

MANUAL
INSTALAÇÃO – USO – MANUTENÇÃO –
SEGURANÇA

CORTADOR DE FRIOS
MOD. CFE. 250-275-300



BIMG - Industria de Máquinas para Gastronomia Ltda.

PARABÉNS,

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

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

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

A CONFIANÇA E CERTEZA DE UM BOM PRODUTO ESTÃO NO NOME

BIMG-BRASIL - BIMG-METVISA



IMPORTANTE:

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

BIMG-BRASIL Indústria de Máquinas para Gastronomia Ltda.

CNPJ 11.193.347/0001-14

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

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

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

ÍNDICE

1. Informações sobre Segurança	4
1.1 Advertências Gerais	4
1.2 Segurança Mecânica	5
1.3 Segurança Elétrica	6
2. Características Técnicas	7
2.1 Principais Componentes	7
2.2 Dados Técnicos	8
2.3 Fornecimento e Eliminação das Embalagens do Aparelho	8
3. Instalação	9
3.1 Disposição do Aparelho	9
3.2 Conexão Elétrica	9
3.3 Medidas de Segurança e Instrução ao Usuário	10
4. Uso do Aparelho	11
4.1 Utilidade	11
4.2 Comandos	11
4.3 Procedimentos de Operação.....	12
5. Limpeza e Manutenção	14
5.1 Procedimentos para Limpeza e Produtos Utilizados	14
5.2 Manutenção e Procedimentos em Caso de Avarias	16
5.3 Interrupção Prolongada no Uso do Aparelho	18
6. Anexos	19
Esquema Elétrico	19
Desenho em Explosão – CFE250127MF60N5 / CFE25022MF060N5	20
Lista de Peças de Reposição – CFE250127MF60N5 / CFE250220MF60N5.....	21
Desenho em Explosão – CFE275127MF60N5 / CFE275220MF60N5.....	22
Lista de Peças de Reposição – CFE275127MF60N5 / CFE275220MF60N5.....	23
Desenho em Explosão – CFE300127MF60N5 / CFE300220MF60N5.....	24
Lista de Peças de Reposição – CFE300127MF60N5 / CFE300220MF60N5.....	25



ATENÇÃO!

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

1. Informações sobre Segurança

1.1 Advertências Gerais

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



ATENÇÃO!

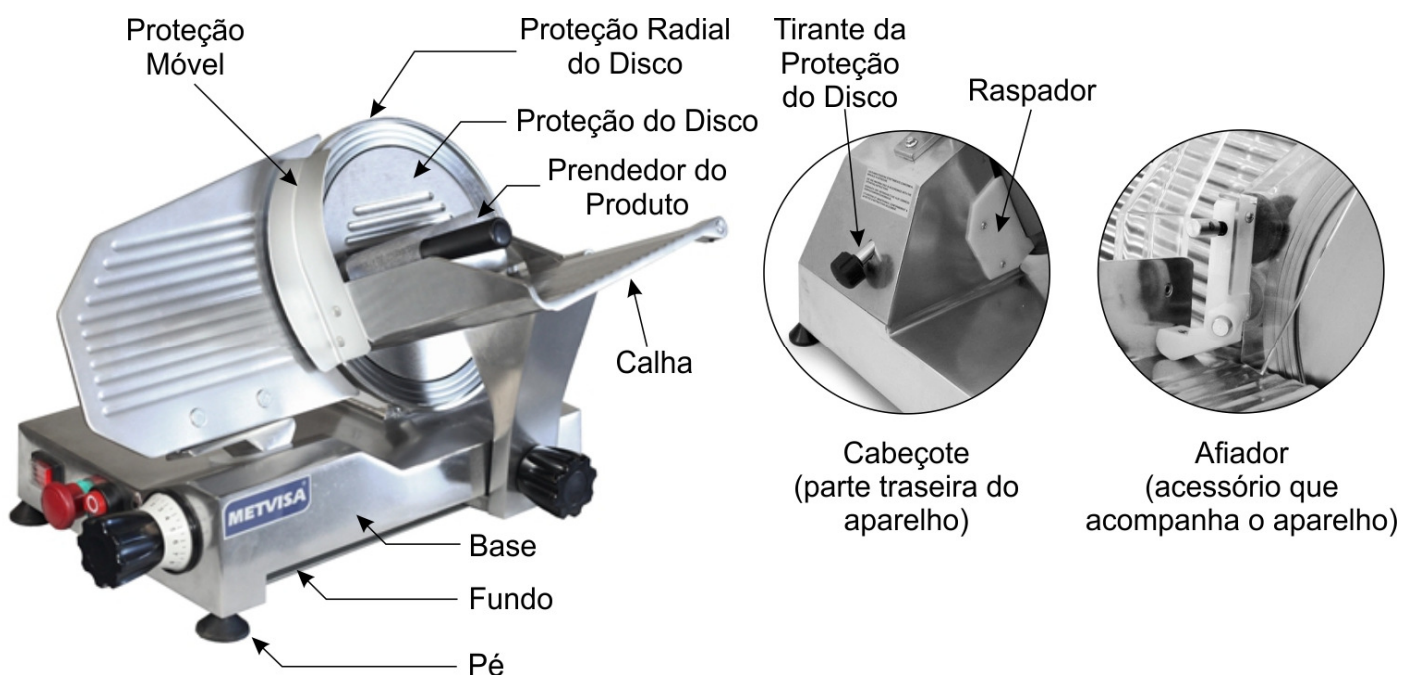
Não efetuar reparos por conta própria. Dirigir-se a assistência técnica autorizada pelo fabricante. Utilizar somente peças originais em seu aparelho.

1.2 Segurança Mecânica

- Nunca coloque as mãos, dedos ou objetos no disco de corte e nas partes em movimento com o aparelho ligado, pois pode vir a causar acidente;
- Quando o aparelho estiver desligado e for manusear o disco de corte, tome o máximo de cuidado. O disco é bem afiado e pode facilmente causar acidentes (cortes, por exemplo) se não for manuseado cuidadosamente.
- Antes de ligar o aparelho, tenha certeza que a proteção do disco esteja fixada com o tirante.

Os aparelhos descritos neste manual atendem ao regulamento contra risco do tipo mecânico. Foram observados os requisitos da Norma Regulamentadora NR-12. A segurança se obtém com:

1. Projeto mecânico que impossibilita o acesso com as mãos às partes elétricas e partes giratórias cortantes;
2. Base e fundo que protegem todo o motor, evitando contato com água, poeira e outros materiais;
3. Prendedor do produto, que segura o alimento contra a calha impedindo que se movimente, protegendo o operador ao cortar os alimentos;
4. Proteção do disco, proteção móvel e proteção radial, impedem que o operador tenha acesso ao disco de corte durante o processo de corte do produto;
5. Raspador, faz a raspagem do produto no disco de corte após o processo, evitando que o operador faça por outros meios, como colocar objetos pontiagudos ou até mesmo as mãos.
6. Pés antiderrapantes;
7. Afiador, projetado de forma que o operador não tenha acesso ao disco de corte durante afiação;
8. No aparelho modelo CFE.300 possui um sensor de segurança no cabeçote, que impede o funcionamento do aparelho com o tirante da proteção do disco desrosqueado, não permitindo que a proteção do disco de corte fique solta durante o processo;





ATENÇÃO!

