

MANUAL DE INSTRUCCIONES

Instalación | Mantenimiento | Uso | Seguridad

SIERRA CINTA PEQUEÑA



Modelos

SFP8

SFPI/ SFPP

SFPI/ SFPP MAX



Imagen meramente ilustrativa.
Apariencia del equipo varía de
según el modelo



IMG BRASIL - Indústria de Máquinas para Gastronomia Ltda.

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 Instalación de la Máquina.....	6
3.2 Medidas de Seguridad e Instrucción para el Usuario	7
4. Uso de la Máquina	7
4.1 Utilidad	7
4.2 Mandos.....	8
4.3 Procedimientos de Operación	8
5. Limpieza y Mantenimiento	12
5.1 Procedimientos de Limpieza y Productos Usados.....	12
5.2 Mantenimiento y Procedimientos en Caso de Averías	13
6. Anexos	17
Esquema Eléctrico.....	17
Dibujo Detallado	18
Lista de Piezas de Recambio	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 e interrupción de uso de esta máquina;
- Antes de realizar cualquier operación (montaje, utilización (uso), mantenimiento y reutilización tras una larga interrupción 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 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 la máquina y puesto a disposición de las personas que realizan el mantenimiento, para cualquier consulta. Si alguna cosa surge 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 realizarán esta función;
- Mismo que la máquina cuenta con un sistema de seguridad, nunca abra la puerta o ponga las manos, dedos u objetos (como cucharas y cuchillos) en la lámina y en las partes en movimiento o cerca a ellos con la máquina encendida, para evitar lesiones corporales o daños a la máquina;
- Nunca toque en la lámina con la máquina en funcionamiento;
- Antes de hacer la limpieza y cualquier tipo de mantenimiento, debe desconectarse la máquina 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 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 equipo.

2. Características Técnicas

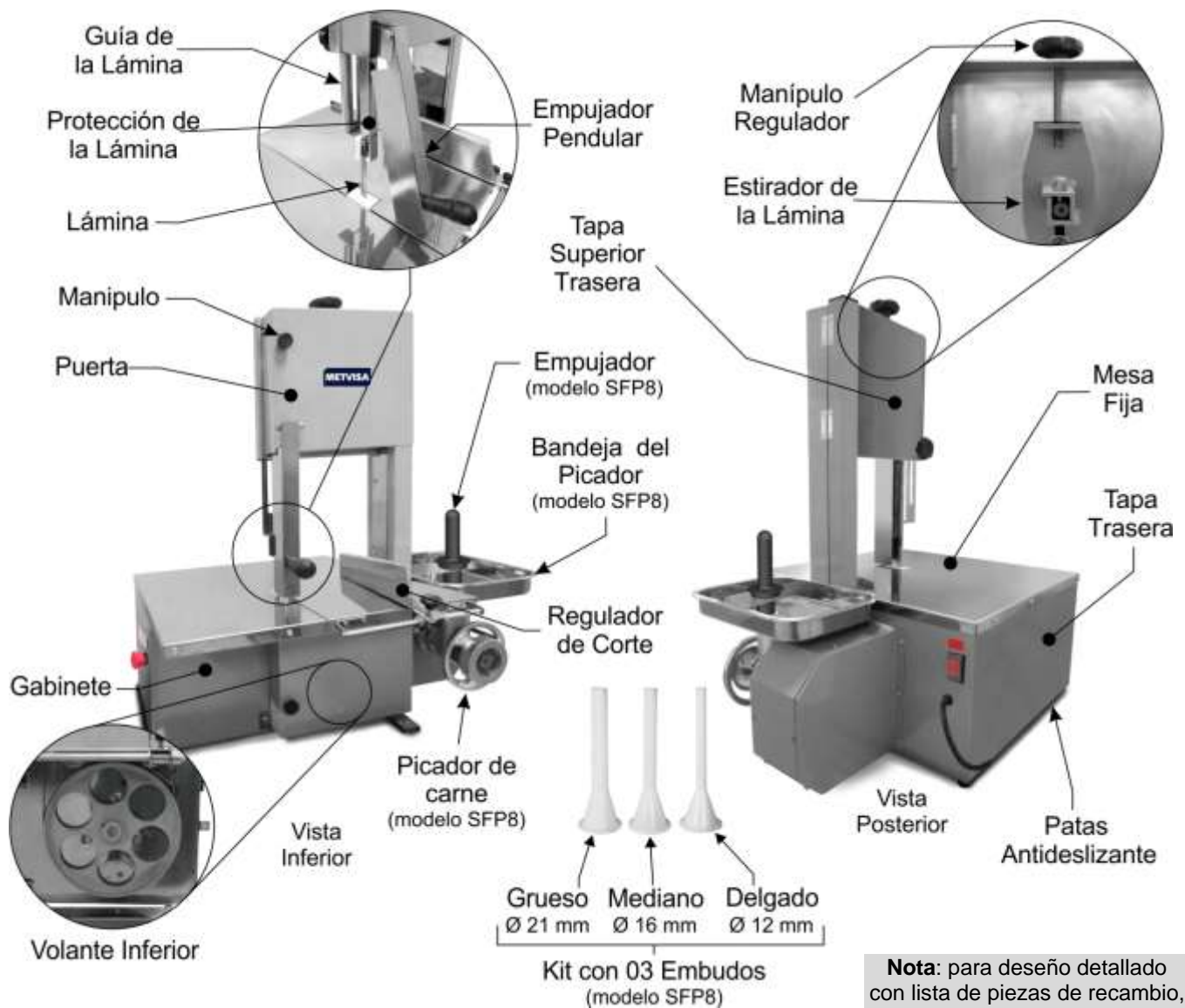
2.1 Principales Componentes

Para la máquina descrita en este manual, la seguridad en el uso, la limpieza, el 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.

La máquina fue construida con las siguientes características:

- En el modelo SFPI la estructura y piezas en chapas son fabricadas en acero inoxidable. Porque en los modelos SFPP y SFP8, la mesa y protección de la lámina son en acero inoxidable, el restante de la máquina es fabricado con acero al carbono revestido con pintura electrostática epoxi, una excelente protección anticorrosiva. En ambos modelos, la lámina es fabricada en acero de alto carbono con tratamiento térmico. Ideal para cortes con precisión.
- El estirador de la lámina y los volantes superior y inferior también son producidos en acero al carbono con pintura electrostática epoxi.
- Juego de embudos de plástico no tóxico (polietileno - PE), fácil de mantener, higiénico y resistente a la corrosión.

