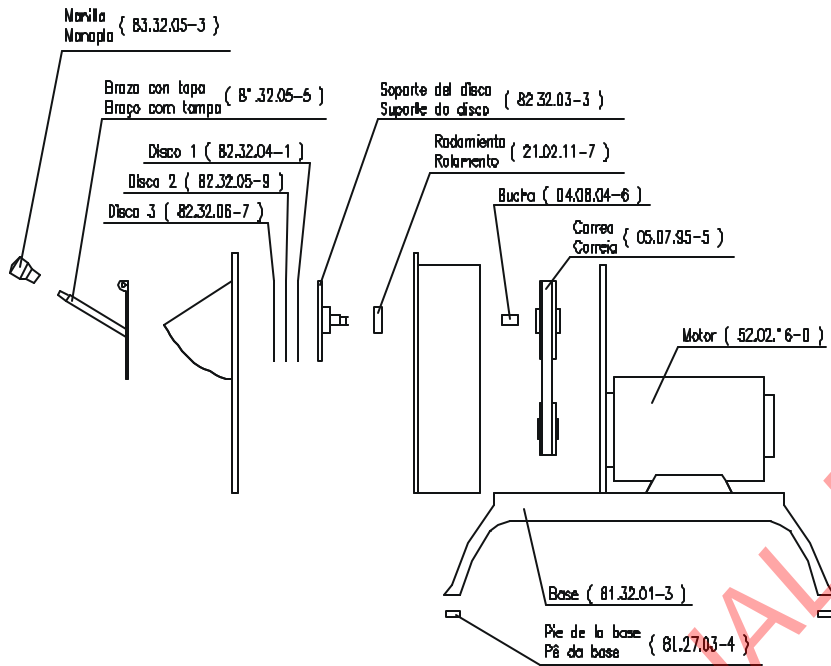




# RALADOR DE QUEIJO/COCO

# RALLADOR DE QUESO/COCO



13.57.17-5 REV. 02 07/02



**Produzindo Qualidade  
há mais de Quatro Décadas**

**Produciendo Calidad hace  
más de Cuatro Décadas**

FABRICADO POR:  
INDÚSTRIAS FILIZOLA S/A  
Rua Joaquim Carlos, 1236  
CEP 03019-902 - São Paulo - Brasil  
Tel.: 0800-178077 Fax: 6693-9596  
e-mail: filizola@filizola.com.br  
ASSISTÊNCIA TÉCNICA  
TEL.: (11) 6097-8811  
Fax: (11) 6096-3522  
Demais Localidades 0800-166445



## 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 mozzarella : Debe estar congelado.
- \* Coco fresco : Debe estar seco.