



MANUAL DE INSTRUÇÕES

Instalação | Manutenção | Uso | Segurança

CUTTER MAX

Cortador de Alto Rendimento Max

Modelos

CUT.4M

CUT.8M



Modelo: CUT.4M



Modelo: CUT.8M

Imagem meramente ilustrativa.

PARABÉNS,

Você acaba de adquirir um equipamento IMG-BRASIL, produto da mais alta qualidade, segurança e eficiência.

Fundada em 1989, a IMG-BRASIL é uma empresa respeitada como uma das melhores e mais completas empresas do ramo de fabricação de equipamentos para gastronomia.

A inovação constante e o aperfeiçoamento de seus produtos, com a utilização de matérias-primas de primeira linha, asseguram produtos de qualidade superior, consumidos no Brasil e em mais de 25 países pelo mundo todo.

A CONFIANÇA E CERTEZA DE UM BOM PRODUTO ESTÃO NO NOME



IMPORTANTE:

**PRODUTO PARA USO PROFISSIONAL. NÃO UTILIZE SEM ANTES LER COM ATENÇÃO O MANUAL.
EM CASO DE DÚVIDAS, ENTRE EM CONTATO CONOSCO:**

IMG-BRASIL Indústria de Máquinas para Gastronomia Ltda.

CNPJ 11.193.347/0001-14 - CREA 131726-3

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

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

E-mail: sac@metvisa.com.br - vendas@metvisa.com.br

ÍNDICE

1. Informações sobre Segurança	4
1.1 Advertências Gerais	4
2. Características Técnicas	5
2.1 Principais Componentes	5
2.2 Dados Técnicos	6
3. Instalação	6
3.1 Disposição do Aparelho	6
3.2 Conexão Elétrica	7
3.3 Medidas de Segurança e Instrução ao Usuário	8
4. Uso do Aparelho	9
4.1 Utilidade	9
4.2 Comandos	9
4.3 Procedimentos de Operação	10
5. Limpeza e Manutenção	13
5.1 Procedimentos para Limpeza e Produtos Utilizados	13
5.2 Manutenção e Comportamento em Caso de Avarias	14
6. ANEXOS	16
Esquema Elétrico	16
Desenho em Explosão	17
Peças de Reposição	18



ATENÇÃO!

As características, fotos e figuras apresentadas neste manual deverão ser consideradas a título informativo. A IMG BRASIL reserva-se o direito de realizar as modificações que se julguem necessárias sem prévio aviso.

1. Informações sobre Segurança

1.1 Advertências Gerais

- Há cuidados/precauções que devem ser observados quando da montagem, da utilização, da manutenção e interrupção do uso deste aparelho;
- Antes de realizar qualquer operação (montagem, utilização (uso), manutenção e reutilização após interrupção prolongada no uso do aparelho), leia atentamente o manual;
- O aparelho deve ser utilizado por pessoal instruído e conhecedor das normas de uso e de segurança descritas neste manual;
- Este aparelho não se destina à utilização por pessoas (inclusive crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou por pessoas com falta de experiência e conhecimento, a menos que tenham recebido instruções referentes à utilização do aparelho ou estejam sob a supervisão de uma pessoa responsável pela sua segurança;
- Recomenda-se que as crianças sejam vigiadas para assegurar que elas não estejam brincando com o aparelho;
- No caso de alternância do pessoal que trabalhará com o aparelho, o novo operador deverá estar instruído sobre as normas e o funcionamento do mesmo;
- O operador deverá usar os **EPI's** adequados (equipamentos de proteção individual). Como por exemplo: usar toca nos cabelos evitando que os mesmos tranquem nas partes móveis do aparelho;
- O operador deverá estar sempre atento para situações que podem causar riscos de acidentes e evitá-las. Como por exemplo: evitar trabalhar com mangas de uniformes folgadas, onde as mesmas poderão trancar nas partes móveis, causando acidentes;
- Após ser realizada a leitura e esclarecidas todas as dúvidas, este manual deverá ser guardado com cuidado em local de fácil acesso, conhecido por todas as pessoas que irão operar o aparelho e colocado à disposição das pessoas que realizarão manutenção, para eventuais consultas. Sempre que surgir qualquer dúvida, não deixe de consultar o manual. Não opere o aparelho de forma alguma com dúvidas;
- Na instalação, é imprescindível colocar este manual à disposição dos profissionais que farão a mesma;
- Antes de começar a limpeza e qualquer tipo de manutenção, é imprescindível desconectar o aparelho da rede de alimentação elétrica;
- Verificar periodicamente o estado dos cabos e das partes elétricas;
- Não ligue o aparelho sem a tampa. Inserir somente produtos específicos ao que o aparelho se destina e nunca coloque as mãos, dedos ou objetos dentro do copo com o aparelho ligado, pois pode vir a causar acidente;
- Não deixe o aparelho ligado sem supervisão.
- Estes aparelhos destinam-se a ser utilizados para aplicações comerciais, por exemplo, em cozinhas de restaurantes, cantinas, hospitais e em empresas comerciais como padarias, açougues, etc., mas não para a produção em massa contínua de alimentos.



