



MANUAL DE INSTRUCCIONES

Instalación | Mantenimiento | Uso | Seguridad

CUTTER MAX

Aparador de Alto Rendimiento Max

Modelos



Modelo: CUT.4M



Modelo: CUT.8M

CUT.4

CUT.6

CUT.8

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 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 Comandos	9
4.3 Procedimientos de Operación.....	10
5. Limpieza y Mantenimiento.....	13
5.1 Procedimientos para Limpieza y Productos Usados	13
5.2 Mantenimiento y Procedimientos en Caso de Averías	14
6. ANEXOS.....	16
Esquema Eléctrico.....	16
Diseño Detallado	17
Repuestos	18



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 esta máquina;
- Antes de realizar cualquier operación (montaje, utilización (uso), mantenimiento y reutilización tras una larga interrupción de uso de la máquina), lea atentamente el manual;
- La máquina debe ser usada por el personal instruido y conocedor de las normas de uso y de seguridad descritas en este manual;
- Esta máquina 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 de la máquina 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 la máquina;
- En caso de cambio de personal que trabajará con la máquina, el nuevo operador debe ser instruido con las normas y el funcionamiento de la máquina;
- El operador debe usar los **EPI adecuados** (equipos de protección individual). Como, por ejemplo: usar toca en los cabellos para evitar que los mismos tranquen las partes móviles de la máquina;
- 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 la máquina 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 la máquina de forma alguna teniendo dudas;
- En la instalación, es imprescindible poner este manual a disposición de los profesionales que realizaran esta función;
- Aunque haya un sistema de seguridad en el equipo, nunca coloque sus manos en los cilindros y en partes móviles o cerca de ellos.
- Antes de hacer la limpieza y cualquier tipo de mantenimiento, debe desconectarse la máquina de la red de alimentación eléctrica;
- Revisar periódicamente el estado de los cables y de las partes eléctricas;
- No deje la máquina encendida sin supervisión.



ATENCIÓN!

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

2. Características Técnicas

2.1 Principales Componentes

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

El equipo fue construido con las siguientes características:

- **Gabinete** hecho en acero inoxidable, que tiene mayor resistencia a la corrosión que otros aceros. Es un material resistente al ataque de diversos agentes corrosivos;
- **Las cuchillas** están hechas en acero inoxidable, sometidos a un tratamiento superficial que aumenta la dureza del material y su resistencia al desgaste. Resiste a agentes poco agresivos, como jugos de frutas y vegetales, algunos ácidos y álcalis suaves, vapor de agua sin contaminantes, etc.
- **Tapa** hecha en PET-G (tereftalato de polietileno), plástico no tóxico, resistente a los golpes, excelente transparencia y acabado.
- **Base** plástico en material ABS, de alta resistencia y con pies antideslizantes.
- **Vaso** hecho en acero inoxidable, que resiste el ataque de varios agentes corrosivos, como la mayoría de los 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.

Vea a continuación los componentes principales del equipo:



Descripción:

1. Tapa;
2. Vaso;
3. Cierre;
4. Gabinete;
5. Base;
6. Botón de emergencia;
7. Botón Enciende / Apaga;
8. Asa de vaso.

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

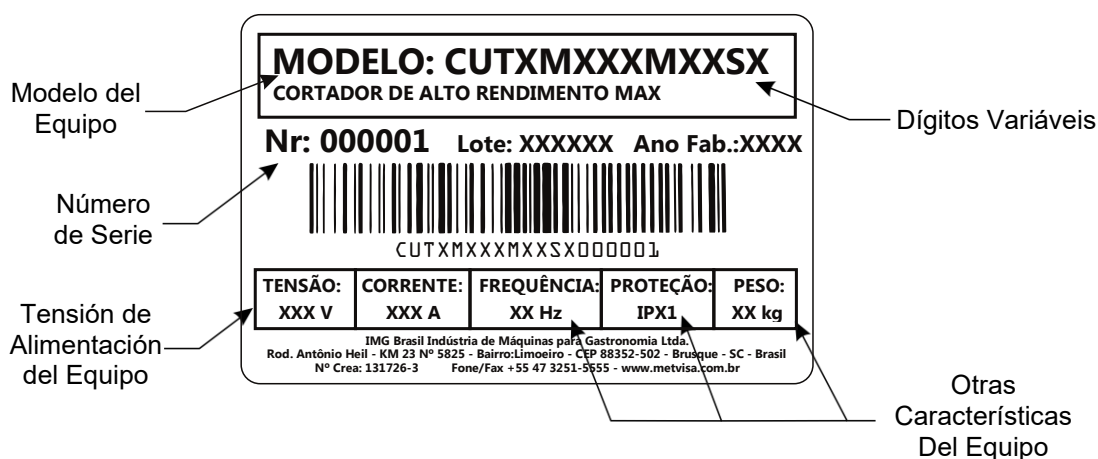
2.2 Datos Técnicos

Modelo	Medidas Nominales AnchoxAltoxLargo (mm)	Peso Neto (kg)	Tensión (V)	Corriente Nominal (A)	Capacidad (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



ATENCIÓN!

Características como: modelo, nº serie y tensión eléctrica de la máquina, están indicados en la etiqueta de datos (figura abajo). Antes de la instalación, verificar si la tensión de alimentación de la máquina 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 de la máquina 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 el funcionamiento correcto y la seguridad, el equipo debe colocarse en un entorno ventilado y en una superficie de soporte suficientemente amplia, bien nivelada, seca y estable, lejos de fuentes de calor y grifos de agua, y a una altura promedio de 80 cm. Instale su equipo dejando una distancia de al menos 20 cm a su alrededor, de modo que tenga suficiente espacio para inspección, mantenimiento, limpieza y uso.

Descripción:

A. 20 cm mínimo.



ATENÇÃO!

La instalación y el local donde será instalada la máquina 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 ser conectado en un enchufe eléctrico. Si el cable de alimentación está dañado debe ser reemplazado por un nuevo cable. El cambio debe ser hecho por el fabricante, agente autorizado o persona calificada, para evitar riesgos.

El tipo de enchufe del cable de alimentación cambia conforme el país. La instalación del equipo debe ser hecha por una persona calificada para este trabajo y observando-se las normas vigente del país, principalmente en relación a la conexión tierra (si aplicable).

Todos los modelos de equipos descritos en este manual son monofásicos y tienen tensión única, o sea, 110 V o 220 V. Si es necesario cambiar la tensión de su equipo, contacte el fabricante o distribuidor más cerca.



ATENCIÓN!

Antes de encender su equipo, siempre verifique si la tensión de alimentación de la red es la misma que la tensión del equipo.

La tensión de alimentación de los equipos es 110 V (60 Hz) o 220 V (60 Hz o 50 Hz), conforme puede ser verificado en la etiqueta de tensión pegada en el cable de alimentación o conforme indicado en la etiqueta de datos del equipo, que se encuentra en la parte de atrás de la máquina (vea la figura de esta etiqueta en el ítem 2.2 de este manual).

Asegúrate que la tensión de la red eléctrica donde está instalada la máquina es compatible con la tensión indicada en estas etiquetas.

Para mayores detalles de la parte eléctrica del equipo, consulte el esquema eléctrico en los anexos del manual.

IMPORTANTE

El fabricante no se responsabiliza por posibles daños directos o indirectos causados por la falta de cumplimiento de las normas e 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 de la máquina 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 máquina tiene protecciones mecánicas que impiden el acceso a piezas móviles y componentes eléctricos. Retirar o alterar estos componentes de seguridad puede causar serios riesgos para las extremidades superiores del operador.



ATENCIÓN!

Antes de operar su equipo, verifique la dirección de rotación de las cuchillas. Para hacer esto, colóquese frente al dispositivo y mire a través de la tapa transparente: las cuchillas deben girar en sentido anti horario, como se muestra en la figura a continuación. En esta figura, solo para ilustrar la dirección de rotación, las cuchillas se ven sin la tapa del vaso, pero para una verificación práctica, no destape el vaso. Siempre verifique la dirección de rotación con el vaso tapado.