Vea abajo los principales componentes de la máquina:



2.2 Datos Técnicos

Modelo	Peso Líq. (aprox.) (kg)	Tensión (V)	Corriente Nominal (A)	Cable Eléctrico (Cód. IMG)	Medidas Nominales (mm) (Anch.xAlt.xFondo)	Cinta Extendida (mm)
SFP8110M60S4	41,6	110	8,3	CBE001	750x860x610	1780
SFP8220M50S1	41,6	220	4,2	CBE023		
SFP8220M50S2	41,6	220	4,2	CBE029		
SFP8220M50S4	41,6	220	4,2	CBE030		
SFP8220M60S4	41,6	220	4,8	CBE030		
SFPI110M60S4	33,4	110	6,2	CBE001	540x860x610	1780
SFPI220M50S1	33,4	220	3,3	CBE023		
SFPI220M50S2	33,4	220	3,3	CBE029		
SFPI220M50S4	33,4	220	3,3	CBE030		
SFPI220M60S4	33,4	220	3,5	CBE030		
SFPP110M60S4	33,4	110	6,2	CBE001	540x860x610	1780
SFPP220M50S1	33,4	220	3,3	CBE023		
SFPP220M50S2	33,4	220	3,3	CBE029		
SFPP220M50S4	33,4	220	3,3	CBE030		
SFPP220M60S4	33,4	220	3,5	CBE030		
SFPIM110M60C4	35,0	110	8,3	CBE001	540x860x610	1780
SFPIM110M60S4	35,0	110	8,3	CBE001		
SFPIM220M50C7	35,0	220	4,2	CBE175		
SFPIM220M50S1	35,0	220	4,2	CBE023		
SFPIM220M50S2	35,0	220	4,2	CBE029		
SFPIM220M50S4	35,0	220	4,2	CBE030		
SFPIM220M60S4	35,0	220	4,8	CBE030		
SFPPM110M60S4	35,0	110	8,3	CBE001	540x860x610	1780
SFPPM220M50S1	35,0	220	4,2	CBE023		
SFPPM220M50S2	35,0	220	4,2	CBE029		
SFPPM220M50S4	35,0	220	4,2	CBE030		
SFPPM220M60S4	35,0	220	4,8	CBE030		

Nivel de ruidos: 80 dB.



¡ATENCIÓN!

Características como: modelo, nº serie y tensión eléctrica de la máquina, están indicadas 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.



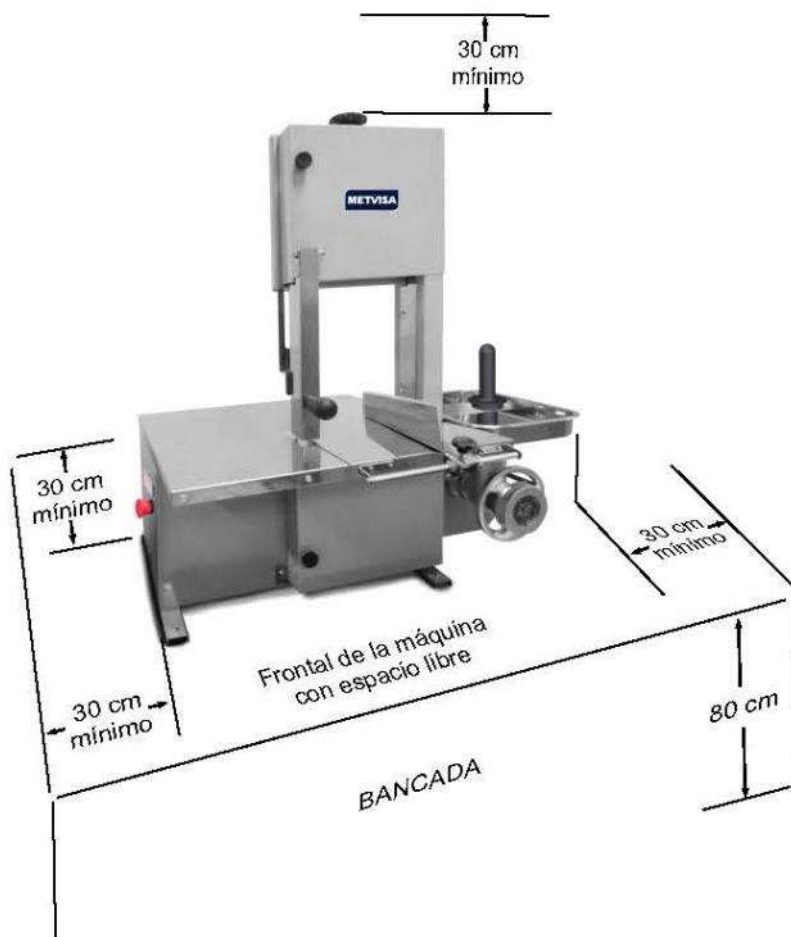
3. Instalación

3.1 Instalación de la Máquina

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.

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

Para asegurar el correcto funcionamiento. Debe posicionarse la máquina en un local ventilado y sobre una superficie de apoyo bien amplia, nivelada, seca y estable, lejos de la fuente de calor y grifos de agua, y a una altura media de 80 cm. Instale su máquina dejando un espacio libre en la frontal con una distancia mínima de 30 cm a su alrededor, de esa forma se tendrá un espacio suficiente para realizar la inspección, mantenimiento, limpieza y uso.



¡ATENCIÓN!

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 Medidas de Seguridad e Instrucción para el Usuario

Su máquina posee protecciones mecánicas y un sistema de seguridad que impide el funcionamiento de la máquina cuando la puerta es abierta. La retirada o adulteración de esos componentes de seguridad pueden causar graves riesgos en los miembros superiores del operador.

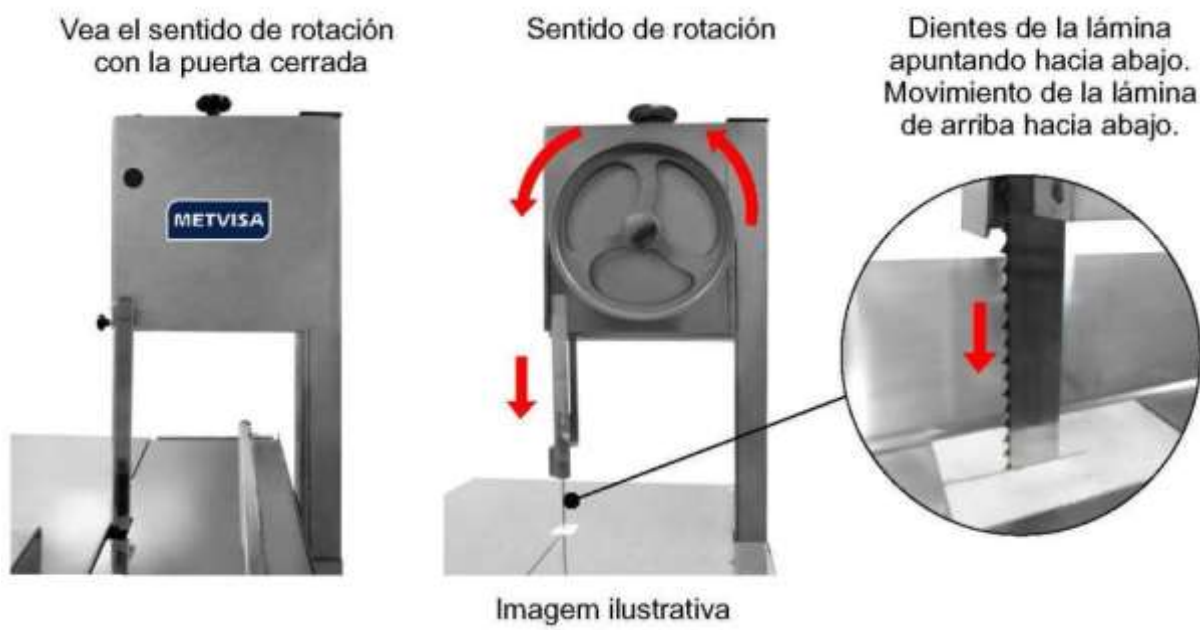


¡ATENCIÓN!

