

## 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 (engrenagens, rolamentos, retentores, 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.



Misturadeira de Carne 150L

Modelo

**BM 179NR**



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 Misturadeira de Carne modelo BM 179NR 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

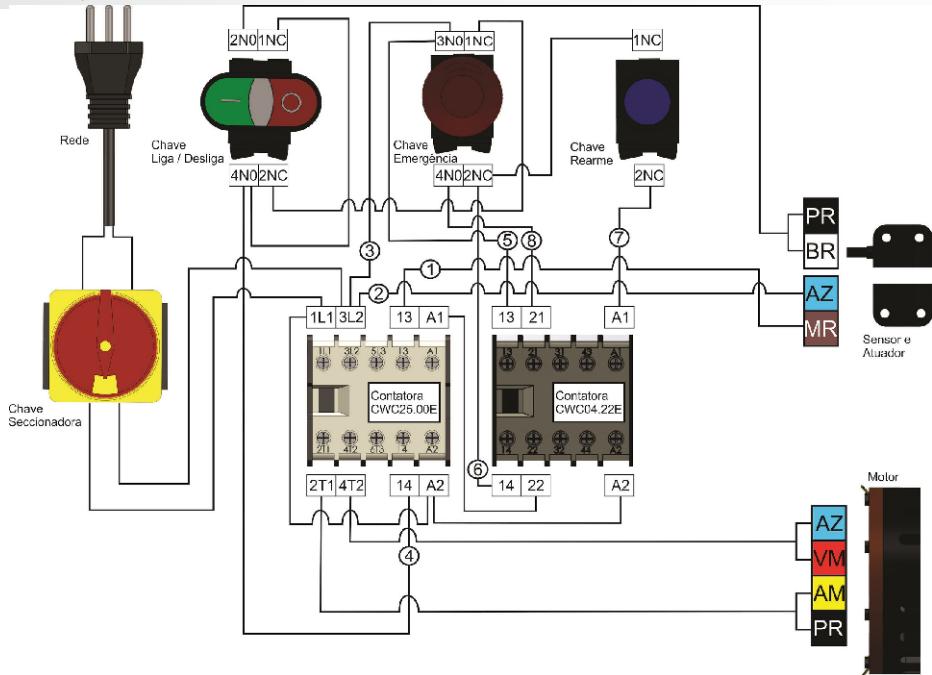
CARACTERÍSTICAS	UNIDADE	BM 179NR
TENSÃO(ac)	[V]	127 ou 220
FREQUÊNCIA	[Hz]	60
POTÊNCIA	[W]	2206
CONSUMO	[kWh]	2,206
ALTURA	[mm]	1040
LARGURA	[mm]	550
COMPRIMENTO	[mm]	1130
PESO LÍQUIDO	[kg]	130

