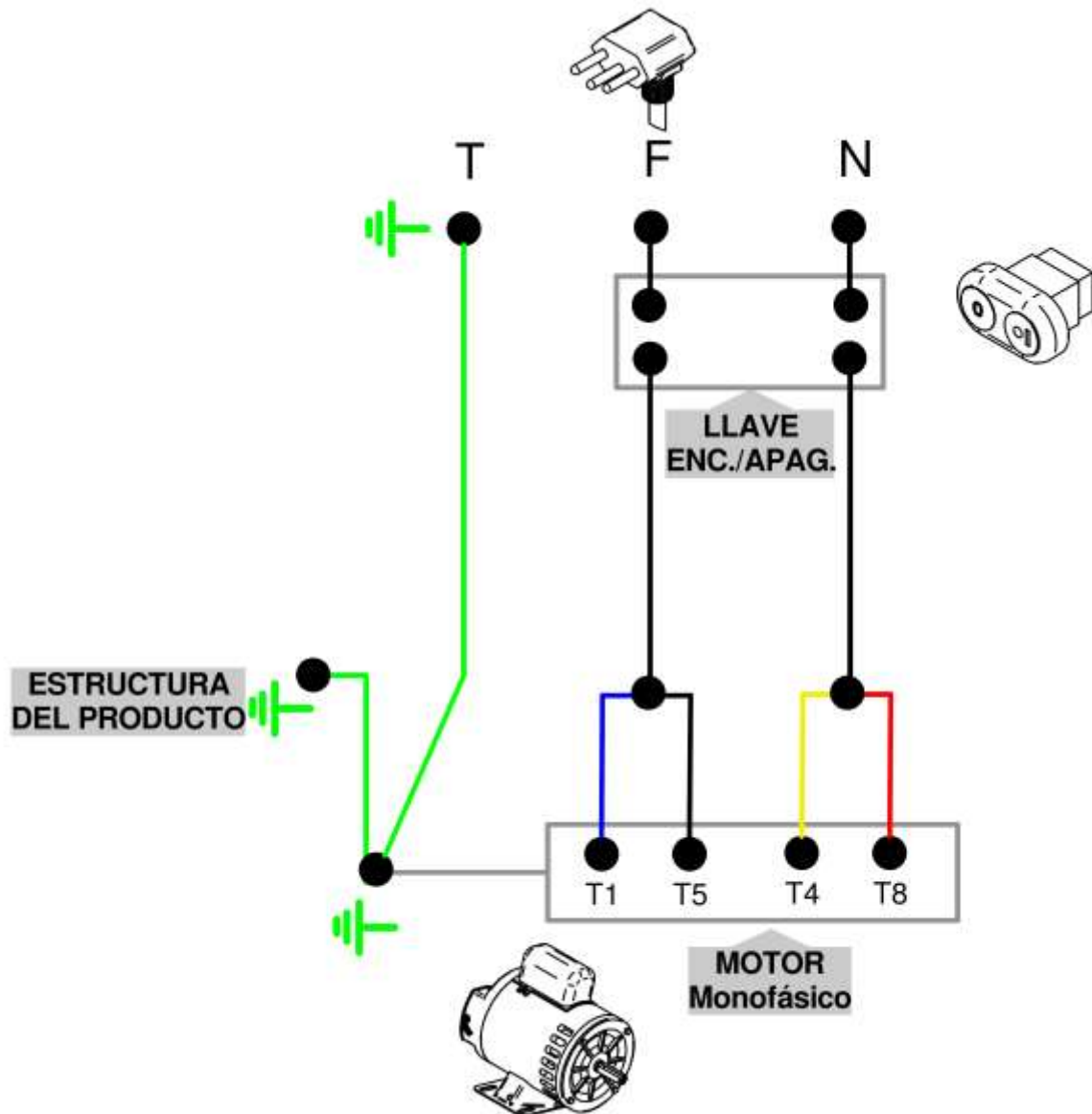
**Siempre que se retire un elemento relacionado con la seguridad del equipo (por ejemplo, al realizar un mantenimiento), reemplácelo en su lugar y confirme que esté realizando su función correctamente.**

Quando 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](http://www.metvisa.com.br)



