

## TERMO DE GARANTIA

Os produtos Bermar possuem 90 dias (3 meses) de garantia contra eventuais defeitos de fabricação ou material conforme código de defesa do consumidor e mais 90 dias (3 meses) cedidos pela fábrica, 6 meses de garantia total.

O que não se enquadra em defeito de fabricação e portanto não será coberto em garantia:

- reposição/manutenção de materiais com desgaste natural de uso (rolamentos, retentores, correias etc.);
- serviço de manutenção quando for constatado o uso indevido ou má utilização do equipamento;
- efeitos de corrosão decorrentes de produtos químicos abrasivos ou por falta de limpeza adequada;
- avarias causadas por insetos, roedores e de qualquer outra natureza que seja causada pela falta de higienização adequada;
- avarias de transporte, armazenamento ou manuseio indevido;
- queima ou avaria do equipamento se ocorrer a ligação elétrica em tensão contrária da indicada no produto ou por deficiência nas instalações elétricas internas e/ou externas ou pela companhia de abastecimento de energia elétrica local ou ainda, se a máquina estiver conectada a extensões ou adaptadores;
- se a etiqueta que identifica o produto estiver adulterada ou rasurada;

Tenha sempre a nota fiscal de compra do equipamento em mãos quando acionar a garantia do produto.

**OS APARELHOS PERDEM A GARANTIA SE CONSTATADO O USO INDEVIDO.**

DATA DA VENDA \_\_\_\_ / \_\_\_\_ / \_\_\_\_

NOTA FISCAL N° \_\_\_\_\_

APARELHO N° \_\_\_\_\_



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 - bermar@bermar.ind.br

Serviço de  
Atendimento  
a Cliente

**SAC**  
e-mail: [garantia@bermar.ind.br](mailto:garantia@bermar.ind.br)

DEVIDO À CONSTANTE EVOLUÇÃO DOS NOSSOS PRODUTOS, AS INFORMAÇÕES AQUI CONTIDAS PODEM SOFRER ALTERAÇÕES SEM AVISO PRÉVIO

# Manual de Instruções

## IMPORTANTE

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



**Amassadeira Basculante  
Semi-Rápida**

**Modelos**

**BM 151NR  
(5kg)**

**BM 152NR  
(25kg)**



PRODUZINDO QUALIDADE E ASSOCIANDO BELEZA!

**Parabéns você acaba de adquirir um  
produto de excelente qualidade.**

## 1. INTRODUÇÃO

### 1.1 INFORMAÇÕES BÁSICAS

- 1.1.1 A Amassadeira BM 151 NR - 5kg e BM 152 NR - 25kg tem estrutura e fechamento em aço carbono pintado com tinta epóxi;
- 1.1.2 A cuba é confeccionado em aço inox 304 e os batedores em ferro fundido;
- 1.1.3 A transmissão é feita por correias e engrenagens com dentes helicoidais que diminuem o ruído durante o processo;
- 1.1.4 Os batedores trabalham girando em velocidades diferentes, 53 e 65 RPM aproximadamente;
- 1.1.5 As amassadeiras foram projetadas, desenvolvidas e testadas para uso comercial, podendo ser utilizadas em padarias, supermercados, mercearias, hospitais, hotéis e similares, respeitando a capacidade de cada uma delas;
- 1.1.6 O uso da amassadeira BM151 NR não é recomendado quando o processo de produção for contínuo ou de escala industrial pois ela não atenderá a demanda necessária.

### 1.2 CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

CARACTERÍSTICAS	UNIDADE	BM 151NR	BM 152NR
TENSÃO (ac)	V	127/220	127/220
FREQUÊNCIA	Hz	60	60
POTÊNCIA	W	650	650
CONSUMO	KWh	0,65	0,65
ALTURA	mm	675	775
LARGURA	mm	505	630
COMPRIMENTO	mm	520	630
PESO LÍQUIDO	kg	38,2	48,3