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

1.3 Segurança Elétrica

- Verifique periodicamente o estado dos cabos e das partes elétricas;
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, deverá ser substituído por um novo. A troca deve ser feita pelo fabricante, agente autorizado ou por uma pessoa qualificada, a fim de evitar riscos;
- Não utilizar jatos d'água, pois pode vir a causar choque elétrico. Para limpeza de seu aparelho, siga as instruções do item 5 deste manual;
- Não trabalhe com o aparelho em locais úmidos, nem com roupas e calçados molhados. Coloque calçado adequado, isto evitará choques elétricos e até mesmo a morte;
- Disponha o aparelho sobre uma superfície firme, seca e bem nivelada;
- Jamais proceda qualquer operação de manutenção, regulagem ou desmontagem do aparelho com ele ligado. Para tais procedimentos, certifique-se que o mesmo esteja desligado, retirando o plugue da tomada elétrica.

Os componentes utilizados para a segurança contra os riscos elétricos foram selecionados de acordo com a Norma Regulamentadora NR-12. Dado o perfeito isolamento de todas as partes elétricas e a ótima resistência de todos os materiais empregados, este aparelho está apto a realizar os trabalhos a que se propõem.



ATENÇÃO!

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

2. Características Técnicas

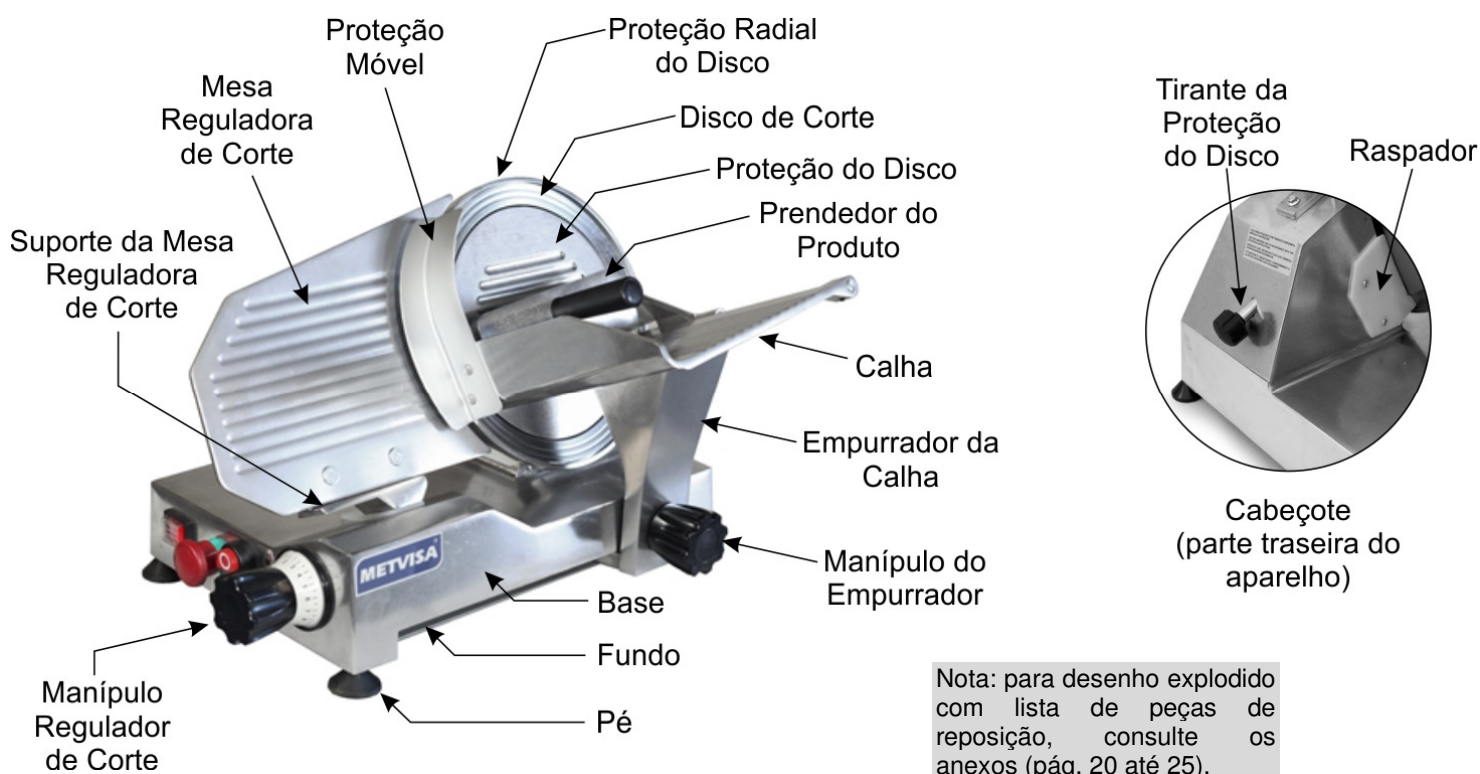
2.1 Principais Componentes

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

O aparelho foi construído com as seguintes características:

- Disco de corte, fabricado em aço com tratamento superficial em cromo duro. Seu projeto e produção garantem a perfeita precisão do corte.
- Todas as proteções do disco, suporte e mesa reguladora de corte, prendedor do produto, empurrador e calha como também base e fundo são confeccionados em alumínio. É um material leve, durável e resistente ao ataque de agentes corrosivos;
- Raspador produzido em plástico atóxico.

Vide a seguir os principais componentes do aparelho:



IMPORTANTE

Os aparelhos não foram projetados para o uso contínuo. O funcionamento por períodos prolongados pode acarretar danos mecânicos e elétricos.

2.2 Dados Técnicos

Modelo	Medidas Nominais Larg.xAlt.xFundo (mm)	Peso Líquido (kg)	Tensão (V)	Corrente Nominal (A)	Rotação do Disco (rpm)
CFE250127MF60N5	515x350x390	13,6	127	1,55	290
CFE250220MF60N5	515x350x390	13,6	220	0,9	290
CFE275127MF60N5	515x350x410	14,5	127	1,55	290
CFE275220MF60N5	515x350x410	14,5	220	1,8	290
CFE300127MF60N5	545x390x370	17	127	1,55	290
CFE300220MF60N5	545x390x370	17	220	1,8	290



ATENÇÃO!