ATENÇÃO!

Não efetuar reparos por conta própria. Dirigir-se a assistência técnica autorizada pelo fabricante. Utilizar somente peças originais em seu aparelho.

2. Características Técnicas

2.1 Principais Componentes

Para o aparelho descrito neste manual, a segurança no uso, a limpeza, a manutenção e a máxima higiene são garantidas pelo design e pelo projeto especial de todas as peças, e também, por ser utilizado aço inoxidável e outros materiais aptos para o contato com os alimentos.

O aparelho foi construído com as seguintes características:

- **Gabinete** fabricado em aço inoxidável, que tem resistência à corrosão superior a de outros aços. É um material resistente ao ataque de diversos agentes corrosivos;
- **As lâminas** são confeccionadas em aço inoxidável, sofrendo tratamento superficial que aumenta a dureza do material e sua resistência ao desgaste. Resiste bem a agentes pouco agressivos, como sucos de frutas e verduras, alguns ácidos e álcalis suaves, vapor de água isento de contaminantes, etc.
- **Tampa** fabricada em PET-G (polietileno tereftalato), plástico atóxico, resistente ao impacto, excelente transparência e acabamento;
- **Base** plástica em material ABS, de elevada resistência e com pés antiderrapantes.
- **Copo** fabricado em aço inoxidável, que resiste ao ataque de diversos agentes corrosivos, como a maioria dos ácidos orgânicos, substâncias orgânicas em geral, álcalis, oxi-sais, etc.

Observação: o aço inoxidável é atacado por ácido sulfúrico, e também não resiste ao ácido clorídrico, ao ácido sulfúrico diluído, aos cloretos e haletos em geral.

Vide a seguir os principais componentes do aparelho:



Descrição:

1. Tampa
2. Copo
3. Fecho
4. Gabinete
5. Base
6. Botão de Emergência
7. Botão Liga/Desliga
8. Alça do Copo

Nota: para desenho explodido com lista de peças de reposição, consulte os anexos.

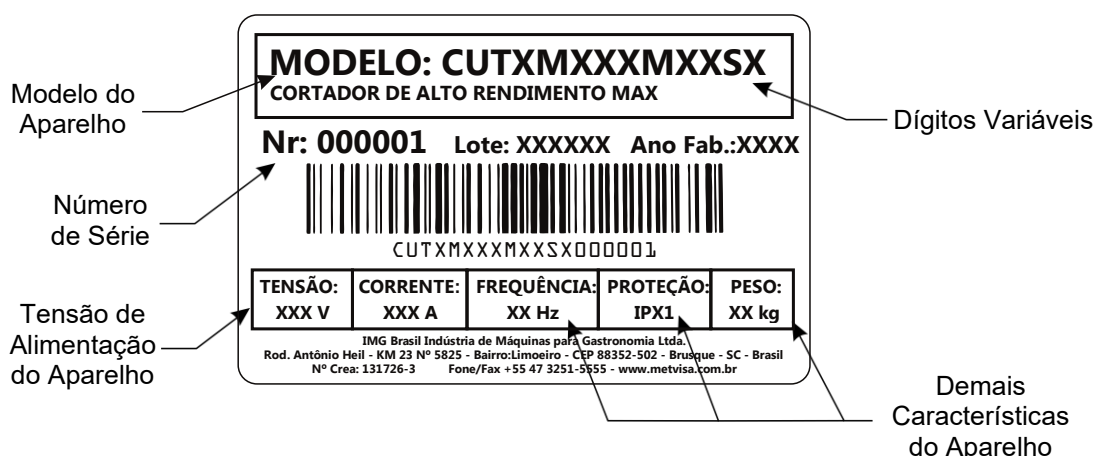
2.2 Dados Técnicos

Modelo	Medidas Nominais Larg.xAlt.xProf. (mm)	Peso Líqu. (kg)	Tensão (V)	Corrente Nominal (A)	Capacidade (L)
CUT4M110M60S4	252x493x299	16,7	110	8,3	4
CUT4M220M50S7	252x493x299	16,7	220	4,8	4
CUT4M220M50S2	252x493x299	16,7	220	4,8	4
CUT8M110M60S4	252x613x299	17,1	110	19,2	8
CUT8M220M50S7	252x613x299	17,1	220	7,8	8
CUT8M220M50S2	252x613x299	17,1	220	7,8	8



ATENÇÃO!

Características como: modelo, nº série e tensões elétricas do aparelho estão indicados na etiqueta de dados (figura abaixo). Antes da instalação, verificar se a tensão de alimentação do aparelho está de acordo com a da rede elétrica.



3. Instalação

3.1 Disposição do Aparelho

A conexão com a rede elétrica e a disposição para o funcionamento devem ser realizados por profissional qualificado. Verifique se a tensão do aparelho está de acordo com a da rede elétrica.

