

SILAMPOS

STARTwist

Twist and start cooking!

INSTRUÇÕES DE USO

FABRICADO EM
MADE IN
PORTUGAL



  
www.silamos.pt

Índice

PRECAUÇÕES IMPORTANTES
DESCRIÇÃO DO PRODUTO
ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO
UTILIZAR A PAINELA DE PRESSÃO
CONSERVAÇÃO E MANUTENÇÃO
CERTIFICADO DE GARANTIA
DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE
TEMPOS DE COZEDURA



Panela de Pressão StarTwist

Potência máxima 3000W

Fontes de calor recomendadas



GÁS



ELÉTRICO



RADIANTE



VITROCERÂMICO



INDUÇÃO



FORNO



MICROONDAS

PRECAUÇÕES IMPORTANTES

1. A panela de pressão funciona sob pressão. Uma utilização inadequada poderá causar queimaduras e danos graves. Certifique-se que a panela está devidamente fechada antes de a colocar sobre a fonte de calor. Leia o capítulo “Utilizar a panela de pressão”.

2. Mantenha uma rigorosa vigilância quando usar a panela de pressão na proximidade de crianças.

3. Não utilize a panela de pressão para outros fins senão aqueles que lhe estão destinados.

4. Não coloque a panela de pressão num forno aquecido.

5. Utilize a(s) fonte(s) de calor de acordo com as instruções de utilização.



6. Não utilize a panela em fontes de calor de potência superior 3000 W.

7. Não utilize a panela sob pressão para fritar alimentos.

8. Quando a panela estiver sob pressão movimente-a com muito cuidado.

9. Não toque em superfícies quentes. Utilize as pegas e, se necessário, use luvas, ou outro meio de proteção.

10. Mantenha as mãos afastadas das zonas de libertação de vapor.

11. Nunca force a abertura da panela de pressão, ou retire a tampa sem verificar previamente que a panela se encontra despressurizada. Veja as instruções sobre despressurização no capítulo “Utilizar a panela de pressão”.

PRECAUÇÕES IMPORTANTES

12. Não utilize a panela sem líquidos no interior, pois esta poderá ficar gravemente danificada. Leia o capítulo “Antes da primeira Utilização”.

13. Antes de cada utilização, verifique que as válvulas não estão obstruídas. Leia o capítulo “Utilizar a panela de pressão”.

14. Não encha a panela de pressão além de 2/3 da capacidade. Ao cozinhar alimentos que dilatam durante a cozedura, como arroz ou legumes desidratados, não encha a panela para além de metade da sua capacidade.

15. A pele de algumas carnes incha sob o efeito da pressão (ex: língua de vaca). Após a cozedura, não pique a carne se esta apresentar um aspeto inchado; poderá escaldar-se. Pique a carne antes da cozedura.

16. No caso da confeção de alimentos pastosos, deve agitar ligeiramente a panela de pressão antes de abrir a tampa, evitando que os alimentos salpiquem para o exterior.

17. Não manipule os sistemas de segurança para além do que é aconselhado nas instruções de limpeza e manutenção. Leia o capítulo “Conservação e manutenção”.

18. Não utilize a panela de pressão quando esta, ou qualquer um dos seus componentes, estiver danificado ou não corresponder às funções descritas nas instruções de uso.

19. Utilize apenas peças de substituição da marca SILAMPOS e do respetivo modelo. Entre em contacto com o serviço de Assistência Após Venda da Silampos.

LEIA, CUMPRA E GARDE ESTAS INSTRUÇÕES

DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Capacidades disponíveis: 6 / 8 e 10Lts