Antes de operar la máquina, vea si los dientes de la lámina están apuntando hacia abajo, y si el sentido de rotación de los volantes es a la izquierda. Para eso, encienda la máquina pulsando el botón enciende/apaga en la posición "1" (enciende). Posiciónese delante de la máquina y observe si la lámina 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 la máquina cuenta con un sistema de seguridad que no permitirá su accionamiento cuando la puerta es abierta. Verifique siempre el sentido de rotación con las puertas cerradas y bloqueadas usando los manípulos.

Si la lámina está moviéndose de abajo hacia arriba (rotación de los volantes hacia 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.



4. Uso de la Máquina

4.1 Utilidad

Todos los modelos de sierras descritos en este manual son apropiados para cortar, rebanar carnes, aves, pescados y productos alimentarios diversos. En el modelo SFP8 (posee picador), además de cortar y rebanar también pica carnes.

4.2 Mandos

La máquina está compuesta por una llave general (interruptor), botón enciende/apaga y de emergencia.

En la lateral izquierda están localizados los botón enciende/apaga y de emergencia. La llave general está posicionada en la parte lateral derecha del gabinete.



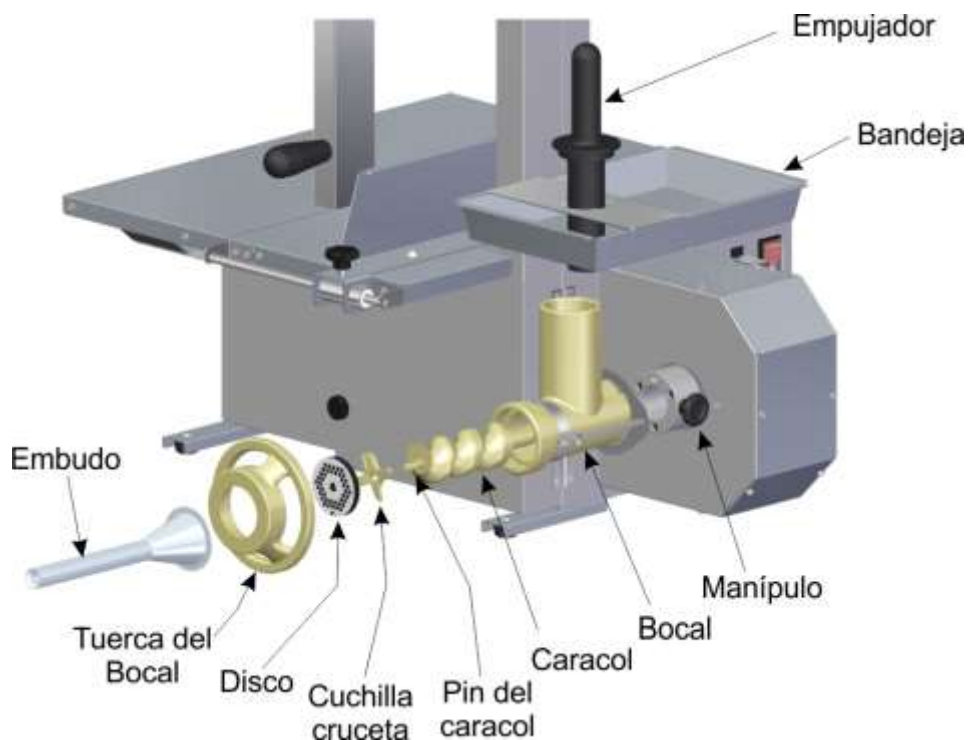
Vea abajo la descripción de cada mando:

- **Llave General (Interruptor)** – dispositivo usado de forma segura, para activar y desactivar el suministro de energía eléctrica para la máquina. En la posición “1” activa, en la posición “0” desactiva suministro de energía.
- **Botón Enciende/Apaga** – usado para encender y apagar el aparato. En la posición “1” se enciende, en la posición “0” apaga.
- **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).

4.3 Procedimientos de Operación

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

- **Desmontaje del Picador (Modelo Sierra SFP8):** Desconecte la máquina de la red eléctrica. Retire el empujador y la bandeja. Desenrosque el manípulo y tire firmemente el bocal. Para retirar los componentes internos desenrosque la tuerca del bocal, retire el disco y embudo, la cuchilla cruceta, el pin del caracol y el caracol.



- **Montaje del Molino (Modelo Sierra SFP8):** El procedimiento de montaje es el inverso del desmontaje. Al enroscar la tuerca del bocal no apriete con fuerza, gire solamente hasta el final de la rosca, pero sin apretar. Para remontar el bocal, vea si todos los elementos internos están montados (tipo de embudo para el proceso de llenado de salchichas, disco, cuchilla cruceta, pin del caracol y el caracol), después de eso debe acoplarse perfectamente en el soporte y fijarlo con el manipulo. Con el bocal fijado, monte la bandeja.

Si usted nota que el bocal no está bien afirmado, vea si no está bien encajado. Si es necesario, repita la operación de montaje, si eso no es realizado exitosamente, por favor póngase en contacto con la asistencia técnica.



¡ATENCIÓN!

Nunca encienda la máquina con el bocal fuera de posición y sin la protección del bocal, porque puede causar accidentes.

- **Operación:** La máquina solo podrá ser operada, tras la verificación hecha, si la tensión está de acuerdo con la red eléctrica de alimentación, la máquina está posicionada en un lugar ideal (conforme las orientaciones del punto 3.1), los volantes se mueven hacia la izquierda (Instrucciones en el punto 3.2 Medidas de Seguridad) y la puerta está cerrada y trabada con los manípulos



¡ATENCIÓN!

Para el modelo de Sierra Cinta SFP8 (con molino), la sierra cinta y el molino funcionan simultáneamente, pero para su seguridad y no dañar la máquina, evite de usar las dos funciones al mismo tiempo.

Antes de iniciar la operación de corte, afloje la tuerca del bocal del molino hacia la izquierda. Y para usar el molino, retire la lámina conforme las instrucciones del punto 5.2 (Mantenimiento y Comportamiento en Caso de Averías).

El fabricante no se responsabiliza de posibles daños directos o indirectos causados por el incumplimiento de las normas y de otras instrucciones presentadas en este manual.

