

Manual de Instruções

IMPORTANTE

Sempre verifique se a tensão (voltagem) indicada no aparelho é a mesma da tomada a ser utilizada.



Misturadeira de Carne

Modelo

BM 99NR

BM 107NR



PRODUZINDO QUALIDADE E ASSOCIANDO BELEZA!

Parabéns você acaba de adquirir um produto de excelente qualidade.

TERMO DE GARANTIA
TODOS OS PRODUTOS BERMAR
TÊM A GARANTIA TOTAL
DURANTE 6 MESES

DATA DA VENDA ____/____/____

NOTA FISCAL Nº _____

APARELHO Nº _____

OS APARELHOS PERDERÃO A GARANTIA, SE CONSTATADO O USO INDEVIDO.



BERMAR INDÚSTRIA E COMÉRCIO LTDA.
CNPJ: 55.390.470/0001-09

Rua Francisco Curti, 245 - Dist. Industrial - CEP: 15035-620
São José do Rio Preto - São Paulo - Brasil
Fone/Fax: +55 (17) 3214 - 9600
www.bermar.ind.br - bemark@bermar.ind.br

Serviço de
Atendimento
ao Cliente | **SAC**

e-mail: sac@bermar.ind.br

1. Introdução

1.1 Informações básicas

1.1.1 A Misturadeira de Carne modelos BM 99NR e BM 107NR é toda confeccionada em aço inox.

1.1.2 A Misturadeira possui sistema de redução de velocidade, através de caixa redutora, com banho de óleo.

1.2 Características técnicas

Tabela 01 - Dados Técnicos

Características	Unidade	BM 99NR	BM 107NR
Tensão (ac)	[V]	127 ou 220	127 ou 220
Frequência	[Hz]	60	60
Potência	[W]	1100	1471
Consumo	[kWh]	1,1	1,471
Altura	[mm]	940	990
Largura	[mm]	450	500
Profundidade	[mm]	880	880
Peso líquido	[kg]	72	79

1.3 Cuidados necessários

1.3.1 Leia todas as instruções antes do uso do aparelho. A manutenção e limpeza da máquina deve ser feita por pessoa treinada e com a máquina desconectada da tomada.

1.3.2 Verifique se a Tensão (Voltagem) indicada no aparelho é a mesma da tomada a ser utilizada.

1.3.3 Não utilize o aparelho caso o cabo, o plugue ou outra parte do aparelho estejam danificados. (Se o cabo estiver danificado, ele deve ser substituído pelo fabricante ou agente autorizado, a fim de evitar riscos)

1.3.4 Nunca utilize o aparelho se estiver com os sapatos molhados.

1.3.5 Para proteção contra choques elétricos, não coloque o cabo de força e/ou o plugue dentro de água ou de quaisquer outros líquidos.

1.3.6 Nunca deixe o aparelho elétrico ao alcance de crianças, elas devem ser supervisionadas para que não brinquem com o aparelho (especialmente quando estiver em uso).

1.3.7 Este aparelho não deve ser utilizado por crianças, nem por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou sem experiência e conhecimento, a menos que sejam supervisionadas ou instruídas em relação ao uso do aparelho por alguém que seja responsável por sua segurança.