Diâmetro interior do corpo: 24cm

Diâmetro fundo: 19,7cm

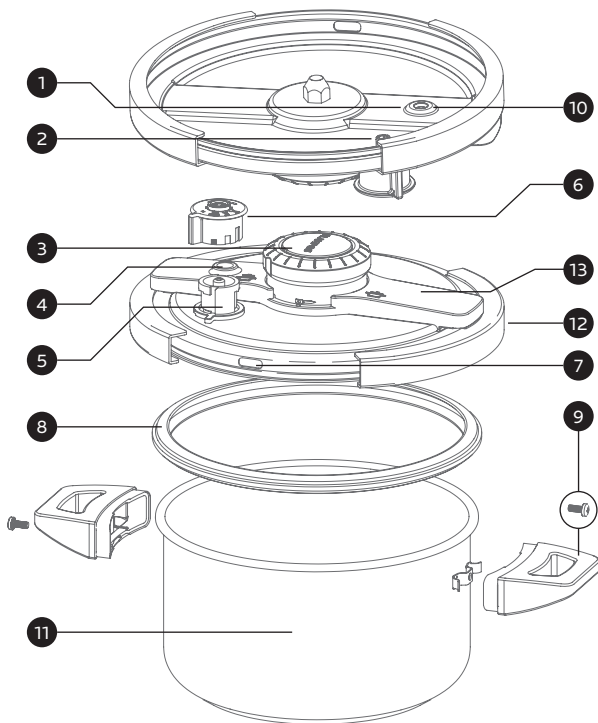
Tipo: Garras

Pressão de funcionamento (PF):

(1º Nível) 0,5 bar*/50kPa **(2º Nível)** 0,9 bar*/90kPa

Pressão máxima admissível (PS): 1,5 bar*/150kPa

Temperatura de ebulição: (1º Nível) 111 a 113°C **(2º Nível)** 118 a 122°C



DESCRIÇÃO DO PRODUTO

1. Válvula de segurança em liga de alumínio

Dispositivo de segurança que abre e fecha automaticamente libertando o eventual excesso de pressão dentro da panela. Está ligada ao indicador de pressão e bloqueia o botão de fecho/abertura para impedir a abertura com pressão no seu interior.

2. Porca da válvula de regulação em liga de alumínio

3. Botão de fecho/abertura

Após a colocação da tampa, o movimento deste botão permite a abertura e fecho da panela. Só permite a abertura da panela quando esta já não tiver pressão no interior.

4. Indicador de pressão

Dispositivo que indica a presença de pressão no interior da panela.

5. Válvula de regulação

Dispositivo que estabiliza a pressão no interior da panela em funcionamento, mediante a seleção do nível de pressão.

64A000019901

6. Botão selector

Permite seleccionar o nível de pressão e despressurizar a panela. Pode ser removido da válvula de regulação para limpeza.

7. Janela de expansão

Dispositivo que permite a libertação de vapor pela expansão da junta.

8. Junta de vedação labial da panela em silicone

Permite a vedação da panela.

64A000019903

9. Asa lateral de baquelite + parafuso

64A000019902

10. O'ring da válvula de segurança em silicone

64A000019904

11. Corpo da panela de pressão em aço inoxidável

12. Tampa completa da panela de pressão em aço inoxidável

13. Sistema de Comando

Disponível em tojas da especialidade

UTILIZE APENAS PEÇAS DE SUBSTITUIÇÃO DA MARCA **SILAMPOS** E DO RESPECTIVO MODELO

ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

Antes da primeira utilização retire todos os rótulos e etiquetas da peça. Lave-a com água quente e detergente. Seque-a com um pano.

Monte as 2 asas laterais e respetivos parafusos que encontrará dentro da panela.

Lubrifique a junta de vedação com um pouco de óleo de cozinha para facilitar a abertura e fecho da panela. Verifique se os dispositivos de saída de vapor estão desobstruídos.

Verifique se o botão seletor se movimenta livremente, rodando-o.

Ensaie a utilização da panela com meio litro de água. Deixe-a funcionar durante 10 minutos, após a válvula de regulação começar a libertar vapor.

QUANTIDADE MÍNIMA

Não deve utilizar a panela de pressão com uma quantidade de líquido inferior a 250ml; poderá danificar a panela e/ou a fonte de calor.

QUANTIDADE MÁXIMA

Não encha a panela para além de 2/3 da sua capacidade. Por favor ver a marcação interior da panela.

Nunca deve encher uma panela para além de 1/2 da sua capacidade, ao cozinhar **alimentos que aumentam de volume** ou formam muita espuma durante a cozedura (feijão, grão de bico, ervilhas secas, espinafres, massa, arroz, etc).

Note que se exceder o limite de capacidade pode ocorrer libertação de vapor e/ou alimentos pela válvula de regulação e/ou pela beira da tampa, assim como se a fonte de calor estiver demasiado elevada.

