

**METVISA**

# MANUAL DE INSTRUCCIONES

Instalación | Mantenimiento | Uso | Seguridad

## Procesador de Vegetales Especial

Modelo

MPAE



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



### **IMPORTANTE:**

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

**IMG BRASIL Industria de Máquinas para Gastronomía Ltda.**

CNPJ 11.193.347/0001-14 - CREA 131726-3  
Rod. Antônio Heil - KM 23 N° 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)

# ÍNDICE

<b>1. Informaciones de Seguridad</b> .....	<b>4</b>
1.1 Advertencias Generales.....	4
<b>2. Características Técnicas</b> .....	<b>5</b>
2.1 Principales Componentes .....	5
2.2 Discos Incluidos Con el Equipo.....	6
<b>2.2.1 Características del Disco</b> .....	<b>6</b>
2.3 Datos Técnicos .....	7
<b>3. Instalación</b> .....	<b>8</b>
3.1 Disposición del Equipo.....	8
3.2 Conexión Eléctrica.....	9
3.3 Medidas de Seguridad e Instrucción al Usuario .....	10
<b>4. Uso del Equipo</b> .....	<b>11</b>
4.1 Utilidad .....	11
4.2 Controles .....	11
4.3 Procedimientos de Operación.....	11
<b>5. Limpieza y Mantenimiento</b> .....	<b>15</b>
5.1 Procedimientos para Limpieza y Productos Usados .....	15
5.2 Mantenimiento y comportamiento en caso de fallos.....	16
<b>9. ANEXOS</b> .....	<b>18</b>
Esquema Eléctrico.....	18
Diseño Detallado .....	19
Lista de Repuestos.....	20
Lista de Repuestos .....	21



## **¡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 destinada 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 usar los **EPPs adecuados** (equipos de protección personal). Como, 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. Como, 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 esta función;
- Antes de hacer la limpieza y cualquier tipo de mantenimiento, debe desconectarse el equipo de la red de alimentación eléctrica;
- Revisar periódicamente el estado de los cables y de las partes eléctricas;
- No encienda el equipo sin que el disco esté correctamente trabado y la tapa cerrada y bloqueada. Inserte solo productos específicos para los que está destinado el equipo y nunca coloque sus manos, dedos u objetos en la boquilla de alimentación, boquilla de salida de alimentos o en partes móviles con el equipo encendido, ya que puede causar un accidente;
- No deje el equipo encendido sin supervisión.



### ¡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

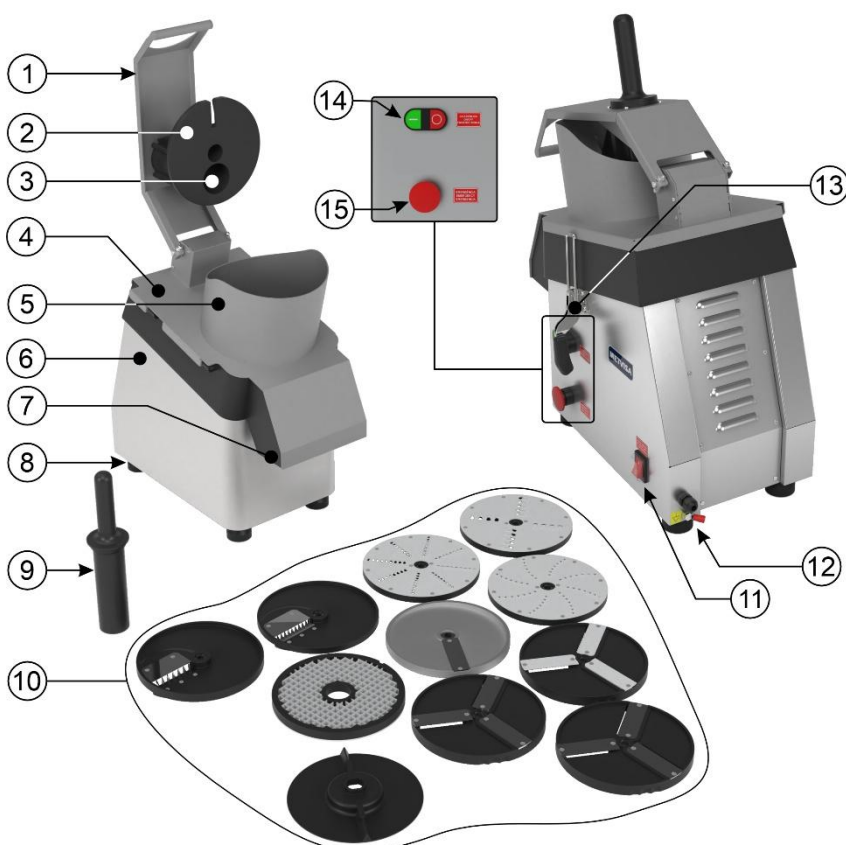
### 2.1 Principales Componentes

Para el equipo descrito en este manual, la seguridad en el uso, la limpieza, el mantenimiento y la máxima higiene están 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 el pan.

El equipo fue construido con las siguientes características:

- Tapa, estructura, boquilla de entrada, boquilla de salida y palanca fabricadas en acero inoxidable, que ofrece una resistencia a la corrosión superior a la de otros aceros;
- Disco expulsor fabricado en plástico ABS de alta resistencia;
- Discos rebanador, discos julienne y disco fijo de cubos, fabricados en plástico ABS, con cuchillas de acero inoxidable;
- Discos para rallar y desmenuzar con base de plástico ABS y superficie recubierta de acero inoxidable;
- Empujador fabricado en plástico PS (poliestireno) no tóxico.

Véanse a continuación los componentes principales del equipo:

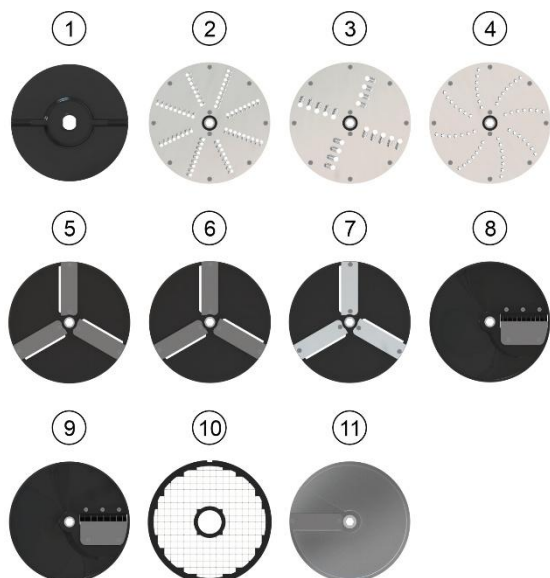


#### Descripción:

1. Palanca;
2. Empujador;
3. Boquilla de entrada pequeña;
4. Tapa;
5. Boquilla de entrada grande;
6. Estructura;
7. Boquilla de salida;
8. Pies;
9. Empujador;
10. Discos;
11. Llave General (Interruptor);
12. Conexión a tierra;
13. Bloqueo;
14. Botón Enciende/Apaga;
15. Botón de Emergencia.