• **Operación de Corte:**

Para el modelo de la sierra SFP8, antes de iniciar la operación de corte, afloje la tuerca del bocal del molino moviendo hacia la izquierda.

1. Conecte el cable de alimentación a la red eléctrica;
2. Coloque el alimento a ser procesado sobre la mesa fija;

IMPORTANTE

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

3. En la mesa fija 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 de acuerdo a la espesura deseada. Para fijar la distancia bloquee el regulador moviendo el manipulador hacia la izquierda.



4. Ajuste la distancia entre la protección de la lámina y el alimento para que el área expuesta de la lámina sea lo necesario para realizar el corte. Para mover la protección para arriba o para abajo, basta girar a la izquierda el manipulador cerca del guía. Para fijar la distancia, gire hacia la derecha;



1. Accione el botón enciende/apaga para la posición "1" (Encendido). De inmediato, la lámina comienza a girar;
2. Empuje la carne con el empujador pendular constantemente en sentido de la lámina y comience con el corte;
3. Con la mano derecha, retire la rebanada por detrás de la lámina, evitando el contacto con el área de corte. Apile las rebanadas en el lado derecho de la mesa fija;
4. Repita el mismo procedimiento hasta el término del proceso;



¡ATENCIÓN!

Al repetir la operación de corte, tenga cuidado de tirar el alimento para delante de la mesa fija, de modo que no encueste en la parte trasera (lisa) de la lámina. De esa forma se evita el riesgo que el alimento se deslice o suelte la lámina de los volantes, causando accidentes.

5. Después de terminar con el corte, apague la máquina presionando el botón enciende/apaga en la posición "0" (apaga).



¡ATENCIÓN!

Use siempre el empujador pendular de la máquina para direccionar el alimento hacia la lámina. Evite de empujar con cualquier otro instrumento o las propias manos el alimento contra la lámina.

IMPORTANTE

Verifique la tensión de la lámina. Si hay poca tensión se producen desvíos de corte y desgaste prematuro de la lámina. Para hacer el ajuste, debe seguirse las instrucciones del punto 5.2 (Mantenimiento y Comportamiento en Caso de Averías) de este manual.



¡ATENCIÓN!

Nunca ponga las manos, dedos u objetos (como cucharas y cuchillos) en la lámina de corte con la máquina encendida, eso puede causar graves accidentes.

• Operación de uso del molino (modelo SFP8):

1. Retire la lámina conforme las instrucciones del punto 5.2 (Mantenimiento y Comportamiento en Caso de Averías);
2. Conecte el cable de alimentación a la red eléctrica;
3. Posicione una bandeja abajo del bocal para recoger la carne picada;
4. Coloque el alimento cortado en rebanadas sobre a bandeja;
5. Presione el botón enciende/apaga en la posición "1" (Enciende). En ese instante el caracol del molino comienza a girar;
6. Empuje la carne con el empujador para dentro del bocal;
7. Para embutir salchichas, elija uno de los tres modelos de embudos (delgado, mediano o grueso) y móntelo en la boquilla que se fija con la tuerca;
8. Envuelva el embudo con la punta de la carcasa, cubriendo hasta unos 20 cm de carcasa en la punta;
9. Con una mano, afloje la cubierta, que estaba cubierta en el embudo, controlando la entrada del

relleno y guiando la salchicha que sale para formar un caracol (formato tradicionalmente utilizado en salchichas artesanales);

10. Una vez finalizado el proceso, realice la limpieza como se indica en el elemento 5 (Limpieza y mantenimiento).



¡ATENCIÓN!

Use **solamente** el empujador para empujar la carne en el bocal. Evite de usar las manos u otros objetos.



¡ATENCIÓN!

Si usted nota que la máquina 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 de la máquina.

Empuje el alimento hacia la lámina en línea recta. No desvíe el corte durante el proceso, eso puede causar accidentes y daños a la lámina.

El incumplimiento de esta orientación será considerada como acto inseguro y uso abusivo de la máquina.

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

5. Limpieza y Mantenimiento

5.1 Procedimientos de Limpieza y Productos Usados

Su máquina fue construida con materiales de primera línea, por eso úsala correctamente y obtendrá una gran satisfacción. Conserve la máquina siempre limpia y bien cuidada, eso aumentará su vida útil.

Haga una limpieza diaria de la máquina 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 el chorro de agua para limpiar la máquina.



IMPORTANTE

Esta máquina no fue fabricada para ser sumergida en agua para su limpieza.

La máquina debe lavarse 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.

En el modelo de sierra SFP8, cuenta con el molino que puede ser retirado y desmontado para hacer su limpieza. Siga las orientaciones de desmontaje/ montaje del punto 4.3 y realice la limpieza con agua y jabón o detergente neutro.

Nunca use 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 durante la limpieza, sino al encenderla puede causar el choque eléctrico o incluso quemar la máquina.



¡ATENCIÓN!

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

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



¡ATENCIÓN!

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

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 de la máquina; la falta de servicio de la máquina a que se propone; entre otros. Acciones como estas son indispensables para asegurar una mayor vida útil de la máquina.



¡ATENCIÓN!

Cuando son hechos los mantenimientos (mismo siendo pequeños ajustes), desconecte siempre la máquina 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 la máquina parada cuando más se necesita de ella, disminuyendo los costos de mantenimiento y riesgos de accidentes.



¡ATENCIÓN!

Antes de realizar cualquier ajuste o cambio de la lámina, verifique si la máquina está desconectada 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 Lámina (Sierra Cinta):

Ajuste de la Lámina:

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



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

Cambio de la Lámina:

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



3. Afloje la tuerca para mover el estirador de la lámina;



4. Abra la puerta desenroscando los manipuladores;



5. Retire la protección de la lámina desenroscando el manipulador;



6. Gire el manipulador del estirador hacia la izquierda para aflojar la lámina;

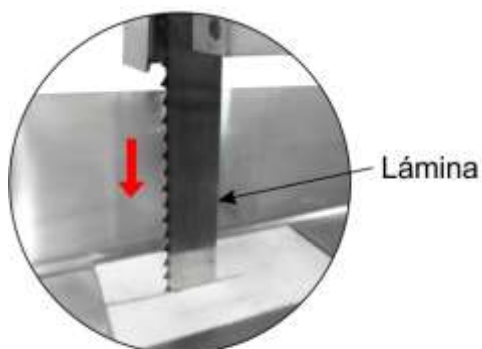


7. Suelte la lámina de los volantes;

8. Retire la lámina pasándola por la ranura de la mesa fija;

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

10. La lámina debe ser posicionada en los volantes bien centralizada;



Sentido de los dientes



Centralizar la lámina en los volantes

11. Después de tensionar la lámina correctamente, como fue instruido arriba (Procedimiento de Ajuste de la Lámina), apriete nuevamente la tuerca del estirador de la lámina;
12. Fijar la protección de la lámina con el manípulo;
13. Monte la protección del estirador usando los tornillos;
14. Cierre la puerta bloqueándola con los manípulos.

