

# MANUAL DE INSTRUÇÕES

Instalação | Manutenção | Uso | Segurança

## SERRA FITA PEQUENA



Modelo: SFP8L



Modelo: SFP8L



Modelo: SFP8L

Imagem meramente ilustrativa.  
Aparência do equipamento  
varia conforme modelo.

### Modelos

SFP8L

SFPIL/ SFPPL

SFPPL MAX

SFPIL/ SFPPL MAX



BIMG BRASIL - Indústria 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 FABRICANTE DOS PRODUTOS**



### **IMPORTANTE:**

**PRODUTO PARA USO DOMÉSTICO. 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 - CREA 131726-3

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](http://www.metvisa.com.br)

E-mail: [sac@metvisa.com.br](mailto:sac@metvisa.com.br) - [vendas@metvisa.com.br](mailto:vendas@metvisa.com.br)

# ÍNDICE

<b>1. Informações sobre Segurança .....</b>	<b>4</b>
1.1 Advertências Gerais .....	4
1.2 Segurança Mecânica .....	5
1.3 Segurança Elétrica .....	6
<b>2. Características Técnicas .....</b>	<b>6</b>
2.1 Principais Componentes .....	6
2.2 Dados Técnicos .....	7
2.3 Fornecimento e Eliminação das Embalagens da Máquina .....	8
<b>3. Instalação .....</b>	<b>8</b>
3.1 Disposição da Máquina .....	8
3.2 Conexão Elétrica .....	9
3.3 Medidas de Segurança e Instrução ao Usuário .....	11
<b>4. Uso da Máquina .....</b>	<b>12</b>
4.1 Utilidade .....	12
4.2 Comandos .....	12
4.3 Procedimentos de Operação.....	12
<b>5. Limpeza e Manutenção .....</b>	<b>16</b>
5.1 Procedimentos para Limpeza e Produtos Utilizados .....	16
5.2 Manutenção e Procedimentos em Caso de Avarias .....	17
5.3 Interrupção Prolongada no Uso da Máquina .....	20
<b>6. Análise e Resolução de Problemas .....</b>	<b>21</b>
6.1 Problemas, possíveis causas e soluções .....	21
<b>7. Vida Útil da Máquina e seus Componentes .....</b>	<b>22</b>
<b>8. Normas Aplicáveis .....</b>	<b>22</b>
<b>9. Anexos .....</b>	<b>23</b>
Esquema Elétrico – Tensão 127 V MF .....	23
Esquema Elétrico – Tensão 220 V MF .....	24
Desenho em Explosão .....	25
Lista de Peças de Reposição .....	27
<b>Termo de Garantia (para mercado brasileiro) .....</b>	<b>30</b>



## **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 desta máquina;
- Antes de realizar qualquer operação (montagem, utilização (uso), manutenção e reutilização após interrupção prolongada no uso da máquina), leia atentamente o manual;
- A máquina deve ser utilizada por pessoal instruído e conhecedor das normas de uso e de segurança descritas neste manual;
- Esta máquina 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 da máquina 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 a máquina;
- No caso de alternância do pessoal que trabalhará com a máquina, o novo operador deverá estar instruído sobre as normas e o funcionamento da mesma;
- 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 da máquina;
- 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 a máquina e colocado à disposição das pessoas que realizarão manutenção, para eventuais consultas. Sempre que surgir qualquer dúvida, não deixe de consultar o manual. Não opere a máquina de forma alguma com dúvidas;
- Na instalação, é imprescindível colocar este manual à disposição dos profissionais que farão a mesma;
- Nunca retire a porta ou coloque as mãos, dedos ou objetos (como colheres e facas) na lâmina e partes em movimento ou próximos a estes com a máquina ligada, evitando lesões corporais ou danos à máquina;
- Nunca toque na lâmina com a máquina em funcionamento;
- Antes de começar a limpeza e qualquer tipo de manutenção, é imprescindível desconectar a máquina da rede de alimentação elétrica e só devem ser realizadas por pessoal devidamente treinado;
- Verificar periodicamente o estado dos cabos e das partes elétricas;
- Não deixe a máquina ligada sem supervisão;
- **Esta máquina destina-se ao uso doméstico, não devendo ser usado para outro propósito;**
- **Este aparelho é destinado ao uso doméstico e aplicações similares como: cozinhas de lojas, escritórios e outros locais semelhantes de trabalho; casas de fazenda; por clientes em hotéis, motéis e outros locais semelhantes; ambientes de dormitórios e pequenas refeições.**



### ATENÇÃO!

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

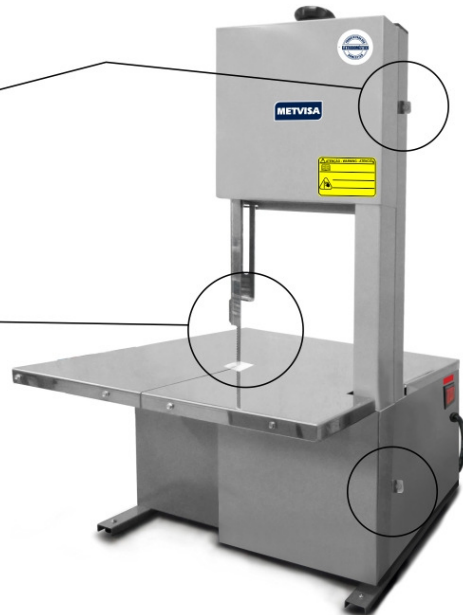
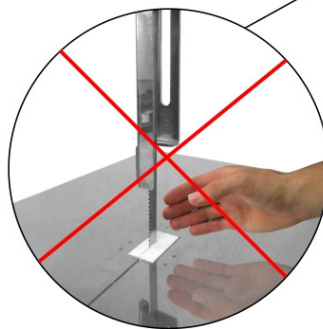
## 1.2 Segurança Mecânica

- Utilizar somente produtos específicos ao que a máquina se destina.
- Nunca retire a porta ou coloque as mãos, dedos ou objetos (como colheres e facas) na lâmina e partes em movimento ou próximos a estes com a máquina ligada, evitando lesões corporais ou danos à máquina.

Antes de ligar a máquina verifique se as portas estão fixadas com os parafusos



Nunca coloque as mãos, dedos ou objetos (como colheres e facas) na lâmina com a máquina ligada



- Quando for limpar a máquina, tome o máximo de cuidado. Desligue a máquina apertando o botão liga/desliga na posição “0” (desliga) . Em seguida desconecte a máquina da rede elétrica. A máquina contém lâmina, tome o máximo de cuidado. A lâmina é bem afiada e pode facilmente causar acidentes (cortes, por exemplo).

A máquina descrita neste manual atende ao regulamento contra risco do tipo mecânico. Foram observados os requisitos da norma: INMETRO (consultar item 8 Normas Aplicáveis).

A segurança mecânica se obtém com:

1. **Porta** fixa com parafusos, que impossibilita o contato do operador com a serra fita (lâmina) e com os volantes superior e inferior;
2. **Tampa traseira** e **gabinete**, inibe o acesso ao motor, polia, correia e a partes elétricas;
3. **Proteção da lâmina** limita a área exposta da lâmina;
4. **Cavelete (apenas no modelo SFPPCLM)** com a altura apropriada para manuseio da máquina, seguindo requisitos para uma boa ergonomia;
5. **Pés** antiderrapantes.

Para visualização das peças descritas acima, consulte a imagem no item 2.1 (Principais Componentes – pág. 7) deste manual.



### ATENÇÃO!

**Sempre que for removido algum item referido a segurança da máquina (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**



### **ATENÇÃO!**

**A instalação e o local onde será disposta a máquina 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).**

- 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 da sua máquina, siga as instruções do item 5 deste manual;
- Não trabalhe com a máquina em locais úmidos, nem com roupas e calçados molhados. Coloque calçado adequado, isto evitará choques elétricos e até mesmo a morte;
- Posicione a máquina sobre uma superfície firme, seca e bem nivelada;
- Não utilize cabos de extensão ou adaptadores com vários outros aparelhos ligados a eles. Isso poderá causar incêndio ou sobre carga;
- Jamais proceda qualquer operação de manutenção, regulagem ou desmontagem da máquina com ela ligada. Para tais procedimentos, certifique-se que a mesma esteja desligada, retirando o plugue da tomada elétrica.

Os componentes utilizados para a segurança contra os riscos elétricos foram selecionados de acordo com normas de segurança aplicáveis. Dado o perfeito isolamento de todas as partes elétricas e a ótima resistência de todos os materiais empregados, esta máquina está apta a realizar os trabalhos a que se propõem.



### **ATENÇÃO!**

**Sempre que for removido algum item referido a segurança da máquina (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 a máquina descrita 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 aço inoxidável e outros materiais aptos para o contato com o alimento.

A máquina foi construída com as seguintes características:

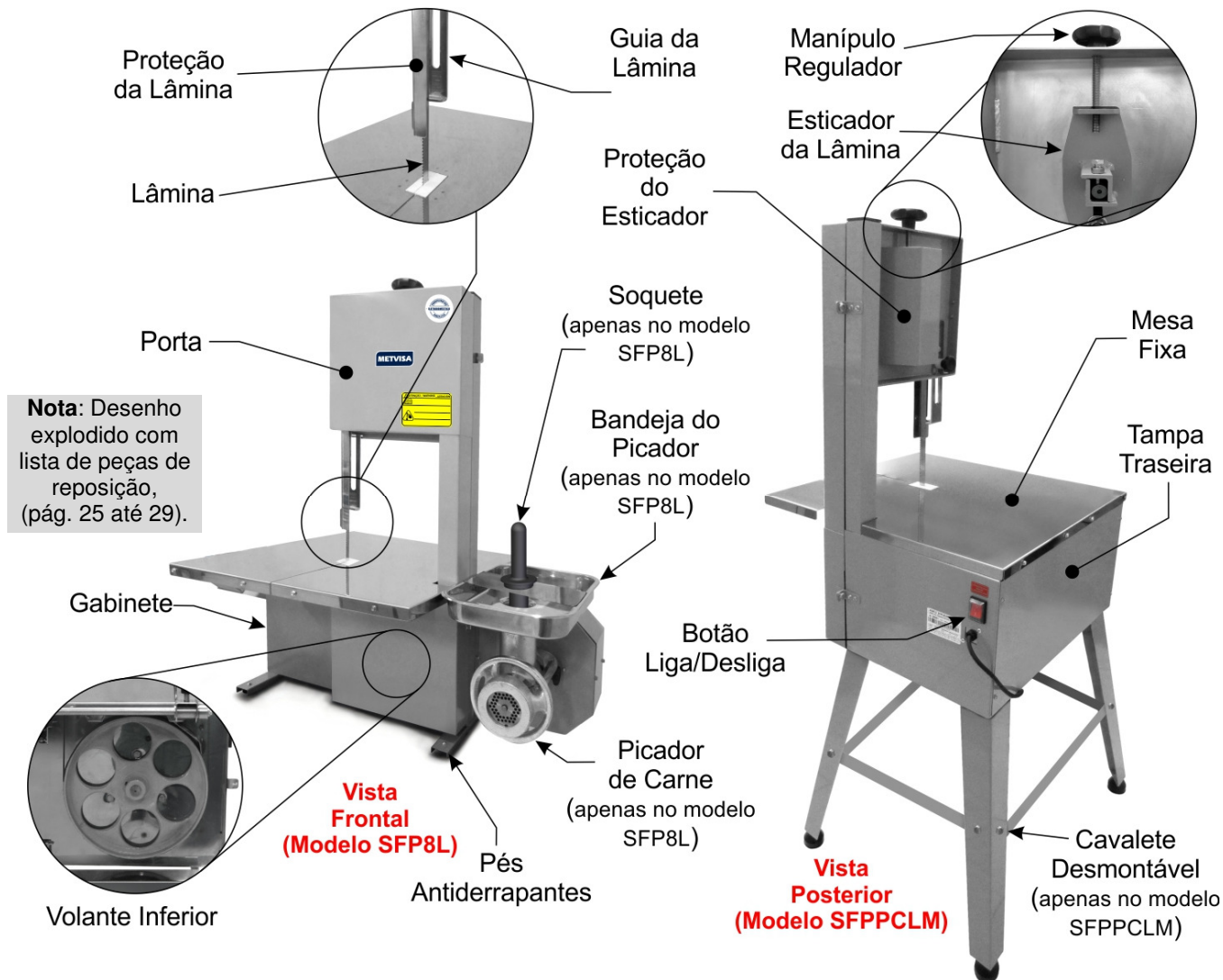
- No modelo SFPIL a estrutura e peças em chapas são confeccionadas em aço inoxidável. Já nos modelos SFPPL, SFPPCLM e SFP8L, a mesa e proteção da lâmina são em aço inoxidável, o



restante da estrutura da máquina é fabricado em aço carbono revestido com pintura eletrostática epoxi, uma excelente proteção anticorrosiva. Em ambos os modelos, a lâmina é fabricada em aço alto carbono com tratamento térmico. Ideal para cortes com precisão.

- O esticador da lâmina e os volantes superior e inferior também são produzidos em aço carbono com pintura eletrostática epóxi.

Vide a seguir os principais componentes da máquina:



## 2.2 Dados Técnicos

Modelo	Medidas Nominais Larg.xAlt.xFundo (mm)	Peso Líq. (aprox.) (kg)	Tensão (V)	Corrente Nominal (A)	Fita Estendida (mm)	Cabo Elétrico (cód. BIMG)
SFPIL127M60N5	495x845x560	31,0	127	8,3	1780	CBE143
SFPIL220M60N5		31,0	220	3,5	1780	CBE142
SFPPL127M60N5	495x845x560	32,5	127	8,3	1780	CBE143
SFPPL220M60N5		32,5	220	3,5	1780	CBE142
SFPPCLM127M60N5	685x1370x660	37,5	127	11,0	1780	CBE144
SFPPCLM220M60N5		37,5	220	4,8	1780	CBE142
SFPILM127M60N5	495x845x560	31,0	127	11,0	1780	CBE144
SFPILM220M60N5		31,0	220	4,8	1780	CBE142
SFPPLM127M60N5	495x845x560	32,5	127	11,0	1780	CBE144
SFPPLM220M60N5		32,5	220	4,8	1780	CBE142
SFP8L127M60N5	720x855x560	43,0	127	11,0	1780	CBE144
SFP8L220M60N5		43,0	220	4,8	1780	CBE142

Nível de ruídos: 80 dB.



## ATENÇÃO!

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

**Modelo da Máquina** → **MODELO: SFPIL127M60N5**  
**SERRA FITA PEQUENA INOX LEVE**

**Número de Série** → **Nr: 000001** Lote: 171013 Ano Fab.: 2017

**Tensão de Alimentação da Máquina** → **TENSÃO: 127 V**

**Demais Características da Máquina** →

<b>CORRENTE:</b> 8,3 A	<b>FREQUÊNCIA:</b> 60 Hz	<b>PROTEÇÃO:</b> IPX1	<b>PESO:</b> 31,0 kg
---------------------------	-----------------------------	--------------------------	-------------------------

**SFPIL127M60N5000000000000001**

BIMG Brasil Indústria de Máquinas para Gastronomia Ltda.  
Rod. Antônio Heil - KM 23 Nº 5825 - Bairro: Limoeiro - CEP 88352-502 - Brusque - SC - Brasil  
Nº Crea: 131726-3 Fone/Fax +55 47 3251-5555 - www.metvisa.com.br

## 2.3 Fornecimento e Eliminação das Embalagens da Máquina

A máquina é embalada com madeira ou papelão, para garantir a perfeita integridade da mesma durante o transporte e é acompanhada dos seguintes documentos:

- Manual de Instruções para Instalação, Uso, Manutenção e Segurança;
- Termo de Garantia (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 a máquina seja instalada 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 da Máquina

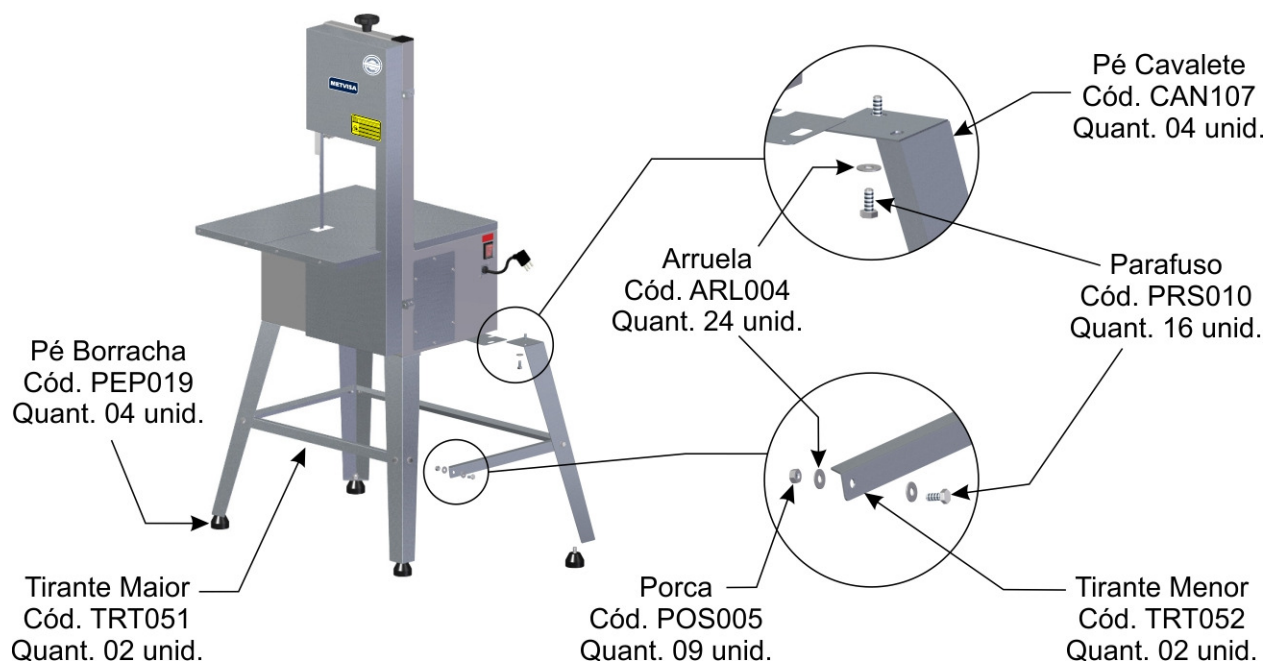
A conexão com a rede elétrica e a disposição para o funcionamento devem ser realizados por profissional qualificado. Verifique se a tensão da máquina está de acordo com a da rede elétrica.

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



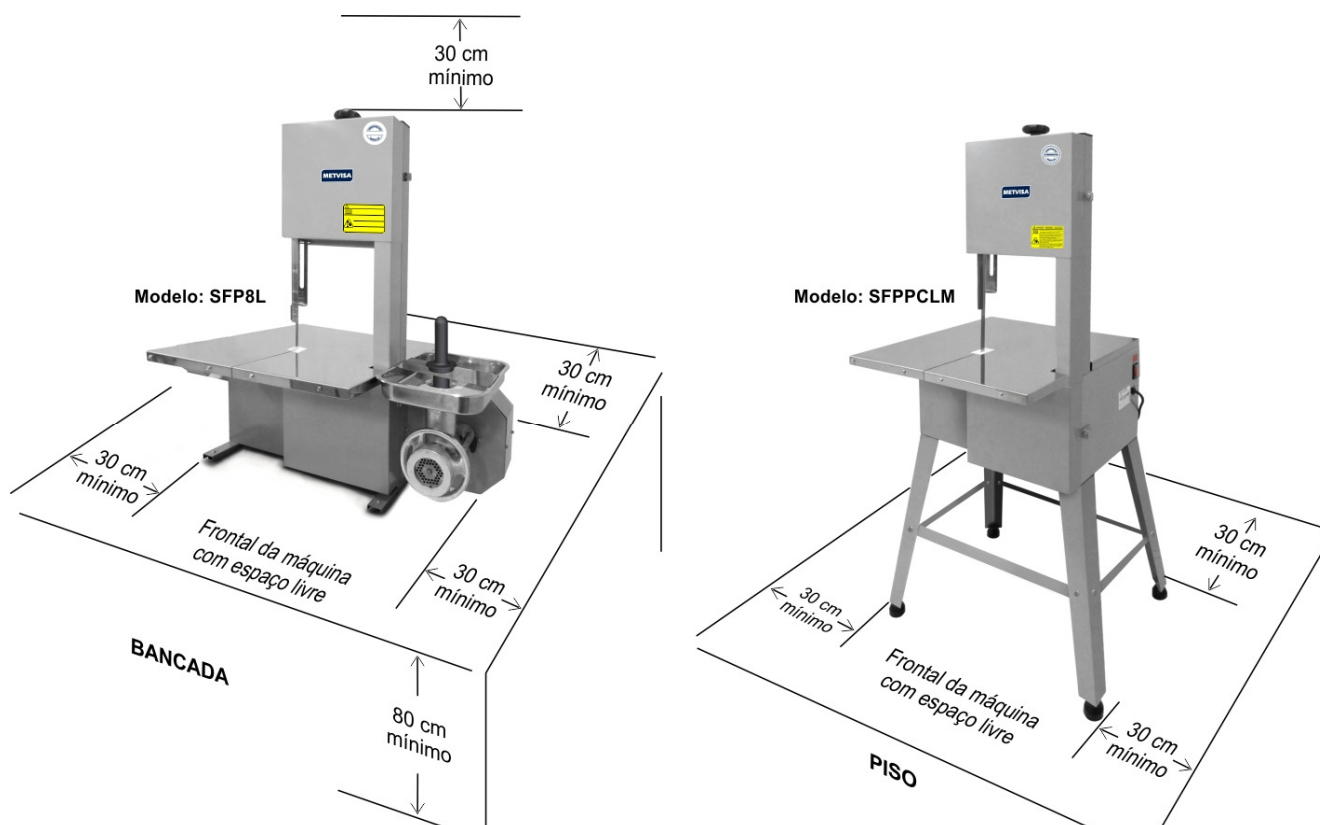
Para facilitar o transporte, a máquina modelo SFPPCLM é embalada com o cavalete desmontado. A fixação das peças do cavalete deverá ser feita com os parafusos, arruelas, porcas e os pés que acompanham a máquina.

