



MANUAL DE INSTRUCCIONES

Instalación | Mantenimiento | Uso | Seguridad

Peladora de Papas, Cebollas y Ajos Max

Modelos

DA.6 MAX
DB.6 MAX
DA.12 MAX
DB.12 MAX



Imagen meramente ilustrativa.

ÍNDICE

1. Información de seguridad	3
1.1 Advertencias Generales.....	3
2. Características Técnicas	4
2.1 Componentes Principales	4
2.2 Datos técnicos	5
3. Instalación	6
3.1 Disposición del Equipo.....	6
3.2 Instalación Hidráulica.....	7
3.3 Conexión Eléctrica.....	8
4. Uso del Equipo	8
4.1 Utilidad	8
4.2 Comandos	8
4.3 Procedimientos de Operación.....	9
5. Limpieza y Mantenimiento	12
5.1 Procedimientos de Limpieza y Productos Utilizados	12
5.2 Mantenimiento y procedimientos en caso de averías.....	13
6. Anexos	14
Diseño Explotado	15
Repuestos	16
Repuestos	17
Repuestos	18



¡ATENCIÓN!

Las características, imágenes y figuras presentadas en este manual deben considerarse como información. IMG BRASIL se reserva el derecho de realizar las modificaciones que considere necesarias sin previo aviso.

1. Información de seguridad

1.1 Advertencias Generales

- Se deben observar cuidados/precauciones al instalar, usar, mantener y dejar de usar este equipo;
- Antes de realizar cualquier operación (montaje, uso, mantenimiento y reutilización después de un período prolongado de inactividad del equipo), lea atentamente el manual;
- El equipo debe ser utilizado por personal capacitado y familiarizado con las normas de uso y seguridad descritas en este manual;
- Este equipo no está destinado a ser utilizado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o personas con falta de experiencia y conocimiento, a menos que hayan recibido instrucciones sobre el uso del equipo o estén bajo la supervisión de una persona responsable de su seguridad.
- Se recomienda que los niños sean supervisados para asegurarse de que no estén jugando con el equipo;
- En caso de rotación del personal que trabajará con el equipo, el nuevo operador debe ser instruido sobre las normas y el funcionamiento del equipo;
- El operador debe utilizar el EPI (equipo de protección individual) adecuado. Como, por ejemplo: utilizar gorro para el cabello evitando que se enganche en las partes móviles del equipo;
- El operador debe estar siempre atento a las situaciones que pueden provocar un riesgo de accidente y evitarlas. Por ejemplo: evitar trabajar con mangas de uniformes sueltos, donde pueden trabarse partes móviles, provocando accidentes;
- Después de leer y aclarar todas las dudas, este manual debe guardarse cuidadosamente en un lugar de fácil acceso, conocido por todas las personas que operarán el equipo y ponerlo a disposición de quienes realizarán el mantenimiento para cualquier consulta. Siempre que surja alguna duda, asegúrese de consultar el manual. No opere el equipo de ninguna manera con dudas;
- En la instalación, es fundamental poner este manual a disposición de los profesionales que realizarán la instalación;
- Antes de iniciar cualquier limpieza y mantenimiento, es imprescindible desconectar el equipo de la red eléctrica;
- Controlar periódicamente el estado de los cables y partes eléctricas;
- No encender el equipo sin cerrar la tapa. Insertar solo productos específicos para lo que está destinado el equipo y nunca colocar las manos, los dedos u objetos directamente sobre el disco pelador con el equipo encendido, ya que puede provocar un accidente.



¡ATENCIÓN!

No realice reparaciones por su cuenta. Encargue el mantenimiento a personal técnico cualificado. Utilice únicamente piezas originales en su equipo.

2. Características Técnicas

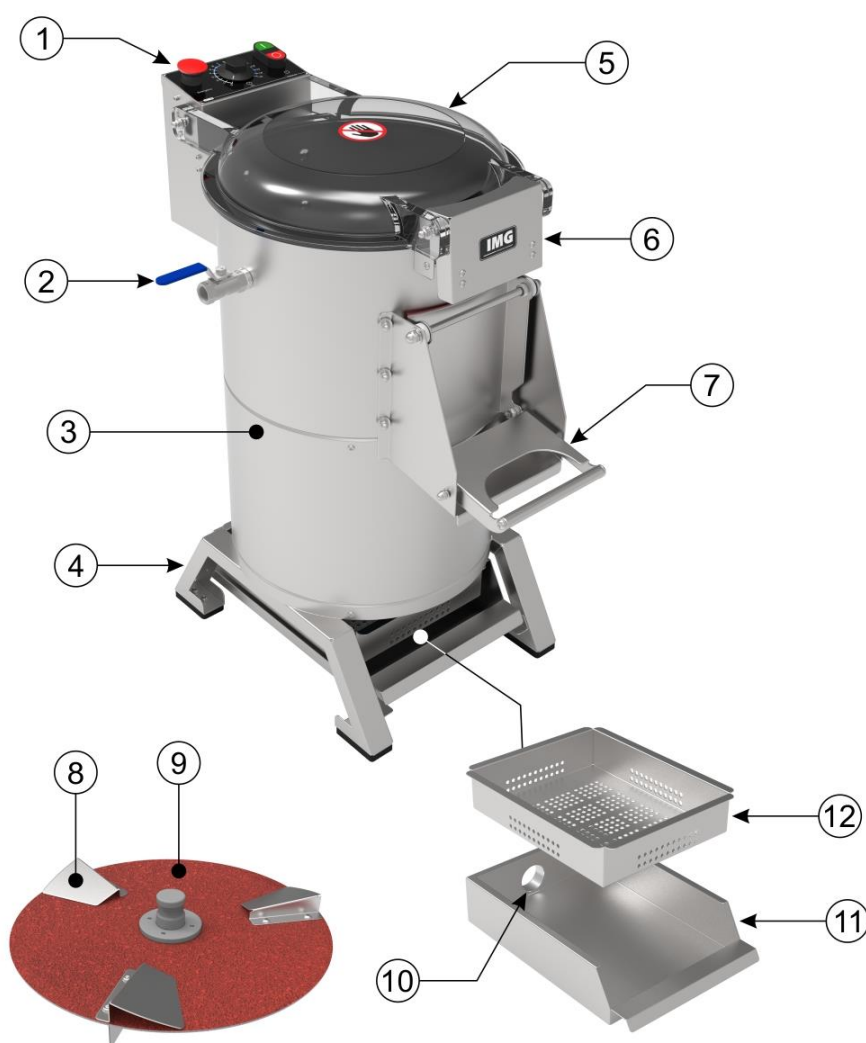
2.1 Componentes Principales

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

El equipo ha sido construido con las siguientes características:

- Los **discos peladores** están fabricados en acero al carbono. La base está recubierta con pintura electrostática epoxi.
- La **estructura, caballete*, cabezal de salida, bandeja*, filtro* y director** están fabricados en acero inoxidable, un material resistente a la corrosión, durable y de fácil limpieza.