Verifique la dirección de rotación de las cuchillas con el vaso tapado



Dirección de Rotación



4. Uso del Equipo

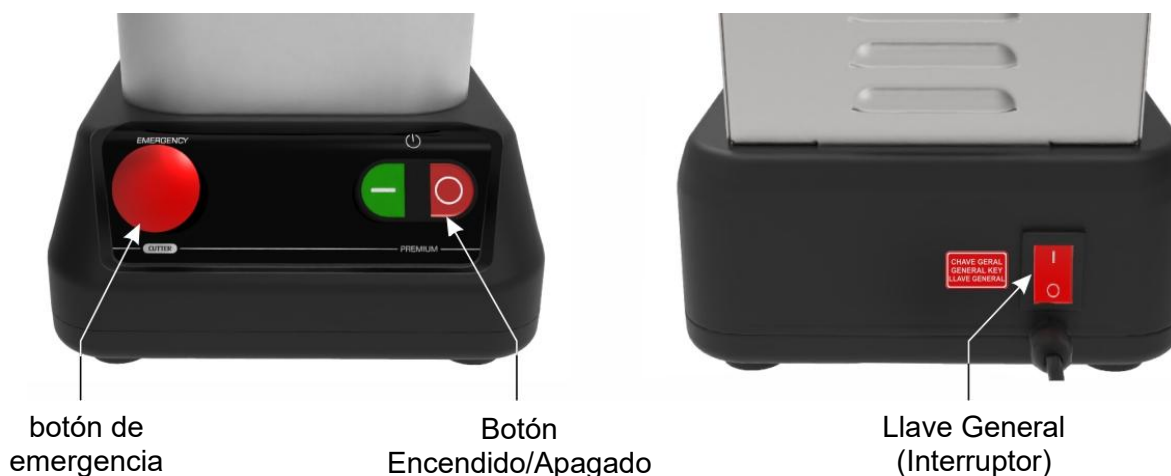
4.1 Utilidad

Este equipo está destinado a cortar, triturar y mezclar los alimentos sin líquidos.

4.2 Comandos

El equipo consta de una Llave General (Interruptor), un botón de emergencia, un botón de reinicio y un botón de encendido y apagado.

La Llave General (Interruptor) se encuentra en la parte trasera del dispositivo, cerca del cable de alimentación. Los botones de reinicio, emergencia y encendido/apagado se encuentran en la parte frontal.



Vea la descripción de cada comando a continuación:

- **Botón de emergencia:** 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, haga la perfecta higienización, principalmente de los componentes que van a entrar en contacto con la masa. Haga la limpieza con el equipo desconectado de la red eléctrica. Siga las instrucciones de limpieza en el ítem 5 de este manual (en seguida).



Verifique el procedimiento de desmontaje y montaje que se describe a continuación:

• Desmontaje:

1. Antes de empezar el proceso de desmontaje, desconecte el dispositivo de la red eléctrica;
2. Desbloquee la tapa girándola en sentido horario y tire de ella hacia arriba;
3. Tire del acoplamiento hacia arriba, retirándolo (tenga cuidado al manipularlo para no cortarse con las cuchillas);
4. Abra las cerraduras simultáneamente y retire el vaso.



Gire la tapa em sentido horário



Tire la tapa hacia arriba



Tire el acoplamiento hacia arriba



Abra las cerraduras y retire el vaso

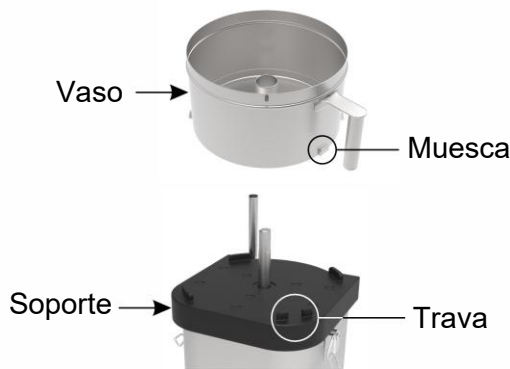
• **Montaje:** El procedimiento de montaje es el reverso del desmontaje. Al volver a montar el vaso, debe estar perfectamente acoplado al soporte del vaso. Si el vaso no está colocado correctamente, gírela hasta que la muesca de la copa encaje en la traba.

