

Prensapurés  
Potato masher attachment  
Puriergerät  
Presse-purée  
Passatutto  
Prensa-purés

P-132



Este manual describe la instalación, funcionamiento y mantenimiento del accesorio Prensapurés P-132 para las máquinas combinadas SAMMIC.

La referencia del modelo y sus características se indican en la placa de identificación colocada en la máquina.

Este aparato está diseñado y fabricado de acuerdo con las siguientes normas:

Directivas y normas europeas

Directiva de máquina 98/37 EEC. Directiva de máquinas.

prEN 12851:1997. Maquinaria para el procesamiento de alimentos. Accesorios para máquinas que tengan la toma de fuerza auxiliar. Requisitos de seguridad e higiene.

EN 294:1992. Seguridad de las máquinas. Distancias de seguridad para impedir que se alcancen zonas de peligrosidad de los miembros superiores.

EN 12331:2003. Maquinaria para el procesamiento de alimentos. Picadoras de carne.

Higiene.

Directiva 89/109/CEE. Directiva sobre materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos.

Directiva 90/128/CEE. Directiva sobre materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con productos alimenticios.

prEN 601-1995. Aluminio y aleaciones de aluminio. Productos de moldeo, composición química de piezas moldeadas destinadas a estar en contacto con alimentos.

## INSTALACION

Para obtener las mejores prestaciones y una buena conservación de la máquina, siga las instrucciones contenidas en este manual.

El P-132 es un accesorio para las peladoras y batidoras combinadas de SAMMIC.

Antes de montar el accesorio asegurarse de que la máquina esté apagada.

· Montaje del accesorio P-132 en las peladoras y batidoras serie BM (Fig1)

1.-Desenroscar la maneta (A) para abrir la toma de accesorios (B)

2.-Colocar el accesorio en la toma de

accesorios, introduciendo el eje del P-132 (C) dentro del eje de la toma de accesorios (D).

3.-Girar el accesorio hasta que este se introduzca en los pasadores (E) y (F) de la toma de accesorios.

4.-Cerrar la toma de accesorios (B) rosando la maneta (A).

5.-Cerrar moderadamente las dos tuercas (G) de fijación de la corona.

· Montaje del accesorio P-132 en las batidoras serie BE (Fig2)

1.-Introducir el accesorio en la toma de accesorios haciendo coincidir el tornillo inferior trasero (A) con la ranura (B) de la toma de accesorios.

2.-Apretar la maneta (C) de la toma de accesorios para fijar el accesorio en su posición.

3.-Cerrar moderadamente las dos tuercas (D) de fijación de la corona.

La fricción de la corona con el tamiz puede provocar una alteración del color en el alimento tamizado. Esto se produce por un bloqueo demasiado enérgico de la corona o por una deformación del tamiz. Cuando esta deformación del tamiz se produce, se coloca por el lado inverso.

La máquina y accesorio deben formar un conjunto estable, pudiendo soportar una fuerza de 25N (2.5kg) al empujador sin que la máquina vuelque.

## UTILIZACION

Para mejorar el rendimiento del prensapurés, trabajar con los alimentos escurridos.

TAMIZ CON PERFORACIONES de Ø2 mm  
Purés finos.

TAMIZ CON PERFORACIONES de Ø4 mm  
Purés gruesos.

TAMIZ CON PERFORACIONES de Ø6 mm  
Purés gruesos con verduras.

Es aconsejable picar las verduras (puerros, espinacas, etc..) antes de cocer, para que no se produzcan filamentos.

## OBSERVACIONES IMPORTANTES

No introducir NUNCA la mano ni cualquier utensilio por las bocas de salida o entrada del Prensapurés P-132, a fin de evitar accidentes.

Antes de cualquier intervención para la limpieza, revisión o reparación del Prensapurés P-132, es obligatorio desconectar la máquina combinada de la red.

Se debe manejar con precaución durante su limpieza.