**Nota:** En el diseño detallado se encuentra la lista de repuestos, consulte en anexos.

## 2.2 Discos Incluidos Con el Equipo



Item	Código	Descripción
1	DIS078	Disco Expulsor
2	CJT1383	Disco Desmenuzador, 5 mm
3	CJT1384	Disco Desmenuzador, 8 mm
4	CJT1382	Disco Rallador
5	CJT1379	Disco Rebanador, 1,5 mm
6	CJT1380	Disco Rebanador, 3 mm
7	CJT1381	Disco Rebanador Ondulado, 3 mm
8	CJT1526	Disco Julienne 10x10
9	CJT1536	Disco Julienne 7x7
10	DIS084	Disco Fijo de Cubos 10x10
11	CJT1387	Disco Rebanador (Cubos) - 10 mm

### 2.2.1 Características del Disco

La siguiente tabla presenta sugerencias sobre los tipos de corte para ciertos productos. El resultado del procesamiento puede variar según el estado, el tipo y la calidad del producto utilizado.

Alimento	Disco Rebanador	Disco Rebanador Ondulado	Disco Julienne	Disco Desmenuzador	Disco Ralador Fino	Disco de Cubos
Zapallito	1,5/3 mm	3 mm	10x10 / 7x7 mm	5/8 mm		
Papa	1,5/3 mm	3 mm	10x10 / 7x7 mm	5/8 mm		Rebanador 10mm + Cubo 10x10mm
Remolacha	1,5/3 mm		10x10 / 7x7 mm	5/8 mm		Rebanador 10mm + Cubo 10x10mm
Cebolla *	1,5/3 mm			5 mm		Rebanador 10mm + Cubo 10x10mm
Zanahoria *	1,5 mm	3 mm	10x10 / 7x7 mm	5/8 mm		Rebanador 10mm + Cubo 10x10mm
Chocolate					X	
Col*	1,5/3 mm					
Seta	1,5/3 mm					
Manzana	1,5/3 mm					
Pepino*	1,5/3 mm	3 mm		5 mm		
Pimienta	1,5/3 mm	3 mm				Rebanador 10mm + Cubo 10x10mm
Queso				5/8 mm	X	
Parmesano					X	
Rabanito	1,5/3 mm	3 mm		5/8 mm		
Repollo	1,5/3 mm			5/8 mm		
Tomate	1,5/3 mm					Rebanador 10mm + Cubo 10x10mm

\* Para estos productos se recomienda solamente la utilización del vertedor de alimentos de boca estrecha. El uso del vertedor de boca ancha provocará una disminución en la calidad del procesamiento del producto.



## ¡ATENCIÓN!

Los discos (especialmente el disco para cortar en cubos) no deben usarse para procesar los siguientes alimentos:

- Carnes (filete, pollo, tocino y salchichas);
- Alimentos fibrosos, como el jengibre;
- Verduras muy duras, como la calabaza kabocha, la yuca y el boniato.

El uso del equipo con alimentos no recomendados puede provocar cortes irregulares, atascos y riesgo de daños, además de comprometer la seguridad del operario.

## 2.3 Datos Técnicos

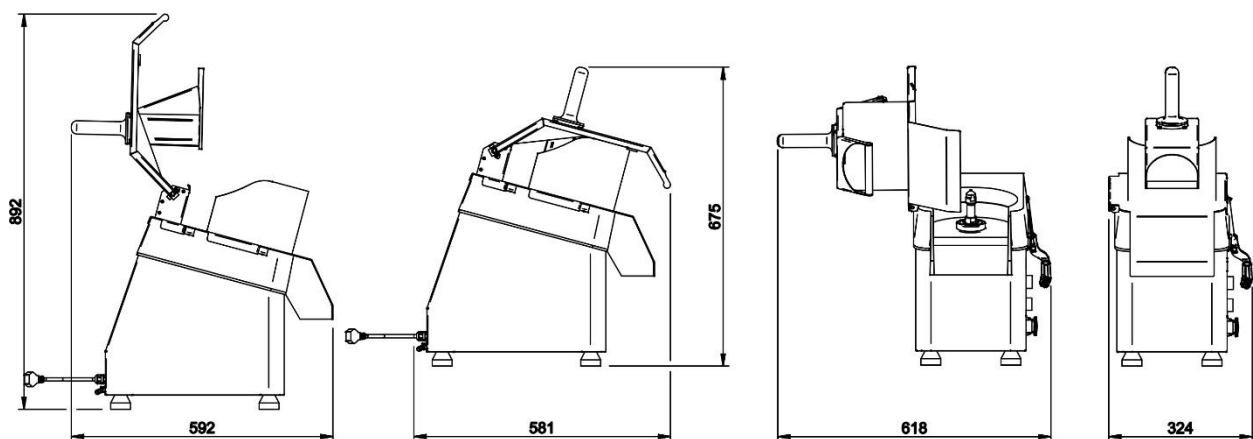
Modelo	Descripción	Medidas Nominales (mm) AnchoxAlt x Fondo	Peso Neto (kg)*	Tensión (V)	Corriente Nominal (A)	Número de Discos Incluidos**	Capacidad (kg/h)***
MPAE220M50S1	Multiprocessador de Alimentos Especial	293x682x586	23,8	220	4,2	10	180 hasta 250
MPAE220M50S2				220	4,2		
MPAE220M50S7				220	4,2		
MPAE110M60S4				110	10,6		

\* Peso considerado sin discos ni empujador.

\*\* Número de discos incluidos, considerado sem disco expulsor.

\*\*\* Puede variar según la velocidad de trabajo del usuario, el modelo de disco utilizado y el producto procesado.