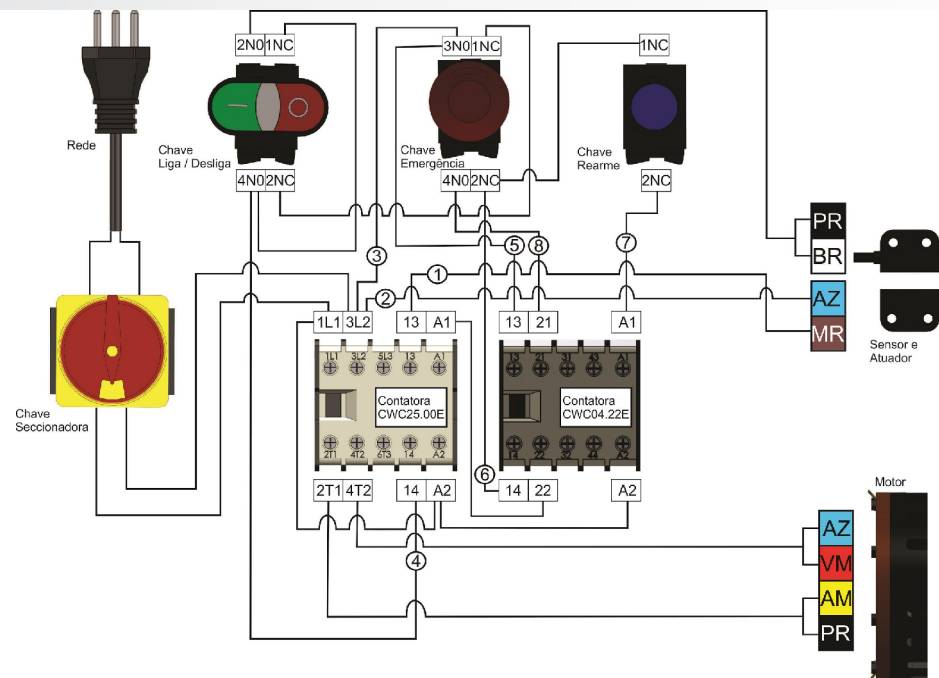
1.3.8 Para não perder a garantia e evitar problemas técnicos, não tente consertar o aparelho.

1.3.9 A nota fiscal e o certificado de garantia são documentos importantes e devem ser guardados para efeito de garantia.

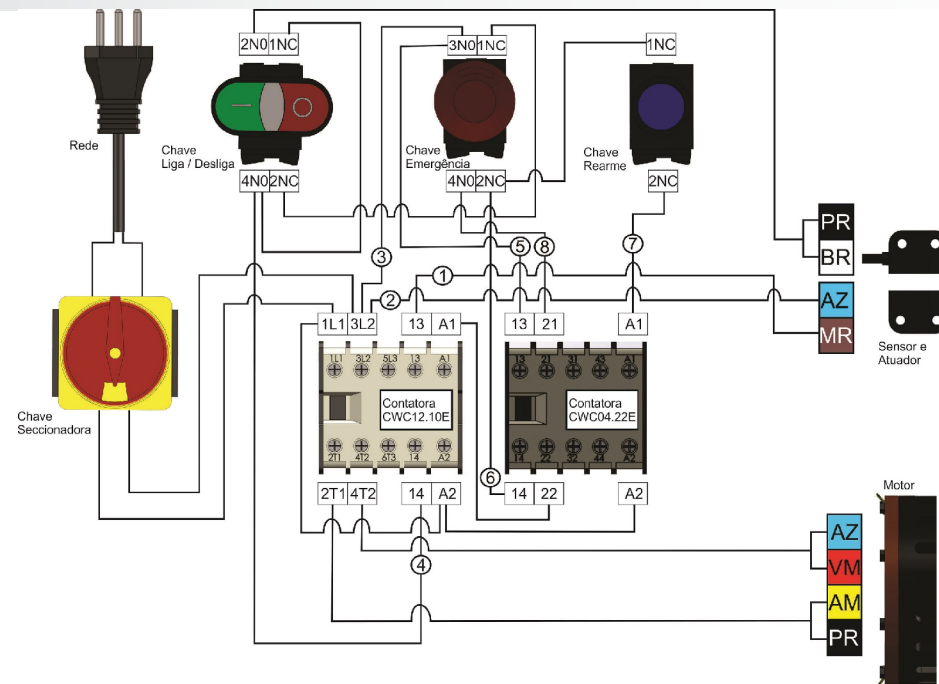
1.3.10 A utilização de acessórios não recomendados pelo fabricante podem danificar o aparelho.