A seguir as posições de montagem e descrição das peças do cavalete (modelo SFPPCLM):



Para garantir o correto funcionamento e segurança, deve-se posicionar a máquina em uma área suficientemente ampla, com piso bem nivelado, seco e estável, longe de fontes de calor, de torneiras de água e em local onde não haja tráfego intenso de pessoas. Instale sua máquina deixando uma área livre na frontal e uma distância de no mínimo 30 cm nas laterais, parte superior e traseira, de forma que tenha espaço suficiente para realização de inspeção, manutenção, limpeza e uso.

O modelo SFPPCLM por possuir cavalete deve ser apoiado diretamente no piso. Os demais modelos deverão ser posicionados sobre uma bancada com altura média de 80 cm.





## ATENÇÃO!

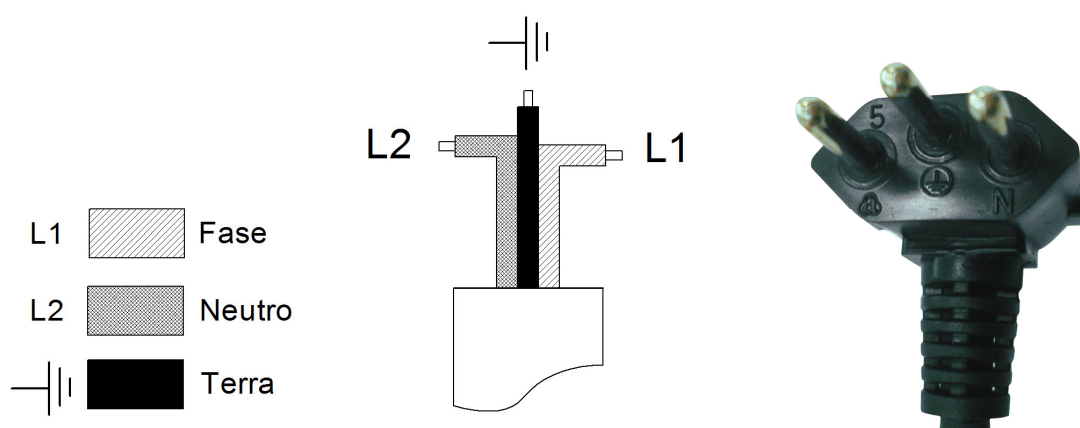
A instalação e o local onde será disposta a máquina devem estar de acordo com as Normas de Prevenção de Riscos no Trabalho e de Segurança no Trabalho em Máquinas e Equipamentos (Norma Regulamentadora NR-12).

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

A máquina é fornecida 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.



As máquinas descritas neste manual são com tensão única, ou seja, 127 V ou 220 V. Caso seja necessário a alteração de tensão, entre em contato com o fabricante ou com o revendedor autorizado.



## ATENÇÃO!

Antes de ligar sua máquina, sempre verifique se a tensão de alimentação da rede é a mesma que a tensão da máquina. Se não for a mesma, proceda com a alteração da tensão na máquina conforme instruído a pouco.

A tensão de alimentação deste aparelho é 127 V (60 Hz) 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 instalada a máquina é compatível com a tensão indicada nestas etiquetas.

Para maiores detalhes do restante da parte elétrica da máquina, consulte o esquema elétrico nos anexos do manual (pág. 23 e 24).

### **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 da máquina deverá instruir o usuário sobre o correto funcionamento da mesma 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.

Sua máquina possui proteções mecânicas (consultar item 1.2 Segurança Mecânica). A retirada ou adulteração destes componentes de segurança podem causar riscos graves nos membros superiores do operador.



#### **ATENÇÃO!**

**Antes de operar sua máquina, verifique se os dentes da lâmina estão apontando para baixo, e se o sentido de rotação dos volantes é anti-horário. Para isso, ligue a máquina acionando o botão liga/desliga na posição “1” (liga). Posicione-se em frente da máquina e observe se a lâmina se movimenta no sentido de cima para baixo, conforme figura a seguir.**

**Nesta imagem, apenas a título ilustrativo do sentido de rotação dos volantes, os mesmos são vistos sem a porta, porém para a verificação na prática, não retire a porta. Sempre verifique o sentido de rotação com a porta fixada com os parafusos.**

**Caso a lâmina esteja se movimentando de baixo para cima (rotação dos volantes no sentido horário), verifique se a ligação elétrica está invertida com relação ao esquema elétrico (item 9 – Anexos), consulte as instruções de instalação elétrica no item 3.2 (Conexão Elétrica) ou entre em contato com a assistência técnica autorizada mais próxima de você.**

Visualize o sentido de rotação com a porta fixada com os parafusos



Sentido de Rotação

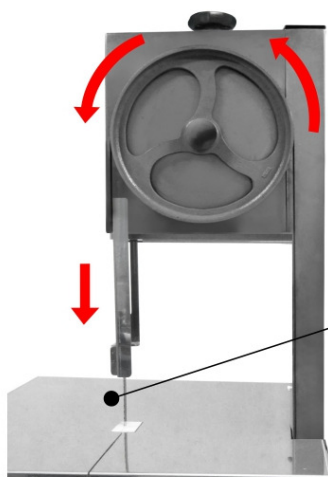
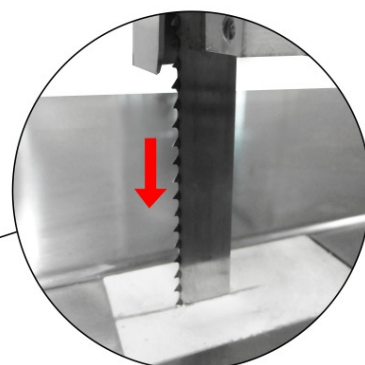


Imagem ilustrativa

Dentes da lâmina apontando para baixo. Movimento da lâmina de cima para baixo



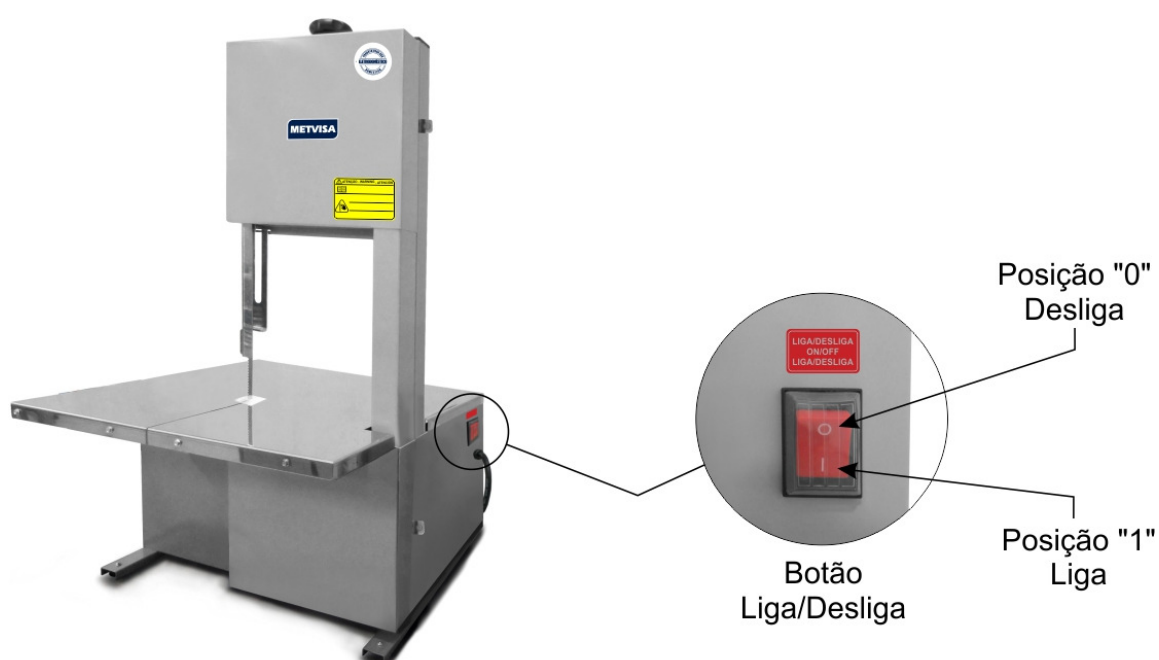
## 4. Uso da Máquina

### 4.1 Utilidade

Todos os modelos de serras descritos neste manual destinam-se a serrar, fatiar carnes, aves, peixes e produtos alimentares diversos. No modelo SFP8L (com picador), além de serrar e fatiar, também mói carnes. Ambos os modelos foram desenvolvidos exclusivamente para uso doméstico e não destinado para outro propósito.

### 4.2 Comandos

A máquina é composta por apenas botão liga/desliga, localizado na lateral direita do gabinete.



