

MANUAL DE INSTRUÇÕES

Instalação | Manutenção | Uso | Segurança

SERRA FITA PEQUENA



Modelos

SFP8

SFPI/ SFPP

SFPI/ SFPP MAX



Imagem meramente ilustrativa.
Aparência do equipamento
varia conforme modelo.



BIMG BRASIL - Indústria de Máquinas para Gastronomia Ltda.

ÍNDICE

1. Informações sobre Segurança	3
1.1 Advertências Gerais	3
2. Características Técnicas	4
2.1 Principais Componentes	4
2.2 Dados Técnicos	5
3. Instalação	6
3.1 Disposição da Máquina	6
3.2 Medidas de Segurança e Instrução ao Usuário	7
4. Uso da Máquina	7
4.1 Utilidade	7
4.2 Comandos	8
4.3 Procedimentos de Operação.....	8
5. Limpeza e Manutenção	12
5.1 Procedimentos para Limpeza e Produtos Utilizados	12
5.2 Manutenção e Procedimentos em Caso de Avarias	13
6. Anexos	17
Esquema Elétrico	17
Desenho em Explosão	18
Lista de Peças de Reposição	20



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;
- Mesmo havendo sistema de segurança na máquina, nunca abra 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.



ATENÇÃO!

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

2. Características Técnicas

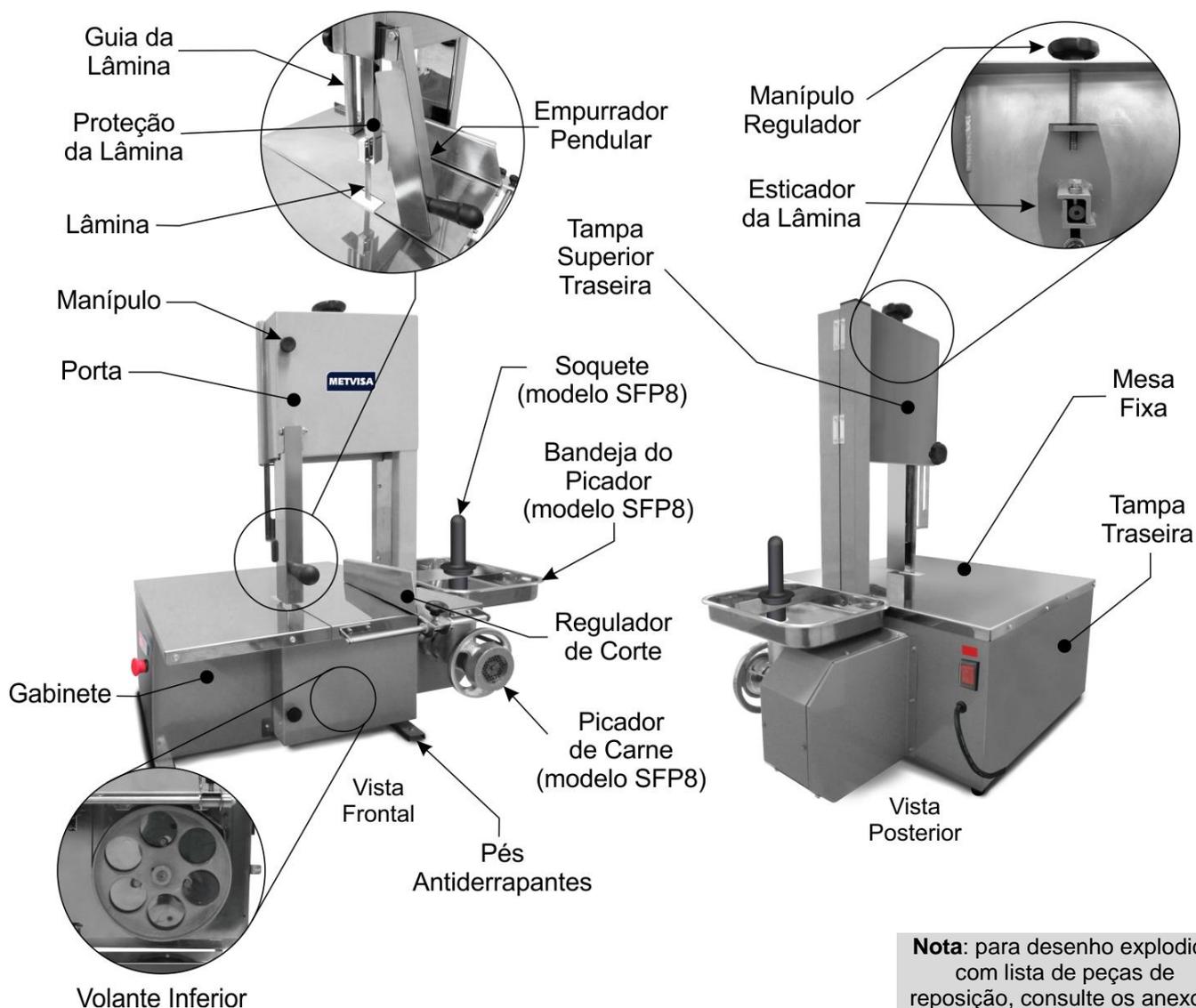
2.1 Principais Componentes

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 SFPI a estrutura e peças em chapas são confeccionadas em aço inoxidável. Já nos modelos SFPP e SFP8, a mesa e proteção da lâmina são em aço inoxidável, o restante 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	Peso Líq. (aprox.) (kg)	Tensão (V)	Corrente Nominal (A)	Cabo Elétrico (Cód. BIMG)	Medidas Nominais Larg.xAlt.xFundo (mm)	Fita Estendida (mm)
SFP8110M60S4	41,6	110	8,3	CBE001	750x860x610	1780
SFP8220M50S1	41,6	220	4,2	CBE023		
SFP8220M50S2	41,6	220	4,2	CBE029		
SFP8220M50S4	41,6	220	4,2	CBE030		
SFP8220M60S4	41,6	220	4,8	CBE030		
SFPI110M60S4	33,4	110	6,2	CBE001	540x860x610	1780
SFPI220M50S1	33,4	220	3,3	CBE023		
SFPI220M50S2	33,4	220	3,3	CBE029		
SFPI220M50S4	33,4	220	3,3	CBE030		
SFPI220M60S4	33,4	220	3,5	CBE030		
SFPP110M60S4	33,4	110	6,2	CBE001	540x860x610	1780
SFPP220M50S1	33,4	220	3,3	CBE023		
SFPP220M50S2	33,4	220	3,3	CBE029		