6. Esquema elétrico

6.1 Esquema elétrico 127V

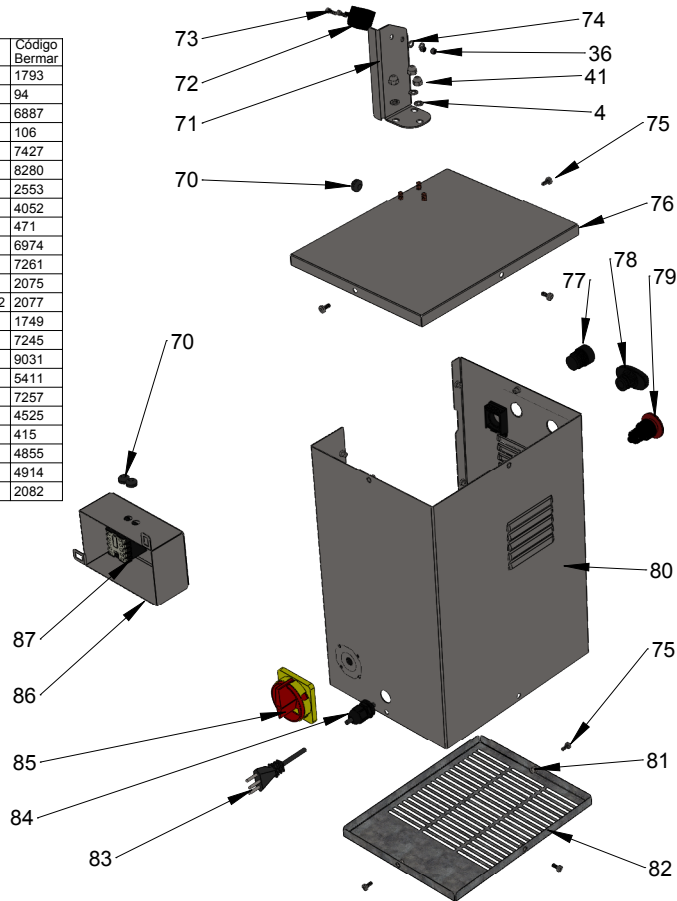


6.2 Esquema elétrico 220V



4.4 Componentes da Carenagem do Motor:

Item	Nome da peça	Código Bernar
4	ARRUELA INOX 6 MM	1793
36	PORCA 4 MM BAIXA COM TRAVA	94
41	PORCA CALOTA 6,00MM LATÃO	6887
70	PASSA FIO FINO	106
71	SUPORTE DO SENSOR ATUADOR DA MIST. 60L	7427
71	SUPORTE DO SENSOR ATUADOR DA MIST. 100L	8280
72	SENSOR DE SEGUR. WEG SSM5-30R1P2AL	2553
73	PARAF. ALLEN CILINDRICO C/C M4 X 12	4052
74	ARRUELA INOX 5mm	471
75	PARAF. MAQ. MET. PAINELA INOX 5X12 PHS	6974
76	TAMPA DA CARENAGEM DO MOTOR MISTUR.	7261
77	BOTÃO FACEADO AZUL CSW BF4 24 VCA	2075
78	BOTÃO DUPLO CSW-BD-1100000 24 VCA 12914942	2077
79	BOTÃO DE EMERGENCIA	1749
80	CARENAGEM DO MOTOR DA MISTURAD. 60 L	7245
80	CARENAGEM DO MOTOR DA MISTURAD. 100 L	9031
81	PORCA 5 MM RIVKLE RF PLUS PO300 ZTA	5411
82	FUNDO DA CARENAGEM DO MOTOR MISTURAD.	7257
83	CABO PP H05RN-F (3X1,5X1,60) (BM50 E BM52)	4525
84	PRENSA CABO EG-11	415
85	CHAVE SECCIONADORA	4855
86	CAIXA DAS CONTADORAS DO AMACIADOR NR	4914
87	CONTATORA CW07 24V 50/60Hz	2082



