

# Manual de instrução do Processador de Alimentos CAF "PA-270"



## DETALHES CONSTRUTIVOS

- ✓ Discos com diâmetro de 273 mm.
- ✓ Dois soquetes em polipropileno.
- ✓ Gabinete, base, eixo e discos em aço inox.
- ✓ Dois bocais de alimentação, com diâmetros de 105mm e 60mm.
- ✓ Tampa protetora em alumínio
- ✓ Transmissão através de correias.
- ✓ Fácil operação.
- ✓ Fácil higienização.
- ✓ Fácil manutenção

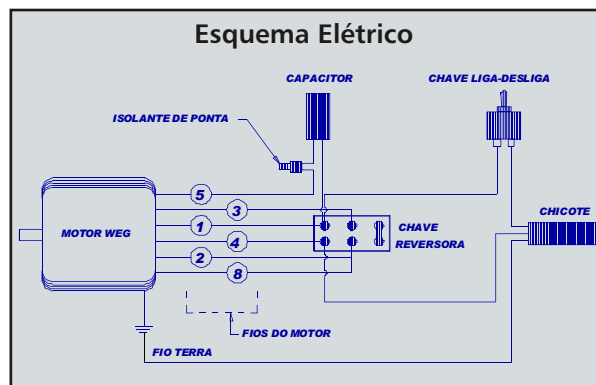
## FUNCIONAMENTO

- ✓ Antes de ligar o Processador de Alimentos PA-270, leia o manual de instrução.
- ✓ Nunca ligar o PA-270 junto com outro equipamento, usando a mesma tomada.
- ✓ Utilize uma tomada exclusiva para cada equipamento ligado.
- ✓ Este equipamento vem ligado em 220 volts. (chave bivolte, no interior da máquina - verifique a tensão da rede 110 / 220 volts.
- ✓ Obs. Verifique se a chave bivolte (2) esta na posição, que corresponda com a energia da sua rede.

## UTILIZAÇÃO

Siga a seqüência abaixo para operação de utilização do equipamento.

- 01.** Afrouxe manipulo de trava (17).
- 02.** Levante a tampa de proteção (15).
- 03.** Coloque o disco desejado, travando-o (14).
- 04.** Abaixee a tampa de proteção(15).
- 05.** Aperte o manipulo de trava (17).
- 06.** Coloque um recipiente coletor em baixo da abertura, para recolher o produto cortado.
- 07.** Ligue o equipamento.
- 08.** Coloque o produto a ser cortado nos bocais ou orifícios desejado.
- 09.** Com os soquetes (18,19) adequados empurre o produto para baixo.



## LIMPEZA

- ✓ Mantenha o equipamento sempre limpo.
- ✓ Nunca limpe a máquina antes de verificar se ela esta totalmente desligada. (desligue-a da tomada).
- ✓ Retire os soquetes e o recipiente coletor.
- ✓ Afrouxe o manipulo de trava.
- ✓ Levante a tampa de proteção.
- ✓ Retire o disco e faça a limpeza.
- ✓ Utilize água quente e sabão neutro para uma melhor higienização.

## MANUTENÇÃO

- ✓ A manutenção deverá ser feita sempre com a máquina desligada da tomada e por pessoas experientes.
- ✓ Ao repor os discos, sugerimos que seja trocado o conjunto inteiro (suporte, disco e bucha).