## LIMPIEZA

Antes de cualquier operación de limpieza hay que desconectar la máquina de la red.

Todos los elementos del Prensapurés P-132 que están en contacto con los alimentos se deben limpiar inmediatamente después de su utilización, con agua caliente y un detergente admitido en alimentación. Después aclarar con abundante agua caliente y desinfectar con un paño suave impregnado en alcohol etílico (90 °).

This manual provides fitting, operating and maintenance instructions for the P-132 Masher attachment available for SAMMIC multi-function food processors.

The serial number and specifications of the model appear on the rating plate attached to the machine.

This device is designed and manufactured according to the following regulations:

European Directives and Standards

Machinery Directive 98/37/EEC.

prEN 12851:1997. Food processing machinery - Catering attachments for machines having an auxiliary drive hub - Safety and hygiene requirements.

EN 294:1992. Safety of machinery - Safety distance to prevent danger zones being reached by the upper limbs.

EN 12331:2003. Food processing machinery - Mincing machines - Safety and hygiene requirements.

Hygiene.

Directive 89/109/EEC relating to materials and articles intended to come into contact with foodstuffs.

Directive 90/128/EEC relating to plastic materials and articles intended to come into contact with foodstuffs

prEN 601-1995. Aluminium and aluminium alloys. Castings. Chemical composition of castings for use in contact with food.

## INSTALLATION

Please follow the instructions in this manual carefully to ensure the best performance and preservation of the machine.

P-132 is an attachment for SAMMIC peelers and combined mixers.

Before fitting the attachment, make sure to unplug the machine.

· Fitting the P-132 Masher to peelers and BM-series mixers (Fig. 1)

- 1.- Unscrew lever (A) to open the drive hub (B).
- 2.- Set the attachment on the hub, introducing the P-132 masher shaft (C) into the hub hollow (D).
- 3.- Turn the attachment until it fits into

the pins (E) and (F) on the hub.

4.- Close the drive hub (B) by tightening lever (A).

5.- Slightly tighten the two gear fixing nuts (G).

· Fitting the P-132 Masher to BE-series mixers (Fig. 2)

1.- Insert the masher into the drive hub, aligning the back lower screw (A) with the hub slot (B).

2.- Tighten the drive hub lever (C) to secure the attachment in place.

3.- Slightly tighten the two gear fixing nuts (D).

Friction between gear and sieve may lead to a change in the sifted food colour. This will be due to excessive clamping of the gear or sieve deformation. In case of sieve deformation, mount the sieve on the reverse side.

The machine and attachment must form a stable unit that will resist a force of 25N (2.5kg) on the pusher, without overturning.

## OPERATION

For improved performance of the masher, process previously strained foodstuffs.

Ø2mm MESH SIEVE

Fine purées.

Ø4mm MESH SIEVE

Thick purées.

Ø6mm MESH SIEVE

Thick purées with vegetables.

It is advisable to chop the vegetables (leeks, spinach, etc..) before cooking them, to avoid strings.

## IMPORTANT WARNINGS

To avoid accidents, NEVER introduce your hand or utensils in the inlet or outlet of the P-132 Masher.

Before cleaning, servicing or repairing the P-132 Masher, it is obligatory to unplug the combined machine.

Handle with care while cleaning.

## CLEANING

Before cleaning the attachment, always unplug the machine.

Wash all the parts of the P-132 Masher that come into contact with foodstuffs immediately after use with hot water and a food-approved detergent. Then, rinse with copious hot water and disinfect with a soft cloth soaked in ethyl alcohol (90°).

Dieses Handbuch enthält eine Beschreibung für die Installation, den Betrieb und die Wartung der Pürierpresse P-132 für die SAMMIC Küchenmaschinen.

Modell-Nr. und Technische Merkmale sind auf dem Typenschild des Gerätes angegeben.

Dieses Gerät ist in Übereinstimmung mit den nachstehenden Normen entworfen und hergestellt worden:

Europäische Richtlinien und Normen

Maschinenrichtlinie 98/37 EEC.