5. Informações úteis

5.1 Tabela de problemas, causas e soluções

Problemas	Causas	Soluções
A máquina não liga.	- Falta de energia no local.	- Verificar se há energia na rede.
	- Chave Seccionadora desligada	- Colocar a Chave Seccionadora na posição liga.
	- Botão de Emergência acionado	- Solte o Botão de Emergência, girando-o no sentido indicado no botão.
Cheiro de queimado na máquina.	- Tampa da Cuba aberta ou sensor desalinhado	- Feche a tampa ou posicione o sensor na posição correta.
	- Problemas Elétricos.	- Entre em contato com a Assistência Técnica Autorizada.
Cabo de energia danificado.	- Problemas com o Motor.	- Entre em contato com a Assistência Técnica Autorizada.
	- Falha no transporte do produto.	- Entre em contato com a Assistência Técnica Autorizada.
A máquina liga mas quando o produto é colocado na máquina, a mesma para ou gira em baixa rotação.	- Problemas com o Motor.	- Entre em contato com a Assistência Técnica Autorizada.
	- Máquina 220V ligada na rede elétrica 127V	- Coloque na voltagem correta
Ruídos na máquina	- Rolamentos com defeito.	- Entre em contato com a Assistência Técnica Autorizada.

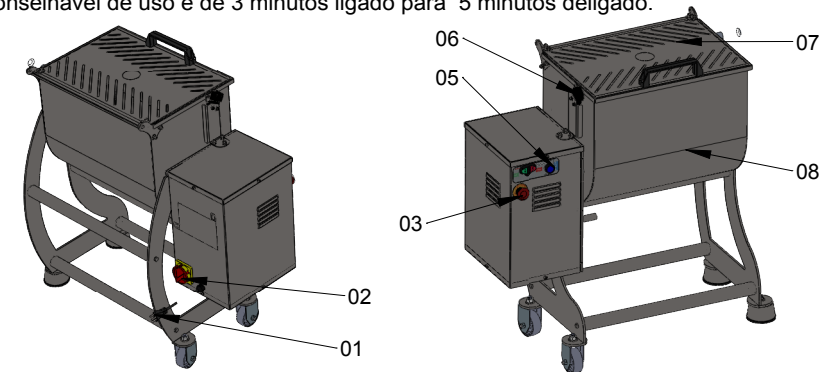
*Rolamentos com ruídos por motivo de umidade não terão garantia.

2. Instruções de uso

2.1 Pré-operação

- 2.1.1 Antes de utilizar a Misturadeira de Carne, lave todas as partes que entram em contato com produto a ser misturado, com água e sabão neutro (leia o item 3 Instruções de Limpeza).
- 2.1.2 Coloque a máquina em uma superfície plana.
- 2.1.3 Conecte o cabo de energia (item 01, figura 01) na tomada.
- 2.1.4 Verifique se a chave geral (item 02, figura 01) está na posição liga, caso não esteja, coloque-a nesta posição.
- 2.1.5 Com a tampa da cuba fechada (item 07, figura 01), acione o botão rearme (item 05, figura 01), e ligue a máquina no botão liga/desliga (item 04, figura 01), caso não funcione, verifique se o botão de emergência (item 03, figura 01) está acionado, caso afirmativo, desacione o botão, aperte o rearme e ligue a máquina.
- 2.1.6 Na falta de energia, aperte o botão rearme (item 05, figura 01) para retornar ao uso da máquina.
- 2.1.7 Caso seja necessário utilizar o botão de emergência (item 03, figura 01), para retornar o uso da máquina é necessário soltar o botão de emergência girando-o no sentido indicado no botão e acione o botão rearme (item 05, figura 01). Após esse procedimento, acione o botão liga/desliga (item 04, figura 01).
- 2.1.8 Desconecte o aparelho da tomada após o uso.
- 2.1.9 Tempo aconselhável de uso é de 3 minutos ligado para 5 minutos deligado.