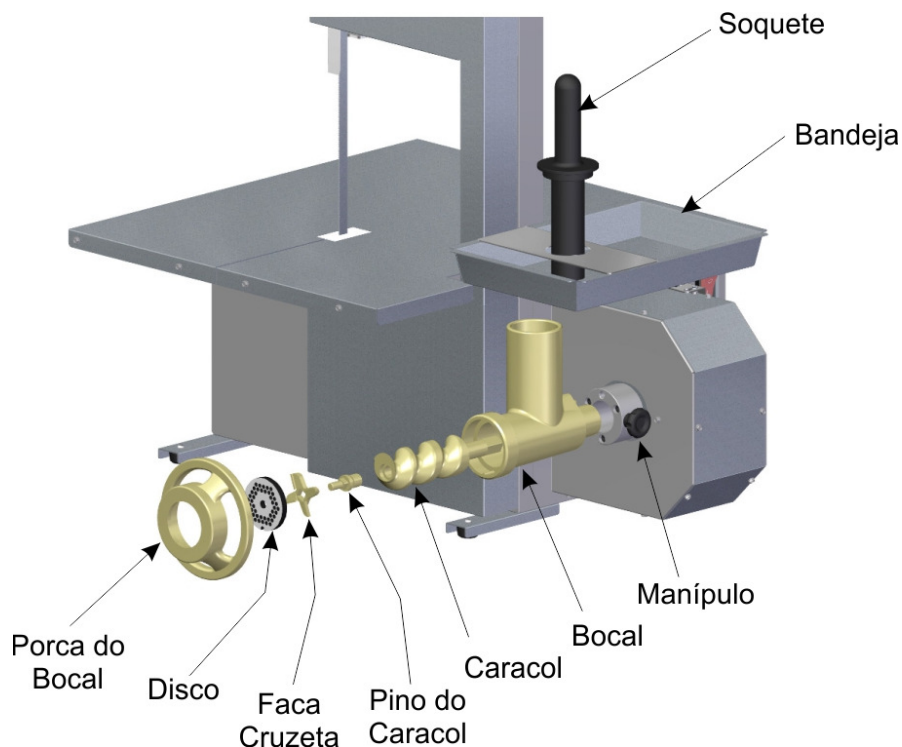
Veja o descritivo do comando:

- **Botão Liga/Desliga** – usado para ligar e desligar a máquina. Na posição “1” liga, na posição “0” desliga.

### 4.3 Procedimentos de Operação

Antes de operar sua máquina, faça a perfeita higienização, principalmente dos componentes que irão entrar em contato com o alimento (lâmina, os volantes, mesa, etc.). Faça a limpeza com a máquina desconectada da rede elétrica. Siga as instruções de limpeza no item 5 deste manual.

- **Desmontagem do Picador (Modelo Serra SFP8L):** Desconecte a máquina da rede elétrica. Retire o soquete e a bandeja. Desrosqueie o manípulo e puxe horizontalmente o bocal. Para retirar os componentes internos, desrosqueie a porca do bocal e remova o disco, a faca cruzeta, o pino do caracol e o caracol.



• **Montagem do Picador (Modelo Serra SFP8L):** O procedimento de montagem é o inverso da desmontagem. Ao rosquear a porca do bocal não a aperte com força, somente rotacione até o final da rosca, mas sem aperto (o excesso de aperto da porca danificará e travará o conjunto do bocal). Para remontar o bocal, verifique se todos os itens internos já estão montados (disco, faca cruzeta, pino do caracol e caracol), e após isso se deve acoplá-lo perfeitamente no suporte e fixa-lo com o manípulo. Com o bocal fixado, monte a bandeja e o soquete.

Se você sentir que o bocal não está firme, pode não ter sido encaixado corretamente. Neste caso, repita a operação e não obtendo êxito, contate a assistência técnica.



### ATENÇÃO!

**Nunca ligue a máquina com o bocal fora de posição, pois pode vir a causar acidentes.**

• **Operação:** A máquina só pode ser operada após verificar se a tensão está de acordo com a da rede elétrica de alimentação, se a máquina está posicionada em um local ideal (conforme orientações no item 3.1), se os volantes estão rotacionando no sentido anti-horário (instruções no item 3.3 Medidas de Segurança) e se a porta está fixada com os parafusos.



### ATENÇÃO!

Para o modelo de Serra Fita SFP8L (com picador), a serra fita e o picador funcionam simultaneamente, porém para sua segurança e para não danificar a máquina, não utilize as duas funções ao mesmo tempo.

Antes de iniciar a operação de corte, afrouxe a porca do bocal do picador no sentido anti-horário. E para utilizar o picador, retire a lâmina conforme as instruções do item 5.2 (Manutenção e Comportamento em Caso de Avarias).

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.

## • Operação de Corte:

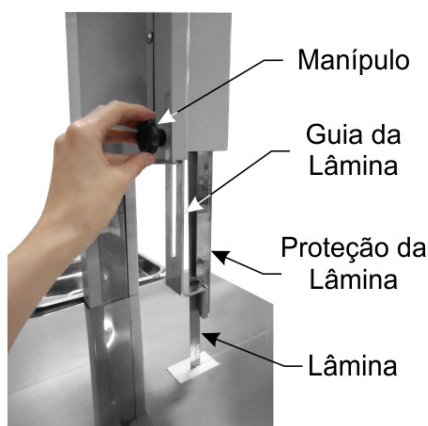
Exclusivamente para o modelo de serra SFP8L, antes de iniciar a operação de corte, afrouxe a porca do bocal do picador no sentido anti-horário.

1. Conecte o cordão de alimentação a rede elétrica;
2. Coloque o alimento a ser processado sobre a mesa fixa;

### **IMPORTANTE**

**Nunca coloque um alimento para corte maior que a mesa fixa.**

3. Ajuste a distância entre a proteção da lâmina e o alimento para que a área exposta da lâmina seja apenas o necessário para realizar o corte. Para movimentar a proteção para cima ou para baixo, rotacione no sentido anti-horário o manipulador próximo da guia. Para fixar a distância, rotacione no sentido horário;



Gire no sentido anti-horário para afrouxar o manipulador



Gire no sentido horário para travar o manipulador



4. Pressione o botão liga/desliga na posição “1” (liga). Nesse momento a lâmina começa a rotacionar;
6. Com a mão esquerda sobre o alimento, empurre a carne de forma constante em direção da lâmina e inicie o corte;
7. Com a mão direita, retire a fatia por trás da lâmina, evitando contato com a área de corte. Empilhe as fatias no lado direito da mesa fixa;
8. Repita o procedimento até o término do processo;



### **ATENÇÃO!**

**Ao repetir a operação de corte, tenha cuidado ao puxar o alimento para frente da mesa fixa para que o mesmo não encoste na parte traseira (lisa) da lâmina. Dessa forma não corre o risco do alimento deslocar ou ainda soltar a lâmina dos volantes, causando acidentes.**

9. Após finalizar o procedimento de corte, desligue a máquina pressionando o botão liga/desliga na posição “0” (desliga).

### **IMPORTANTE**

**Verifique a tensão da lâmina. Quando a tensão é insuficiente, ocorrem desvios de corte e desgaste prematuro da lâmina. Caso seja necessário ajustá-la, siga as instruções do item 5.2 (Manutenção e Comportamento em Caso de Avarias) deste manual.**





## **ATENÇÃO!**

**Nunca coloque as mãos, dedos ou objetos (como colheres e facas) na lâmina de corte com a máquina ligada, pois isto poderá causar graves acidentes.**

### **• Operação de uso do picador (modelo SFP8L):**

1. Retire a lâmina conforme instruções do item 5.2 (Manutenção e Comportamento em Caso de Avarias);
2. Conecte o cordão de alimentação a rede elétrica;
3. Posicione uma bandeja em baixo do bocal para recolher a carne moída;
4. Coloque o alimento cortado em tiras sobre a bandeja;
5. Pressione o botão liga/desliga na posição “1” (liga). Nesse momento o caracol do picador começa a rotacionar;
6. Empurre a carne com o soquete para dentro do bocal.



## **ATENÇÃO!**

**Utilize somente o soquete para empurrar a carne no bocal. Nunca use as mãos ou outro objeto que não seja o soquete.**



## **ATENÇÃO!**

**Esta máquina foi desenvolvida para uso doméstico. Não utiliza-la para produção em escala comercial ou industrial.**

**Se você notar que a máquina não consegue cortar o alimento ou que ela esteja parando de cortar, não corte alimentos muito densos, para não prejudicar a velocidade e desempenho do motor, e a vida útil da máquina.**

**Empurre o alimento contra a lâmina em linha reta. Não desvie o corte durante o processo, isso poderá causar acidentes e danos à lâmina.**

**A não observância desta orientação será considerada como ato inseguro e uso abusivo da máquina.**

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

## 5. Limpeza e Manutenção

### 5.1 Procedimentos para Limpeza e Produtos Utilizados

Sua máquina foi construída com materiais de primeira linha, por isso use-a corretamente e obterá grande satisfação. Conserve sua máquina sempre limpa e bem cuidada, isso a fará ter uma vida útil bem maior.

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



#### **ATENÇÃO!**

**Antes de realizar uma manutenção ou limpeza, assegurar-se de que o botão liga/desliga esteja na posição “0” (desliga) e de que o plugue esteja desconectado da rede elétrica.**



#### **ATENÇÃO!**

**Não utilizar jato d'água para limpeza da máquina.**

#### **IMPORTANTE**

**Esta máquina não se destina a ser imersa em água para a limpeza.**

A máquina deve ser limpa 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.

No modelo de serra SFP8L, possui o picador que pode ser retirado e desmontado para a limpeza. Siga as orientações de desmontagem/ montagem no item 4.3 (pág. 12) e realize a limpeza com sabão ou detergente neutro e água corrente.

Nunca utilizar produtos ou esponjas abrasivas e substâncias que contenham ácidos ou cloro para a limpeza das partes metálicas, já que podem riscar ou estragar a superfície das peças causando pontos de corrosão. Não derrame água sobre o motor e partes elétricas para a limpeza, senão, ao ligá-la pode vir a causar choque elétrico ou até mesmo queimar a máquina.



#### **ATENÇÃO!**

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

**Seque bem a lâmina. A umidade compromete com a vida útil da lâmina e rendimento do processo de corte.**



### **ATENÇÃO!**

**Tome cuidado ao fazer a limpeza próximo da lâmina, ela é extremamente afiada. Manuseie com cuidado, pois caso contrário, pode vir a causar acidentes. A mesma atenção serve para qualquer outro componente cortante da máquina.**

## **5.2 Manutenção e Comportamento em Caso de Avarias**

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



### **ATENÇÃO!**

**Quando forem feitas manutenções (mesmo sendo pequenos ajustes), desconecte sempre a máquina da rede elétrica.**

Recomenda-se de 6 em 6 meses realizar manutenções preventivas, verificando e ajustando folgas, fazendo a limpeza das partes internas, desgaste e aperto (tensão) da correia do motor (orientações a seguir), 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 a máquina parada quando mais se precisa dela, reduz-se o custo de manutenções e reduzem-se os riscos de acidentes.



