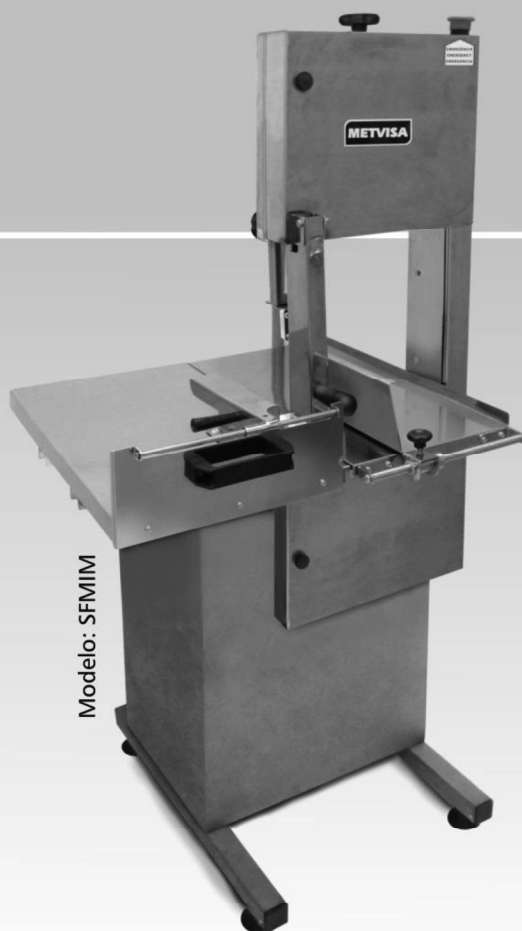




MANUAL DE INSTRUCCIONES

Instalación | Mantenimiento | Uso | Seguridad

Sierra para Carnes



Modelos

SFMI MAX
SFMP MAX

SFGI MAX
SFGP MAX

SFGI SUPER
SFGP SUPER

Imagen meramente ilustrativa.

Modelo: SFMIM

ÍNDICE

1. Informaciones de Seguridad	3
1.1 Advertencias Generales.....	3
2. Características Técnicas	4
2.1 Principales Componentes	4
2.2 Datos Técnicos	5
3. Instalación	6
3.1 Disposición de Equipo	6
3.2 Medidas de Seguridad y Instrucción para el Usuario	7
4. Uso del Equipo	8
4.1 Utilidad	8
4.2 Mandos.....	8
4.3 Procedimientos de Operación.....	9
5. Limpieza e Mantenimiento.....	11
5.1 Procedimientos para Limpieza e Productos Utilizados.....	11
5.2 Mantenimiento y Comportamiento en Caso de Averías	12
6. ANEXOS.....	16
Esquema Eléctrico – Tensión 110 V o 220 V 60 Hz.....	16
Esquema Eléctrico – Tensión 220 V 50 Hz.....	17
Diseño Detallado	18
Repuestos	20



¡ATENCIÓN!

Las características, fotos y figuras presentadas en este manual deben considerarse como medio 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 y interrupción de uso de este equipo;
- Antes de realizar cualquier operación (montaje, utilización (uso), mantenimiento y reutilización tras una larga interrupción 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 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 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 estas pueden trancarse 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 alguna surge 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;
- Mismo que el equipo cuente con un sistema de seguridad, nunca abra la puerta o ponga las manos, dedos u objetos (como cucharas y cuchillos) en la cuchilla y en las partes en movimiento o cerca a ellos con el equipo encendido, para evitar lesiones corporales o daños al equipo;
- Nunca toque en la cuchilla con el equipo en funcionamiento;
- Antes de hacer la limpieza y cualquier tipo de mantenimiento, debe desconectarse el equipo de la red de alimentación eléctrica y deben ser hechos por el personal debidamente capacitado;
- Revisar periódicamente el estado de los cables y de las partes eléctricas;
- No deje el equipo encendido sin supervisión.



¡ATENCIÓN!

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

2. Características Técnicas

2.1 Principales Componentes

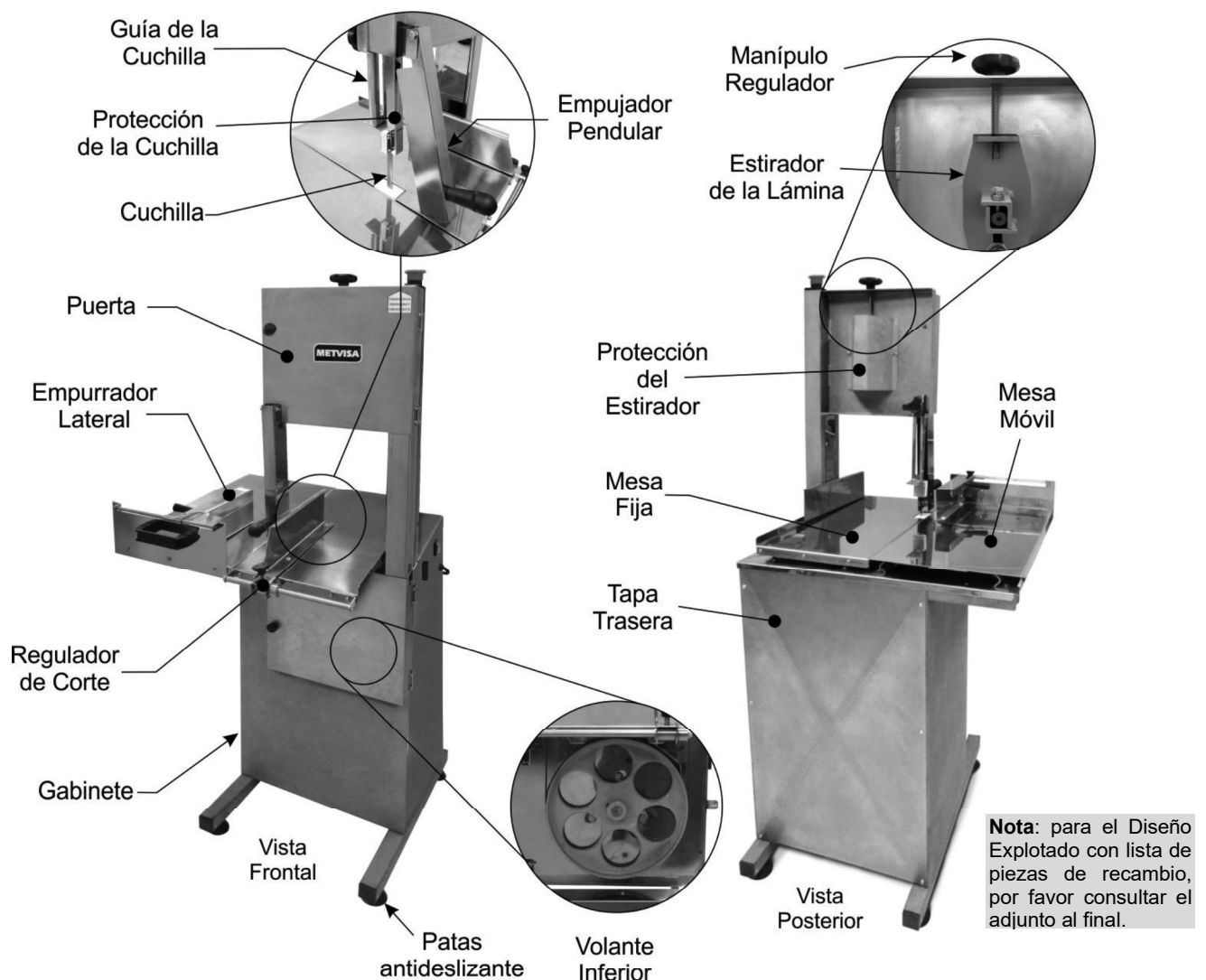
Para el equipo descrito en este manual, como seguridad en el uso, limpieza, mantenimiento y la higiene máxima son aseguradas por el diseño y por el proyecto especial de todas las piezas y también, por el uso del acero inoxidable y otros materiales aptos para el contacto con el alimento.

El equipo fue construido con las siguientes características:

- En los modelos SFMI y SFGI la estructura y las partes en chapa són confeccionadas en acero inoxidable. Ya los modelos SFMP y SFGP tienen la mesa y empujadores en acero inoxidable y las demás partes del equipo en acero al carbono con pintura epoxi, una excelente protección anti corrosión. En todos los modelos la cuchilla es hecha en acero que resiste a corrosión de muchos agentes corrosivos, como la mayoría de ácidos orgánicos, sustancias orgánicas en general, álcalis, oxisales, etc.