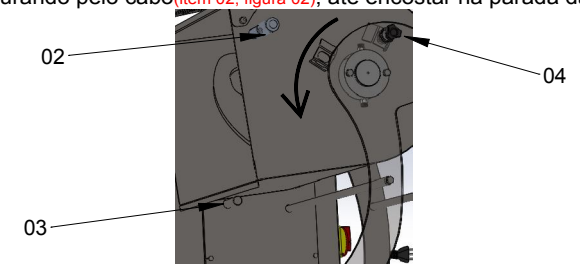
Figura 01



2.2 Operação

- 2.2.1 Coloque o produto a ser misturado dentro da cuba (item 08, figura 01). Cuidado para não ultrapassar a litragem máxima de 60 litros ou 100 litros (35kg ou 58kg por operação, media de 15 minutos, totalizando 140kg/h ou 232kg/h).
- 2.2.2 A Misturadeira trabalha com pás girando a uma velocidade de 58 RPM.
- 2.2.3 Seguindo as normas de segurança, esta máquina não funciona se a tampa da cuba (item 07, figura 01) estiver aberta ou se os sensores (item 06, figura 01) estiverem desalinhados.
- 2.2.4 Para retirar o produto da misturadeira, abra a tampa (item 07, figura 01), puxe o pino de travamento da cuba (item 04, figura 02), e articule a cuba segurando pelo cabo (item 02, figura 02), até encostar na parada da cuba (item 03, figura 02).

Figura 02



3. Instruções de Limpeza

3.1 Como limpar sua máquina.

3.1.1 Coloque água na cuba até a altura do eixo das pás, jogue um pouco de detergente (biodegradável), tampe e ligue por alguns segundos.

3.1.2 Desligue a máquina e retire-a da tomada.

3.1.3 Finalize a limpeza, esfregue a cuba, pás e tampa com esponja. Quando lavar a cuba com jato d'água, cuidado para não respingar em componentes elétricos.

3.1.4 A limpeza da área externa da máquina deve ser feita com cuidado, usando somente pano umedecido com água e sabão neutro, para evitar danos nos componentes elétricos.

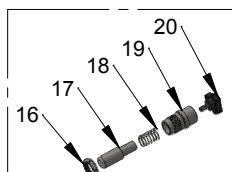
3.1.5 Após a limpeza, seque bem a máquina para evitar manchas e/ou corrosão branca.

4. Componentes

4.1 Componentes principais:

Item	Nome da peça	Código Bernar
1	PARAF. ALLEN C/C 3/16 X 3/4	136
2	TAMPA DO MANCAL DA ESTRUT. LAT. DIR. MIST.	7414
3	PARAF. ALLEN C/C 1/4 X 1	503
4	ARRUELA INOX 6 MM	1793
5	ESTRUTURA LATERAL ESQ. DA MISTURADEIRA	7256
6	ARRUELA LISA 1/2 INOX	5862
7	ARRUELA INOX 1/2 PRESSÃO	7529
8	PORCA 1/2 12 FIOS	95
9	MANCAL DA ESTRUTURA LAT. ESQ. MISTURA.	7348
10	ROLAMENTO 6204 DDU C3	1057
11	RETENTOR COD .01895 BRG (29,9 X 52 X 8)	7400
12	MANCAL DA ESTRUT. LATERAL DIR. MISTURA.	7345
13	PARAF. ALLEN C/C 5/16 X 1	7435
14	PORCA 5/16" COM CHAVE 1/2"	268
15	ESTRUTURA LATERAL DIR. DA MISTURADEIRA	7255
16	PORCA INOX DE 1 DA TRAVA DA MISTURADEIRA	7352
17	PINO DE TRAVA DA MISTURADEIRA	7351
18	MOLA INOX FIO 1X14,5DIX40 (CD 390) CARRIN	166
19	MANCAL SEXTAVADO DA TRAVA DA MISTURAD.	7353
20	MANIPULO 3 P KT - 30 M6 X 13 MM	6915
21	PARAF. INOX SEXT. 8 X 25MM	7417
22	PORCA INOX 8mm	1017
23	ARRUELA INOX 5/16	1253
24	CAPA DE ALUMINIO PE DE PVC CONICO	5726
25	PE DE PVC CONICO	5714
26	TUBO TRAVAMENTO DAS LAT. DA MISTURADEIRA	7753
27	EIXO TOP DE PARADA DA CUBA DA MISTUR.	7415
28	PARAF. INOX SEXT. M 5 X 16 MM	7418
29	RODIZIO DE NYLON C/ BUCHA FIXO FLE 312 NTT	7354
30	SUPORTE DO MOTOR DA MISTURADEIRA	7614