### **ATENÇÃO!**

**Antes de realizar qualquer regulagem ou a troca da lâmina, confira se a máquina está desconectada da rede elétrica, se o operador está usando os EPI's adequados (equipamentos de proteção individual) e ferramentas apropriadas para desmontagem e montagem das peças citadas a seguir.**

#### **• Procedimento para Ajuste e Troca da Lâmina (Serra Fita):**

##### **Ajuste da Lâmina:**

1. Desconecte a máquina da rede elétrica;
2. Retire a proteção do esticador na traseira da máquina desrosqueando os parafusos;

3. Para movimentar o esticador da lâmina, afrouxe a porca. Se a sua necessidade for esticar a lâmina, de frente para o esticador da lâmina, rotacione o manípulo regulador no sentido horário. E para afrouxar a lâmina, rotacione o manípulo regulador no sentido anti-horário;
4. Após tensionar adequadamente a lâmina, aperte novamente a porca, fixando o esticador da lâmina;



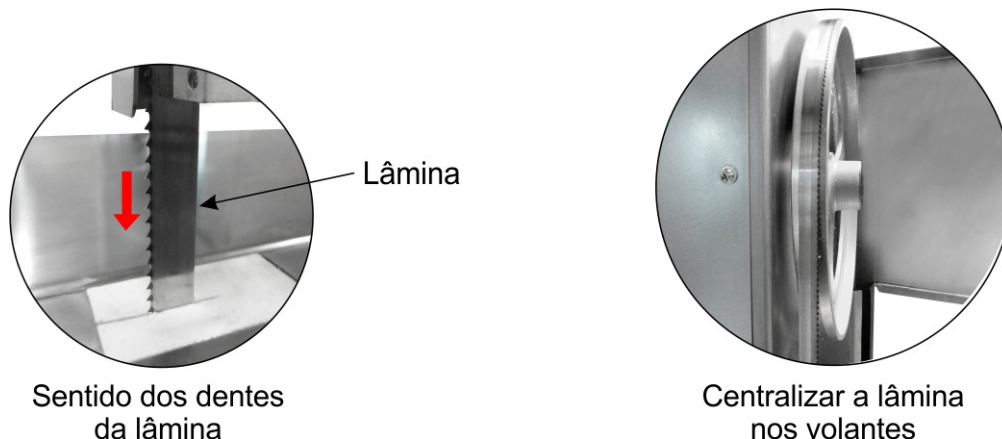
5. Monte novamente a proteção do esticador fixando com os parafusos.

### Troca da Lâmina:

1. Desconecte a máquina da rede elétrica;
2. Remova a proteção do esticador desrosqueando os parafusos;



5. Antes de encaixar a nova lâmina nos volantes, observe o sentido dos dentes da lâmina, onde deverão estar para frente e apontando para baixo;
6. A lâmina deverá ser posicionada nos volantes de forma centralizada;



7. Após tensionar adequadamente a lâmina, conforme instruído a pouco (Procedimento de Ajuste da Lâmina), aperte novamente a porca do esticador da lâmina;
8. Fixar a proteção da lâmina com o manípulo;
9. Com os parafusos, monte a proteção do esticador;
10. Monte a porta fixando-a com os parafusos.

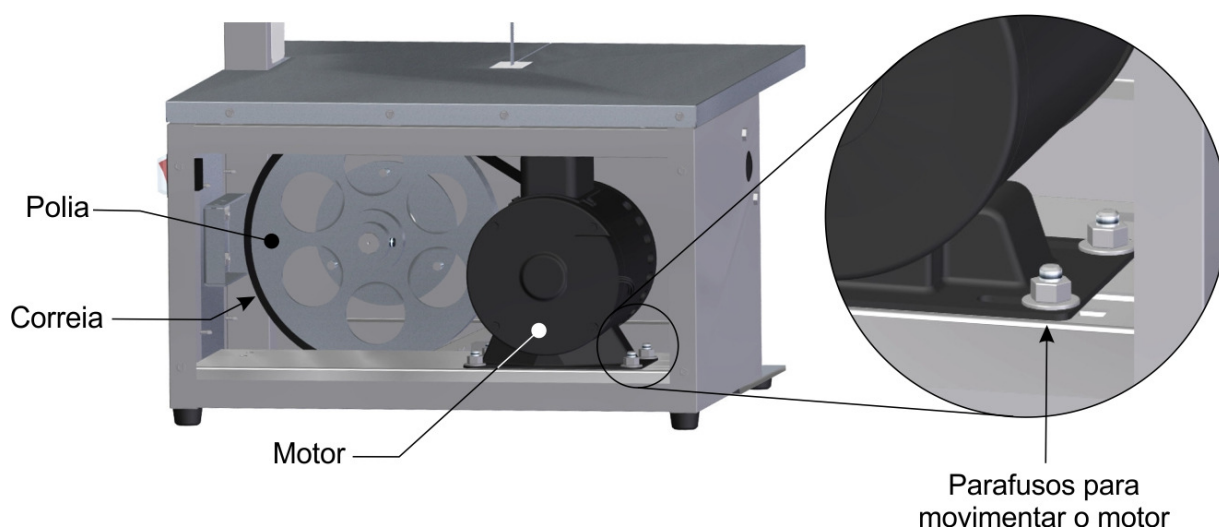


### **ATENÇÃO!**

**Verifique a tensão ideal da lâmina antes de iniciar o processo de corte, pois quando a tensão é insuficiente, ocorrem desvios de corte e desgaste prematuro da lâmina. Já a tensão excessiva, por sua vez, pode causar a quebra da lâmina.**

#### **• Procedimento para Ajustar/Tensionar Correia:**

1. Desconecte a máquina da rede elétrica;
2. Retire a tampa traseira desrosqueando os parafusos;
3. Para movimentar o motor, afrouxe os 04 parafusos localizados na base do motor;
4. Movimente o motor ajustando a tensão da correia. Para fixar o motor na posição ideal, aperte firmemente os parafusos;



5. Por fim, fixar a tampa traseira com os parafusos.

Após concluir todas as regulagens, confira se todas as peças desmontadas estão devidamente montadas e fixadas, garantindo a segurança do operador durante a utilização da máquina.



### **ATENÇÃO!**

**A manutenção preventiva necessita de profissional capacitado ou de assistência técnica autorizada.**

**Certifique-se que a máquina esteja desconectada da rede elétrica.**

**Sempre que for removido algum item referido a segurança da máquina (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 sua máquina para a assistência técnica mais próxima de você. Veja relação de assistências técnicas em nosso site: [www.metvisa.com.br](http://www.metvisa.com.br)

### **5.3 Interrupção Prolongada no Uso da Máquina**

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



## 6. Análise e Resolução de Problemas

### 6.1 Problemas, possíveis causas e soluções

Os produtos com a qualidade BIMG são projetados com materiais e componentes que garantem maior vida útil a sua máquina. Porém, devido ao desgaste natural, uso inapropriado ou falta de manutenção, a máquina poderá apresentar irregularidades no seu funcionamento.

Na tabela a seguir, poderá conferir possíveis causas e soluções:

PROBLEMAS	POSSÍVEIS CAUSAS	SOLUÇÕES
Máquina não liga.	- Falta de energia elétrica.	- Verificar se há energia na rede elétrica; - Verificar conexão do cordão de alimentação a rede elétrica.
	- Tensão da máquina diferente da tensão da rede elétrica.	- Entre em contato ou encaminhe a máquina à Assistência Técnica Autorizada.
	- Mau contato nas conexões elétricas internas.	
	- Problemas com o motor.	
A máquina para de funcionar durante o processo.	- Falta de energia elétrica.	- Verificar se há mau contato na conexão do cordão de alimentação com a rede elétrica.
	- Corte de produtos o qual a máquina não foi projetada para cortar e/ou uso abusivo da máquina.	- A máquina destina-se a serrar, fatiar carnes, aves, peixes e produtos alimentares diversos. No modelo SFP8L (com picador), além de serrar e fatiar, também mói carnes.
A máquina liga, mas funciona em baixa rotação ao entrar em contato com o alimento.	- Defeito no capacitor de partida do motor.	- Entre em contato ou encaminhe a máquina à Assistência Técnica Autorizada.
	- Problemas com o motor.	
	- Processamento de carnes muito densas.	- Realizar um pré-corte do alimento.
	- Correia patinando sobre a polia.	- Siga o procedimento de ajuste da correia no item 5.2.
Cheiro de queimado e/ou fumaça.	- Tensão da máquina diferente da tensão da rede elétrica.	- Entre em contato ou encaminhe a máquina à Assistência Técnica Autorizada.
	- Problemas com o motor.	
	- Problemas no circuito elétrico interno e externo da máquina.	
	Correia patinando sobre a polia.	- Siga o procedimento de ajuste da correia no item 5.2.
Ruídos estranhos.	- Desgaste ou defeito da correia.	- Entre em contato ou encaminhe a máquina à Assistência Técnica Autorizada.
	- Desgaste ou defeito da lâmina.	
	- Desgaste ou defeito dos rolamentos e engrenagens.	
	- Lâmina patinando sobre o volante.	- Siga o procedimento de ajuste da lâmina no item 5.2.

Cabo elétrico danificado.	- Avaria no transporte; - Uso e/ou disposição inadequada da máquina.	- A troca do cabo elétrico deve ser realizada pelo fabricante, agente autorizado ou pessoa qualificada, a fim de evitar riscos.
Lâmina quebra com frequência.	- Resíduos na lâmina ou nos volantes	- Realize a limpeza da lâmina e/ou dos volantes.
	- Desgaste ou defeito dos volantes.	- Entre em contato ou encaminhe a máquina à Assistência Técnica Autorizada.
	- Corte de produtos o qual a máquina não foi projetada para cortar e/ou uso abusivo da máquina.	- A máquina destina-se a serrar, fatiar carnes, aves, peixes e produtos alimentares diversos. No modelo SFP8L (com picador), além de serrar e fatiar, também mói carnes.
Dificuldade de corte do alimento.	- Resíduos na lâmina ou nos volantes.	- Realize a limpeza da lâmina e/ou dos volantes.
	- Tensão insuficiente da lâmina.	- Siga o procedimento de ajuste e troca da lâmina no item 5.2.
	- Lâmina com a posição invertida.	
	- Lâmina fora de centro ou mal encaixada nos volantes.	- Substituir a lâmina. - Siga o procedimento de ajuste e troca da lâmina no item 5.2.
	- Lâmina sem corte.	