Na instalação, é imprescindível colocar este manual à disposição dos profissionais que realizarão a mesma.

Para garantir o correto funcionamento e segurança, deve-se posicionar o aparelho em um ambiente arejado e sobre uma superfície de apoio suficientemente ampla, bem nivelada, seca e estável, longe de fontes de calor e de torneiras de água, e a uma altura média de 80 cm. Instale seu aparelho deixando uma distância de no mínimo 20 cm em torno dele, de forma que tenha espaço suficiente para realização de inspeção, manutenção, limpeza e uso.

Descrição:

A. 20 cm mínimo.



ATENÇÃO!

A instalação e o local onde será disposto o aparelho devem estar de acordo com as normas de prevenção de riscos e de segurança no trabalho (norma regulamentadora vigente em seu país).

O fabricante não se responsabiliza por possíveis danos diretos ou indiretos causados pelo não cumprimento das ditas normas e das demais instruções apresentadas neste manual.

3.2 Conexão Elétrica

O aparelho é fornecido com um cabo de alimentação para ser conectado a uma tomada elétrica. Se o cabo de alimentação estiver danificado, ele deverá ser substituído por um cabo novo. A troca deve ser realizada pelo fabricante, agente autorizado ou pessoa qualificada, a fim de evitar riscos.

O tipo de plugue do cabo de alimentação varia conforme cada país. A instalação do aparelho deverá ser feita por um técnico qualificado para esta função e observando-se as normas vigentes do país, principalmente no que diz respeito a conexão de terra (se aplicável).

Todos os modelos de aparelhos descritos neste manual são monofásicos e possuem tensão única, ou seja, 110 V ou 220 V. Se for necessário a alteração de tensão no seu aparelho, entre em contato com o fabricante ou com o revendedor autorizado

O plugue do cabo de alimentação possui 3 pinos redondos, existindo logo abaixo de cada pino, uma marcação correspondente de cada um (Fase, Terra e Neutro). É obrigatório realizar uma boa conexão de terra, segundo o regulamento vigente.



ATENÇÃO!

Antes de ligar seu aparelho, sempre verifique se a tensão de alimentação da rede é a mesma que a tensão do aparelho.

A tensão de alimentação deste aparelho é 110 V (60 Hz) ou 220 V (50 Hz), conforme pode ser verificado na etiqueta de tensão colada no cabo de alimentação ou conforme indicado na etiqueta de dados de placa, que se encontra na parte de trás do aparelho (veja a figura desta etiqueta no item 2.2 deste manual).

Certifique-se de que a tensão da rede elétrica onde será instalado o aparelho é compatível com a tensão indicada nestas etiquetas.

Para maiores detalhes do restante da parte elétrica do aparelho, consulte o esquema elétrico nos anexos do manual.

IMPORTANTE

O fabricante não se responsabiliza por possíveis danos diretos ou indiretos causados pelo não cumprimento das normas e instruções apresentadas neste manual.

3.3 Medidas de Segurança e Instrução ao Usuário

O profissional que efetua a venda do aparelho deverá instruir o usuário sobre o correto funcionamento do mesmo e deverá entregar-lhe este manual de instruções.

O usuário deverá ser informado das medidas de segurança necessárias e deverá respeitá-las, como também todas as medidas descritas neste manual.

Seu aparelho possui proteções mecânicas e um sistema de segurança na tampa que impede o acesso às partes móveis e componentes elétricos. A retirada ou adulteração destes componentes de segurança podem causar riscos graves nos membros superiores do operador.



ATENÇÃO!

Antes de operar seu aparelho, verifique o sentido de rotação das lâminas. Para isso, posicione-se em frente do aparelho e olhe através da tampa transparente: as lâminas devem estar girando no sentido anti-horário, conforme figura abaixo. Nesta figura, apenas a título ilustrativo do sentido de rotação, as lâminas são vistas sem a tampa do copo, porém para a verificação na prática, não destampe o copo, pois o aparelho possui um sistema de segurança, que não irá permitir o acionamento do aparelho se a tampa não estiver devidamente montada no copo. Sempre verifique o sentido de rotação com copo tampado.