Vea a continuación los principales componentes del equipo:



Subtítulos:

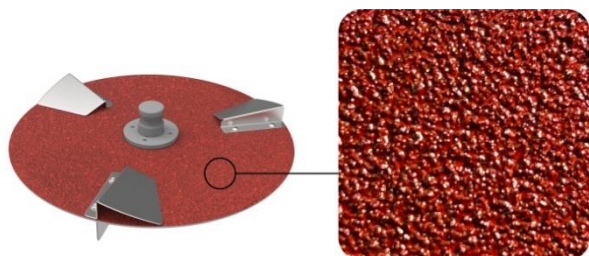
1. Panel;
2. Registro;
3. Estructura;
4. Caballete*;
5. Tapa;
6. Bloqueo;
7. Cabezal de Salida;
8. Director;
9. Disco Pelador;
10. Tubo de Salida*;
11. Bandeja*;
12. Filtro*.

Nota: para el despiece con la lista de repuestos, consultar los anexos.

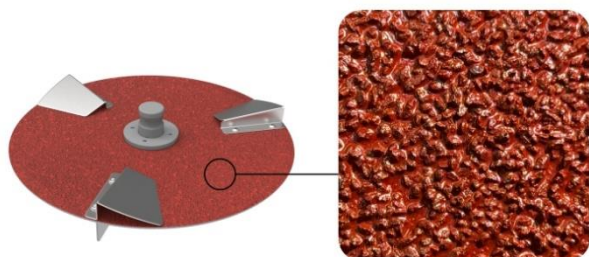
IMPORTANTE

***Si el artículo no se aplica a su equipo, ignórela.**

•Disco Pelador:



Pelador de Ajos y Cebollas
Modelos: DA.6M / DA.12M
Disco con lija de grano "fino".



Pelador de papas
Modelos: DB.6M / DB.12M
Disco con lija de grano "grosso".



¡ATENCIÓN!

Cada equipo viene con un solo modelo de disco pelador.

2.2 Datos técnicos

Modelo	Descripción	Medidas nominales Ancho x Alto x Fondo (mm)	Peso neto (kg)	Voltaje (v)	Corriente nominal (A)	Capacidad (kg)
DA6M110M604	Pelador de ajos y cebollas 6 kg Max.	443x666x676	35,5	110	7,3	6
DA6M220M501				220	4,2	
DA6M220M502						
DA6M220M503						
DA6M220M504						
DA6M220M604						
DA12M110M604	Pelador de ajos y cebollas 12 kg Max.	443x864x676	39,6	110	7,3	12
DA12M220M501				220	4,2	
DA12M220M502						
DA12M220M503						
DA12M220M504						
DA12M220M604						
DB6M110M604	Pelador de papas 6 kg Max.	443x666x676	35,5	110	7,3	6
DB6M220M501				220	4,2	
DB6M220M502						
DB6M220M503						
DB6M220M504						
DB6M220M604						
DB12M110M604	Pelador de papas 12 kg Max.	443x864x676	39,6	110	7,3	12
DB12M220M501				220	4,2	
DB12M220M502						
DB12M220M503						
DB12M220M504						
DB12M220M604						



¡ATENCIÓN!

Características como: modelo, número de serie y voltaje del equipo se mencionan en la etiqueta (figura siguiente). Antes de la instalación, verifique que el voltaje de la fuente de alimentación del equipo corresponda con el de la red eléctrica.



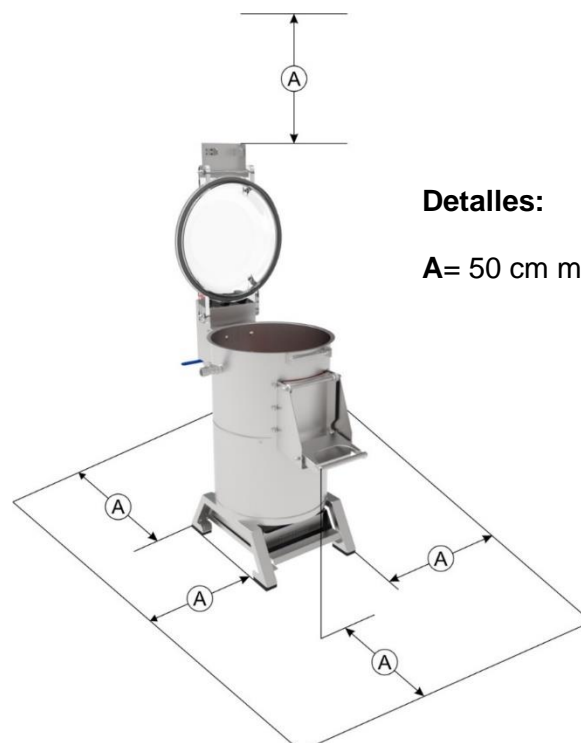
3. Instalación

3.1 Disposición del Equipo

La conexión a la red eléctrica y la disposición para el funcionamiento deben ser realizadas por un profesional cualificado. Compruebe que la tensión del equipo coincide con la tensión de la red eléctrica.

Es imprescindible poner este manual a disposición de los profesionales que realicen la instalación.

Para garantizar un correcto funcionamiento y seguridad, el equipo debe estar ubicado en un área suficientemente amplia, con un suelo bien nivelado, seco y estable, alejado de fuentes de calor y grifos de agua, y en un lugar donde no haya un tránsito intenso de personas. Instale su equipo dejando una distancia de al menos 50 cm a su alrededor, de modo que tenga espacio suficiente para su inspección, mantenimiento, limpieza y uso.





¡ATENCIÓN!

Para mover o transportar el equipo, nunca utilice el cabezal de salida como soporte para levantarlo, ya que puede dañar el equipo y provocar accidentes. Utilice el caballete (cerca del pie) y la parte superior del equipo para transportarlo.