Observación: el acero inoxidable es atacado por el ácido sulfúrico y también no resiste al ácido clorhídrico, ácido sulfúrico diluido, cloruros y haluros en general.

Vea abajo los principales componentes del equipo:



2.2 Datos Técnicos

Modelo	Cabo Eléctrico (cód. IMG)	Medidas Nominales p/ Operación (mm) AnchoxAlt.xLargo	Peso Neto (aprox.) (kg)	Tensión (V)	Corriente Nominal (A)	Cinta Extendida (mm)
SFMIM110M60S4	CBE002	670x1560x830	61,0	110	12,0	2180
SFMMPM110M60S4						
SFMIM220M50S1	CBE020	670x1560x830	61,0	220	5,8	2180
SFMMPM220M50S1						
SFMIM220M50S2	CBE007	670x1560x830	61,0	220	5,8	2180
SFMMPM220M50S2						
SFMMPM220M50S3	CBE272	670x1560x830	61,0	220	5,8	2180
SFMIM220M50S4	CBE001	670x1560x830	61,0	220	5,8	2180
SFMMPM220M50S4						
SFMIM220M50S8	CBE282	670x1560x830	61,0	220	5,8	2180
SFMIM220M60S4	CBE001	670x1560x830	61,0	220	6,8	2180
SFMMPM220M60S4						
SFGIM110M60S4	CBE003	880x1720x1190	89,0	110	17,3	2820
SFGPM110M60S4						
SFGIM220M50S1	CBE021	880x1720x1190	89,0	220	8,8	2820
SFGPM220M50S1						
SFGIM220M50S2	CBE008	880x1720x1190	89,0	220	8,8	2820
SFGPM220M50S2						
SFGIM220M50S3	CBE010	880x1720x1190	89,0	220	8,8	2820
SFGIM220M50S4	CBE002	880x1720x1190	89,0	220	8,8	2820
SFGPM220M50S4						
SFGPM240M50S6	CBE177	880x1720x1190	89,0	240	8,1	2820
SFGPM220M50S8	CBE284	880x1720x1190	89,0	220	8,8	2820
SFGIM220M60S4	CBE002	880x1720x1190	89,0	220	10,0	2820
SFGPM220M60S4						
SFGIS110M60S4	CBE003	880x1720x1190	90,0	110	21,1	2820
SFGPS110M60S4						
SFGIS220M50S1	CBE021	880x1720x1190	90,0	220	14,0	2820
SFGPS220M50S1						
SFGIS220M50S2	CBE008	880x1720x1190	90,0	220	14,0	2820
SFGPS220M50S2						
SFGPS220M50S3	CBE011	880x1720x1190	90,0	220	14,0	2820
SFGIS220M50S4	CBE002	880x1720x1190	90,0	220	14,0	2820
SFGPS220M50S4						
SFGIS220M60S4	CBE002	880x1720x1190	90,0	220	11,8	2820
SFGPS220M60S4						

* Medida del fondo considerase el área que la mesa móvil ocupa durante el movimiento de corte.

Nivel de ruidos: 80 dB.



¡ATENCIÓN!

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



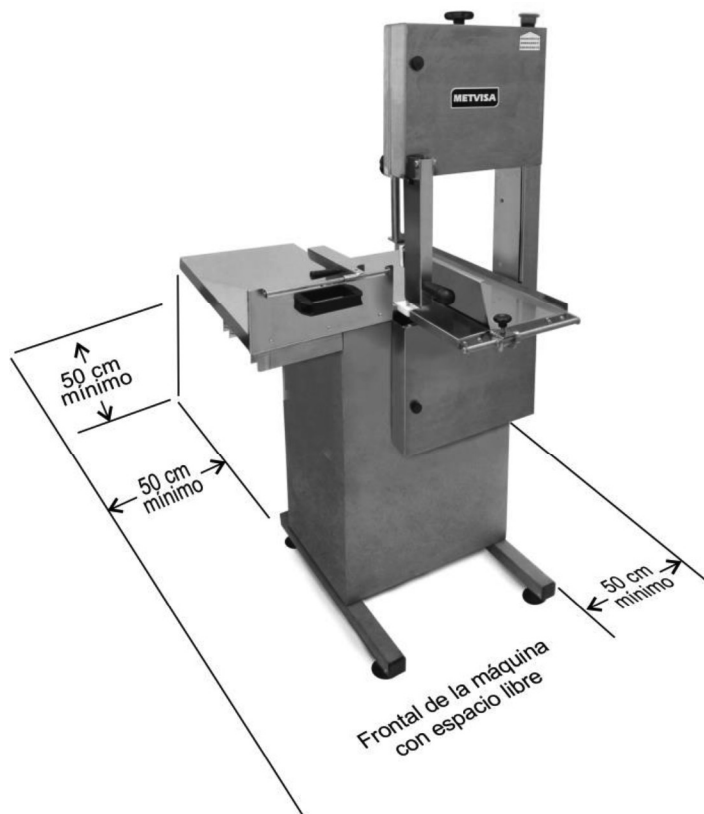
3. Instalación

3.1 Disposición de 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.

Debe posicionarse el equipo en un lugar bien amplio, con piso bien nivelado, seco y estable, lejos de la fuente de calor y grifos de agua, y en un lugar donde no existe tráfico intenso de personas. Instale su equipo dejando un espacio libre en la frontal con una distancia mínima de 50 cm en las partes lateral y trasera, de esa forma se tendrá un espacio suficiente para realizar la inspección, mantenimiento, limpieza y 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 y Instrucción para el Usuario

El profesional que realiza la venta del equipo debe instruir al usuario sobre el correcto funcionamiento de la misma y debe entregar este manual de instrucciones.

El usuario debe informar las medidas de seguridad necesarias y ser respetadas, como también todas las medidas descritas en este manual.

Su equipo cuenta con protecciones mecánicas y un sistema de seguridad que impide el funcionamiento del equipo cuando la puerta está abierta. La retirada o adulteración de estos componentes de seguridad pueden causar riesgos graves a los miembros superiores del operador.



¡ATENCIÓN!

Antes de operar el equipo, vea si los dientes de la cuchilla están apuntando hacia abajo, y si el sentido de rotación de los volantes es a la izquierda. Para eso, encienda el equipo pulsando el botón enciende / apaga en la posición "I" (enciende). Posicione el equipo y observe si la cuchilla se mueve en sentido de arriba hacia abajo, como muestra la figura abajo.

En esta imagen, para fines ilustrativos el sentido de rotación de los volantes, son vistos con la puerta abierta, pero en la práctica evite de abrir la puerta, porque el equipo cuenta con un sistema de seguridad que no permitirá en ser abierto la puerta. Verifique siempre si el sentido de rotación está con las puertas cerradas y bloqueadas con los manípulos.

Si la cuchilla está moviéndose de abajo hacia arriba (rotación de los volantes en sentido a la derecha), vea si la instalación eléctrica está invertida con relación al esquema eléctrico (Punto 6 – Anexos) o contactase con la asistencia técnica autorizada más cercana de usted.