Visualize o sentido de rotação
com o copo tampado



Sentido de
Rotação



4. Uso do Aparelho

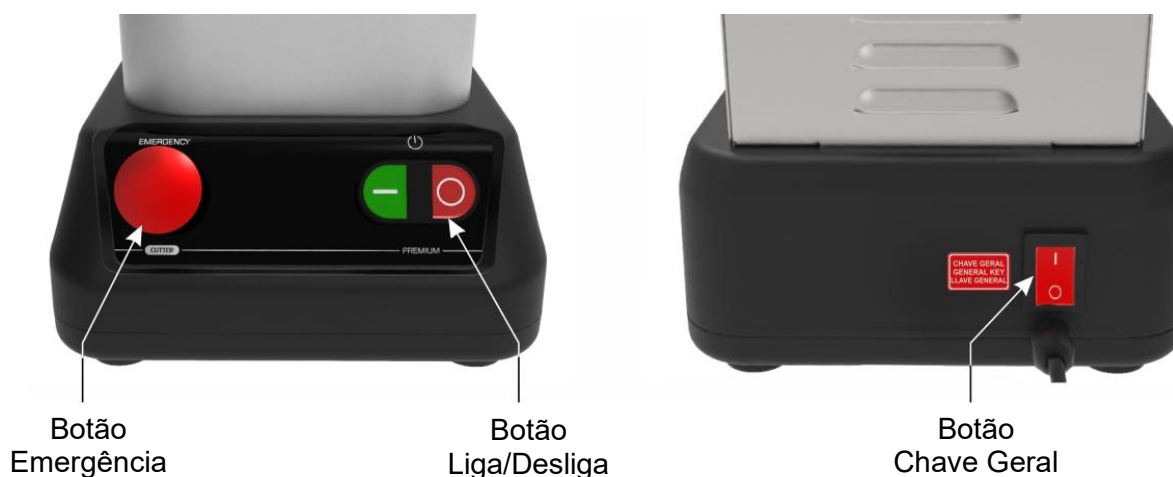
4.1 Utilidade

Este aparelho destina-se exclusivamente a triturar e picar produtos diversos a seco ou com pequena adição de líquidos.

4.2 Comandos

O aparelho é composto por chave geral (interruptor), botão de emergência e botão de liga/desliga.

A chave geral está atrás do aparelho, próximo do cabo de alimentação. Já os botões de emergência e liga/desliga estão posicionados na frontal do aparelho.



Veja descritivo do comando abaixo:

- **Botão de Emergência** – deve ser acionado no caso da necessidade de parada do aparelho, devido alguma emergência. Para acionar o botão basta apertá-lo e para desarmar, girar botão sentido horário (conforme setas indicativas existentes no botão).
- **Botão Liga/Desliga** – usado para ligar e desligar o aparelho. Na posição “1” liga, na posição “0” desliga.
- **Chave Geral (Interruptor)** – dispositivo utilizado para, de forma segura, ativar e desativar o fornecimento de energia elétrica para o aparelho. Na posição “1” ativa, na posição “0” desativa fornecimento de energia.

4.3 Procedimentos de Operação

Antes de operar seu aparelho, desmonte os componentes que terão contato com o alimento (tampa, acoplamento e copo), e faça a higienização dos mesmos, para isso certifique-se de que o aparelho se encontra desconectado da rede elétrica. Siga as instruções de limpeza no item 5 deste manual.



Verifique os processos de desmontagem e montagem descritos a seguir.

• Desmontagem:

1. Antes de iniciar o processo de desmontagem, desconecte o aparelho da rede elétrica;
2. Destrave a tampa rotacionando no sentido horário e puxe-a para cima;
3. Puxe o acoplamento para cima, retirando-o (cuidado na manipulação do mesmo para não se cortar com as lâminas);
4. Abra os fechos simultaneamente e retire o copo.



Rotacionar a tampa no sentido horário



Retire a tampa puxando-a para cima



Puxar o acoplamento para cima



Abrir fechos e retirar copo

• **Montagem:** O procedimento de montagem é o inverso da desmontagem. Ao remontar o copo, deve-se acoplá-lo perfeitamente no suporte do copo. Se o copo não estiver bem posicionado, gire-o até o entalhe do copo encaixar no ressalto.

Após isso, posicione os dois fechos e aperte-os para baixo.

Obs.: os fechos não podem ficar folgados. Se estiverem, leve seu aparelho para uma assistência técnica autorizada. Ao fechar os fechos, faça isso simultaneamente, pois isto facilitará a montagem.



Com o copo em seu devido lugar, monte o acoplamento. Segure-o firmemente pelo lado superior e encaixe-o na ponteira, empurrando-o até bater no final do curso. Se você não sentir bater, pode não ter sido encaixado corretamente. Neste caso, repita a operação e não obtendo êxito, contate a assistência técnica.

Antes de colocar a tampa observe o posicionamento correto da tampa (imagem abaixo) para que seja garantido o funcionamento do aparelho. Em seguida monte a tampa no copo de forma que o ressalto da tampa encaixe no pino trava do copo e rotacione a tampa no sentido anti-horário para travá-la.



ATENÇÃO!

Nunca ligue o aparelho com o acoplamento, copo ou tampa fora de posição, pois pode vir a causar acidentes.

Deve-se montar todas as peças perfeitamente para que seja garantida a segurança do operador.

• **Operação:** O aparelho só pode ser operado após verificar se o copo está corretamente acoplado e firmemente travado pelos fechos, se o acoplamento está encaixado até o encosto, se a tampa estiver montada na posição correta, se as lâminas estão girando de forma correta (sentido anti-horário), e se a tensão do aparelho está de acordo com a da rede elétrica de alimentação.