CAPACIDADE TOTAL	CAPACIDADE ÚTIL	Nº. PESSOAS
6 Litros	4 Litros	4 - 6
8 Litros	5,3 Litros	5 - 8
10 Litros	6,7 Litros	8 - 10

UTILIZAR A PAINEL DE PRESSÃO

- ANTES DE UTILIZAR -

1. Coloque a junta no interior da tampa, certificando-se que fica bem ajustada à superfície, e que o seu relevo exterior fica bem encaixado na ranhura. **(Fig.01)**
2. Verifique se a válvula de regulação está desobstruída:
Rode o botão seletor até à posição como na figura e remova-o e verifique se o canal está limpo. **(Fig.02)**
3. Verifique se a válvula de segurança está desobstruída, pressionando ligeiramente o êmbolo da válvula pelo interior da tampa com a ajuda de um objeto pontiagudo. **(Fig.03)**
4. Verifique se o pino de encravamento está desobstruído e se movimenta livremente (tampa na posição fechada).
5. Para fechar a panela, coloque a tampa com as garras abertas e com o botão seletor alinhado na posição como na Fig.02 e rode o botão no sentido contrário aos ponteiros do relógio, pressionando a tampa ligeiramente até ouvir um clique. **(Fig.04)**

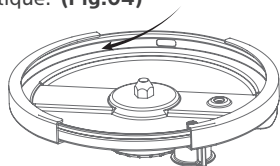


Fig.01

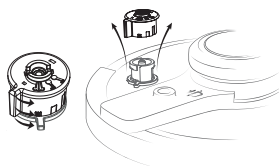


Fig.02

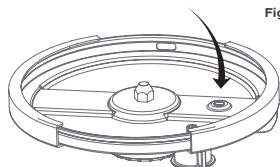


Fig.03

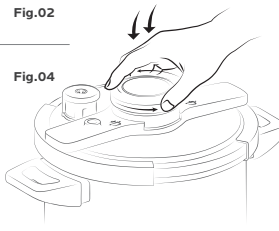


Fig.04

UTILIZAR A PAINELA DE PRESSÃO

- DURANTE A UTILIZAÇÃO -

1. Coloque a painela sobre a fonte de calor ligada. Não a deve transportar pelo botão de fecho, utilize apenas as asas de baquelite, e se necessário use luvas, ou outro meio de proteção.

Note que no aquecimento por indução atingem-se temperaturas extremamente elevadas em poucos segundos o que requer maior precaução e vigilância. A chama ou o disco das fontes de calor não deve ultrapassar o diâmetro do fundo da painela, para assegurar maior eficiência energética e não danificar a painela. Quando utilizar uma placa vitrocerâmica e/ou indução, assegure-se que esta e o fundo da painela estão limpos e secos, para garantia da sua segurança. Não arraste a painela de forma a não riscar a placa/fonte de calor.

2. Selecione o nível de pressão que pretende utilizar.

Nível 1 (0,5bar/50kPa): Para uma cozedura rápida;

Nível 2 (0,9bar/90kPa): Para uma cozedura super rápida.



3. Comece a contar o tempo de cozedura quando ocorrer a saída constante de vapor pela válvula de regulação.

4. Se durante a utilização da painela de pressão o indicador de pressão não subir e/ou a válvula de regulação não libertar vapor, verifique se a potência da fonte de calor é suficientemente forte. Se o fenómeno persistir, despressurize a painela e verifique:

- Se a quantidade de líquido no interior da painela é suficiente;
- Se a painela de pressão está bem fechada;
- Se a válvula de regulação está desobstruída;
- Se a junta de vedação ou a beira da painela estão danificadas;
- Se o indicador de pressão está desobstruído.

Note que durante os primeiros minutos de cozedura, é normal que a válvula de regulação não liberte vapor ou o faça de forma intermitente.

UTILIZAR A PAINELA DE PRESSÃO

- DURANTE A UTILIZAÇÃO -

5. Não coloque objetos sobre o indicador de pressão e/ou válvula de regulação durante o funcionamento da panela.

6. Aproveite o calor armazenado no fundo e poupe energia desligando a fonte de calor antes de terminar o tempo previsto para a confecção dos alimentos.