Vea el sentido de rotación con la puerta cerrada



Sentido de Rotación



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

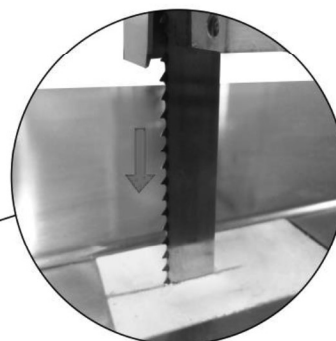


Imagen ilustrativa

4. Uso del Equipo

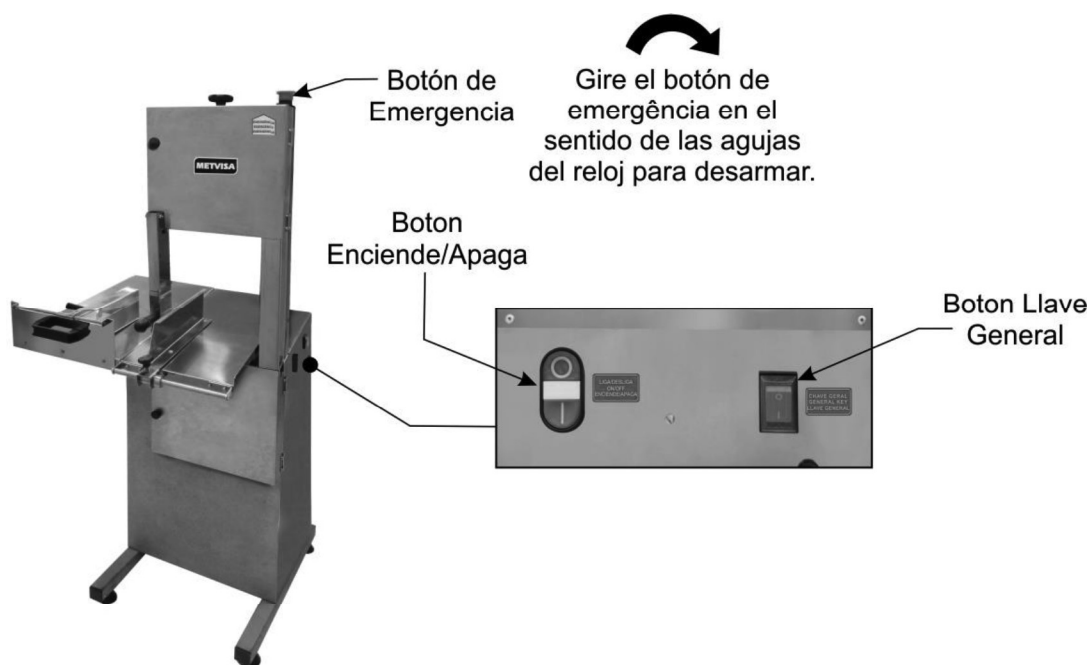
4.1 Utilidad

Este equipo fue diseñado exclusivamente para cortar, rebanar carnes, pollos y pescados.

4.2 Mandos

El equipo está compuesto por una llave general (interruptor), botón I/O y de emergencia. En el lado derecho están ubicados los botones de enciende/apaga y llave general. El botón de emergencia está ubicado en la parte de arriba del equipo.

Vea el descriptivo de cada mando abajo:



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

• **Botón I/O (Enciende / Apaga)** – usado para encender y apagar el equipo. En la posición “I” enciende, en la posición “O” apaga.

• **Botón de Emergencia** – debe activarse en caso sea necesario en parar el equipo, 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).

4.3 Procedimientos de Operación

Antes de operar el equipo, haga una higienización completa, principalmente en los componentes que entrarán en contacto con el alimento (cuchilla, volantes, mesas, empujadores, etc.). Haga la limpieza con el equipo desconectado de la red eléctrica. Siga las instrucciones de limpieza del punto 5 de este manual.

• **Operación:** El equipo solo podrá ser operado, tras la verificación hecha si la tensión está de acuerdo con la red eléctrica de alimentación, si el equipo está posicionado en un lugar ideal (conforme las orientaciones del punto 3.1), si los volantes son movidos hacia la izquierda (instrucciones en el punto 3.2 Medidas de Seguridad) y si la puerta está cerrada y trabada con los manípulos.

• **Regulación del Corte:** Con el equipo apagado (botón I/O en la posición "O"), siga las instrucciones para regular el equipo de corte:

1. Posicionase delante del equipo, jale la mesa móvil en su dirección. Coloque el alimento a ser procesado sobre la mesa móvil;

IMPORTANTE

Nunca coloque un alimento a cortar mayor que la mesa móvil.

2. En la mesa se encuentra el regulador de corte que sirve para limitar la espesura de corte de la carne.

Afloje el manipulador y posicione el regulador de corte conforme la espesura deseada. Para fijar la distancia trabe el regulador girando el manipulador hacia la derecha;



3. Ajuste la distancia entre la protección de la cuchilla y el alimento para el área expuesta de la cuchilla sea lo necesario para hacer el corte. Para mover la protección hacia arriba o hacia abajo, gire hacia la derecha el manipulador cerca del guía. Para fijar la distancia, gire hacia la derecha;



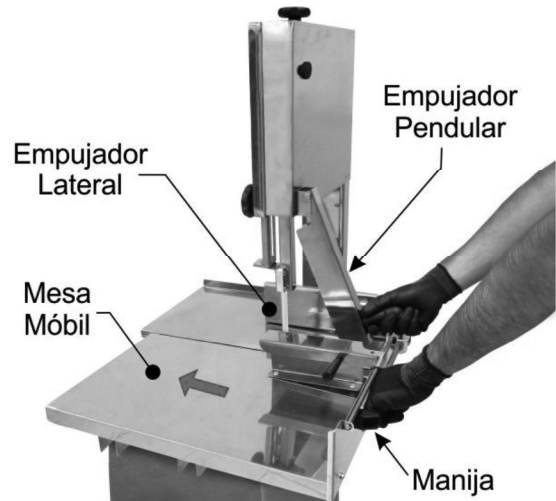
4. Baje el empujador lateral sobre el alimento sosteniéndolo contra la mesa móvil.

• Operación de Corte:

1. Vea si el botón de emergencia está en la posición de trabajo (desarmado);
2. Active el botón I/O en la posición "I" (Encendido). En ese momento la cuchilla comienza a moverse;

3. Con la mano izquierda en la manija de la mesa móvil y la derecha en el empujador pendular, empuje de forma constante la mesa móvil en sentido de la cuchilla iniciando el corte del producto. Presione el producto con el empujador pendular para finalizar el corte.

Obs: Para el corte de piezas pequeñas empuje el alimento con la mano derecha en el manipulador del empujador lateral.



4. Con la mano derecha, retire la rebanada por detrás de la cuchilla, evitando el contacto con el área de corte. Apile las rebanadas sobre la mesa fija;
5. Jale la mesa móvil en su dirección y repita el procedimiento hasta el término del proceso;



¡ATENCIÓN!

Cuando se retrocede la mesa móvil, asegúrese de que el alimento no toque la parte trasera (plana) de la cuchilla. De esa forma se evita el riesgo del alimento desplazar o de soltar la cuchilla de los volantes, causando accidentes.

6. Después de finalizar el procedimiento de corte, apague el equipo presionando el botón I/O en la posición "O" (apaga).



¡ATENCIÓN!

Use siempre la mesa móvil y el empujador del equipo para direccionar el alimento contra la cuchilla. En ningún momento trate de empujar con cualquier otro instrumento o usando las manos el alimento contra la cuchilla.

IMPORTANTE

Verifique la tensión de la cuchilla. Cuando hay poca tensión, ocurren desvíos de corte y desgaste prematuro de la cuchilla. Si es necesario ajustarla, siga las instrucciones del punto 5.2 (Mantenimiento y Comportamiento en Caso de Averías) de este manual.



¡ATENCIÓN!

Nunca coloque las manos, dedos u objetos (como cucharas y cuchillos) en la cuchilla de corte con el equipo encendido, eso puede causar graves accidentes.



¡ATENCIÓN!

Si usted nota que el equipo no consigue rebanar el alimento o está parando de rebanar, no corte alimentos muy densos, para no perjudicar la velocidad y desempeño del motor y la vida útil del equipo.

La falta de observación de esta orientación será considerada como acto inseguro y uso abusivo del equipo.

Cualquier irregularidad contactase con la asistencia técnica autorizada más cercana de usted.

5. Limpieza e Mantenimiento

5.1 Procedimientos para Limpieza e Productos Utilizados

Su equipo fue construido con materiales de primera línea, por eso úsala correctamente y obtendrá una gran satisfacción. Conserve el equipo siempre limpia y bien cuídalo, eso aumentará su vida útil.

Haga una limpieza diaria del equipo para obtener un buen funcionamiento y alta durabilidad.



¡ATENCIÓN!

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



¡ATENCIÓN!

No use chorro de agua para limpiar el equipo.

IMPORTANTE

Este equipo no fue fabricado para ser sumergida en agua para su limpieza.

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

Nunca usar productos o esponjas abrasivas y sustancias que contengan ácido o cloro para limpiar las partes metálicas, porque pueden rayar o dañar la superficie de las piezas causando puntos de corrosión. No derrame agua sobre el motor y en las partes eléctricas para la limpieza, sino el encenderla puede causar el choque eléctrico o incluso quemar el equipo.



¡ATENCIÓN!

Es de vital importancia que los productos usados en la limpieza aseguren la higiene total y que no sean tóxicos.

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



¡ATENCIÓN!

Tenga cuidado al hacer la limpieza cerca de la cuchilla, porque es altamente afilada. Manipule con cuidado, caso contrario, puede causar accidentes. La misma atención sirve para cualquier otro componente cortante del equipo.

5.2 Mantenimiento y Comportamiento en Caso de Averías

El operador debe ser instruido a realizar inspecciones de rutina, haciendo pequeños ajustes, limpieza y observar indicios de fallas que pueden ocurrir. Como por ejemplo: Verificar ruidos extraños; pérdida de potencia del equipo; la falta de servicio del equipo a que se propone; entre otros. Acciones como estas son indispensables para asegurar una mayor vida útil del equipo.



¡ATENCIÓN!

