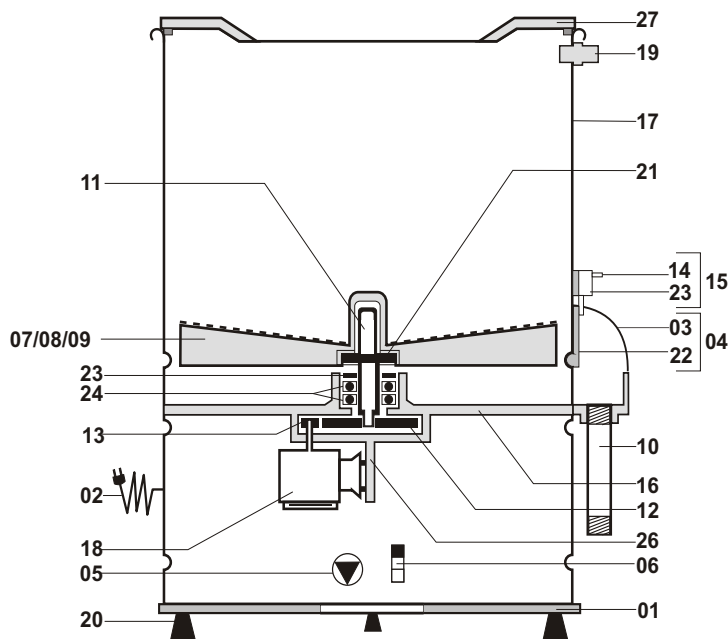
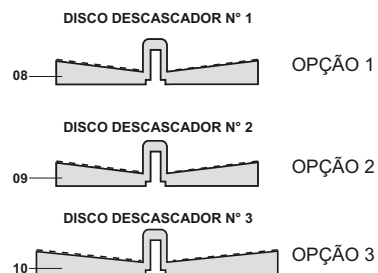


**Especificações Técnicas**  
Especificaciones Técnicas  
Technical Specification



**A MÁQUINA ACOMPANHA APENAS UM DISCO**



Dimensões   Dimensiones   Dimensions	DBCA.6
Altura   Altura   Height (mm)	555
Frente   Frente   Front (mm)	370
Fundo   Hondo (base)   Back (mm)	480
Peso   Peso   Weight (kg)	24.0
Motor elétrico   Motor eléctrico   Electrical engine (CV)	1/4
Voltagem   Voltaje   Voltage (V)	110/220
Consumo   Consumo   Power consumption (kw/h)	0.40
Capacidade   Capacidad   Capacity (kg)	6
Rotação do disco   Rotaciones del disco   Disc rotation (RPM)	380