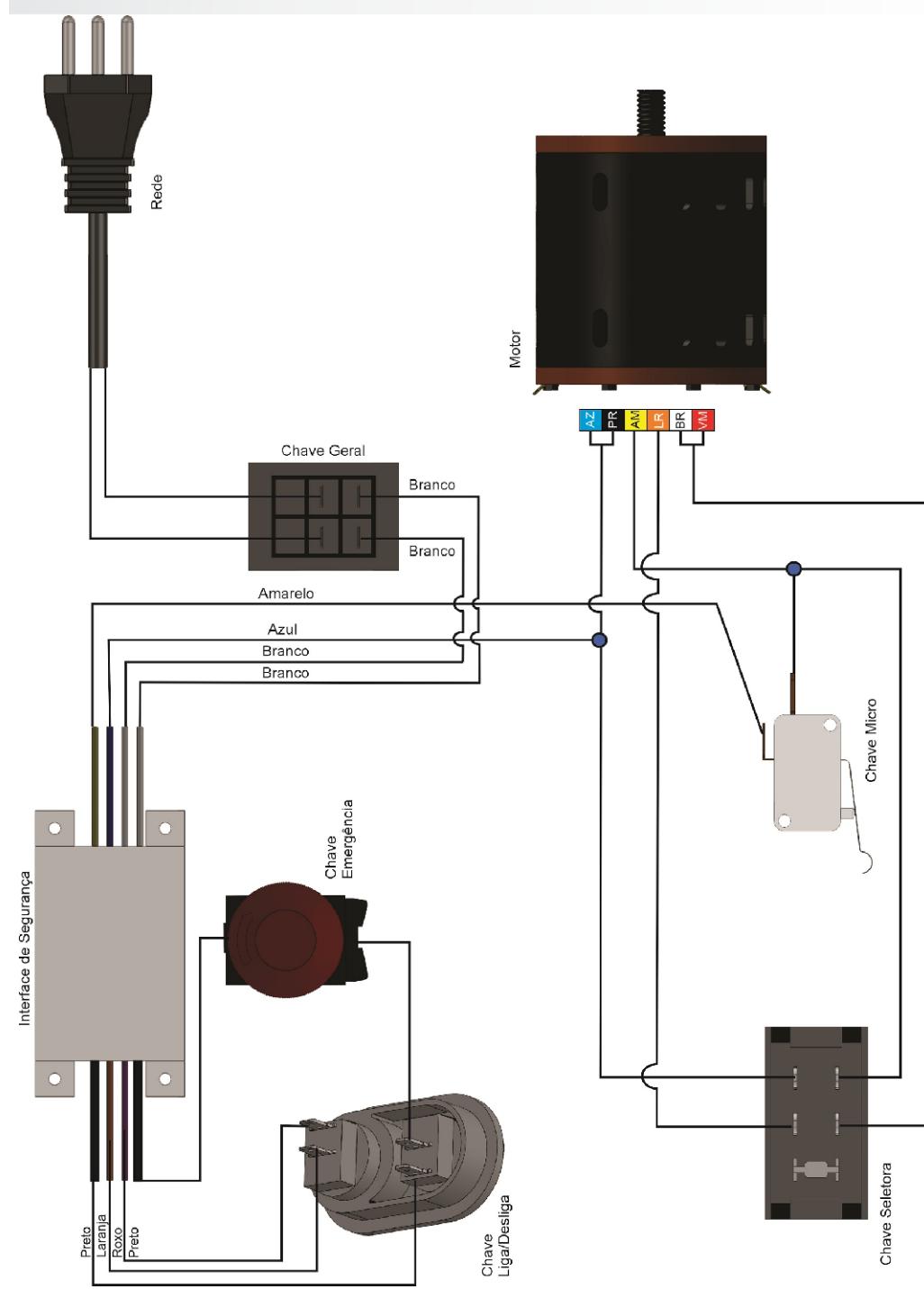
### 1.3 CARACTERÍSTICAS DE PRODUÇÃO

CARACTERÍSTICAS	BM 151NR	BM 152NR
CAPACIDADE DE PRODUÇÃO	2 kg até 5 kg	4 kg até 25 kg
MASSAS HOMOGÊNEAS	3 kg de farinha	15 kg de farinha
MASSAS GRANULADAS	2 kg de farinha	10 kg de farinha
MASSAS HOMOGÊNEAS - UMIDADE	50% até 55%	50% até 55%
MASSAS GRANULADAS - UMIDADE	35% até 40%	35% até 40%

### 1.4 CUIDADOS NECESSÁRIOS

- 1.4.1 Leia atentamente todas as instruções antes do uso do aparelho;
- 1.4.2 Verifique se a tensão (VOLTAGEM) indicada no aparelho é a mesma da tomada a ser utilizada;
- 1.4.3 Os equipamentos BERMAR saem com chave seletora de tensão na posição 220V, necessário, utilize a chave seletora para inverter a tensão para 127V. Nunca faça a inversão da tensão com o cabo plugado na tomada;
- 1.4.4 Caso o equipamento seja ligado em rede diferente da marcada no mesmo poderá ocasionar a queima do motor ou danos elétricos que não se enquadram em defeito de fabricação e, portanto, não serão cobertos em garantia;
- 1.4.5 Não utilize o aparelho caso o cabo, o plugue ou outra parte do mesmo esteja danificada. (Se o cabo estiver danificado ele deve ser substituído pelo fabricante ou agente autorizado a fim de evitar riscos.);
- 1.4.6 O cabo de alimentação dos produtos BERMAR possuem 3 pinos redondos, o terceiro pino é conhecido como "terra" que é o responsável por levar a energia excedente ao solo, desmagnetizando o aparelho e assim evitando acidentes com a máquina. É obrigatório que os 3 pinos estejam devidamente ligados e que a tomada seja aterrada, ela possuir 3 furos não significa que a tomada é aterrada, confira a rede elétrica antes de ligar o equipamento;