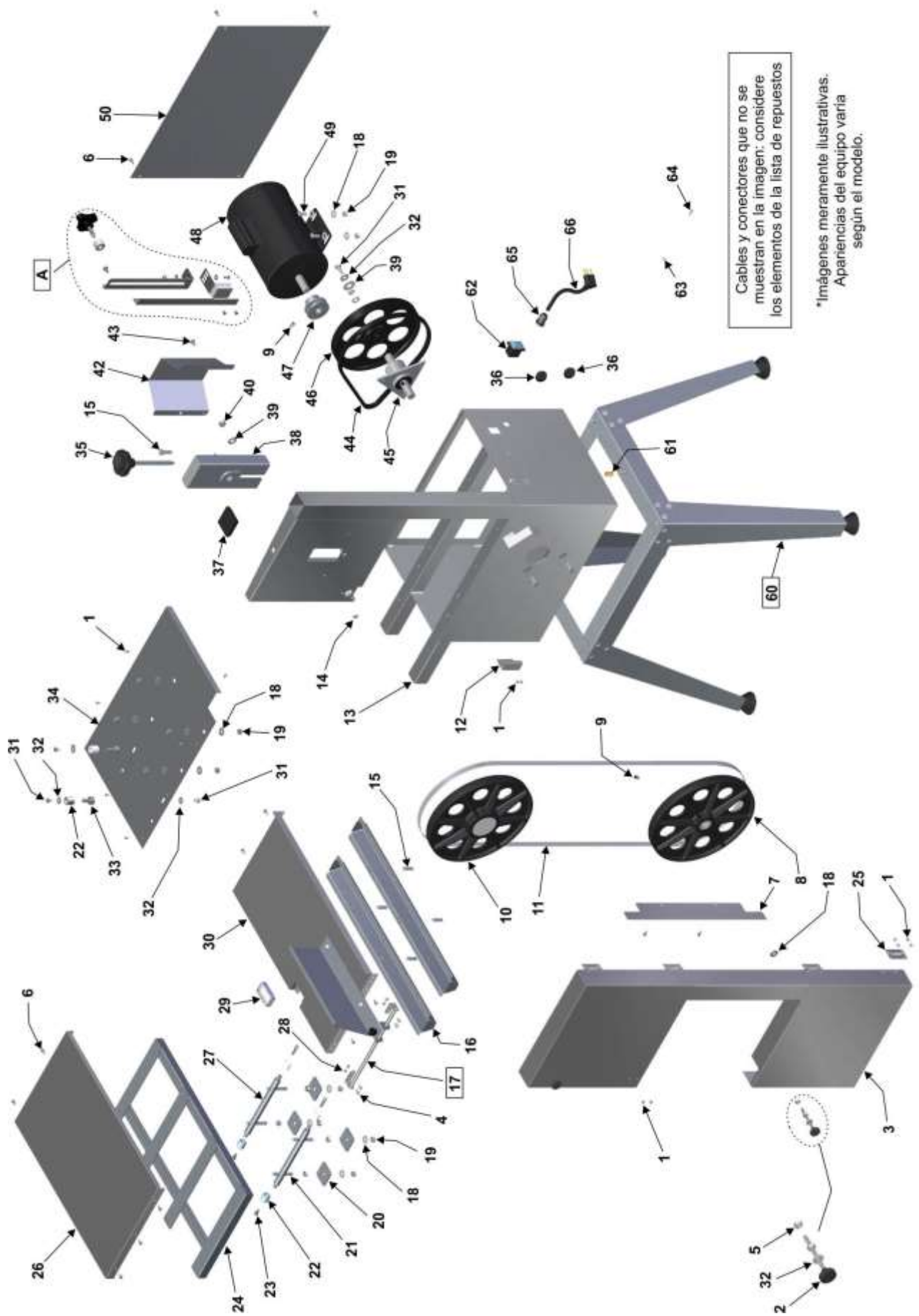
## 6. ANEXOS

### Esquema Eléctrico



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

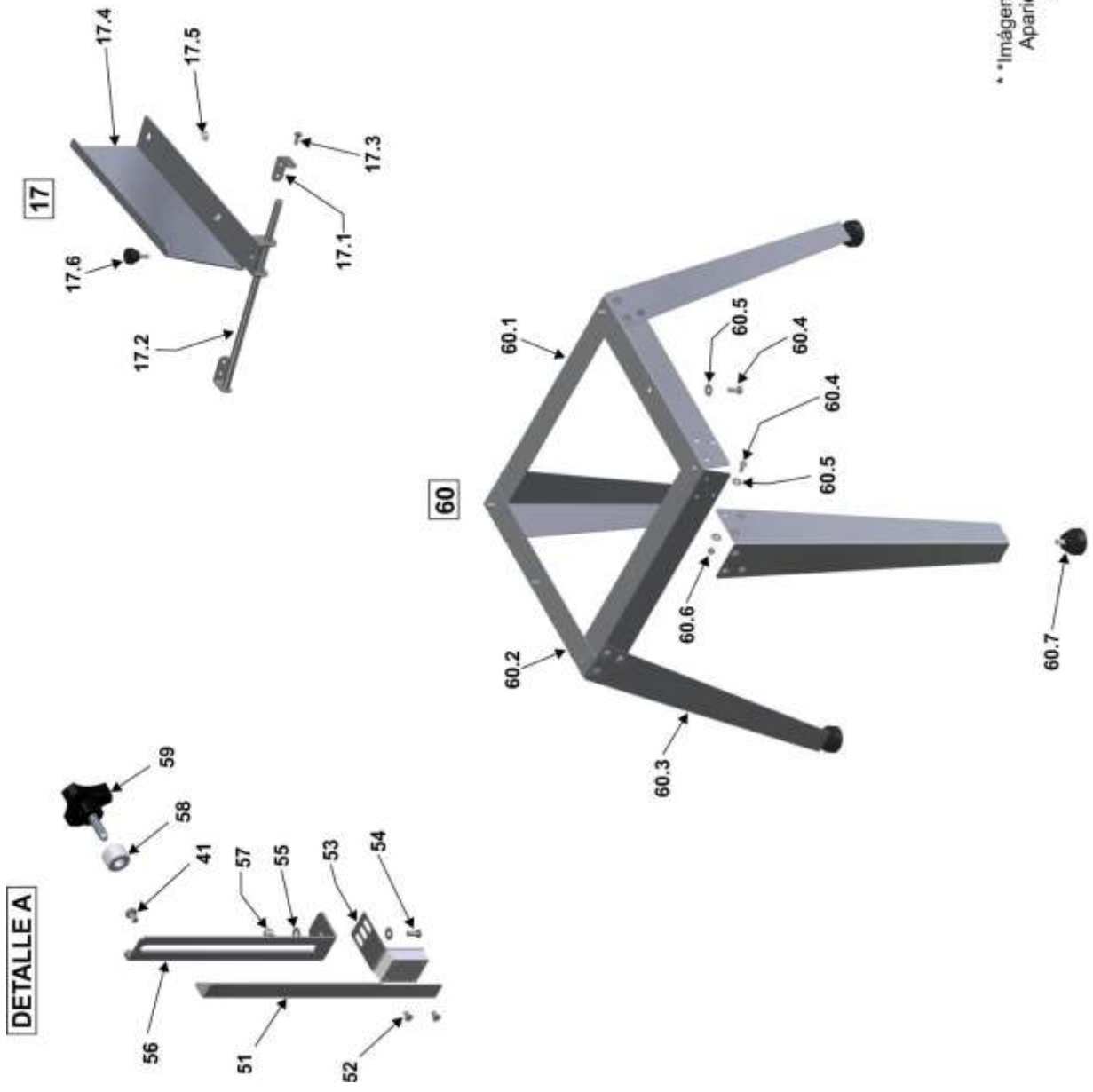
# Diseño Detallado



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

\*Imágenes meramente ilustrativas. Aparentes del equipo varia según el modelo.