Dimensiones del equipo (mm):





## ¡ATENCIÓN!

Características como: modelo, nº serie y tensión eléctrica del equipo, están indicadas 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

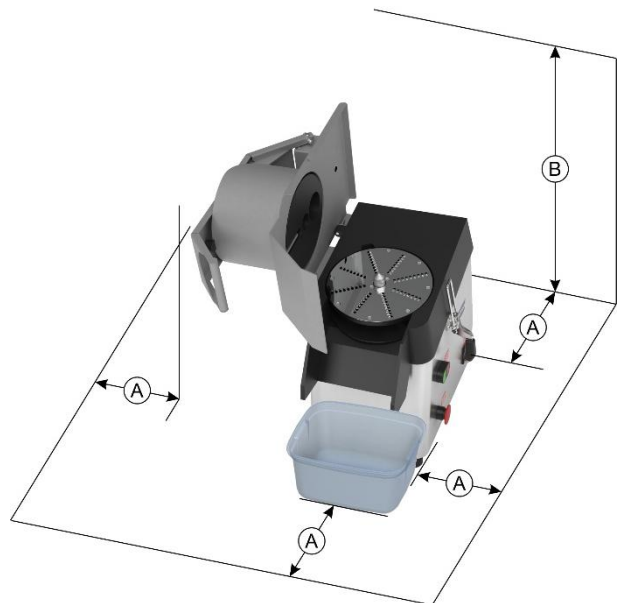
### 3.1 Disposición del Equipo

La instalación con la red eléctrica y la disposición para el funcionamiento deben ser hechas por un profesional calificado. Verifique si la tensión del equipo está de acuerdo con la red eléctrica.

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

Para garantizar un funcionamiento correcto y seguro, coloque el equipo en un área bien ventilada y sobre una superficie de apoyo lo suficientemente grande, nivelada, seca y estable, lejos de fuentes de calor y grifos de agua, y a una altura media de 80 cm. Instale el equipo dejando una distancia mínima de 20 cm (A) a su alrededor y 1,0 m (B) de altura, para disponer de espacio suficiente para su inspección, mantenimiento, limpieza y uso.

\* El equipo no incluye contenedor.



## ¡ATENCIÓN!

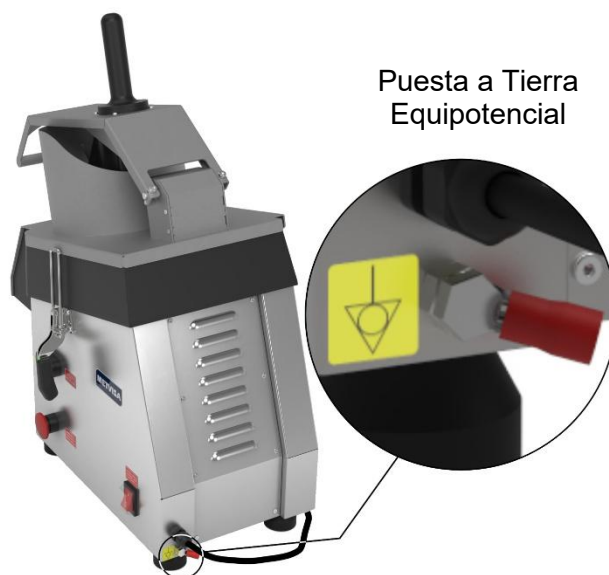
La instalación y el local donde será instalado el equipo deben respetar las normas de prevención de riesgos y de seguridad laboral (norma reguladora vigente en su país).

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 incluye un cable de alimentación para conectarlo a una toma de corriente. Si el cable está dañado, debe sustituirse por uno nuevo. Para evitar riesgos, la sustitución debe realizarla el fabricante, un agente autorizado o personal cualificado.

El equipo también incluye un terminal de puesta a tierra equipotencial, ubicado en la parte posterior de la estructura.



El conector de terminal que se muestra en la figura anterior proporciona protección adicional a la conexión a tierra de la red eléctrica. Debe conectarse a un bloque de terminales de puesta a tierra, independiente de la conexión a la red eléctrica. Otros productos fijos con partes metálicas accesibles también deben conectarse a este bloque, así como la propia mesa de trabajo, si es metálica. Esto garantiza que todos estos productos estén al mismo potencial eléctrico, evitando corrientes de fuga no deseadas.

El equipo es monovoltio, es decir, funciona a 110 V o 220 V. Si es necesario un cambio de tensión, póngase en contacto con el fabricante o el distribuidor autorizado.



### ¡ATENCIÓN!

Antes de encender el equipo, compruebe siempre que la tensión de alimentación coincide con la del equipo.

La tensión de alimentación de este equipo es de 110 V o 220 V (60 Hz), como se indica en la etiqueta de tensión del cable de alimentación o en la placa de características situada en la parte posterior del equipo (véase la ilustración de esta etiqueta en la sección 2.2 de este manual).

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

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

## **IMPORTANTE**

**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.**

### **3.3 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 cuenta con protecciones mecánicas y un sistema de seguridad que impide su funcionamiento si la tapa está abierta o la palanca está levantada. La manipulación o la extracción de estos componentes de seguridad puede causar lesiones graves en las extremidades superiores del operador.



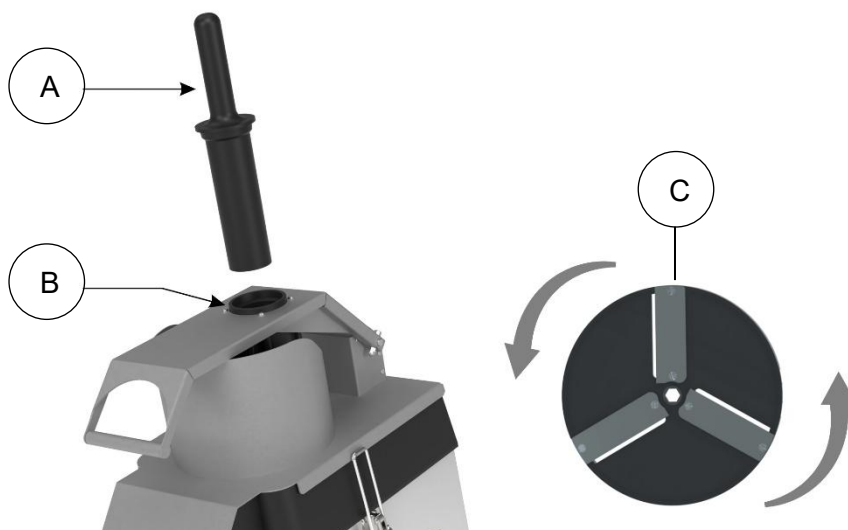
#### **¡ATENCIÓN!**

**Antes de operar su equipo, verifique la dirección de rotación del disco. Para hacer esto, asegúrese de que la tapa esté cerrada y bloqueada y la palanca bajada. El equipo cuenta con un sistema de seguridad que impide su funcionamiento si la tapa está abierta.**

**Encienda el equipo y observe a través de la boquilla más pequeña si el disco gira en sentido antihorario, como se muestra en la figura siguiente.**

**Si el disco gira en el sentido de las agujas del reloj, consulte el diagrama de cableado (Ítem 6 - Anexos) o comuníquese con el centro de servicio autorizado más cercano.**

Con la tapa bloqueada y la palanca bajada, retire el empujador "A" y observe la dirección de rotación del disco (rotación en sentido contrario a las agujas del reloj "C") a través de la abertura ubicada en el empujador "B".