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

The diagram shows a rectangular label with the following content and annotations:

- Modelo do Aparelho:** MODELO: CFE275220MF60N5
- Modelo do Aparelho:** CORTADOR DE FRIOS Ø275MM
- Número de Série:** Nr: 000001
- Lote:** Lote: 140423
- Barcode:** A barcode with the alphanumeric string CFE275220MF60N5000001 below it.
- Tensão de Alimentação do Aparelho:** TENSÃO: 220 V
- Corrente:** CORRENTE: 1,8 A
- Frequência:** FREQUÊNCIA: 60 Hz
- Proteção:** PROTEÇÃO: IPX1
- Demais Características do Aparelho:** BIMG Brasil Indústria de Máquinas para Gastronomia Ltda. Fone/Fax +55 47 3251-5555 - www.metvisa.com.br

2.3 Fornecimento e eliminação das embalagens do Aparelho

O aparelho é embalado com madeira ou papelão, para garantir a perfeita integridade do mesmo durante o transporte e é acompanhada dos seguintes documentos:

- Manual de Instruções para Instalação, Uso, Manutenção e Segurança;
- Termo de Garantia com relação de assistentes técnicos (para mercado brasileiro).

IMPORTANTE

Os componentes da embalagem (papelão, madeira, espuma, tiras, etc.) são produtos assimiláveis aos resíduos sólidos urbanos e podem ser eliminados sem dificuldade. No caso em que o aparelho seja instalado em países que existam normas diferentes, eliminar as embalagens segundo as normas vigentes. Realize a eliminação correta do produto ajudando a proteger o meio ambiente. Para obter maiores informações sobre a reciclagem do mesmo, entre em contato com as autoridades locais competentes, com os serviços de recolhimento de lixo ou com o estabelecimento onde adquiriu o produto.

3. Instalação

3.1 Disposição do Aparelho

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

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

Deve-se posicionar o aparelho sobre uma superfície de apoio suficientemente ampla, bem nivelada, seca e estável, longe de fontes de calor e de torneiras de água e a uma altura média 80 cm.



ATENÇÃO!

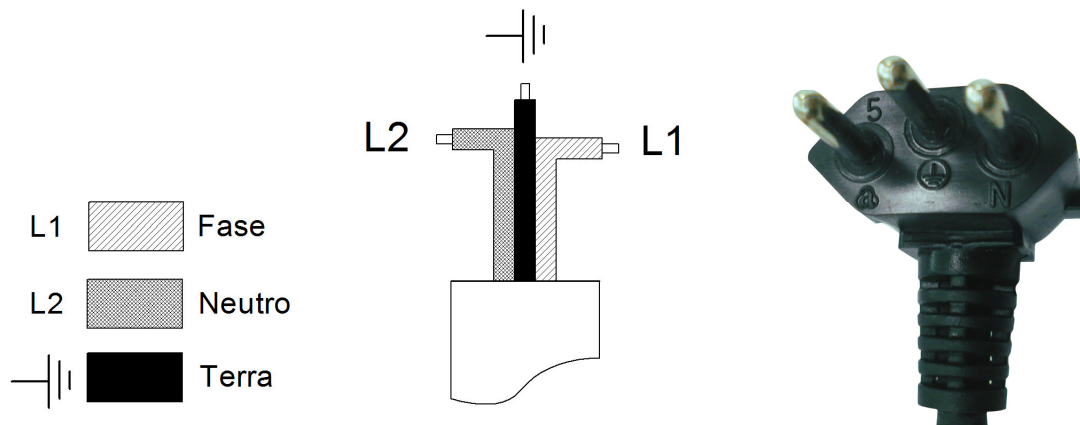
A instalação e o local onde será disposto o aparelho devem estar de acordo com as Normas de Prevenção de Riscos no Trabalho e de Segurança no Trabalho em Máquinas e Equipamentos (Norma Regulamentadora NR-12).

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

3.2 Conexão Elétrica

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

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



Todos os modelos dos aparelhos descritos neste manual são monofásicos e possuem a tensão em 127 V ou 220 V. Se for necessário a alteração de tensão no seu aparelho, entre em contato com o fabricante ou com o revendedor autorizado.



ATENÇÃO!

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

A tensão de alimentação dos aparelhos é 127 V ou 220 V (60 Hz), conforme pode ser verificado na etiqueta de tensão colada no cabo de alimentação ou conforme indicado na etiqueta de dados de placa, que se encontra na parte de trás do aparelho (veja a figura desta etiqueta no item 2.2 deste manual).

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

Para maiores detalhes do restante da parte elétrica do aparelho, consulte o esquema elétrico nos anexos do manual (pág. 19).

IMPORTANTE

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

3.3 Medidas de Segurança e Instrução ao Usuário

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

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

4. Uso do Aparelho

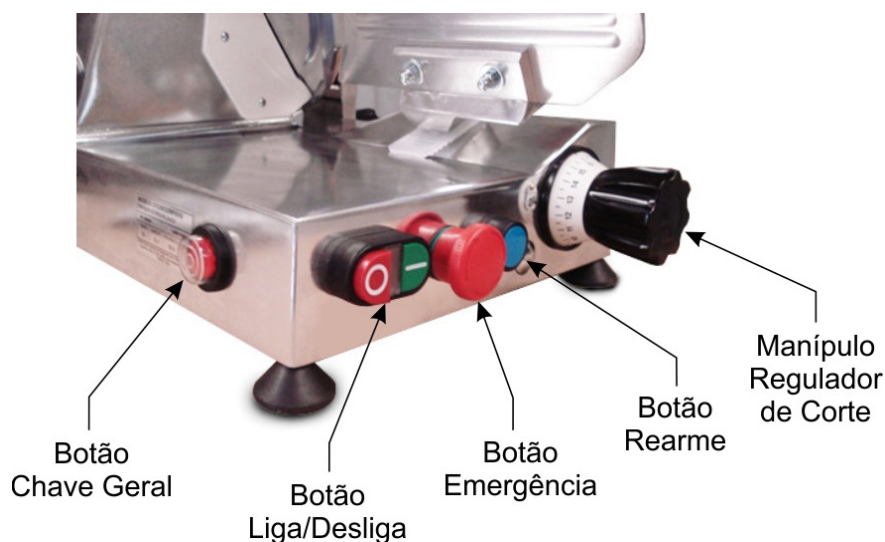
4.1 Utilidade

Este aparelho destina-se a fatiar queijos e fiambres diversos.

4.2 Comandos

O aparelho é composto por chave geral (interruptor), botão de emergência, botão de rearme, botão de liga-desliga e manípulo regulador de corte.

A chave geral está na parte traseira do aparelho. Já os botões de rearme, emergência, liga-desliga e manípulo regulador de corte estão posicionados na lateral esquerda do aparelho.



Veja descritivo de cada comando abaixo:

- **Chave Geral (Interruptor)** – dispositivo utilizado para, de forma segura, ativar e desativar o fornecimento de energia elétrica para o aparelho.
- **Botão Liga/Desliga** – usado para ligar e desligar o aparelho. Na posição “1” liga, na posição “0” desliga.
- **Botão de Emergência** – deve ser acionado no caso da necessidade de parada do aparelho, devido alguma emergência. Para acionar o botão basta apertá-lo e para desarmar, girar botão sentido horário (conforme setas indicativas existentes no botão).
- **Botão de Rearme** – deve ser acionado para rearmar o aparelho, após queda de energia e/ou após acionado o botão de emergência. Neste último caso, para possibilitar o rearme do aparelho, primeiro deve-se desarmar o botão de emergência e após apertar o botão rearme.
- **Manípulo Regulador de Corte** – regula a espessura da fatia do produto que será cortado.