Después de eso, coloque las dos cerraduras y apriételas.

Nota: las cerraduras no pueden estar flojas. Si es así, lleve su equipo a un centro de servicio autorizado. Al cerrar las cerraduras, haga esto simultáneamente, ya que esto facilitará el montaje.



Montar el vaso en el soporte



Posicione la muesca del vaso sobre la trava del soporte



Aprete las cerraduras (simultáneamente)

Con el vaso en su lugar, monte el acoplamiento. Sujételo firmemente por el lado superior y ajústelo en la punta, empujándolo hasta que llegue al final del trazo. Si no siente que golpeó, es posible que no se haya colocado correctamente. En este caso, repita la operación y, si no tiene éxito, comuníquese con la asistencia técnica.

Antes de volver a colocar la tapa, asegúrese de que esté correctamente colocada (ver imagen a continuación) para garantizar un funcionamiento correcto. A continuación, coloque la tapa en el vaso de modo que la protuberancia encaje en el pasador de bloqueo y gire la tapa en sentido antihorario para bloquearla.



Encaje la muesca de la tapa en la trava del vaso



ATENCIÓN!

Nunca encienda el aparato con el acoplamiento, el vaso o la tapa fuera de posición, ya que puede causar accidentes.

Todas las piezas deben ensamblarse perfectamente para garantizar la seguridad del operador.

• **Operación:** El equipo solo se puede operar después de verificar que el vaso esté correctamente acoplado y firmemente bloqueada por las cerraduras, que el acoplamiento esté ajustado en el tope, si la tapa está montada en la posición correcta, si las cuchillas giran correctamente (dirección en sentido anti horario), y si el voltaje del equipo está en línea con el voltaje de la red.

Después de verificar estos elementos, siga el procedimiento de operación del dispositivo a continuación:

- Conecte el cable de alimentación a la red eléctrica;
- Con trozos de productos alimenticios (por ejemplo, verduras como tomates, cebollas, pimientos, etc.), deposítelos en el vaso, respetando el nivel "MAX." indicado en el interior del vaso;



IMPORTANTE

Al procesar queso, inserte el producto no más de 1,0 cm por encima de la cuchilla, ya que esto puede bloquear la cuchilla y sobrecargar el motor.

- Bloquee la tapa en la taza;
- Compruebe que el botón de emergencia esté en la posición de trabajo;
- Presione el botón de encendido / apagado en la posición "1" (encendido) y déjelo encendido durante unos segundos o el tiempo necesario para procesar los alimentos correctamente;
- Apague el dispositivo presionando el botón de encendido / apagado en la posición "0" (apagado).

Verifique el tamaño de los alimentos procesados a través de la tapa (para facilitar y acelerar el trabajo con el aparato, cuando desee ver si el producto procesado tiene el tamaño y la forma deseados, siempre se recomienda ver los alimentos a través de la tapa. Como la tapa es transparente, se evita la necesidad constante de desbloquear y bloquear la tapa del dispositivo).

El tamaño de los alimentos varía según el tiempo que se deja encendido el aparato: si desea piezas más grandes (como la vinagreta, por ejemplo), simplemente déjelo encendido durante unos segundos; Si se desean piezas pequeñas de comida (por ejemplo, para hacer salsas), se recomienda dejar el aparato encendido durante más tiempo, incluso permitiendo que la comida forme una pasta.

Use la abertura en la tapa para agregar las especias sin tener que quitar la tapa.