## 4. Uso del Equipo

### 4.1 Utilidad

Este equipo está destinado exclusivamente para rebanar, desmenuzar y rallar varios alimentos.

### 4.2 Controles

El equipo consta de una llave general, un botón de parada de emergencia y un botón de encendido/apagado, que, cuando se colocan frente a la boquilla de salida, se encuentran en el lado derecho del equipo.



#### Descripción:

- A. Botón Enciende / Apaga:
- B. Botón de Emergencia;
- C. Llave General (Interruptor).

Consulte la descripción de cada comando a continuación:

**A - Botón Enciende / Apaga** – se utiliza para iniciar y apagar el motor del equipo. En la posición “1” se enciende, en la posición “0” se apaga.

**B. Botón de Emergencia** – debe activarse en caso sea necesario en parar la máquina, debido alguna emergencia. Para activar el botón basta pulsarlo y para desactivar, gire el botón sentido hacia la derecha (conforme las flechas indicativas que están en el botón).

**C. Llave General (Interruptor)** – dispositivo usado de forma segura, para activar y desactivar el suministro de energía eléctrica para el equipo. En la posición “1” activa, en la posición “0” desactiva el suministro de energía.

### 4.3 Procedimientos de Operación

Antes de operar el equipo, realice la limpieza perfecta, especialmente de los componentes que tendrán contacto con el alimento (empujador, disco, etc), para eso, asegúrese de que el equipo esté desconectado de la red, solo luego desmóntelo. Siga las instrucciones de limpieza en el punto 5 de este manual.

Compruebe los procesos de desmontaje y montaje que se describen a continuación

• Montaje del disco:



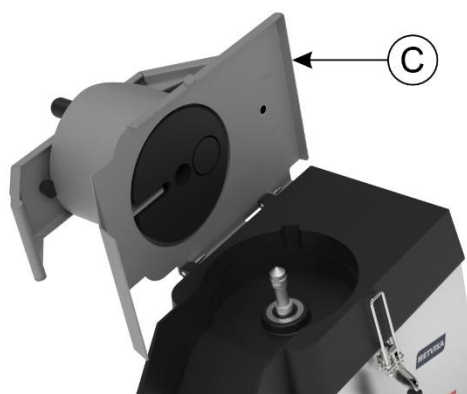
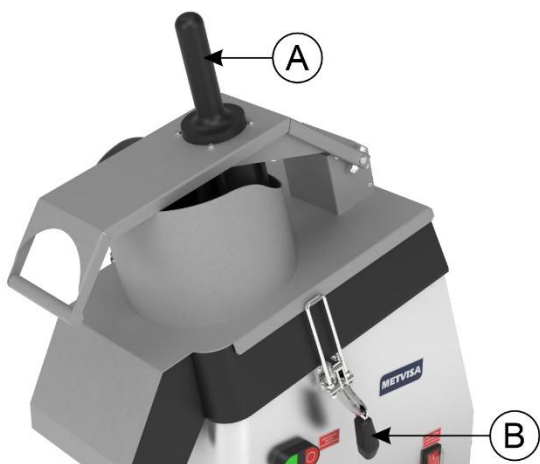
**¡ATENCIÓN!**

El disco expulsor siempre debe ser el primero en ensamblarse, independientemente del tipo de disco que se utilice a continuación. Es esencial para la expulsión del producto procesado y debe utilizarse en todas las configuraciones de ensamblaje.

① Antes de comenzar el desmontaje, desconecte el equipo de la red eléctrica.

② Retire el empujador “A”.

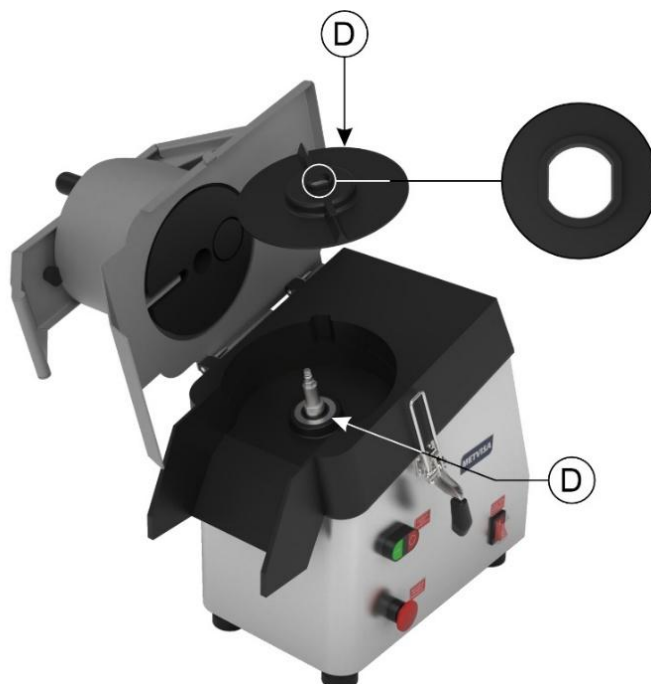
③ Levantar el bloqueo “B” para desbloquear la tapa y abra con cuidado “C”.



④ Coloque el disco expulsor “E” en el eje del equipo “D”, presionando ligeramente hacia abajo hasta que encaje correctamente en las ranuras (facetas) del eje.