Cuando son hechos los mantenimientos (mismo siendo pequeños ajustes), desconecte siempre el equipo de la red eléctrica.

Recomendase cada 6 meses realizar mantenimientos preventivos, verificando y ajustando holguras, haciendo la limpieza de las partes internas, desgaste y aprieto (tensión) de la correa del motor (orientaciones abajo), lubricación de la mesa móvil, etc. Si son detectadas piezas rotas o con problema de funcionamiento, debe hacerse la sustitución, usando siempre piezas originales.

Haciendo los mantenimientos preventivos, se elimina los problemas de quedarse con el equipo parado cuando más se necesita, disminuyendo los costos de mantenimiento y riesgos de accidentes.



¡ATENCIÓN!

Antes de realizar cualquier ajuste o cambio de la cuchilla, verifique si el equipo está desconectado de la red eléctrica, si el operador está usando los EPI adecuados (equipos de protección individual) y herramientas apropiadas para el desmontaje y montaje de las piezas citadas a continuación.

• **Procedimiento para hacer el ajuste y cambio de la cuchilla (Sierra Cinta):**

Ajuste de la Cuchilla:

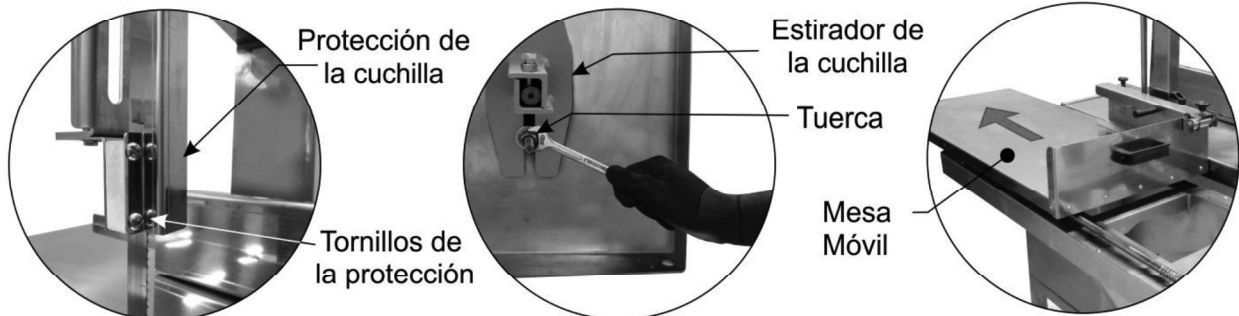
1. Desconecte el equipo de la red eléctrica;
2. Retire la tapa trasera del equipo desenroscando los tornillos;
3. Para mover el estirador de la cuchilla, afloje la tuerca. Si su necesidad es estirar la cuchilla, póngase delante del estirador de la cuchilla, mueva el manipulador regulador hacia la derecha. Y para aflojar la cuchilla, mueva el manipulador regulador hacia la izquierda;
4. Después de tensionar adecuadamente la cuchilla, apriete nuevamente la tuerca, fijando el estirador de la cuchilla;



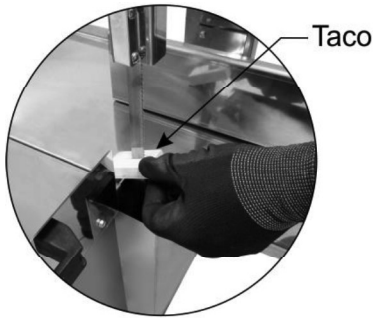
5. Monte nuevamente la protección del estirador fijando con los tornillos.

Cambio de la Cuchilla:

1. Desconecte la máquina de la red eléctrica;
3. Retire la protección desenroscando los tornillos;



2. Retire la protección de la cuchilla desenroscando los tornillos;
4. Afloje la tuerca para mover el estirador de la cuchilla;
5. Movimiento a mesa móvil para atrás (em direção da cuchilla);



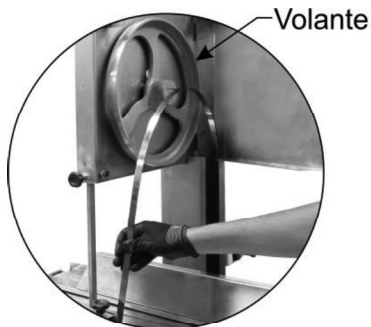
6. Retirar el taco;



7. Abra la puerta desenroscando los manípulos;



8. Mueva el manípulo hacia la izquierda para aflojar la cuchilla;

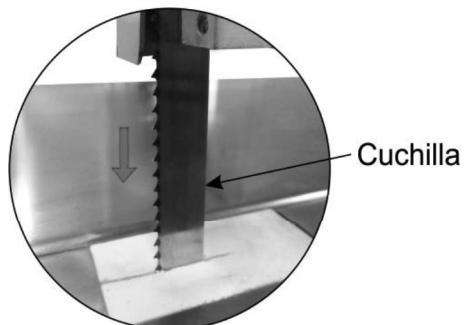


9. Soltar la cuchilla de los volantes;

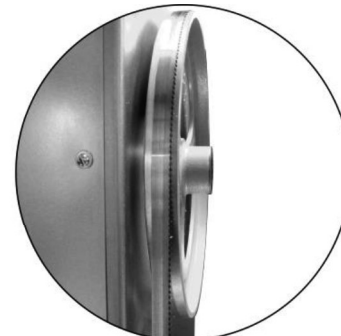


10. Retire la cuchilla pasándola por la ranura entre la mesa fija y la mesa móvil, y desciendo de la protección inferior de la cuchilla;

11. Antes de encajar la nueva cuchilla en los volantes, observe el sentido de los dientes de la cuchilla, deben estar hacia adelante y para abajo;



Sentido de los dientes



Centralizar la cuchilla en los volantes

12. Después de tensionar la cuchilla correctamente, como fue instruido arriba (Procedimiento de Ajuste de la Cuchilla), apriete nuevamente la tuerca del estirador de la cuchilla;

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

14. Cierre la puerta trabándola con los manípulos.

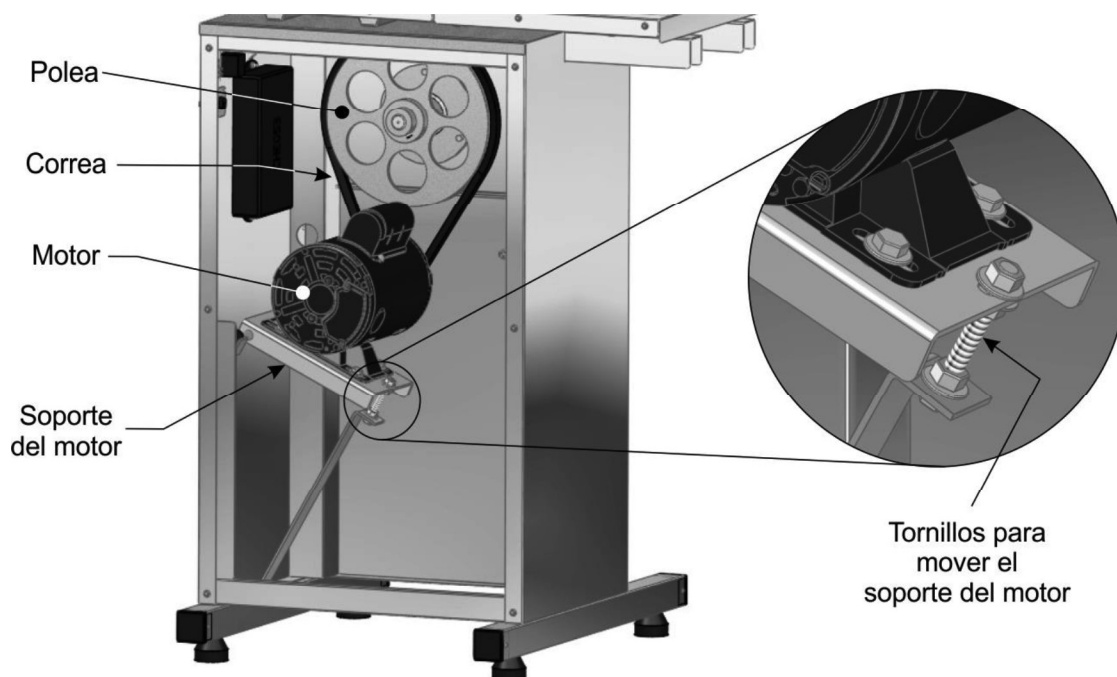


¡ATENCIÓN!

Verifique la tensión ideal de la cuchilla antes de iniciar el proceso de corte, si hay poca tensión pueden ocurrir desvíos de corte y desgaste prematuro de la cuchilla. Mientras que la tensión en exceso, a su vez, puede causar la ruptura de la misma.