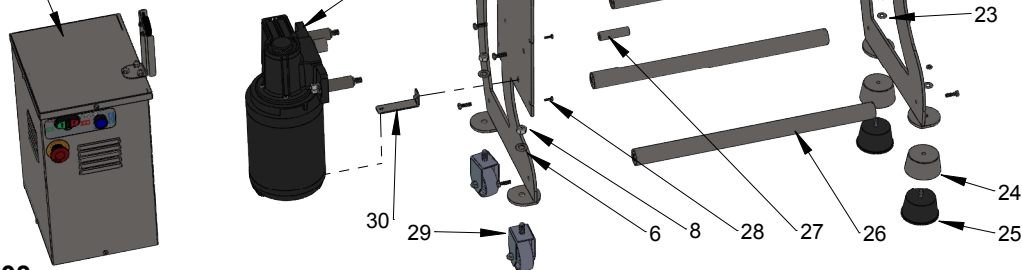
Componentes da cuba
ver pag. 04



Trava da cuba
(cod. 7350)

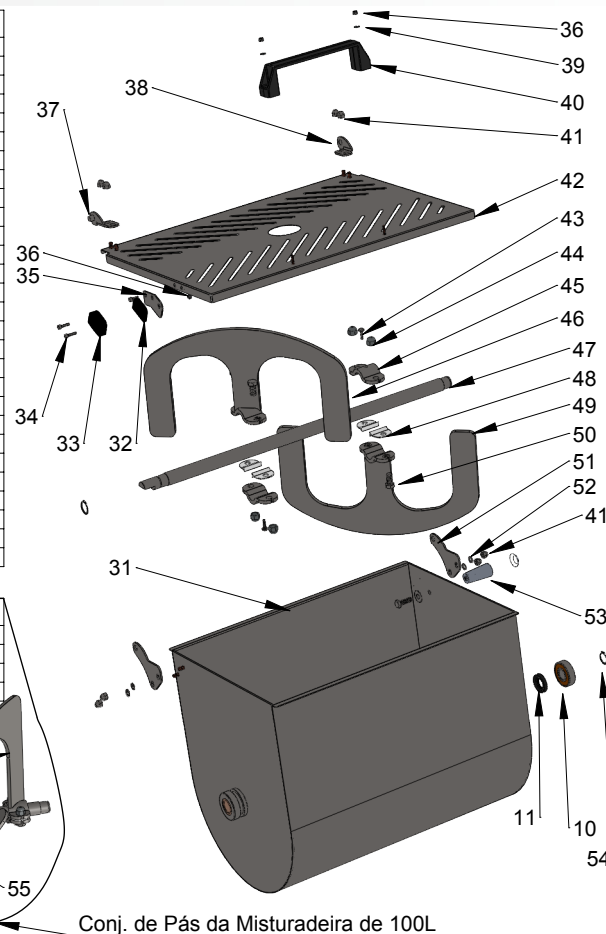
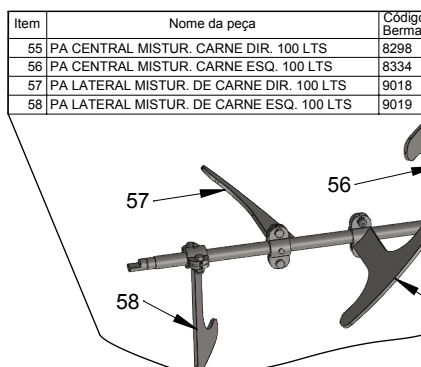
Comp. carenagem do motor
ver pag. 05