Depois de verificar estes itens, acompanhe a seguir os procedimentos de operação do aparelho:

- Conecte o cordão de alimentação a rede elétrica;
- De posse de pedaços de produtos alimentares (por exemplo, legumes como tomates, cebolas, pimentão, etc.), deposite-os dentro do copo, respeitando o nível "MÁX." indicado na parte interna do copo;



IMPORTANTE

No caso do processamento de queijo, deverá inserir o produto no máximo 1,0 cm acima da lâmina, pois pode travar a lâmina e sobrecarregar o motor.

- Trave a tampa no copo;
- Verifique se o botão de emergência está na posição de trabalho;
- Acione o botão liga/desliga na posição "1" (liga) e deixe ligada por alguns segundos ou o tempo necessário para processar o alimento adequadamente;
- Desligue o aparelho apertando o botão liga/desliga na posição "0" (desliga).

Verifique o tamanho dos alimentos processados através da tampa (para facilitar e agilizar o trabalho com o aparelho, quando se deseja ver se o produto processado está no tamanho e forma desejados, recomenda-se sempre visualizar o alimento através da tampa. Como a tampa é transparente, evita-se a constante necessidade de destravar e travar a tampa no aparelho).

O tamanho dos pedaços de alimento varia de acordo com o tempo que se deixa o aparelho acionado: caso se deseja pedaços maiores (como vinagrete, por exemplo), basta deixar acionado por alguns segundos; caso se deseja pedaços pequenos de alimentos (como para fazer molhos, por exemplo), recomenda-se deixar o aparelho acionado por mais tempo, podendo deixar até o alimento formar uma pasta.

Utilize a abertura existente na tampa para adicionar os temperos sem precisar remover a tampa.

IMPORTANTE

Após finalizar o processo, realize a limpeza conforme instruções do item 5 (Limpeza e Manutenção). Secar bem todas as peças e guardar o aparelho com o acoplamento (conjunto de lâminas) desencaixado do eixo. A umidade compromete com a vida útil dos componentes e rendimento do processo de corte.



ATENÇÃO!

Em caso de emergência, pressione o botão de Emergência, o mesmo fará com que o aparelho pare instantaneamente.



ATENÇÃO!

Se você notar que o aparelho não consegue processar o alimento ou que ele esteja parando de processar, diminua a quantidade ou realize um pré-corte do alimento, antes de inserir o mesmo no copo.

No caso do processamento de queijo, deverá inserir o produto no máximo 1 cm acima da lâmina, pois pode travar a lâmina e sobrecarregar o motor.

Nunca adicione grande volume de líquidos no copo, pois podem ocorrer vazamentos prejudiciais ao aparelho. A Cutter Max é um aparelho destinado a trabalhar preferencialmente a seco ou com uma pequena (mínima) adição de líquidos.

A não observância destas orientações será considerada como ato inseguro e uso abusivo do aparelho.



ATENÇÃO!

Mesmo havendo um sistema de segurança na tampa (o qual não deixa o aparelho acionar estando destampado), recomenda-se não abrir a tampa com o aparelho ligado, assim como também não se deve colocar os dedos, as mãos ou objetos (como colheres e facas) dentro do copo, pois isto pode vir a causar acidentes. Nunca abra os fechos com o aparelho ligado e não se esqueça de fechá-los quando montar o copo de volta. Qualquer irregularidade entre em contato com a assistência técnica autorizada mais próxima de você.

5. Limpeza e Manutenção

5.1 Procedimentos para Limpeza e Produtos Utilizados

Seu aparelho foi construído com materiais de primeira linha, por isso use-o corretamente e obterá grande satisfação. Conserve seu aparelho sempre limpo e bem cuidado, isso o fará ter uma vida útil bem maior.

Deve-se fazer uma limpeza diária do aparelho para obter um bom funcionamento e maior durabilidade.



ATENÇÃO!

Antes de realizar uma manutenção ou limpeza, assegurar-se de que o botão liga/desliga esteja na posição “0” (desliga) e de que o plugue esteja desconectado da rede elétrica.



ATENÇÃO!

Não utilizar jato d'água ou limpador a vapor para limpeza do aparelho.

IMPORTANTE

Este aparelho não se destina a ser totalmente imerso em água para a limpeza. Siga as instruções a seguir para saber as peças que podem ser imersas e quais os cuidados especiais com as demais peças.

As peças desmontáveis (tampa, acoplamento e copo) devem ser retiradas do aparelho e lavadas com água e sabão neutro. Limpe bem os cantos, eliminando resíduos de alimentos.

O restante do aparelho deve ser limpo o maior número de vezes possível, para evitar que os resíduos de alimentos sequem e grudem nas peças. Para limpeza, dilua em água morna o sabão ou detergente neutro e aplique com um pano umedecido e macio. Com um pano umedecido com água, enxague e em seguida seque as peças com um pano seco e macio.