**Peças da Máquina e Reposição**  
Piezas de la Máquina y Recambio  
Machine Parts

#	Peça   Pieza   Part name	DBCA.6
01	Base   Base   Base	BAS-017
02	Cabo elétrico 2x1mm x 1,5m   Cable eléctrico 2x1mm x 1.5m   Electric cable 2x1mm x 1.5m	CBE-020
03	Cabeçote   Cabezal   Headstock	CAB-001
04	Cabeçote coletor (completo)   Cabezal colector (completo)   Collecting headstock (complete)	CJT-042
05	Chave elétrica 6A   Llave electrica 6A   Electric switch 6A	CHE-002
06	Chave seletora voltagem   Llave selectora de voltaje   Voltage selector switch	CHS-001
07	Disco descascador N° 1 (Batata)   Disco pelador N° 1 (Papas)   Peeling disc Number 1 (Potato)	CJT-136
08	Disco descascador N° 2 (Cebola)   Disco pelador N° 2 (Cebolla)   Peeling disc Number 2 (Onion)	CJT-171
09	Disco descascador N° 3 (Alho)   Disco pelador N° 3 (Ajo)   Peeling disc Number 3 (Garlic)	CJT-172
10	Dreno   Dreno   Drain	DRE-002
11	Eixo   Eje   Axle	EIX-009
12	Engrenagem nylon 46 Z   Engranaje de nylon 46 Z   Nylon gear 46 Z	EGG-002
13	Engrenagem pinhão 10 Z   Engranaje piñón 10 Z   Pinion gear 10 Z	EGG-007
14	Fecho   Cierre   Lock	FCH-004
15	Fecho completo   Cierre completo   Complete lock	CJT-043
16	Fundo   Hondo   Bottom	ETR-013
17	Gabinete   Gabinete   Casing	GAB-002
18	Motor elétrico 1/4 CV   Motor eléctrico 1/4 CV   Electric motor 1/4 HP	MTE-008
19	Nipel 1/2 PVC   Niple 1/2 PVC   Nipel 1/2 PVC	NIP-001
20	Pé   Pié   Foot	PEP-001
21	Pino elástico 6x30   Pivote 6x30   Elastic pin 6x30	PNL-003
22	Porta   Puerta   Door	PTA-001
23	Retentor 5106 Flexa   Retén 5106 Flexa   Retainer 5106 Flexa	RET-003
24	Rolamento 6204 ZZ   Rodamiento 6204 ZZ   Bearing 6204 ZZ	ROL-005
25	Suporte do fecho   Soporte del cierre   Lock support	CJT-048
26	Suporte do motor   Soporte del motor   Motor support	SBT-028
27	Topo   Tapa   Top	ETR-012

# METVISA

**DBCA.6**  
**Descascador de Batatas, Cebolas e Alhos**  
Peladora de Papas, Cebollas y Ajos  
Potato and Bulb Electric Peeler

**INFORMAÇÕES TÉCNICAS | USO E INSTALAÇÃO**  
**INFORMACIONES TÉCNICAS | USO E INSTALACIÓN**  
**TECHNICAL INFORMATION | USE AND INSTALLATION**

## Informações Técnicas e Orientações de Uso

### IMPORTANTE!

Antes de colocar sua máquina em funcionamento, leia com atenção todas essas informações e orientações. Dessa forma você terá conhecimentos básicos e fará bom uso e conservação de sua máquina.

#### INSTALAÇÃO E CUIDADOS COM A PARTE ELÉTRICA

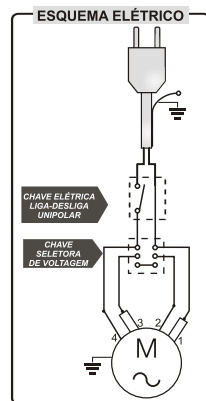
1. Verifique se a tensão da rede elétrica é a mesma da máquina, 110 V ou 220 V. Caso haja necessidade de ajustar a tensão da máquina, utilize a chave seletora de voltagem (06) colocada ao lado da chave elétrica liga-desliga (05).

2. Nunca conserte ou mexa na sua máquina com ela em funcionamento. Para isso, desligue-a da tomada elétrica. Tome todos os cuidados para evitar acidentes. Para sua segurança, instale fio-terra, que neste caso não deverá ter a bitola menor que a do cabo elétrico da máquina.

#### UTILIDADE E MODO DE USO

1. Descascar batatas, cebolas e alhos.

2. Sua máquina foi construída para trabalhar uma quantidade de produto até 6 Kg, portanto, carregue-a até a metade mais ou menos, ligue-a e em seguida complete com o restante do produto, evitando assim sobrecarga para o motor na partida.



3. Utilize o nipel (19) para adaptar um tubo ou mangueira jogando água em abundância sobre o produto que está sendo descascado; isto facilita o escoamento de todo resíduo/casca do produto através do dreno (10), além de deixar o produto sempre limpo e pronto para uso.

Atenção: Ao descascar cebola e alho por duas à três vezes, retire o resíduo /casca acumulados no fundo da máquina.

#### SEGURANÇA E CUIDADOS ESPECIAIS

1. Retire, após cada dia de trabalho, o disco descascador, efetuando a limpeza total da máquina e recolocando-o com cuidado no lugar, observando se houve o perfeito encaixe do disco descascador sobre o pino de arraste (21).