## 1.3 CUIDADOS NECESSÁRIOS

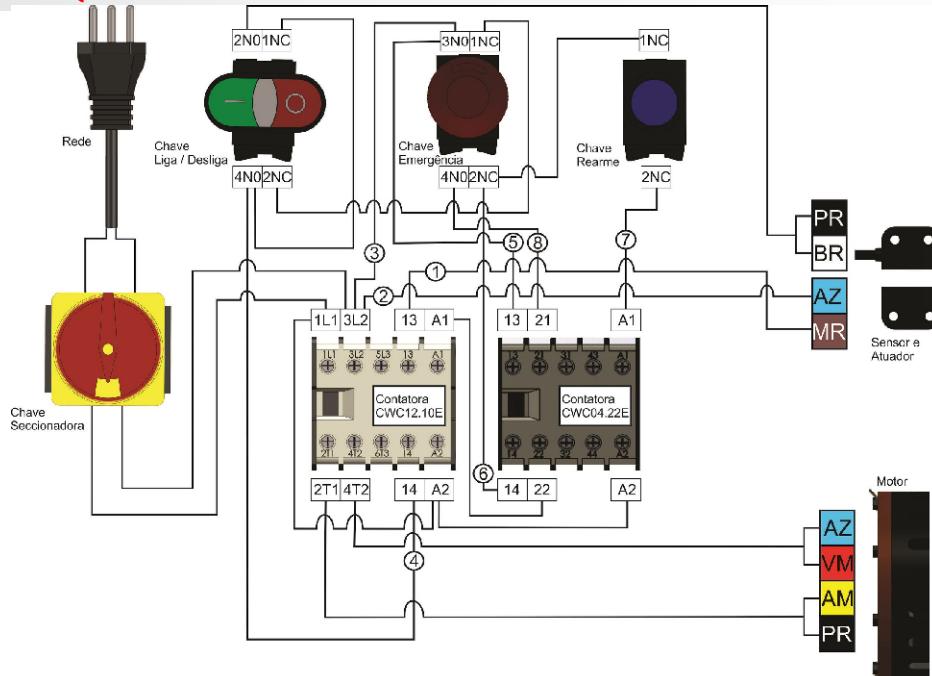
- 1.3.1 Leia todas as instruções antes do uso do aparelho. A manutenção e limpeza da máquina deve ser feita por pessoa treinada e com a máquina desconectada da tomada.
- 1.3.2 Verifique se a Tensão (Voltagem) indicada no aparelho é a mesma da tomada a ser utilizada.
- 1.3.3 Não utilize o aparelho caso 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.
- 1.3.11 Use somente óleo grosso PS, quantidade de 350ml.