# Diseño Detallado



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

## Lista de Repuestos

Posición	Código	Descripción	Cantidad	Modelo
1	RBT004	Remache	28	SFMPL
	RBT014	Remache Acero Inoxidable	28	SFMIL
2	MNL066	Manija de la Puerta	02	*
3	CJT1127	Conjunto de las Puertas	01	SFMIL
	CJT1126			SFMPL
4	PRS332	Tornillo Hexagonal de Acero Inoxidable	04	*
5	POS157	Tuerca Hexagonal	04	SFMIL
	POS018			SFMPL
6	PRA014	Tornillo Hexagonal Autoperforante de Acero Inoxidable	15	SFMIL
	PRA008			SFMPL
7	CRC524	Protección	01	*
8	VOL009	Volante Inferior	01	*
9	PRN001	Tornillo Allen	04	*
10	CJT1137	Volante Superior Completo	01	SFMIL
	CJT1136			SFMPL
11	SFL019	Cuchilla	01	*
12	PTC059	Protección Inferior de la Cuchilla	01	*
13	MON025	Monobloque Inoxidable	01	SFMIL
	MON026	Monobloque Pintado		SFMPL
14	POS021	Tuerca Hexagonal	01	SFMIL
	POS005			SFMPL
15	PRS021	Perno	05	SFMIL
	PRS006			SFMPL
16	AMP081	Apoyo de la Mesa Fija	02	SFMIL
	AMP082			SFMPL
17	CJT716	Conjunto Placas del Regulador del Corte	01	*
17.1	SBT354	Soporte Guía Regulador del Corte	02	*
17.2	GIA085	Guía Regulador del Corte	01	*
17.3	PRS045	Tornillo Hexagonal de Acero Inoxidable	02	*
17.4	CJT711	Conjunto Soldado Placa del Regulador del Corte	01	*
17.5	TVS005	Perno Redondo	02	*
17.6	MNL030	Manija de Acero Inoxidable	01	*
18	ARL011	Arandela Plana	23	SFMIL
	ARL003			SFMPL
19	POS013	Tuerca Hexagonal	21	SFMIL
	POS004			SFMPL
20	CRC409	Placa de ajuste de la mesa móvil	04	*
21	TRT016	Perno	04	SFMIL
	TRT009			SFMPL
22	ROD035	Ruedita	06	*
23	PRT028	Tornillo Allen con Cabeza	04	*
24	TRS017	Riel Doble	01	SFMIL
	TRS018			SFMPL
25	<b>DBC003</b>	<b>Bisagra</b>	<b>04</b>	*
	<b>DBC002</b>			*
26	MEM035	Placa Mesa Móvil	01	*
27	EIX209	Eje de Soporte de Ruedita	02	SFMIL
	EIX210			SFMPL
28	POS020	Tuerca Hexagonal Acero Inoxidable	04	SFMIL
	POS006	Tuerca Hexagonal	04	SFMPL
29	TCM002	Taco Mesa	01	*
30	MSA013	Mesa Fija Punteado	01	*
31	PRS031	Tornillo Hexagonal	05	SFMIL
	PRS010			SFMPL
32	ARL010	Arandela Plana	07	SFMIL
	ARL004			SFMPL
33	BTT030	Tope de Guía de Mesa Móvil	02	SFMIL
	BTT033			SFMPL

\* Artículo aplicable para todos los modelos de sierra de carnes mediana.

## Lista de Repuestos

Posición	Código	Descripción	Cantidad	Modelo
34	PTC131	Protección del Gabinete	01	*
35	MNL047	Manija	01	SFMIL
	MNL004			SFMPL
36	BCH036	Tapa Redonda	02	*
37	SPT005	Zapata	01	*
38	ESC005	Estirador de la Cuchilla	01	*
39	ARL012	Arandela Plana	02	SFMIL
	ARL002			SFMPL
40	POS015	Tuerca Hexagonal	01	SFMIL
	POS003			SFMPL
41	PRS328	Tornillo Hexagonal	01	SFMIL
	PRS014			SFMPL
42	PES003	Protección del Estirador	01	SFMIL
	PES004			SFMPL
43	PRR023	Tornillo de Máquina Redondo	02	SFMIL
	PRR021			SFMPL
44	COR002	Correa	01	*
45	CJT884	Mancal de la Cuchilla	01	SFMIL
	CJT836			SFMPL
46	POL031	Polea	01	*
47	PMT014	Polea del Motor 3/4 HP e 1 HP	01	SFM – MAX / SFMPLS
48	MTE242	Motor Eléctrico 3/4 HP - Voltaje 110 V 60 Hz	01	SFM - MAX
	MTE243	Motor Eléctrico 3/4 HP - Voltaje 220 V 60 Hz	01	SFM - MAX
	MTE034	Motor Eléctrico 3/4 HP - Voltaje 220 V 50 Hz	01	SFM - MAX
	MTE028	Motor Eléctrico 1 HP - Voltaje 220/240 V 50 Hz	01	SFMPLS
49	PRS030	Tornillo Hexagonal	07	SFMIL
	PRS007			SFMPL
50	TAP141	Tapa Trasera Acero Inoxidable	01	SFMIL
	TAP142	Tapa Trasera Pintada		SFMPL
51	PTC055	Protección de la Cuchilla	01	*
52	PRR017	Tornillo de Máquina Redondo Acero Inoxidable	02	*
53	CJT576	Conjunto Taco Guía de la Cuchilla	01	*
54	PRR022	Tornillo de Máquina Redondo	01	*
55	ARL008	Arandela Plana Acero Inoxidable	02	*
56	GIA046	Guía de la Cuchilla	01	*
57	POC005	Tuerca Sombrero Acero Inoxidable	01	*
58	BTT019	Solapa de la Manija de Protección de la Cuchilla	01	*
59	MNL028	Manija	01	SFMIL
	MNL026			SFMPL
60	CVT031	Pie Acero Inoxidable	01	SFMIL
	CVT032	Pie Pintado		SFMPL
60.1	TAS059	Travesaño Frontal/ Trasera Pie Acero Inoxidable	02	SFMIL
	TAS066	Travesaño Frontal/ Trasera Pie Pintado		SFMPL
60.2	TAS060	Travesaño Lateral Pie Acero Inoxidable	02	SFMIL
	TAS067	Travesaño Lateral Pie Pintado		SFMPL
60.3	LTR020	Estructura Lateral Pie Acero Inoxidable	04	SFMIL
	LTR021	Estructura Lateral Pie Pintado		SFMPL
60.4	PRS324	Tornillo Hexagonal	28	SFMIL
	PRS062			SFMPL
60.5	ARL010	Arandela Plana	52	SFMIL
	ARL004			SFMPL
60.6	POS157	Tuerca Hexagonal	24	SFMIL
	POS018			SFMPL
60.7	PEP019	Pie de Goma	04	*
61	RBT018	Remache	04	*

