

# SILAMPOS

## STARTwist

*Twist and start cooking!*

---

### INSTRUÇÕES DE USO

---

FABRICADO EM  
MADE IN  
**PORTUGAL**



    
[www.silampos.pt](http://www.silampos.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

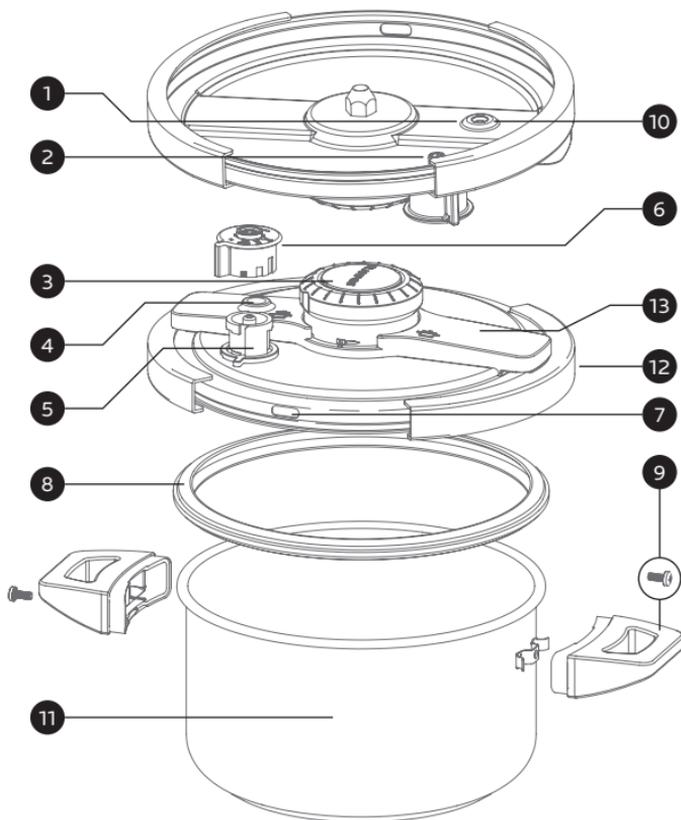
**Tipo:** Garras

**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

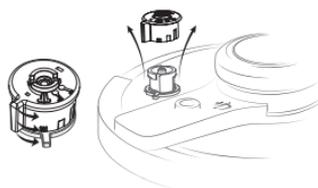


Fig.02

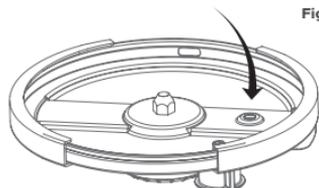


Fig.03

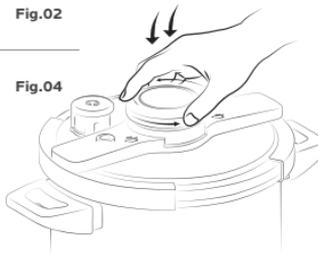


Fig.04

# UTILIZAR A PAINELA DE PRESSÃO

## - DURANTE A UTILIZAÇÃO -

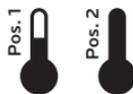
1. Coloque a painela sobre a fonte de calor ligada. Não a deve transportar pelo botão de fecho, utilize apenas as asas de baquelite, e se necessário use luvas, ou outro meio de proteção.

**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 PANELA DE PRESSÃO

## - NO FINAL DA UTILIZAÇÃO -

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

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

**3.** Lave a tampa da panela 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 panela mergulhada em água e um pouco de detergente, durante alguns minutos antes de a lavar.

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

- **Corpo da panela:** 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**)

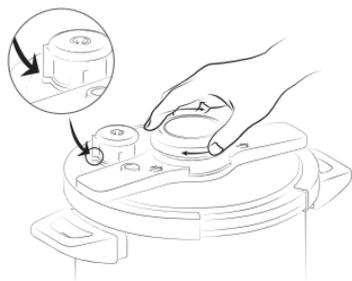


Fig.05

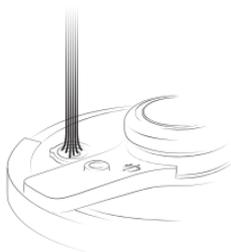


Fig.06

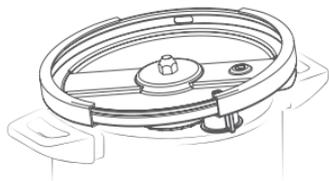


Fig.07

# 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.

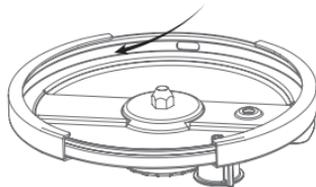
**Substitua a junta de vedação anualmente ou pelo menos de dois em dois anos.** É necessária uma substituição antecipada sempre que se verificarem:

- 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). 

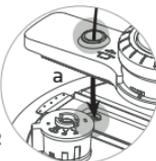


Fig. 10.2

- 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)

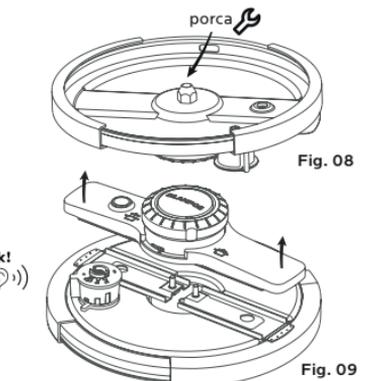


Fig. 08

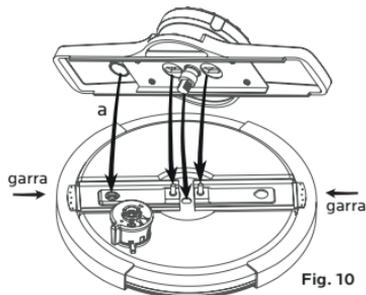


Fig. 10

- 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.

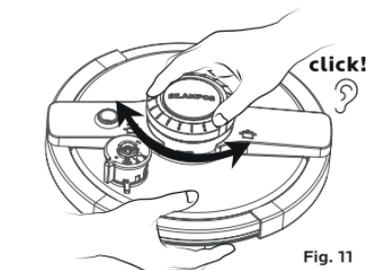


Fig. 11

# 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.

**Silampos, 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 -

<b>LEGUMES</b>	<b>TEMPO APROXIMADO</b>	<b>NÍVEL DE PRESSÃO</b>
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
<b>SOPAS</b>		
Sopa de carnes	25 min	2º. Nivel
Sopa de legumes/ sopa de peixe	20 min	2º. Nivel
<b>PEIXE</b>		
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
<b>CARNES</b>		
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 painéis 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

Painel 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 painéis 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 painéis e de 223cm<sup>2</sup>, de contacto com a junta de vedação.

---

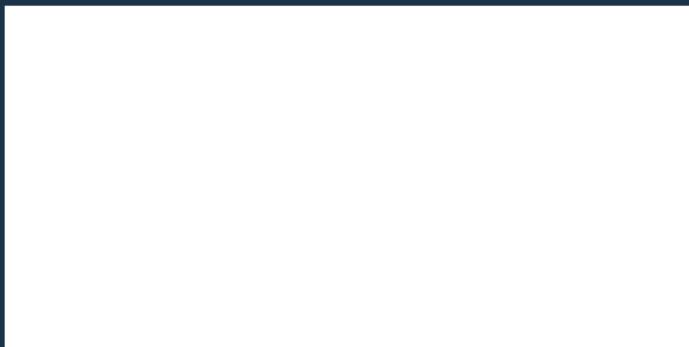
## DATA

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