4.3 Procedimentos de Operação

Antes de operar seu aparelho, realize uma higienização dos componentes que terão contato com o alimento (calha, base, proteção do disco, etc), para isso certifique-se de que o aparelho se encontra desconectado da rede elétrica, só depois realize a desmontagem. Siga as instruções de limpeza no item 5 deste manual.

Verifique os processos de desmontagem e montagem descritos a seguir.

- **Desmontagem:** Desconecte o aparelho da rede elétrica. Empurre a mesa móvel para a esquerda, liberando o acesso da proteção do disco. Na parte traseira do aparelho, desrosqueie o tirante da proteção do disco no sentido anti-horário; com o auxílio do tirante, empurre a proteção do disco para desencaixá-la.



Desrosquear (sentido anti-horário) o Tirante da Proteção do Disco



Empurrar a proteção do disco com o tirante até desencaixar

- **Montagem:** O procedimento de montagem é o inverso da desmontagem. Ao remontar a proteção do disco, deve-se fixá-la perfeitamente, de forma que não fique folga entre a proteção e disco de corte. Observe se os frisos da proteção estão na posição horizontal, conforme a direção dos frisos da mesa reguladora de corte.

Se a proteção do disco não estiver fixa, pode não ter sido encaixada corretamente. Neste caso, repita a operação e não obtendo êxito, contate a assistência técnica.



ATENÇÃO!

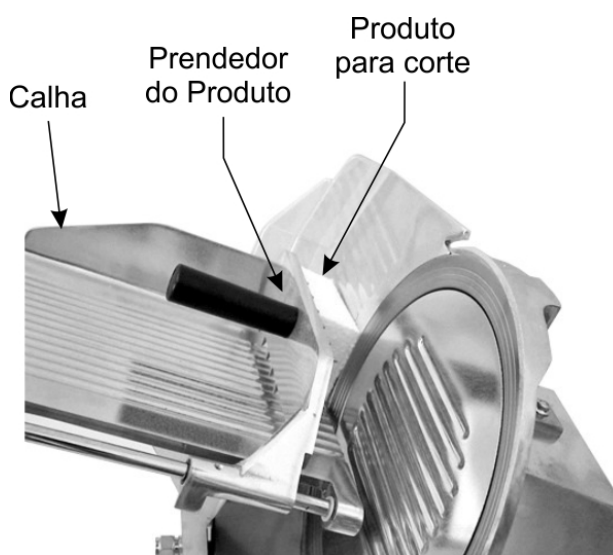
Nunca ligue o aparelho com a proteção do disco fora de posição, pois pode vir a causar acidentes.

- **Operação:** O aparelho só pode ser operado após verificar se a proteção do disco está fixada com o tirante, e se a tensão do aparelho está de acordo com a da rede elétrica de alimentação.

Após verificados estes itens, acompanhe a seguir os processos de operação do aparelho:

- Conecte o cordão de alimentação a rede elétrica;
- Rotacionar o manípulo regulador de corte na posição “0”;

- Coloque na calha o produto a ser cortado e utilize o prendedor do produto para firmá-lo;



- Ligue a chave geral (interruptor) do aparelho, acione o botão liga-desliga na posição “1” (liga) e deixe ligado por alguns segundos;
- Através do manípulo regulador de corte, ajuste a espessura da fatia;
- Com a mão posicionada no manípulo do prendedor, inicie o movimento de corte pressionando o produto contra o disco de corte;
- Após o término do processo, desligue o aparelho apertando o botão liga-desliga na posição “0” (desliga) e rotacione o manípulo regulador na posição “0”;

Se ligar a chave geral e em seguida o botão liga-desliga e sua máquina não ligar, certifique-se de que:

- Botão de emergência não pode estar acionado. Para desarmá-lo, gire o botão sentido horário (conforme setas indicativas existentes no botão), e em seguida, aperte o botão rearme. Após isto, aperte o botão liga-desliga na posição “1” (ligar), e seu aparelho estará disponível para uso.
- No modelo CEF.300, a proteção do disco esteja corretamente fixada com o tirante. Devido ao sistema de segurança existente, o aparelho não irá ligar enquanto este requisito não estiver atendido;



ATENÇÃO!

Se você notar que o aparelho não consegue cortar o produto ou que ele esteja parando de cortar, observe a consistência do produto. Produtos muito rígidos ou congelados, podem prejudicar a velocidade e desempenho do motor, disco de corte, e a vida útil do aparelho.

Nunca utilize produtos congelados.



ATENÇÃO!

Não retire a proteção do disco com o aparelho ligado, assim como também não deve-se colocar os dedos, as mãos ou objetos (como colheres e facas) no disco de corte, pois isto pode vir a causar acidentes.

Use sempre o prendedor do produto para o corte, nunca use as mãos para segurar o produto durante a operação.

Qualquer irregularidade entre em contato com a assistência técnica autorizada mais próxima de você.

IMPORTANTE

O operador deverá usar os EPI's adequados (equipamentos de proteção individual). Como por exemplo: usar toca nos cabelos evitando que os mesmos tranquem nas partes móveis do aparelho e luvas apropriadas que além de garantir a higiene no manuseio do produto, protegem o operador durante o corte do alimento.

5. Limpeza e Manutenção

5.1 Procedimentos para Limpeza e Produtos Utilizados

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

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



ATENÇÃO!

Antes de realizar uma manutenção ou limpeza, assegurar-se de que a chave geral (interruptor) esteja desligada e de que o plugue esteja desconectado da rede elétrica.



ATENÇÃO!

Não utilizar jato d'água para limpeza do aparelho.

IMPORTANTE

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

A peça desmontável (apenas a proteção do disco) deve ser retirada do aparelho e lavada com água e detergente neutro. Limpe bem os cantos, eliminando resíduos de alimentos.

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



Retire a proteção do disco
(conforme instruções no
item 4.3 neste manual)



Cuidado ao limpar o disco
de corte, pois ele é
extremamente afiado

Nunca utilizar produtos ou esponjas abrasivas para a limpeza, já que podem riscar ou estragar a superfície das peças. Não derrame água sobre o aparelho para a limpeza, senão, ao ligá-lo pode vir a causar choque elétrico ou até mesmo queimar o aparelho.



ATENÇÃO!

Tome cuidado ao fazer a limpeza do disco de corte sem a proteção do disco fixada, pois o disco fica exposto, e ele é extremamente afiado. Manuseie com cuidado, pois caso contrário, pode vir a causar acidentes. A mesma atenção serve para qualquer outro componente cortante do aparelho.

Assim que finalizar a limpeza do disco de corte, reponha a proteção do disco.

Nunca opere o aparelho sem a proteção do disco fixada com o tirante, pois pode vir a causar acidentes.

IMPORTANTE

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



ATENÇÃO!

É sumamente importante que os produtos empregados na limpeza garantam a máxima higiene e que não sejam tóxicos.

5.2 Manutenção e Comportamento em Caso de Avarias

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



ATENÇÃO!