**IMPORTANTE**

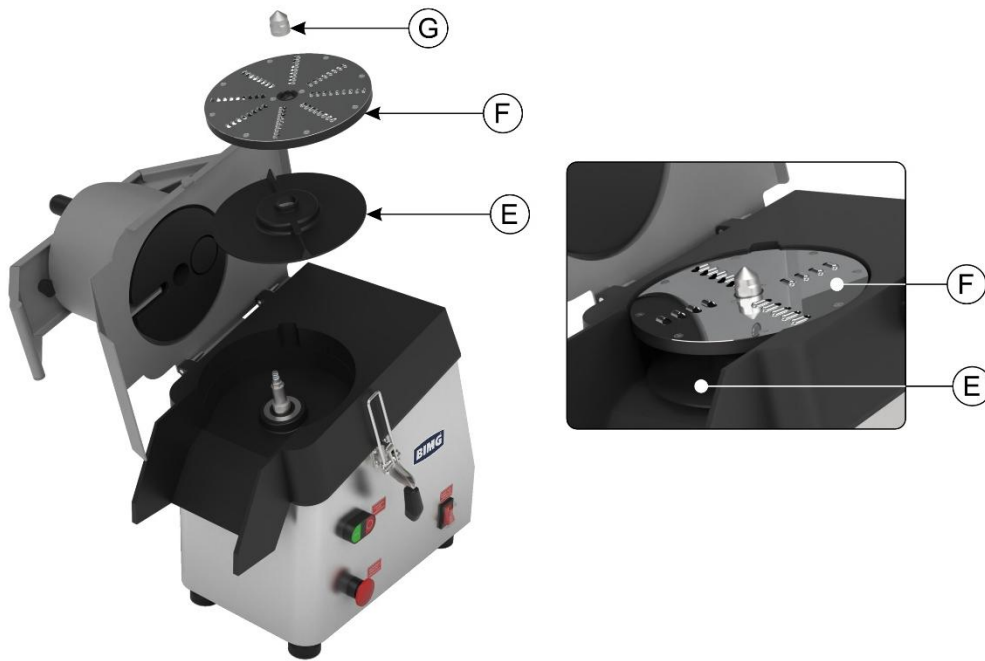
El disco expulsor siempre debe ser el primero en ensamblarse, independientemente del tipo de disco que se utilice a continuación.



Compruebe los modelos de disco en el punto 2.1 (Componentes principales), seleccione e instale los discos que funcionen según sea necesario.

**Caso 1 – Uso de un solo disco (rebanador, rallador, desmenuzador o julienne):**

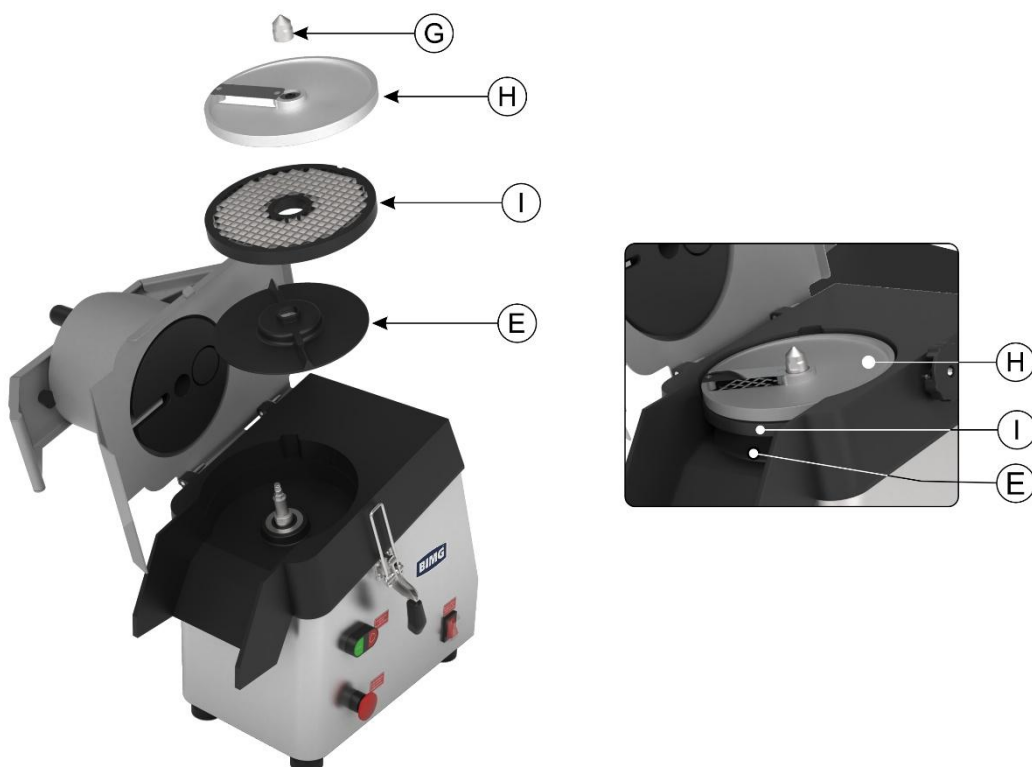
Tras instalar el disco expulsor “E”, seleccione el disco deseado “F” y colóquelo en el eje, girándolo ligeramente en sentido antihorario hasta que quede firme y correctamente ajustado. Finalmente, apriete la tuerca “G” en sentido horario para fijar los discos en su posición.



**Caso 2 – Uso de dos discos (disco fijo de cubo + disco de corte):**

Tras instalar el disco expulsor “E”, coloque primero el disco fijo (cubo) “I” en el alojamiento interno del equipo.

A continuación, coloque el disco de corte “H” en el eje, girándolo ligeramente en sentido antihorario para asegurar un ajuste correcto. Finalmente, apriete la tuerca “G” en sentido horario para fijar los discos.





## ¡ATENCIÓN!

**Antes de comenzar el proceso de montaje o desmontaje, desconecte el equipo de la toma de corriente.**

**Nunca encienda el equipo con el disco fuera de su posición, ya que esto puede provocar accidentes.**

**Manipule los discos con cuidado, ya que contienen cuchillas.**

**Compruebe siempre que los discos estén bien colocados. Una colocación incorrecta puede comprometer la seguridad del operario y el funcionamiento del equipo.**

- ⑤ Tras colocar correctamente los discos, baje la tapa y trave el bloqueo hasta que quede completamente bloqueado. Asegúrese de que esté bien sujeto antes de encender el equipo.

### • Desmontaje del disco:

El procedimiento de desmontaje es el inverso del procedimiento de montaje.

• **Operación:** El equipo solo puede funcionar después de comprobar que el disco esté bien colocado, que la tapa esté cerrada con bloqueo y que la tensión del equipo coincida con el de la fuente de alimentación.

Tras comprobar estos puntos, siga el procedimiento de funcionamiento del equipo que se indica a continuación:

- Conecte el cable de alimentación a la red eléctrica;
- Coloque un recipiente\* para almacenar los alimentos procesados debajo de la salida.  
Nota: \*El recipiente no está incluido con el equipo.
- Encienda la llave general (Interruptor) del equipo, active el botón de encendido/apagado a la posición "1" (encendido);
- Para alimentos largos y cilíndricos, mantenga la palanca hacia abajo, introduzca los alimentos por la boquilla pequeña y empújelos contra el disco con el empujador. Para alimentos más grandes, levante la palanca, introduzca los alimentos por la boquilla grande y empuje con la manija;
- Una vez finalizado el proceso, apague el equipo pulsando el interruptor de encendido/apagado a la posición "0" (apagado).