Para maiores informações e esclarecimentos, entre em contato com a Assistência Técnica Autorizada mais próxima de você. Veja relação de assistências técnicas em nosso site: [www.metvisa.com.br](http://www.metvisa.com.br)

## 7. Vida Útil da Máquina e seus Componentes

A vida útil da máquina pode variar de 3 a 5 anos dependendo da forma adequada de uso, limpeza, manutenção e qualidade dos seus componentes.

Segue abaixo a relação de vida útil dos principais componentes:

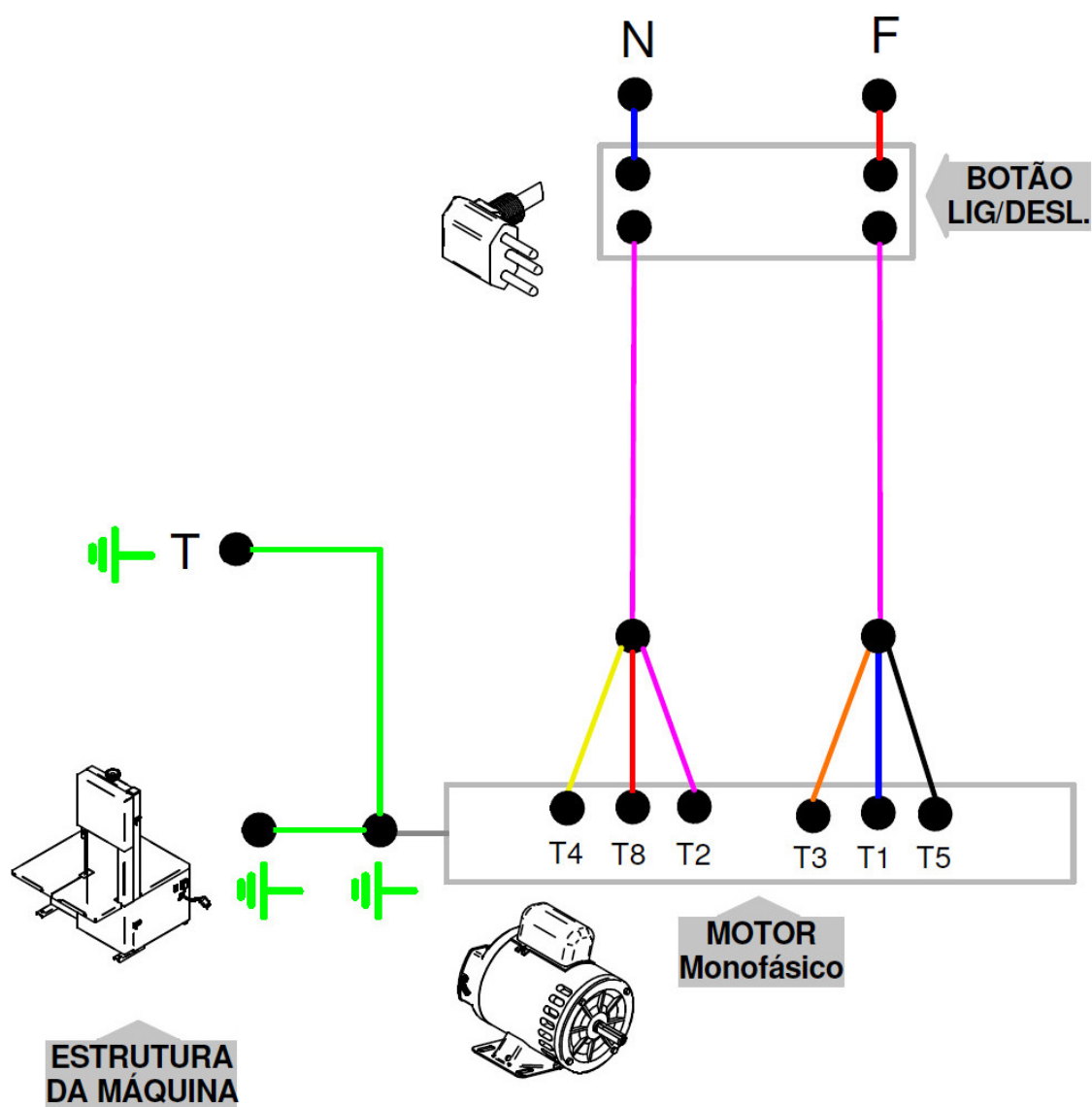
- Botão Liga/Desliga: 10000 manobras;
- Cabos e fios elétricos: 25 anos;
- Terminais elétricos: 8 anos.

## 8. Normas Aplicáveis

As normas aplicadas para o desenvolvimento da máquina e elaboração deste manual são:

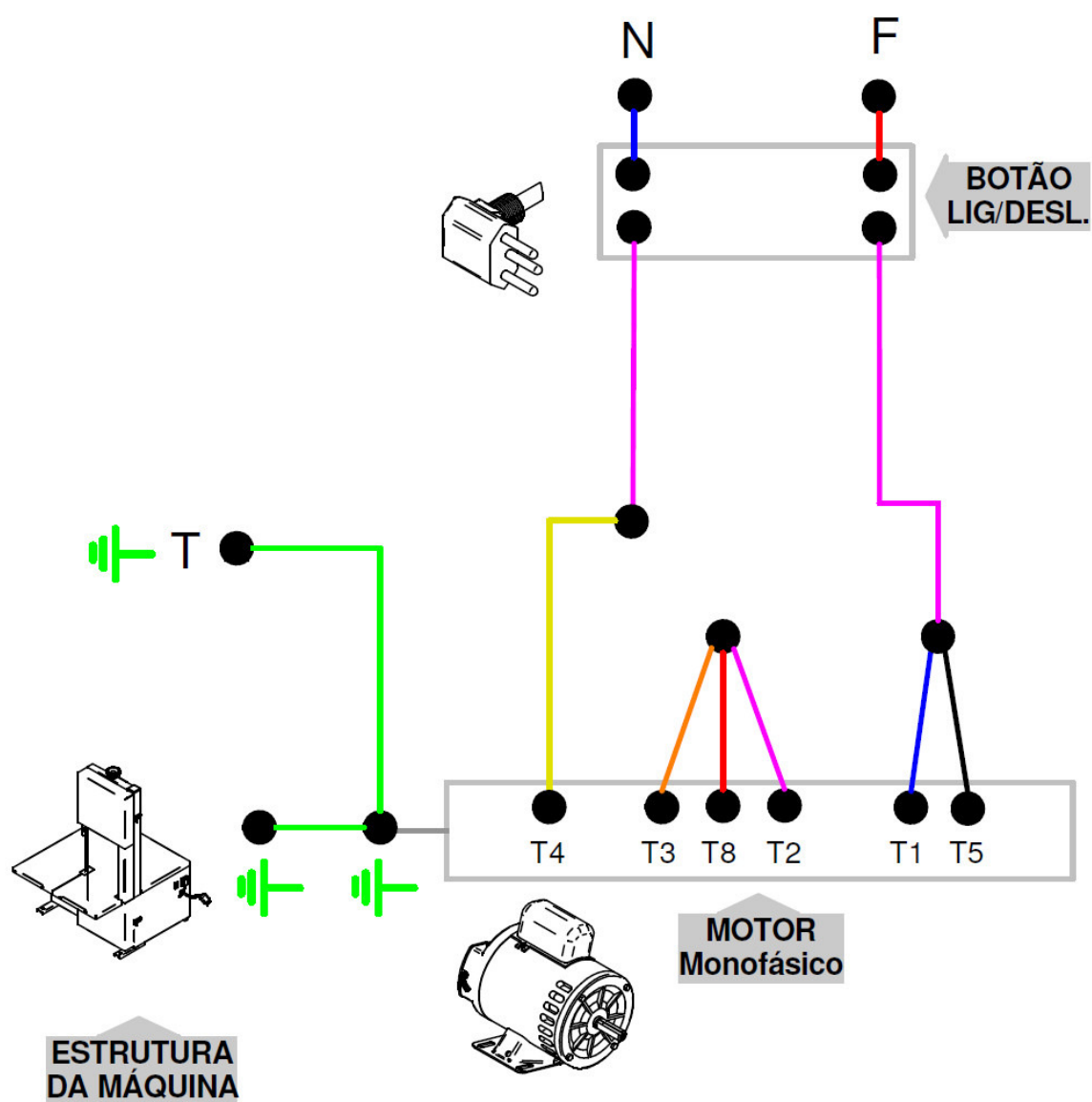
- IEC 60335-1
- IEC 60335-2-14
- Portaria 371 de 29 de Dezembro de 2009 do INMETRO
- Normas Técnicas Aplicáveis (ABNT NBR, ISO IEC)