## 8. ESQUEMA ELÉTRICO



## 6. SOLUÇÕES DE PROBLEMAS

PROBLEMAS	CAUSAS	SOLUÇÕES
A máquina não liga.	- Falta de energia elétrica na rede ou plugue desconectado da rede de alimentação;	- Verificar a rede elétrica e a tomada aonde o produto está sendo ligado;
	- Chave geral desligada;	- Coloque a chave geral na posição LIGAR;
	- Botão de emergência acionado;	- Gire o botão no sentido indicado no mesmo;
	Tampa aberta, Chave micro danificada ou problema no circuito elétrico interno;	- Fechar a tampa da máquina; - Entre em contato com a assistencia técnica autorizada;
	- Cabo de energia danificado;	- Entre em contato com a assistencia técnica autorizada;
Máquina, quando em uso, cheirando queimado.	- Problemas na rede;	- Verificar a rede elétrica e a tomada aonde o produto está ligado; - Verificar se a máquina está na tomada correta, ou 127V OU 220V;
	- Problemas com o Motor;	- Entre em contato com a assistência técnica autorizada;
A máquina liga mas quando os ingredientes são colocados a mesma para ou gira em baixa rotação	- Problema com o Motor;	- Entre em contato com assistência técnica autorizada;
	- Máquina ligada em voltagem errada;	- Verificar a voltagem da rede e da chave seletora da máquina;
	Máquina trabalhando acima da capacidade indicada pelo fabricante;	- Retirar os produto que estão na máquina e começar a receita novamente fracionando em quantidades menores;
Ruídos na máquina.	- Rolamento danificado por ter entrado em contato com água.	- Fazer a troca dos rolamentos; <b>* Rolamentos se danificam por humidade e por isso não são cobertos em garantia.</b>
	- Carenagem sem aperto ou sem o perfil de borracha	- Fazer aperto da carenagem ou colocar o pergil de borracha;

## 7. NORMAS DE REFERÊNCIA

ABNT NBR 60335-1;

IEC 60335-2-64;

Portaria 148/2022 INMETRO.

- 1.4.7 O fio terra do produto age como proteção adicional na isolação do equipamento;
- 1.4.8 Nunca utilize extensão ou qualquer adaptador para fazer a ligação da máquina à rede elétrica, esses componentes podem prejudicar o desempenho da mema e/ou queimar os componentes elétricos existentes;
- 1.4.9 A manutenção e limpeza da máquina deve ser feita por pessoa treinada e com a máquina desconectada da tomada;
- 1.4.10 Nunca utilize o aparelho se: estiver com sapatos, roupas e/ou pés molhados ou ainda, se a máquina estiver em uma superfície úmida a fim de evitar danos ao equipamento e choque elétrico;
- 1.4.11 Desconecte o equipamento da rede elétrica quando o mesmo não estiver em uso, antes de limpá-lo, antes da manutenção do mesmo ou de qualquer outro tipo de serviço;
- 1.4.12 Para proteção contra choques elétricos não coloque o cabo de ligação e/ou o plugue dentro de água ou de quaisquer outros líquidos;
- 1.4.13 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);
- 1.4.14 Este aparelho não deve ser utilizado por crianças, nem por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou ainda 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;
- 1.4.15 Mantenha as mãos e/ou qualquer utensílio afastados das partes em movimento do aparelho enquanto o mesmo estiver funcionando para evitar lesões corporais ou danos no equipamento;
- 1.4.16 A nota fiscal e o termo de garantia são documentos importantes e devem ser guardados para efeito de garantia;
- 1.4.17 A utilização de acessórios não recomendados pelo fabricante pode danificar o aparelho e colocar o usuário em risco;
- 1.4.18 Para não perder a garantia e evitar problemas técnicos não tente consertar o aparelho;

## 1.4 ETIQUETAS IMPORTANTES E SIGNIFICADOS

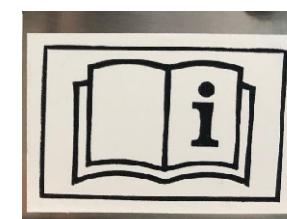
**OBSERVE TODAS AS ETIQUETAS QUE POSSUEM INFORMAÇÕES IMPORTANTES NA MÁQUINA.**

- 1.4.1 Terminal de ligação equipotencial:



Utilizado para garantir que não haja diferença de potencial entre os diferentes equipamentos ligados a rede elétrica, diminui significativamente os riscos de choques elétricos; Cada equipamento elétrico deve ser ligado um ao outro pelos seus respectivos terminais de ligação equipotencial;

- 1.4.2 Manual de Instrução:



Etiqueta que indica ao usuário a necessidade de leitura do manual de instrução da máquina;

## 2. INSTRUÇÕES DE USO

### 2.1 PRÉ-OPERAÇÃO

- 2.1.1 Antes de utilizar o aparelho lave todas as partes que entram em contato com o produto/alimento com água e sabão neutro (ver item 3 - Instruções de Limpeza);
- 2.1.2 Posicione a máquina em uma superfície plana, limpa e seca;

### 2.2 OPERAÇÃO

- 2.2.1 Verifique se a máquina está na mesma tensão rede, se sim, conecte a máquina na tomada usando o cabo energia (77);
- 2.2.2 Verifique se o botão de emergência (74) está acionado, caso esteja, gire-o no sentido indicado no mesmo para soltá-lo. A MÁQUINA NÃO FUNCIONARÁ CASO O BOTÃO DE EMERGÊNCIA ESTEJA ACIONADO;
- 2.2.3 Pressione a Chave Geral (73) e coloque na posição LIGADA, conforme indicação da etiqueta, isso indica que a máquina está energizada e pronta para o uso;
- 2.2.4 Abra a tampa da cuba (37) e adicione primeiramente os ingredientes mais leves e secos; (farinha, fermento, sal, açúcar, margarina e etc.);
- 2.2.5 Feche a tampa e acione o botão verde (LIGAR) (75) para fazer a mistura dos ingredientes. Caso a máquina não funcione, verifique se a tampa está bem encaixada e acionando a chave micro (71);
- 2.2.6 Abra a tampa novamente e adicione os ingredientes líquidos, (água, leite, ovos, etc.), em caso de pequenas porções você pode utilizar o orifício circular que fica na tampa;
- 2.2.7 Após finalizado o processo, abra a tampa (37), puxe o pino de travamento da cuba (09), articule a cuba segurando pelo cabo (42) até encostar no tirante de parada (06);
- 2.2.8 AO UTILIZAR, NÃO ULTRAPASSE O PESO MÁXIMO INDICADO POR OPERAÇÃO;
- 2.2.9 Caso seja necessário utilizar o botão de emergência (74), lembre-se que, para ligar a máquina novamente é necessário soltá-lo no sentido indicado no botão;
- 2.2.10 Nunca utilize o botão de emergência para desligar a máquina rotineiramente;
- 2.2.11 Desconecte o aparelho da tomada após o uso;
- 2.2.12 O tempo aconselhável de uso é de 5 minutos ligados para 10 minutos desligado;

**NOTA1:** Seguindo normas de segurança, quando em uso a Amassadeira desligará automaticamente quando a tampa é levantada e ela ligará novamente quando a tampa for fechada;

**NOTA2 :** Caso seja necessário utilizar o botão de emergência (74), pressione e a máquina irá parar de funcionar, para retornar a usar a máquina gire-o no sentido indicado no botão e acione o botão verde ( LIGAR) (75);

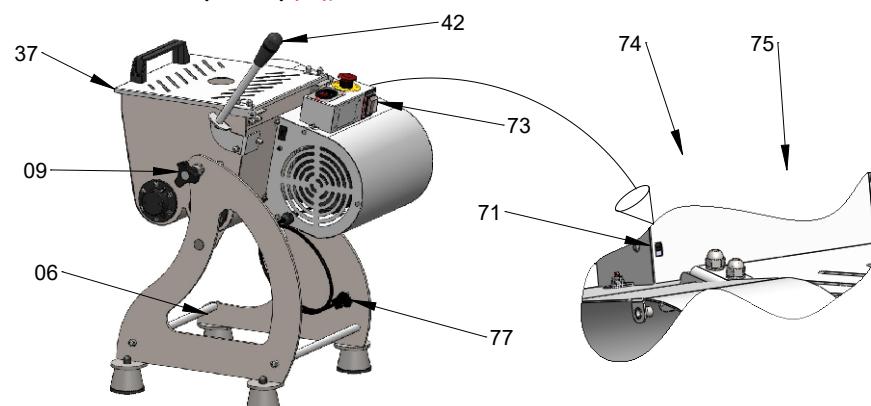
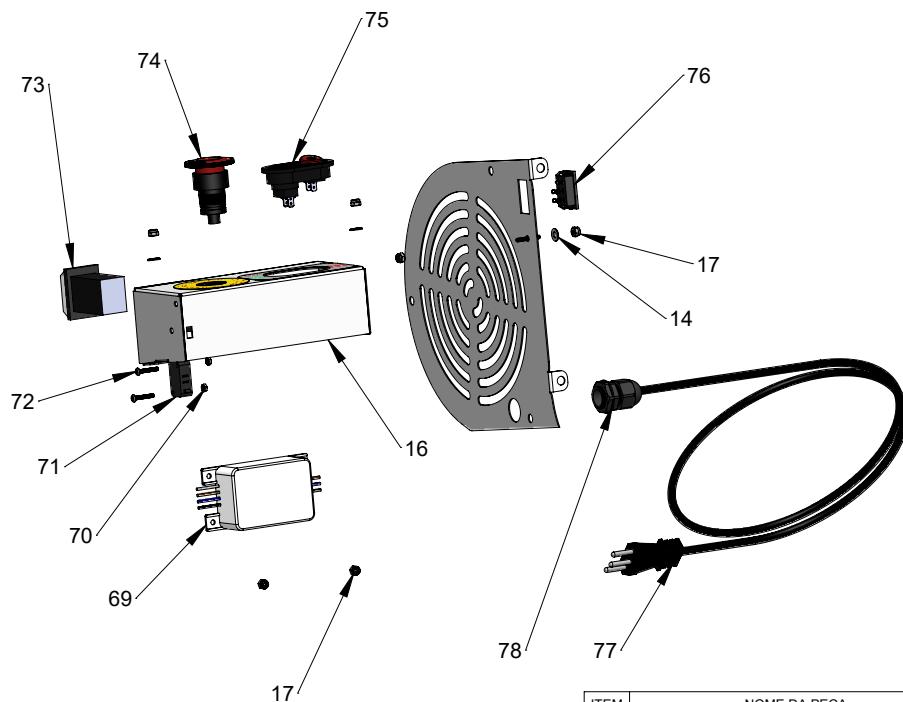


