

MANUAL DE INSTRUCCIONES

Instalación | Mantenimiento | Uso | Seguridad

Divisora de Pan



Modelo

DPC.30

DPM.30

DPC.36

DPM.36



Imágenes meramente ilustrativas.
La apariencia del aparato
varía según el modelo.



IMG BRASIL - Indústria de Máquinas para Gastronomia Ltda.

Ref. PRO-204_ESP
5.0 Edición - Mayo 2021

FELICITACIONES,

Usted acaba de adquirir un equipo IMG-BRASIL, producto de la más alta calidad, seguridad y eficiencia.

Fundada en 1989, IMG-BRASIL es una empresa respetada como una de las mejores y más completas empresas del ramo de fabricación de equipos de gastronomía.

La constante innovación y la mejora de sus productos, con el uso de materias primas de primera línea, garantizan productos de alta calidad, consumidos en Brasil y en más de 25 países en todo el mundo.

LA CONFIANZA Y LA SEGURIDAD DE UN BUEN PRODUCTO ESTÁN EN NOMBRE

IMG BRASIL FABRICANTE DE LOS PRODUCTOS



IMPORTANTE:

**PRODUCTO PARA USO PROFESIONAL. NO USE ANTES DE LEER ATENTAMENTE EL MANUAL.
EN CASO DE DUDAS, PONGASE EN CONTACTO CON NOSOTROS:**

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 - Sitio: www.metvisa.com.br

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

ÍNDICE

1. Informaciones de Seguridad	4
1.1 Advertencias Generales	4
1.2 Seguridad Mecánica	5
2. Características Técnicas	5
2.1 Principales Componentes	5
2.2 Datos Técnicos	6
2.3 Suministro y Eliminación de los Embalajes del Equipo	7
3. Instalación	7
3.1 Disposición del Equipo	7
3.2 Medidas de Seguridad e Instrucción para el Usuario	10
4. Uso del Equipo	10
4.1 Utilidad	10
4.2 Accionamiento Manual	10
4.3 Procedimientos de Operación.....	11
5. Limpieza y Mantenimiento	13
5.1 Procedimientos de Limpieza y Productos Usados	13
5.2 Mantenimiento y Procedimientos en Caso de Averías	13
5.3 Interrupción Prolongada en el Uso del Equipo	14
6. Análisis y Resolución de Problemas	14
6.1 Problemas, posibles causas y soluciones	14
7. Normas Aplicables	15
8. Anexos	16
Diseño Detallado – DPC.30/36	16
Lista de Piezas de Recambio – DPC.30/36	18
Diseño Detallado – DPM.30/36	19
Lista de Piezas de Recambio – DPM.30/36	20
Término de Garantía (para el mercado nacional)	21



¡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 este equipo;
- Antes de realizar cualquier operación (montaje, utilización (uso), mantenimiento y reutilización tras una larga interrupción de uso del equipo), lea atentamente el manual;
- El equipo debe ser usado por el personal instruido y conocedor de las normas de uso y de seguridad descritas en este manual;
- Este equipo no está destinado para el uso de personas (incluso niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o por personas con poca experiencia y conocimiento, a menos que haya recibido instrucciones acerca del uso del equipo o esté bajo la supervisión de una persona responsable por su seguridad;
- Recomendase que los niños sean supervisados para asegurarse de que no estén jugando con el equipo;
- En caso de cambio de personal que trabajará con el equipo, el nuevo operador debe ser instruido con las normas y el funcionamiento del equipo;
- El operador debe usar los EPP (Equipos de Protección Personal) adecuados, como por ejemplo: usar gorra desechable en los cabellos para evitar que se traben en las partes móviles del equipo;
- El operador debe usar los EPP (Equipos de Protección Personal) adecuados, como por ejemplo: evitar de trabajar con mangas y uniformes sueltos, donde estos pueden trabar las partes móviles, causando accidentes.;
- Después de haber sido leído y aclarado todas las dudas, este manual debe ser guardado cuidadosamente en lugar de fácil acceso, conocido por todas las personas que operan el equipo y puesto a disposición de las personas que realizan el mantenimiento, para cualquier consulta. Si surge alguna cosa no deje de consultar el manual. No opere la máquina de forma alguna, si usted tiene dudas;
- En la instalación, es imprescindible poner este manual a disposición de los profesionales que realizarán esta función;
- Coloque únicamente productos específicos en el equipo para el uso que está destinado y nunca ponga las manos, los dedos u objetos dentro de la bandeja, en las cuchillas o en las partes móviles (cremallera, contrapeso, etc.) durante el uso del equipo, porque esos pueden causar accidentes.

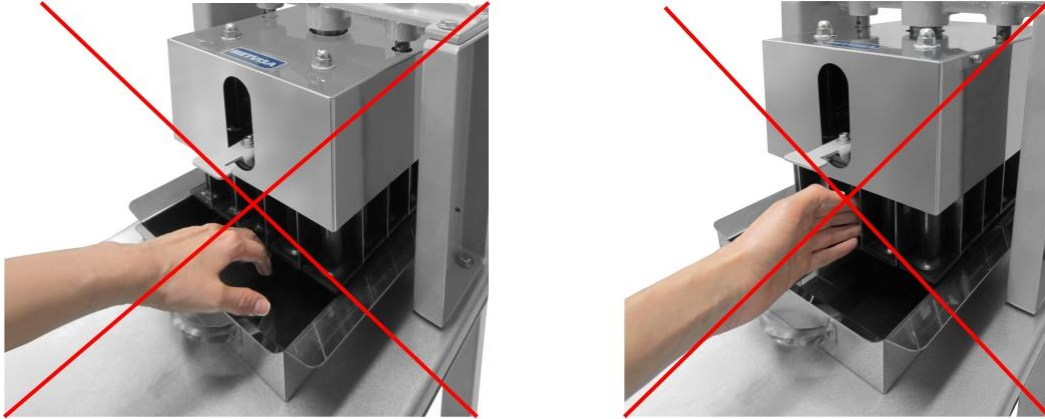


¡ATENCIÓN!

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

1.2 Seguridad Mecánica

• Nunca coloque las manos, los dedos u objetos (como cucharas y cuchillos) dentro de la bandeja o en las piezas móviles (cremallera, cuchillas, etc.) con el equipo en uso, porque eso puede causar un accidente.



El equipo descrito en este manual cumple con la normativa de riesgos mecánicos. La seguridad se obtiene con:

1. **Gabinete**, protege toda la base del prensador, evitando el acceso del operador a las cuchillas y el contacto con agua, polvo y otros materiales;
2. **La bandeja del alimento** sirve como depósito para la masa que será dividir, evitando que la masa se escurra sobre la mesa y protegiendo al usuario del contacto con las cuchillas durante el corte;
3. **Patas** antideslizantes.

Para visualizar las piezas descritas anteriormente, consulte la imagen en el punto 2.1 (Principales Componentes) o en el punto 8 (Anexos - Vista Detallada) de este manual.



¡ATENCIÓN!

Siempre que se retire un elemento relacionado con la seguridad del equipo (por ejemplo, al hacer la limpieza o mantenimiento), colóquelo de nuevo en su lugar y confirme si está realizando su función correctamente.