Esquema Elétrico – Tensão 127 V



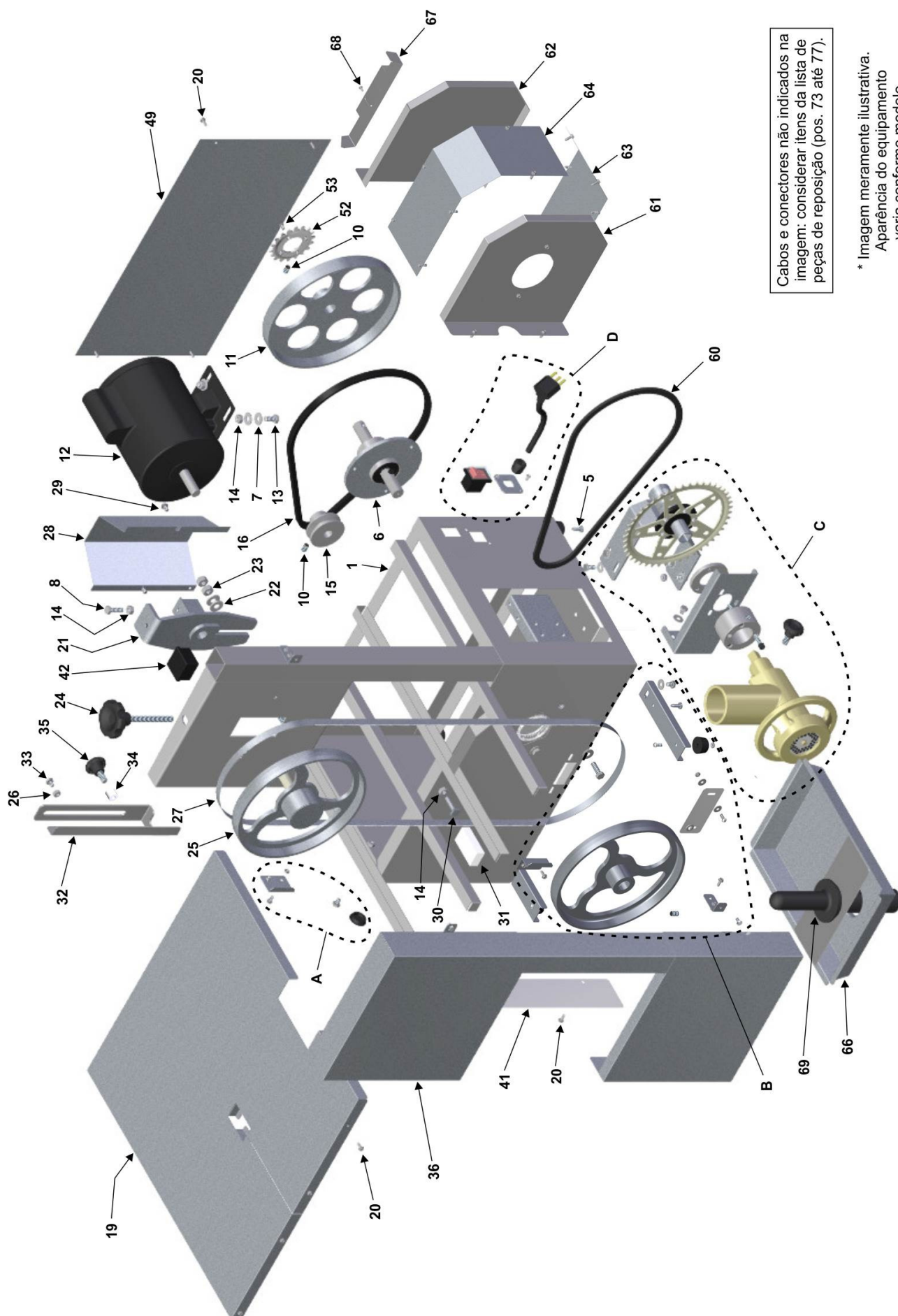
NOTA: No esquema elétrico acima, os fios de cor branca estão representados pela cor rosa.

## Esquema Elétrico – Tensão 220 V



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

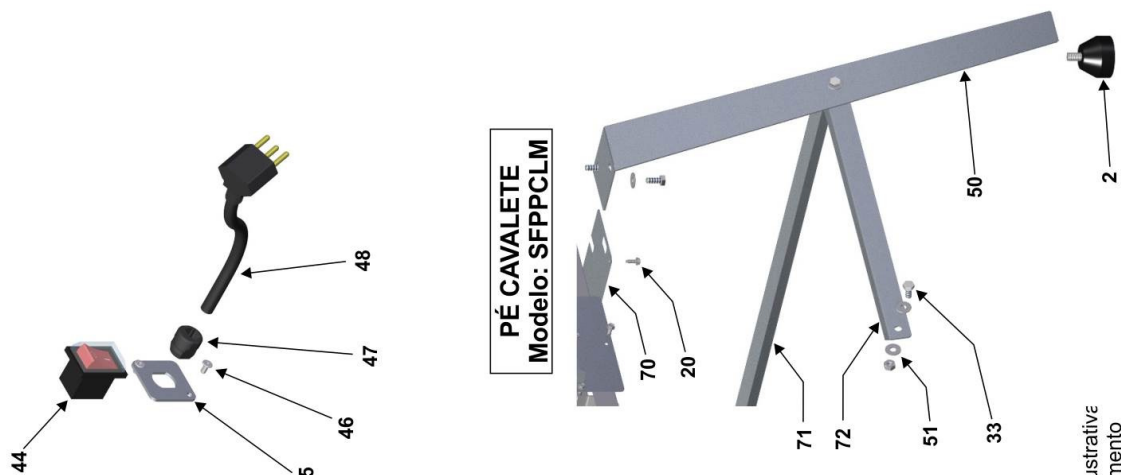
## Desenho em Explosão



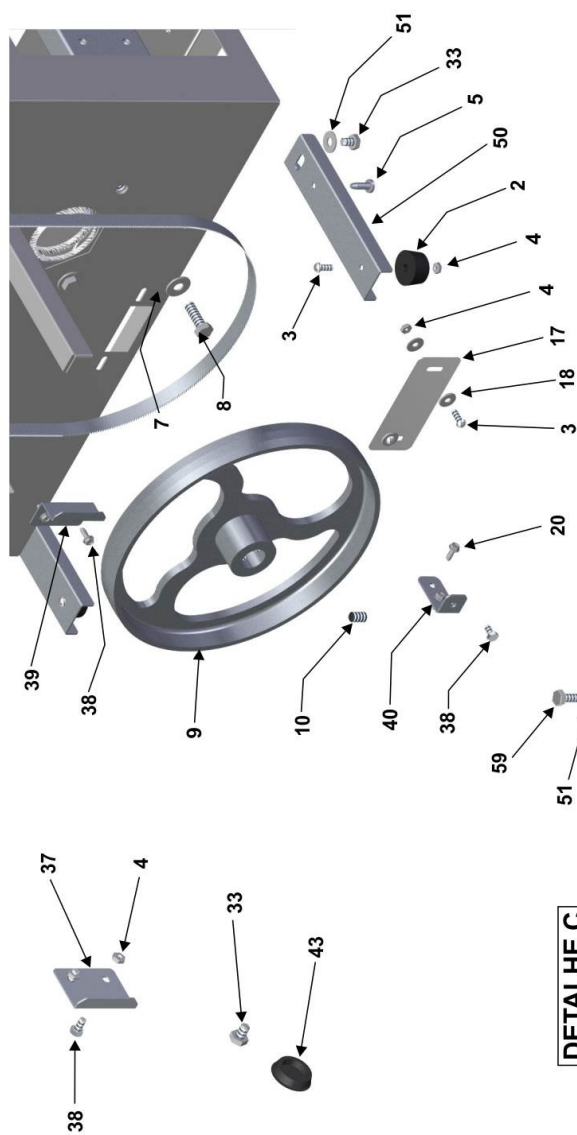
Cabos e conectores não indicados na imagem: considerar itens da lista de peças de reposição (pos. 73 até 77).

\* Imagem meramente ilustrativa.  
Aparência do equipamento varia conforme modelo.

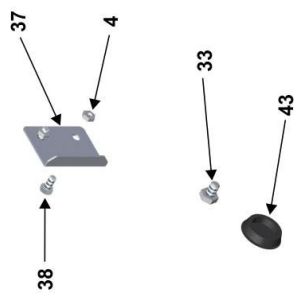
DETALHE D



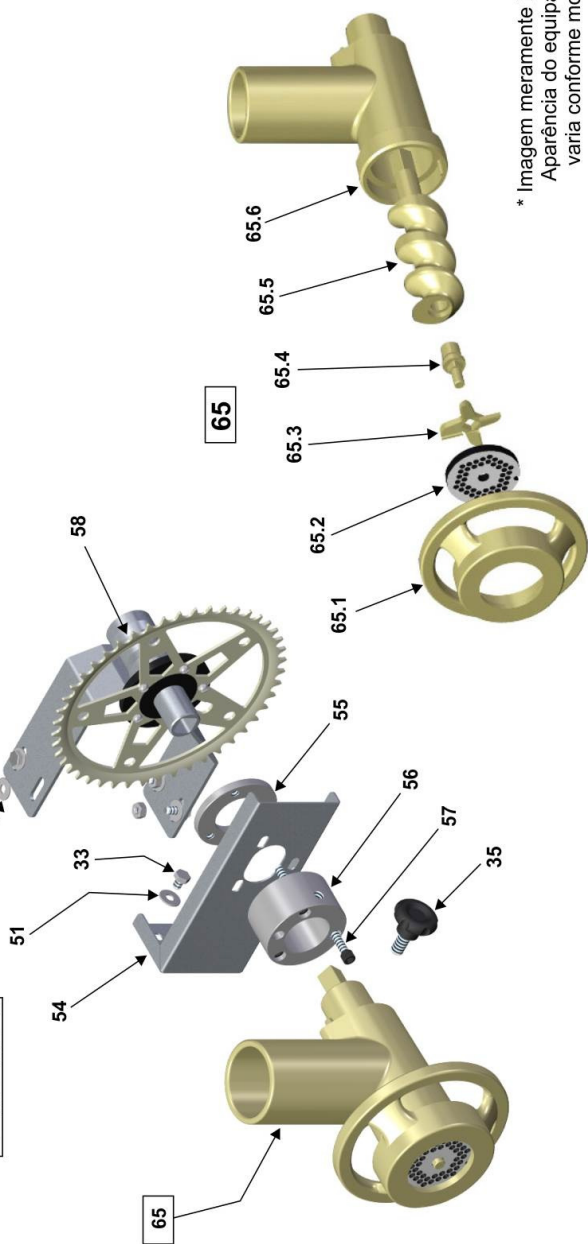
DETALHE B



DETALHE A



DETALHE C



\* Imagem meramente ilustrativa  
Aparência do equipamento  
varia conforme modelo.



