

MANUAL DE INSTRUCCIONES

Instalación | Mantenimiento | Uso | Seguridad

PELADORA DE PAPAS, CEBOLLAS Y AJOS

Modelos

DA.6

DB.6

DC.6

DA.10

DB.10

DC.10



Imagen meramente ilustrativa.
El aspecto del equipo puede
variar según el modelo.



IMG BRASIL - Indústria de Máquinas para Gastronomia Ltda.

ÍNDICE

1. Informaciones sobre 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 del Equipo	6
3.2 Instalación Hidráulica	6
3.3 Conexión Eléctrica	8
4. Uso del Equipo	9
4.1 Utilidad	9
4.2 Comandos	9
4.3 Procedimientos de Operación	9
5. Limpieza y Mantenimiento	12
5.1 Procedimientos para Limpieza y Productos Utilizados	12
5.2 Mantenimiento y Procedimientos en Caso de Roturas	13
6. Anexos	15
Esquema Eléctrico – Versión 110 V o 220 V 60 Hz	15
Esquema Eléctrico – Versión 220 V 50 Hz	16
Diseño Expandido - DA/DB/DC.6	17
Lista de Repuestos - DA/DB/DC.6	18
Diseño Expandido - DA/DB/DC.10	19
Lista de Repuestos - DA/DB/DC.10	20



¡ATENCIÓN!

Las características, fotos y figuras presentadas en este manual deberán ser consideradas a título informativo. IMG BRASIL se reserva el derecho de realizar las modificaciones que se juzguen necesarias sin aviso previo.

1. Informaciones sobre Seguridad

1.1 Advertencias Generales

- Existen cuidados/precauciones que deben ser respetados en el momento del montaje, de la utilización, del mantenimiento e interrupción del uso de este equipo;
- Antes de realizar cualquier operación (montaje, utilización (uso), mantenimiento y reutilización después de una interrupción prolongada en el uso del equipo), lea atentamente este manual;
- El equipo debe ser utilizado por personal instruido y conocedor de las normas de uso y de seguridad descritas en este manual;
- Este equipo no se destina a la utilización por personas (inclusive niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o por personas con falta de experiencia y conocimiento, a menos que hayan recibido instrucciones referentes a la utilización del equipo o estén bajo la supervisión de una persona responsable por su seguridad;
- Se recomienda que los niños sean vigilados para asegurar que no jueguen con el equipo;
- En el caso de alteración del personal que trabajará con el equipo, el nuevo operador deberá estar instruido sobre las normas y el funcionamiento del mismo;
- El operador deberá usar los **EPP's adecuados** (equipos de protección personal). Así, por ejemplo: usar cofia en el cabello para evitar que este pueda trabar las partes móviles del equipo;
- El operador deberá estar siempre atento a situaciones que puedan causar riesgos de accidentes y evitarlas. Así, por ejemplo: evitar trabajar con mangas de uniformes holgadas, que pueden trabarse en las partes móviles, causando accidentes;
- Después de ser realizada la lectura y aclaradas todas las dudas, este manual deberá ser guardado con cuidado en un lugar de fácil acceso, conocido por todas las personas que operarán el equipo y puesto a disposición de las personas que realizarán operaciones de mantenimiento, para eventuales consultas. Siempre que surja cualquier duda, no deje de consultar el manual. Teniendo alguna duda, no opere el equipo de forma alguna;
- En la instalación es imprescindible poner este manual a disposición de los profesionales que llevarán a cabo la misma;
- Antes de comenzar la limpieza y cualquier tipo de trabajo de mantenimiento, es imprescindible desconectar el equipo de la red de alimentación eléctrica;
- Verificar periódicamente el estado de los cables y de las partes eléctricas;
- No encienda el equipo sin haber fijado antes la protección laberinto. Introducir exclusivamente productos específicos a los que el equipo está destinado y nunca poner las manos, dedos u objetos directamente en el disco pelador con el equipo encendido, ya que esto puede causar un accidente.



¡ATENCIÓN!

No efectuar reparaciones por cuenta propia. Dirigirse a la asistencia técnica autorizada por el fabricante. Utilizar solamente repuestos originales en su equipo.

2. Características Técnicas

2.1 Principales Componentes

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

El equipo fue construido con las siguientes características:

- **Base y discos peladores** confeccionados en acero carbono. La base es revestida con pintura electrostática epoxi, una excelente protección anticorrosiva. Los discos son revestidos con granos abrasivos que realizan el desgaste de las cáscaras de los alimentos;
- **Cabezal colector** en acero inoxidable 430, que posee resistencia a la corrosión superior a la de otros aceros;
- **Gabinete y protección laberinto** producidos en acero inoxidable 304, que resiste al ataque de diversos agentes corrosivos, como la mayoría de los ácidos orgánicos, sustancias orgánicas en general, álcalis, oxi-sales, etc.

Observación: el acero inoxidable 304 es atacado por ácido sulfúrico, y tampoco resiste al ácido clorhídrico, al ácido sulfúrico diluido, a los cloruros y haluros en general.

Ver abajo los principales componentes del equipo:



2.2 Datos Técnicos

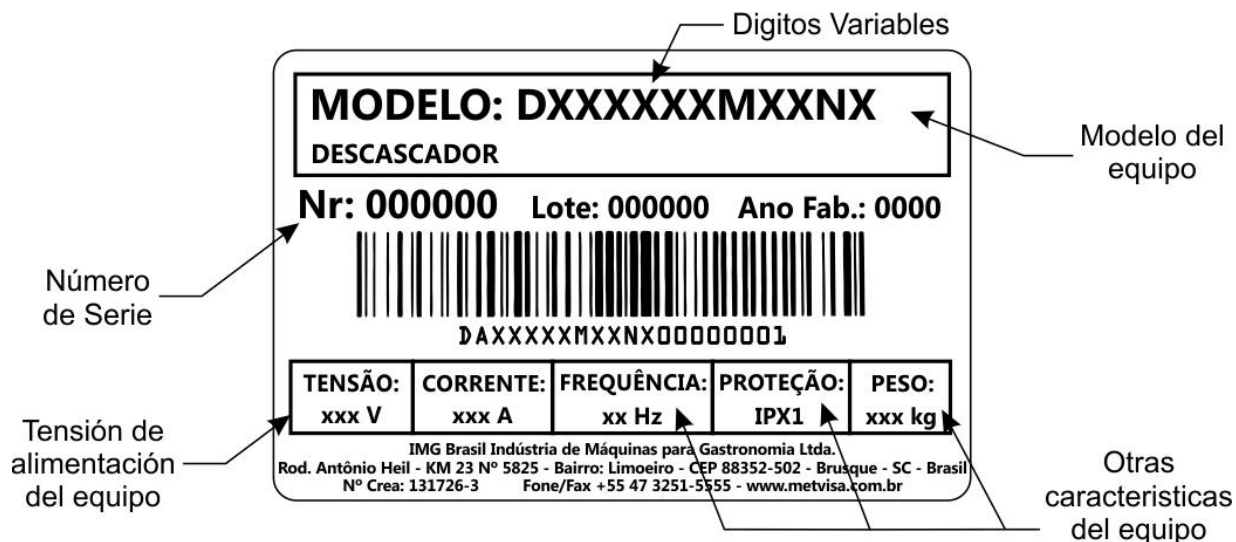
Modelo	Medidas Nominales Anch.xAlt.xFondo (mm)	Peso Neto (kg)	Tensión (V)	Corriente Nominal (A)	Capacidad (kg)
DA6110M60N4	370x715x510	24,0	110	3,7	6
DB6110M60N4	370x715x510	22,5			
DC6110M60N4	370x715x510	22,5			
DA10110M60N4	440x880x590	44,0	110	6,0	10
DB10110M60N4	440x880x590	38,7			
DC10110M60N4	440x880x590	38,7			
DA6220M50N1	370x715x510	24,0	220	2,4	6
DB6220M50N1	370x715x510	22,5			
DC6220M50N1	370x715x510	22,5			
DA10220M50N1	440x880x590	44,0	220	4,2	10
DB10220M50N1	440x880x590	38,7			
DC10220M50N1	440x880x590	38,7			
DA6220M50N2	370x715x510	24,0	220	2,4	6
DB6220M50N2	370x715x510	22,5			
DC6220M50N2	370x715x510	22,5			
DA10220M50N2	440x880x590	44,0	220	4,2	10
DB10220M50N2	440x880x590	38,7			
DC10220M50N2	440x880x590	38,7			
DA6220M50N4	370x715x510	24,0	220	2,4	6
DB6220M50N4	370x715x510	22,5			
DC6220M50N4	370x715x510	22,5			
DA10220M50N4	440x880x590	44,0	220	4,2	10
DB10220M50N4	440x880x590	38,7			
DC10220M50N4	440x880x590	38,7			
DA6220M60N4	370x715x510	24,0	220	2,1	6
DB6220M60N4	370x715x510	22,5			
DC6220M60N4	370x715x510	22,5			
DA10220M60N4	440x880x590	44,0	220	4,2	10
DB10220M60N4	440x880x590	38,7			
DC10220M60N4	440x880x590	38,7			

Nivel de ruido: 75 dB.



¡ATENCIÓN!

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



3. Instalación

3.1 Disposición del Equipo

La conexión con la red eléctrica y la disposición para el funcionamiento deben ser realizados por profesional cualificado. Verifique si la tensión del equipo está de acuerdo con la de la red eléctrica.

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

Para garantizar el correcto funcionamiento y seguridad, se debe posicionar el equipo en un área suficientemente amplia, con piso bien nivelado, seco y estable, lejos de fuentes de calor y de grifos de agua, y en un lugar donde no haya tránsito intenso de personas. Instale su equipo dejando una distancia de como mínimo 50 cm en torno de él, de forma que haya espacio suficiente para realización de inspección, mantenimiento, limpieza y uso.



¡ATENCIÓN!

Para desplazar o transportar el equipo, nunca utilice el cabezal colector como apoyo para levantarlo, dado que podrá dañar el equipo y causar accidentes. Use la base (cercana al pie) y la parte superior del equipo para transportarlo.

3.2 Instalación Hidráulica

Se recomienda que el equipo sea instalado cerca de un grifo, ya que utiliza agua corriente para disminuir la rigidez de la cáscara del alimento facilitando el procesamiento y también para escurrir los residuos del proceso.

El equipo es entregado con solo una conexión (niple 1/2") para acople de manguera o para adaptación de un tubo de alimentación de agua (manguera y tubos no acompañan el equipo). La manguera que será utilizada para conexión con la red de agua, debe estar de acuerdo con la norma IEC 61770. La presión del agua para abastecimiento del equipo debe corresponder a un nivel de 2 a 80 m por sobre el nivel del grifo de alimentación (de 0,2 a 8 kgf/cm² o de aproximadamente 20 kPa a 800 kPa).

A través de una de las formas de alimentación informadas, arroje agua en abundancia sobre el producto procesado; esto facilita el escurrimiento de todo residuo / cáscara del producto a través del drenaje (tubo de flujo) del equipo, además de dejar el equipo siempre limpio y listo para uso. Para un buen lavado de los productos procesados, el chorro de agua que entra en el equipo no debe superar el centro del disco pelador, y el flujo de agua no debe ser superior a 3 litros por minuto.



¡ATENCIÓN!

En caso del uso de mangueras removibles para alimentación del equipo, se recomienda que siempre sean utilizadas mangueras nuevas y que estén en conformidad con la norma IEC 61770. En el caso de cambios de mangueras, elimine las mangueras viejas y siempre sustitúyalas por mangueras nuevas.

La manguera de alimentación no acompaña el equipo.



El tubo para salida del agua con los residuos del procesamiento está localizado en el lateral inferior izquierdo del gabinete. Para escurrimiento del agua se recomienda que el equipo sea instalado cerca de una entrada de desagüe, rejilla de pileta de patio o posicione un recipiente para canalizar o recolectar el agua.



¡ATENCIÓN!

La instalación y el lugar donde será dispuesto el equipo deben estar de acuerdo con las normas de prevención de riesgos y de seguridad en el trabajo (norma reglamentaria vigente en su país).

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

3.3 Conexión Eléctrica

El equipo es entregado con un cable de alimentación para ser conectado a un tomacorriente. Si el cable de alimentación estuviere dañado, deberá ser reemplazado por un cable nuevo. El cambio debe ser realizado por el fabricante, agente autorizado o persona cualificada, a fin de evitar riesgos.

El tipo de enchufe del cable de alimentación varía de acuerdo con cada país. La instalación del equipo deberá ser efectuada por un técnico cualificado para esta función y respetándose las normas vigentes del país, principalmente en lo que se refiere a la conexión de descarga a tierra (si aplicable).