2. Características Técnicas

2.1 Principales Componentes

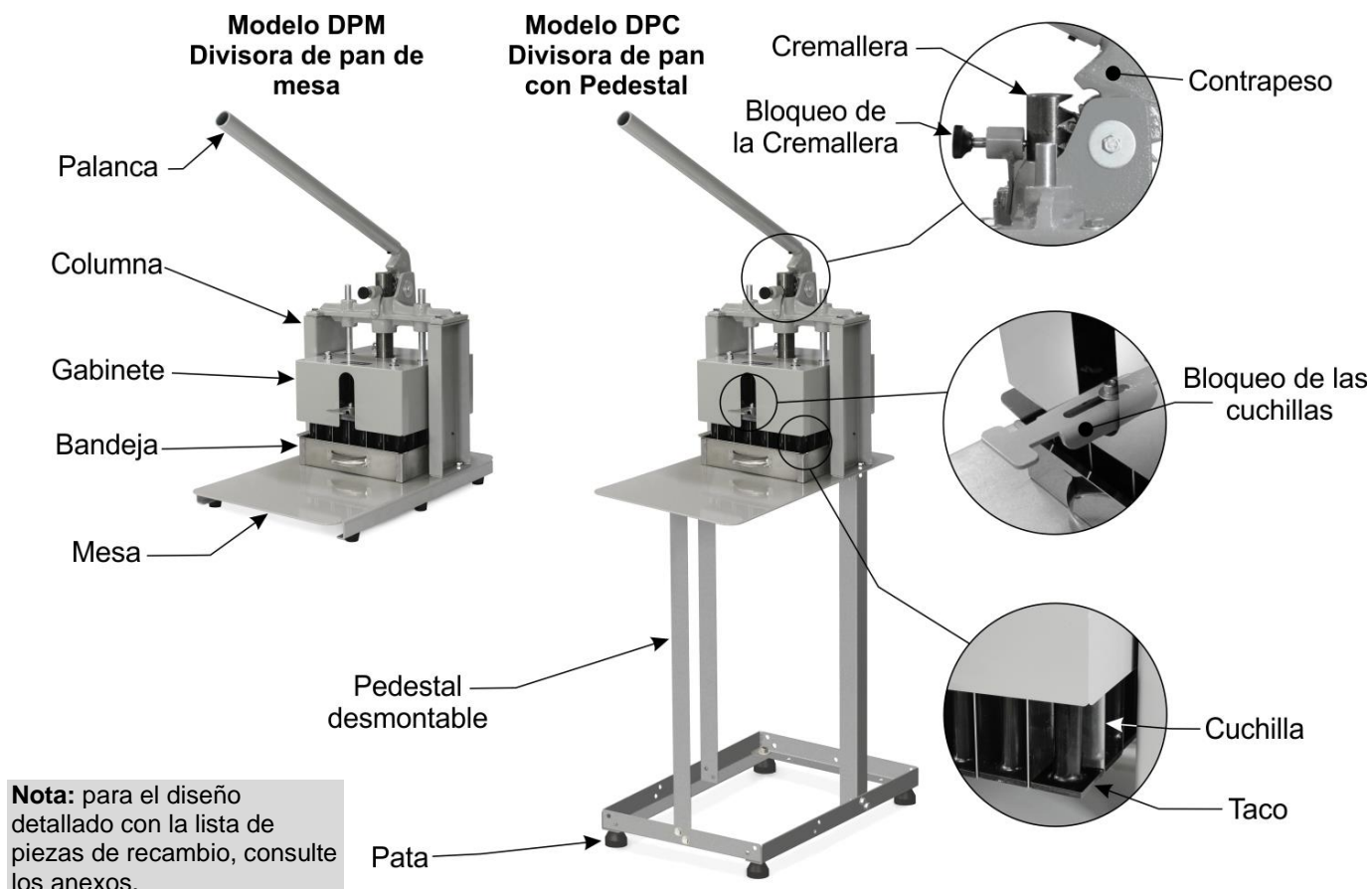
Para el equipo descrito en este manual, la seguridad de uso, la limpieza, el mantenimiento y la higiene máxima están garantizados por el diseño y por el proyecto especial de todas las piezas, así como por el uso de materiales adecuados para el contacto con la masa.

El equipo ha sido construido con las siguientes características:

- Cremallera y contrapeso en hierro fundido. La palanca, lo Gabinete, la mesa, las columnas, los pedestales y bloqueo de cuchillas son de acero al carbono. Ambas piezas están recubiertas con pintura epoxi electrostática, una excelente protección anticorrosiva;
- Taco de prensado de plástico atóxico (Nylon), material fácil de conservación, higiénico y resistente a la corrosión;
- Bandeja y cuchillas de acero inoxidable, que resiste el ataque de varios agentes corrosivos, como la mayoría de los ácidos orgánicos, sustancias orgánicas en general, álcalis, oxi-sales, etc.

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

Vea a continuación los principales componentes del equipo:



2.2 Datos Técnicos

Modelo	Medidas Nominales p/ funcionamiento Anch.xAlt.xFondo (mm)	Peso neto. (kg)	Capacidad de Producción Divisiones	Capacidad Aprox. Masa Lista (kg)**
DPC30	380x1840*x660	35,4	30	2,0
DPM30	380x1065*x580	30,1	30	2,0
DPC36	380x1840*x660	37,8	36	2,5
DPM36	380x1065*x580	32,6	36	2,5

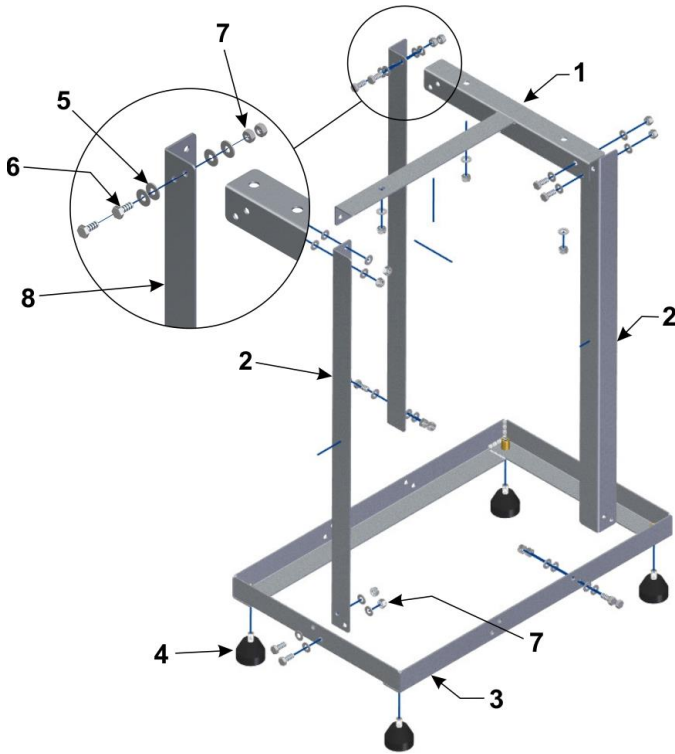
* La medida de la altura fue considerada con la palanca levantada.

** La capacidad aproximada de masa lista (cruda) para la producción de pan tipo francés.

Para facilitar el transporte, los equipos modelos DPC.30 y DPC.36 se embalan con la palanca y el pedestal desmontados.