SFPP220M50S4	33,4	220	3,3	CBE030		
SFPP220M60S4	33,4	220	3,5	CBE030		
SFPIM110M60C4	35,0	110	8,3	CBE001	540x860x610	1780
SFPIM110M60S4	35,0	110	8,3	CBE001		
SFPIM220M50C7	35,0	220	4,2	CBE175		
SFPIM220M50S1	35,0	220	4,2	CBE023		
SFPIM220M50S2	35,0	220	4,2	CBE029		
SFPIM220M50S4	35,0	220	4,2	CBE030		
SFPIM220M60S4	35,0	220	4,8	CBE030		
SFPPM110M60S4	35,0	110	8,3	CBE001	540x860x610	1780
SFPPM220M50S1	35,0	220	4,2	CBE023		
SFPPM220M50S2	35,0	220	4,2	CBE029		
SFPPM220M50S4	35,0	220	4,2	CBE030		
SFPPM220M60S4	35,0	220	4,8	CBE030		

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.



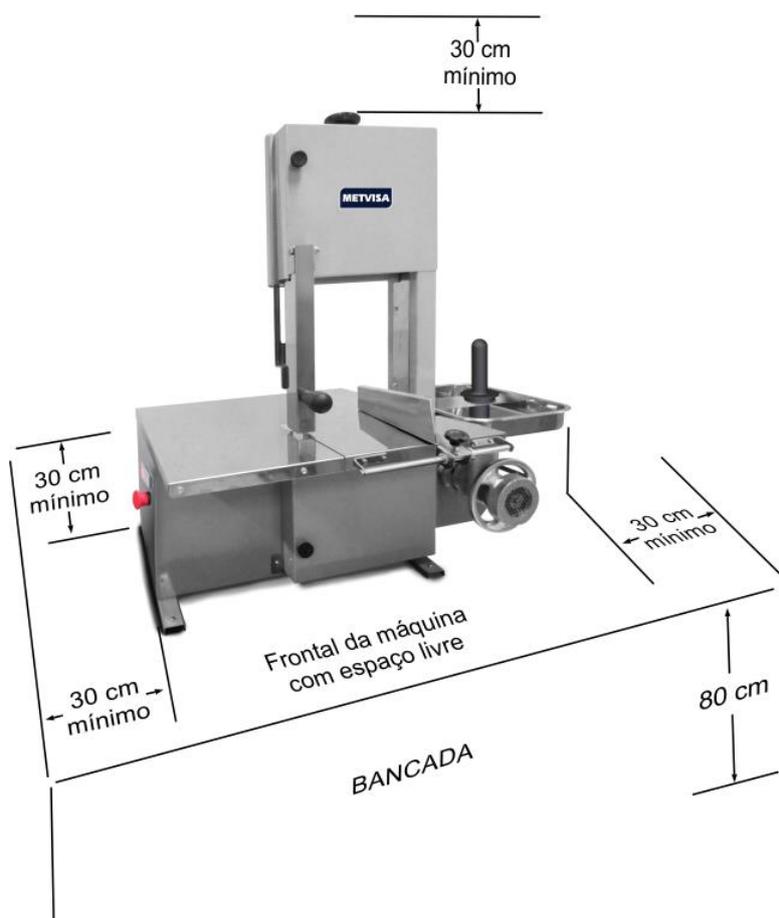
3. Instalação

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 garantir o correto funcionamento e segurança, deve-se posicionar a máquina em um ambiente arejado e sobre uma superfície de apoio suficientemente ampla, bem nivelada, seca e estável, longe de fontes de calor e de torneiras de água, e a uma altura média de 80 cm. Instale sua máquina deixando uma área livre na frontal e uma distância de no mínimo 30 cm em torno dela, de forma que tenha espaço suficiente para realização de inspeção, manutenção, limpeza e uso.



ATENÇÃO!

A instalação e o local onde será disposta a máquina devem estar de acordo com as normas de prevenção de riscos e de segurança no trabalho (norma regulamentadora vigente em seu país).

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 Medidas de Segurança e Instrução ao Usuário

Sua máquina possui proteções mecânicas e um sistema de segurança que impede o funcionamento da máquina se a porta estiver aberta. 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.

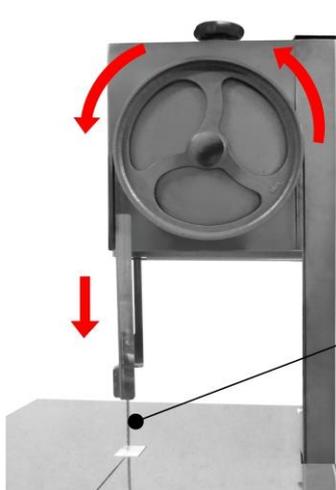
Nesta imagem, apenas a título ilustrativo do sentido de rotação dos volantes, os mesmos são vistos com a porta aberta, porém para a verificação na prática, não abra a porta, pois a máquina possui um sistema de segurança que não irá permitir seu acionamento se a porta estiver aberta. Sempre verifique o sentido de rotação com as portas fechadas e travadas com os manípulos.