Viene también con el equipo un terminal de descarga a tierra equipotencial, localizado en la parte inferior trasera del gabinete.



El borne identificado en la figura al lado es una protección adicional a la descarga a tierra que está prevista en la red eléctrica. El mismo debe ser ligado a una barra de terminales de descarga a tierra, independiente de la ligación a la red eléctrica, y los demás

productos que posean partes metálicas accesibles, y que sean estacionarios, también deben ser ligados a este embarrado, así como el propio banco de servicios, si esta fuere de material metálico. De este modo, todos estos productos estarán bajo un mismo potencial eléctrico evitando corrientes de fuga indeseadas.

Para mayores detalles del resto 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 el incumplimiento de las normas e instrucciones presentadas en este manual.

4. Uso del Equipo

4.1 Utilidad

Este equipo se destina exclusivamente a pelar papas, cebollas y ajos.

4.2 Comandos

El equipo cuenta con un botón de encendido/apagado que, posicionando de frente al cabezal colector, se encuentra en el lateral derecho del equipo.



Ver descriptivo del comando abajo:

- **Botón Encendido/Apagado** – usado para encender y apagar el equipo. En la posición “1” encendido, en la posición “0” apagado.

4.3 Procedimientos de Operación

Antes de operar su equipo, realice una higienización de los componentes que tendrán contacto con el alimento (disco, protección laberinto, gabinete, cabezal colector, etc.). Para ello certifíquese de que el equipo se encuentre desconectado de la red eléctrica y tan sólo después realice el desmontaje. Siga las instrucciones de limpieza contenidas en el punto 5 de este manual.



Verifique el procedimiento de desmontaje y montaje descritos abajo.

• **Desmontaje:**

1. Antes de iniciar el procedimiento de desmontaje, desconecte el equipo de la red eléctrica;
2. Para retirar la protección laberinto, desenrosque con una herramienta apropiada los dos tornillos localizados en los laterales;
3. Retire el disco pelador tirándolo hacia arriba;

① Antes de iniciar el desmontaje, desconecte el equipo de la red eléctrica

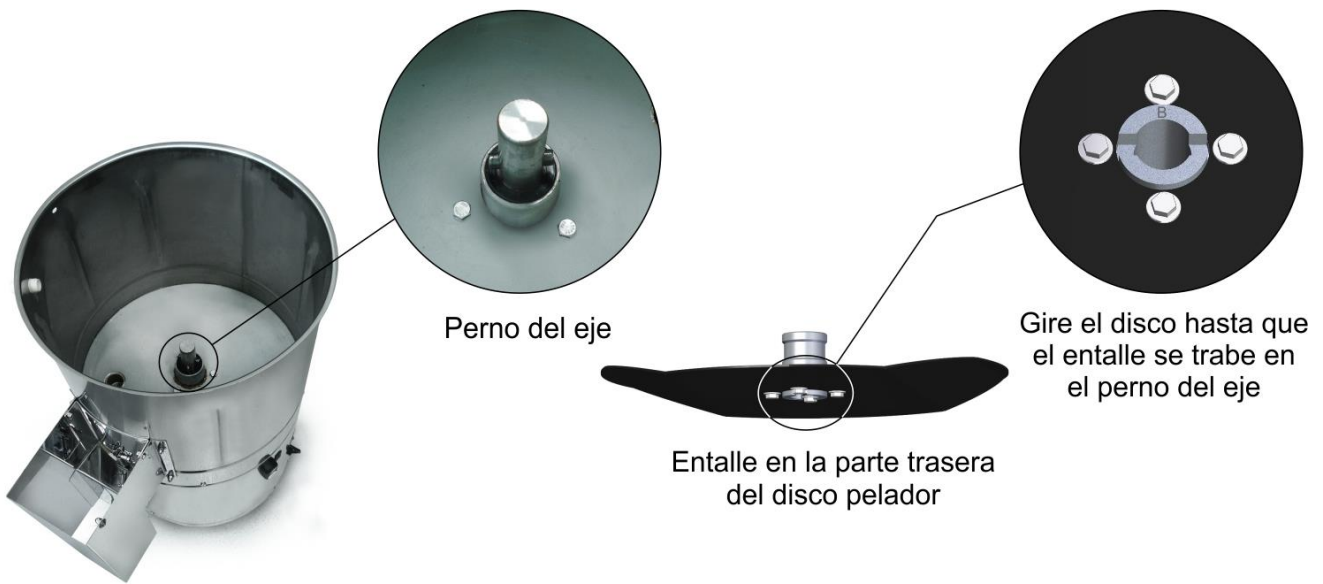


② Retire los tornillos para retirar la protección laberinto



③ Tire el disco pelador hacia arriba

• **Montaje:** El procedimiento de montaje es el inverso al desmontaje. Si ha comprado más de un modelo de disco pelador (otros modelos de disco pelador se pueden comprar por separado), al remontar el disco, ya elija el modelo que se adecúa al proceso que necesita en el momento, encájelo en el eje del cojinete y gírelo hasta que el entalle (localizado atrás del disco) trabaje en el perno del eje. Fijar la protección laberinto con los tornillos y las arandelas. Deben ser montadas todas las piezas perfectamente para que sea garantizada la seguridad del operador.



Si el disco o la protección no estuvieren firmes, pueden no haber sido encajados correctamente. En este caso, repita la operación y si una vez más no tiene éxito, contacte a la asistencia técnica.



¡ATENCIÓN!

Nunca encienda el equipo con el disco y la protección laberinto fuera de posición, porque puede venir a causar accidentes.

• **Operación:** El equipo sólo puede ser operado después de verificarse que el disco está firmemente encajado en el eje, la protección laberinto fijada con los tornillos, que la tensión del equipo está de acuerdo con la de la red eléctrica de alimentación, y que la instalación hidráulica fue realizada en conformidad con las instrucciones del punto 3.2.