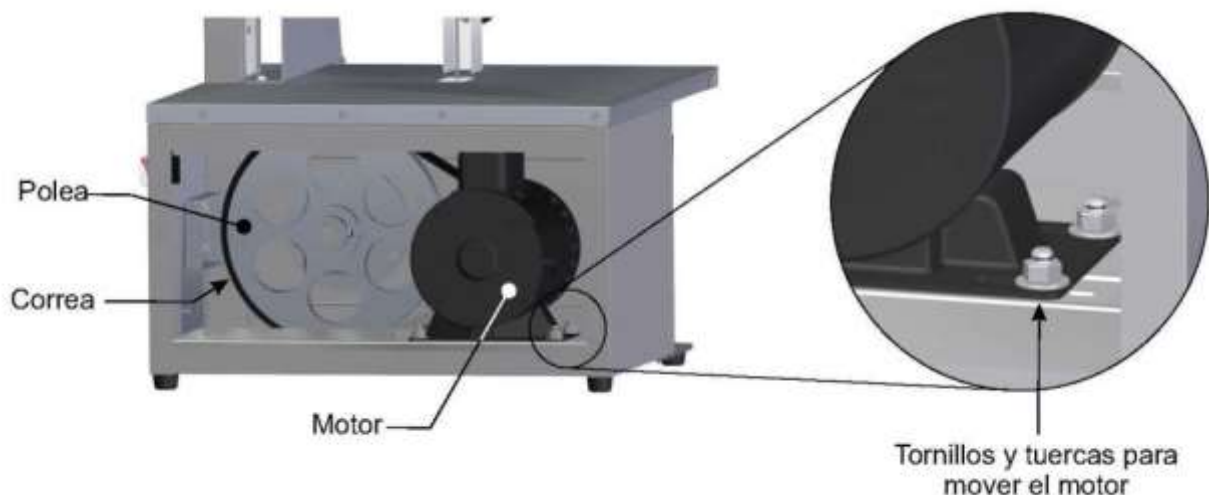


¡ATENCIÓN!

Verifique la tensión ideal de la lámina antes de iniciar el proceso de corte, si hay poca tensión puede desviarse el corte y provocar el desgaste prematuro de la lámina. Por otra parte, el exceso de tensión, puede causar la ruptura de la lámina.

• Procedimiento para Ajustar/Tensionar la Correa:

1. Desconecte la máquina de la red eléctrica;
2. Retire la tapa trasera de la máquina desenroscando los tornillos;
3. Para mover el motor, afloje los 04 tornillos ubicados en la base del motor;
4. Mueva el motor ajustando la tensión de la correa. Para fijar el motor en la posición ideal, apriete firmemente los tornillos;



5. Por último, fijar la tapa trasera usando 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 de la máquina.



¡ATENCIÓN!

El mantenimiento preventivo requiere de un profesional capacitado o de asistencia técnica autorizada.

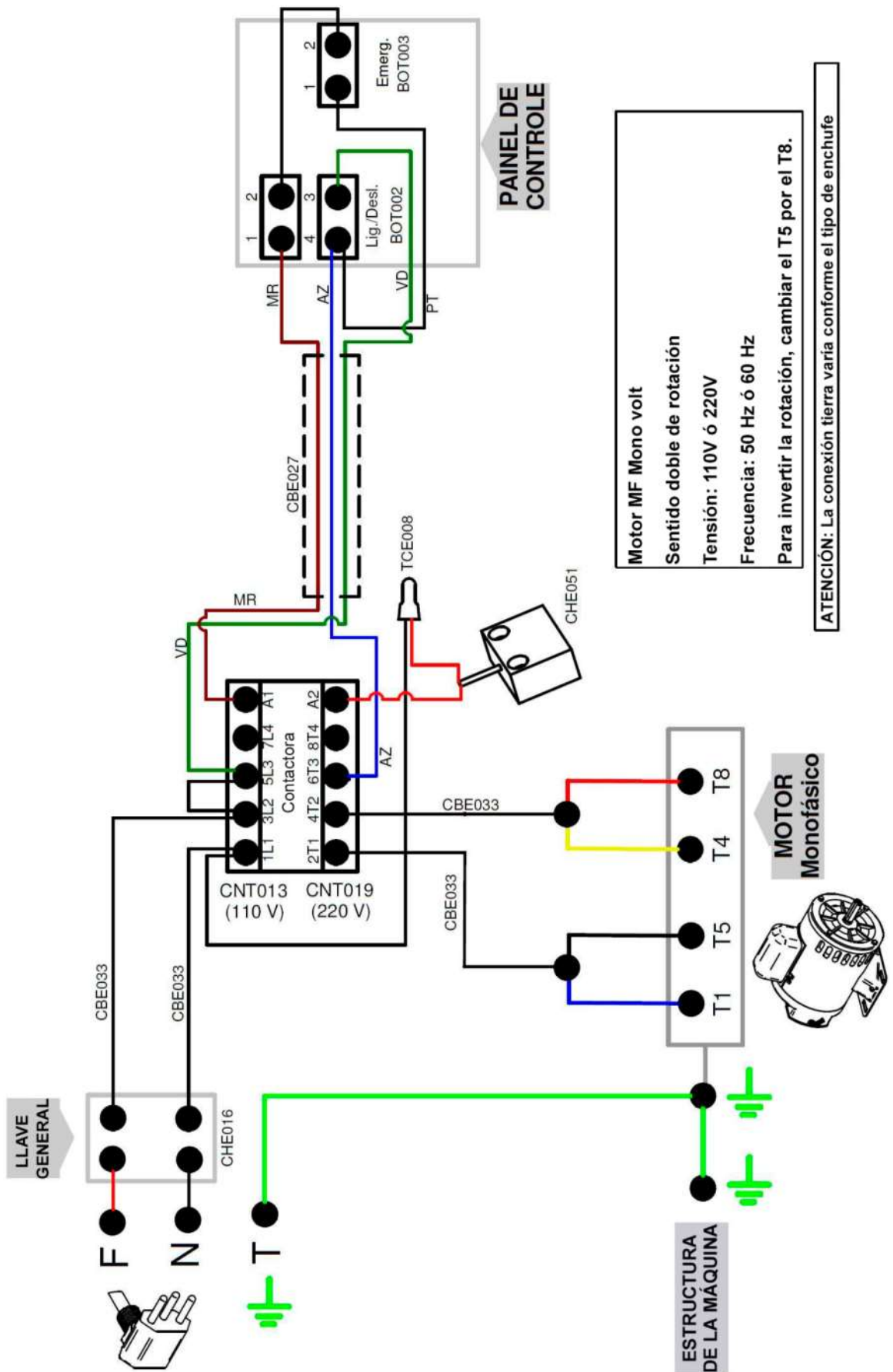
Asegúrese que la máquina esté desconectada de la red eléctrica.