3.2 Instalación Hidráulica

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

El equipo se suministra con un registro (3/4" BSP) para conectar una manguera o para adaptar una tubería de suministro de agua (la manguera y las tuberías no se suministran con el equipo). La manguera que se utilizará para la conexión al agua debe cumplir con la norma IEC 61770. La presión del agua para alimentar el equipo debe corresponder a un nivel de 2 a 80 m por encima del nivel del grifo de suministro (de 0,2 a 8 kgf/cm² o aproximadamente 20 kPa a 800 kPa).

Utilizando uno de los métodos de alimentación mencionados, vierta abundante agua sobre el producto procesado; esto facilita el drenaje de todos los residuos/cáscara del producto a través del drenaje (tubo de salida) del equipo, además de mantener el equipo siempre limpio y listo para su uso. Para lavar adecuadamente los productos procesados, el chorro de agua que ingresa al equipo no debe sobrepasar el centro del disco pelador y el caudal de agua no debe superar los 3 litros por minuto.



¡ATENCIÓN!

En caso de utilizar mangueras removibles para alimentar el equipo, se recomienda utilizar siempre mangueras nuevas y que cumplan con la norma IEC 61770. En caso de cambio de mangueras, deseche las mangueras viejas y reemplácelas siempre por mangueras nuevas.

La manguera de alimentación no está incluida con el equipo

La salida de agua se encuentra en la parte inferior trasera del equipo. Para drenar el agua, se recomienda que el equipo se instale cerca de una entrada de alcantarilla o colocar un recipiente para canalizar o recolectar el agua.

Registro
(3/4" BSP)



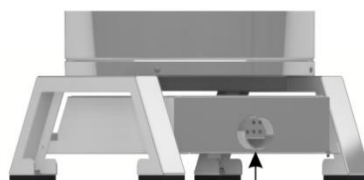
Vista Posterior

Modelos: DA.6M / DB.6M



Tubo de Salida

Modelos: DA.12M / DB.12M



Tubo de Salida



¡ATENCIÓN!

La instalación y el lugar donde se dispondrá el equipo deben cumplir con las normas de prevención de riesgos y seguridad en el trabajo (normativa reglamentaria vigente en su país).

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

3.3 Conexión Eléctrica

El equipo se suministra con un cable de alimentación enchufable para conectarlo a la toma eléctrica. Si el cable de alimentación está dañado, debe sustituirse por uno nuevo. El cambio debe ser realizado por el fabricante, agente autorizado o persona cualificada, con el fin de evitar riesgos.

El tipo de enchufe del cable de alimentación varía según cada país. La instalación del equipo debe ser realizada por un técnico cualificado para esta función y observando la normativa vigente del país, principalmente en lo referente a la conexión a tierra (si procede).

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

IMPORTANTE

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

4. Uso del Equipo

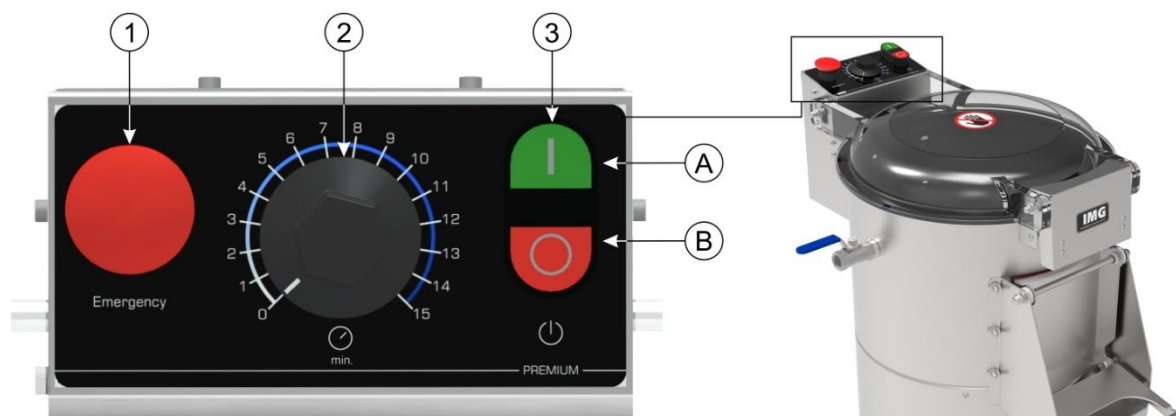
4.1 Utilidad

Este equipo está destinado exclusivamente para pelar patatas, ajos y cebollas utilizando agua.

4.2 Comandos

El equipo dispone de un panel compuesto por un botón de emergencia, temporizador y botón de encendido/apagado.

Ver descripción de los comandos a continuación:



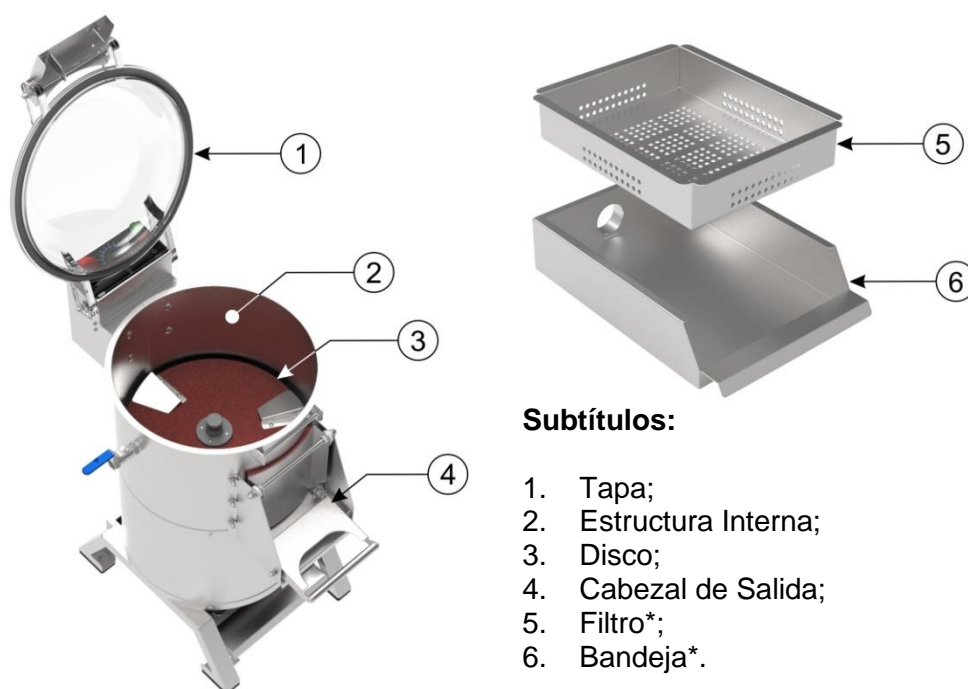
1. Botón de emergencia – debe ser presionado en situaciones que requieran el apagado inmediato del equipo debido a una emergencia. Para activar el botón, simplemente presiónelo; para desactivarlo, gírelo en el sentido de las agujas del reloj, como lo indican las flechas del botón.