Después de verificados estos ítems, acompañe ahora el procedimiento de operación del equipo:

- Conecte el cable de alimentación a la red eléctrica;
- Coloque una vasija para almacenar el alimento procesado debajo del cabezal colector;
- Verifique si la puerta del cabezal está cerrada y trabada con el cerrojo;
- Accione el botón encendido/apagado en la posición "1" (encendido) y deje el equipo encendido por algunos segundos;
- Abra el grifo y dirija el chorro de agua hacia el centro del disco;
- Introduzca los alimentos a través de la protección laberinto. Deje transcurrir el tiempo necesario para procesar el producto adecuadamente.
- Para que el alimento procesado salga por el cabezal colector es necesario destrabar y levantar la puerta del cabezal por el cerrojo. Luego trabe la puerta encajando el cerrojo en el recorte del cabezal;



- Después de finalizado el proceso, apague el equipo apretando y dejando el botón encendido-apagado en la posición "0" (apagado).



¡ATENCIÓN!

Para facilitar el arranque del motor, siempre encienda su equipo vacío, esto es, antes de introducir los alimentos.

Si usted nota que el equipo no consigue procesar los alimentos o que está parando de procesar, reduzca la cantidad de alimento antes de introducirlo en la protección laberinto. El exceso de peso contra el disco puede perjudicar la velocidad y el desempeño del motor, disco, y la vida útil del equipo.

Verifique la capacidad de cada equipo en la tabla en el punto 2.2 (datos técnicos).

No respetar estas orientaciones será considerado como acto inseguro y uso abusivo del equipo.

En caso de cualquier irregularidad entre en contacto con la asistencia técnica autorizada más cercana a usted.

IMPORTANTE

El operador deberá usar los EPP's adecuados (equipos de protección personal). Así, por ejemplo: usar cofia en el cabello para evitar que el mismo se trabe en las partes móviles del equipo y guantes apropiados que además de garantizar la higiene en la manipulación de los alimentos, protejan al operador durante todo el proceso.

5. Limpieza y Mantenimiento

5.1 Procedimientos de Limpieza y Productos Utilizados

Su equipo fue fabricado con materiales de primera línea. Por ello úselo correctamente y alcanzará una gran satisfacción. Conserve su equipo siempre limpio y bien cuidado y esto le permitirá obtener una vida útil mucho mayor.

Se debe realizar una limpieza diaria del equipo para obtener un buen funcionamiento y mayor durabilidad.



¡ATENCIÓN!

Antes de realizar una operación de mantenimiento o de limpieza, asegúrese de que el botón encendido/apagado se encuentre en la posición “0” (apagado) y de que el enchufe esté desconectado de la red eléctrica.



¡ATENCIÓN!

No utilizar chorros de agua en la parte inferior del equipo donde se encuentra el motor ni en las partes eléctricas, ya que puede causar una descarga eléctrica.

IMPORTANTE

Este equipo no se destina a ser totalmente sumergido en agua para su limpieza.

Siga las instrucciones abajo para saber las partes que pueden ser sumergidas y las piezas que requieren cuidados especiales.

Las piezas desmontables (disco y protección laberinto) deben ser retiradas del equipo (según las instrucciones del punto 4.3) y lavadas con agua y detergente neutro. Para una limpieza más eficaz en los discos peladores, se puede utilizar un cepillo con cerdas plásticas blandas.

La parte interna del gabinete podrá ser lavada con el agua que ya está instalada en el equipo. Limpie bien los ángulos, eliminando residuos de alimentos.

El resto del equipo debe ser limpiado el mayor número de veces posible, para evitar que los residuos de alimentos se sequen y peguen en las piezas. Para la limpieza, diluya en agua tibia el jabón o detergente neutro y aplíquelo con un paño suave. Con un paño humedecido con agua, enjuague y luego seque las piezas con un paño seco y suave.

Nunca utilizar productos o esponjas abrasivas y sustancias que contengan ácidos o cloro para la limpieza de las partes metálicas, ya que pueden rayar o arruinar la superficie de las piezas creando puntos de corrosión. No derrame agua sobre el motor ni las partes eléctricas para la limpieza, ya que al encenderlo esto puede causar una descarga eléctrica o inclusive quemar el equipo.

IMPORTANTE

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



¡ATENCIÓN!

Es sumamente importante que los productos empleados en la limpieza garanticen la máxima higiene y que no sean tóxicos.

5.2 Mantenimiento y Procedimientos en Caso de Roturas

El operador debe ser instruido a realizar inspecciones de rutina, haciendo pequeños ajustes, la limpieza y respetar los indicios de desperfectos que puedan ocurrir. Se puede citar como ejemplo de estos: verificar ruidos extraños; la pérdida de potencia del equipo; la inexecución por el equipo del servicio que se le propone; y otros. Acciones como estas son indispensables para garantizar una mayor vida útil del equipo.



¡ATENCIÓN!

Cuando fueren hechas operaciones de mantenimiento (aun siendo pequeños ajustes), desconecte siempre el equipo de la red eléctrica.

Se recomienda cada 6 meses realizar mantenimientos preventivos, verificando y ajustando holguras/juegos, realizando la limpieza de las partes internas, lubricación etc. Al detectar piezas quebradas o con su funcionamiento debilitado, realizar el reemplazo usando siempre piezas originales.

Después de determinado tiempo de uso, el revestimiento abrasivo de los discos peladores se desgasta y, consecuentemente, el rendimiento del equipo disminuye. Entre en contacto con una asistencia técnica y encamine el disco para que sea nuevamente revestido.

Con la realización de mantenimientos preventivos se elimina el inconveniente de quedar con el equipo parado cuando más se necesita de él, se reduce el costo total del mantenimiento y se reducen los riesgos de accidentes.



¡ATENCIÓN!

El mantenimiento preventivo requiere que sea efectuado por un profesional capacitado.

