



SUPER CUTTER

SUPER CUTTER



13.57.15-9 REV. 03 11/08

FABRICADO POR:

FILIZOLA S.A. PESAGEM E AUTOMAÇÃO

Rua João Ventura Batista, 450
CEP 02054-100 - São Paulo - Brasil
Tel.: 0800-17 80 77
e-mail: filizola@filizola.com.br

ASSISTÊNCIA TÉCNICA

Tel.: (11) 2134-1350/1360
Fax: (11) 2134-1399
Demais Localidades 0800-16 64 45

**Produzindo Qualidade
há mais de Quatro Décadas**

**Produciendo Calidad hace
más de Cuatro Décadas**



SUPER CUTTER

MANUAL DE INSTRUÇÕES:

Parabéns, você acabou de adquirir um produto com a qualidade SIRE. Recomendamos a leitura cuidadosa e completa deste manual, para assegurar um melhor aproveitamento de seu produto.

CARACTERÍSTICAS:

- * Facas em aço inox.
- * Corpo e panela em alumínio fundido.
- * Tampa em acrílico.
- * Bivolt 110/220V.
- * Capacidade: 3 kg.
- * Pintura Eletrostática.
- * Motor ½ HP Monofásico –1730 rpm
- * Peso Líquido : 20.500 kg.

Processar os Alimentos conforme tabela abaixo:

TEMPO DE PREPARO EM SEGUNDOS

Diversos	seg.	Carnes	seg.	Condím. para sopa	seg
Molho de tomate	3 a 6	Carne	2 a 4	Cebola	1 a 2
Maionese	12 / 18	Hambúrguer	2 a 4	Alho	1 a 2
Purê de Batatas	1 a 2	Carne p/salada	5 a 6	Salsa	1 a 2
Bacalhau Desfiado	2 a 3	Bife Tártaro	2		
Farinha de Rosca	4 a 6	Almôndegas	2		
Pasta de Amendoim	4 a 6	Kibes	2		
Recheio de Castanhas	4 a 6	Patês	seg	Frutas e Geléias	seg
Recheio de Nozes	4 a 6	Fígado	2 a 4	Salada de Frutas	1 a 2
		Salmão	2 a 4	Geleia de maçã	2 a 4
		Anchoa	2 a 4	Geleia de pêra	2 a 4
		Lagosta	2 a 4	Geleia de pêssego	2 a 4

INSTALAÇÃO:

- * Antes de ligar o aparelho verifique a voltagem indicada na etiqueta presa ao fio.
- * Verifique se a rede elétrica está dimensionada para ligação de seu aparelho. Caso não esteja, contrate um electricista habilitado.

OBSERVAÇÕES IMPORTANTES:

- * Nunca jogue água no equipamento, pois causará danos irreparáveis, principalmente na parte elétrica.
- * Para a sua maior segurança, ao fazer a limpeza do equipamento desconecte-o da rede elétrica. Nunca faça a limpeza com o equipamento em funcionamento.
- * Todo reparo deve ser feito por pessoas especializadas em manutenção desse tipo de equipamento.

SUPER CUTTER

MANUAL DE INSTRUCCIONES:

Felicitaciones, usted acabó de adquirir un producto con la calidad SIRE. Recomendamos la lectura cuidadosa y completa de este manual, para asegurar un mejor aprovechamiento de su producto.

CARACTERÍSTICAS:

- * Cuchillas de acero inoxidable.
- * Cuerpo y Olla de aluminio fundido.
- * Tapa de acrílico.
- * Bivoltaje 110/220V.
- * Capacidad : 3 kg.
- * Pintura Electroestática.
- * Motor ½ HP Monofásico –1730 rpm
- * Peso Neto: 20.500 kg.

Procese los alimentos conforme tabla abajo:

TIEMPO DE PREPARACIÓN EN SEGUNDOS

Diversos	seg.	Carnes	seg.	Condím. para sopa	seg
Salsa de tomate	3 a 6	Carne	2 a 4	Cebolla	1 a 2
Mayonesa	12 / 18	Hamburguesa	2 a 4	Ajo	1 a 2
Purê de Papas	1 a 2	Carne p/ensalada	5 a 6	Perejil	1 a 2
Bacalao Desmenuzado	2 a 3	Bife Tártaro	2		
Pan Rallado	4 a 6	Albóndigas	2		
Pasta de Maní	4 a 6	Quibes	2		
Relleno de Castañas	4 a 6	Patés	seg	Frutas y Mermeladas	seg
Relleno de Nueces	4 a 6	Hígado	2 a 4	Ensalada de Frutas	1 a 2
		Salmón	2 a 4	Mermelada de manzana	2 a 4
		Anchoa	2 a 4	Mermelada de pera	2 a 4
		Langosta	2 a 4	Mermelada de durazno	2 a 4

INSTALACIÓN:

- * Antes de conectar el aparato, verifique el voltaje indicado en la etiqueta colocada en el cable.
- * Verifique si la red eléctrica está proyectada para conectar su aparato. En el caso de que no esté, contrate un electricista capacitado.

OBSERVACIONES IMPORTANTES:

- * Nunca le tire agua al equipo pues causará daños irreparables, principalmente en la parte eléctrica.
- * Para su mayor seguridad, desconecte el equipo de la red eléctrica cuando haga su limpieza. Nunca haga la limpieza con el equipo funcionando.
- * Toda reparación debe realizarse por personas especializadas en mantenimiento de este tipo de equipo.