

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 (faca, rolamentos, discos, 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 Nº _____

APARELHO Nº _____



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
a Cliente

SAC

e-mail: garantia@bermar.ind.br

DEVIDO À CONSTATANTE 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.



Picador de Carne
Boca 98B

Modelos

BM78NR-PF
BM90NR-PF

BM 80NR-PF
BM 93NR-PF



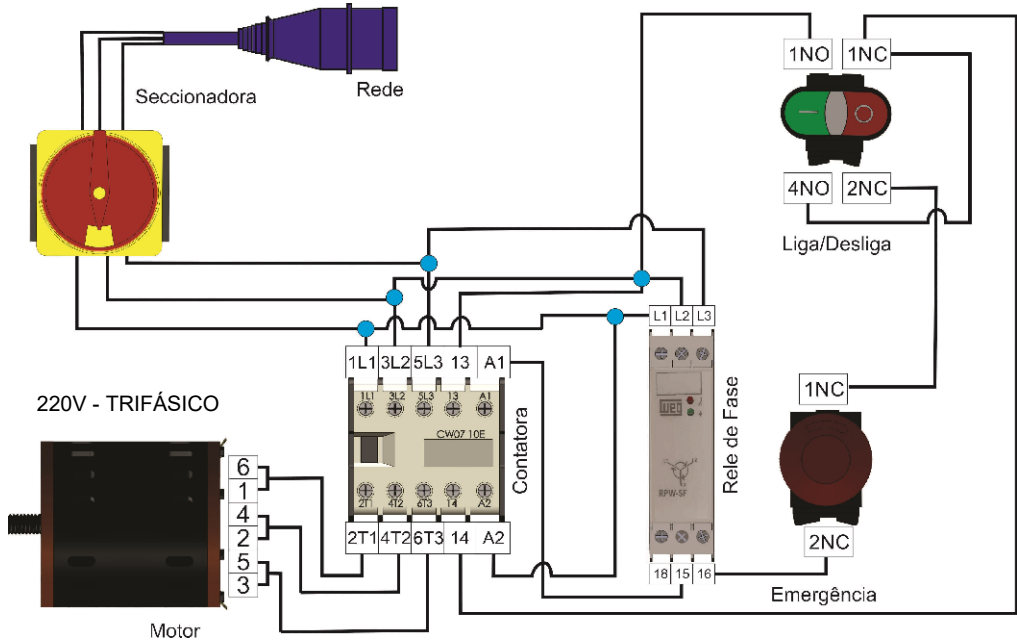
PRODUZINDO QUALIDADE E ASSOCIANDO BELEZA!

Parabéns você acaba de adquirir um
produto de excelente qualidade.

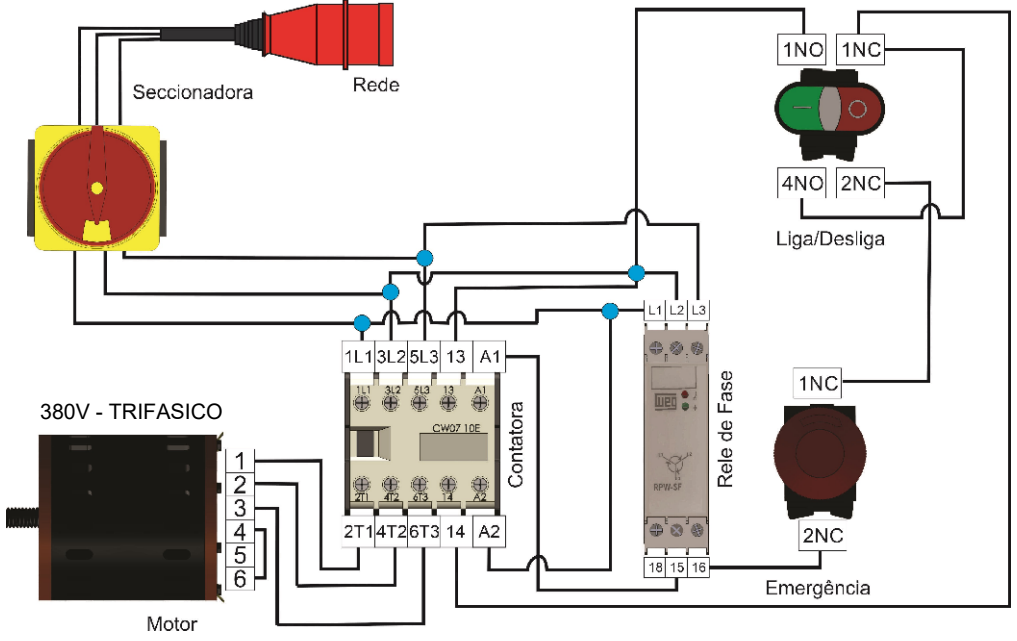
Sumário

1. Introdução	1
1.1 Informações básicas	1
1.2 Características técnicas	1
1.3 Cuidados necessários	1
2. Instruções de uso	2
2.1 Pré-operação	2
2.2 Como montar o Conjunto Boca 98B	3
2.3 Operação de Corte	3
3. Instruções de limpeza	4
3.1 Como limpar sua máquina	4
4. Instruções úteis	5
4.1 Tabela de problemas, causas e soluções	5
4.2 Normas de referência	5
4.3 Pino equipotencial.....	5
5. Componentes	6
5.1 Componentes Principais	6
5.2 Componentes do Conjunto Boca 98B	7
5.3 Componentes da Caixa Redutora	7
5.4 Componentes da Engrenagem de Celeron	7
6. Esquema elétrico.....	8
6.1 Esquema elétrico 127V (BM80 - BM93)	8
6.2 Esquema elétrico 220V (BM80 e BM93).....	8
6.3 Esquema elétrico 220V Trifásico (BM78 - BM 90).....	9
6.4 Esquema elétrico 380V Trifásico (BM78 - BM 90).....	9