# 6. ESQUEMA ELÉTRICO

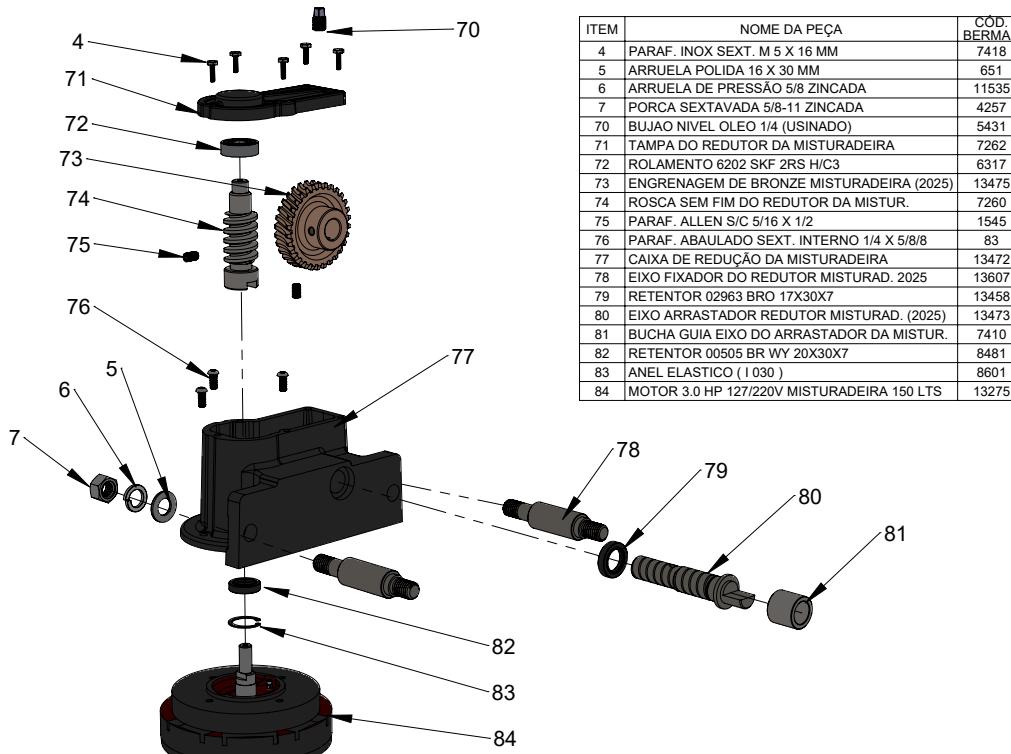
## 6.1 ESQUEMA ELÉTRICO 127V



## 6.2 ESQUEMA ELÉTRICO 220V



#### 4.4 COMPONENTES DA CAIXA DE REDUÇÃO:



#### 5. SOLUÇÕES DE PROBLEMAS

PROBLEMAS	CAUSAS	SOLUÇÃO
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.
	- Tampa da Cuba aberta ou sensor desalinhado	- Feche a tampa ou posicione o sensor na posição correta.
Cheiro de queimado na máquina.	- Problemas Elétricos.	- Entre em contato com a Assistência Técnica Autorizada.
	- Problemas com o Motor.	- Entre em contato com a Assistência Técnica Autorizada.
Cabo de energia danificado.	- 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.*	- Rolamento danificado por ter entrado em contato com água	- Fazer a troca do rolamento. * Rolamentos se danificam por humidade e por isso não são cobertos em 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 desligado.

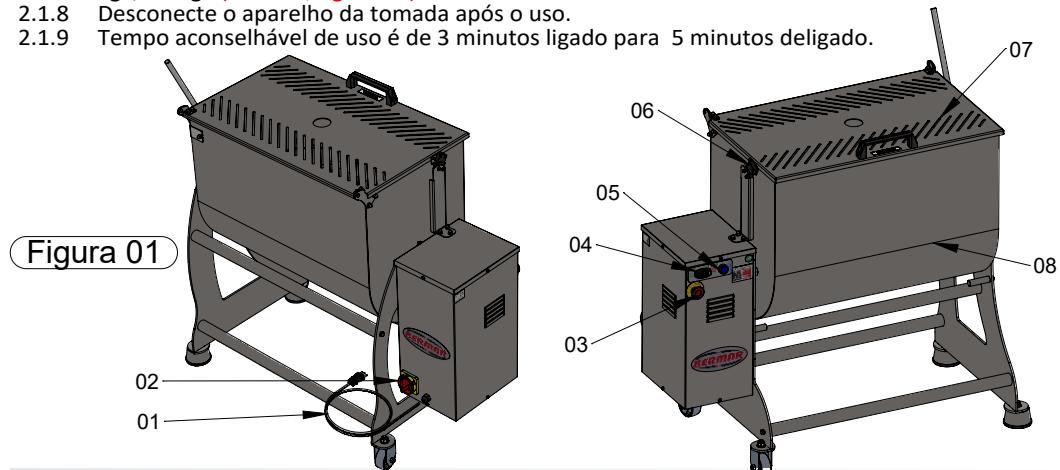
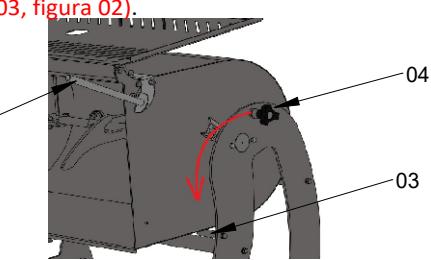


Figura 01

##### 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 150 litros (95kg por operação, media de 15 minutos, totalizando 348kg/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