Maschinenrichtlinie

prEN 12851:1997.

Nahrungsmittelmaschinen. Zusatzteil für Maschinen mit Hilfsanschluss. Sicherheits- und Hygieneanforderungen.

EN 294:1992. Sicherheit von Maschinen. Sicherheitsabstände gegen das Erreichen von Gefahrenstellen mit den oberen Gliedmassen.

EN 12331:2003. Nahrungsmittelmaschinen. Fleischwölfe.

Hygiene.

Richtlinie 89/109/CEE. Richtlinie für Werkstoffe und Gegenstände, die ihrem Zweck gemäss mit Nahrungsmitteln in Berührung kommen.

Richtlinie 90/128/CEE. Richtlinie für Werkstoffe und Plastikgegenstände, die ihrem Zweck gemäss mit Nahrungsmitteln in Berührung kommen.

prEN 601-1995. Aluminium und Aluminiumlegierungen. Formprodukte, chemische Zusammensetzung von geformten Teilen, die ihrem Zweck gemäss mit Nahrungsmitteln in Berührung kommen.

## INSTALLATION

Um die beste Leistung und eine lange Lebensdauer des Gerätes sicherzustellen, befolgen Sie bitte die in diesem Handbuch enthaltenen Hinweise.

Das P-132 ist ein Zusatzteil für die SAMMIC Schäl- und Rührmaschinen.

Vor dem Anbringen des Zusatzteiles ist sicherzustellen, dass die Maschine ausgeschaltet ist.

· Anbringen des Zusatzteiles P-132 an den Schäl- und Rührmaschinen Serie BM (Abb.1)

- 1.- Den Hebel (A) losschrauben, um den Anschluss für das Zusatzteil (B) freizulegen.
- 2.- Das Teil in den Anschluss legen und die Achse des P-132 (C) in die Achse des Anschlusses für Zusatzteile (D) stecken.
- 3.- Das Zusatzteil drehen bis es in den Stiften (E) und (F) des Anschlusses einrastet.
- 4.- Den Anschluss für Zusatzteile (B) durch Einschrauben des Hebels (A) verschliessen.
- 5.- Die beiden Muttern (G) zur Befestigung des Zahnkranzes mässig festziehen.

· Anbringen des Zusatzteiles P-132 an den BE-Serienrührmaschinen (Abb.2)

- 1.- Das Zusatzteil in die Aufnahme für Zusatzteile einführen und darauf achten, dass die untere hintere Schraube (A) mit der Rille (B) am Anschluss für Zusatzteile übereinstimmt.
- 2.- Den Hebel (C) am Anschluss festziehen, um das Zusatzteil in seiner Stellung zu befestigen.
- 3.- Die beiden Muttern (D) zur Zahnkranzbefestigung mässig festziehen.

Die Reibung von Zahnkranz und Sieb kann in dem gesiebten Nahrungsmittel eine Farbveränderung verursachen. Das ist der Fall, wenn der Zahnkranz zu energisch festgezogen oder wenn das Sieb verformt ist. Wenn sich diese Siebverformung einstellt, sollte man das Sieb von der anderen Seite einlegen.

Die Maschine muss mit dem Zusatzteil eine feste Einheit bilden und einen Schiebedruck von 25N (2.5kg) ertragen ohne umzukippen.

## BENUTZUNG

Um die Leistung der Pürierpresse zu verbessern, sollte man möglichst mit abgetropften Nahrungsmitteln arbeiten.

SIEBEINSATZ MIT 2 mm LOCHUNG

Feine Pürees.

SIEBEINSATZ MIT 4 mm LOCHUNG

Grobe Pürees.

SIEBEINSATZ MIT 6 mm LOCHUNG

Grobe Pürees mit Gemüse.

Gemüse (Porree, Spinat usw....) sollte vor dem Kochen kleingeschnitten werden, damit sich keine lange Fasern bilden.