• Procedimiento para Ajustar/Tensionar Correa:

1. Desconecte el equipo de la red eléctrica;
2. Retire la tapa trasera desenroscando los tornillos;
3. Para mover el motor, afloje el apriete el tornillo localizado en el soporte del motor;
4. Mueve el soporte del motor ajustando la tensión de la correa;



5. Por último, fijar la tapa trasera con los tornillos.

Después de terminar con todos los ajustes, verifique si todas las piezas desmontadas están debidamente montadas y fijadas, para dar garantías de seguridad al operador durante el uso del equipo.



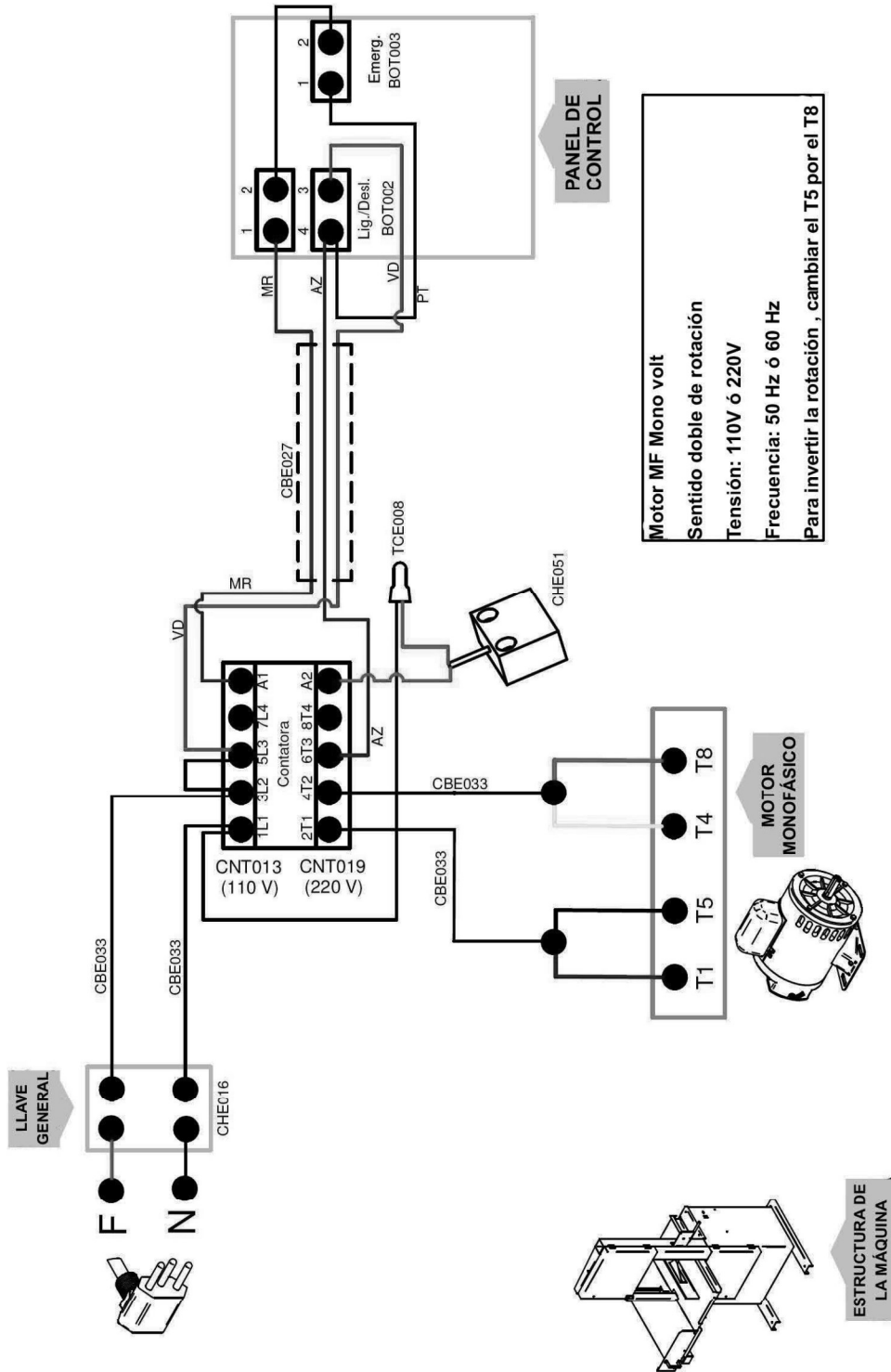
¡ATENCIÓN!

El mantenimiento preventivo requiere de un profesional capacitado o de asistencia técnica autorizada. Asegúrese que el equipo esté desconectado de la red eléctrica. Siempre que sea retirado algún accesorio referente a la seguridad del equipo (hacer el mantenimiento), reponga en su debido lugar y confirme si están realizando su función correctamente.

Si es detectado alguna falla o un defecto, envíe su equipo para la asistencia técnica más cercana de usted. Vea la relación de asistencias técnicas en nuestro sitio: www.metvisa.com.br

6. ANEXOS

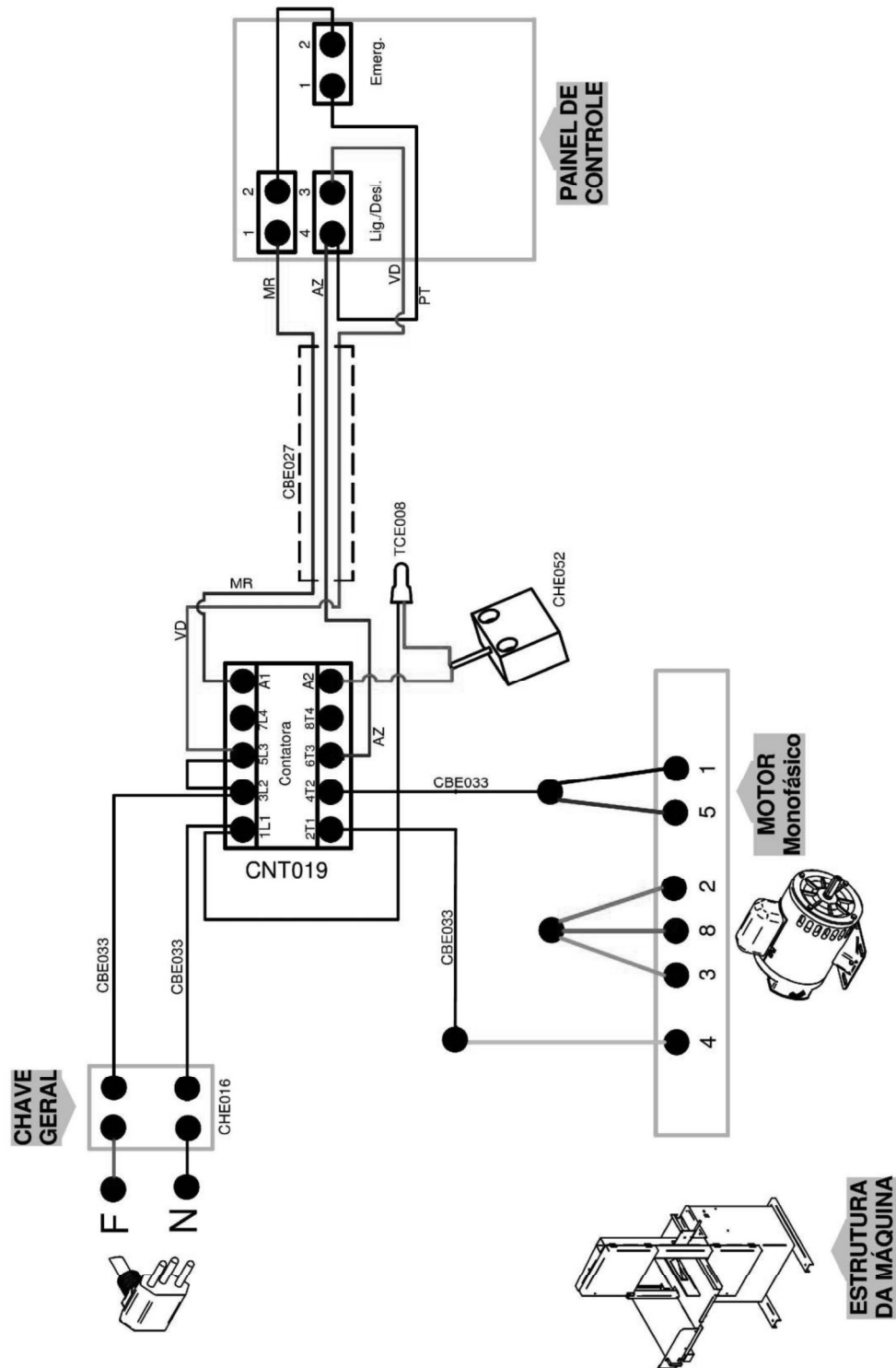
Esquema Eléctrico – Tensión 110 V o 220 V 60 Hz



ATENÇÃO: La conexión a tierra varía en función del tipo de enchufe.