Figura 01

## 3. INSTRUÇÕES DE LIMPEZA

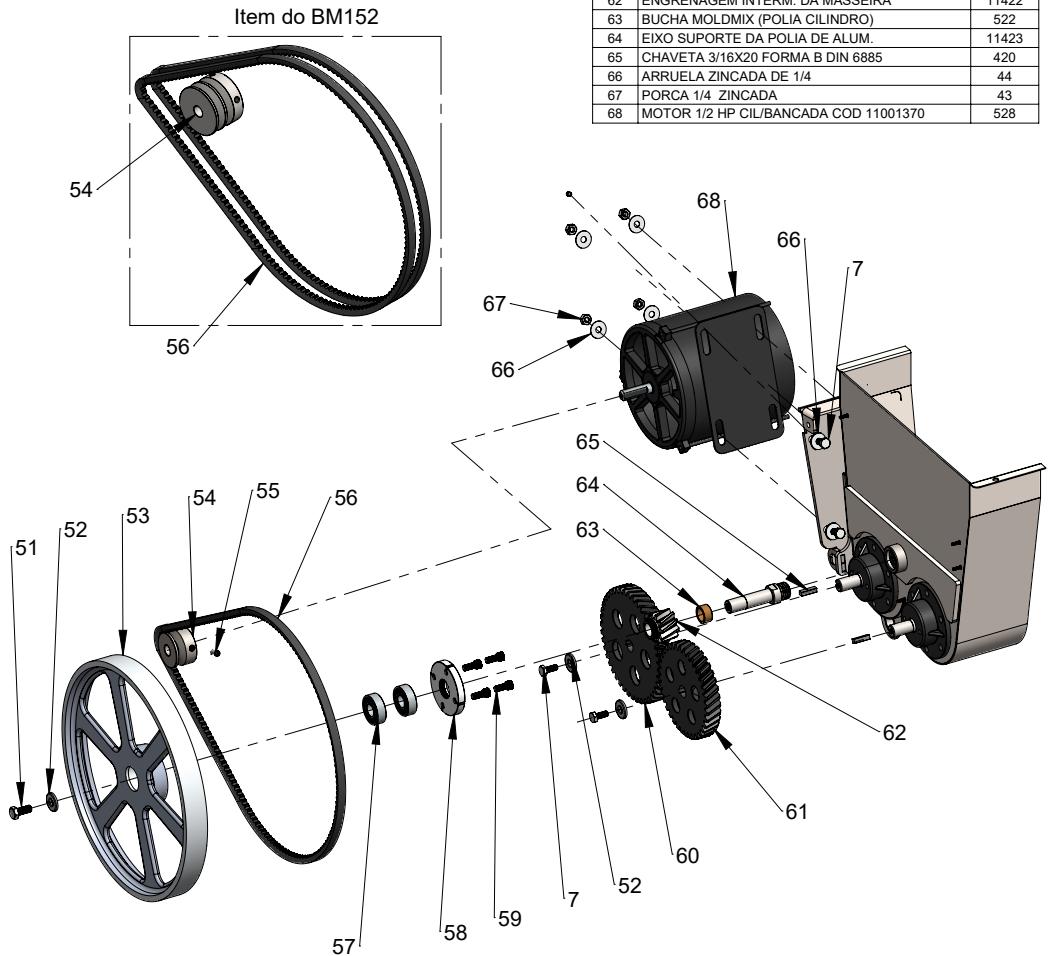
**ATENÇÃO: O EQUIPAMENTO DEVE SER TOTALMENTE LIMPO E HIGIENIZADO QUANDO FOR UTILIZADO PELA PRIMEIRA VEZ OU QUANDO FICAR UM TEMPO SEM SER UTILIZADO E/OU AINDA APÓS O USO DIÁRIO.**