IMPORTANTE

Tras finalizar el proceso, límpielo según las instrucciones del punto 5 (Limpieza y mantenimiento). Seque bien todas las piezas y guarde el dispositivo con el acoplamiento (conjunto de cuchillas) separado del eje. La humedad reduce la vida útil de los componentes y el rendimiento de corte.



ATENCIÓN!

En caso de emergencia, presione el botón de Emergencia, hará que el dispositivo se detenga instantáneamente.



ATENCIÓN!

Si nota que el aparato no puede procesar los alimentos o que está deteniendo el procesamiento, disminuya la cantidad o corte los alimentos antes de insertarlos en el vaso.

Al procesar queso, inserte el producto no más de 1 cm por encima de la cuchilla, ya que esto puede bloquear la cuchilla y sobrecargar el motor.

Nunca agregue un gran volumen de líquidos al vidrio, ya que pueden ocurrir fugas dañinas en el aparato. El cortador es un dispositivo destinado a trabajar preferiblemente en seco o con una pequeña (mínima) adición de líquidos.

El incumplimiento de estas pautas se considerará un acto inseguro y abuso del dispositivo.



ATENCIÓN!

Nunca abra la tapa con el equipo encendido, ni tampoco debe colocarse los dedos, manos u objetos (como cucharas y cuchillos) dentro del vaso, ya que esto puede causar accidentes.

No abra las cerraduras con el equipo encendido y no olvide cerrarlos cuando monte el vaso.

Cualquier irregularidad, póngase en contacto con el centro de servicio autorizado más cercano.

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.



ATENCIÓN!

Antes de realizar tareas de mantenimiento o limpieza, asegúrese de que la llave general (interruptor) esté apagado y que el enchufe esté desconectado de la red eléctrica.



ATENCIÓN!

No utilice chorros de agua para limpiar la máquina.

IMPORTANTE

Esta máquina **no debe** a ser sumergida 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 (tapa, acoplamiento y vaso) deben retirarse del aparato y lavarse con agua y jabón suave. Limpie bien las esquinas, eliminando residuos de comida.

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

Nunca use productos abrasivos o esponjas para limpiar, ya que pueden rayar o dañar la superficie de las piezas. No derrame agua sobre el dispositivo para limpiarlo, de lo contrario, encenderlo puede provocar una descarga eléctrica o incluso quemar el equipo.



ATENCIÓN!

Tenga cuidado al limpiar las cuchillas, ya que son extremadamente afiladas. Use solo un paño húmedo, manipule las cuchillas con cuidado, ya que puede causar accidentes. Las mismas precauciones se aplican a cualquier otro dispositivo de corte. Es extremadamente importante que los productos utilizados en la limpieza garanticen la máxima higiene y que no sean tóxicos.

5.2 Mantenimiento y Procedimientos en Caso de Averías

El operador debe recibir instrucciones para realizar inspecciones de rutina, realizar pequeños ajustes, limpiar y observar pistas de averías que puedan ocurrir. Los ejemplos incluyen: comprobar ruidos extraños; pérdida de potencia de la máquina; la no ejecución por parte de la máquina al servicio propuesto; entre otros. Acciones como estas son indispensables para garantizar una mayor vida útil de la máquina.



ATENCIÓN!

Cuando se realiza el mantenimiento (incluso si se realizan ajustes menores), siempre desconecte el equipo de la red eléctrica.



ATENCIÓN!

Las cuchillas pueden volverse a afilar cuando pierden su corte. Para esto, contacte a la asistencia técnica más cercana.

Se recomienda realizar un mantenimiento preventivo cada 6 meses, verificar y ajustar los espacios libres, limpiar las partes internas, etc. Cuando detecte partes rotas o debilitadas, realice el reemplazo, siempre usando partes originales

Al realizar el mantenimiento preventivo, se eliminan los inconvenientes de detener la máquina cuando más se necesita, se reduce el costo de mantenimiento y se reduce el riesgo de accidentes.



ATENCIÓN!

Las necesidades de mantenimiento preventivo deben ser hechas por profesional calificado.