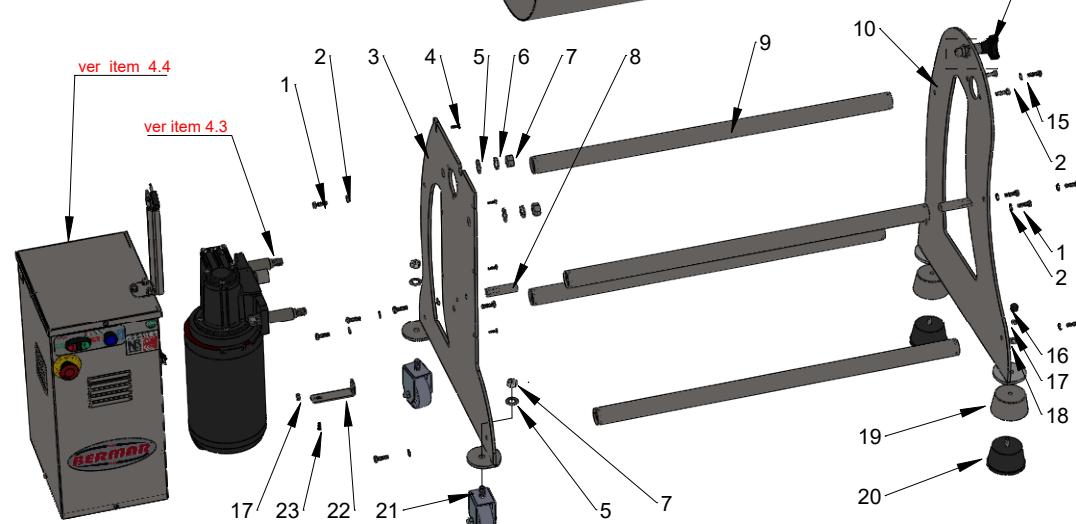
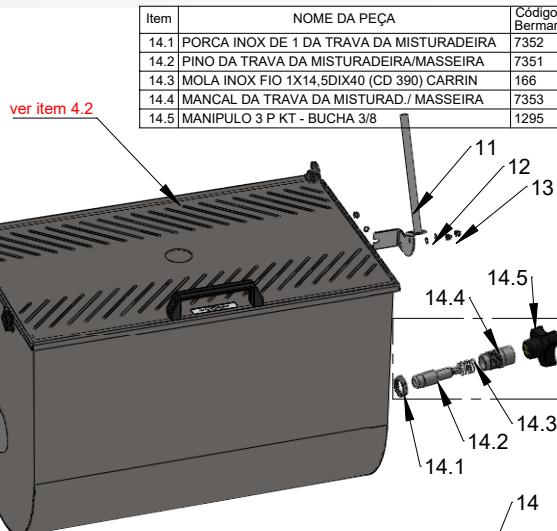
### 3.1 COMO LIMPAR SUA MÁQUINA.

- 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 respigar 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

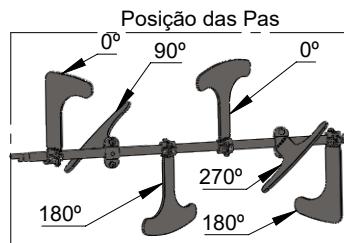
## 4.1 COMPONENTES PRINCIPAIS:

ITEM	NOME DA PEÇA	CÓD. BERMAR
1	PARAF. INOX SEXT. 8 X 25MM	7417
2	ARRUELA INOX 8 MM DE PRESSÃO	7416
3	ESTRUTURA LAT. ESQUERDA MISTUR. 150L	13341
4	PARAF. INOX SEXT. M 5 X 16 MM	7418
5	ARRUELA POLIDA 16 X 30 MM	651
6	ARRUELA DE PRESSÃO 5/8 ZINCADA	11535
7	PORCA SEXTAVADA 5/8-11 ZINCADA	4257
8	EIXO TOP DE PARADA DA CUBA DA MISTUR.	7415
9	TUBO TRAVAMENTO DAS LATERAIS MISTUR.	13347
10	ESTRUTURA LAT. DIREITA MISTURADEIRA 150L	13340
11	ALAVANCA DA MISTURADEIRA 150L	13685
12	ARRUELA INOX 6 MM	1793
13	PORCA CALOTA M6X3/8X12MM LATÃO	6887
14	PINO DA TRAVA DA MISTURADEIRA	7350
15	PARAF. INOX SEXT 5/16 X 1	1014
16	PROTETOR PLÁSTICO PARA PORCA BNC08A	4602
17	PORCA INOX 8 MM	1017
18	ARRUELA INOX 5/16	1253
19	CAPA DE ALUMINIO DO PÉ	6691
20	PE NIVELADORA DA SERRA COLUNA REDONDO	6686
21	RODÍZIO DE NYLON C/ BUCHA FIXO FLE 312	7354
22	SUPORTE DO MOTOR DA MISTURADEIRA	7614
23	PARAF. ALLEN C/ 3/16 X 3/8	438