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 6 – Anexos) ou entre em contato com a assistência técnica autorizada mais próxima de você.

Visualize o sentido de rotação com a porta fechada



Sentido de Rotação



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



Imagem ilustrativa

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 SFP8 (possui picador), além de serrar e fatiar também mói carnes.

4.2 Comandos

A máquina é composta por chave geral (interruptor), botão liga/desliga e emergência.

Na lateral esquerda estão localizados os botões de liga/desliga e emergência. A chave geral está posicionada na lateral direita do gabinete.



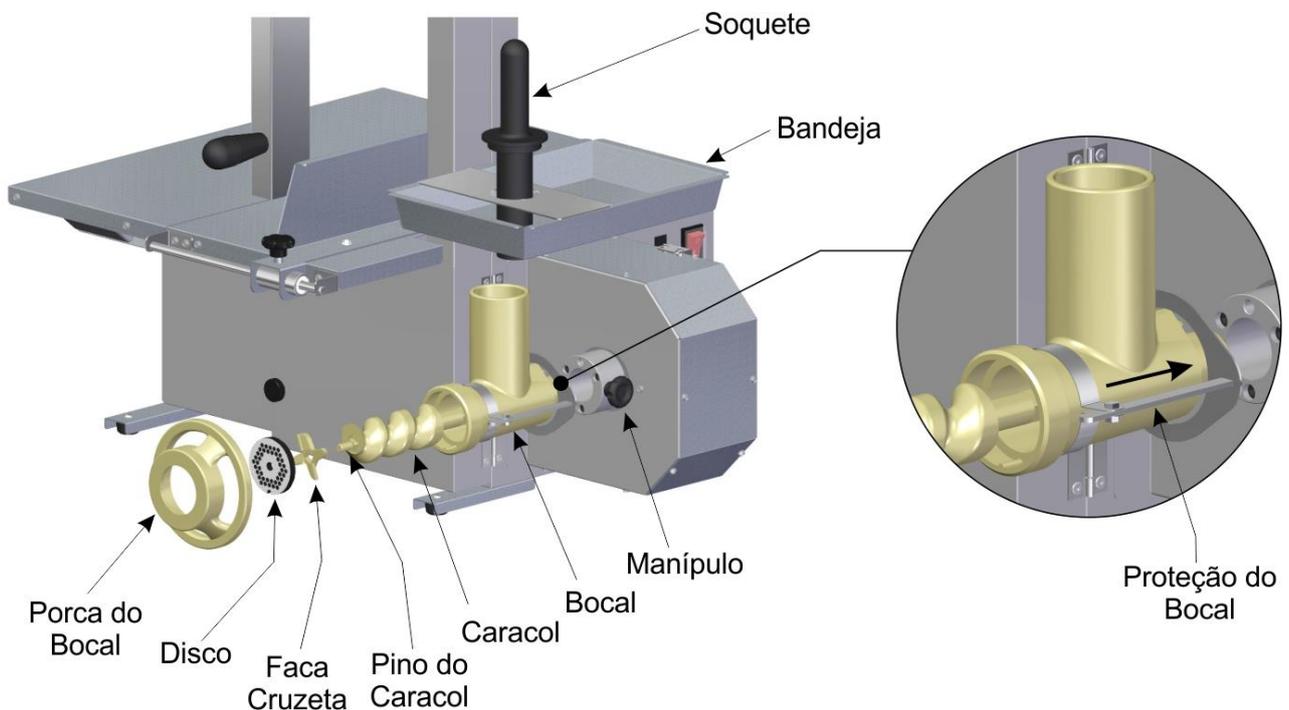
Veja o descritivo de cada comando abaixo:

- **Chave Geral (Interruptor)** – dispositivo utilizado para, de forma segura, ativar e desativar o fornecimento de energia elétrica para a máquina. Na posição “1” ativa, na posição “0” desativa fornecimento de energia.
- **Botão Liga/Desliga** – usado para ligar e desligar a máquina. Na posição “1” liga, na posição “0” desliga.
- **Botão de Emergência** – deve ser acionado no caso da necessidade de parada da máquina, devido alguma emergência. Para acionar o botão basta apertá-lo e para desarmar, girar botão sentido horário (conforme setas indicativas existentes no botão).

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 SFP8):** Desconecte a máquina da rede elétrica. Retire o soquete e a bandeja. Desrosqueie o manipulador e puxe firmemente o bocal. Para retirar os componentes internos, puxe para trás a proteção do bocal e desrosqueie a porca do bocal, remova o disco, a faca cruzeta, o pino do caracol e o caracol.



• **Montagem do Picador (Modelo Serra SFP8):** O procedimento de montagem é o inverso da desmontagem. Ao rosquear a porca do bocal não aperte com força, somente rotacione até o final da rosca, mas sem aperto. 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.

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 e sem a proteção do bocal, 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 3.2 Medidas de Segurança) e se a porta está fechada e travada com os manípulos.



ATENÇÃO!