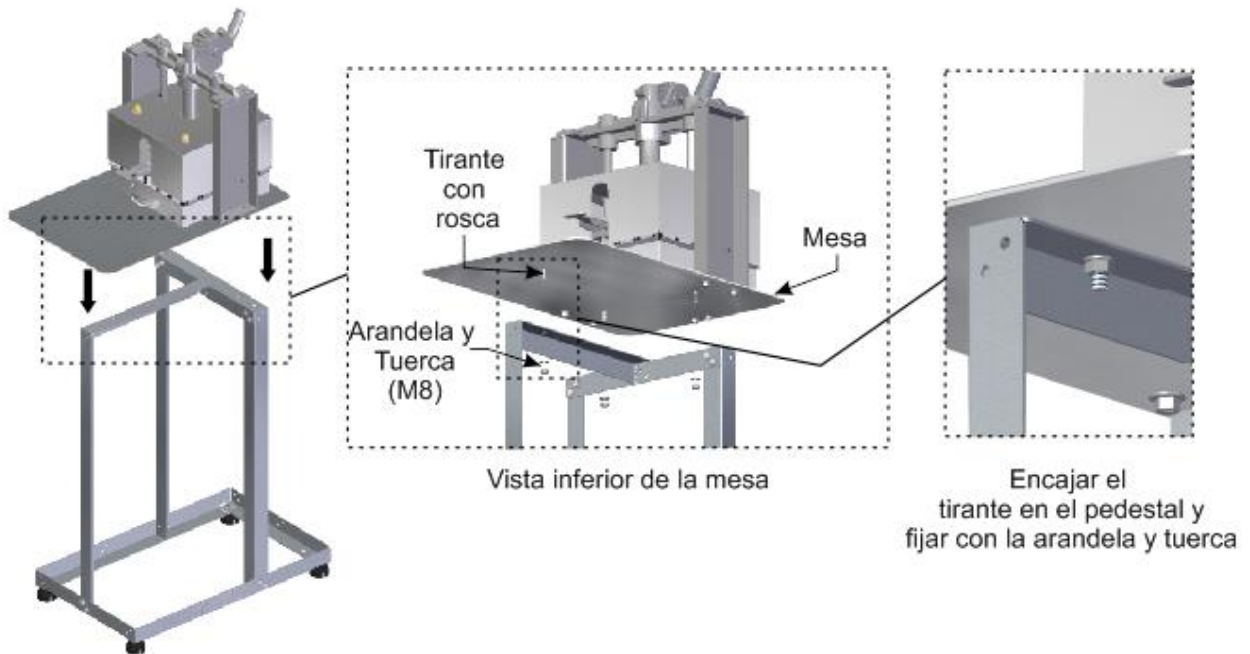
La fijación de las partes del pedestal debe hacerse con los tornillos, arandelas y tuercas que acompañan al equipo.

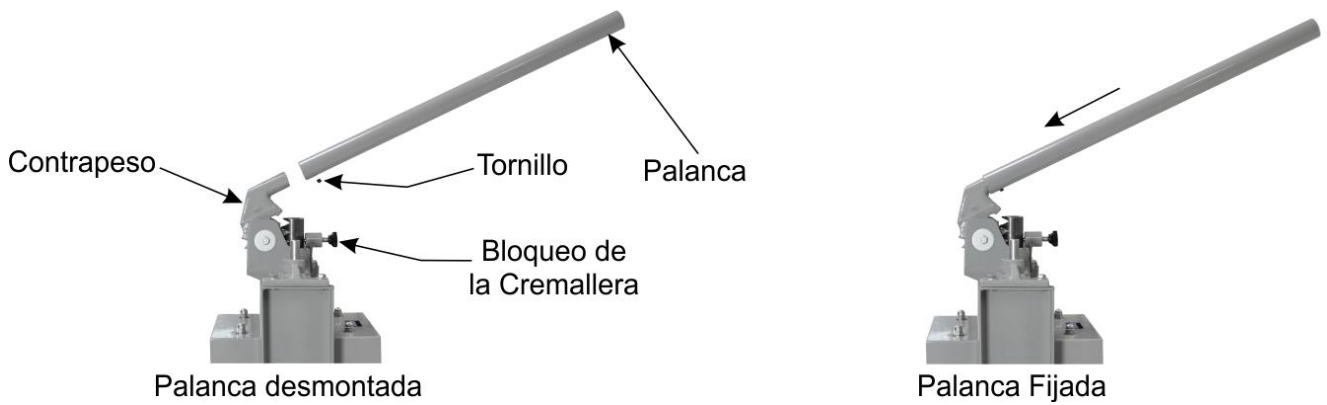
Las siguientes son las posiciones de montaje y la descripción de las partes del pedestal:



Pos.	Código	Descripción	Cant.
1	BAS091	Base Superior	01
2	CAN100	Pata del Pedestal	02
3	BAS092	Base Inferior	01
4	PEP028	Pata de Goma	04
5	ARL003	Arandela Lisa 5/16"	27
6	PRS336	Tornillo Hexagonal M8	12
7	POS153	Tuerca Hexagonal M8	15
8	CAN138	Pata del Pedestal Lateral	01

Después de montar el pedestal, coloque los tirantes, situados en la parte inferior de la mesa del equipo, sobre el pedestal y fíjalos con las arandelas (M8 - Código ARL003) y tuercas (M8 - Código POS153) como se muestra la imagen abajo.