## WICHTIGE HINWEISE

Um Unfälle zu vermeiden stecken Sie bitte NIEMALS die Hand oder irgendeinen Gegenstand in die Aus- oder Eingangsöffnungen der Pürierpresse P-132. Vor jedem Eingriff zwecks Reinigung, Überprüfung oder Reparatur der Pürierpresse P-132 muss unbedingt die Kombimaschine vom Stromnetz getrennt werden.

Während der Reinigung ist Vorsicht geboten.

## REINIGUNG

Vor jeder Reinigung muss die Maschine vom Stromnetz getrennt werden.

Alle Elemente der Pürierpresse P-132, die mit den Nahrungsmitteln in Berührung kommen, müssen sofort nach Gebrauch mit heissem Wasser und einem für Nahrungsmittel zugelassenen Spülmittel gereinigt werden. Anschliessend mit reichlich heissem Wasser klarspülen und mit einem weichen, in Äthylalkohol (90 °) getränkten Tuch desinfizieren.

La présente notice décrit l'installation, le fonctionnement et l'entretien de l'accessoire Presse-Purée P-132 pour les machines combinées SAMMIC.

La référence et les caractéristiques du modèle sont indiquées sur la plaque signalétique apposée sur la machine.

Cet appareil est conçu et fabriqué conformément aux normes suivantes :

Directives et normes européennes :

Directive machines 98/37/CEE. Directive machines.

prEN 12851:1997. Machines pour les produits alimentaires. Accessoires pour machines ayant une prise de mouvement auxiliaire. Prescriptions relatives à la sécurité et à l'hygiène.

EN 294:1992. Sécurité des machines. Distances de sécurité pour empêcher l'atteinte des zones dangereuses par les membres supérieurs.

EN 12331:2003. Machines pour les produits alimentaires. Hachoirs.

Hygiène.

Directive 89/109/CEE. Directive concernant les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires.

Directive 90/128/CEE. Directive concernant les matériaux et objets en matière plastique destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires.

prEN 601-1995. Aluminium et alliages d'aluminium. Pièces moulées. Composition chimique des pièces moulées destinées à entrer en contact avec les denrées alimentaires.

## INSTALLATION

Pour obtenir les meilleures performances et assurer une bonne conservation de la machine, veuillez suivre les instructions contenues dans cette notice.

Le Presse-purée P-132 est un accessoire pour les épilucheuses et les batteurs combinés Sammic.

Avant de monter l'accessoire, s'assurer que la machine est éteinte.

· Montage de l'accessoire P-132 sur les

épilucheuses et les batteurs de la série BM (Fig1)

1.- Dévisser la manette (A) pour ouvrir la prise d'accessoires (B).

2.- Monter l'accessoire sur la prise d'accessoires, en introduisant l'axe du P-132 (C) dans l'arbre d'entraînement de la prise d'accessoires (D).

3.- Tourner l'accessoire jusqu'à ce qu'il s'enclenche dans les tétons (E) et (F) de la prise d'accessoires.

4.- Refermer la prise d'accessoires (B) en revissant la manette (A).

5.- Serrer modérément les deux écrous (G) de fixation de la couronne.

· Montage de l'accessoire P-132 sur les batteurs de la série BE (Fig2)

1.- Insérer l'accessoire dans la prise d'accessoires, en faisant correspondre la vis inférieure arrière (A) avec la rainure (B) de la prise d'accessoires.

2.- Serrer la manette (C) de la prise d'accessoires pour bloquer l'accessoire dans sa position.

3.- Serrer modérément les deux écrous (D) de fixation de la couronne.

Le frottement de la couronne sur la grille peut provoquer un changement de couleur de l'aliment travaillé. Ceci peut être dû à un serrage excessif de la couronne ou à une déformation de la grille. En cas de déformation de la grille, la tourner de l'autre côté.

La machine et l'accessoire doivent former un ensemble stable, pouvant supporter une force de 25 N (2.5 kg) exercée sur le poussoir, sans que l'appareil ne se renverse.