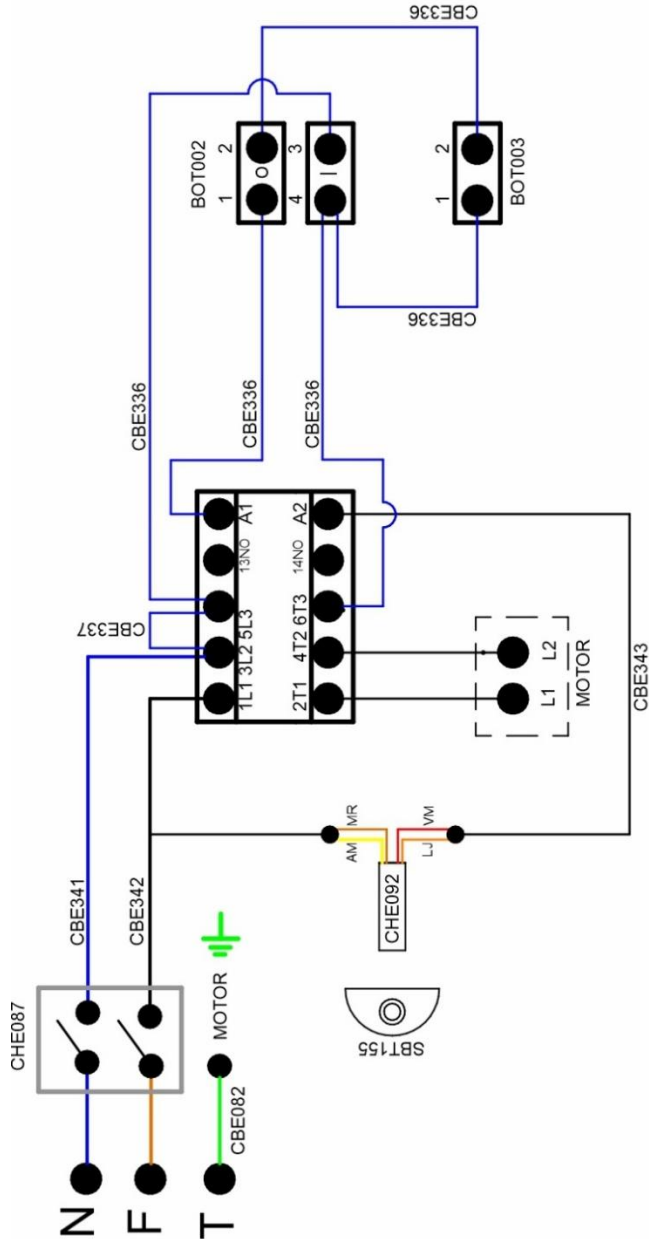
Asegúrese de que la máquina esté desconectada de la red eléctrica.

Siempre que se retire cualquier elemento relacionado con la seguridad del equipo (como cuando se realiza el mantenimiento), reemplácelo en su lugar y confirme que están realizando su función correctamente.

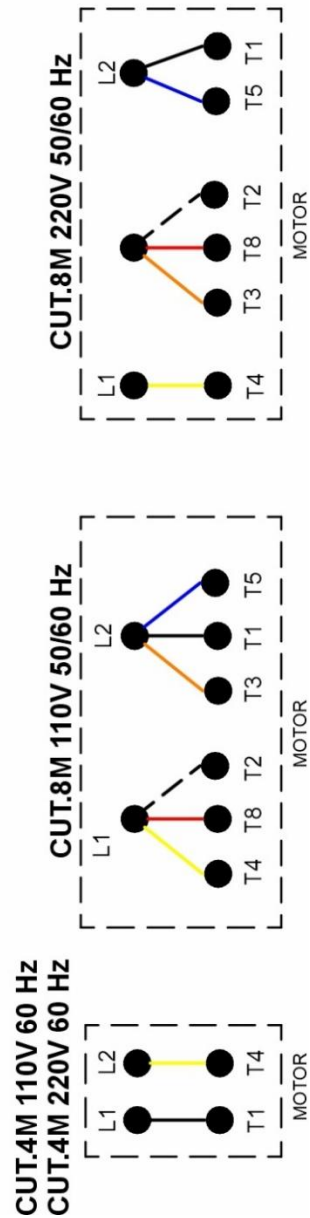
Al detectar cualquier falla o incumplimiento, remita su máquina a la asistencia técnica más cercana. Consulte la lista de asistencia técnica en nuestro sitio web: www.metvisa.com.br