## ¡ATENCIÓN!

**Si observa que el equipo no puede procesar los alimentos o que se detiene, reduzca la cantidad o córtelos previamente antes de introducirlos en la boquilla de alimentación. Una presión excesiva ejercida con la palanca o el empujador para presionar los alimentos contra el disco también puede afectar la velocidad y el rendimiento del motor y del disco, así como la vida útil del equipo.**



## ¡ATENCIÓN!

Aunque existe un sistema de seguridad (que impide que el equipo se active cuando se levanta la palanca o se abre la tapa), no intente abrir la tapa ni retirar el disco con el equipo encendido. Tampoco introduzca los dedos, las manos ni objetos (como cucharas o cuchillos) en la boquilla de alimentación, ya que podría provocar accidentes.

Utilice siempre la palanca o el empujador para procesar los alimentos; nunca los empuje con las manos durante el funcionamiento.

En caso de cualquier anomalía, póngase en contacto con el servicio de asistencia técnica autorizado más cercano.

## IMPORTANTE

El operario debe utilizar el EPI (equipo de protección individual) adecuado. Por ejemplo: usar un gorro para evitar que el cabello se enrede en las partes móviles del equipo y guantes apropiados que, además de garantizar la higiene en la manipulación de alimentos, protejan al operario durante el proceso.

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



## ¡ATENCIÓN!

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



## ¡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 (discos y empujador) deben retirarse del equipo (como se indica en el punto 4.3) y lavarse con agua tibia y detergente neutro. Limpiar las esquinas a fondo, eliminando restos de comida.

El resto del equipo debe limpiarse tantas veces como sea posible para evitar que los restos de comida se sequen y se peguen a 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 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!**

**Tenga cuidado al limpiar los discos, son extremadamente afilados. Manipúlelos con precaución para evitar accidentes. Tenga la misma precaución con cualquier otro componente afilado del equipo.**

### **IMPORTANT**

**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.**



### **¡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 comportamiento en caso de fallos**

Se debe instruir al operador para que realice inspecciones rutinarias, ajustes menores, limpieza y observe cualquier señal de posibles fallas. Algunos ejemplos son: verificar si hay ruidos inusuales, pérdida de energía del equipo o fallas en su funcionamiento. Estas acciones son esenciales para prolongar la vida útil del equipo.



### **¡ATENCIÓN!**

**Al realizar tareas de mantenimiento (incluso ajustes menores), desconecte siempre el equipo de la red eléctrica.**

Se recomienda realizar mantenimiento preventivo cada 6 meses, revisando y ajustando holguras, limpiando las piezas internas, lubricando, etc. Si se detectan piezas rotas o defectuosas, reemplácelas, utilizando siempre repuestos originales.

Realizar mantenimiento preventivo evita las molestias de tener el equipo fuera de servicio cuando más se necesita, reduce los costos de mantenimiento y disminuye el riesgo de accidentes.



## **¡ATENCIÓN!**

**El mantenimiento preventivo requiere un profesional capacitado.**

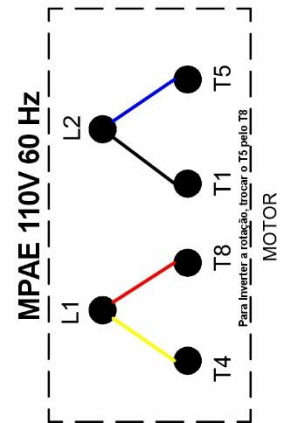
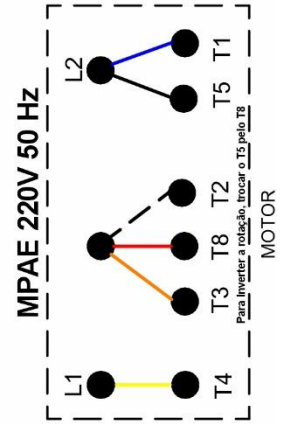
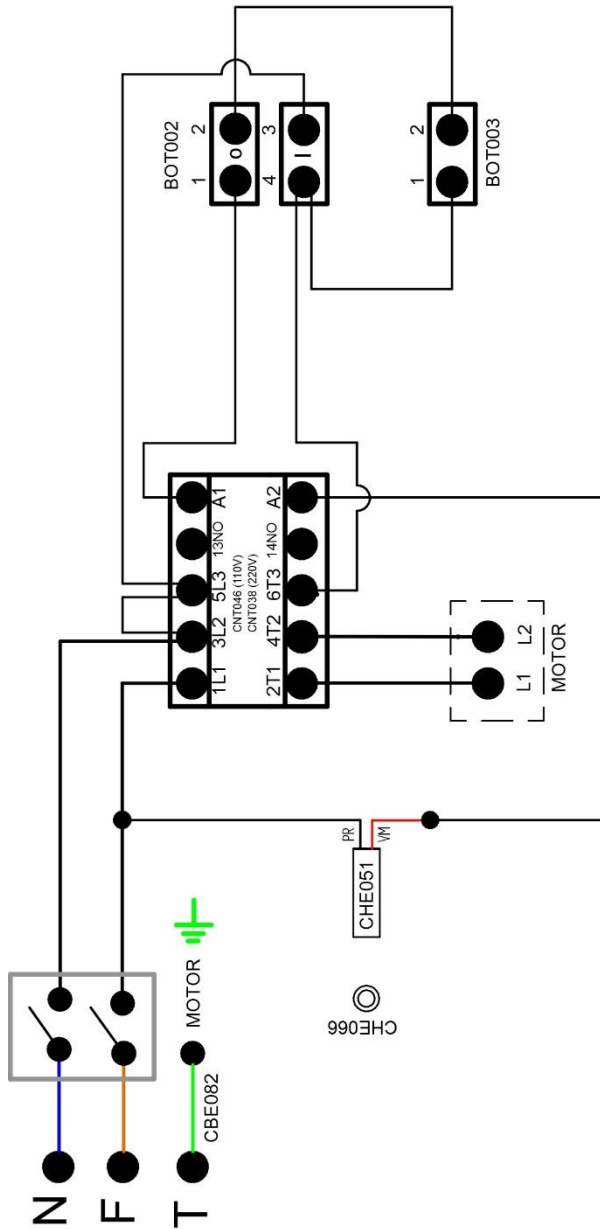
**Asegúrese de que el equipo esté desconectado de la toma de corriente.**

**Siempre que se retire algún elemento relacionado con la seguridad del equipo (por ejemplo, durante el mantenimiento), vuelva a colocarlo y verifique que funcione correctamente.**

Si detecta algún mal funcionamiento o incumplimiento, envíe su equipo al centro de soporte técnico más cercano. Consulte la lista de centros de soporte técnico en la carpeta que se incluye con su equipo o visite nuestro sitio web: [www.metvisa.com.br](http://www.metvisa.com.br)