Nunca utilizar produtos ou esponjas abrasivas e substâncias que contenham ácidos ou cloro para a limpeza das partes metálicas, já que podem riscar ou estragar a superfície das peças causando pontos de corrosão. Não derrame água sobre o motor e partes elétricas para a limpeza, senão, ao ligá-lo pode vir a causar choque elétrico ou até mesmo queimar do aparelho.



ATENÇÃO!

Não inserir as peças desmontáveis (tampa plástica, acoplamento e copo inox) na máquina de lavar louça. Os materiais PET-G (polietileno tereftalato) da tampa e o aço inox das peças metálicas, não são indicadas para ir na lava louças.

Tome cuidado ao fazer a limpeza das lâminas, pois estas são extremamente afiadas. Utilize somente pano úmido, manuseando as lâminas com cuidado, pois caso contrário, pode vir a causar acidentes. Os mesmos cuidados servem para qualquer outro componente cortante do aparelho. É sumamente importante que os produtos empregados na limpeza garantam a máxima higiene e que não sejam tóxicos.

5.2 Manutenção e Comportamento em Caso de Avarias

O operador deve ser instruído a realizar inspeções de rotina, fazendo pequenos ajustes, a limpeza e observar indícios de panes que podem ocorrer. Pode-se citar como exemplos: verificar ruídos estranhos; perda de potência do aparelho; a não execução pelo aparelho ao serviço a que se propõe; dentre outros. Ações como estas são indispensáveis para garantir uma maior vida útil do aparelho.



ATENÇÃO!

Quando forem feitas manutenções (mesmo sendo pequenos ajustes), desconecte sempre o aparelho da rede elétrica.



ATENÇÃO!

As lâminas poderão ser reafiadas quando perderem o corte. Para isso, entre em contato com a assistência técnica mais próxima.

Recomenda-se de 6 em 6 meses realizar manutenções preventivas, verificando e ajustando folgas, fazendo a limpeza das partes internas, etc. Ao detectar peças quebradas ou com funcionamento debilitado, fazer a substituição, usando sempre peças originais.

Com a realização de manutenções preventivas, elimina-se o inconveniente de ficar com o aparelho parado quando mais se precisa dele, reduz-se o custo de manutenções e reduzem-se os riscos de acidentes.



ATENÇÃO!

A manutenção preventiva necessita de profissional capacitado.

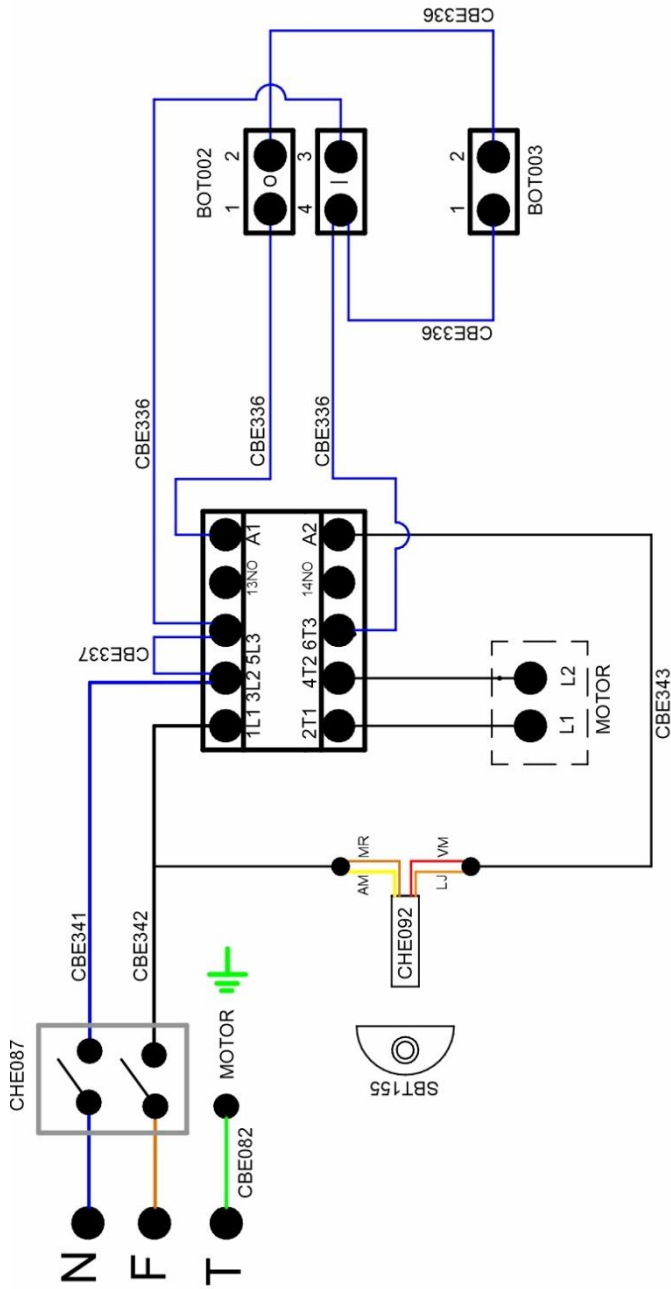
Certifique-se que o aparelho esteja desconectado da rede elétrica.