2. Temporizador – se utiliza para controlar el tiempo de procesamiento, que varía de 0 a 15 minutos.

3. Botón de encendido/apagado – se utiliza para encender y apagar el equipo. En la posición “1” enciende (A), en la posición “0” apaga (B).

4.3 Procedimientos de Operación

Antes de operar el equipo, límpielo bien, especialmente de los componentes que entrarán en contacto con el alimento (disco, tapa, estructura interna, cabezal de salida, bandeja*, filtro*, etc.). Realice la limpieza con el equipo desconectado de la red eléctrica. Siga las instrucciones de limpieza del punto 5 de este manual (a continuación).



Subtítulos:

1. Tapa;
2. Estructura Interna;
3. Disco;
4. Cabezal de Salida;
5. Filtro*;
6. Bandeja*.

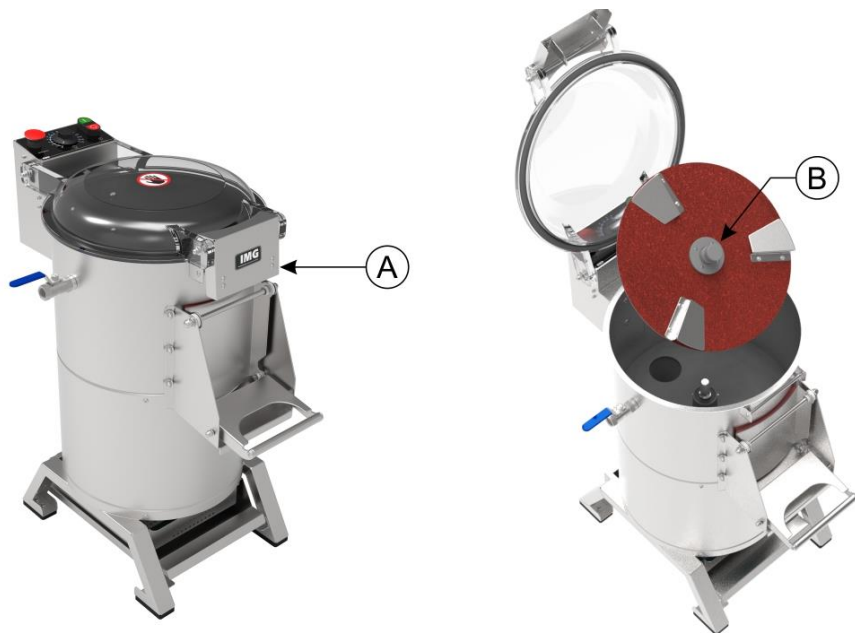
IMPORTANTE

***Si el artículo no se aplica a su equipo, ignórela.**

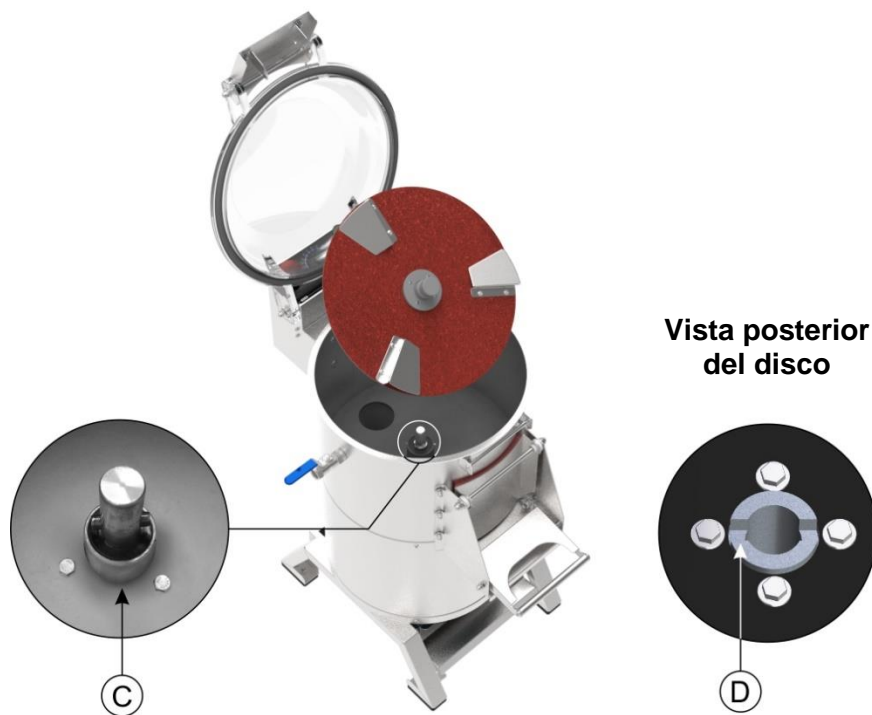
Compruebe el procedimiento de desmontaje y montaje que se describe a continuación.

• Desmontaje:

1. Antes de iniciar el procedimiento de desmontaje, desconecte el equipo de la fuente de alimentación;
2. Abra la tapa tirando del bloqueo (A). Tire el bloqueo hacia atrás hasta oír un clic y levante la tapa;
3. Retire el disco pelador tirando de él hacia arriba (B);



• **Montaje:** El procedimiento de montaje es inverso al de desmontaje. Para montar el disco, colóquelo en el eje del rodamiento y gírelo hasta que la muesca (D) encaje en el pasador del eje (C). Debe quedar perfectamente montado para garantizar la seguridad durante el funcionamiento. Si el disco no queda bien fijado, es posible que no se haya colocado correctamente. En este caso, repita la operación y, si no tiene éxito, póngase en contacto con el servicio de asistencia técnica.