## 4.2 COMPONENTES DA CUBA

Item	NOME DA PEÇA	Código Berman
4	PARAF. INOX SEXT. M 5 X 16 MM	7418
12	ARRUELA INOX 6 MM	1793
13	PORCA CALOTA M6X3/8X12MM LATÃO	6887
24	TAMPA DA MISTURADEIRA DE CARNE 150 LTS	13345
25	DOBRADICA DIREITA DA TAMPA MISTURADEIRA	7422
26	PORCA 4 MM BAIXA COM TRAVA	94
27	CABO ALÇA POLIPROPILENO	4099
28	DOBRADICA ESQUERDA DA TAMPA MISTURADA	7423
29	SUPORTE DO SENSOR DA TAMPA DA MISTURADEIRA	7624
30	PARAF. ALLEN CILINDRICO C/C M4 X 12	4052
31	ATUADOR DE SEGUR. WEG ASSM5	2554
32	PARAF. INOX C/CIL. SEXT. INTERNO M4-0,70	5859
33	PA CENTRAL MISTUR. CARNE DIR. 100 LTS	8298
34	PA LATERAL MISTUR. DE CARNE DIR. 100 LTS	9018
35	PA LATERAL MISTUR. DE CARNE ESQ. 100 LTS	9019
36	PA CENTRAL MISTUR. CARNE ESQ. 100 LTS	8334
37	PARAF. SEXT 3/8 X 3/4 INOX 304	7655
38	EIXO 7/8 DA MISTURADEIRA DE CARNE (150 L)	13338
39	JUNTA DO MANCAL DA PÁ DA MISTURADEIRA	8308
40	MANCAL DA PÁ DA MISTURADEIRA DE CARNE	7258
41	PORCA CALOTA 3/8X9/16X13MM	1062
42	DOBRADICA DA CUBA DA MISTURADEIRA	13813
43	PARAF. ALLEN C/C 5/16 X 1	7435
44	PORCA 5/16" COM CHAVE 1/2"	268
45	RETENTOR COD .01895 BRG (29,9 X 52 X 8)	7400
46	ROLAMENTO 6204 DUD C3	1057
47	ANEL ELASTICO (E 020mm)	546
48	PARAF. ALLEN C/C 3/16 X 3/4	136
49	TAMPA DO MANCAL DA ESTRUT. LAT. DIR MIST.	7414
50	MANCAL DA ESTRUT. LATERAL ESQUERDA	7348
51	CUBA DA MISTURADEIRA 150LTS	13337
52	MANCAL DA ESTRUT. LATERAL DIREITA	7345



#### 4.3 COMPONENTES DA CARENAGEM DO MOTOR

Item	Nome da peça	Código Bermar
12	ARRUELA INOX 6 MM	1793
13	PORCA CALOTA M6x3/8X12MM LATÃO	6887
26	PORCA 4 MM BAIXA COM TRAVA	94
30	PARAF. ALLEN CILINDRICO C/C M4 X 12	4052
53	ARRUELA INOX 5MM	471
54	SUporte DO SENSOR MISTURADEIRA 150 L	13343
55	TAMPA DA CARENAGEM DO MOTOR	7261
56	CARENAGEM DO MOTOR MISTURADEIRA	13333
57	BOTÃO DUPLO (LIGA/DESL.) CSW-BD	2077
58	BOTÃO FACEADO AZUL (REARME)	2075
59	BOTÃO DE EMERGÊNCIA	1749
60	FUNDO DA CARENAGEM DO MOTOR	7257
61	PARAF. MAQ. MET. PANELA INOX 5X12 PHS	6974
62	SENSOR DE SEGUR. WEG SSSM-30R1P2AL	2553
63	PASSA FIO FINO	106
64	PRENSACABLE CON TURCA E EG-11	415
65	CABO H05RN-F (3X2,5X1,60) LISO	8609
66	CHAVE SECCIONADORA	2428
67	CONTATOR CAW04-22-00D13 (127V)	2416
67	CONTATOR CAW04-22-00D23 (220V)	2415
68	CONTATOR CWM32-10-30V15 (127V)	8208
68	CONTATOR CWC016-10-30D23 (220V)	2465
69	CAIXA DAS CONTATÓRIAS	4914