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

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

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

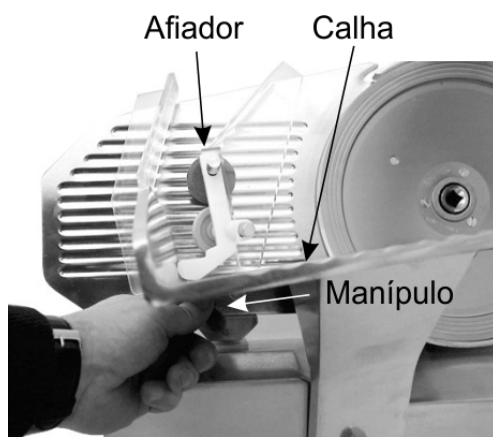
Verifique os processos de afiação e lubrificação descritos a seguir.

• **Afiação:** A afiação é uma operação muito importante para o seu aparelho. Deve-se fazer cada vez que o corte não resulte em uma fatia com tamanho e espessura uniformes ou quando o disco de corte tende a arrastar a fatia do produto.

Antes de realizar a afiação deve-se fazer uma boa limpeza de toda a máquina e desgordurar muito bem o disco de corte, conforme instruído a pouco no item 5.1.

Para o processo de afiação, realizar os seguintes procedimentos:

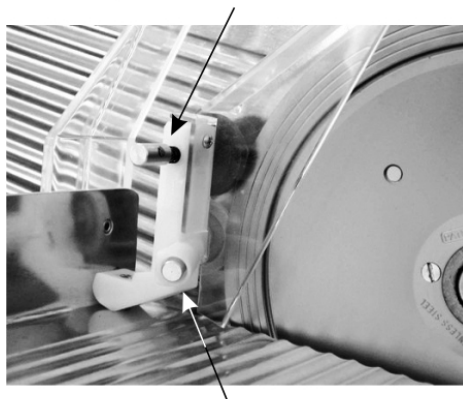
1. Rotacionar o manípulo regulador na posição 15 mm;
2. Levantar o prendedor do produto, liberando o acesso para fixação do afiador;
3. Encaixe o afiador na calha e faça a fixação com o manípulo na parte inferior da calha;



Fixar o afiador na calha
com o manípulo

4. Aproxime o afiador cuidadosamente do disco de corte até que a proteção de acrílico cubra parte do disco;
5. Ligue a chave geral (interruptor) do aparelho, acione o botão liga-desliga na posição “1” (liga) e deixe ligado por alguns segundos. Com o botão da pedra debaixo pressionado, mova a mesa móvel em direção ao disco; comece a afiar soltando o botão suavemente de forma que a pedra encoste aos poucos no disco;
6. Para retirar a rebarba, mantenha pressionado o botão debaixo para que a pedra desencoste totalmente do disco. Em seguida, através do botão de cima, encoste aos poucos a pedra no disco de corte, realizando a retirada das rebarbas;

Remover a rebarba
apertando o botão de cima
até a pedra encostar no disco



Manter botão de
baixo pressionado

7. Ainda com o botão debaixo pressionado, ou seja, com a pedra desencostada do disco, recue a mesa móvel até o afiador não ter mais contato com o disco e desligue o aparelho apertando o botão liga-desliga na posição “0” (desliga) e rotacione o manipulador regulador na posição “0”;
8. Retire o conjunto do afiador soltando o manipulador que fica na parte inferior da calha;
9. Abaixar o prensador do produto;
10. Efetue a limpeza.

• **Lubrificação:** Periodicamente deve-se lubrificar as partes deslizantes (guia do prendedor) com azeite de vaselina branco. Nunca utilizar azeite de oleaginosas ou de oliva, pois pode comprometer todo o funcionamento do aparelho.

Guia do
Prendedor



Lubrique também a parte interna do aparelho, posicionando uma pistola para lubrificação na entrada do óleo, conforme imagem abaixo.



ATENÇÃO!

A manutenção preventiva necessita de profissional capacitado.

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

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

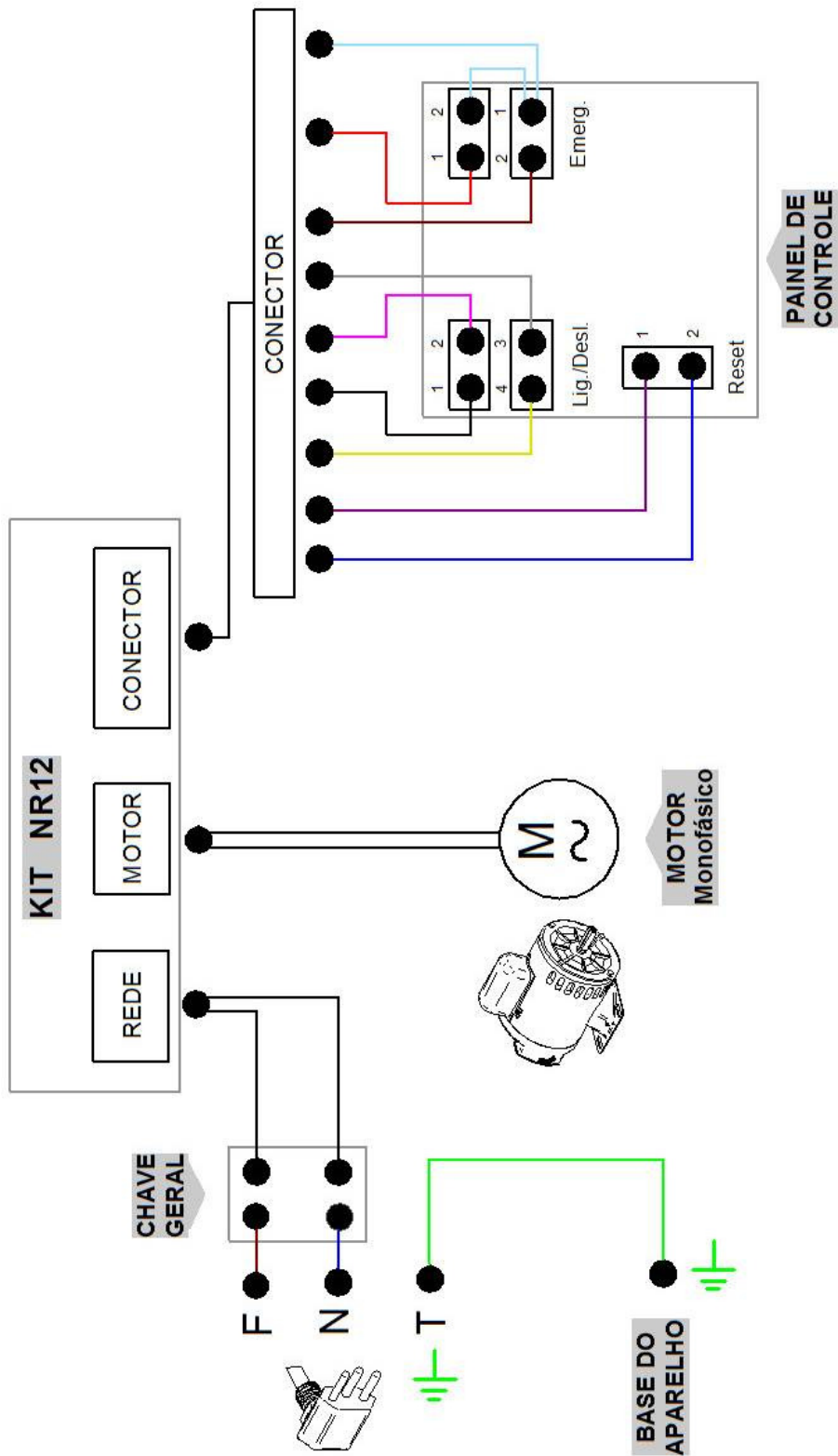
Ao detectar alguma pane ou não conformidade, encaminhe seu aparelho para a assistência técnica mais próxima de você. Veja relação de assistências técnicas no folder fornecido com o aparelho ou consulte a relação em nosso site: www.metvisa.com.br