## UTILISATION

Pour de meilleures performances du presse-purée, il est conseillé d'égoutter les aliments avant de les passer.

GRILLE A TROUS de Ø 2 mm

Purées passées "fin".

GRILLE A TROUS de Ø 4 mm

Purées passées "gros".

GRILLE A TROUS de Ø 6 mm

Purées passées "gros" avec légumes.

Il est conseillé de hacher les légumes (poireaux, épinards, etc.) avant de les faire cuire, pour éliminer les fibres.

## REMARQUES IMPORTANTES

Ne JAMAIS introduire la main ni aucun ustensile dans les goulottes d'évacuation ou d'alimentation du Presse-purée P-132, afin d'éviter les accidents.

La machine combinée doit être impérativement débranchée du secteur avant le nettoyage, la révision ou la réparation du Presse-purée P-132.

L'appareil doit être manipulé avec précaution lors de son nettoyage.

## NETTOYAGE

La machine doit être débranchée du secteur avant son nettoyage.

Tous les éléments du Presse-purée P-132 entrant en contact avec les denrées alimentaires doivent être lavés immédiatement après leur utilisation, avec de l'eau chaude et un détergent agréé pour usage alimentaire. Les rincer ensuite abondamment à l'eau chaude et les désinfecter en passant un chiffon doux imbibé d'alcool éthylique (90°).

Questo manuale descrive l'installazione, il funzionamento e la manutenzione dell'accessorio Passatutto P-132 per le macchine combinate SAMMIC.

Il riferimento del modello e delle sue caratteristiche, sono riportati sulla piastrina d'identificazione apposta nella macchina.

Quest'apparecchiatura è stata disegnata e fabbricata d'accordo alle seguenti norme:

Direttive e norme europee

Direttiva sulle macchine 98/37 EEC. Direttiva sulle macchine.

prEN 12851:1997. Macchinario per l'elaborazione di cibi. Accessori per macchine che abbiano la presa di forza ausiliare. Requisiti di sicurezza e igiene.

EN 294:1992. Sicurezza delle macchine.

Distanze di sicurezza atte ad impedire che si raggiungano zone di pericolosità, riguardanti gli arti superiori.

EN 12331:2003. Macchinario per l'elaborazione di cibi. Tritacarne.

Igiene.

Direttiva 89/109/CEE. Direttiva sui materiali e oggetti destinati ad entrare in contatto con cibi.

Direttiva 90/128/CEE. Direttiva su materiali e oggetti plastici destinati ad entrare in contatto con prodotti alimentari.

prEN 601-1995. Alluminio e leghe di alluminio. Prodotti di formatura, composizione chimica di pezzi formati, destinati ad entrare in contatto con i cibi.

## ISTALLAZIONE

Per ottenere le migliori prestazioni ed una buona conservazione della macchina, seguire le istruzioni contenute in questo manuale.

El P-132 è un accessorio per le pelatrici e frullatori combinati della SAMMIC.

Prima di montare l'accessorio, assicurarsi che la macchina sia spenta.

· Montaggio dell'accessorio P-132 nelle pelatrici e nei frullatori serie BM (Fig1)

1.-Svitare la manetta (A) per aprire la presa degli accessori (B)

2.-Situare l' accessorio nella presa degli accessori, introducendo l'asse del P-

132 (C) dentro l'asse della presa degli accessori (D).

3.-Girare l'accessorio fino a che lo stesso s'introduca nelle spine (E) e (F) della presa di accessori.

4.-Chiudere la presa di accessori (B) avviando la manetta (A).

5.-Chiudere moderatamente i due dadi (G) di fissaggio della corona.

· Montaggio dell'accessorio P-132 nei frullatori serie BE (Fig2)

1.-Introdurre l'accessorio nella presa degli accessori, facendo coincidere la vite inferiore posteriore (A) con la scanalatura (B) della presa degli accessori.