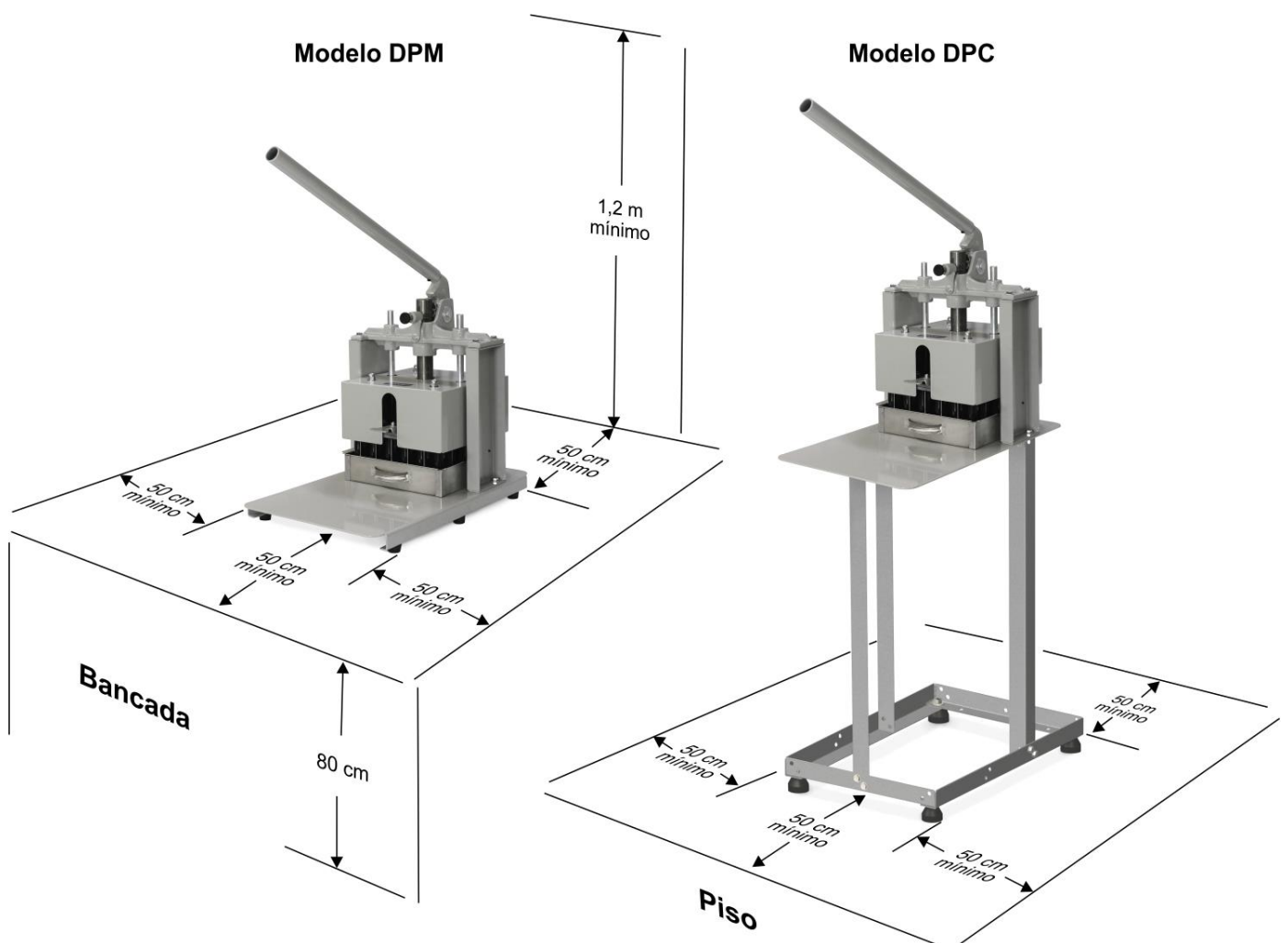


Para montar la palanca (imagen de abajo), encaje el lado de la palanca con el orificio de fijación en el contrapeso. Fijar la palanca con el tornillo (tornillo Allen s/c 5/16" - Código PRN002) que acompaña al equipo.

Si el equipo (modelos DPC.30 y DPC.36) no está bien firme, es decir, no ha sido montado correctamente. En este caso, repita la operación y, si no se consigue, póngase en contacto con la asistencia técnica.

Para garantizar el funcionamiento correcto y seguridad, el equipo debe colocarse en un ambiente bien ventilado y sobre una superficie de apoyo suficientemente grande, bien nivelada, seca y estable, lejos de fuentes de calor y grifos de agua, y en lugares donde no haya mucho tráfico de personas. Instale su equipo dejando una distancia de al menos 50 cm a su alrededor.

Los modelos DPC.30 y DPC.36 (con pedestal) pueden ser apoyados directamente en el piso, mientras que el DPM.30 y DPM.36 (de mesa) deben instalarse en un bancada con una altura media de 80 cm y reservar un área por encima de la bancada de al menos 1,20 m de altura, de modo que tenga suficiente espacio para la inspección, el mantenimiento, la limpieza y el uso.





¡ATENCIÓN!

La instalación y el local donde será instalado el equipo deben estar de acuerdo con las Normas de Prevención de Riesgos Laborales y de Seguridad en el Trabajo con Máquinas y Equipos (Norma Reguladora NR-12).

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

3.2 Medidas de Seguridad e Instrucción para el Usuario

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

El usuario debe estar informado de las medidas de seguridad necesarias y debe respetarlas, así como de todas las medidas descritas en este manual.

Su equipo dispone de protecciones mecánicas (consultar el punto 1.2 Seguridad mecánica) que impiden el acceso a las partes móviles. La remoción o adulteración de estos componentes de seguridad puede causar serios riesgos a las extremidades superiores del operador.

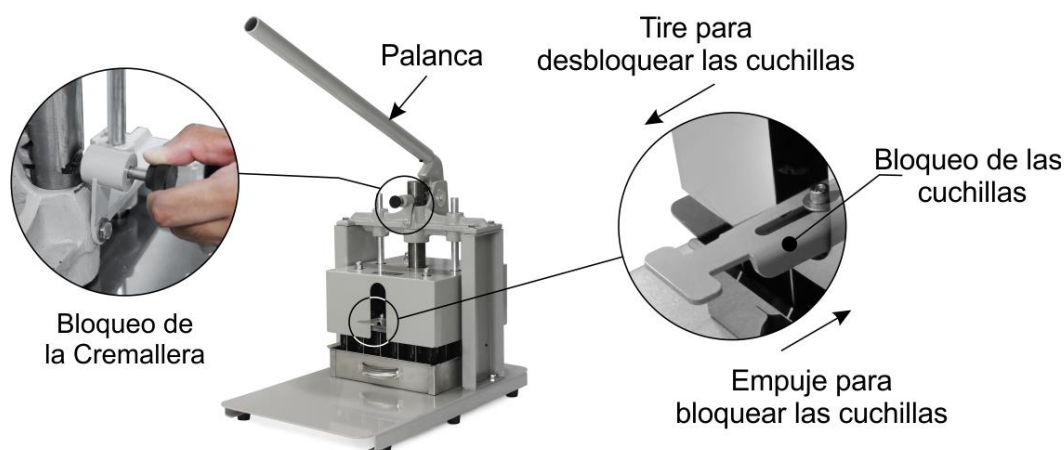
4. Uso del Equipo

4.1 Utilidad

Equipo usado exclusivamente para dividir la masa de pan en partes iguales.

4.2 Accionamiento Manual

El equipo está compuesto por una palanca y bloqueo de las cuchillas, ubicadas en la parte frontal del equipo.



Vea la descripción de cada uno de los controles abajo:

- **Palanca** – usada para mover la base prensadora donde se encuentra las cuchillas.
- **Bloqueo de la Cremallera** – para bloquear la cremallera, simplemente empuje la palanca hacia arriba hasta el final de la carrera. El bloqueo está destinado a evitar que la palanca descienda repentinamente. Para desbloquear, sostenga la palanca con una mano y tire de la manija para liberar la palanca y moverla.
- **Bloqueo de las Láminas** – bloquea y desbloquea las cuchillas. Al empujar la traba, las cuchillas nos mueven más. Mantenga la traba en esta posición para presionar la masa. Para desbloquear las cuchillas, tire la traba. De esa forma se puede dividir la masa.

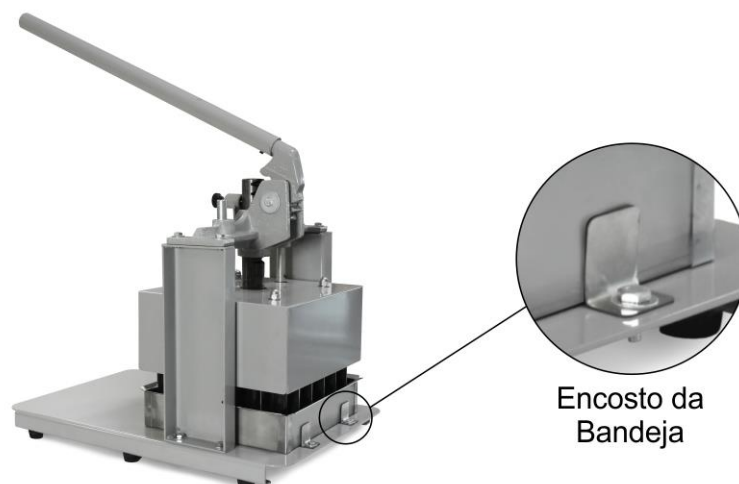
4.3 Procedimientos de Operación

Antes de usar su equipo, haga una limpieza de los componentes que van a entrar en contacto con la masa (bandeja, mesa, cuchillas, etc.). Siga las instrucciones de limpieza del punto 5 de este manual.