5.3 Interrupção Prolongada no Uso do Aparelho

Quando tiver que deixar o aparelho parado por um período de tempo prolongado, desconectar o mesmo da rede elétrica e efetuar uma limpeza completa, inclusive dos diferentes acessórios. Aconselha-se proteger todas as partes do aparelho com azeite de vaselina branco ou com produtos adequados que se encontram no comércio. Deve-se também proteger o aparelho do pó, cobrindo-o com uma tela de nylon ou de outro material.

6. ANEXOS

Esquema Elétrico



NOTA: No esquema elétrico acima, os fios de cor branca estão representados pela cor azul claro.

Desenho em Explosão

Modelos: CFE250127MF60N5 / CFE250220MF60N5

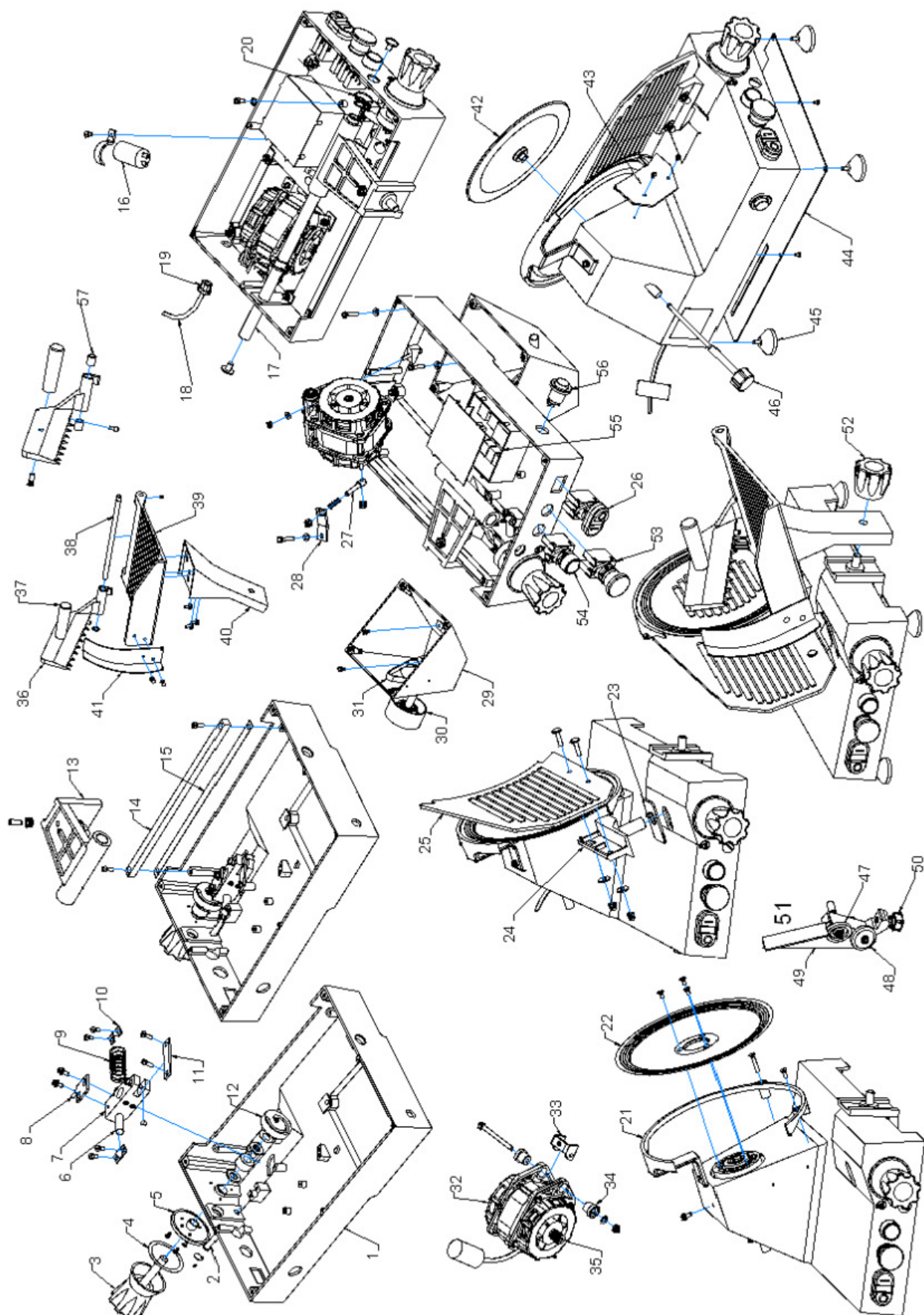


Imagem meramente ilustrativa.

Peças de Reposição

Modelos: CFE250127MF60N5 / CFE250220MF60N5

Posição	Código	Descrição
1	BAS040	Base
2	GIA020	Guia do Óleo
3	MNL034	Manípulo Regulador de Corte
4	BCH032	Borracha do Manipulo
5	EIX130	Eixo do Mancal Regulador de Corte
6	GIA021	Guia Regulador da Mesa
7	MAC072	Mancal Regulador de Corte
8	GIA022	Guia do Flange Caracol
9	MOL014	Mola do Regulador da Mesa
10	PIT007	Pino de Fixação Mesa Móvel
11	GIA023	Guia Chato do Mancal Regulador de Corte
12	FLG018	Flange Caracol
13	MAC073	Mancal Deslocador da Calha
14	BRQ002	Barra Quadrada
15	CRC489	Tira de Aço
16	MTE122	Capacitor 6,3 Uf AC 450 V
17	GIA024	Guia Mancal da Calha
18	CBE025	Cabo Elétrico
19	BCH004	Passa Cabo
20	MOL015	Mola Guia Mesa Móvel
21	PTC031	Proteção Radial do Disco
22	DIS019	Disco de Corte
23	PTC032	Proteção de Nylon
24	SBT071	Suporte da Mesa Reguladora de Corte
25	MEM014	Mesa Reguladora de Corte
26	BOT002	Botão Liga-Desliga
27	TRT042	Tirante do Motor
28	SBT072	Suporte do Motor
29	CAB005	Cabeçote
30	POL020	Polia Movida
31	COR020	Correia
32	MTE118	Motor 127 V
	MTE126	Motor 220 V
33	SBT073	Suporte do Guia Do Motor
34	BTT007	Batente do Motor
35	PMT025	Polia Motora
36	TRV004	Prendedor do Produto
37	MNL035	Manipulo
38	GIA025	Guia do Prendedor do Produto
39	CLH005	Calha
40	EPR005	Empurrador da Calha
41	PTC033	Proteção Móvel
42	PTC030	Proteção do Disco
43	RPV006	Raspador
44	TAP070	Fundo
45	PEP007	Pé
46	TRT043	Tirante Proteção do Disco
47	RBL003	Pedra Esmeril
48	RBL004	Pedra Esmeril
49	PTC017	Proteção do Afiador
50	MNL036	Manipulo
51	CJT294	Afiador Completo
52	MNL049	Manipulo
53	BOT003	Botão de Emergência
54	BOT005	Botão Reset
55	CHE069	Circuito de Proteção
56	CHE070	Chave Geral
57	BGT032	Bucha de Nylon