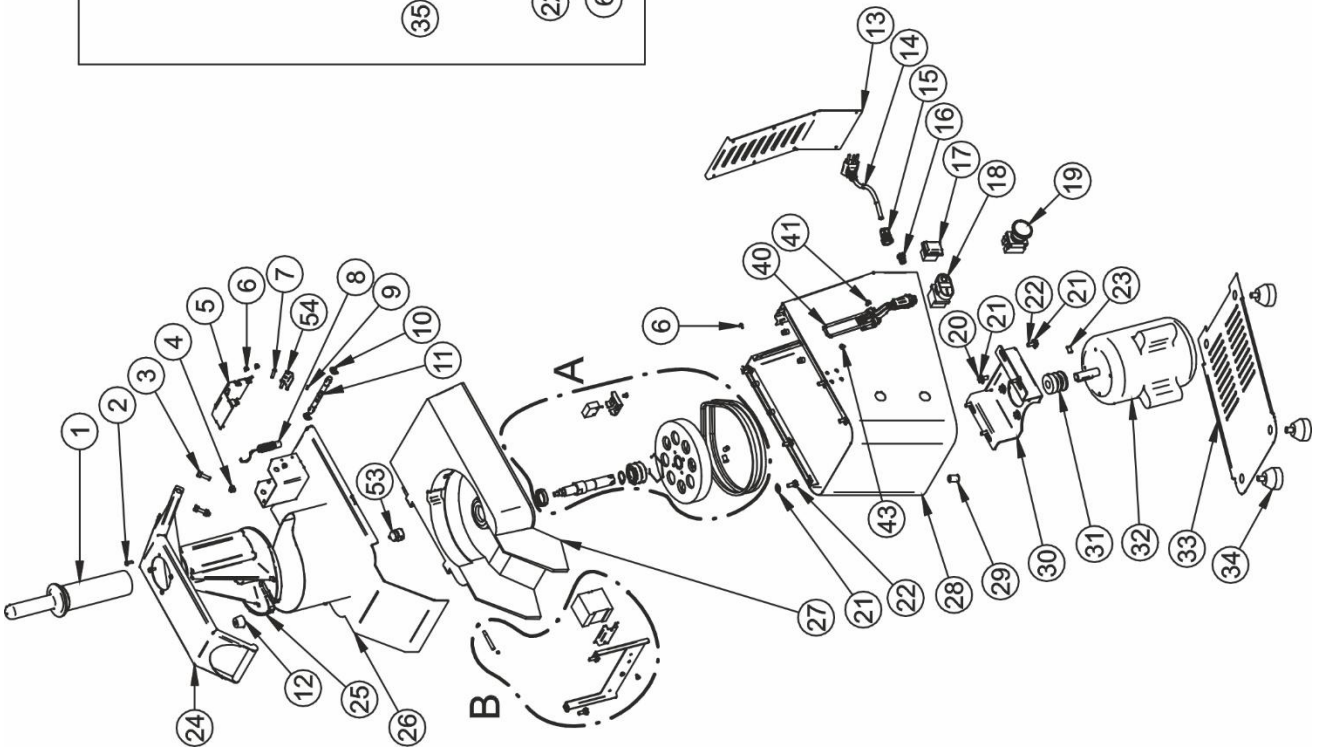
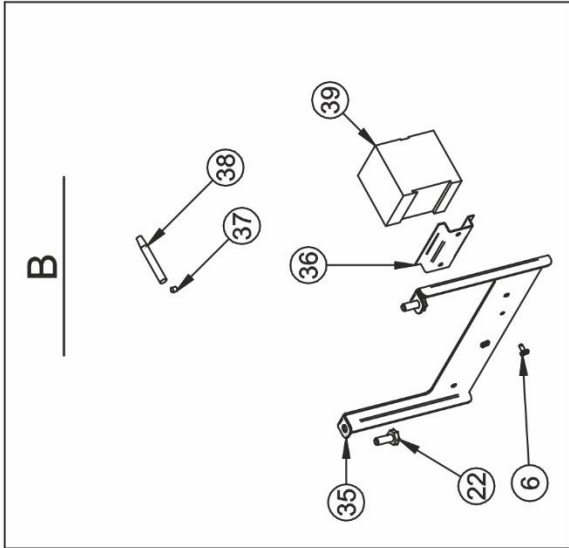
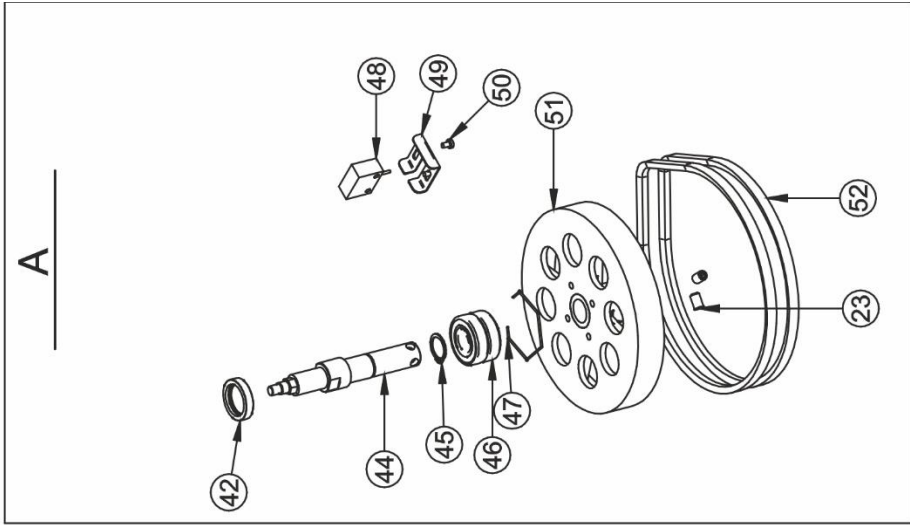
# 9. ANEXOS

## Esquema Eléctrico



LEGENDA - SUBTÍTULO - SUBTITLE (PT - ESP - ENG)	
T	Terra - Tierra - Ground
N	Neutro - Neutral
F	Fase - Phase
PR	Preto - Negro - Black
VM	Vermelho - Rojo - Red