## IMPORTANTE

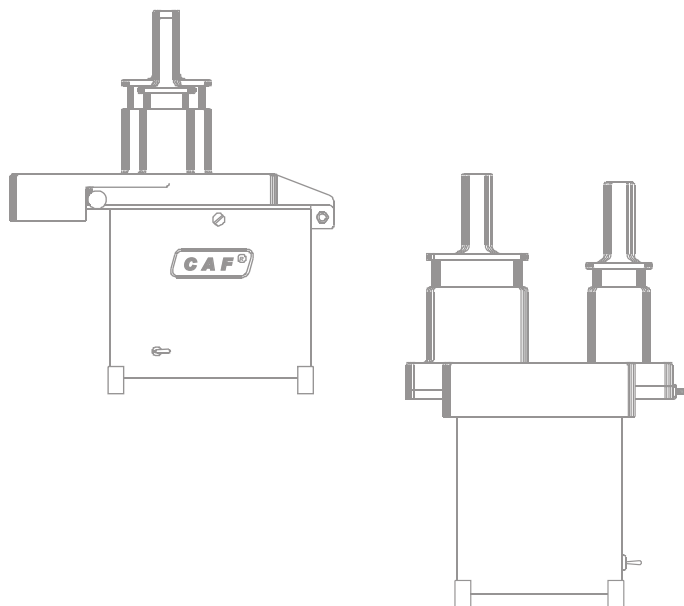
- ✓ Este equipamento possui partes girantes e cortantes. Portanto não introduza a mão nos bocais com a máquina ligada.
- ✓ Sobre nenhuma circunstancia utilize outros instrumentos principalmente a mão para empurrar o produto a ser cortado.
- ✓ Utilize somente os soquetes que acompanham a máquina.
- ✓ Evite que crianças se aproxime da máquina quando estiver ligada e sem os soquetes nos bocais.

## APLICAÇÃO

- ✓ Lanchonetes, hotéis, hospitais, restaurantes, cozinhas em geral.
- ✓ O mais prático, econômico e higiênico do mercado.

DESCRIÇÃO	CAF PA-270
Motor	1/3 cv
Fase	1
Bi-voltes	110 / 220
Hz	50 / 60
Consumo de energia (por hora)	0,44 kw/h
Comprimento - mm	430
Largura mm	310
Altura (com soquetes) mm	470
Peso líquido kg	17
Peso bruto kg	20

A CAF se reserva o direito de alterar as especificações deste manual sem aviso prévio



## CERTIFICADO DE GARANTIA

Declaramos pelo presente termo, que garantimos pelo prazo de 360 dias, a contar desta data, a mercadoria descrita, contra qualquer defeito de peças e/ou de fabricação que possam acarretar seu mal funcionamento e comprometemo-nos a eliminar gratuitamente tais defeitos, desde que reclamados imediatamente.

Esta garantia não se estende a defeitos produzidos por quedas, fogo, mal uso, intervenção de terceiros, equipamentos elétricos, despesas como transporte, embalagem, etc. da máquina que porventura tenha que voltar a fábrica.

MODELO DA MÁQUINA: \_\_\_\_\_ N.º \_\_\_\_\_

NOTA FISCAL: \_\_\_\_\_ DE \_\_\_\_/\_\_\_\_/20\_\_\_\_

REVENDEDOR: \_\_\_\_\_

## PRODUTOS FABRICADOS PELA C.A.F.®

PICADOR DE CARNE CAF-5  
 PICADOR DE CARNE CAF-9  
 PICADOR DE CARNE CAF-10  
 PICADOR DE CARNE CAF-22S  
 PICADOR DE CARNE CAF-22AR (auto rendimento)  
 PICADOR DE CARNE CAF-32S  
 PICADOR DE CARNE CAF-98S  
 PICADOR DE CARNE CAF-98B  
 PICADOR DE CARNE CAF-106C  
 PICADOR DE CARNE CAF-114DS

AMACIADOR DE BIFE - INOX  
 CORTADOR DE FRIOS CF-300  
 PROCESSADOR DE ALIMENTOS PA-270  
 ENSACADEIRA DE LINGUIÇA E-5  
 ENSACADEIRA DE LINGUIÇA E-8  
 MISTURADEIRA M-60 de 1 e 2 eixos  
 MISTURADEIRA M-120 - de 1 e 2 eixos  
 MISTURADEIRA M-180 - de 2 eixos  
 SERRA FITA SFO 1,69 - MINI  
 SERRA FITA SFO 2,20

SERRA FITA SFO 2,55  
 SERRA FITA SFO 2,82 e 2,82 SUPER  
 SERRA FITA SFO 3,10 e 3,10 SUPER  
 HOMOGENIZADORA HG-98 MINI  
 HOMOGENIZADORA HG-8098-S  
 HOMOGENIZADORA HG-120/114-S  
 HOMOGENIZADORA HG-120/114 S - ACOPLADA  
 ACESSÓRIOS P/ AÇOUQUES E FRIGORÍFICOS