## 5.5 COMPONENTES ELÉTRICOS



ITEM	NOME DA PEÇA	COD. BERMAR
14	ARRUELA 5MM	1255
16	CAIXA DE LIGAÇÃO DA MASSEIRA	11671
17	PORCA 4 MM BAIXA COM TRAVA	94
69	INTERFACE SEG. S22- PULSO SEM REARME	9177
70	PORCA 3mm ZINCADA	622
71	CHAVE MICRO 40127-A1OVE2QY CPD15198(CIL)	3863
72	PARAF. PAN. PH 3mm X 16mm	621
73	CHAVE 30223-15A CPD-15055 (VERMELHA)	4481
74	BOTÃO DE EMERGÊNCIA	1749
75	CHAVE LIGA/DESLIGA (PULSO) - CONJ. 16127	7830
76	CHAVE HH 201 M1F4FS1QY (PLAST) PA015300	8875
77	CABLE PP 3 X 1,0 X 1,50 (02 PLANES Y 01 RED.)	256
78	PRESA CABO EG-11	415

## 5.4 COMPONENTES DE TRANSMISSÃO



- 3.1 Desligue a máquina pressionando o botão vermelho (DESLIGAR) (75) em seguida aperte a chave geral (73), coloque na posição DESLIGAR e desconecte o cabo de ligação (77) da tomada;
- 3.2 A Cuba deve ser limpa com o mínimo de água possível, o nível de água deve ficar abaixo da ponta do eixo do batedor e do protetor do rolamento (30) para não danificar os rolamentos;
- 3.3 Utilize espátulas plásticas para auxiliar na limpeza, caso necessário;
- 3.4 Não utilize metal pontiagudo para fazer a limpeza, ele pode danificar a cuba.
- 3.5 Utilize pano umedecido em água e sabão para fazer a limpeza da carenagem;
- 3.6 Esse equipamento não deve ser limpo com jato d'água ou limpador a vapor;
- 3.7 Faça a limpeza com cuidado, usando somente pano umedecido em água e sabão neutro;
- 3.8 Após a limpeza seque a máquina com pano para evitar manchas e/ou corrosões;

## 4. MANUTENÇÃO

A durabilidade do equipamento depende de alguns cuidados e procedimentos que devem ser realizados no dia a dia do equipamento em uso e que podem aumentar a vida útil do mesmo.

- 4.1 Verificar o desgaste e o aperto da correia do motor a cada 100horas.
- 4.2 Lubrificar as engrenagens a cada 200hs, utilizar **GRAXA TUTELA ASF 360DXC3276**.
- 4.3 Limpeza: verificar item 3 deste manual de instruções;
- 4.4 Fiação elétrica: verificar a integridade do cabo de energia sempre que o aparelho ficar algum tempo sem ser utilizado, ele não deve estar desgastado e/ou partido;
- 4.5 Chaves de ligação e componentes de segurança: verificar e conferir o funcionamento adequado desses componentes;
- 4.6 Tensão da tomada: verificar a tensão da tomada para garantir que a energia que está chegando da rede é a mesma do equipamento;
- 4.7 Nunca utilize extensão ou qualquer adaptador para fazer a ligação da máquina à rede elétrica, esses componentes podem prejudicar o desempenho da mesma e/ou queimar os componentes elétricos existentes;
- 4.8 Cuidados com o inox: o inox é resistente a corrosão devido a camada de cromo existente em sua superfície, quando esta camada é contaminada ou "agredida" inicia-se um processo de corrosão, quase sempre motivados por agentes externos ou quando o equipamento não é limpo e higienizado de forma correta;

**ATENÇÃO:** Para evitar corrosão, contaminação e danos à superfície de inox siga as orientações abaixo:

- Lave com detergentes biodegradáveis e seque em seguida;
- Não use soluções acidas e salinas contidas em desinfetantes, esterilizantes e outros;
- Não use abrasivos como esponjas de aço e itens pontiagudos;