¡ATENCIÓN!

Nunca encienda el equipo con el disco fuera de posición, ya que esto puede provocar accidentes.

• **Operación:** El equipo sólo puede operarse después de verificar que el disco está firmemente colocado en el eje, que el voltaje del equipo está de acuerdo con la red de suministro eléctrico y que la instalación hidráulica se ha realizado de acuerdo con las instrucciones del punto 3.2.

Luego de verificar estos puntos, siga el procedimiento para operar el equipo que se indica a continuación:

1. Conecte el cable de alimentación a la red eléctrica;
2. Coloque un recipiente para almacenar los alimentos procesados debajo del cabezal de salida;
3. Asegúrese de que el cabezal de salida esté cerrado y bloqueado;
4. Coloque los alimentos dentro del equipo;
5. Cierre la tapa y asegúrese de que esté correctamente cerrada y bloqueada;
6. Abra el grifo de agua y asegúrese de que fluye continuamente;
7. Configure el tiempo de trabajo deseado mediante el temporizador (de 0 a 15 minutos) y presione el botón de encendido/apagado en la posición 1 (encendido);
8. Deje el tiempo necesario para procesar el producto correctamente y antes de finalizar el ciclo, cierre el registro de agua y abra el cabezal de salida para retirar los alimentos procesados;
9. Una vez finalizado el proceso, apague el equipo presionando el botón de encendido/apagado en la posición "0" (apagado).



¡ATENCIÓN!

Si nota que el equipo no logra procesar los alimentos o que deja de procesarlos, reduzca la cantidad de alimentos. El exceso de peso contra el disco puede afectar la velocidad y el rendimiento del motor, del disco y la vida útil del equipo.

El equipo está diseñado para pelar papas, cebollas y ajos en presencia de agua.

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

El incumplimiento de estas instrucciones será considerado un acto inseguro y un uso abusivo del equipo.

Si nota alguna irregularidad, comuníquese con el servicio técnico autorizado más cercano a usted.

IMPORTANTE

El operador debe utilizar los EPI (equipos de protección individual) adecuados. Como, por ejemplo: utilizar gorro para el cabello evitando que quede atrapado en las partes móviles del equipo y guantes adecuados que además de garantizar la higiene en la manipulación de los alimentos, protejan al operador durante el proceso.

5. Limpieza y Mantenimiento

5.1 Procedimientos de Limpieza y Productos Utilizados

Su máquina fue construida con materiales de primera línea, por lo que úsela adecuadamente y obtendrá una gran satisfacción. Mantenga siempre su equipo limpio y bien cuidado, lo que lo hará mucho más durable.

La limpieza diaria del equipo debe realizarse para un buen funcionamiento y durabilidad.



¡ATENCIÓN!

Antes de realizar tareas de mantenimiento o limpieza, asegúrese de que el equipo esté apagado y que el enchufe esté desconectado de la red eléctrica.



¡ATENCIÓN!

No utilice chorros de agua en la parte inferior del equipo donde se encuentran el motor y las partes eléctricas, ya que puede provocar una descarga eléctrica.

IMPORTANTE

Esta máquina no está diseñada para sumergirse en agua para limpiarla.

Siga las instrucciones a continuación para conocer las piezas que se pueden sumergir y los cuidados especiales que se deben tener con las demás piezas.

Las partes desmontables (bandeja*, disco y filtro*) deben ser retiradas del equipo (según instrucciones del punto 4.3) y lavadas con agua y detergente neutro. Para una limpieza más eficaz de los discos peladores, puede utilizar un cepillo con cerdas de plástico suaves.

IMPORTANTE

***Si el artículo no se aplica a su equipo, ignórelo.**

El interior del equipo se puede lavar con el agua ya instalada en el mismo. Limpiar bien las esquinas, eliminando los restos de comida.

El resto del equipo se debe limpiar con la mayor frecuencia posible para evitar que los restos de comida se sequen y se adhieran a las piezas. Para limpiar, diluir jabón o detergente neutro en agua tibia y aplicar con un paño suave. Utilizando un paño humedecido con agua, enjuagar y luego secar las piezas con un paño suave y seco.

Nunca utilizar productos abrasivos ni esponjas o sustancias que contengan ácidos o cloro para limpiar las piezas metálicas, ya que pueden rayar o dañar la superficie de las piezas, provocando corrosión. No verter agua sobre el motor y las piezas eléctricas para limpiarlas, de lo contrario, al encenderlas, se puede provocar una descarga eléctrica o incluso quemar el equipo.

IMPORTANTE

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



¡ATENCIÓN!

Es de suma importancia que los productos utilizados en la limpieza garanticen la máxima limpieza y no sean tóxicos.

5.2 Mantenimiento y procedimientos en caso de averías

Se debe instruir al operador para que realice inspecciones rutinarias, haciendo pequeños ajustes, limpieza y observando señales de averías que puedan presentarse. Algunos ejemplos son: verificar ruidos extraños; pérdida de potencia del equipo; la no ejecución por parte del equipo del servicio propuesto; entre otros. Acciones como estas son indispensables para garantizar una mayor vida útil del equipo.



¡ATENCIÓN!

Cuando se realice cualquier tipo de mantenimiento (incluso pequeños ajustes) desconecte el equipo de la red eléctrica.

Se recomienda que cada 6 meses se realice un mantenimiento preventivo, revisando y ajustando los elementos sueltos, limpiando las piezas internas, entre otros. Al detectar piezas rotas o sin el correcto funcionamiento el operario debe cambiar las piezas, utilizando siempre piezas originales.

Después de un cierto tiempo de uso, el recubrimiento abrasivo de los discos peladores se desgasta y, en consecuencia, el rendimiento del equipo disminuye. Contacte con el servicio técnico y cambie el disco por uno nuevo.

Al realizar un mantenimiento preventivo se elimina la incomodidad de mantener el equipo parado cuando más se necesita, se reduce el costo de mantenimiento y se reduce el riesgo de accidentes.



¡ATENCIÓN!

El mantenimiento preventivo debe ser realizado por una persona capacitada.