- **Operación:** Antes de usar el equipo, asegúrese que todas las piezas estén bien montadas (pedestal y palanca en los modelos DPC.30 y DPC.36) y verifique la correcta disposición del equipo como indica el punto 3.1 (Disposición del Equipo).

Siga el procedimiento abajo de funcionamiento del equipo:

1. Primero, levante la palanca hasta el final de la carrera y asegúrese de que esté bloqueada con el bloqueo de la cremallera;
2. Distribuya uniformemente en la bandeja la masa ya pesada (consultar la tabla de capacidad en el punto 2.2 Datos Técnicos);
3. Verifique si las cuchillas están bloqueadas empujando la traba de las cuchillas hacia dentro;
4. Coloque la bandeja debajo de la base prensadora hasta toca en el respaldo de la bandeja;



5. Baje la palanca para prensar la masa y luego levántala;

6. Tire la traba de las cuchillas para desbloquear las cuchillas;
7. Baje la palanca para dividir la masa;
8. Levante la palanca hasta el final de la carrera y asegúrese de que se haya bloqueado con el bloqueo de la cremallera. Retire la bandeja. Coloque la masa en una bancada para hacer la separación de los pedazos. Después envíe la masa a la Divisora de pan IMG.



Retire la bandeja con la masa dividida

9. Al término de operación del equipo, haga la limpieza conforme las instrucciones del Punto 5 (Limpieza y Mantenimiento).



¡ATENCIÓN!

Si usted observa que el equipo no consigue realizar el corte, compruebe si las cuchillas están desbloqueadas y si la cantidad de masa está de acuerdo con la capacidad de cada equipo (consulte la tabla del punto 2.2).

Nunca use instrumentos que no sean parte del equipo para ayudar en la operación.

No baje la palanca con la bandeja fuera de posición y no introduzca productos que no sean masas dentro de la bandeja.

El incumplimiento de estas orientaciones serán considerada como un acto inseguro y un uso abusivo del equipo.

IMPORTANTE

El operador debe usar los EPP apropiados (Equipo de Protección Personal). Por ejemplo: usar gorra desechable para evitar que se traben en las partes móviles del equipo y guantes adecuados que, además de garantizar la higiene en la manipulación de la masa, protegen al operador durante la elaboración de los alimentos.

IMPORTANTE

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

5. Limpieza y Mantenimiento

5.1 Procedimientos de Limpieza y Productos Usados

Su equipo ha sido construido con materiales de primera calidad, por eso úselo correctamente y obtendrá una gran satisfacción. Mantenga su equipo limpio y bien cuidado en todo momento, eso le dará una vida útil mucho más larga.

El equipo debe limpiarse todos los días para obtener un buen funcionamiento y una mayor durabilidad.



¡ATENCIÓN!

No use chorro de agua para limpiar el equipo.

IMPORTANTE

Este equipo no fue fabricado para ser sumergido totalmente en agua para su limpieza. Siga las siguientes instrucciones para saber qué partes se pueden ser sumergidas y qué cuidado especial se debe tener con las otras partes.

La pieza desmontable (sólo la bandeja) debe retirarse del equipo y lavada con agua tibia y detergente neutro. Limpie las esquinas, eliminando los residuos de masa.

El resto del equipo debe limpiarse cuantas veces sea posible para evitar que los residuos de alimentos se sequen y se peguen a las piezas. Para limpiar, diluya el jabón o detergente neutro en agua tibia y aplíquelo con un paño suave. Con un paño humedecido con agua, enjuague y enseguida seque las piezas con un paño seco y suave.

Nunca use productos o esponjas abrasivas y sustancias que contengan ácidos o cloro para limpiar las piezas metálicas, porque pueden rayar o dañar la superficie de las piezas causando puntos de corrosión.



¡ATENCIÓN!

Tenga cuidado al limpiar las cuchillas porque están afiladas. Use sólo un paño húmedo, manipulando las cuchillas con cuidado, ya que de lo contrario podría causar accidentes. El mismo cuidado se requiere para cualquier otro componente afilado del equipo. Es muy importante que los productos usados en la limpieza garanticen la máxima higiene y no sean tóxicos.

IMPORTANTE

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

5.2 Mantenimiento y Comportamiento en Caso de Averías

El operador debe ser instruido a realizar inspecciones de rutina, haciendo pequeños ajustes y limpieza. Se pueden citar como ejemplos: comprobación de ruidos extraños; desgaste de piezas,

falta de lubricación del contrapeso, cremallera y guías la falta de ejecución del equipos para el servicio propuesto, entre otros. Este tipo de acciones son esenciales para garantizar una vida útil más larga de los equipos.

Se recomienda realizar un mantenimiento preventivo cada 6 meses, comprobando y ajustando las holguras, limpiando las partes internas, lubricando, etc. Cuando se detectan piezas rotas o en mal estado, cambiarlas, usando siempre piezas originales.



¡ATENCIÓN!

Nunca deje que su equipo funcionar sin lubricación, eso puede causar daños a su equipo.

Se recomienda lubricar las piezas cada 6 meses de uso u 800 horas trabajadas.

Este equipo usa Grasa Blanca atóxica de Grado alimenticio en la cremallera, contrapeso y en las guías de la base de prensado (tirantes).

Con la realización del mantenimiento preventivo, se elimina el inconveniente de mantener el equipo parado cuando más se necesita, se reducen los costos de mantenimiento y los riesgos de accidentes.



¡ATENCIÓN!

El mantenimiento preventivo requiere de un profesional capacitado.

Siempre que se retire un accesorio relacionado a la seguridad del equipo (por ejemplo, al realizar un mantenimiento), reponga de nuevo en su lugar y confirme si está realizando su función correctamente.

Si se detecta una avería o un incumplimiento, envíe su equipo a la asistencia técnica más cercana. Consulte la lista de asistencia técnica en nuestra página web: www.metvisa.com.br

5.3 Interrupción Prolongada en el Uso del Equipo

Si el equipo va ser parado por un largo tiempo, haga una limpieza completa, incluso de los diferentes accesorios. Se recomienda proteger todas las partes del equipo con aceite de vaselina blanco o con productos adecuados que se encuentran en el comercio. También debe protegerse el equipo del polvo, cubriéndola con una tela de nylon o de otro material.

6. Análisis y Resolución de Problemas

6.1 Problemas, posibles causas y soluciones

Los productos con calidad IMG fueron diseñados con materiales y componentes que garantizan una vida más larga a su equipo. Sin embargo, debido al desgaste natural, uso indebido o falta de mantenimiento, el equipo puede presentar irregularidades en su funcionamiento.

La tabla abajo, presenta las posibles causas y respectivas soluciones:

PROBLEMAS	POSIBLES CAUSAS	SOLUCIONES
Palanca pesada	- Ajuste de la cremallera; - Engranaje de la cremallera.	- Enviar el equipo a un servicio autorizado más cercano o contactase con la fábrica.
	- Falta de lubricación en las guías de la base de prensado.	- Hacer la lubricación según el punto 5.2 del manual.
	- Desgaste, choque, vida útil.	- Enviar el equipo a un servicio autorizado más cercano o contactase con la fábrica.
Tacos quebrados	- Producto diferente de lo indicado.	- Enviar el equipo a un servicio autorizado más cercano o contactase con la fábrica.
Corte de la masa irregular	- Tacos, rotos o montados de forma inadecuada; - Cuchillas gastadas o rotas.	- Este equipo fue fabricado exclusivamente para dividir masa de pan en partes iguales, tipo pan francés.