Sempre que for removido algum item referido a segurança do aparelho (como por exemplo, ao fazer manutenção), reponha em seu devido lugar e confirme se estão realizando sua função corretamente.

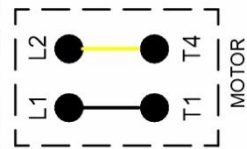
Ao detectar alguma pane ou não conformidade, encaminhe seu aparelho para a assistência técnica mais próxima de você. Veja relação de assistências técnicas em nosso site: www.metvisa.com.br

6. ANEXOS

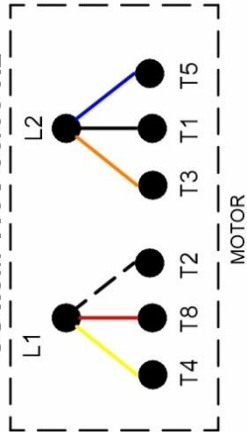
Esquema Eléctrico



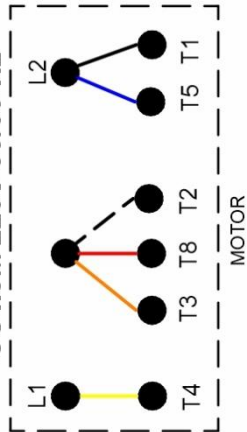
CUT.4M 110V 60 HZ
CUT.4M 220V 60 HZ



CUT.8M 110V 50/60 HZ

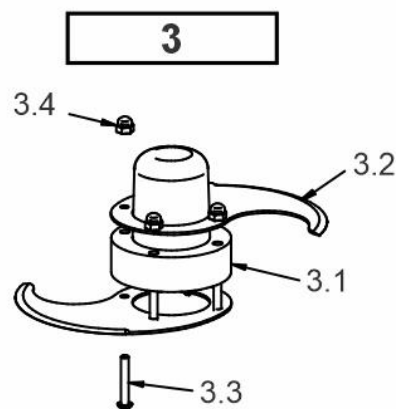
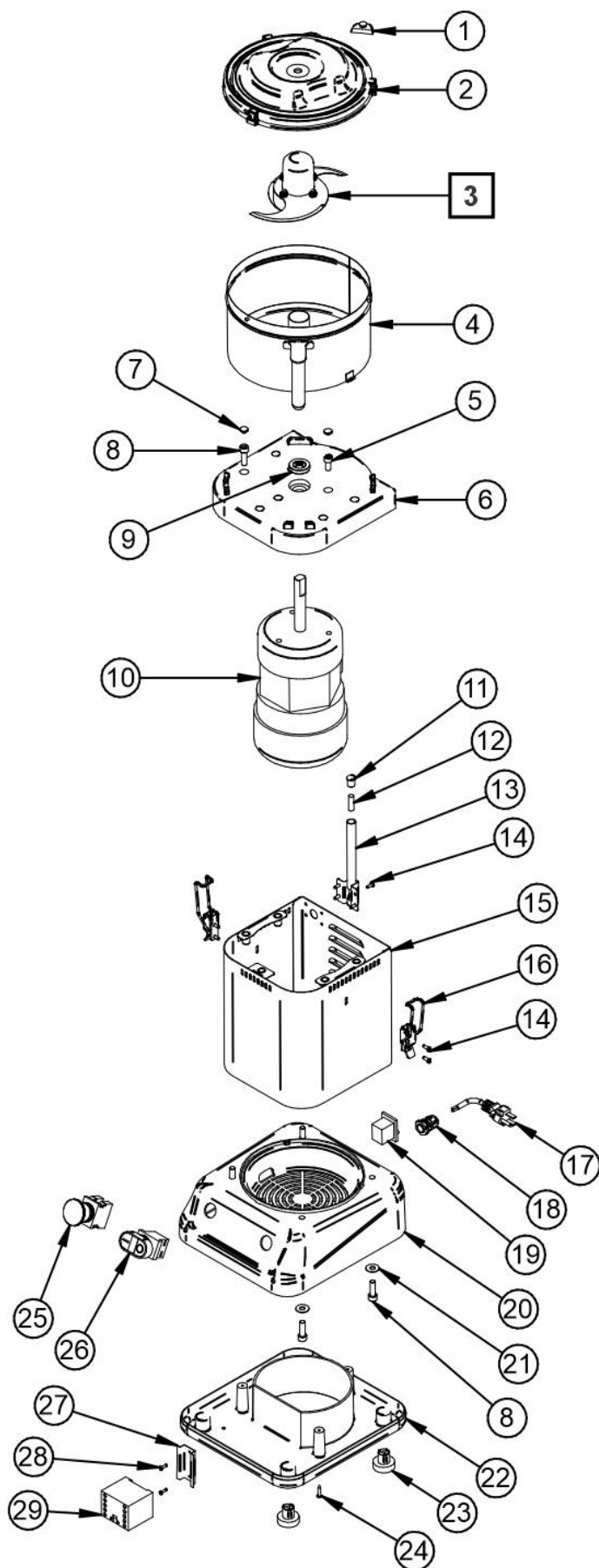