6. ANEXOS

Esquema Eléctrico



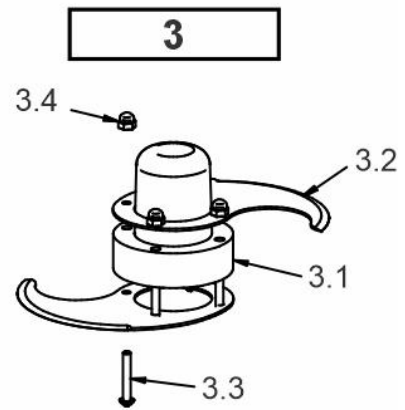
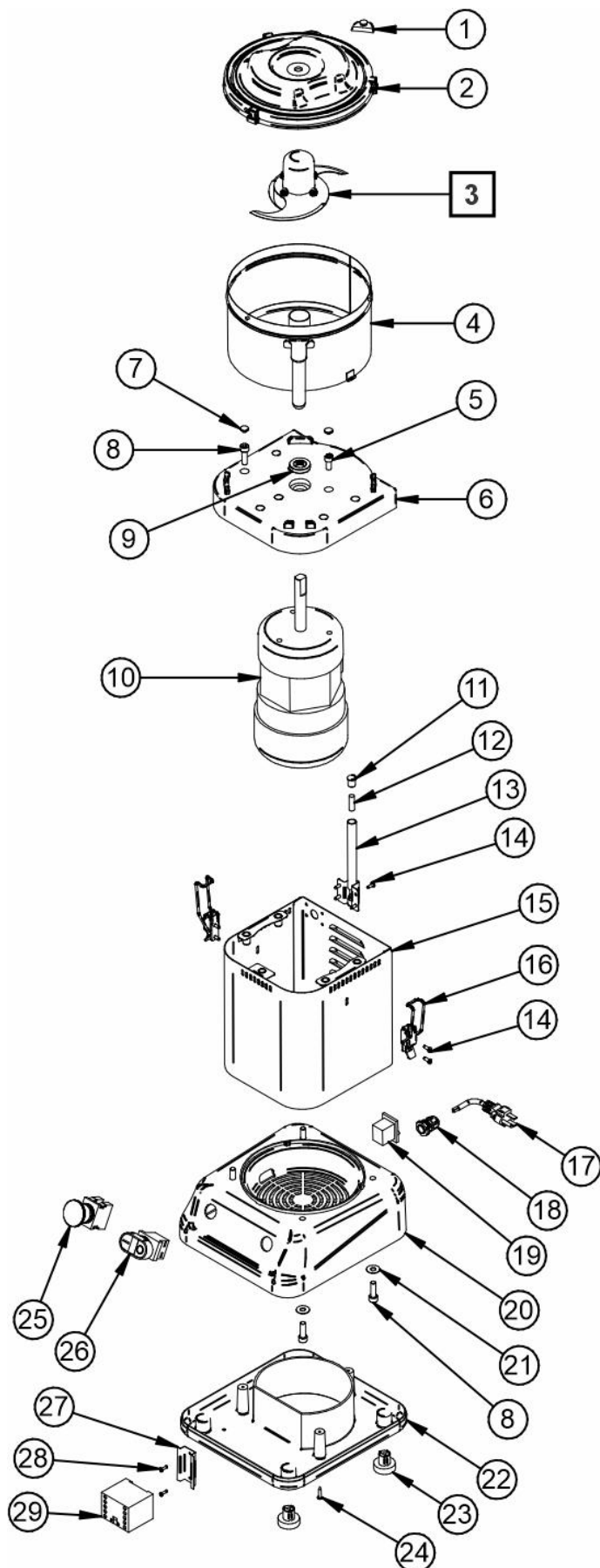
LEGENDA - SUBTÍTULO - SUBTITLE (PT - ESP - ENG)	
T	Terra - Tierra - Ground
N	Neutro - Neutral
F	Fase - Phase
AM	Amarillo - Amarillo - Yellow
MR	Marron - Marrón - Brown
LJ	Laranja - Naranja - Orange
VM	Vermeelho - Rojo - Red
MOTOR	Motor - Engine