Para la instalación eléctrica verifique la normativa vigente del país, especialmente en lo que respecta a la conexión tierra (si procede).

Esquema Eléctrico – Tensión 220 V 50 Hz



NOTA: En el esquema eléctrico anterior, los cables blancos están representados por el color rosa. Para invertir la rotación, cambie T5 por T8.

ATENÇÃO: La conexión a tierra varía en función del tipo de enchufe. Para la instalación eléctrica verifique la normativa vigente del país, especialmente en lo que respecta a la conexión tierra (si procede).

Diseño Detallado

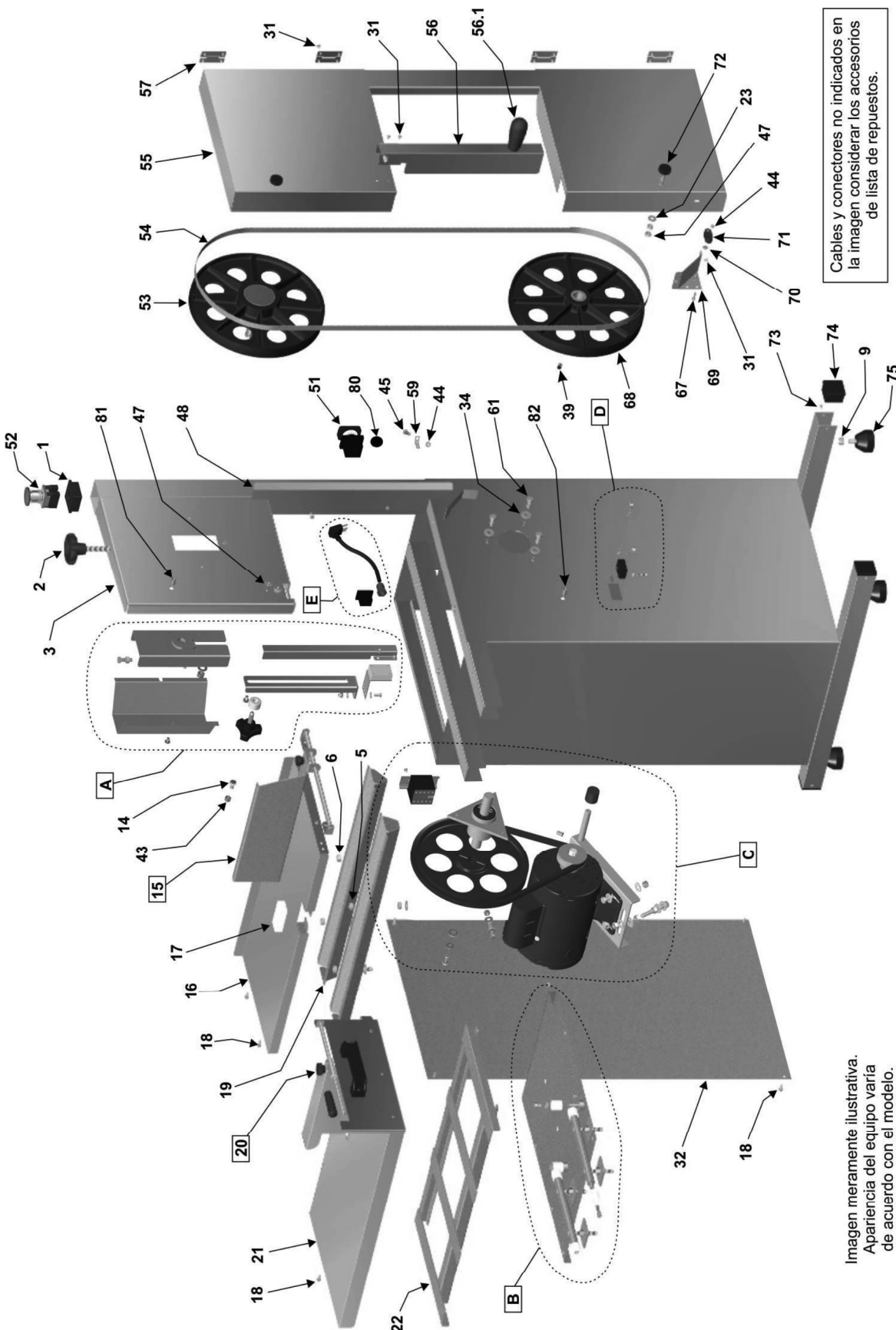
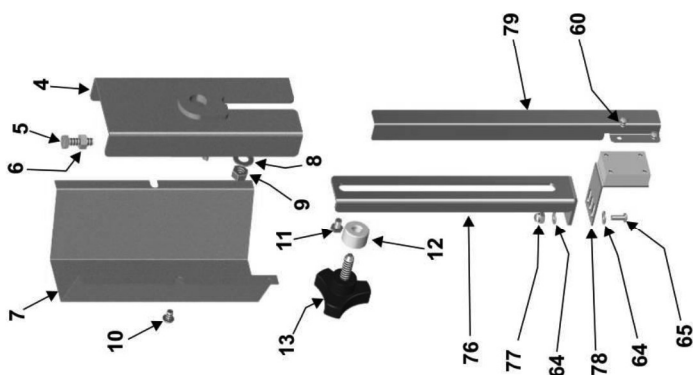


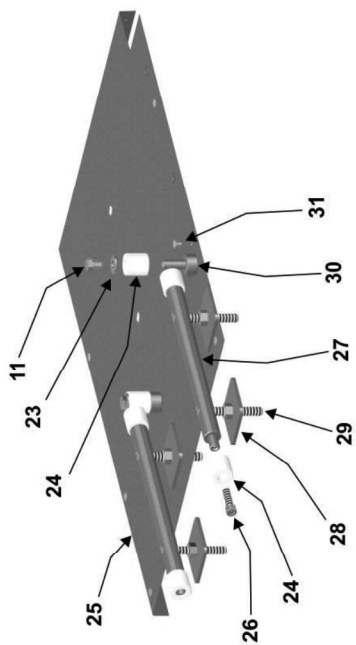
Imagen meramente ilustrativa.
 Apariencia del equipo varía de acuerdo con el modelo.