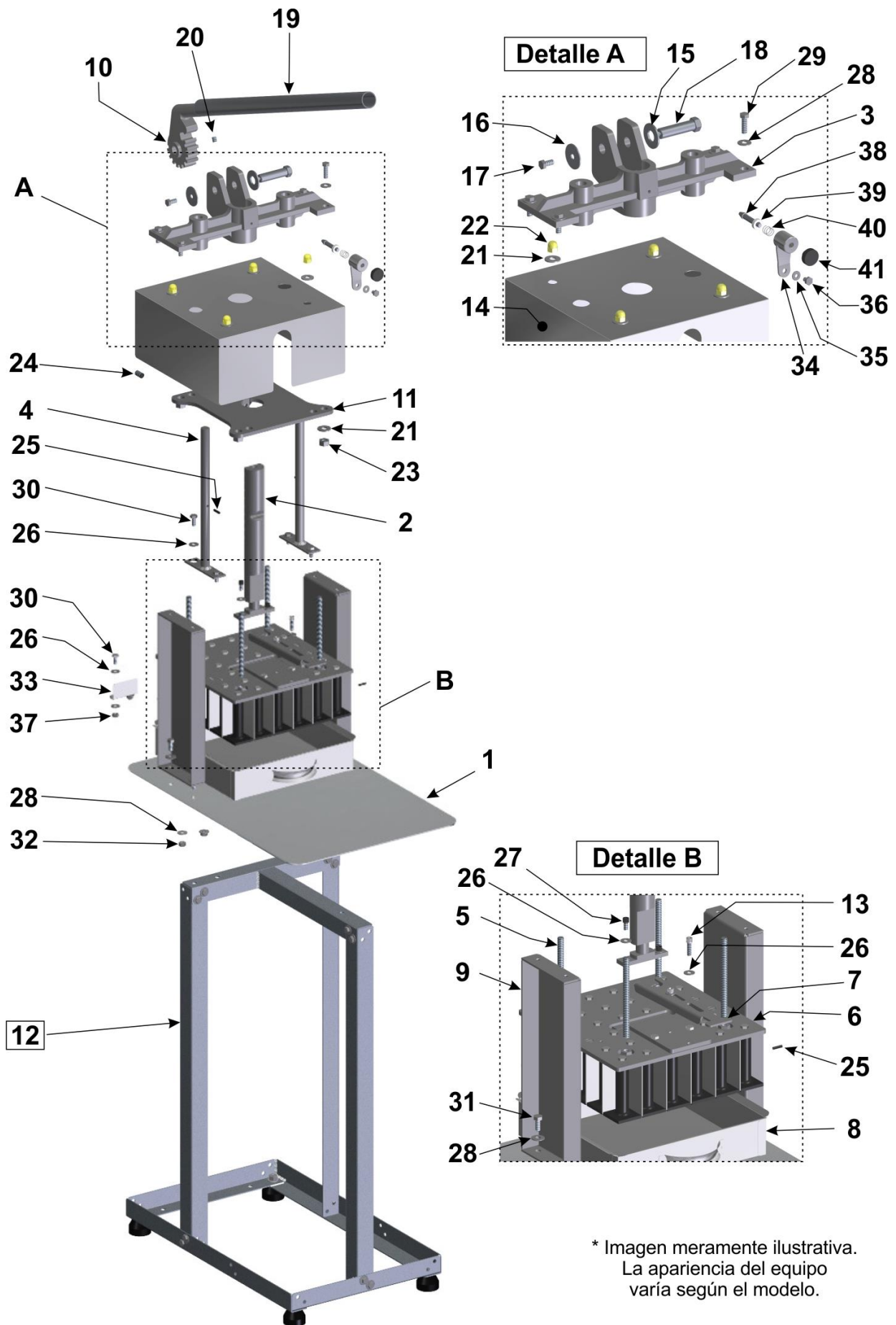
Para mayores informaciones y aclaraciones, contactase con la Asistencia Técnica Autorizada más cercana de usted. Vea La relación de asistencias técnicas en nuestro sitio: www.metvisa.com.br

7. Normas Aplicables

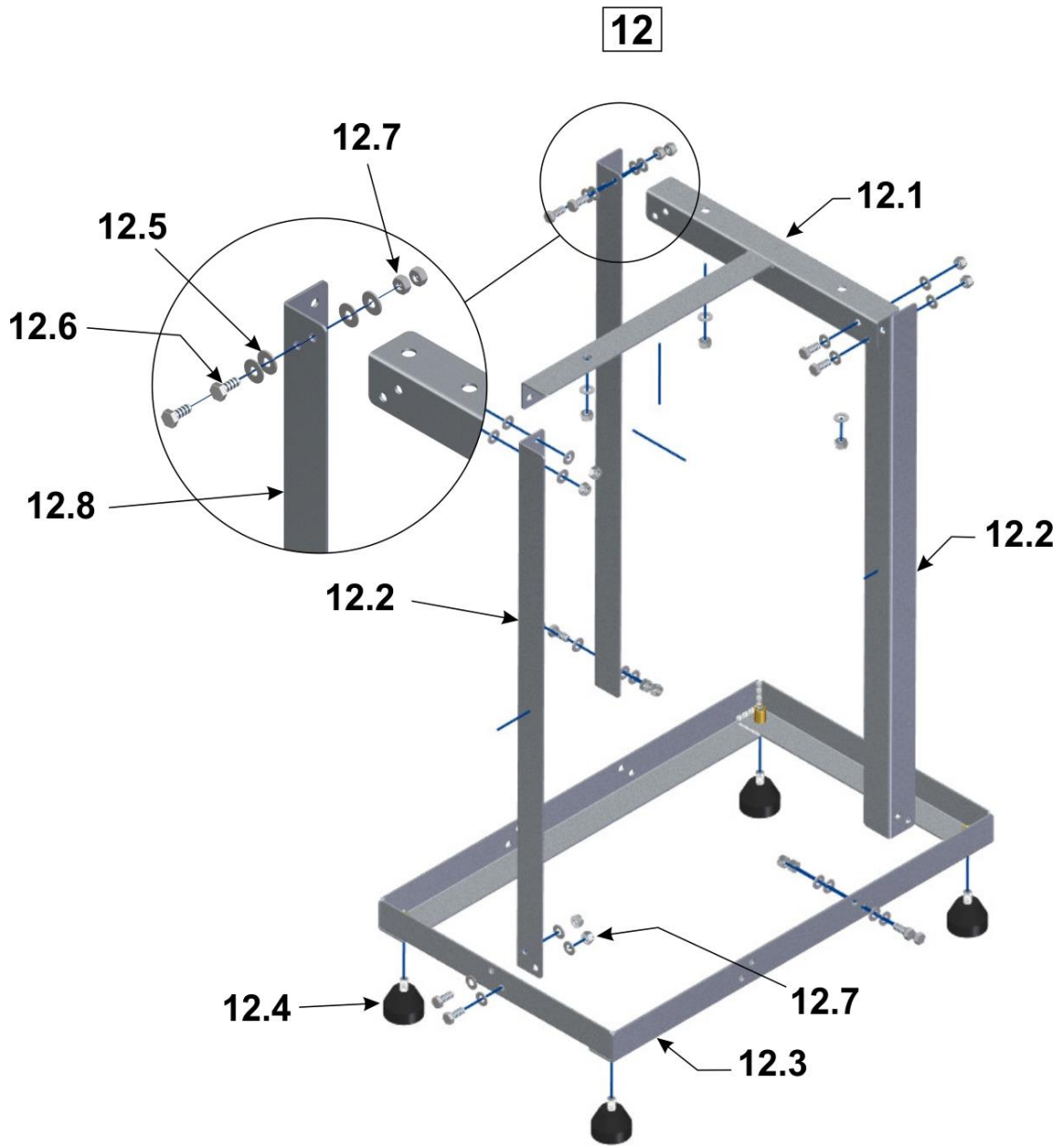
Las normas aplicadas para la fabricación del equipo y elaboración de este manual son:

- NR-12 - Resolución 197 de Diciembre de 2010;
- Normas Técnicas Aplicables (ABNT NBR, ISO IEC).

Diseño Detallado – Modelos: DPC.30 y DPC.36



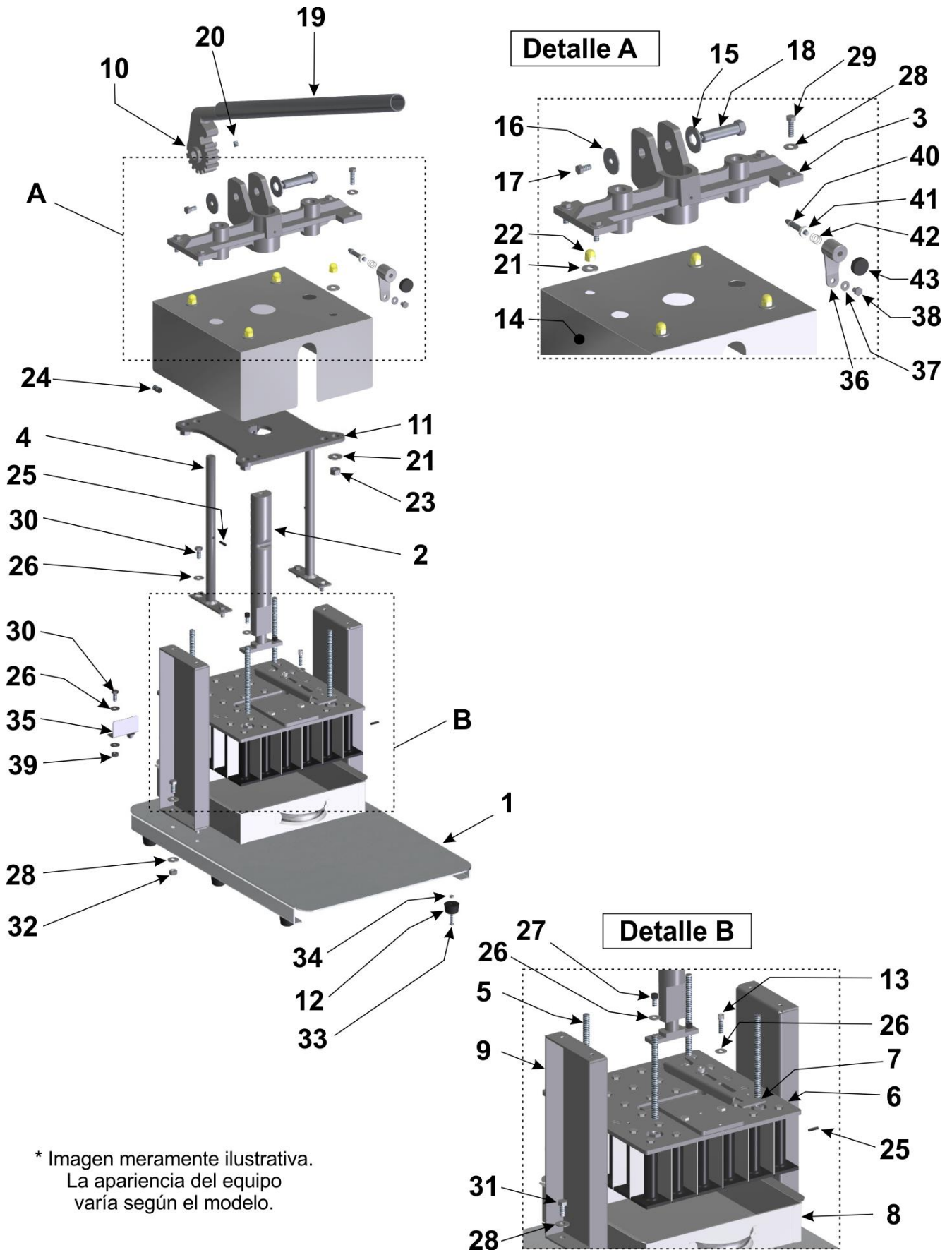
* Imagen meramente ilustrativa.
La apariencia del equipo
varía según el modelo.



Piezas de Recambio – Modelos: DPC.30 y DPC.36

Posición	Código	Descripción	Cant.	Modelo
1	MSA022	Mesa Soldada	01	*
2	CRM001	Cremallera	01	*
3	MAC051	Cojinete de la Cremallera	01	*
4	CJT674	Guía de la Base de Prensado Soldada	02	*
5	TRT014	Tirante	04	*
6	BAS081	Base de Prensado Montada	01	DPC.30
	BAS083			DPC.36
7	TRV025	Bloqueo de las Cuchillas	01	*
8	BDJ031	Bandeja Soldada	01	DPC.30
	BDJ033			DPC.36
9	ETR092	Columna	02	*
10	ETR091	Contra Peso	01	*
11	SBT347	Soporte de la Cuchilla Soldada	01	*
12	CVT033	Pedestal	01	*
12.1	BAS091	Base Superior	01	*
12.2	CAN100	Pata del Pedestal	02	*
12.3	BAS092	Base Inferior	01	*
12.4	PEP028	Pata de Goma	04	*
12.5	ARL003	Arandela Lisa 5/16"	27	*
12.6	PRS336	Tornillo Hexagonal M8	12	*
12.7	POS153	Tuerca Hexagonal M8	15	*
12.8	CAN138	Pata del Pedestal Lateral	01	*
13	PRT004	Tornillo Allen con Cabeza	02	*
14	GAB230	Gabinete	01	DPC.30
	GAB231			DPC.36
15	ARL009	Arandela Lisa	01	*
16	ARE001	Arandela Lisa Chapa	01	*
17	PRS008	Tornillo Hexagonal	01	*
18	EIX015	Eje del Contra Peso	01	*
19	HAT010	Palanca	01	*
20	PRN002	Tornillo Allen	01	*
21	ARL002	Arandela Lisa	08	*
22	POC015	Tuerca Sombrero	04	*
23	POS003	Tuerca Hexagonal	04	*
24	PRN001	Tornillo Allen S/C	02	*
25	PNL006	Pasador Elástico	04	*
26	ARL004	Arandela Lisa	12	*
27	PRT006	Tornillo Allen c/ Cabeza	02	*
28	ARL003	Arandela Lisa	12	*
29	PRS006	Tornillo Hexagonal	04	*
30	PRS010	Tornillo Hexagonal	06	*
31	PRS007	Tornillo Hexagonal	04	*
32	POS004	Tuerca Hexagonal	04	*
33	CRC1217	Respaldo de la Bandeja	02	*
34	SBT165	Soporte del Bloqueo de la Cremallera	01	*
35	ARL005	Arandela Lisa	01	*
36	PRS014	Tornillo Hexagonal	01	*
37	POS005	Tuerca Hexagonal	02	*
38	EIX161	Eixo da Trava	01	*
39	BGT040	Buje	01	*
40	MOL024	Resorte	01	*
41	MNL011	Manipulo	01	*

* Pieza aplicable en los dos modelos de divisoras con pedestal.