Siempre que sea retirado algún accesorio referente a la seguridad de la máquina (hacer el mantenimiento), reponga en su debido lugar y confirme si están realizando su función correctamente.

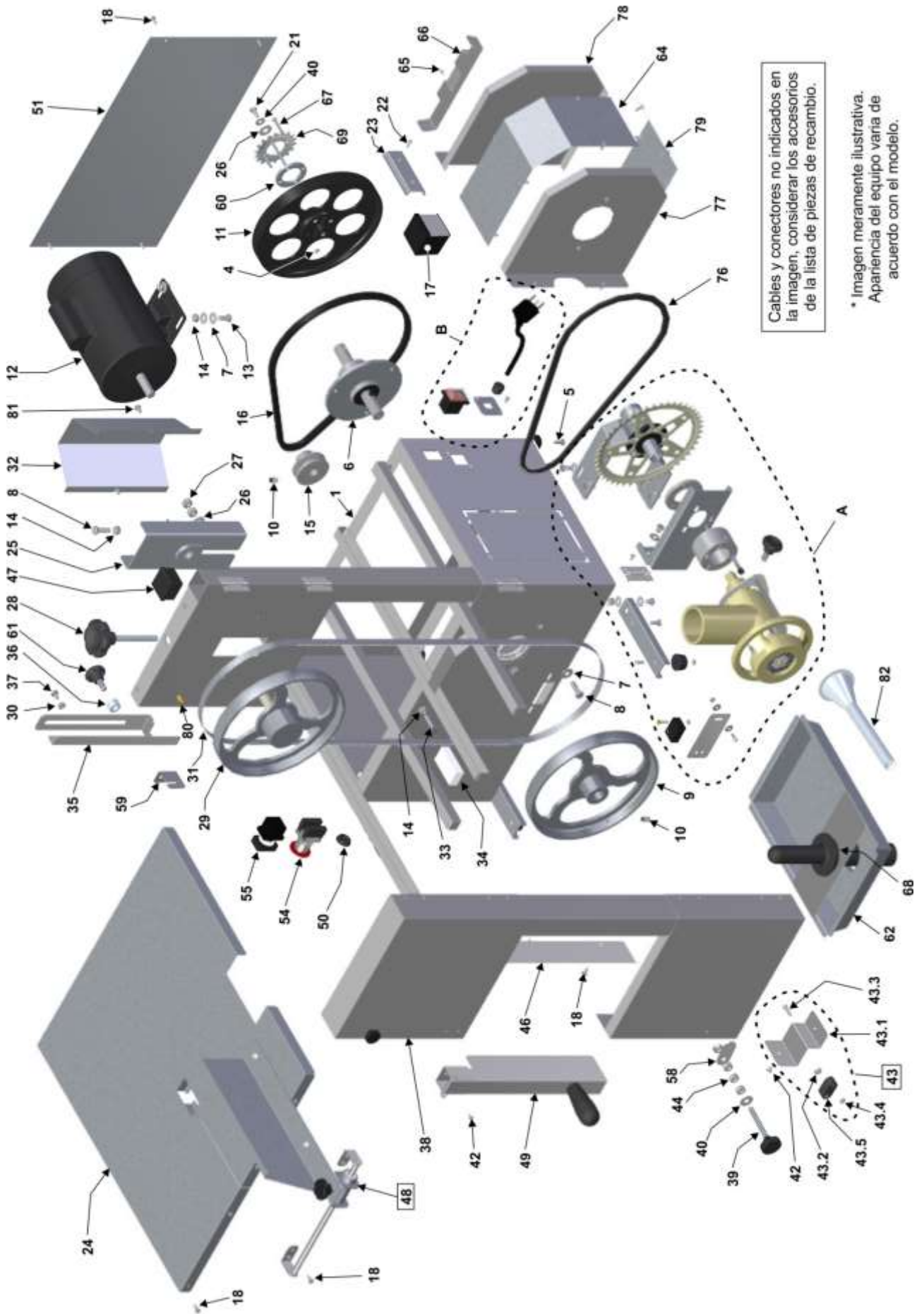
Si es detectado alguna falla o un defecto, envíe su máquina para la asistencia técnica más cercana de usted. Vea la relación de asistencias técnicas en nuestro sitio: www.metvisa.com.br

6. ANEXOS

Esquema Eléctrico

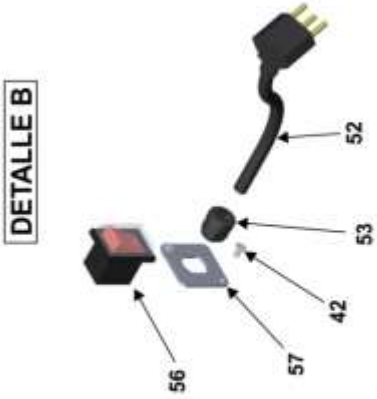
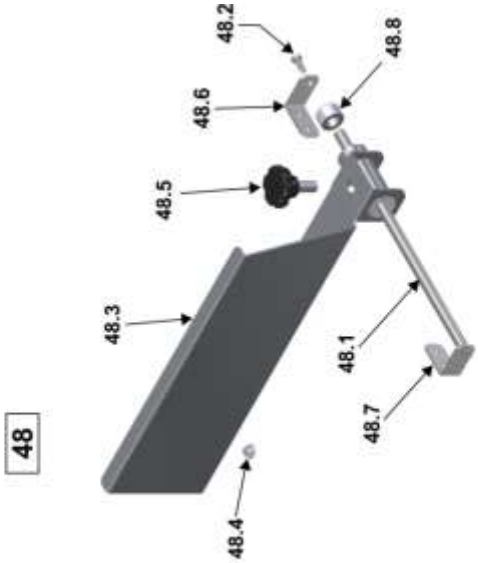
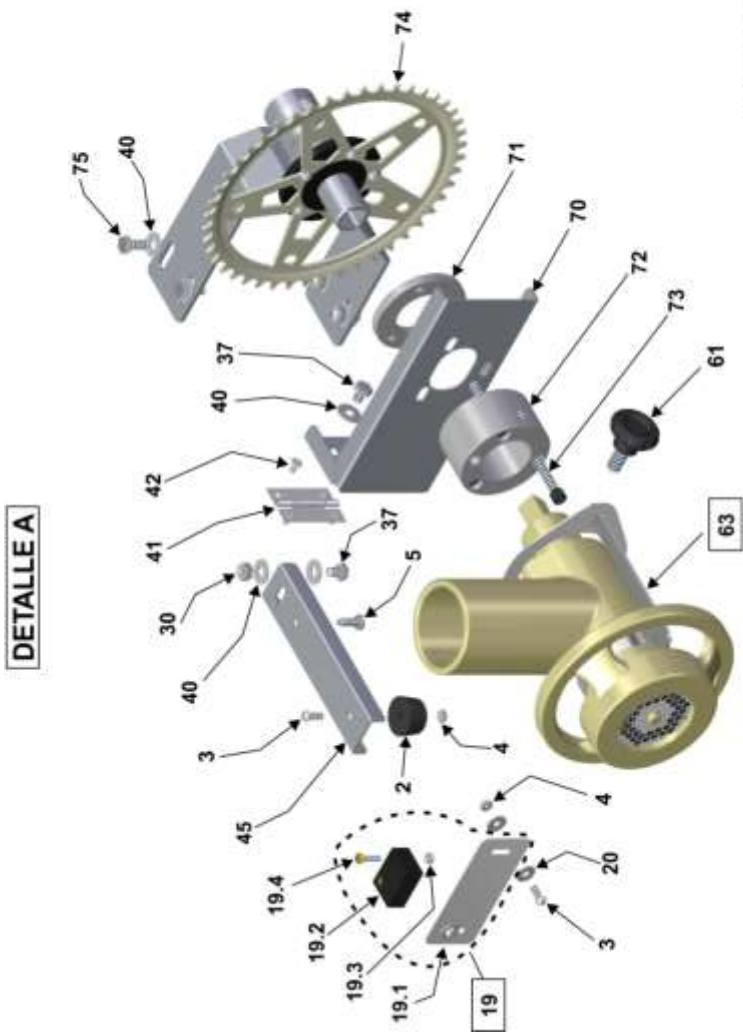
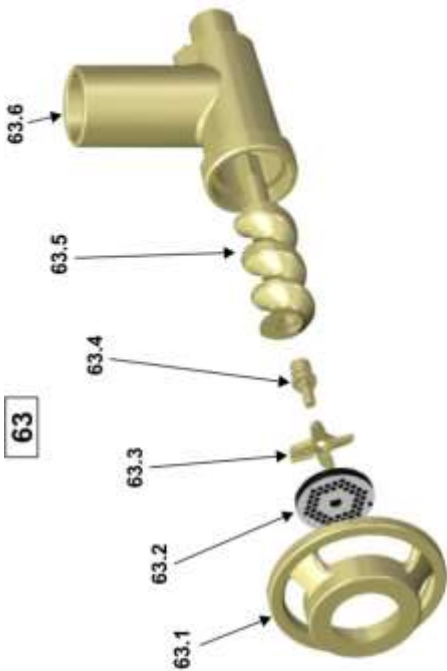