Diseño Detallado

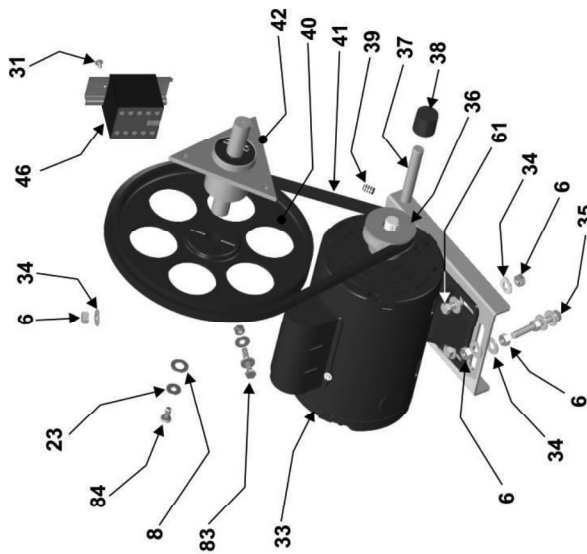
DETALLE A



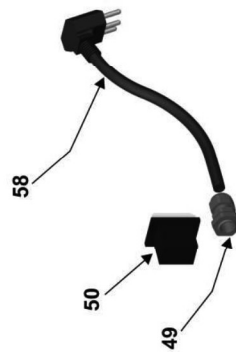
DETALLE B



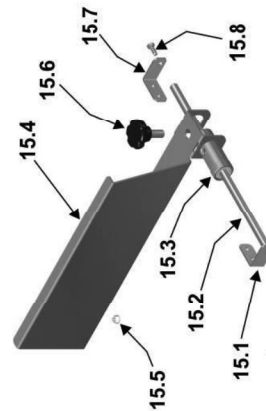
DETALLE C



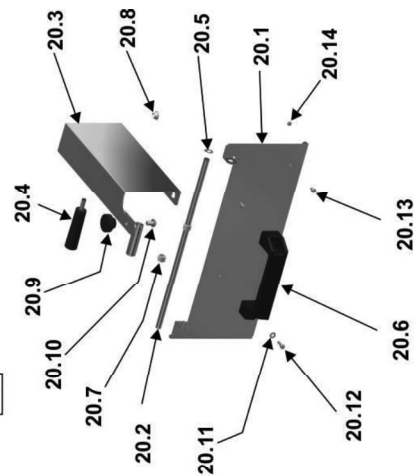
DETALLE E



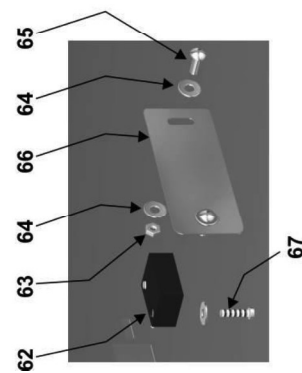
15



20



DETALLE D



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

Repuestos

Posición	Código	Descripción	Cantidad	Modelo
1	SPT008	Zapata	01	SFMI/ SFMP
	SPT009		01	SFGI/ SFGP
2	MNL047	Manipulo Acero Inoxidable	01	SFMI
	MNL004	Manipulo	01	SFMP
	MNL027	Manipulo Acero Inoxidable	01	SFGI
	MNL001	Manipulo	01	SFGP
3	MON027	Mono bloque - SFMI	01	SFMI
	MON028	Mono bloque - SFMP	01	SFMP
	MON029	Mono bloque - SFGI	01	SFGI
	MON030	Mono bloque - SFGP	01	SFGP
4	ESC024	Estirador Cuchilla Soldado - SFPP/MP	01	SFMI/ SFMP
	ESC028	Estirador Cuchilla Soldado - SFGI	01	SFGI
	ESC026	Estirador Cuchilla Soldado - SFGP	01	SFGP
5	PRS021	Tornillo Hexagonal Acero Inoxidable	05	SFMI/ SFGI
	PRS006	Tornillo Hexagonal	05	SFMP/ SFGP
6	POS013	Tuerca Hexagonal Acero Inoxidable	24	SFMI/ SFGI
	POS004	Tuerca Hexagonal	24	SFMP/ SFGP
7	PES002	Protección del Estirador	01	SFMI/ SFGI
	PES001		01	SFMP/ SFGP
8	ARL012	Arandela Plana Acero Inoxidable	01	SFMI/ SFGI
	ARL002	Arandela Plana	01	SFMP/ SFGP
9	POS015	Tuerca Hexagonal Acero Inoxidable	05	SFMI/ SFGI
	POS003	Tuerca Hexagonal	05	SFMP/ SFGP
10	PRR023	Tornillo Equipo Redondo Acero Inoxidable	02	SFMI/ SFGI
	PRR021	Tornillo Equipo Redondo	02	SFMP/ SFGP
11	PRS328	Tornillo Hexagonal Acero Inoxidable	05	SFMI/ SFGI
	PRS014	Tornillo Hexagonal	05	SFMP/ SFGP
12	BTT019	Batiente del Manipulo Protección de la Cuchilla	01	*
13	MNL028	Manipulo Acero Inoxidable	01	SFMI/ SFGI
	MNL026	Manipulo	01	SFMP/ SFGP
14	PRS332	Tornillo Hexagonal Acero Inoxidable	04	SFMI/ SFMP
	PRS328	Tornillo Hexagonal Acero Inoxidable	04	SFGI/ SFGP
15	CJT733	Conj. Montado Regulador de Corte	01	SFMI/ SFMP
	CJT735	Conj. Regulador de Corte	01	SFGI/ SFGP
15.1	SBT370	Suporte Guía Regulador de Corte Dir.	01	SFMI/ SFMP
15.2	GIA085	Guía regulador de Corte	01	SFMI/ SFMP
	GIA065		01	SFGI/ SFGP
15.3	CJT880	Conj. Montado Guía Regulador de Corte	01	SFMI/ SFMP
15.4	CRC992	Chapa do Regulador de Corte	01	SFMI/ SFMP
	CJT734	Conjunto Soldado Chapa do Reg. de Corte	01	SFGI/ SFGP
15.5	TVS005	Pasador Redondo - Tampa Furo	02	*
15.6	MNL029	Manipulo Acero Inoxidable	01	*
15.7	SBT371	Soporte Guía Regulador de Corte	01	SFMI/ SFMP
	SBT372		02	SFGI/ SFGP
15.8	PRS045	Tornillo Hexagonal Acero Inoxidable	02	SFMI/ SFMP
	PRS031		02	SFGI/ SFGP
16	MSA013	Mesa Fija Ponteada	01	SFMI/ SFMP
	MSA014		01	SFGI/ SFGP
17	TCM002	Taco Mesa	01	SFMI/ SFMP
	TCM001		01	SFGI/ SFGP
18	PRA014	Tornillo Auto rosc. Hex. Brocante Acero Inoxidable	14	SFMI/ SFGI
	PRA008	Tornillo Auto rosc. Hex. Brocante Acero Inoxidable	14	SFMP/ SFGP
19	AMP081	Apoyo Mesa Fija - SFMI	02	SFMI
	AMP082	Apoyo Mesa Fija - SFMP	02	SFMP
	AMP087	Apoyo Mesa Fija - SFGI	02	SFGI
	AMP088	Apoyo Mesa Fija - SFGP	02	SFGP

* Accesorio aplicable para todos los modelos de la sierra cinta descritos en este manual.

Repuestos

Posición	Código	Descripción	Cantidad	Modelo
20	CJT715	Conjunto Empujador Lateral	01	SFMI / SFMP
	CJT736			SFGI / SFGP
20.1	SBT349	Soporte do Empujador Lateral	01	SFMI / SFMP
	SBT373			SFGI / SFGP
20.2	GIA049	Guía do Empujador Lateral	01	SFMI / SFMP
	GIA052			SFGI / SFGP
20.3	EPR013	Empujador Lateral	01	SFMI / SFMP
	EPR014			SFGI / SFGP
20.4	MNL013	Manípulo	01	*
20.5	APE017	Anillo de Retención Acero Inoxidable	02	*
20.6	ACA009	Manija Plástica / Pegador	01	*
20.7	BGT039	Buje Guía Empujador Lateral	02	*
20.8	TVS005	Pasador Redondo	02	*
20.9	MNL011	Manipulo Rosca Interna	01	*
20.10	PRR021	Tornillo Equipo Redondo	01	*
20.11	ARL008	Arandela Plana	02	*
20.12	PCC006	Tornillo Cab. Cilíndrica Acero Inoxidable	02	*
20.13	PCC007	Tornillo Cab. Cilíndrica Acero Inoxidable	03	*
20.14	POC008	Tuerca Sombrero Acero Inoxidable	05	*
21	MEM035	Chapa Mesa Móvil	01	SFMI / SFMP
	MEM036			SFGI / SFGP
22	TRS017	Riel Doble	01	SFMI
	TRS018			SFMP
	TRS019			SFGI
	TRS020			SFGP
23	ARL010	Arandela Plana Acero Inoxidable	08	SFMI / SFGI
	ARL004	Arandela Plana	08	SFMP / SFGP
24	ROD035	Rodizio	06	*
25	PTC135	Protección de la Estructura	01	SFMI / SFMP
	PTC140			SFGI / SFGP
26	PRT028	Tornillo. Allen c/ Cabeza	04	*
27	EIX209	Eje de Apoyo del Rodizio	02	SFMI
	EIX210			SFMP
	EIX217			SFGI
	EIX213			SFGP
28	CRC409	Chapa de Ajuste da Mesa Móvil	04	*
29	TRT016	Tirante Acero Inoxidable	04	SFMI / SFGI
	TRT009	Tirante	04	SFMP / SFGP
30	BTT030	Batiente del Guía da Mesa Móvil	02	SFMI / SFGI
	BTT033			SFMP / SFGP
31	RBT014	Rebite Acero Inoxidable	28	SFMI / SFGI
	RBT003	Rebite	28	SFMP / SFGP
32	TAP029	Tapa Trasera	01	SFMI
	TAP028			SFMP
	TAP027			SFGI
	TAP026			SFGP
33	MTE242	Motor Eléctrico 3/4 HP 60 Hz 110 V	01	SFM
	MTE243	Motor Eléctrico 3/4 HP 60 Hz 220 V	01	SFM
	MTE034	Motor Eléctrico 3/4 HP 50 Hz 220 V	01	SFM
	MTE244	Motor Eléctrico 1 HP 60 Hz 110 V	01	SFM MAX/SFG
	MTE245	Motor Eléctrico 1 HP 60 Hz 220 V	01	SFM MAX/SFG
	MTE028	Motor Eléctrico 1 HP 50 Hz 220 V	01	SFM MAX/SFG
	MTE192	Motor Eléctrico 1,5 HP 60 Hz 110 V	01	SFG MAX
	MTE193	Motor Eléctrico 1,5 HP 60 Hz 220 V	01	SFG MAX
	MTE029	Motor Eléctrico 1,5 HP 50 Hz 220/240 V	01	SFG MAX
	MTE246	Motor Eléctrico 2 HP 60 Hz 110 V	01	SFG SUPER
	MTE247	Motor Eléctrico 2 HP 60 Hz 220 V	01	SFG SUPER
MTE092	Motor Eléctrico 2 HP 50 Hz 220 V	01	SFG SUPER	

* Accesorio aplicable para todos los modelos de la sierra cinta descritos en este manual.