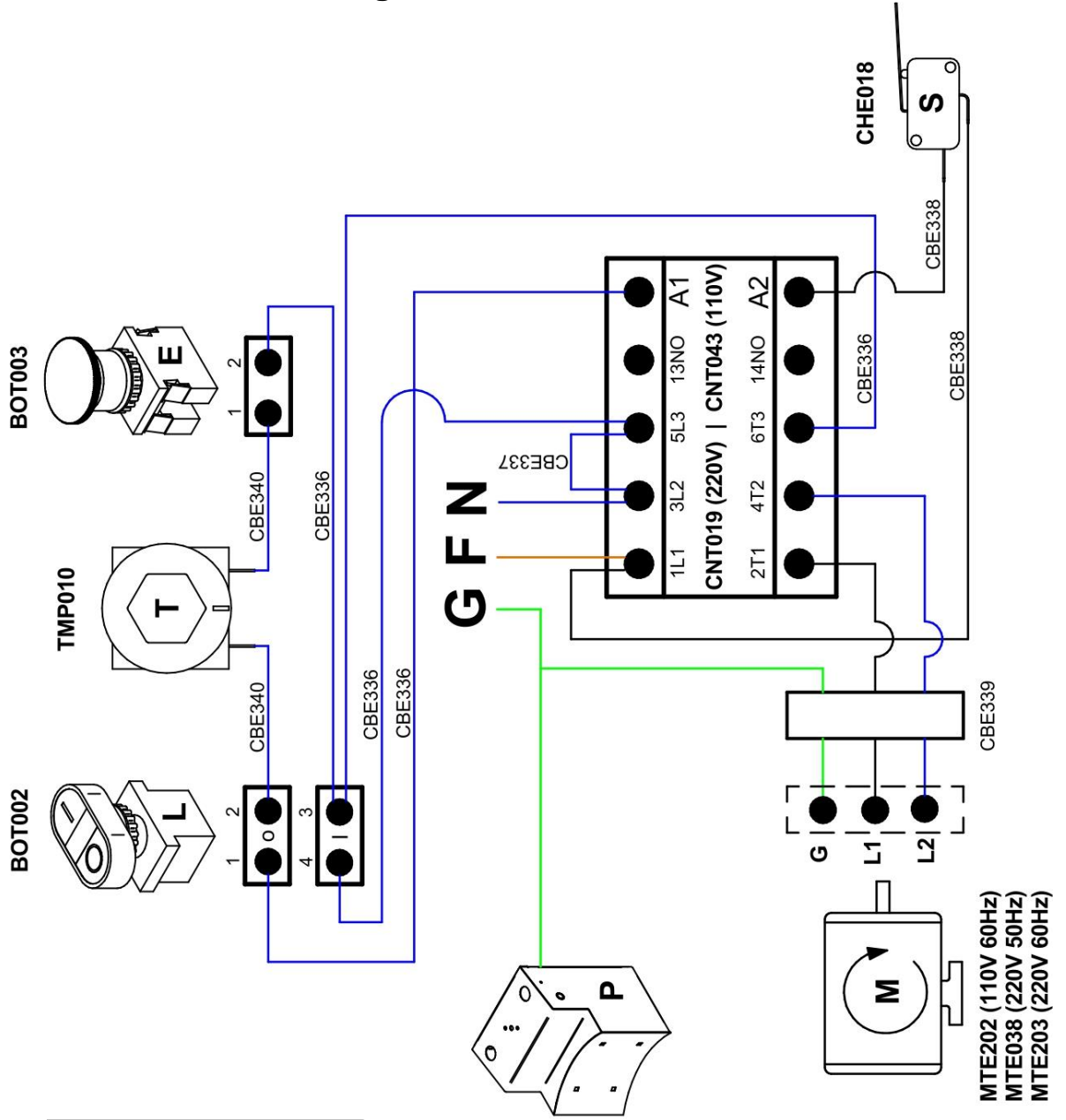
Asegúrese de que el equipo esté desconectado de la red eléctrica.

Siempre que se retire algún elemento referente a la seguridad del equipo (por ejemplo, para su limpieza o mantenimiento), vuelva a colocarlo en su lugar y verifique que esté cumpliendo su función correctamente.

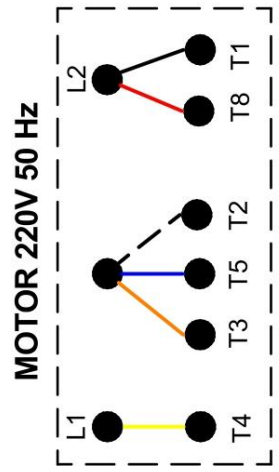
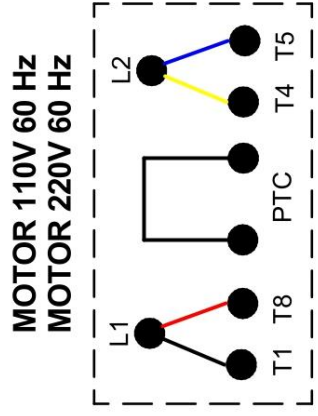
Si detecta piezas rotas o sin el correcto funcionamiento, póngase en contacto con el centro de servicio autorizado más cercano.