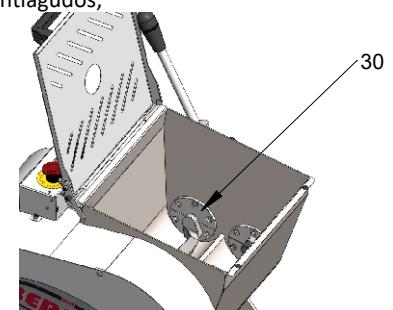
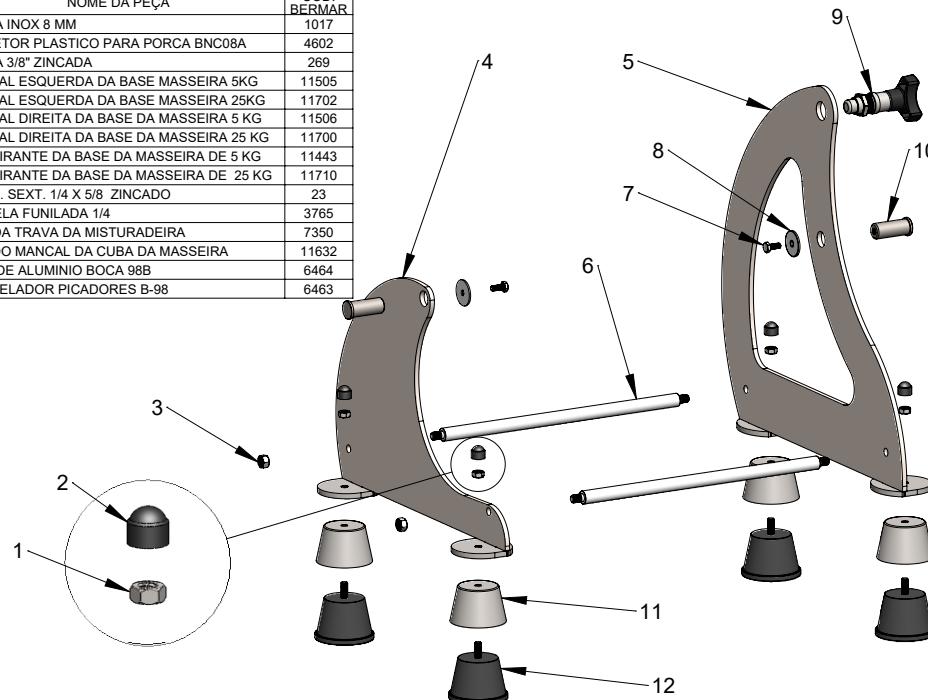


Figura 02

## 5. COMPONENTES

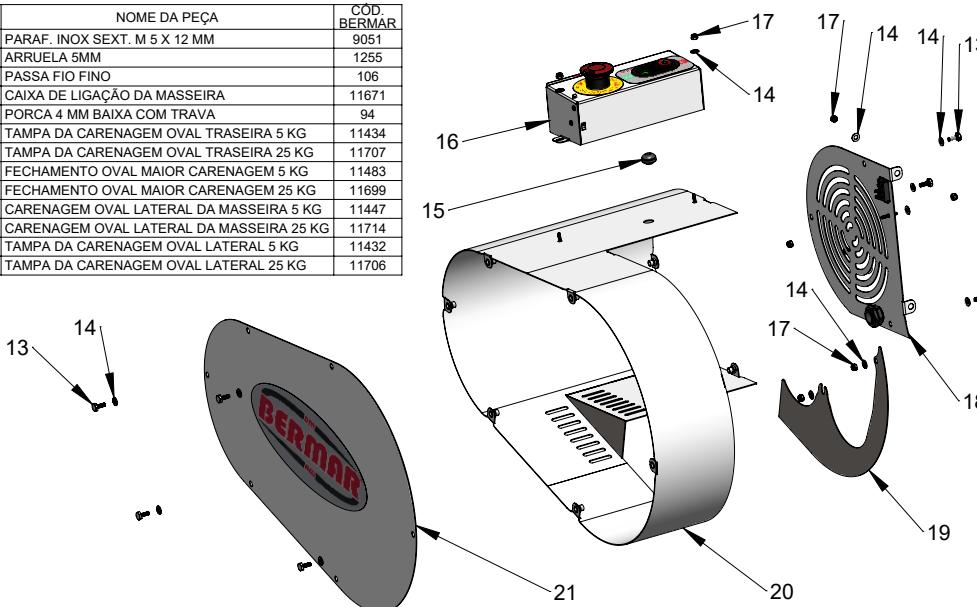
### 5.1 COMPONENTES DA ESTRUTURA

ITEM	NOME DA PEÇA	COD. BERMAR
1	PORCA INOX 8 MM	1017
2	PROTECTOR PLASTICO PARA PORCA BNC08A	4602
3	PORCA 3/8" ZINCADA	269
4	LATERAL ESQUERDA DA BASE MASSEIRA 5KG	11505
4	LATERAL ESQUERDA DA BASE MASSEIRA 25KG	11702
5	LATERAL DIREITA DA BASE DA MASSEIRA 5 KG	11506
5	LATERAL DIREITA DA BASE DA MASSEIRA 25 KG	11700
6	EIXO TIRANTE DA BASE DA MASSEIRA DE 5 KG	11443
6	EIXO TIRANTE DA BASE DA MASSEIRA DE 25 KG	11710
7	PARAF. SEXT. 1/4 X 5/8 ZINCADO	23
8	ARRUELA FUNILADA 1/4	3765
9	PINO DA TRAVA DA MISTURADEIRA	7350
10	EIXO DO MANCAL DA CUBA DA MASSEIRA	11632
11	CAPA DE ALUMINIO BOCA 98B	6464
12	PE NIVELADOR PICADORES B-98	6463