2. Sua máquina foi construída com materiais de primeira linha, por isso use-a corretamente e terá grande satisfação. Os discos descascadores (07, 08 e 09) são as peças responsáveis pelo descascamento do produto, por isso a eficiência da máquina depende do bom estado dos discos. Se possível, mantenha discos de reserva para substituição.

#### CONSERVAÇÃO E MANUTENÇÃO

1. Mantenha sempre limpa e faça manutenção em sua máquina, isso a conservará e seu funcionamento será bem melhor, aumentando sua vida útil.

2. A plaqueta de identificação fixada na máquina contém dados específicos como tipo, número e ano de fabricação da máquina, que deverão ser indicados quando do pedido de peças para conserto.

3. MANTENHA ESTE FOLHETO TÉCNICO PARA A COMPRA CORRETA DE PEÇAS DE REPOSIÇÃO. ESTE FOLHETO CONTEM A REFERÊNCIA CORRETA DAS PEÇAS DE SEU EQUIPAMENTO. A COMPRA DO COMPONENTE CORRETO ATRAVÉS DO CÓDIGO DA PEÇA É DE RESPONSABILIDADE

Consulte-nos caso necessite. Estaremos à disposição para fornecer todas as informações necessárias e orientar da melhor maneira possível. Não se esqueça: sua máquina será eficiente se você usá-la corretamente.

As informações apresentadas neste folheto de instruções poderão ser modificadas sem aviso prévio, sempre que necessário.

## Informaciones técnicas e Orientaciones de Uso

### IMPORTANTE!

Antes de poner su maquina en funcionamiento, lea con atención todas estas informaciones y orientaciones. De esta forma Ud. obtendrá conocimientos básicos, hará un buen uso y conservación de su maquina.

#### INSTALACIÓN Y CUIDADOS CON LA PARTE ELÉCTRICA

1. Verificar si la tensión de la red eléctrica es la misma de la maquina, 110 ou 220V. Si hubiera necesidad de ajustar la tensión, utilice la llave selectora de voltaje (06) ubicada al lado de la llave eléctrica que conecta y desconecta (05).

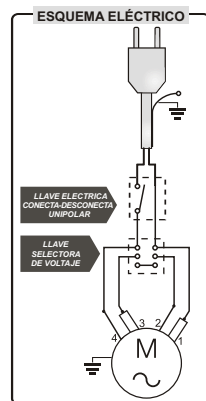
2. Nunca arreglar o ajustar su maquina con ella en funcionamiento. Para eso, desenchufarla de la toma eléctrica. Tome todos los cuidados para evitar accidentes. En caso de choque eléctrico provocado por la maquina, instale cable tierra que, en este caso, no deberá tener diametro inferior al del cable de la maquina.

#### UTILIDAD Y MODO DE USO

1. Pelar papas, cebollas y ajos.

2. Su maquina ha sido contruida para trabajar hasta 6 kg de producto. Por lo tanto cargarla hasta alrededor de la mitad, póngala en funcionamiento y luego complemente con el restante del producto, evitando asi una sobrecarga para el motor al ponerlo en marcha.

3. Utilice el niple (19) para adaptar un tubo o mangueira echando abundante agua sobre el producto que estará siendo pelado; eso



facilita la salida de todo resíduo/cascara del producto a través del dreno (10), además de dejar el producto siempre limpio y apto para el uso.

Atención: Al pelar cebolla y ajo por dos o tres veces, limpie el resíduo al fondo de la maquina.

#### SEGURIDAD Y CUIDADOS ESPECIALES

1. Al final de cada día de trabajo retire el disco pelador efectuando la limpieza total de la maquina y reponiendolo con cuidado en su lugar, fijandose si hubo el perfecto encaje del disco pelador sobre pivote (21).

2. Su máquina ha sido contruida con materiales de primera linea; por ello usela correctamente y tendrá gran satisfacción. Los discos peladores (07, 08 y 09) son las piezas responsables por el descascamiento del producto, por ello la eficiencia de la maquina dependerá de su buen estado. Si es posible, mantenga un disco de repuesto para alguna emergencia.