6. Anexos

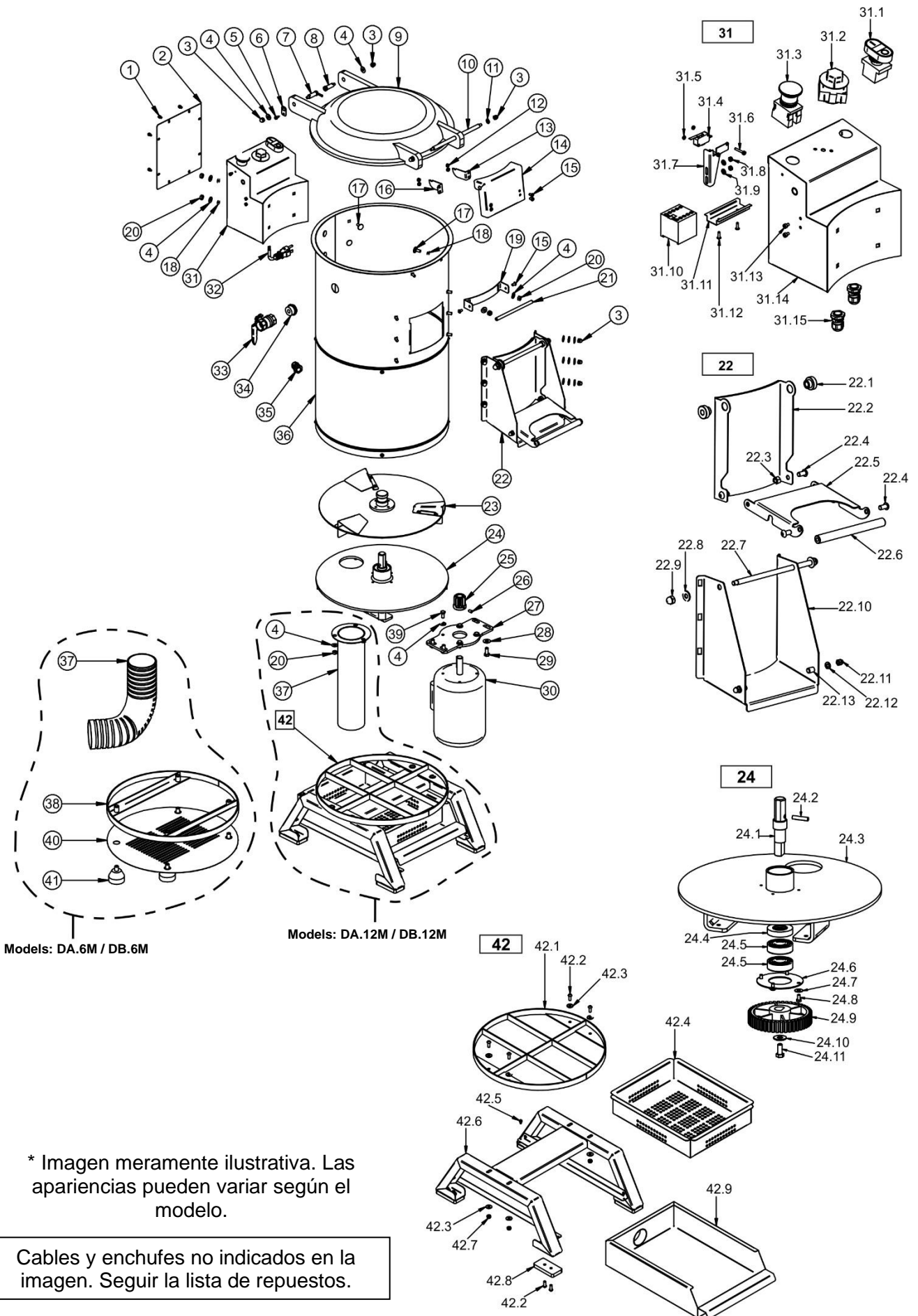
Diagrama Eléctrico



SUBTÍTULO (ESP)	
G	Tierra
F	Fase
N	Neutro
P	Panel
S	Micro Interruptor
M	Motor
L	Enciende/Apaga
T	Temporizador
E	Emergencia



Diseño Explotado



Models: DA.6M / DB.6M

Models: DA.12M / DB.12M

* Imagen meramente ilustrativa. Las apariencias pueden variar según el modelo.

Cables y enchufes no indicados en la imagen. Seguir la lista de repuestos.

Repuestos

Artículo	Código	Descripción	Cantidad	Modelo
1	PRT074	Tornillo Allen con cabeza	10	*
2	TAP214	Tapa del Panel	1	*
3	POC006	Tuerca de sombrero de acero inoxidable	10	*
4	ARL010	Arandela plana de acero inoxidable	30	DA / DB.6M
			33	DA / DB.12M
5	PRA014	Tornillo de perforación hexagonal de acero inoxidable	1	*
6	TRV039	Placa de bloqueo del eje del articulador (tapa)	1	*
7	EIX329	Eje de articulación de tapa con tapón	1	*
8	EIX328	Eje de articulación de la tapa	1	*
9	TAP215	Tapa	1	*
10	EIX330	Eje articulador de bloqueo de tapa	1	*
11	ARP016	Arandela de presión de acero inoxidable	2	*
12	POS130	Tuerca hexagonal de acero inoxidable	4	*
13	TRV041	Bloqueo derecho de tapa	1	*
14	SBT648	Soporte de bloqueo de tapa	1	*
15	PRT071	Perno Allen de acero inoxidable	14	*
16	TRV040	Bloqueo izquierdo de tapa	1	*
17	PRF012	Tornillo francés de acero inoxidable	12	*
18	ORG057	O'ring	12	*
19	SBT647	Bloqueo de tapa de soporte de eje	1	*
20	POS157	Tuerca hexagonal de acero inoxidable	6	DA / DB.6M
			9	DA / DB.12M
21	EIX331	Eje de bloqueo de tapa	1	*
22	CAB019	Cabezal de salida	1	*
22.1	BGT123	Buje del eje del articulador de la puerta	2	*
22.2	CJT1326	Juego de puertas	1	*
22.3	POS167	Tuerca hexagonal autoblocante de acero inoxidable	2	*
22.4	PRT073	Tornillo Allen con cabeza abovedada de acero inoxidable	4	*
22.5	CRC161 2	Bloqueo de la puerta	1	*
22.6	EIX326	Eje de cierre de puerta	1	*
22.7	EIX325	Eje articulador de puerta	1	*
22.8	ARL011	Arandela plana de acero inoxidable	2	*
22.9	POC011	Tuerca de sombrero	2	*
22.10	CRC161 1	Placa de culata	1	*
22.11	POC006	Tuerca de acero inoxidable de sombrero	2	*
22.12	ARP016	Arandela de presión de acero inoxidable	2	*
22.13	EIX327	Eje de bloqueo de puerta	2	*
23	DIS076	Disco para pelar papas	1	DB.6M / DB.12M
	DIS077	Disco para pelar ajo y cebolla		DA.6M / DA.12M
24	CJT1368	Conjunto montado del fondo	1	DA / DB.6M
	CJT1331			DA / DB.12M
24.1	EIX009	Eje	1	*

DA/DB.6M: aplicable a los modelos DA.6M y DB.6M.

DA/DB.12M: aplicable a los modelos DA.12M y DB.12M.

* Aplicable a todos los modelos de peladoras.

