



Processadora modelo **FR/80 Slim** Maquina de mesa para corte em bife de peito de frango resfriado sem osso

Metalúrgica Leoni do Brasil desenvolveu este produto especialmente para atender as necessidades das empresas com media produção.

Não usar produtos congelados no equipamento.

Não permitir que pessoas sem conhecimento do funcionamento manipulem o equipamento.

Duvidas ligue para o fabricante e consulte com nosso técnico.

O equipamento é destinado exclusivamente para fatiar (bife de peito de frango).
Produto: peito de frango sem pele, sem osso, sem sasame e resfriado, ideal 5°C+.
Atenção especial, observar as peças do peito antes de colocar na maquina, aja visto que o produto rotineiramente possui pontas de osso no seu interior.

Para uma produção de alta qualidade com padrão por aproximação dos bifés, é necessário que as peças do produto a ser utilizado precisa ser pré selecionada peso e tamanho, peso ideal de 300gr a 400gr.

Para iniciar a produção (cortes) lubrifique os discos de cortes com óleo apropriado para alimentos, existe varias marcas no mercado em spray, se isso não for realizado toda a vez antes de iniciar a produção os bifés ficaram aderindo no vão dos discos de cortes perdendo completamente o padrão dos bifés, é preciso untar os discos.



Atenção especial antes de ligar a maquina na rede elétrica, verificar a posição correta da chave seletora de voltagem localizado na maquina, aja visto que o equipamento funciona em rede 110v e 220v, se conectar o cabo elétrica da maquina na rede elétrica errada ira queimar o equipamento.

Para operar o equipamento é obrigatório o uso de luva malha de aço.

Mesa ou bancada apropriada para colocar a maquina.

Altura: 70cm

Largura: 60cm

Comprimento: 90cm

Elétrica

Conectar o cabo de energia da máquina em uma tomada com a rede indicada.

Gire o botão geral até a luz azul acender, a máquina está operando, coloque os produtos no equipamento para cortar.

Em caso de emergência, parada de emergência, apertar o botão de emergência localizado na máquina.



Limpeza

Após o uso obrigatoriamente lavar o equipamento com água morna.

Para a lavagem do equipamento é necessário uma pessoa focada na operação, retirar a bandeja superior protetor dos discos de cortes, concentrar o jato de água nos discos, de preferência com água morna e detergente neutro.

Obs.: importante o equipamento precisa estar ligado e funcionando para uma limpeza plena.

Para iniciar a limpeza dos discos após retirar a bandeja superior protetor dos discos proteger o painel de energia, não jogar água na parte inferior da máquina (em baixo da base), não jogar sobre o painel de energia do equipamento.

Após a limpeza do equipamento é obrigatório lubrificar os discos com óleo já destinado para esta finalidade.

O usuário tem a opção de remover as peças internas para lavagem individual, basta remover a bandeja superior e os três parafusos indicados na foto a cima.

Linha direta com técnico da fábrica
(19) 99119-6993

www.grupoleoni.com

grupoleoni@outlook.com