7. Se houver libertação de vapor pela beira da panela, pela válvula de segurança e/ou pela janela de expansão, retire a panela da fonte de calor, despressurize-a e verifique:

- Se a tampa está corretamente fechada;

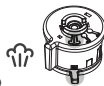
- Se a válvula de regulação está desobstruída;

- Se a junta de vedação está limpa, colocada corretamente e não apresenta sinais de deterioração;

- Se a beira do corpo da panela não apresenta sinais de deterioração que impeçam o ajustamento eficaz da junta de vedação.

- NO FINAL DA UTILIZAÇÃO -

1. Decorrido o tempo de cozedura, retire a panela da fonte de calor e **DESPRESSURIZE-A**, rodando lentamente o botão seletor até à posição



Note que deve ter o máximo de cuidado para evitar queimaduras que podem ser provocadas pelo vapor libertado.

Note que nunca deve abrir a panela sem antes colocar o botão seletor na posição de despressurização.

2. Após despressurização, abra a panela, rodando no sentido dos ponteiros do relógio. **(Fig.05)**

LAVAR A PAINELA DE PRESSÃO

- NO FINAL DA UTILIZAÇÃO -

Note que não se deve forçar a abertura da painela antes que o indicador de pressão esteja completamente em baixo, se assim o fizer pode colocar em risco a sua segurança e danificar a painela.

Note que se não conseguir retirar a tampa, por ação do vácuo, depois da painela arrefecer, volte a aquecê-la lentamente e faça a descompressão conforme **1.** e **2.**, para retirar a tampa facilmente.

3. Lave a tampa da painela de pressão manualmente com água corrente e detergente. A **TAMPA NÃO DEVE SER LAVADA NA MÁQUINA DE LAVAR A LOUÇA OU PERMANECER IMERSA EM ÁGUA.**



APTA PARA LAVAGEM
NA MÁQUINA EXCETO A TAMPA

4. Se durante o processo de cozedura deixou queimar os alimentos: Deixe a painela mergulhada em água e um pouco de detergente, durante alguns minutos antes de a lavar.

5. Lave a painela após cada utilização com água corrente e detergente

- **Corpo da painela:** lave-o manualmente ou na máquina de lavar a louça.

- **Tampa:** lave-a manualmente. A **tampa não deve ser lavada na máquina de lavar a louça nem permanecer imersa em água.**

- **Junta de vedação:** retire a junta da tampa e lave-a manualmente com água e detergente. Seque-a antes de voltar a colocá-la na tampa.

- **Válvula de segurança:** lave-a com água corrente, garantindo que a água passa pela válvula.

LAVAR A PAINELA DE PRESSÃO

- NO FINAL DA UTILIZAÇÃO -

Verifique se a válvula de segurança está desobstruída, pressionando ligeiramente o êmbolo da válvula pelo interior da tampa com a ajuda de um objeto pontiagudo. (Fig.06)

- **Válvula de regulação:** retire o botão selector, colocando-o na posição, como na **Fig. 05** e passe por água corrente. Recoloque o botão e verifique se ficou bem colocado. Este deve deslocar-se sem dificuldade.

Note que uma montagem incorreta poderá dificultar ou mesmo impedir o funcionamento da válvula de regulação, obrigando a válvula de segurança a atuar.

6. Depois de limpa e seca, guarde a painela destapada ou com a tampa virada ao contrário para evitar deformações na junta de vedação. (**Fig.07**)

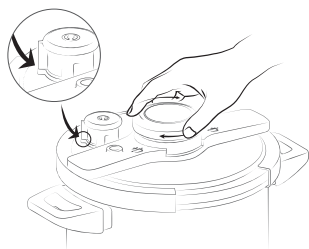


Fig.05

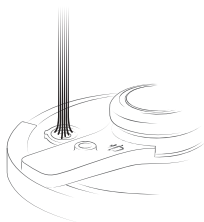


Fig.06

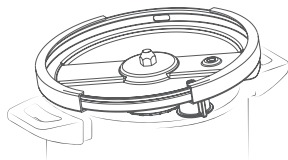


Fig.07

CONSERVAÇÃO E MANUTENÇÃO

- CONSERVAR A SUA PAINELA DE PRESSÃO EM BOM ESTADO POR MAIS TEMPO -

Não aqueça a panela quando esta estiver vazia. Se esqueceu a panela de pressão na fonte de calor, sem líquidos no interior, faça uma revisão à panela no serviço de assistência após-venda da Silampos.

