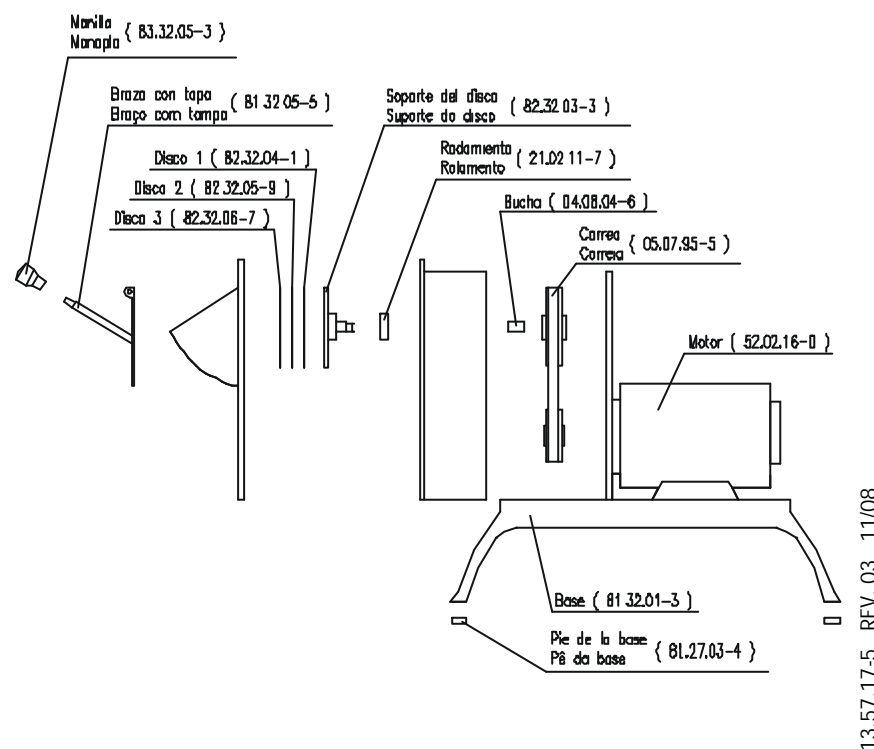




RALADOR DE QUEIJO/COCO

RALLADOR DE QUESO/COCO



Produzindo Qualidade há mais de Quatro Décadas

Produciedo Calidad hace más de Cuatro Décadas

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



RALADOR DE QUEIJO/COCO

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 TÉCNICAS:

- * Diâmetro do disco: 15 cm em aço inox.
- * Produção de 25kg / hora.
- * Motor ¼ HP em 110/220V.
- * Corpo em alumínio fundido e pintura eletrostática.

INSTALAÇÃO:

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

LIMPEZA / SUBSTITUIÇÃO DE DISCOS:

- * Retirar as borboletas (quatro no total, situadas atrás e na frente da máquina).
- * Soltar a tampa.
- * O disco estará preso com 6 parafusos (1 central e 5 nas extremidades).
- * Atente para o parafuso central. Ele não poderá ser colocado em nenhuma das extremidades dos discos.
- * Retirar o disco, lavá-lo em água corrente e detergente ou trocá-lo por outro de sua escolha.
- * Limpar a parte interna da máquina com um pano úmido.
- * Recolocar o disco e prender os parafusos.
- * Recolocar a tampa e prender as borboletas.

OBSERVAÇÕES IMPORTANTES:

- * Nunca jogue água no equipamento, pois causará danos irreparáveis principalmente na parte elétrica.
- * Para sua maior segurança, ao fazer a limpeza do equipamento desconecte-o da rede elétrica. Nunca faça a limpeza com o equipamento em funcionamento.
- Queijo tipo mussarela: Deve estar congelado.
- Coco fresco : Deve estar seco.

RALLADOR DE QUESO/COCO

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 TÉCNICAS:

- * Diámetro del disco: 15 cm de acero inoxidable.
- * Producción de 25kg / hora.
- * Motor ¼ HP de 110/220V.
- * Cuerpo de aluminio fundido y pintura electrostática.

INSTALACIÓN:

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

LIMPIEZA / SUBSTITUCIÓN DE DISCOS:

- * Retire las mariposas (cuatro en total, situadas atrás y al frente de la máquina).
- * Suelte la tapa.
- * El disco estará fijado con 6 tornillos (1 central y 5 en las extremidades).
- * Atención con el tornillo central, pues no se podrá colocar en ninguna de las extremidades de los discos.
- * Retire el disco, lávelo con agua corriente y detergente o cámbielo por otro de su elección.
- * Limpie la parte interna de la máquina con un trapo húmedo.
- * Vuelva a colocar el disco y apretar los tornillos.
- * Vuelva a colocar la tapa y apretar las mariposas.

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.
- * Queso tipo muzzarella : Debe estar congelado.
- * Coco fresco : Debe estar seco.