Para o modelo de **Serra Fita SFP8** (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:

Para o modelo de serra SFP8, 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

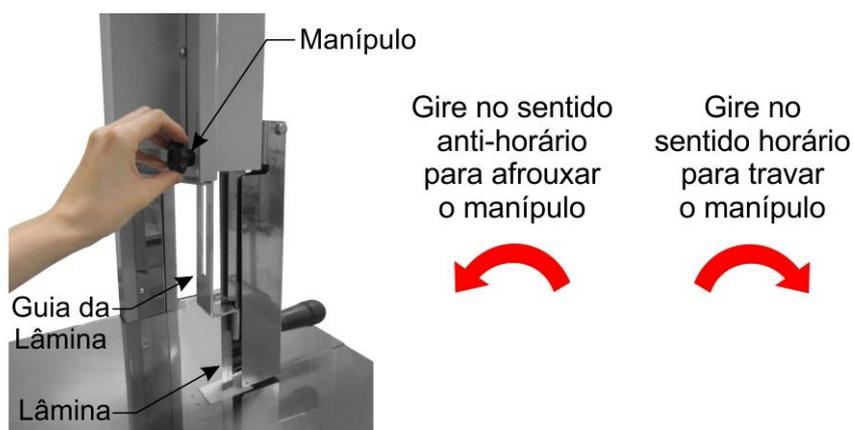
Nunca coloque um alimento para corte maior que a mesa móvel.

3. Na mesa fixa encontra-se o regulador de corte que serve para limitar a espessura do corte da carne.

Afrouxe o manípulo e posicione o regulador de corte conforme a espessura desejada. Para fixar a distância trave o regulador rotacionando o manípulo no sentido horário;



4. 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 manípulo próximo da guia. Para fixar a distância, rotacione no sentido horário;



1. Acione o botão liga/desliga na posição "1" (liga). Nesse momento a lâmina começa a rotacionar;
2. Empurre a carne com o empurrador pendular de forma constante em direção da lâmina e inicie o corte;
3. 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;
4. 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.

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



ATENÇÃO!

Utilize sempre o empurrador pendular da máquina para direcionar o alimento contra a lâmina. Em nenhuma circunstância empurre com qualquer outro instrumento ou as próprias mãos o alimento contra a lâmina.

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 SFP8):**

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!

Se você notar que a máquina não consegue fatiar o alimento ou que ela esteja parando de fatiar, 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 a chave geral (interruptor) esteja desligada 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 mácio.

No modelo de serra SFP8, possui o picador que pode ser retirado e desmontado para a limpeza. Siga as orientações de desmontagem/ montagem no item 4.3 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 tampa 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;

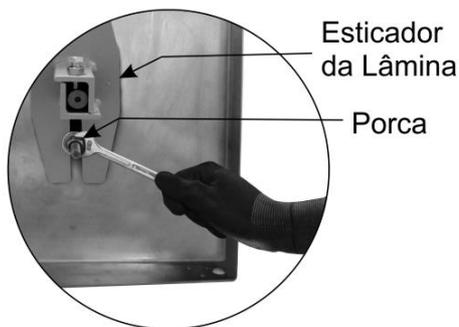


5. Monte novamente a proteção do esticador fixando com os parafusos.

Troca da Lâmina:

1. Desconecte a máquina da rede elétrica;

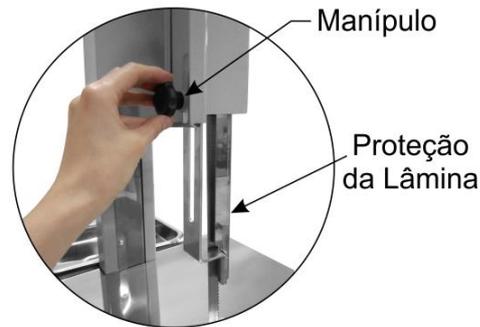
2. Remova a proteção do esticador desrosqueando os parafusos;



3. Afrouxe a porca para movimentar o esticador da lâmina;



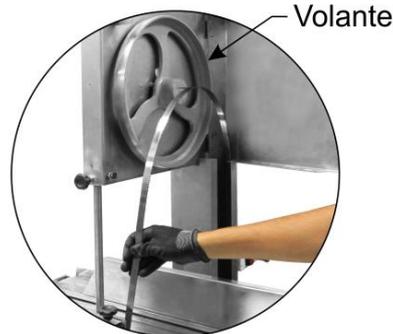
4. Abra a porta desrosqueando os manipuladores;



5. Retire a proteção da lâmina desrosqueando o manipulador;



6. Rotacione o manipulador do esticador no sentido anti-horário para afrouxar a lâmina;

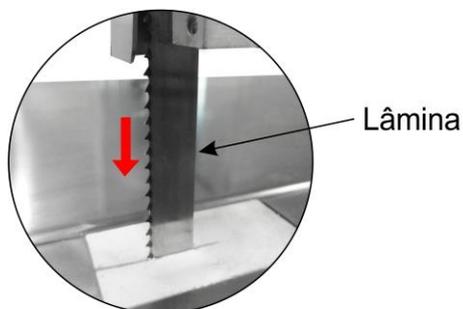


7. Soltar a lâmina dos volantes;

8. Retire a lâmina passando-a na fenda da mesa fixa;

9. Antes de encaixar a nova lâmina nos volantes observe o sentido dos dentes da lâmina, onde deverão estar para frente e apontando para baixo;

10. A lâmina deverá ser posicionada nos volantes de forma centralizada;



Sentido dos dentes da lâmina



Centralizar a lâmina nos volantes

11. Após tensionar adequadamente a lâmina, conforme instruído a pouco (Procedimento de Ajuste da Lâmina), aperte novamente a porca do esticador da lâmina;