Repuestos

Posición	Código	Descripción	Cantidad	Modelo
34	ARL011	Arandela Plana Acero Inoxidable	27	SFMI / SFGI
	ARL003	Arandela Plana	27	SFMP / SFGP
35	PRS327	Tornillo Hexagonal Acero Inoxidable	01	SFMI / SFGI
	PRS012	Tornillo Hexagonal	01	SFMP / SFGP
36	PMT014	Polea do Motor	01	*
37	CJT533	Soporte do Motor Soldado	01	SFMI / SFMP
	CJT534		01	SFGI / SFGP
38	BCH073	Cojín Soporte do Motor	02	*
39	PRN001	Tornillo Allen	04	SFMI / SFMP
			05	SFGI / SFGP
40	POL031	Polea Plástica	01	SFMI / SFMP
	POL013	Polea	01	SFGI / SFGP
41	COR002	Correa	01	SFMI / SFMP
	COR001		01	SFGI / SFGP
42	CJT884	Mancal	01	SFMI
	CJT836		01	SFMP
	CJT375		01	SFGI
	CJT087		01	SFGP
43	POS020	Tuerca Hexagonal Acero Inoxidable	04	SFMI / SFMP
	POS021		04	SFGI / SFGP
44	POS138	Tuerca Hexagonal Acero Inoxidable	05	SFMI / SFGI
	POS008	Tuerca Hexagonal	05	SFMP / SFGP
45	PCC006	Tornillo Cabeza Cilíndrica Acero Inoxidable	01	SFMI / SFGI
	PCC004	Tornillo Cabeza Cilíndrica	01	SFMP / SFGP
46	CJE133	Unid. Seguridad 220/240 V	01	**
	CJE134	Unid. Seguridad 110 V	01	**
47	POS157	Tuerca Hexagonal Acero Inoxidable	02	SFMI / SFGI
	POS018	Tuerca Hexagonal	02	SFMP / SFGP
48	CRC524	Collar	01	SFMI / SFMP
	CRC521		01	SFGI / SFGP
49	TCE073	Prensa Cabo	01	SFMI / SFMP
	TCE041		01	SFGI / SFGP
50	CHE016	Llave General	01	*
51	BOT002	Botón Enciende/Apaga	01	*
52	BOT003	Botón de Emergencia	01	*
53	CJT1137	Volante Superior Completo	01	SFMI
	CJT1136		01	SFMP
	CJT378		01	SFGI
	CJT088		01	SFGP
54	SFL019	Cuchilla (Cinta)	01	SFMI / SFMP
	SFL020		01	SFGI / SFGP
55	CJT316	Conjunto de Puertas	01	SFMI
	CJT313		01	SFMP
	CJT315		01	SFGI
	CJT314		01	SFGP
56	EPR017	Empujador Pendular	01	SFMI / SFMP
	EPR016		01	SFGI / SFGP
56.1	MNL017	Manípulo do Empujador	01	*
57	DBC004	Bisagra Acero Inoxidable	04	SFMI / SFGI
	DBC003		04	SFMP / SFGP
58	CBE001	Cabo Eléctrico	01	***
	CBE007		01	***
	CBE020		01	***
	CBE002		01	***
	CBE008		01	***
	CBE021		01	***
	CBE003		01	***
	CBE177		01	***

* Accesorio aplicable para todos los modelos de la sierra cinta descritos en este manual.

** Consultar asistencia técnica autorizada o la fábrica.

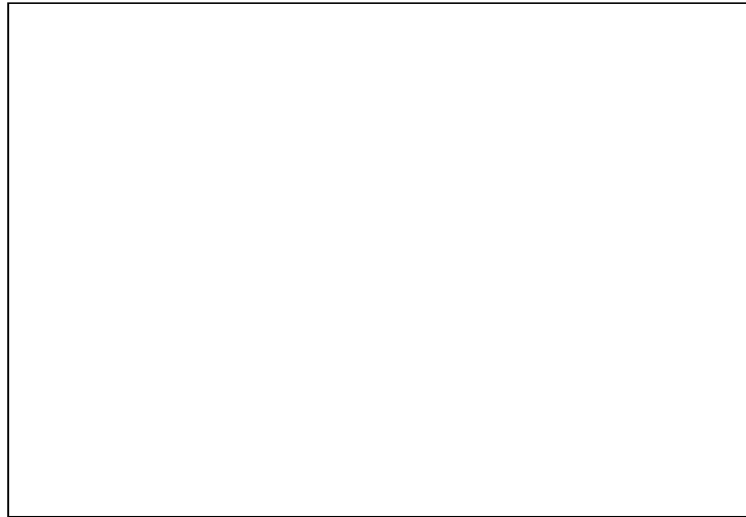
*** Consultar tabla no ítem 2.2 Datos Técnicos.

Repuestos

Posición	Código	Descripción	Cantidad	Modelo
59	TCE007	Terminal Aterramiento	01	*
60	PRR017	Tornillo Equipo Redondo Acero Inoxidable	02	*
61	PRS030	Tornillo Hexagonal Acero Inoxidable	03	SFMI
	PRS007	Tornillo Hexagonal	03	SFMP
	PRS023	Tornillo Hexagonal Acero Inoxidable	03	SFGI
	PRS003	Tornillo Hexagonal	03	SFGP
62	CHE054	Sensor de Seguridad	01	*
63	POS016	Tuerca Hexagonal Acero Inoxidable	02	SFMI / SFGI
	POS006	Tuerca Hexagonal	02	SFMP / SFGP
64	ARL008	Arandela Plana Acero Inoxidable	08	SFMI / SFGI
	ARL005	Arandela Plana	08	SFMP / SFGP
65	PRR022	Tornillo Equipo Redondo	03	SFMI / SFGI
	PRR015		03	SFMP / SFGP
66	SUD023	Soporte do Sensor Ponteado	01	*
67	PCC012	Tornillo	04	*
68	VOL009	Volante Inferior	01	SFMI / SFMP
	VOL006		01	SFGI / SFGP
69	CRC707	Protección del Soporte do Actuador	01	*
70	CHE059	Imán do Sensor	01	*
71	SBT132	Soporte del Actuador	01	*
72	MNL066	Manipulo Acero Inoxidable	02	*
73	RBT001	Remache	08	*
74	SPT001	Zapata Plástica	04	*
75	PEP019	Pié Borracha	04	*
76	GIA046	Guía da Cuchilla	01	SFMI / SFMP
	GIA051		01	SFGI / SFGP
77	POC005	Tuerca Sombrero Acero Inoxidable	01	*
78	CJT576	Conjunto Taco Guía da Cuchilla	01	*
79	PTC055	Protección de la Cuchilla	01	SFMI / SFMP
	PTC066		01	SFGI / SFGP
80	BCH036	Tapa Redonda	01	*
81	POS021	Tuerca Hexagonal Acero Inoxidable	02	SFMI / SFGI
	POS005	Tuerca Hexagonal	02	SFMP / SFGP
82	RBT018	Remache	02	*
83	PRS033	Tornillo Hexagonal Acero Inoxidable	01	*
84	PRS031	Tornillo Hexagonal Acero Inoxidable	01	SFMI / SFGI
	PRS010	Tornillo Hexagonal	01	SFMP / SFGP
85	TCE004	Terminal FIT	04	*
86	TCE008	Terminal Emenda	04	*

* Accesorio aplicable para todos los modelos de la sierra cinta descritos en este manual.

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 N° 5825 - Barrio: Limoeiro
Código Postal 88352-502 - Brusque - SC - Brasil
Tel/fax. +55 47 3251-5555 - Sitio Web: www.metvisa.com.br
Correo: sac@metvisa.com.br - export@metvisa.com.br



Conozca nuestra línea
completa de productos