A água salgada da cozedura e a água com detergente não devem permanecer na panela de pressão durante longos períodos de tempo.

Após 10 anos de utilização, é aconselhável fazer uma revisão geral da panela no serviço de assistência após-venda da Silampos.

Substitua a junta de vedação anualmente ou pelo menos de dois em dois anos.

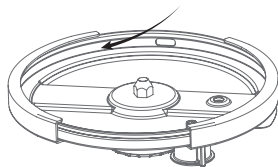
É necessária uma substituição antecipada sempre que se verificarem:

- Fissuras ou rasgos;
- Deformações;
- Falta de flexibilidade;

Qualquer das anomalias enunciadas é suscetível de impedir a correta vedação ou o fecho da panela de pressão.

- PARA COLOCAR UMA NOVA JUNTA DE VEDAÇÃO -

Coloque a junta no interior da tampa, certificando-se que fica bem ajustada à superfície, e que o seu relevo exterior fica bem encaixado na ranhura.



- PARA SUBSTITUIR O SISTEMA DE COMANDO -

Para retirar o sistema de comando:

- 1 - Vire a tampa para o seu interior e desaperte a porca hexagonal no sentido anti-horário utilizando uma chave n.º 17 (Fig. 08). Retire a porca.
- 2 - Vire a tampa para o seu exterior e retire o sistema de comando puxando-o para fora da tampa; (Fig. 09)

Aplicar o novo sistema:

- 3 - Assegure que as garras ficam sempre bem encostadas à tampa (posição de fecho) (Fig.10)


- 4 - Rode o botão de abertura/fecho para a posição de fecho (Fig.10.1). 

Fig. 10.1




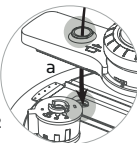
- 5 - Alinhe as posições conforme as setas da Fig.10, certificando-se que o furo do sistema de comando coincide com a posição da válvula de segurança (Fig.10.2). 

Fig. 10.2



- 6 - Mantenha as garras sempre bem encostadas à tampa e encaixe o novo sistema de comando no furo da tampa, garantindo que este fica bem encaixado. (Fig.10)

garra →

← garra

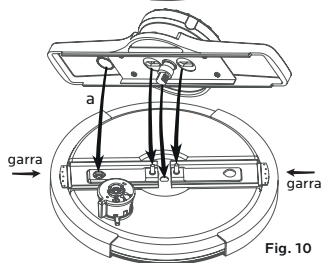


Fig. 10

- 7 - Vire a tampa para o seu interior assegurando que o sistema de comando se mantém bem encostado à tampa;
- 8 - Aplique a porca hexagonal e aperte-a no sentido horário com a chave n.º17 (Fig. 08) Assegure-se de que está bem apertada – não consegue rodar mais a chave;
- 9 - Vire a tampa para o seu exterior,

- 10 - Levante a tampa com uma mão e com a outra teste o botão de abertura/fecho antes de utilizar a tampa. Este deve rodar nos dois sentidos sem dificuldade, ouvindo-se um click em cada limite (Fig.11);

A tampa está pronta a utilizar.

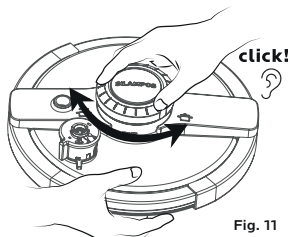


Fig. 11

CONSERVAÇÃO E MANUTENÇÃO

Remoção de rótulos e etiquetas

RECOMENDAÇÃO

Molhe o rótulo ou a etiqueta em água bem quente e retire-a.

Necessidade de usar esfregões abrasivos

RECOMENDAÇÃO

Não utilize esfregões de palha d' aço (este tipo de esfregões deteriora a superfície da peça em aço inoxidável). Utilize esfregões em aço inoxidável ou tipo “scotch”. Esfregue no sentido horizontal e não no sentido vertical.

Uso de detergentes

RECOMENDAÇÃO

Não use desinfetantes contendo lixívia ou outros detergentes contendo cloro (Cl). O uso de detergentes agressivos pode originar o aparecimento de manchas.