12. Fixar a proteção da lâmina com o manipulador.

13. Com os parafusos, monte a proteção do esticador;

14. Feche a porta travando-a com os manipuladores.

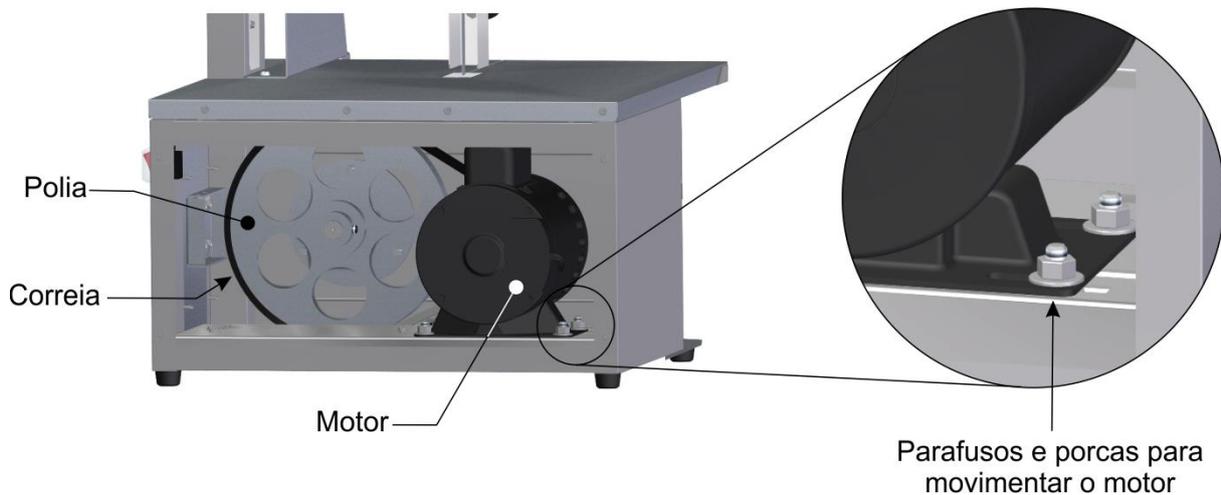


ATENÇÃO!

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.

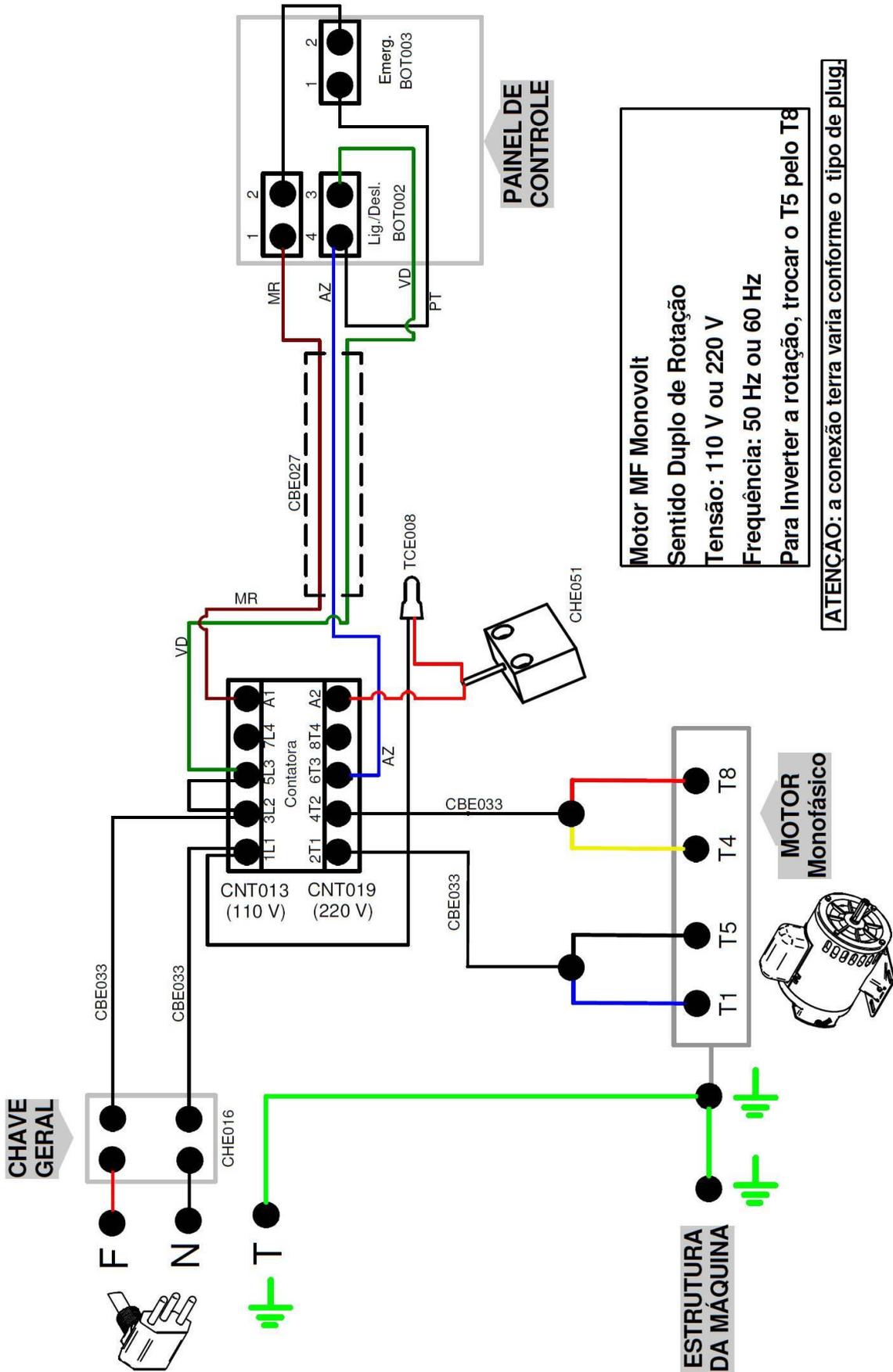
Certifique-se que a máquina esteja desconectada da rede elétrica.

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.