2.-Stringere la manetta (C) della presa di accessori per fissare l'accessorio nella sua posizione.

3.-Chiudere moderatamente i due dadi (D) di fissaggio della corona.

L'urto della corona con il setaccio può provocare un'alterazione del colore del cibo passato al setaccio. Ciò avviene per un blocco troppo energico della corona o per una deformazione del setaccio. Se si produce tale deformazione, si colloca dal lato inverso.

La macchina e l'accessorio devono formare un insieme stabile, potendo sopportare una forza di 25N (2.5kg) allo spingitore, senza che la macchina si ribalti.

## UTILIZZAZIONE

Per migliorare il rendimento del passatutto, lavorare con i cibi scolati.

SETACCIO CON FORI di Ø2 mm

Puré fini.

SETACCIO CON FORI di Ø4 mm

Puré spessi.

SETACCIO CON FORI di Ø6 mm

Puré spessi con verdure.

È consigliabile tritare le verdure (porri, spinaci, ecc...) prima di cuocerli, perché non si producano filamenti.

## OSSERVAZIONI IMPORTANTI

Non introdurre MAI la mano, né nessun altro utensile nelle bocche d'uscita o d'entrata del Passatutto P-132, al fine di evitare incidenti.

Prima di qualsiasi intervento per la pulizia, revisione o riparazione del Passatutto. P-132, è obbligatorio disinserire la macchina combinata dalla rete.

Durante la pulizia si deve manipolare con precauzione.

## PULIZIA

Prima di qualsiasi operazione di pulizia bisogna disinserire la macchina dalla rete.

Tutti gli elementi del Passatutto P-132 che sono in contatto con i cibi si devono pulire subito dopo il loro utilizzo, con acqua calda e un detergente accettato nel campo dell'alimentazione. In seguito, sciacquare con abbondante acqua calda e disinfettare con un panno morbido, impregnato in alcol etilico (90 °).

Este manual descreve a instalação, o funcionamento e a manutenção do acessório Esmagador P-132 para as máquinas combinadas SAMMIC.

A referência do modelo e as suas características estão indicadas na placa de identificação colocada na máquina.

Este aparelho foi concebido e fabricado de acordo com as seguintes normas:

Directivas e normas europeias

Directiva de máquina 98/37 EEC. Directiva de máquinas.

prEN 12851:1997. Maquinaria para o processamento de alimentos. Acessórios para máquinas com tomada de força auxiliar. Requisitos de segurança e higiene.

EN 294:1992. Segurança das máquinas. Distâncias de segurança para impedir que os membros superiores alcancem zonas de perigo.

EN 12331:2003. Maquinaria para o processamento de alimentos. Picadoras de carne.

Higiene.

Directiva 89/109/CEE. Directiva sobre materiais e objetos destinados a entrar em contacto com alimentos.

Directiva 90/128/CEE. Directiva sobre materiais e objetos plásticos destinados a entrar em contacto com produtos alimentícios.

prEN 601-1995. Alumínio e ligas de alumínio. Produtos de moldagem, composição química de peças moldadas destinadas a estar em contacto com alimentos.

## INSTALAÇÃO

Siga as instruções contidas neste manual para obter as melhores performances e a óptima conservação da máquina

O P-132 é um acessório para as descascadoras e bateadeiras combinadas da SAMMIC.

Antes de montar o acessório é necessário assegurar-se de que a máquina está desligada da rede.

· Montagem do acessório P-132 nas descascadoras e bateadeiras série BM (Fig1).

- 1.-Desenroscar o manípulo (A) para abrir a tomada de acessórios (B)

- 2.-Colocar o acessório na cavidade, introduzindo o eixo do P-132 (C) dentro do eixo da tomada de acessórios (D).

- 3.-Rodar o acessório até encaixar nas cavilhas (E) e (F) da tomada de acessórios.

- 4.-Fechar a tomada de acessórios (B) apertando o manípulo (A).