Comp. da caixa de redução
ver pag. 04



4.2 Componentes da cuba:

Item	Nome da peça	Código Bernar
10	ROLAMENTO 6204 DDU C3	1057
11	RETENTOR COD .01895 BRG (29,9 X 52 X 8)	7400
28	PARAF. INOX SEXT. M 5 X 16 MM	7418
31	CUBA DA MISTURADEIRA 60L	7246
31	CUBA DA MISTURADEIRA 100L	8282
32	ATUADOR DE SEGURANÇA BPS 260-1 (CALÇO)	3826
33	ATUADOR DE SEGURANÇA BPS 260-1	3826
34	PARAF. INOX C/CIL. SEXT. INTERNO M4 X 16	5859
35	SUPORTE DO SENSOR DA TAMPA DA MISTURAD.	7624
36	PORCA 4 MM BAIXA COM TRAVA	94
37	DOBRADIÇA ESQUERDA TAMPA DA MISTURAD.	7423
38	DOBRADIÇA DIREITA TAMPA DA MISTURADEIRA	7422
39	ARRUELA INOX 6 MM	1793
40	CABO ALÇA POLIPROPILENO SERRAS COLUNA	4099
41	PORCA CALOTA 6,00MM LATÃO	6887
42	TAMPA DA MISTURADEIRA DE CARNE 60 L	7266
42	TAMPA DA MISTURADEIRA DE CARNE 100 L	8279
44	PORCA CALOTA 3/8X9/16X13MM LAT LIQ DIR.	1062
45	MANCAL DA PÁ DA MISTURADEIRA DE CARNE	7258
46	PA DA MISTURADEIRA DE CARNE ESQ. 60L	7492
47	EIXO 7/8 X 620 MM INOX DA MISTURADEIRA	7269
48	JUNTA DO MANCAL DA PÁ DA MISTURADEIRA	8308
49	PA DA MISTURADEIRA DE CARNE DIREITA 60L	7431
50	PARAF. SEXT 3/8 X 3/4 INOX 304	7655
51	DOBRADIÇA DA CUBA DA MISTURADEIRA	7250
52	ARRUELA INOX 6MM 304	93
53	CABO DA CUBA DA MISTURADEIRA	7411
54	ANEL ELASTICO (E 020mm)	546



4.3 Componentes da Caixa de Redução

Item	Nome da peça	Código Bernar
6	ARRUELA LISA 1/2 INOX	5862
7	ARRUELA INOX 1/2 PRESSÃO	7529
8	PORCA 1/2 12 FIOS	95
59	CAIXA DE REDUÇÃO DA MISTURADEIRA	7243
60	PARAF. ABAULADO SEXT INT 1/4 X 5/8	83
61	ROLAMENTO 6202 SKF 2RS H/C3	6317
62	TAMPA DO REDUTOR DA MISTURADEIRA	7262
63	RETENTOR AMACIADOR DBH 15 X 24 X 7	697
64	ENGRENAGEM DE BRONZE DA MISTURADEIRA	7253
65	EIXO FIXADOR SEXTAV. DO REDUTOR MISTUR.	7413
66	PARAF. ALLEN S/C 5/16 X 1/2	1545
67	EIXO ARRASTADOR DA MISTURADEIRA	7412
68	BUCHA GUIA EIXO ARRATADOR	7410
69	ROSCA SEM FIM DO REDUTOR DA MISTUR.	7260
70	MOTOR 1,25 HP BOCA 22 (ALUMINIO) 13235250	6568
70	MOTOR 2,0 HP BOCA 98 S COD 10676848	1662