## Peças de Reposição

Posição	Código	Descrição	Quant.	Modelo
1	MON031	Monobloco Pintado	01	SFP8L / SFPPL / SFPPCLM
	MON002	Monobloco Inox		SFPIL
2	PEP004	Pé de Borracha	04	SFP8L / SFPPL / SFPPCLM
	PEP019	Pé de Borracha	04	Cavalete SFPPCLM
3	PRR015	Parafuso Máq. Redonda	04	SFP8L / SFPPL / SFPPCLM
	PRR022			SFPIL
4	POS006	Porca Sextavada	06	SFP8L / SFPPL / SFPPCLM
	POS020			SFPIL
5	PRA004	Parafuso Auto Atarr.	04	*
6	CJT047	Mancal da Serra	01	SFP8L / SFPPL / SFPPCLM
	CJT374			SFPIL
7	ARL003	Arruela Lisa	11	SFP8L / SFPPL / SFPPCLM
	ARL011			SFPIL
8	PRS006	Parafuso Sextavado	04	SFP8L / SFPPL / SFPPCLM
	PRS021			SFPIL
9	VOL002	Volante Inferior	01	*
10	PRN001	Parafuso Allen	04	*
11	POL012	Polia Movida	01	SFP8L
	POL014			SFPPL / SFPIL / SFPPCLM
12	MTE017	Motor Elétrico 1/2 cv (WEG)	01	SFP8L / SFPPLM / SFPILM / SFPPCLM
	MTE155	Motor Elétrico 1/2 cv (Hercules)		
	MTE016	Motor Elétrico 1/3 cv (WEG)	01	SFPPL / SFPIL
	MTE156	Motor Elétrico 1/3 cv (Hercules)		
13	PRS007	Parafuso Sextavado	04	SFP8L / SFPPL / SFPPCLM
	PRS030			SFPIL
14	POS004	Porca Sextavada	07	SFP8L / SFPPL / SFPPCLM
	POS013			SFPIL
15	PMT013	Polia Motora (Motor WEG)	01	*
	PMT032	Polia Motora (Motor Hercules)		*
16	COR002	Correia	01	*
17	CRC587	Chapa Suporte do Sensor	01	*
18	ARL005	Arruela Lisa	04	SFP8L / SFPPL / SFPPCLM
	ARL008			SFPIL
19	MEM020	Mesa Fixa	01	*
20	PRA008	Parafuso Atarr. Sext. Brocante	38	SFP8L / SFPPL
			34	SFPPL
	PRA014	Parafuso Atarr. Sext. Brocante	38	SFPIL
21	ESC024	Esticador Lâmina Soldado	01	*
22	ARL002	Arruela Lisa	02	SFP8L / SFPPL / SFPPCLM
	ARL012			SFPIL
23	POS003	Porca Sextavada	02	SFP8L / SFPPL / SFPPCLM
	POS015			SFPIL
24	MNL033	Manipulo	01	SFP8L / SFPPL / SFPPCLM
	MNL048			SFPIL
25	CJT051	Volante Superior Completo	01	SFP8L / SFPPL / SFPPCLM
	CJT377			SFPIL
26	POS005	Porca Sextavada	03	SFP8L / SFPPL / SFPPCLM
	POS021			SFPIL
27	SFL018	Serra Fita Lâmina	01	*
28	PES001	Proteção Esticador	01	SFP8L / SFPPL / SFPPCLM
	PES002			SFPIL
29	PRR021	Parafuso Máq. Redonda	02	SFP8L / SFPPL / SFPPCLM
	PRR023			SFPIL
30	CJT189	Tirante	01	*
31	TCM002	Taco Mesa	01	*
32	CJT438	Proteção da Lâmina	01	*
33	PRS014	Parafuso Sextavado	09	SFP8L / SFPPL
	PRS010	Parafuso Sextavado	16	Cavalete SFPPCLM
	PRS328	Parafuso Sextavado Inox	09	SFPIL

\* Item aplicável para todos os modelos de Serra Fita Pequena.

## Peças de Reposição

Posição	CÓDIGO	Descrição	Quant.	Modelo
34	BGT072	Bucha Regulador de Corte	1	*
35	MNL008	Manípulo	02	SFP8L / SFPPL / SFPPCLM
	MNL029			SFPIL
36	CJT718	Conjunto das Portas	01	SFP8L / SFPPL / SFPPCLM
	CJT714			SFPIL
37	AMP079	Apoio Encaixe Porta Superior	01	*
38	PRS332	Parafuso Sextavado	06	*
39	AMP080	Apoio Encaixe Porta Inferior	01	*
40	CJT720	Conj. Sold. Chapa L Proteção Fixa	02	SFP8L / SFPPL / SFPPCLM
	CJT717			SFPIL
41	PTC134	Proteção Central da Lâmina	01	*
42	SPT001	Sapata Plástica	01	*
43	BCH036	Tampão	01	*
44	CHE087	Botão Liga/Desliga	01	*
45	SBT358	Suporte do Prensa Cabo Menor Pintado (para prensa cabo TCE021)	01	SFP8L / SFPPL / SFPPCLM / SFPPCLM
	SBT359	Suporte do Prensa Cabo Maior Pintado (para prensa cabo TCE022)	01	SFP8L / SFPPLM / SFPPCLM
	SBT360	Suporte do Prensa Cabo Menor Inox (para prensa cabo TCE021)	01	SFPIL / SFPILM
	SBT361	Suporte do Prensa Cabo Maior Inox (para prensa cabo TCE022)	01	SFPILM
46	RBT004	Rebite	02	SFP8L / SFPPL / SFPPCLM
	RBT014			SFPIL
47	TCE022	Prensa Cabo (para cabo CBE144)	01	**
	TCE021	Prensa Cabo (para cabo CBE142 e CBE143)		**
48	CBE144	Cabo Elétrico	01	**
	CBE143			**
	CBE142			**
49	TAP019	Tampa Traseira Pintada	01	SFP8L / SFPPL / SFPPCLM
	TAP020	Tampa Traseira Inox		SFPIL
50	SBT355	Suporte Extensão Pé	02	SFP8L / SFPPL
	CAN107	Pé Cavalete	04	Cavalete SFPPCLM
51	ARL004	Arruela Lisa	10	SFP8L
			24	Cavalete SFPPCLM
52	EGG048	Engrenagem Roda	01	SFP8L
53	PRR005	Parafuso Máq. Redonda	04	SFP8L
54	SBT366	Suporte Bocal	01	SFP8L
55	FLG021	Flange do Mancal da Boca	01	SFP8L
56	MAC085	Mancal da Boca	01	SFP8L
57	PRT030	Paraf. Allen c/ Cabeça	03	SFP8L
58	MAC107	Mancal Montado	01	SFP8L
59	PRS010	Parafuso Sextavado	04	SFP8L
60	CRT023	Corrente	01	SFP8L
61	CRC988	Revestimento Frontal Caixa	01	SFP8L
62	CRC989	Revestimento Traseiro Caixa	01	SFP8L
63	CRC990	Revestimento Inferior	01	SFP8L
64	CRC991	Revestimento Superior	01	SFP8L
65	CJT245	Bocal Cabecote Completo	01	SFP8L
65.1	POE012	Porca do Bocal	01	SFP8L
65.2	DIS013	Disco	01	SFP8L
65.3	FAC007	Faca Cruzeta	01	SFP8L
65.4	EIX105	Pino Caracol	01	SFP8L
65.5	SFC007	Caracol Sem Fim	01	SFP8L
65.6	BCA007	Corpo Bocal	01	SFP8L

\* Item aplicável para todos os modelos de Serra Fita Pequena.

\*\* Para os códigos dos cabos elétricos, consulte o item 2.2 (Dados Técnicos) neste manual, assistência técnica autorizada ou a fábrica.

## Peças de Reposição

Posição	CÓDIGO	Descrição	Quant.	Modelo
66	BDJ039	Bandeja Soldada	01	SFP8L
67	SBT363	Suporte da Bandeja	01	SFP8L
68	RBT001	Rebite	02	SFP8L
69	SQT008	Soquete	01	SFP8L
70	TAP147	Tampa Fundo	02	Cavalete SFPPCLM
71	TRT051	Tirante Maior	02	Cavalete SFPPCLM
72	TRT052	Tirante Menor	02	Cavalete SFPPCLM
73	CBE104	Cabo Elétrico Emenda	01	*
74	TCE004	Terminal Fit	02	*
75	TCE007	Terminal Aterramento	01	*
76	TCE033	Terminal Emenda	03	*
77	TCE013	Terminal Fêmea	03	*

\* Item aplicável para todos os modelos de Serra Fita Pequena.

# TERMO DE GARANTIA

(para Mercado Brasileiro)



A BIMG BRASIL, fabricante dos produtos METVISA, compromete-se em garantir seus produtos contra possíveis defeitos de fabricação durante 180 dias (incluso os 90 dias da garantia legal), contados a partir da data de emissão da respectiva Nota Fiscal de venda.

O presente TERMO DE GARANTIA limita-se a substituir componentes defeituosos, excluindo-se toda a parte elétrica e/ou eletrônica, que além de não estar garantida pela BIMG BRASIL, fica sujeito às condições e normas dos fabricantes originais dos produtos avariados.

Todos os componentes que comprovadamente apresentarem defeitos de fabricação, serão consertados ou substituídos, conforme o caso, gratuitamente pela BIMG BRASIL, ou qualquer ASSISTÊNCIA TÉCNICA AUTORIZADA BIMG BRASIL, dentro do período de garantia e com a apresentação do atual TERMO DE GARANTIA devidamente preenchido e Nota Fiscal correspondente.

Não serão assegurados pelo presente TERMO DE GARANTIA, danos ou defeitos provocados por:

- Má utilização do equipamento;
- Falta de conservação e manutenção;
- Estocagem inadequada;
- Defeitos na rede elétrica;
- Instalação inadequada;
- Desgastes naturais;
- Transporte ou intempéries;
- Falta de uso por período prolongado;
- Não observância das informações e orientações técnicas.

A alteração do produto ou substituição por componentes indevidos, não originais, bem como o término do prazo de garantia, tornam sem efeito o presente TERMO DE GARANTIA.

A BIMG BRASIL reserva-se o direito de modificar o equipamento e seus componentes sem prévio aviso, sem necessidade de efetuar o mesmo nos equipamentos já vendidos.

## DADOS PARA COMPROVAÇÃO DE GARANTIA

### PRODUTO

Código: \_\_\_\_\_

Data de Fabricação: \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_

Número: \_\_\_\_\_

### NOTA FISCAL

Data: \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_

Número: \_\_\_\_\_

### CONSUMIDOR

Carimbo/Assinatura do Vendedor

Nome: \_\_\_\_\_

Endereço: \_\_\_\_\_

### REVENDEDOR

Nome: \_\_\_\_\_

Endereço: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
Carimbo/Assinatura do Vendedor

ASSISTÊNCIA TÉCNICA - [at@metvisa.com.br](mailto:at@metvisa.com.br)

Relação de Assistências Técnicas no site:

[www.metvisa.com.br](http://www.metvisa.com.br)



**BIMG BRASIL FABRICANTE DOS PRODUTOS**



**BIMG-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  
Fone/fax. +55 47 3251-5555 - Site: [www.metvisa.com.br](http://www.metvisa.com.br)  
E-mail: [sac@metvisa.com.br](mailto:sac@metvisa.com.br) - [vendas@metvisa.com.br](mailto:vendas@metvisa.com.br)