Dibujo Detallado



Cables y conectores no indicados en la imagen, considerar los accesorios de la lista de piezas de recambio.

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



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

Piezas de Recambio

Posición	Código	Descripción	Cant.	Modelo
1	MON040	Mono bloque	01	SFPP
	MON042			SFP8
	MON002			SFPI
2	PEP004	Pata de goma	04	*
3	PRR015	Tornillo Máq. Redonda	04	SFP8 / SFPP
	PRR022			SFPI
4	POS006	Tuerca Hexagonal	04	SFP8 / SFPP
	POS020			SFPI
5	PRA004	Tornillo Auto Rosc.	02	SFPI
			04	SFP8 / SFPP
6	CJT836	Cojinete de la Sierra	01	SFPP
	CJT837			SFP8
	CJT884			SFPI
7	ARL003	Arandela Lisa	11	SFP8 / SFPP
	ARL011			SFPI
8	PRS006	Tornillo Hexagonal	04	SFP8 / SFPP
	PRS021			SFPI
9	VOL002	Volante Inferior	01	*
10	PRN001	Tornillo Allen S/C	04	*
11	POL031	Polea Conducida	01	*
12	MTE206	Motor Eléctrico 1/2 cv – 110 V 60 Hz	01	SFP8 / SFPPM / SFPI
	MTE207	Motor Eléctrico 1/2 cv – 220 V 60 Hz		
	MTE003	Motor Eléctrico 1/2 cv – 220 V 50 Hz		
	MTE204	Motor Eléctrico 1/3 cv – 110 V 60 Hz	01	SFPP / SFPI
	MTE205	Motor Eléctrico 1/3 cv – 220 V 60 Hz		
	MTE030	Motor Eléctrico 1/3 cv – 220 V 50 Hz		
13	PRS007	Tornillo Hexagonal	04	SFP8 / SFPP
	PRS030			SFPI
14	POS004	Tuerca Hexagonal	07	SFP8 / SFPP
	POS013			SFPI
15	PMT013	Polea Motor	01	*
16	COR002	Correa	01	*
17	CNT013	Minicontactor 110 V 50/60 Hz	01	Sierras 110 V
	CNT019	Minicontactor 220 V 50/60 Hz		Sierras 220 V
18	PRA008	Tornillo Auto rosc. Hex. Brocante	36	SFP8
			18	SFPP
			18	SFPI
19	CJT881	Conj. Mont. del Sensor	01	SFP8 / SFPP
	CJT886		SFPI	
19.1	SUD022	Soporte del Sensor Punteado	01	SFP8 / SFPP
	SBT418		SFPI	
19.2	CHE051	Sensor de Seguridad	01	*
19.3	POS138	Tuerca Hexagonal	02	*
19.4	PCC005	Tornillo Cabeza Cilíndrica	02	*
20	ARL005	Arandela Lisa	04	SFP8 / SFPP
	ARL008			SFPI
21	PRS010	Tornillo Hexagonal	01	SFP8 / SFPP
	PRS031			SFPI
22	RBT002	Remache	02	*
23	TRS051	Rail	01	*
24	MEM020	Mesa Fija	01	SFP8 / SFPP
	MEM037			SFPI
25	ESC024	Estirador Lámina Soldado	01	SFP8 / SFPP
	ESC029			SFPI
26	ARL002	Arandela Lisa	02	SFP8 / SFPP
	ARL012			SFPI

* Elemento aplicable para todos los modelos de Sierra Cinta Pequeña.