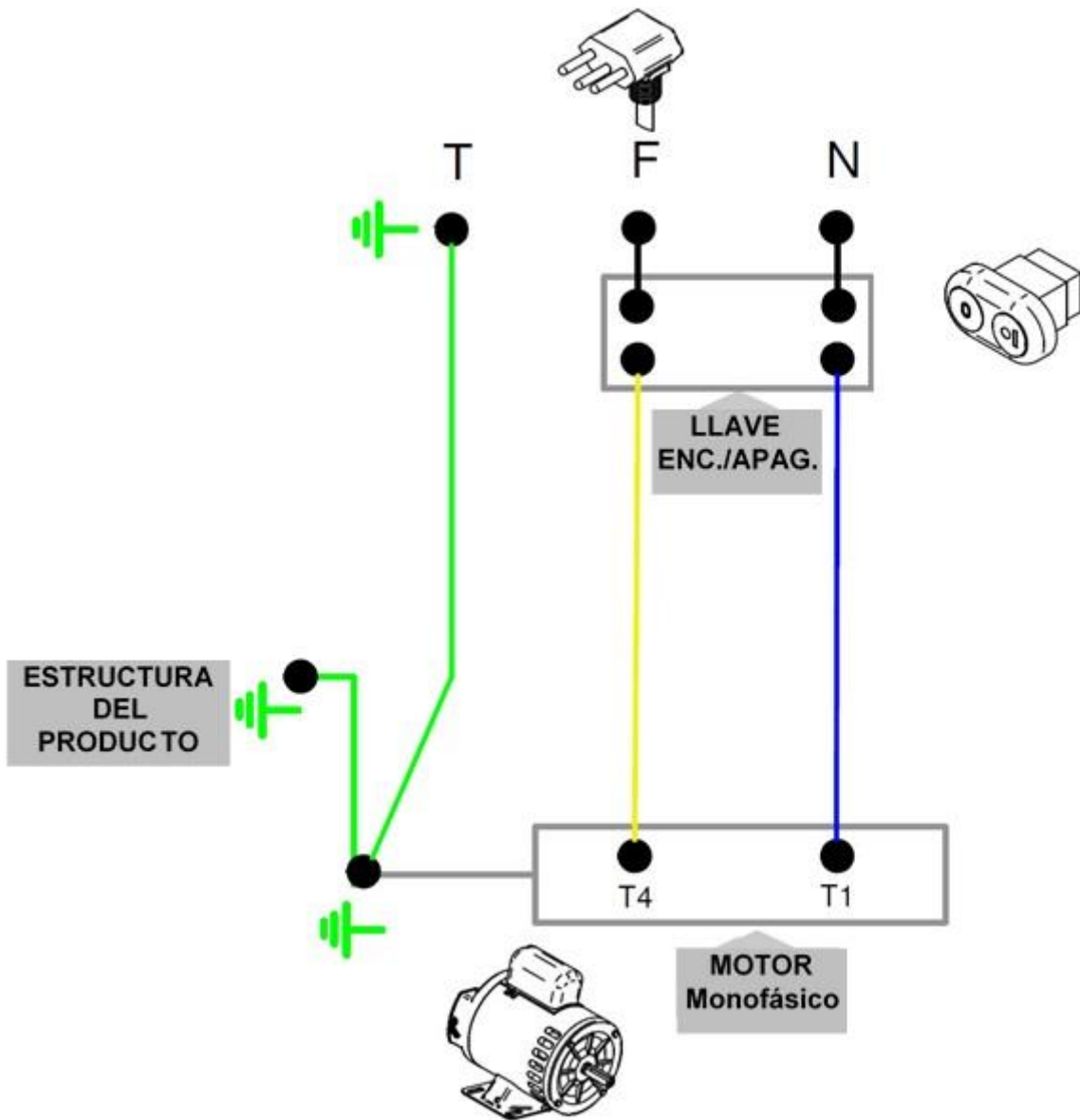
Certifíquese de que el equipo esté desconectado de la red eléctrica.

Siempre que fuere retirado algún ítem relacionado con la seguridad del equipo (como, por ejemplo, al hacer una operación de mantenimiento), recóloquelo en su debido lugar y confirme si está realizando su función correctamente.

Al detectar algún desperfecto o inconformidad, encamine su equipo a la asistencia técnica más cercana a usted. Consulte la lista de asistencias técnicas en nuestra página: www.metvisa.com.br