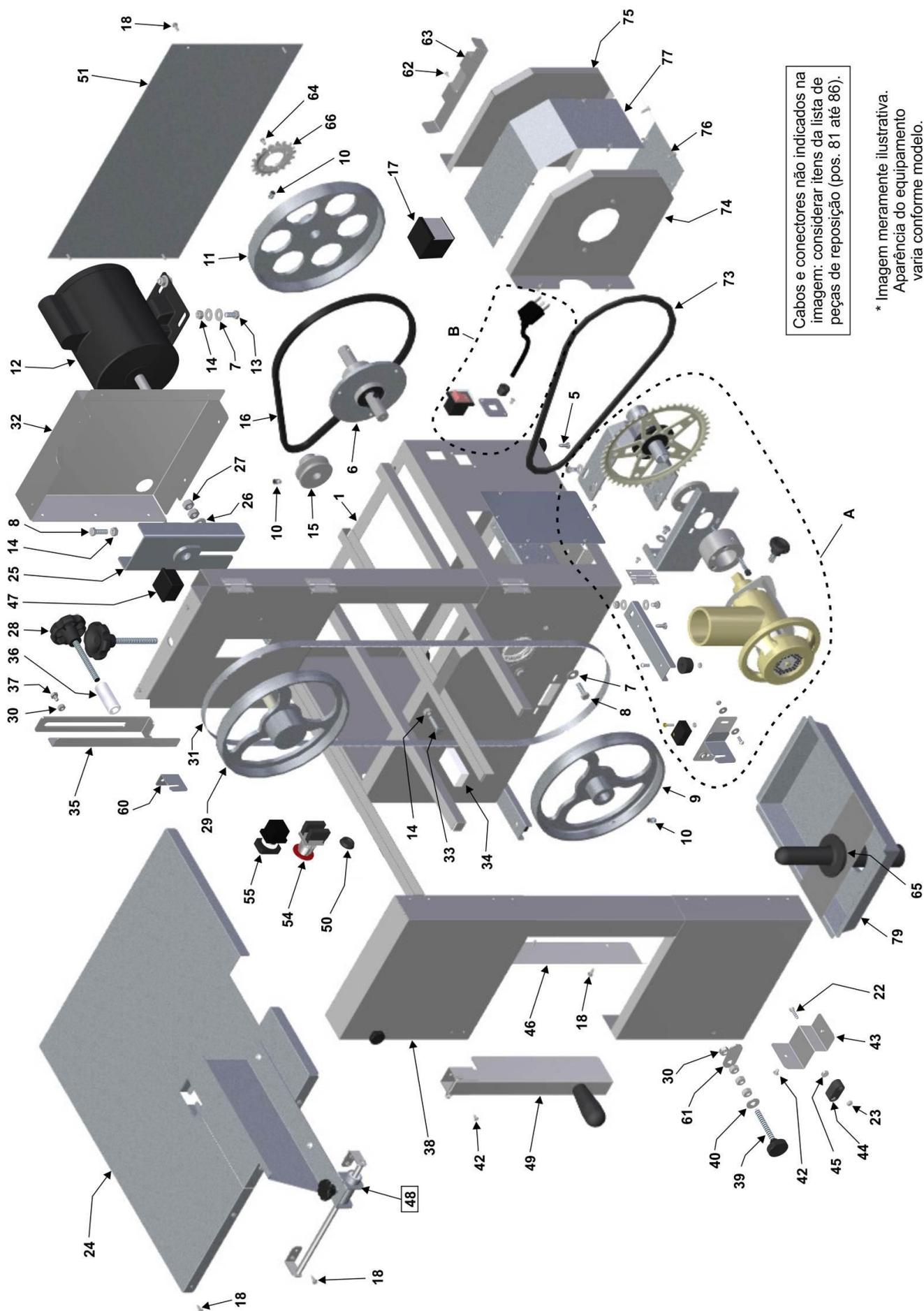
Ao detectar alguma pane ou não conformidade, encaminhe sua máquina para a assistência técnica mais próxima de você. Veja relação de assistências técnicas em nosso site: www.metvisa.com.br