### 5.2 COMPONENTES DA CARENAGEM

ITEM	NOME DA PEÇA	COD. BERMAR
13	PARAF. INOX SEXT. M 5 X 12 MM	9051
14	ARRUELA 5MM	1255
15	PASSA FIO FINO	106
16	CAIXA DE LIGAÇÃO DA MASSEIRA	11671
17	PORCA 4 MM BAIXA COM TRAVA	94
18	TAMPA DA CARENAGEM OVAL TRASEIRA 5 KG	11434
18	TAMPA DA CARENAGEM OVAL TRASEIRA 25 KG	11707
19	FECHAMENTO OVAL MAIOR CARENAGEM 5 KG	11483
19	FECHAMENTO OVAL MAIOR CARENAGEM 25 KG	11699
20	CARENAGEM OVAL LATERAL DA MASSEIRA 5 KG	11447
20	CARENAGEM OVAL LATERAL DA MASSEIRA 25 KG	11714
21	TAMPA DA CARENAGEM OVAL LATERAL 5 KG	11432
21	TAMPA DA CARENAGEM OVAL LATERAL 25 KG	11706



### 5.3 COMPONENTES DA CUBA

ITEM	NOME DA PEÇA	COD. BERMAR
14	ARRUELA 5MM	1255
17	PORCA 4 MM BAIXA COM TRAVA	94
22	DOBRADEIRA DIREITA DA CUBA DA MASSEIRA	11490
23	DOBRADEIRA ESQUERDA DA CUBA DA MASSEIRA	11491
24	ARRUELA ZINCADA 6MM	1354
25	PORCA CALOTA M6X38X12MM LATÃO	6887
26	PORCA 6 MM ZINCADA	1356
27	MANCAL DOS BATEDORES 5KG FURADO	11427
27	MANCAL DOS BATEDORES 25 KG FURADO	11704
28	ROLAMENTO 6202 SKF 2RS H/C3 (5 KG)	6317
28	ROLAMENTO 6204 DDU C3 (25 KG)	1057
29	RETENTOR DE SILICONE 24 X 47 X 10 (MASSEIRA)	11369
30	PROTECTOR MEIA LUA DO ROLAMENTO	11503
31	PARAF. MQ CHATA PH M6-1,00 X 16 INOX 304	11790
32	BATEDOR TRASEIRO DA MASSEIRA 5 KG	11425
32	BATEDOR TRASEIRO DA MASSEIRA 25 KG	11553
33	BATEDOR FRONTAL DA MASSEIRA 5 KG	11449
33	BATEDOR FRONTAL DA MASSEIRA 25 KG	11552

ITEM	NOME DA PEÇA	COD. BERMAR
34	DOBRADEIRA ESQUERDA DA TAMPA DA CUBA	11676
35	DOBRADEIRA DIREITA DA TAMPA	11675
36	CABO ALÇA POLIPROPILÉNO SERRAS COLUNA	4099
37	TAMPA DA CUBA DA MASSEIRA DE 5 KG	11444
37	TAMPA DA CUBA DA MASSEIRA DE 25KG	11708
38	ACIONADOR CHAVE MICRO DA MAS. DE 5KG	11673
38	ACIONADOR CHAVE MICRO DA MAS. DE 25KG	11674
39	BOTÃO DE PVC DO PROTECTOR DO COPO	5994
40	MANCAL DOS BATEDORES 5 KG SEM FURADO	11426
40	MANCAL DOS BATEDORES 25 KG SEM FURADO	11705
41	MANIPULO RECARTILHADO FURADO LISO 5/8	548
42	ALAVANCA DA MASSEIRA BASC.	11680
43	ESPÁTULA DA AMASSADEIRA BASCULANTE	11828
44	CONJUNTO SOLDADO DA CUBA 5 KG	11507
44	CONJUNTO SOLDADO DA CUBA 25 KG	11709
45	EIXO DO ESTICADOR DA MASSEIRA	11488
46	ANEL ELÁSTICO ( E 6 MM )	8915
47	HASTE 3/16 X 60 DO ESTICADOR DA CORREIA	11716
48	PORCA 3/16" ZINC P/ CHAVE 5/16"	172
49	ARRUELA ZINCADA 3/16 LISA	96
50	BASE DO ESTICADOR DO MOTOR MASSEIRA	11438