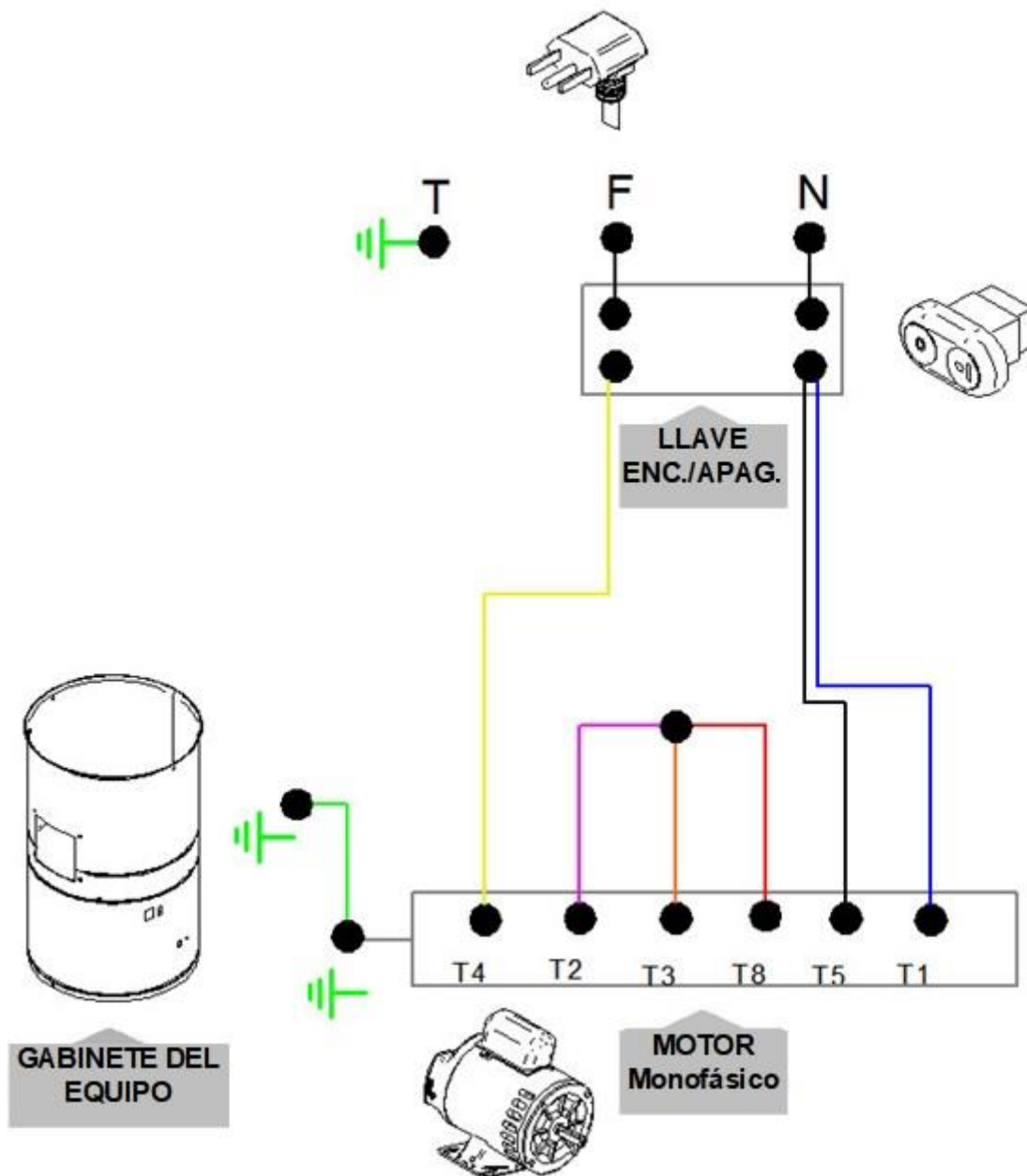
6. ANEXOS

Esquema Eléctrico 60 Hz – Tensión 110 V o 220 V



ATENCIÓN: La conexión de descarga a tierra varía según el tipo de enchufe. Para la instalación eléctrica respetar las normas vigentes del país, principalmente en lo que atañe a la conexión de descarga a tierra (si aplicable).

Esquema Eléctrico 50 Hz – Tensión 220 V



NOTA: En el esquema eléctrico anterior, los cables de color blanco están representados por el color rosa.

Motor con doble rotación. Para invertir la rotación, cambiar el T5 por el T8.

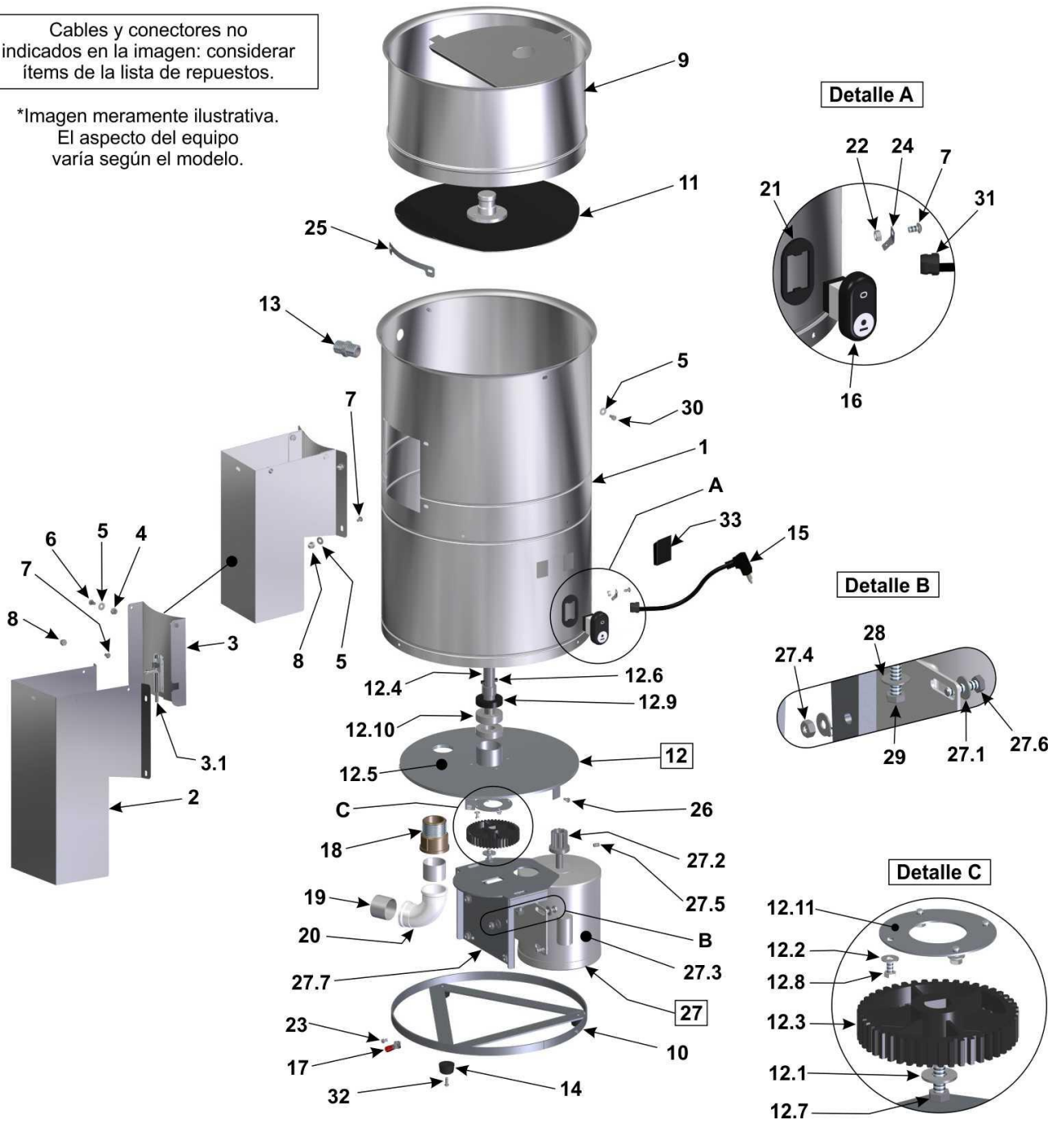
ATENCIÓN: La conexión de descarga a tierra varía según el tipo de enchufe.

Para la instalación eléctrica respetar las normas vigentes del país, principalmente en lo que atañe a la conexión de descarga a tierra (si aplicable).

Diseño Expandido - Modelo: DA/DB/DC.6

Cables y conectores no indicados en la imagen: considerar ítems de la lista de repuestos.

*Imagen meramente ilustrativa.
El aspecto del equipo varía según el modelo.