Comida queimada

RECOMENDAÇÃO

Junte um pouco de água e detergente amoniacal e deixe repousar durante alguns minutos. Lave a peça normalmente. Se necessário esfregue com esfregão em aço inox.

Manchas calcárias (manchas esbranquiçadas)

RECOMENDAÇÃO

Estas manchas são causadas pela dureza da água. Junte um pouco de vinagre e água e leve a peça a aquecer por alguns minutos. Deixe arrefecer e lave normalmente.

CONSERVAÇÃO E MANUTENÇÃO

Manchas de óxido (manchas acastanhadas)

RECOMENDAÇÃO

Não use esfregões de palha d' aço na limpeza de peças de aço inox. Este tipo de esfregões podem deixar manchas de ferrugem, danificando permanentemente a superfície da peça. Opte por esfregões de aço inoxidável ou tipo “scotch”.

Manchas de alimentos

RECOMENDAÇÃO

Junte um pouco de bicarbonato de sódio e água e leve a peça a aquecer por alguns minutos. Deixe arrefecer e lave.

Manchas de calor em excesso (manchas coloridas)

RECOMENDAÇÃO

Lave a peça com detergente amoniacal. Também pode optar pela utilização de abrillantadores para cromados.

O **PRODUTO DE LIMPEZA SILAMPOS** É RECOMENDADO E EFICAZ NA REMOÇÃO DE MANCHAS E RESÍDUOS, DEVolvENDO O BRILHO À LOUÇA.



FIM DO CICLO DE VIDA:

Quando a sua panela de pressão esgotar vida útil, não a coloque no lixo. Entregue-a num Ecocentro ou na nossa fábrica.

Silamos, S.A. Rua das Cortinhas, 301 | 3700-605 Cesar

Desta forma estará a contribuir para a preservação ambiental, através da reciclagem apropriada dos materiais utilizados no fabrico da nossa louça.

CERTIFICADO DE GARANTIA

As painéis de pressão SILAMPOS beneficiam de garantia contra falhas de conformidade pelo prazo de 10 anos a contar da entrega dos produtos, mediante a apresentação do comprovativo da compra.

Depois da painél de pressão completa ter sido rececionada na Silampos e confirmada a falta de conformidade, bem como a sua data de compra, a Silampos procederá à reparação ou substituição da painél de pressão por outra equivalente, caso a reparação não seja possível. A Silampos poderá, nos termos legais, recusar repor a conformidade da painél de pressão se a reparação ou a substituição forem impossíveis ou implicarem custos desproporcionados.

Caso a falta de conformidade se manifeste no decurso do terceiro ano do prazo de garantia, para a acionar, caberá ao consumidor demonstrar que a falta de conformidade já existia à data da entrega do produto.

A garantia abrange:

- a. Fissuração retardada do corpo
- b. Escurecimento não justificado e repentino dos acessórios.

A garantia não abrange:

Fica expressamente excluída do âmbito da garantia, normal e comercial, a evocação de falta de conformidade decorrente de:

- a. desgaste dos componentes identificados como sujeitos a substituição periódica e assim classificados nas instruções de utilização;
- b. má utilização dos produtos - nomeadamente, manuseamento negligente e/ou uso indevido;
- c. riscos provocados por utensílios metálicos ou produtos abrasivos;

CERTIFICADO DE GARANTIA

d. danos resultantes de acidente ou queda;

e. desgaste natural, perda de brilho e manchas superficiais decorrentes da utilização, dos alimentos, do calor e/ou da lavagem;

f. uso profissional.

A garantia deixa de ser aplicável quando entidades não autorizadas tenham reparado, modificado ou substituído o produto.

GARANTIA COMERCIAL

A SILAMPOS concede uma garantia comercial de 25 anos exclusivamente para defeitos de fabrico do fundo térmico Impact Disc Plus, que confere ao consumidor os direitos referidos nos parágrafos 2 e 3, desde que sejam reportados dentro daquele prazo e se prove a sua existência.

Enquadramento legal

Em tudo o que aqui não estiver expressamente previsto, é aplicável à relação entre o consumidor e a SILAMPOS o disposto no Decreto-Lei n.º 84/2021, de 18/outubro.

Assistência pós-venda

Durante e após o período de garantia, o consumidor poderá solicitar assistência após venda para os seus produtos, através do contacto

- CONTACTO PARA ASSISTÊNCIA -

SILAMPOS - Sociedade Industrial de louça Metálica Campos, S.A.