Desenho em Explosão

Modelos: CFE275127MF60N5 / CFE275220MF60N5

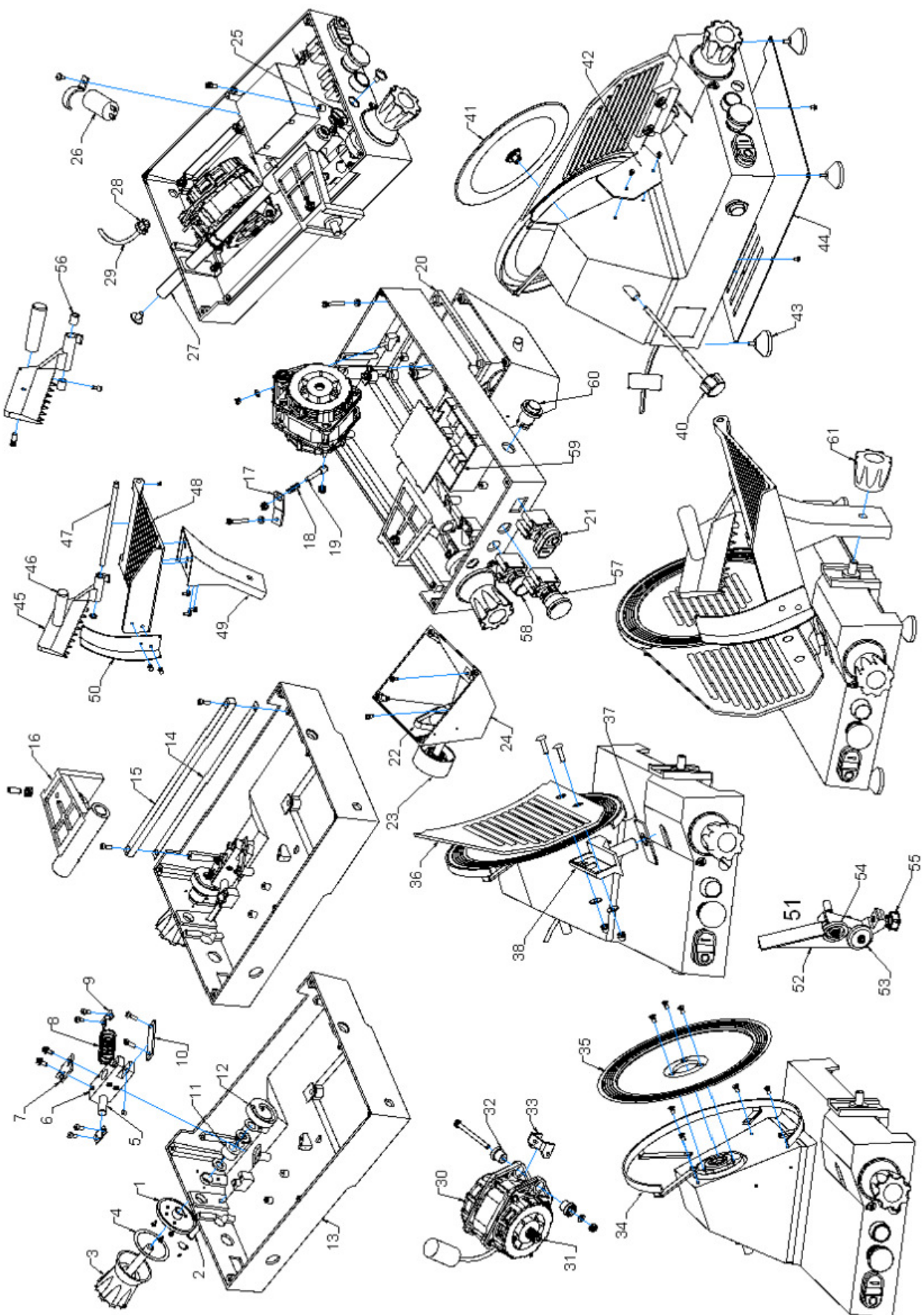


Imagem meramente ilustrativa.

Peças de Reposição

Modelos: CFE275127MF60N5 / CFE275220MF60N5

Posição	Código	Descrição
1	EIX130	Eixo Guia Regulador de Corte
2	GIA020	Guia do Óleo
3	MNL034	Manipulo Regulador de Corte
4	BCH032	Borracha Regulador de Corte
5	GIA021	Guia Regulador da Mesa
6	MAC072	Mancal Regulador de Corte
7	GIA022	Guia do Flange Caracol
8	MOL014	Mola Reguladora da Mesa
9	PIT007	Pino Fixação Mesa Móvel
10	GIA023	Guia Chato do Mancal Regulador de Corte
11	SPD025	Distanciador
12	FLG018	Flange Caracol
13	BAS040	Base
14	CRC489	Tira de Aço
15	BRQ002	Barra Quadrada
16	MAC073	Mancal Deslocador da Calha
17	SBT074	Suporte do Motor
18	MOL016	Mola
19	TRT042	Tirante do Motor
20	JNT001	Junta do Cabecote
21	BOT002	Botão Liga-Desliga
22	COR021	Correia
23	POL020	Polia Movida
24	CAB005	Cabecote
25	MOL015	Mola do Guia da Mesa Móvel
26	MTE122	Capacitor 6,3uf 450 V
27	GIA024	Guia do Mancal
28	BCH004	Passa Cabo
29	CBE025	Cabo Elétrico
30	MTE118	Motor 127 V
	MTE126	Motor 220 V
31	PMT025	Polia Motora
32	BTT007	Batente do Motor
33	SBT073	Suporte Guia Motor
34	PTC018	Proteção Radial da Lamina
35	DIS020	Disco de Corte
36	MEM015	Mesa Reguladora de Corte
37	PTC032	Proteção de Nylon
38	SBT071	Suporte da Mesa
39	MNL049	Manipulo
40	TRT043	Tirante de Proteção do Disco
41	PTC019	Proteção do Disco
42	RPV006	Raspador
43	PEP007	Pé
44	TAP070	Fundo
45	TRV005	Prendedor do Produto
46	MNL035	Manipulo do Prendedor
47	GIA025	Guia Prendedor do Produto
48	CLH006	Calha
49	EPR003	Empurrador da Calha
50	PTC020	Proteção da Mesa Móvel
51	CJT294	Afiador Completo
52	PTC017	Proteção do Afiador
53	RBL004	Pedra Esmeril
54	RBL003	Pedra Esmeril
55	MNL036	Manipulo
56	BGT032	Bucha de Nylon
57	BOT003	Botão de Emergência
58	BOT005	Botão Reset
59	CHE069	Unidade de Segurança
60	CHE070	Chave Geral