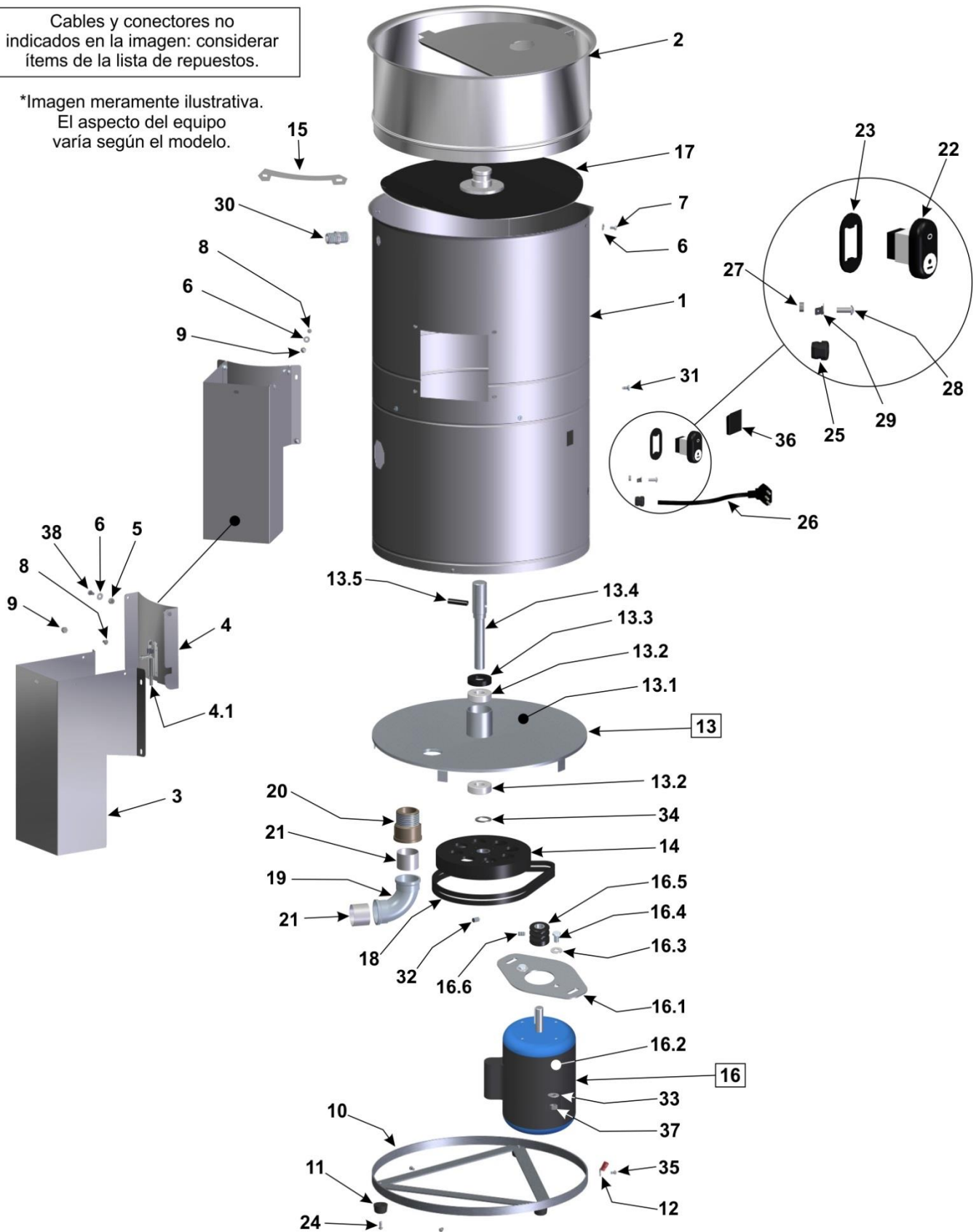
Repuestos - Modelo: DA/DB/DC.6

Posición	Código	Descripción	Cant.
1	GAB173	Gabinete	01
2	CAB010	Cabezal Colector	01
3	PTA012	Puerta del Cabezal	01
3.1	FCH011	Cerrojo Acero Inoxidable	01
4	POS140	Tuerca Hexagonal Autofrenante	02
5	ARL008	Arandela Lisa	08
6	PRS045	Tornillo Hexagonal	02
7	PRR017	Tornillo Máquina Redonda	06
8	POC005	Tuerca Ciega	05
9	PTC045	Protección Tope Laberinto	01
10	BAS059	Base	01
11	DIS045	Disco n° 1 Pelador de Papas – DB.6	01
	DIS046	Disco n° 2 Pelador de Cebollas – DC.6	
	CJT172	Disco n° 3 Pelador de Ajos – DA.6	
12	CJT887	Fondo Montado	01
12.1	ARL002	Arandela Lisa	01
12.2	ARL008	Arandela Lisa	04
12.3	EGG002	Engranaje Nylon	01
12.4	EIX009	Eje	01
12.5	ETR115	Fondo	01
12.6	PNL003	Perno Elástico	01
12.7	PRS007	Tornillo Hexagonal	01
12.8	PRS332	Tornillo Hexagonal	04
12.9	RET003	Retén	01
12.10	ROL005	Rodamiento	02
12.11	TAP153	Tapa Fondo Soldado	01
13	NIP001	Niple PVC 1/2"	01
14	PEP004	Pie de PVC	03
15	CBE023	Cable Eléctrico – Plug Tipo 1	01
	CBE029	Cable Eléctrico – Plug Tipo 2	
	CBE030	Cable Eléctrico – Plug Tipo 4	
16	CHE064	Botón Encendido/apagado	01
17	TCE023	Terminal Equipotencial	01
18	PVC049	Adaptador Corto con Bolsa y Rosca	01
19	PCT094	Tubo PVC	02
20	PVC061	Curva 90°	01
21	BCH058	Moldura del Botón Encendido/apagado	01
22	POS020	Tuerca Hexagonal	01
23	PRR005	Tornillo Máq. Redonda	03
24	TCE007	Terminal Descarga a Tierra – Plug Tipo 2 y 4	01
25	GAP003	Plancha Guía del Producto	01
26	PRA005	Tornillo Hexagonal	05
27	CJT888	Conjunto Motor 110 V 60 Hz y Soporte	01
	CJT889	Conjunto Motor 220 V 60 Hz y Soporte	01
	CJT894	Conjunto Motor 220 V 50 Hz y Soporte	01
27.1	ARL004	Arandela Lisa	08
27.2	EGG047	Engranaje	01
27.3	MTE200	Motor Eléctrico 1/4 cv 60 Hz Tensión 110 V	01
	MTE201	Motor Eléctrico 1/4 cv 60 Hz Tensión 220 V	01
	MTE035	Motor Eléctrico 1/4 cv 50 Hz Tensión 220 V	01
27.4	POS005	Tuerca Hexagonal	04
27.5	PRN003	Tornillo Allen	01
27.6	PSR010	Tornillo Hexagonal	04
27.7	SBT202	Soporte del Motor	01
28	ARL003	Arandela Lisa	02
29	PRS007	Tornillo Hexagonal	02
30	PRS332	Tornillo Hexagonal	02
31	TCE021	Prensa Cable	01
32	PRR015	Tornillo Máquina Redonda	03
33	BCH046	Tapón Rectangular	01
34	TCE004	Terminal Fit	02
35	TCE013	Terminal Hembra	03
36	TCE033	Conector Roscado	01
37	CBE082	Cable Eléctrico Enmienda 430 mm Tierra	01

Diseño Expandido - Modelo: DA/DB/DC.10

Cables y conectores no indicados en la imagen: considerar ítems de la lista de repuestos.