#### CONSERVACIÓN Y MANTENIMIENTO

1. Mantenga siempre limpia y haga mantenimiento a su maquina; eso la conservará y su funcionamiento será óptimo, aumentando su vida util.

2. La placa de identificación de esta maquina contiene datos especificos como: tipo, número y año de fabricación de la maquina, que deberán ser indicados cuando haga su solicitud de requestos.

3. MANTENGA EL PROSPECTO TECNICO PARA ORDENAR LAS PIEZAS DE REPUESTOS. ESE PROSPECTO CONTIENE LA REFERENCIA CORRECTA DE LAS PIEZAS DE SU EQUIPO. LA COMPRA DE LA PIEZA ES UNA RESPONSABILIDAD DEL CLIENTE.

Consultenos. Estaremos a su entera disposición para suministrarle toda la información necesaria y orientarle de la mejor forma posible. No olvide: su maquina será eficiente siempre y cuando sea utilizada correctamente.

Las informaciones presentadas en este folleto de instrucciones podrán ser modificadas sin previo aviso.

## Technical Information e Using Procedures

### READ THIS!

Before you put your machine in activity, read carefully all the information and orientations. Doing this you will get basic knowledge, will know how to better use it, and will maintain it in better conditions of use.

#### INSTALLATION AND ATTENTION TO THE ELECTRICAL SYSTEM

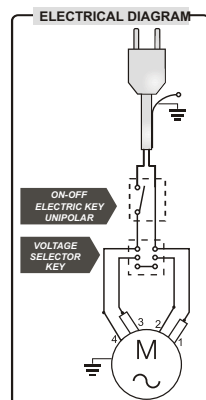
1. Make sure that the feeding tension of the electrical supply corresponds to the one of the machine, 110V or 220V. In case you need to adjust the tension of the machine, utilize the selecting voltage key (06) located under the electrical on/off key. (05)

2. Keep the machine off whenever you need to repair or adjust something in it. To do so, plug it off. Do your best to avoid any kind of accident. Take safe measures like installing the dead wire, whose gauge should not be smaller than the one of the electrical cable of the machine.

#### UTILITY AND WAY TO USE

1. Peel potatoes, onions and garlic.

2. This machine was made to be used with a quantity of product up to 6kg, this way, load it up to the half or so, turn it on, then load the other half with the remaining product, avoiding overload on the engine when it starts.



3. Use the nipple (19) to adapt a tube or hose to pour down water on the product that is being peeled, this make the flowing off of all residues/peelings of the products through the pipe (10) easier, besides maintaining the product always clean to be used.

Attention: After peeling onion and garlic for two or three times, clean the residue at the bottom of the machine.

#### SAFETY AND SPECIAL CARES

1. Remove, after each workday, the peeling disc, cleaning all parts of the machine. Replace the peeling disc, making sure that it was perfectly fitted over the drawing pin (21).

2. This machine was built with first class material, therefore, the correct use of it will make you feel pleased with it. The peeling discs (07, 08 and 09) are the main tools for the peeling to be successful, so it is of a basic importance to keep them in a good state of work to have a more efficient machine. When possible, keep a spare disc in case the other needs to be changed.

#### PRESERVATION AND MAINTENANCE

1. It is of a basic importance to keep the machine always cleaned and under regular maintenance, this will keep it well-preserved and in good condition to work, making its lifetime grow.

2. The identification plate fixed on the machine has information like those ones: kind, number and manufacturing year of the machine, that must be available when of reposition are requested.

3. KEEP THIS TECHNICAL GUIDE TO BUY THE SPARE PARTS OF YOUR EQUIPMENT. IT CONTAINS THE RIGHT CODE FOR SPARE PARTS OF YOUR EQUIPMENT. THE ORDER OF THE CORRECT SPARE PART IS A CLIENT'S RESPONSIBILITY.

Contact us anytime you need. We will be on your service to inform you and orient you the best form we can. Bear always in mind: Your machine will be as efficient as much you take care of it!

The information presented in this folder can be modified without previous warning.