Rua das Cortinhas, 301 | 3701-906 Cesar PORTUGAL

Tel.: +351 256 850400 | servicoaoconsumidor@silampos.pt

SOCIEDADE ANÓNIMA - CAPITAL SOCIAL 4 000 000 EUROS
N.º. ÚNICO DE MATRÍCULA NA CRC DE OAZ E NIF PT500409927

TEMPOS DE COZEDURA

- OS TEMPOS DE COZEDURA ABAIXO MENCIONADOS PODEM VARIAR CONSOANTE A FONTE DE ENERGIA UTILIZADA -

LEGUMES	TEMPO APROXIMADO	NÍVEL DE PRESSÃO
Abóbora/ brócolos/ alho francês/ couve flor	5 min	1º. Nivel
Courgette/ feijão verde		
Alcachofra/ batatas/ beterraba/	10 min	1º. Nivel
Cenouras/ couve/		
Espargos/ espinafre	3 min	1º. Nivel
Feijão branco/ grão de bico	15 min	2º. Nivel
Nabos	7 min	1º. Nivel
SOPAS		
Sopa de carnes	25 min	2º. Nivel
Sopa de legumes/ sopa de peixe	20 min	2º. Nivel
PEIXE		
Atum	20 min	2º. Nivel
Bacalhau	15 min	2º. Nivel
Congro	12 min	1º. Nivel
Lagosta	4 min	1º. Nivel
Caranguejo	2 min	1º. Nivel
Lulas/ pescada / polvo	10 min	1º. Nivel
CARNES		
Vitela/ coelho/ perdiz/ carne de vaca	20 min	2º. Nivel
Carneiro	30 min	2º. Nivel
Frango/ peru/ pato	15 min	2º. Nivel

DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE

A presente declaração de conformidade é emitida sob a exclusiva responsabilidade do fabricante. Para os devidos efeitos declaramos que as painelas de pressão StarTwist, fabricadas pela Silampos cumprem com as disposições da Diretiva n.º. 2014/68/UE, e normalização aplicável, nomeadamente EN 12778.

MODELO

StarTwist

DESCRIÇÃO

Painela de pressão em aço inoxidável com sistema de abertura e fecho por garras, disponível em 3 capacidades.

FABRICANTE

SILAMPOS - Sociedade Industrial de Louça Metálica Campos, S.A.
P. O. Box 2004 - Cesar PORTUGAL

AVALIAÇÃO DE CONFORMIDADE

Módulo B+C₂

ORGANISMO NOTIFICADO

CATIM - Centro de Apoio Tecnológico à Indústria Metalomecânica n.º. 0464

Certificado UE de Tipo n.º 0464 B CU 008

Assim como com o Regulamento CE n.º1935/2004, garantindo que são cumpridos todos os requisitos de compatibilidade alimentar aplicáveis, e que se encontra disponível a documentação necessária para esse efeito.

A painela de pressão StarTwist foi concebida para estar em contacto com todo o tipo de alimentos, em utilizações repetidas, de 2 horas, à temperatura máxima de 130°C, considerando como área máxima de contacto 2/3 da capacidade total da painela e de 223cm², de contacto com a junta de vedação.

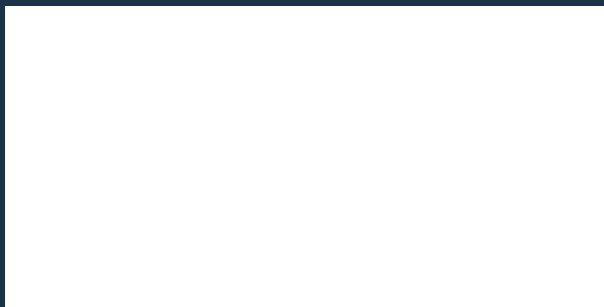
DATA

Junho 2020

CEO

Eng. Aníbal Campos





AGRAFE AQUI O SEU COMPROVATIVO DE COMPRA

SILAMPOS

SOCIEDADE INDUSTRIAL DE LOUÇA METÁLICA CAMPOS, S.A

P.O.BOX 2004 3701-906 CESAR - PORTUGAL T (351) 256850400