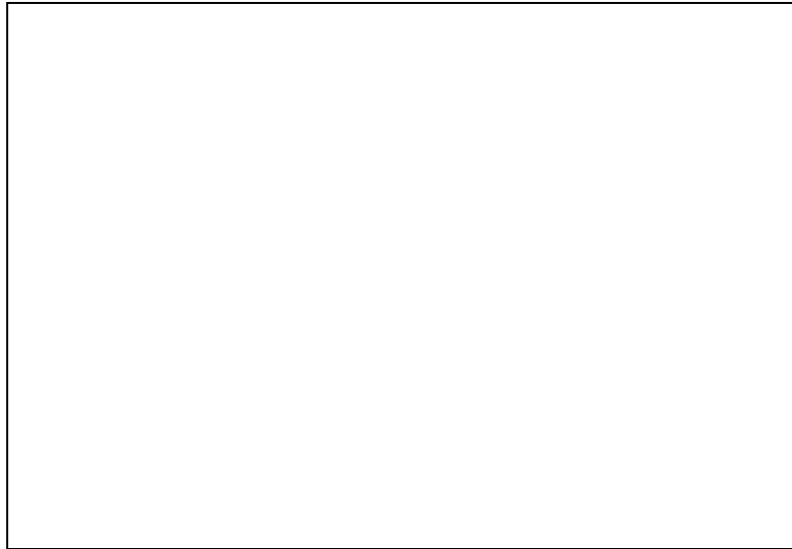
*Imagen meramente ilustrativa.
El aspecto del equipo varía según el modelo.



Repuestos - Modelo: DA/DB/DC.10

Posición	Código	Descripción	Cant.
1	GAB164	Gabinete	01
2	PTC044	Protección Tope Laberinto	01
3	CAB011	Cabezal Colector	01
4	PTA013	Puerta del Cabezal DA.10	01
4.1	FCH011	Cerrojo Acero Inoxidable	01
5	POS140	Tuerca Hexagonal Autofrenante	02
6	ARL008	Arandela Lisa	08
7	PRS332	Tornillo Hexagonal	02
8	PRR017	Tornillo Máquina Redonda	05
9	POC005	Tuerca Ciega	05
10	BAS060	Base	01
11	PEP004	Pie de PVC	03
12	TCE023	Terminal Equipotencial	01
13	CJT1029	Fondo Montado	01
13.1	ETR095	Fondo en Chapa Soldado	01
13.2	ROL005	Rodamiento	02
13.3	RET003	Retén	01
13.4	EIX276	Eje del Cojinete	01
13.5	PNL007	Perno Elástico	01
14	POL037	Polea de la Máquina	01
15	GAP002	Chapa Guía del Producto	01
16	CJT1030	Conjunto Motor 127 V 60 Hz y Soporte	01
	CJT1031	Conjunto Motor 220 V 60 Hz y Soporte	01
	CJT1032	Conjunto Motor 220 V 50 Hz y Soporte	01
16.1	ARL002	Arandela Lisa	02
16.2	MTE202	Motor Eléctrico 1/2 cv 60 Hz Tensión 110 V	01
	MTE203	Motor Eléctrico 1/2 cv 60 Hz Tensión 220 V	01
	MTE038	Motor Eléctrico 1/2 cv 50 Hz Tensión 220 V	01
16.3	PMT018	Polea del Motor	01
16.4	PRN003	Tornillo Allen S/C	01
16.5	PRS027	Tornillo Hexagonal	04
16.6	SBT203	Soporte de la Base del Motor	01
17	DIS064	Disco n° 1 Pelador de Papas – DB.10	01
	DIS065	Disco n° 2 Pelador de Cebollas – DC.10	
	CJT170	Disco n° 3 Pelador de Ajos – DA.10	
18	COR049	Correa	02
19	PVC061	Curva 90°	01
20	PVC049	Adaptador Corto con Bolsa y Rosca	01
21	PCT094	Tubo PVC	02
22	CHE064	Botón Encendido/Apagado	01
23	BCH058	Moldura del Botón Encendido/Apagado	01
24	PRR015	Tornillo Máquina Redonda	03
25	TCE021	Prensa Cable	01
26	CBE023	Cable Eléctrico – Plug Tipo 1	01
	CBE029	Cable Eléctrico – Plug Tipo 2	
	CBE282	Cable Eléctrico – Plug Tipo 3	
	CBE001	Cable Eléctrico – Plug Tipo 4 – 110 V	
	CBE272	Cable Eléctrico – Plug Tipo 4 – 220 V	
27	POS020	Tuerca Hexagonal	01
28	PRR022	Tornillo Máq. Redonda	01
29	TCE007	Terminal Descarga a Tierra – Plug Tipo 2 y 4	01
30	NIP001	Niple PVC 1/2"	01
31	PRA005	Tornillo Autorroscante	05
32	PRN001	Tornillo Allen S/C	02
33	ARL002	Arandela Lisa	02
34	ARE002	Arandela Lisa	01
35	PRR005	Tornillo Máq. Redonda	03
36	BCH046	Tapón	01
37	POS003	Tuerca Hexagonal	02
38	PRS045	Tornillo Hexagonal	02
39	TCE004	Terminal Fit	02
40	TCE013	Terminal Hembra	03
41	TCE033	Conector Roscado	01
42	CBE082	Cable Eléctrico Enmienda 430 mm Tierra	01

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 - Bairro: Limoeiro

CEP 88352-502 - Brusque - SC - Brasil

Tel./fax. +55 47 3251-5555 - Página: www.metvisa.com.br

Correo electrónico: sac@metvisa.com.br - vendas@metvisa.com.br



Descubra nuestra línea
completa de productos.