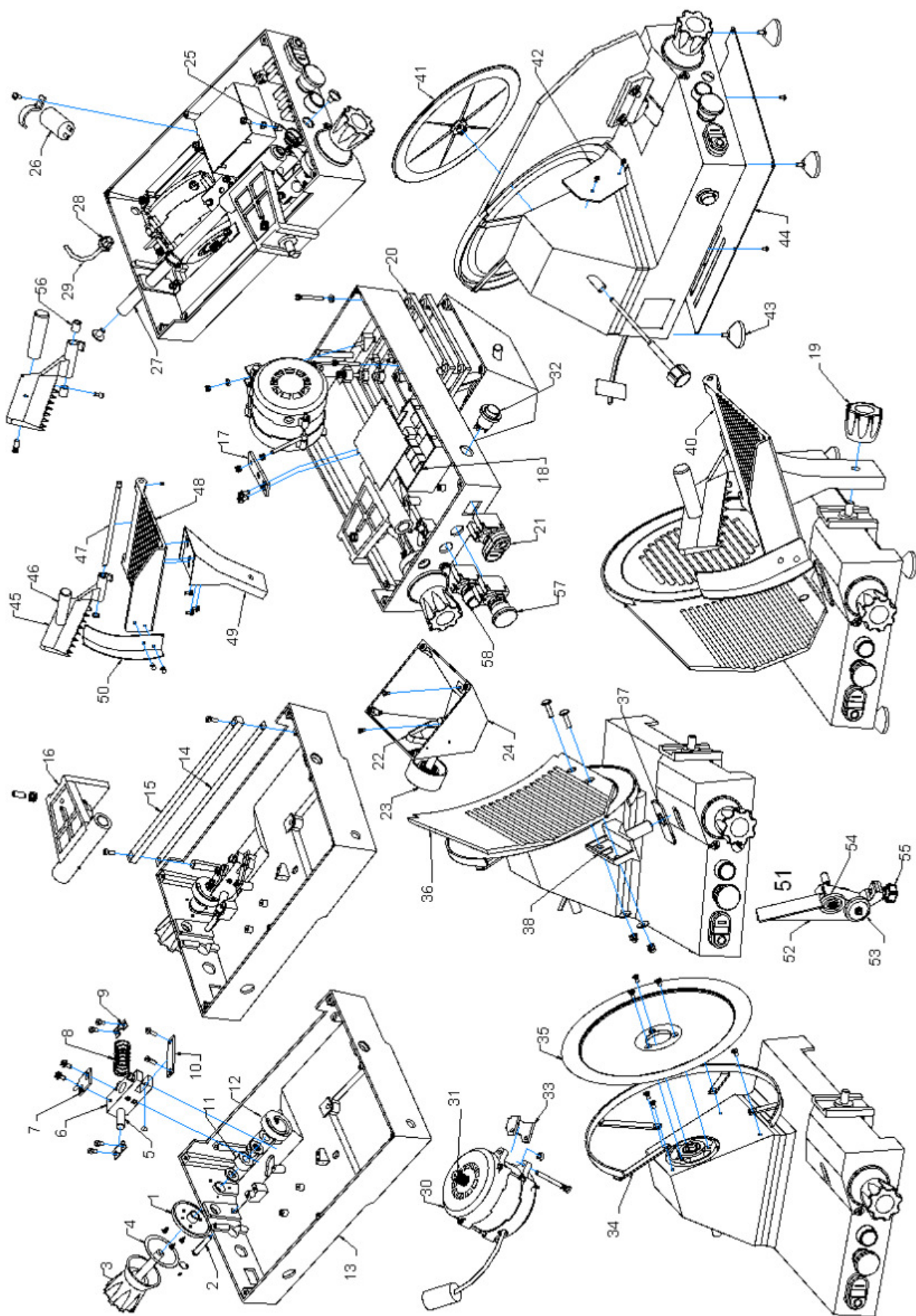


Imagem meramente ilustrativa.

Peças de Reposição

Modelos: CFE300127MF60N5 / CFE300220MF60N5

Posição	Código	Descrição
1	EIX130	Eixo Guia Regulador De Corte
2	GIA020	Guia do Óleo
3	MNL034	Manipulo Regulador de Corte
4	BCH032	Borracha Regulador de Corte
5	GIA021	Guia Regulador da Mesa
6	MAC072	Mancal Regulador de Corte
7	GIA022	Guia do Flange Caracol
8	MOL014	Mola Reguladora da Mesa
9	PIT007	Pino Fixação Mesa Móvel
10	GIA023	Guia Chato do Mancal Regulador de Corte
11	SPD025	Distanciador
12	FLG018	Flange Caracol
13	BAS040	Base
14	CRC489	Tira de Aço
15	BRQ002	Barra Quadrada
16	MAC073	Mancal Deslocador da Calha
17	SBT074	Suporte do Motor
18	CHE069	Unidade De Segurança
19	MNL036	Manípulo
20	JNT001	Junta do Cabecote
21	BOT002	Botão Liga-Desliga
22	COR021	Correia
23	POL020	Polia Movida
24	CAB005	Cabecote
25	MOL015	Mola do Guia da Mesa Móvel
26	MTE122	Capacitor 6,3uf 450v
27	GIA024	Guia do Mancal
28	BCH004	Passa Cabo
29	CBE025	Cabo Elétrico
30	MTE119	Motor 127 V
	MTE127	Motor 220 V
31	PMT025	Polia Motora
32	CHE070	Chave Geral
33	SBT073	Suporte Guia Motor
34	PTC038	Proteção Radial da Lamina
35	DIS021	Disco de Corte
36	MEM016	Mesa Reguladora de Corte
37	PTC032	Proteção de Nylon
38	SBT071	Suporte da Mesa
39	BOT005	Botão Reset
40	TRT043	Tirante de Proteção do Disco
41	PTC024	Proteção do Disco
42	RPV006	Raspador
43	PEP007	Pé
44	TAP070	Fundo
45	TRV005	Prendedor do Produto
46	MNL035	Manipulo do Prendedor
47	GIA025	Guia Prendedor do Produto
48	CLH006	Calha
49	EPR003	Empurrador da Calha
50	PTC020	Proteção da Mesa Móvel
51	CJT294	Afiador Completo
52	PTC017	Proteção do Afiador
53	RBL004	Pedra Esmeril Rosa
54	RBL003	Pedra Esmeril Amarela
55	MNL036	Manipulo
56	BGT032	Bucha de Nylon
57	BOT003	Botão de Emergência



BIMG-BRASIL Indústria de Máquinas para Gastronomia Ltda.

CNPJ 11.193.347/0001-14

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

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

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