# Diseño Detallado



## Lista de Repuestos

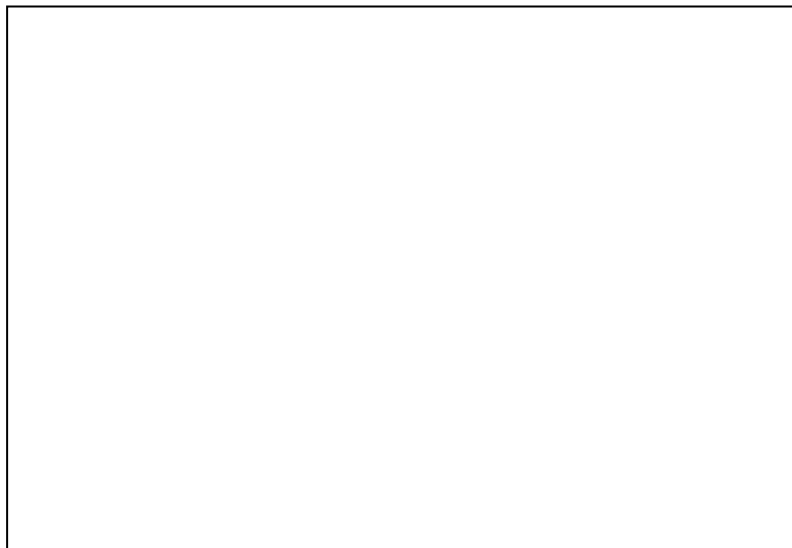
Posición	Código	Descripción	Cant.
1	SQT026	Casquillo	1
2	PCC015	Tornillo de máquina CL Phillips de acero inoxidable	4
3	PRT032	Tornillo Allen de acero inoxidable	2
4	POC006	Tuerca de acero inoxidable	2
5	CJT1448	Cierre de sensor con tope	1
<b>6</b>	<b>RBT001</b>	<b>Remache</b>	<b>16</b>
7	PRR012	Tornillo de máquina redondo de acero inoxidable	2
<b>8</b>	<b>CHE177</b>	<b>Actuador magnético</b>	<b>1</b>
<b>9</b>	<b>PRN019</b>	<b>Tornillo de acero inoxidable</b>	<b>1</b>
10	APE029	Anillo de retención	2
11	EIX343	Eje de palanca	1
12	PEP010	Pies	1
13	CRC1671	Cierre trasero	1
14	CBE020	Cable eléctrico - Tipo 1	1
	CBE007	Cable eléctrico - Tipo 5	1
	CBE001	Cable eléctrico - Tipo 4	1
	CBE175	Cable eléctrico - Tipo 7	1
15	TCE073	Prensaestopas	1
16	CJT704	Terminal equipotencial ensamblado	1
<b>17</b>	<b>CHE087</b>	<b>Interruptor principal</b>	<b>1</b>
<b>18</b>	<b>BOT002</b>	<b>Botón doble</b>	<b>1</b>
<b>19</b>	<b>BOT003</b>	<b>Botón de emergencia</b>	<b>1</b>
20	PRS010	Tornillo hexagonal de zinc	4
21	ARL004	Arandela plana de zinc	14
<b>22</b>	<b>PRS062</b>	<b>Tornillo hexagonal de zinc</b>	<b>12</b>
23	PRN001	Tornillo Allen	3
24	ALV012	Palanca de empuje	1
25	EPR033	Empujador	1
26	CJT1548	Cubierta soldada	1
27	CJT1553	Carcasa con inserto roscado	1
<b>28</b>	<b>CJT1546</b>	<b>Gabinete soldado - Seguridad simple</b>	<b>1</b>
29	RBT020	Remache	4
30	CRC1675	Soporte del motor	1
31	PMT004	Polea del motor	1
32	MTE230	Motor eléctrico de 1/2 HP 4P 60 Hz 127 V	1
32	MTE038	Motor eléctrico de 1/2 HP - 220 V - 50 Hz	1
33	CRC1673	Cierre inferior	1
34	PEP028	Pies	4
<b>35</b>	<b>CRC1674</b>	<b>Soporte de placa</b>	<b>1</b>
<b>36</b>	<b>TRS056</b>	<b>Carril para caja eléctrica</b>	<b>1</b>
37	PRN010	Tornillo de acero inoxidable	2
38	EIX341	Eje de la cubierta	2
<b>39</b>	<b>CJE237</b>	<b>Conjunto eléctrico - MPAE 110 V</b>	<b>1</b>
	<b>CJE238</b>	<b>Conjunto eléctrico - MPAE 220 V</b>	<b>1</b>

## Lista de Repuestos

Posición	Código	Descripción	Cant.
40	FCH027	Abrazadera de tensión	1
41	PRT071	Tornillo Allen de acero inoxidable	4
42	RET028	Retenedor	1
43	POS130	Tuerca hexagonal de acero inoxidable	4
44	EIX342	Eje con acoplamiento hexagonal	1
45	APE004	Anillo de retención	1
46	ROL050	Rodamiento 6004 2RS	2
47	PRL004	Abrazadera del rodamiento	1
<b>48</b>	<b>CHE074</b>	<b>Sensor de seguridad de doble canal de 200 mm</b>	<b>1</b>
<b>49</b>	<b>CRC1676</b>	<b>Bloqueo del sensor magnético</b>	<b>1</b>
<b>50</b>	<b>PCC013</b>	<b>Tornillo de acero inoxidable</b>	<b>2</b>
51	POL037	Polea de plástico accionada	1
52	COR049	Correa	2
53	TRV043	Bloqueo de disco	1
<b>54</b>	<b>CRC1732</b>	<b>Placa de accionamiento del sensor</b>	<b>1</b>
<b>55</b>	<b>----</b>	<b>Discos</b>	<b>----</b>
55.01	DIS078	Disco eyector	1
55.02	CJT1379	Disco de corte de 1,5 mm	1
55.03	CJT1380	Disco de corte de 3,0 mm	1
55.04	CJT1381	Disco de corte ondulado de 3,0 mm	1
55.05	CJT1382	Disco de rallado fino	1
55.06	CJT1383	Disco desmenuzado de 5,0 mm	1
55.07	CJT1384	Disco desmenuzado de 8,0 mm	1
55.08	CJT1536	Disco de juliana de 7x7 mm	1
55.09	CJT1526	Disco de juliana de 10x10 mm	1
55.10	DIS084	Disco de corte en dados fijo	1
55.11	CJT1387	Disco de corte en dados de 10 mm	1
<b>56</b>	<b>----</b>	<b>Cables y conectores</b>	<b>----</b>
56.01	TCE004	Terminal hembra aislado azul	2
56.02	TCE013	Terminal hembra aislado amarillo	1
56.03	TCE033	Conector roscado naranja con resorte metálico	2







**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](http://www.metvisa.com.br)  
Correo: [export@metvisa.com.br](mailto:export@metvisa.com.br)



Conozca nuestra  
línea completa  
de productos