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

Para la instalación eléctrica, observe las regulaciones vigentes en su país, especialmente con respecto a la conexión a tierra (si corresponde).

Diseño Detallado



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

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

Repuestos

Item	Código	Descrição	Quant.	Modelo
1	SBT155	Soporte del actuador	1	*
2	TAP081	Cubierta de plástico	1	*
3	CJT1066	Acoplamiento completo	1	*
3.1	ADA027	Acoplamiento	1	*
3.2	LMT015	Cuchilla de acero inoxidable	2	*
3.3	PRR016	Tornillo de acoplamiento	4	*
3.4	POC005	Tuerca de sombrero	4	*
4	COP193	Taza de acero inoxidable - CUT.4M	1	CUT.4M
	COP194	Taza de acero inoxidable - CUT.8M		CUT.8M
5	PRT003	Tornillo Allen	3	CUT.4M
			4	CUT.8M
6	SUC025	Soporte del inodoro	1	CUT.4M
	SUC027	Soporte del inodoro		CUT.8M
7	TVS015	Tapa del portavasos - CUT.4M	8	CUT.4M
	TVS015	Tapa del portavasos - CUT.8M	9	CUT.8M
8	PRT002	Tornillo Allen	9	*
9	RET004	Retenedor	1	*
10	MTE338	Motor eléctrico de 0.5 hp 60 Hz 110 V CUT.4M	1	CUT.4M
	MTE343	Motor eléctrico de 0.5 hp y 50 Hz 220 V CUT.4M		
	MTE339	Motor eléctrico de 1 hp y 60 Hz 110/220 V CUT.8M	1	CUT.8M
	MTE342	Motor eléctrico de 1 hp y 50 Hz 220 V CUT.8M		
11	SBT152	Soporte del sensor cilíndrico - CUT	2	*
12	CHE092	Sensor cilíndrico de doble canal	1	*
13	SBT667	Soporte del sensor - CUT.4M	1	CUT.4M
	SBT668	Soporte del sensor - CUT.8M		CUT.8M
14	RBT004	Remache	8	*
15	GAB292	Gabinete	1	*
16	FCH007	Cierre	2	*
17	CBE175	Cable eléctrico - Tipo 7	1	**
	CBE001	Cable eléctrico - Tipo 4		**
	CBE002	Cable eléctrico - Tipo 4		**
	CBE007	Cable eléctrico - Tipo 2		**
	CBE020	Cable eléctrico - Tipo 1		**
18	TCE073	Prensaestopas PG9	1	*
19	CHE087	Interruptor eléctrico (Rojo)	1	*
20	GAB294	Gabinete base	1	*
21	ARL003	Arandela plana	4	*
22	BAS166	Base de plástico	1	*
23	PEP034	Pie	4	*
24	PRA029	Tornillo	3	*
25	BOT003	Botón pulsador de emergencia (Rojo)	1	*
26	BOT002	Botón de encendido/apagado (Verde/Rojo)	1	*
27	TRS056	Riel de caja eléctrica	1	*
28	RBT002	Remache	2	*
29	CNT043	Minicontactor tripolar de 110 V - CUT.4M	1	CUT.4M (110V)
	CNT046	Minicontactor tripolar de 110 V - CUT.8M	1	CUT.8M (110V)
	CNT038	Minicontactor tripolar de 220 V - CUT.4M/8M	1	CUT.4M/8M (220V)

* Artículo aplicable a todos los modelos de Cutter Max.

** Consulte a la asistencia técnica o al 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.