- 5.-Apertar ligeiramente as duas porcas (G) de fixação da coroa.

· Montagem do acessório P-132 nas bateadeiras série BE (Fig2)

- 1.-Introduzir o acessório na tomada de acessórios fazendo coincidir o parafuso inferior traseiro (A) com a ranhura (B) da tomada de acessórios.

- 2.-Apertar o manípulo (C) da tomada de acessórios para fixar o acessório na sua posição.

- 3.-Apertar ligeiramente as duas porcas (D) de fixação da coroa.

A fricção da coroa com o crivo pode provocar uma alteração da cor no alimento triturado. Isto deve-se a um aperto excessivo da coroa ou à deformação do crivo. Em caso de deformação do crivo, colocá-lo pelo lado inverso.

A máquina e o acessório devem formar uma unidade estável capaz de suportar uma força de 25N (2.5kg) no empurrador sem que a máquina vire.

## UTILIZAÇÃO

Para melhorar o rendimento do esmagador, deve-se escorrer bem os alimentos antes de os processar.

CRIVO COM ORIFÍCIOS de Ø2 mm

Purés finos.

CRIVO COM ORIFÍCIOS de Ø4 mm

Purés grossos.

CRIVO COM ORIFÍCIOS de Ø6 mm

Purés grossos com legumes.

Recomenda-se cortar os legumes (alho francês, espinafres, etc...) antes de os cozer, para evitar a formação de fios.

## OBSERVAÇÕES IMPORTANTES

Para evitar acidentes, NUNCA introduzir a mão nem nenhum utensílio nas bocas de entrada ou de saída do Esmagador P-132.

Antes de proceder a qualquer operação de limpeza, revisão ou reparação do Esmagador P-132, é obrigatório desligar a máquina combinada da rede eléctrica.

Manejar a máquina com precaução durante a sua limpeza.

## LIMPEZA

Desligar a máquina da rede eléctrica antes de iniciar qualquer operação de limpeza.

Todos os elementos do Esmagador P-132 que entram em contacto com os alimentos devem ser imediatamente lavados após a sua utilização com água quente e um detergente para uso na indústria alimentar.

Depois, passar por água quente em abundância e desinfetar com um pano suave embebido em álcool etílico (90 °).



Fig. 1 / Zchnng.1

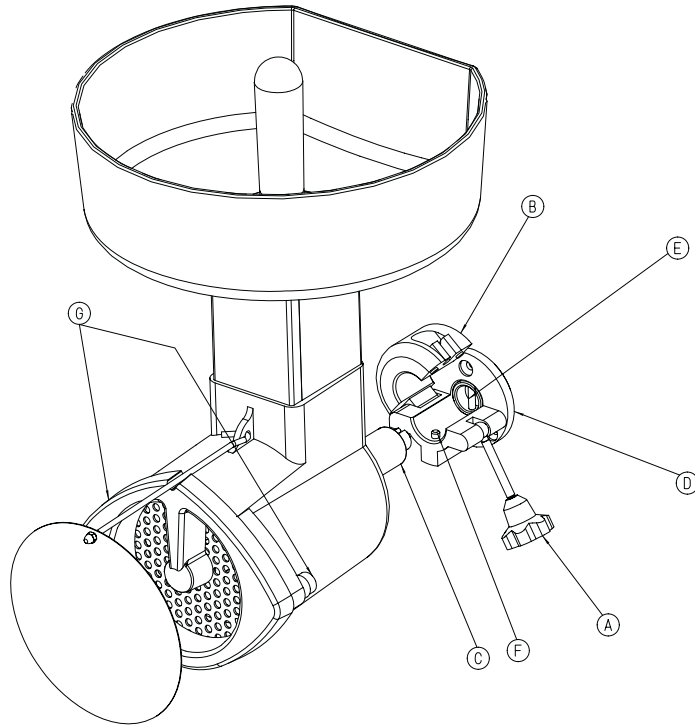


Fig. 2 / Zchnng.2