Repuestos

Artículo	Código	Descripción	Cantidad	Modelo
24.1	EIX009	Eje	1	*
24.2	PNL003	Pasador elástico	1	*
24.3	CJT1369	Fondo soldado	1	DA / DB.6M
	CJT1330			DA / DB.12M
24.4	RET003	Retenedor	1	*
24.5	ROL063	Cojinete ESF	2	*
24.6	TAP153	Tapa del Fondo soldado	1	*
24.7	ARL008	Arandela plana de acero inoxidable	4	*
24.8	PRS332	Perno hexagonal de acero inoxidable	4	*
24.9	EGG002	Engranaje	1	*
24.10	ARL002	Arandela plana galvanizada	1	*
24.11	PRS007	Perno hexagonal galvanizado	1	*
25	EGG120	Engranaje del motor	1	*
26	PRN003	Perno Allen	1	*
27	SBT650	Soporte de motor	1	*
28	ARL003	Arandela plana galvanizada	4	*
29	PRS007	Perno hexagonal galvanizado	4	*
30	MTE202	Motor Eléctrico 1/2 HP 110V 60Hz	1	*
	MTE038	Motor Eléctrico 1/2 HP 220V 50Hz		*
	MTE203	Motor Eléctrico 1/2 HP 220V 60Hz		*
31	CJT1333	Conjunto del panel 110V	1	*
	CJT1334	Conjunto del panel 220V		*
31.1	BOT002	Botón de encendido/apagado (verde/rojo)	1	*
31.2A	TMP010	Temporizador 16A 127/220V	1	*
31.2B	BOT038	Botón	1	*
31.3	BOT003	Botón de emergencia (rojo)	1	*
31.4	CHE018	Micro Interruptor 15A	1	*
31.5	POS149	Tuerca hexagonal de acero inoxidable	2	*
31.6	PCC011	Tornillo máquina	2	*
31.7	SBT646	Soporte del Micro Interruptor	1	*
31.8	POS138	Tuerca hexagonal de acero inoxidable	2	*
31.9	ARL014	Arandela plana de acero inoxidable	2	*
31.10	CNT043	Mini contactor tripolar 9A 110V 50-60Hz	1	*
	CNT019	Mini contactor 7A 220V 50/60Hz		*
31.11	TRS051	Riel para caja eléctrica	1	*
31.12	RBT002	Remache POP	2	*
31.13	PRT074	Tornillo Allen con cabeza	2	*
31.14	CJT1329	Panel soldado	1	*
31.15	TCE073	Prensa Cable	2	*
32	CBE001	Cable PP – TIPO 4	1	*
	CBE010	Cable PP - TIPO 3		*
	CBE007	Cable PP - TIPO 2		*
	CBE020	Cable PP - TIPO 1		*

DA/DB.6M: aplicable a los modelos DA.6M y DB.6M.

DA/DB.12M: aplicable a los modelos DA.12M y DB.12M.

* Aplicable a todos los modelos de peladoras.

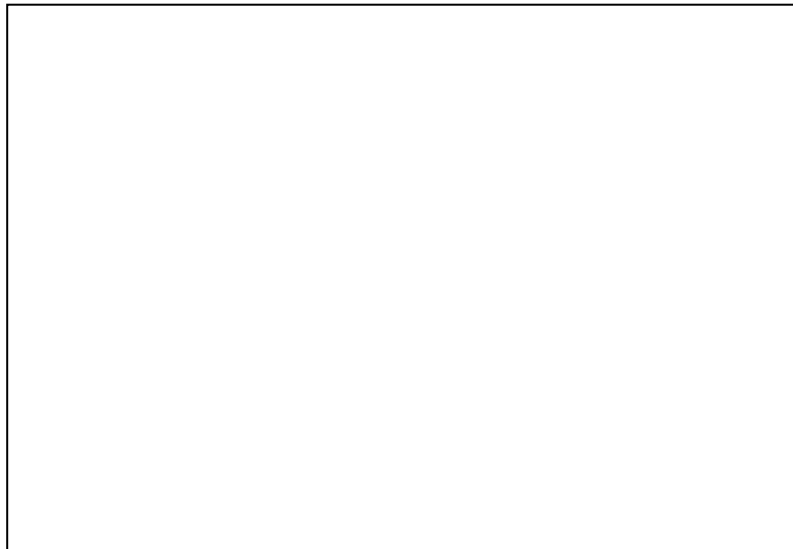
Repuestos

Artículo	Código	Descripción	Cantidad	Modelo
33	RGT021	Registro	1	*
34	IJT015	Boquilla de pulverización	1	*
35	TCE073	Prensa Cable	1	*
36	GAB287	Estructura con borde	1	DA / DB.6M
	GAB281			DA / DB.12M
37	MGR061	Manguera de salida	1	DA / DB.6M
	CJT1332	Tubo de salida interna		DA / DB.12M
38	BAS167	Base - DA/DB.6M	1	DA / DB.6M
39	PRS010	Perno hexagonal galvanizado	4	*
40	PTC259	Protección de la Base - DA/DB.6M	1	DA / DB.6M
41	PEP028	Pie de goma galvanizado	4	DA / DB.6M
42	CVT075	Caballote - DB.12M	1	DA / DB.12M
42.1	BAS164	Base del Caballote	1	DA / DB.12M
42.2	PRT058	Tornillo Allen con cabeza abovedada de acero inoxidable	12	DA / DB.12M
42.3	ARL010	Arandela plana de acero inoxidable	16	DA / DB.12M
42.4	FIL023	Filtro	1	DA / DB.12M
42.5	PRT074	Tornillo Allen con cabeza	2	DA / DB.12M
42.6	CVT074	Caballote	1	DA / DB.12M
42.7	POS165	Tuerca hexagonal autoblocante de acero inoxidable	12	DA / DB.12M
42.8	PEP036	Pie de goma	4	DA / DB.12M
42.9	BDJ078	Bandeja con tubo de salida	1	DA / DB.12M

DA/DB.6M: aplicable a los modelos DA.6M y DB.6M.

DA/DB.12M: aplicable a los modelos DA.12M y DB.12M.

* Aplicable a todos los modelos de peladoras.



IMG BRASIL Industria de Maquinaria Gastronómica Ltda.

CNPJ 11.193.347/0001-14 - CREA 131726-3
Road. Antônio Heil - KM 23 Nº 5825 - Barrio: Limoeiro
Código Postal 88352-502 - Brusque - SC - Brazil
Tel. +55 47 3251-5555 - Web Site: www.metvisa.com.br
Correos: sac@metvisa.com.br - export@metvisa.com.br



Conozca nuestra
línea completa
de productos