Piezas de Recambio

Posición	Código	Descripción	Cant.	Modelo
27	POS003	Tuerca Hexagonal	02	SFP8 / SFPP
	POS015			SFPI
28	MNL033	Manípulo	01	SFP8 / SFPP
	MNL048			SFPI
29	CJT051	Volante Superior Completo	01	SFP8 / SFPP
	CJT377			SFPI
30	POS005	Tuerca Hexagonal	03	SFP8 / SFPP
	POS021		07	SFPI
31	SFL018	Sierra Cinta Lámina	01	*
32	PES001	Protección del Estirador	01	SFP8 / SFPP
	PES002			SFPI
33	CJT189	Tirante Soldado	01	*
34	TCM002	Taco Mesa	01	*
35	CJT438	Protección de la Lámina	01	*
36	BGT072	Batiante de la Manípulo	01	*
37	PRS014	Tornillo Hexagonal	07	SFP8
			03	SFPP
	PRS328		01	SFPI
38	CJT312	Tornillo Hexagonal	01	SFP8 / SFPP
	CJT816			SFPI
39	MNL066	Manípulo	02	SFP8 / SFPP
	MNL056		02	SFPI
40	ARL004	Arandela Lisa	14	SFP8
			06	SFPP
	ARL010		02	SFPI
41	DBC002	Bisagra	04	SFP8 / SFPP
	DBC003			SFPI
42	RBT004	Remache	22	SFP8 / SFPP
	RBT014			SFPI
43	CRC707		01	SFP8 / SFPP
	PTC163			SFPI
43	CJT877	Conjunto Montado Actuator	01	SFP8 / SFPP
	CJT885			SFPI
43.1	CRC707	Protección del Soporte	01	SFP8 / SFPP
	PTC163		01	SFPI
43.2	CHE059	Actuator	01	*
43.3	PCC005	Tornillo Cabeza Cilíndrica	02	*
43.4	POS138	Tuerca Hexagonal	02	*
43.5	SBT132	Suporte del Actuator	01	*
44	POS018	Tuerca Hexagonal	04	SFP8 / SFPP
45	SBT355	Suporte Extensión del Pata	02	SFP8 / SFPP
46	CRC526	Collarín	01	*
47	SPT001	Zapata Plástica	01	*
48	CJT731	Conj. Mont. Regulador de Corte	01	*
48.1	GIA084	Guía Regulador de Corte	01	*
48.2	PRS045	Tornillo Hexagonal	02	*
48.3	CJT732	Conj. Sold. Chapa de Reg. de Corte	01	*
48.4	TVS005	Tapón Redondo	02	*
48.5	MNL029	Manípulo	01	*
48.6	SBT371	Soporte Guía Regulador de Corte Izq.	01	*
48.7	SBT370	Soporte Guía Regulador de Corte Der.	01	*
48.8	BGT072	Buje Regulador de Corte	02	*
49	EPR018	Empujador Pendular	01	SFP8 / SFPP
	EPR026			SFPI
50	BCH036	Tapón Redondo	01	*
51	TAP019	Tapa Trasera	01	SFP8 / SFPP
	TAP020			SFPI

* Elemento aplicable para todos los modelos de Sierra Cinta Pequeña).

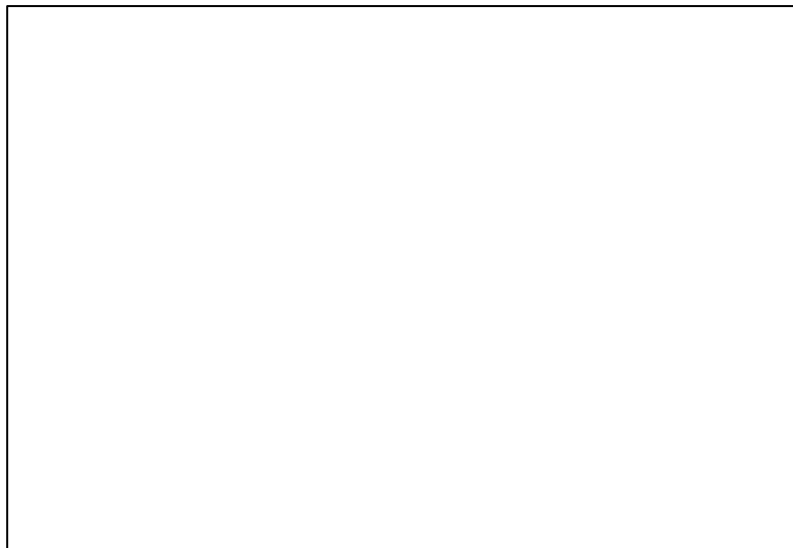
** Para el código del cable eléctrico de cada modelo de sierra, consulte el punto 2.2 (Datos Técnicos) en este manual.

Piezas de Recambio

Posición	Código	Descripción	Cant.	Modelo
52	CBE023	Cable Eléctrico (Tipo 1)	01	**
	CBE029	Cable Eléctrico (Tipo 2)		
	CBE030	Cable Eléctrico (Tipo 4)		
	CBE001	Cable Eléctrico (Tipo 4)		
	CBE175	Cable Eléctrico (Tipo 7)		
53	TCE021	Prensa Cable	01	*
54	BOT003	Botón de Emergencia	01	*
55	BOT002	Botón Enciende/Apaga	01	*
56	CHE016	Llave General	01	*
57	SBT360	Soporte de la Prensa Mango Menor	01	*
58	TRV031	Cerrojo Pestillo Puerta	02	SFPI
59	FCH013	Cerrojo Puerta	01	SFPI
60	SBT420	Suporte Espaciador Polea	01	SFP8
61	MNL008	Manípulo	01	SFP8 / SFPP
	MNL029			SFPI
62	BDJ039	Bandeja Soldada Sierra con Molino	01	SFP8
63	CJT245	Boca Cabezal Completo con Protección o	01	SFP8
63.1	POE012	Tuerca Bocal	01	SFP8
63.2	DIS013	Disco	01	SFP8
63.3	FAC007	Cuchilla Cruceta	01	SFP8
63.4	EIX105	Pin Caracol	01	SFP8
63.5	SFC007	Caracol Husillo	01	SFP8
63.6	BCA007	Cuerpo Bocal	01	SFP8
64	CRC991	Revestimiento Superior	01	SFP8
65	RBT001	Remache	02	SFP8
66	SBT363	Soporte de la Bandeja	01	SFP8
67	PRR016	Tornillo Máq. Redonda	04	SFP8
68	SQT020	Empujador	01	SFP8
69	EGG048	Engranaje Rueda	01	SFP8
70	SBT366	Soporte Bocal	01	SFP8
71	FLG021	Brida del Cojinete de la Boca	01	SFP8
72	MAC085	Cojinete Boca	01	SFP8
73	PRT030	Torn. Allen c/ Cabeza	03	SFP8
74	MAC107	Cojinete Montado	01	SFP8
75	PRS062	Tornillo Hexagonal	08	SFP8
76	CRT023	Cadena	01	SFP8
77	CRC988	Revestimiento Frontal Caja	01	SFP8
78	CRC989	Revestimiento Trasero Caja	01	SFP8
79	CRC990	Revestimiento Inferior	01	SFP8
80	RBT018	Remache	02	SFP8 / SFPP
81	PRR021	Tornillo	02	SFP8 / SFPP
	PRR023		02	SFPI
82	FNL002	Kit con 03 Embudos	01	SFP8
83	CBE027	Cable Eléctrico Enmienda	01	*
84	CBE033	Cable Eléctrico Enmienda	01	*
85	CBE104	Cable Eléctrico Enmienda Tierra	01	*
86	TCE004	Terminal Fit	01	*
87	TCE007	Terminal Puesta a Tierra	01	*
88	TCE013	Terminal Hembra	04	*
89	TCE033	Terminal Enmienda	05	*

* Elemento aplicable para todos los modelos de Sierra Cinta Pequeña.

IMG BRASIL FABRICANTE DE LOS PRODUCTOS



IMG-BRASIL Indústria de Máquinas para Gastronomia 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
Tel/fax. +55 47 3251-5555 - Sitio: www.metvisa.com.br
E-mail: sac@metvisa.com.br - vendas@metvisa.com.br