CUT.8M 220V 50/60 HZ



LEGENDA - SUBTÍTULO - SUBTITLE (PT - ESP - ENG)	
T	Terra - Tierra - Ground
N	Neutro - Neutral
F	Fase - Phase
AM	Amarillo - Amarillo - Yellow
MR	Marrom - Marrón - Brown
LJ	Laranja - Naranja - Orange
VM	Vermelho - Rojo - Red
MOTOR	Motor - Engine

Desenho em Explosão



* Imagem meramente ilustrativa.
Aparência do equipamento
varia conforme modelo.

Cabos e conectores não indicados na
imagem: considerar itens da lista de
peças de reposição.

Peças de Reposição

Item	Código	Descrição	Quant.	Modelo
1	SBT155	Suporte com Atuador	1	*
2	TAP081	Tampa Plástica	1	*
3	CJT1066	Acoplamento Completo	1	*
3.1	ADA027	Acoplamento	1	*
3.2	LMT015	Lâmina Inox	2	*
3.3	PRR016	Parafuso Acoplamento	4	*
3.4	POC005	Porca Chapéu	4	*
4	COP193	Copo Inox - CUT.4M	1	CUT.4M
	COP194	Copo Inox - CUT.8M		CUT.8M
5	PRT003	Parafuso Allen	3	CUT.4M
			4	CUT.8M
6	SUC025	Suporte Copo	1	CUT.4M
	SUC027	Suporte Copo		CUT.8M
7	TVS015	Tampão Suporte do Copo - CUT.4M	8	CUT.4M
	TVS015	Tampão Suporte do Copo - CUT.8M	9	CUT.8M
8	PRT002	Parafuso Allen	9	*
9	RET004	Retentor	1	*
10	MTE338	Motor Elétrico 0,5cv 60Hz - 110V - CUT.4M	1	CUT.4M
	MTE343	Motor Elétrico 0,5cv 50Hz - 220V - CUT.4M		
	MTE339	Motor Elétrico 1cv 60Hz - 110/220V - CUT.8M	1	CUT.8M
	MTE342	Motor Elétrico 1cv 50Hz - 220V - CUT.8M		
11	SBT152	Suporte do Sensor Cilíndrico - CUT	2	*
12	CHE092	Sensor Cilíndrico Duplo Canal	1	*
13	SBT667	Suporte do Sensor - CUT.4M	1	CUT.4M
	SBT668	Suporte do Sensor - CUT.8M		CUT.8M
14	RBT004	Rebite	8	*
15	GAB292	Gabinete Soldado	1	*
16	FCH007	Fecho	2	*
17	CBE175	Cabo Elétrico - Tipo 7	1	**
	CBE001	Cabo Elétrico - Tipo 4		**
	CBE002	Cabo Elétrico - Tipo 4		**
	CBE007	Cabo Elétrico - Tipo 2		**
	CBE020	Cabo Elétrico - Tipo 1		**
18	TCE073	Prensa Cabo PG9	1	*
19	CHE087	Chave Elétrica (Vermelha)	1	*
20	GAB294	Gabinete da Base	1	*
21	ARL003	Arruela Lisa	4	*
22	BAS166	Base Plástica	1	*
23	PEP034	Pé	4	*
24	PRA029	Parafuso	3	*
25	BOT003	Botão Emergência (Vermelho)	1	*
26	BOT002	Botão Pulso Liga/Desliga (Verde/Vermelho)	1	*
27	TRS056	Trilho para Caixa Elétrica	1	*
28	RBT002	Rebite	2	*
29	CNT043	Mini Contator Tripolar 110V - CUT.4M	1	CUT.4M (110V)
	CNT046	Mini Contator Tripolar 110V - CUT.8M	1	CUT.8M (110V)
	CNT038	Mini Contator Tripolar 220V - CUT.4M/8M	1	CUT.4M/8M (220V)

* Item aplicável para todos os modelos de Cutter Max.

** Consultar a assistência técnica ou o fabricante.



IMG-BRASIL Indústria de Máquinas para Gastronomia Ltda.

CNPJ 11.193.347/0001-14 - CREA 131726-3
Rod. Antônio Heil - KM 23 Nº 5825 - Bairro: Limoeiro
CEP 88352-502 - Brusque - SC - Brasil
Fone/fax. +55 47 3251-5555 - Site: www.metvisa.com.br
E-mail: sac@metvisa.com.br - vendas@metvisa.com.br



Conheça nossa linha
completa de produtos.