6. ANEXOS

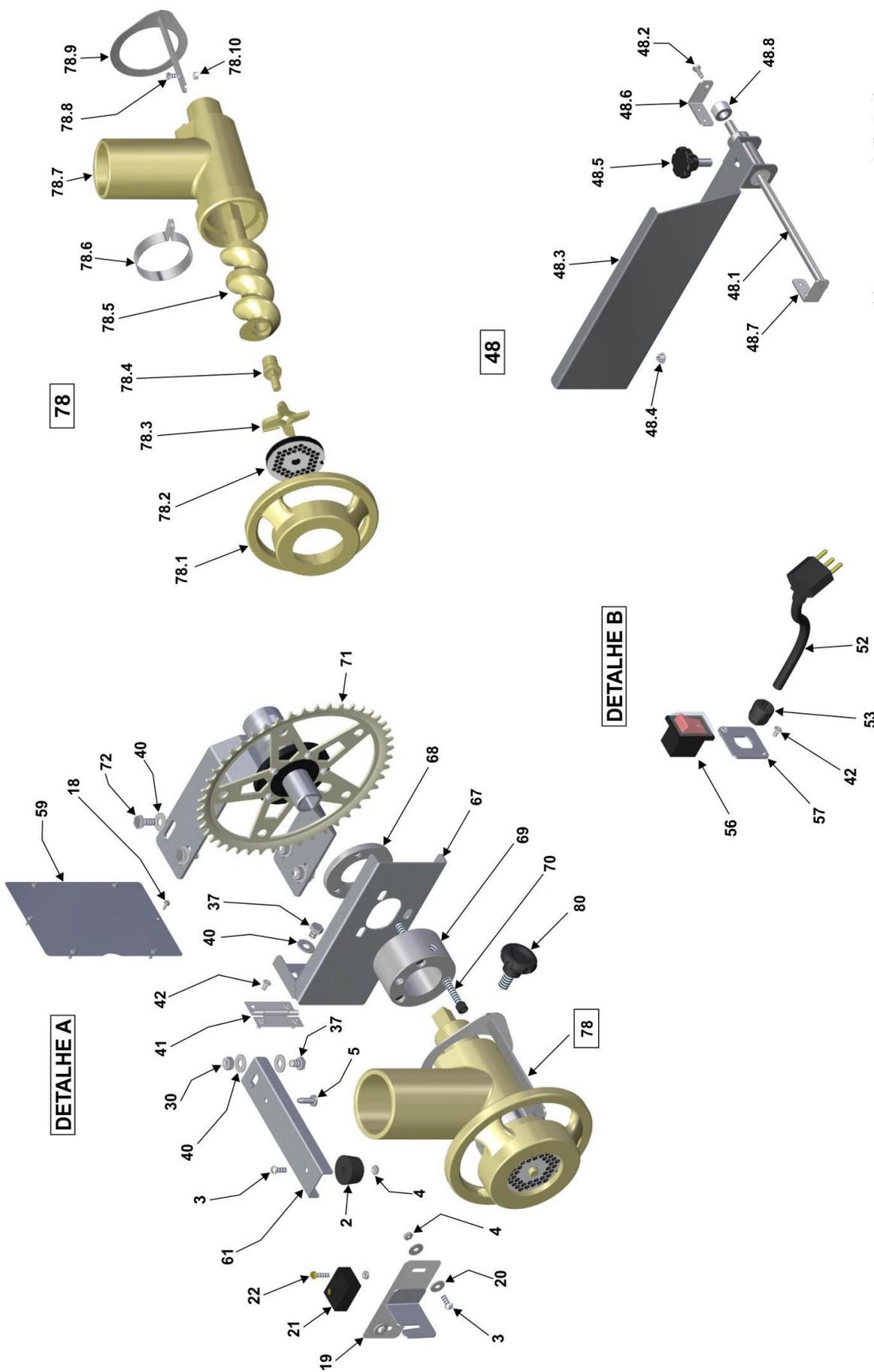
Esquema Elétrico



Desenho em Explosão



Desenho em Explosão



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

Peças de Reposição

Posição	Código	Descrição	Quant.	Modelo
1	MON031	Monobloco	01	SFPP
	MON032			SFP8
	MON002			SFPI
2	PEP004	Pé de Borracha	04	*
3	PRR015	Parafuso Máq. Redonda	04	SFP8 / SFPP
	PRR022			SFPI
4	POS006	Porca Sextavada	04	SFP8 / SFPP
	POS020			SFPI
5	PRA004	Parafuso Auto Atarra.	02	SFPI
			04	SFP8 / SFPP
6	CJT047	Mancal da Serra	01	SFP8 / SFPP
	CJT374			SFPI
7	ARL003	Arruela Lisa	11	SFP8 / SFPP
	ARL011			SFPI
8	PRS006	Parafuso Sextavado	04	SFP8 / SFPP
	PRS021			SFPI
9	VOL002	Volante Inferior	01	*
10	PRN001	Parafuso Allen S/C	04	*
11	POL012	Polia Movida	01	SFP8
	POL014			SFPP / SFPI
12	MTE206	Motor Elétrico 1/2 cv – 110 V 60 Hz	01	SFP8 / SFPPM / SFPI
	MTE207	Motor Elétrico 1/2 cv – 220 V 60 Hz		
	MTE003	Motor Elétrico 1/2 cv – 220 V 50 Hz		
	MTE204	Motor Elétrico 1/3 cv – 110 V 60 Hz	01	SFPP / SFPI
	MTE205	Motor Elétrico 1/3 cv – 220 V 60 Hz		
	MTE030	Motor Elétrico 1/3 cv – 220 V 50 Hz		
13	PRS007	Parafuso Sextavado	04	SFP8 / SFPP
	PRS030			SFPI
14	POS004	Porca Sextavada	07	SFP8 / SFPP
	POS013			SFPI
15	PMT013	Polia Motora	01	*
16	COR002	Correia	01	*
17	CNT013	Minicontator 110 V 50/60 Hz	01	Serras 110 V
	CNT019	Minicontator 220 V 50/60 Hz		Serras 220 V
18	PRA008	Parafuso Atarr. Sext. Brocante	45	SFP8
			33	SFPP
			27	SFPI
19	SUD022	Suporte do Sensor Ponteado	01	SFP8 / SFPP
	SBT418		01	SFPI
20	ARL005	Arruela Lisa	04	SFP8 / SFPP
	ARL008			SFPI
21	CHE051	Sensor de Segurança	01	*
22	PCC004	Parafuso Cabeça Cilindrica	04	SFP8 / SFPP
	PCC005			SFPI
23	POS008	Porca Sextavada	04	SFP8 / SFPP
	POS138			SFPI
24	MEM020	Mesa Fixa	01	SFP8 / SFPP
	MEM037			SFPI
25	ESC024	Esticador Lâmina Soldado	01	SFP8 / SFPP
	ESC029			SFPI
26	ARL002	Arruela Lisa	02	SFP8 / SFPP
	ARL012			SFPI
27	POS003	Porca Sextavada	02	SFP8 / SFPP
	POS015			SFPI
28	MNL033	Manípulo	02	SFP8 / SFPP
	MNL048			SFPI
29	CJT051	Volante Superior Completo	01	SFP8 / SFPP
	CJT377			SFPI
30	POS005	Porca Sextavada	07	SFP8 / SFPP
	POS021			SFPI