* Imagen meramente ilustrativa.
La apariencia del equipo
varía según el modelo.

Piezas de Recambio – Modelos: DPM.30 y DPM.36

Posición	Código	Descripción	Cant.	Modelo
1	MSA023	Mesa Soldada	01	*
2	CRM001	Cremallera	01	*
3	MAC051	Cojinete de la Cremallera	01	*
4	CJT674	Guía de la Base de Prensado Soldada	02	*
5	TRT014	Tirante	04	*
6	BAS081	Base de Prensado Montada	01	DPM.30
	BAS083			DPM.36
7	TRV025	Bloqueo de las Cuchillas	01	*
8	BDJ031	Bandeja Soldada	01	DPM.30
	BDJ033			DPM.36
9	ETR092	Columna	02	*
10	ETR091	Contra Peso	01	*
11	SBT347	Soporte de la Cuchilla Soldada	01	*
12	PEP004	Pata de Goma agujero Ø 12/6,50 MM	6	*
13	PRT004	Tornillo Allen c/ Cabeza	02	*
14	GAB230	Gabinete	01	DPM.30
	GAB231			DPM.36
15	ARL009	Arandela Lisa	01	*
16	ARE001	Arandela Lisa Chapa	01	*
17	PRS008	Tornillo Hexagonal	01	*
18	EIX015	Eje del Contra Peso	01	*
19	HAT010	Palanca	01	*
20	PRN002	Tornillo Allen	01	*
21	ARL002	Arandela Lisa	08	*
22	POC003	Tuerca sombrero	04	*
23	POS003	Tuerca Hexagonal	04	*
24	PRN001	Tornillo Allen S/C	02	*
25	PNL006	Pasador Elástico	04	*
26	ARL004	Arandela Lisa	12	*
27	PRT006	Tornillo Allen c/ Cabeza	02	*
28	ARL003	Arandela Lisa	12	*
29	PRS006	Tornillo Hexagonal	04	*
30	PRS010	Tornillo Hexagonal	06	*
31	PRS007	Tornillo Hexagonal	04	*
32	POS004	Tuerca Hexagonal	04	*
33	PRR008	Tornillo Máquina Redonda	6	*
34	POS006	Tuerca Hexagonal	6	*
35	CRC1217	Respaldo de la Bandeja	02	*
36	SBT165	Soporte del Bloqueo de la Cremallera	01	*
37	ARL005	Arandela Lisa	01	*
38	PRS014	Tornillo Hexagonal	01	*
39	POS005	Tuerca Hexagonal	02	*
40	EIX161	Eixo da Trava	01	*
41	BGT040	Buje	01	*
42	MOL024	Resorte	01	*
43	MNL011	Manipulo	01	*

* Pieza aplicable en los dos modelos de divisoras de mesa.

TÉRMINO DE GARANTÍA

(Para el Mercado Brasileño)



IMG BRASIL, fabricante de productos METVISA, se compromete en dar garantías a sus productos contra posibles defectos de fabricación durante 180 días (incluido los 90 días de la garantía legal), contados desde la fecha de emisión de la factura de venta.

En el caso de los accesorios citados anteriormente queda restringida solamente la garantía legal (90 días) para los accesorios relacionados abajo considerados de desgaste natural:

- Cuchillas;
- Tacos.

Todos los componentes que presentan comprobadamente defectos de fabricación, serán reparados o sustituidos, conforme el caso, gratuitamente por IMG BRASIL, o cualquier ASISTENCIA TÉCNICA AUTORIZADA IMG BRASIL, dentro del período de garantía y con la presentación del actual TÉRMINO DE GARANTÍA debidamente llenado y la factura correspondiente.

No son cubiertos por éste TÉRMINO DE GARANTÍA, daños o defectos provocados por:

- Mal uso del equipo;
- Falta de conservación y mantenimiento;
- Almacenamiento inadecuado;
- Defectos en la red eléctrica;
- Instalación inadecuada;
- Desgastes naturales;
- Transporte o intemperies;
- Falta de uso por un periodo largo;
- Falta de observación de las informaciones y orientaciones técnicas.

La alteración del producto o sustitución de componentes incorrectos, no originales, así como la expiración del plazo de garantía, anula todo el efecto del TÉRMINO DE GARANTÍA.

IMG BRASIL se reserva el derecho de modificar el equipo y sus componentes sin previo aviso, sin tener que hacer lo mismo en los equipos ya vendidos.

DATOS DE COMPROBACIÓN DE GARANTÍA

PRODUCTO

Código: _____

Fecha de Fabricación: ____/____/____

Número: _____

FACTURA

Fecha: ____/____/____

Número: _____

CONSUMIDOR

Sello/Firma del Vendedor

Nombre: _____

Dirección: _____

REVENDEDOR

Nombre: _____

Dirección: _____

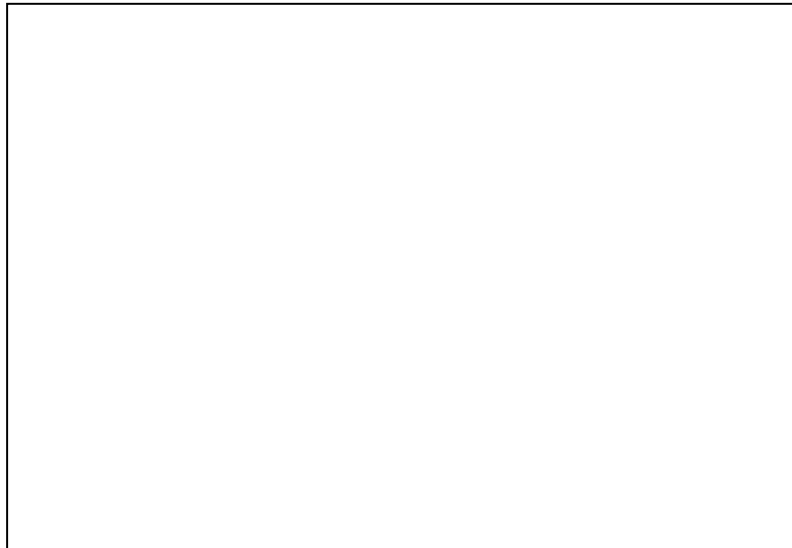
Sello/Firma del Vendedor

ASISTENCIA TÉCNICA – at@metvisa.com.br

Relación de Servicios de Asistencias Técnica en el sitio:

www.metvisa.com.br

IMG BRASIL FABRICANTE DE LOS PRODUCTOS



IMG-BRASIL Industria de Equipos para Gastronomía Ltda.

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



Conozca nuestra línea
completa de productos