\* Artículo aplicable para todos los modelos de sierra de carnes mediana.

## Lista de Repuestos

Posición	Código	Descripción	Cantidad	Modelo
62	CHE016	Llave General	01	*
63	POS138	Tuerca Hexagonal	02	SFMIL
	POS008			SFMPL
64	PCC006	Tornillo de Cabeza Cilíndrica	02	SFMIL
	PCC004			SFMPL
65	TCE073	Prensa Cable	01	*
66	CBE023	Cabo Eléctrico (Tipo 1)	01	***
	CBE029	Cabo Eléctrico (Tipo 2)		***
	CBE030	Cabo Eléctrico (Tipo 4)		***
	CBE002	Cabo Eléctrico (Tipo 4)		***
	CBE177	Cabo Eléctrico (Tipo 6)		***
67	TCE004	Terminal Fit	04	*
68	TCE007	Terminal Aterramiento	01	*
69	TCE013	Terminal Hembra	01	*
70	CBE098	Cable Eléctrico Emenda	01	*

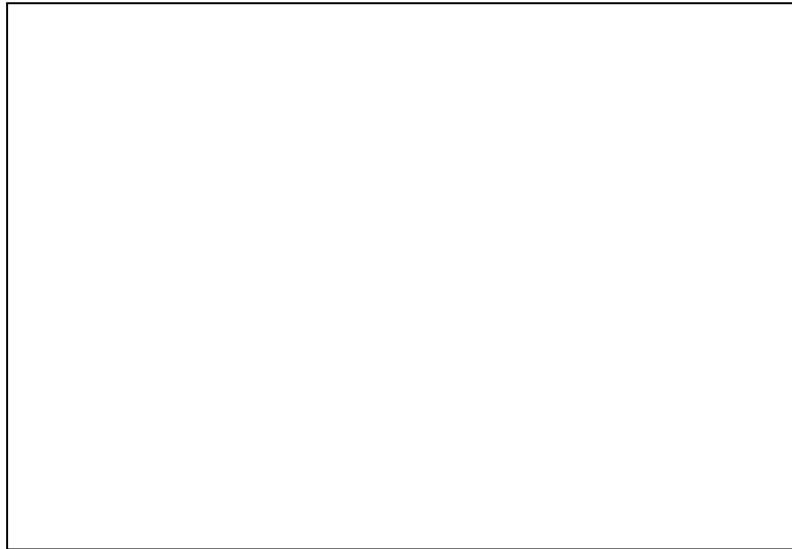
\* Artículo aplicable para todos los modelos de sierra de carnes mediana.

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

\*\*\* Para los códigos de cables eléctricos, consulte el ítem 2.2 (Datos técnicos) de este manual, la asistencia técnica autorizada o 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](http://www.metvisa.com.br)  
Correo: sac@metvisa.com.br - export@metvisa.com.br



Conozca nuestra línea  
completa de productos