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

Peças de Reposição

Posição	CÓDIGO	Descrição	Quant.	Modelo
31	SFL001	Serra Fita Lâmina	01	*
32	TAP139	Tampa Superior Traseira	01	SFP8 / SFPP
	TAP118			SFPI
33	CJT189	Tirante Soldado	01	*
34	TCM002	Taco Mesa	01	*
35	CJT438	Proteção da Lâmina	01	*
36	BTT021	Batente do Manípulo	01	*
37	PRS014	Parafuso Sextavado	07	SFP8
			03	SFPP
	01		SFPI	
38	CJT312	Conjunto das Portas	01	SFP8 / SFPP
	CJT816			SFPI
39	MNL031	Manípulo	02	SFP8 / SFPP
	MNL056		02	SFPI
40	ARL004	Arruela Lisa	14	SFP8
			06	SFPP
	ARL010		02	SFPI
41	DBC002	Dobradiça	04	SFP8 / SFPP
	DBC003			SFPI
42	RBT004	Rebite	22	SFP8 / SFPP
	RBT014			SFPI
43	CRC707	Proteção do Suporte do Atuador	01	SFP8 / SFPP
	PTC163			SFPI
44	SBT132	Suporte do Atuador	01	*
45	CHE059	Atuador	01	*
46	CRC526	Colarinho	01	*
47	SPT001	Sapata Plástica	01	*
48	CJT731	Conj. Mont. Regulador de Corte	01	*
48.1	GIA084	Guia regulador de corte	01	*
48.2	PRS045	Parafuso Sextavado	02	*
48.3	CJT732	Conj. Sold. Chapa do Reg. de Corte	01	*
48.4	TVS005	Batoque Redondo	02	*
48.5	MNL029	Manípulo	01	*
48.6	SBT371	Suporte Guia Regulador de Corte Esq.	01	*
48.7	SBT370	Suporte Guia Regulador de Corte Dir.	01	*
48.8	BGT072	Bucha Regulador de Corte	02	*
49	EPR018	Empurrador Pendular	01	SFP8 / SFPP
	EPR026			SFPI
50	BCH036	Tampão Red.	01	*
51	TAP019	Tampa Traseira	01	SFP8 / SFPP
	TAP020			SFPI
52	CBE023	Cabo Elétrico (Tipo 1)	01	**
	CBE029	Cabo Elétrico (Tipo 2)		
	CBE030	Cabo Elétrico (Tipo 4)		
	CBE001	Cabo Elétrico (Tipo 4)		
	CBE175	Cabo Elétrico (Tipo 7)		
53	TCE021	Prensa Cabo		
54	BOT003	Botão de Emergência	01	*
55	BOT002	Botão Liga/Desliga	01	*
56	CHE087	Chave Geral	01	*
57	SBT360	Suporte do Prensa Cabo Menor	01	*
58	SBT355	Suporte Extensão Pé	02	SFP8 / SFPP
59	TAP146	Tampa Lateral Gabinete	01	SFPP
60	FCH013	Fecho Porta	01	SFPI
61	TRV031	Trava Fecho Porta	02	SFPI

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

** Para o código do cabo elétrico de cada modelo de serra, consulte o item 2.2 (Dados Técnicos) neste manual.

Peças de Reposição

Posição	CÓDIGO	Descrição	Quant.	Modelo
62	RBT001	Rebite	02	SFP8
63	SBT363	Suporte da Bandeja	01	SFP8
64	PRR005	Parafuso Máq. Redonda	04	SFP8
65	SQT008	Soquete	01	SFP8
66	EGG048	Engrenagem Roda	01	SFP8
67	SBT366	Suporte Bocal	01	SFP8
68	FLG021	Flange do Mancal da Boca	01	SFP8
69	MAC085	Mancal da Boca	01	SFP8
70	PRT030	Paraf. Allen c/ Cabeça	03	SFP8
71	MAC107	Mancal Montado	01	SFP8
72	PRS010	Parafuso Sextavado	04	SFP8
73	CRT023	Corrente	01	SFP8
74	CRC988	Revestimento Frontal Caixa	01	SFP8
75	CRC989	Revestimento Traseiro Caixa	01	SFP8
76	CRC990	Revestimento Inferior	01	SFP8
77	CRC991	Revestimento Superior	01	SFP8
78	CJT583	Boca Cabeçote Completo com Proteção	01	SFP8
78.1	POE012	Porca do Bocal	01	SFP8
78.2	DIS013	Disco	01	SFP8
78.3	FAC007	Faca Cruzeta	01	SFP8
78.4	EIX105	Pino Caracol	01	SFP8
78.5	SFC007	Caracol Sem Fim	01	SFP8
78.6	SBT220	Suporte Frontal da Proteção do Bocal	01	SFP8
78.7	BCA007	Corpo Bocal	01	SFP8
78.8	PRS046	Parafuso Sextavado	01	SFP8
78.9	CJT586	Proteção Posterior com Haste Soldada	01	SFP8
78.10	POS020	Porca Sextavada	01	SFP8
79	BDJ039	Bandeja Soldada Serra com Picador	01	SFP8
80	MNL008	Manípulo	01	SFP8
81	CBE027	Cabo Elétrico Emenda	01	SFPP/SFPI
82	CBE033	Cabo Elétrico Emenda	01	SFPP/SFPI
82	CBE100	Cabo Elétrico Emenda	01	SFP8
83	CBE104	Cabo Elétrico Emenda Terra	01	*
84	TCE004	Terminal Fit	01	*
85	TCE007	Terminal Aterramento	01	*
85	TCE033	Terminal Emenda	05	*
86	TCE013	Terminal Fêmea	04	SFP8

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

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