6.3 Esquema elétrico 220V Trifásico (BM78 e BM90)

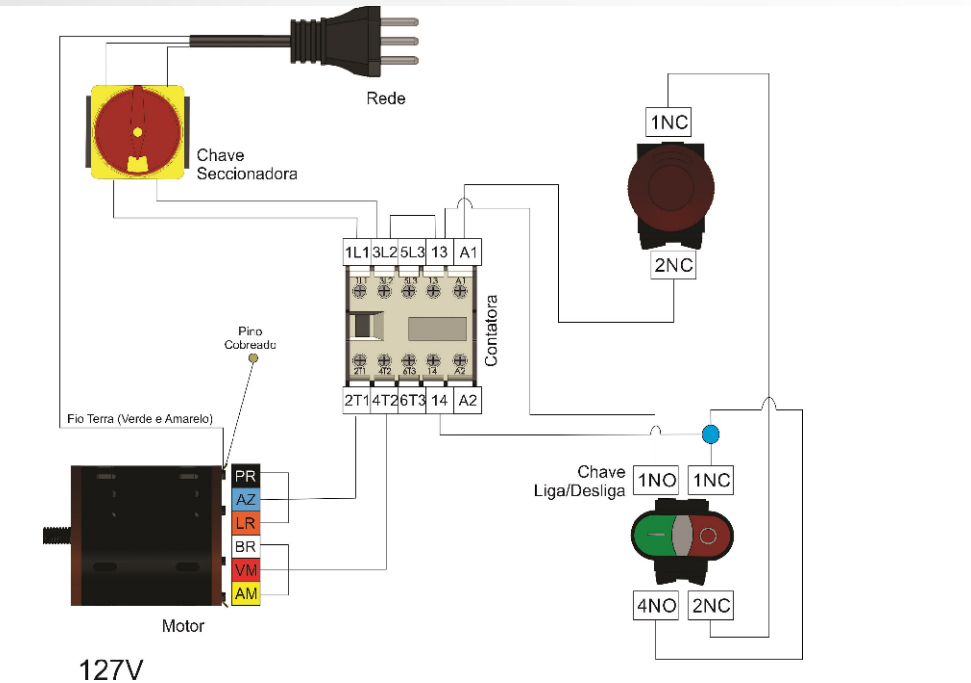


6.4 Esquema elétrico 380V Trifásico (BM78 e BM90)

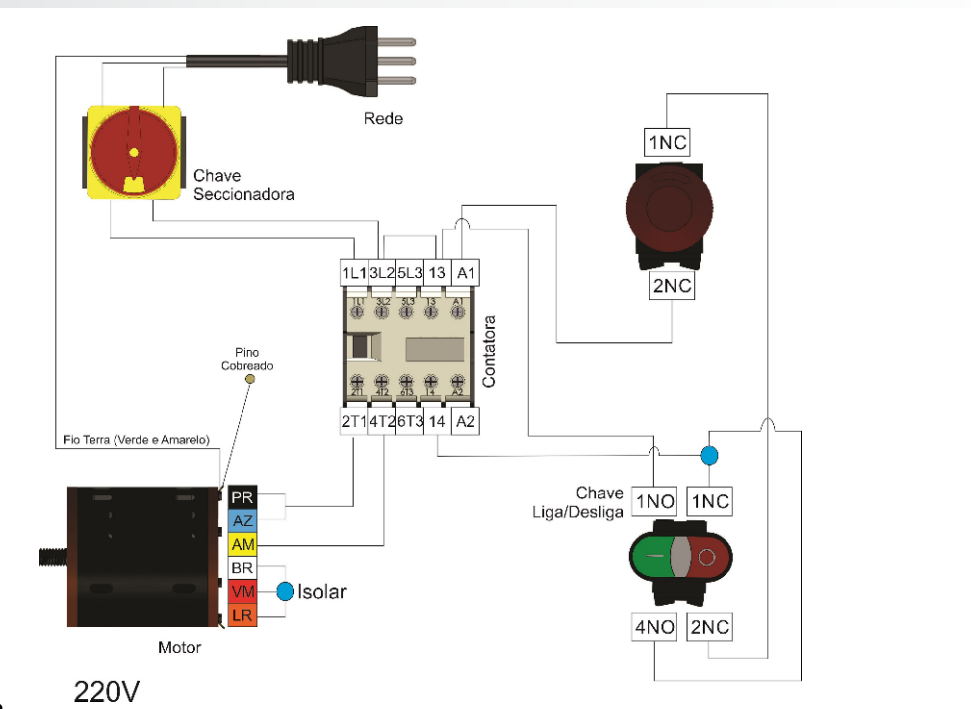


6. Esquema elétrico

6.1 Esquema elétrico 127V (BM80 - BM93)



6.2 Esquema elétrico 220V (BM80 e BM93)



1. Introdução

1.1 Informações básicas

- 1.1.1 Os Picadores de Carne Boca 98B: BM 80NR- BM 93NR é fabricado com dois modelos de motores; 127v ou 220v, o BM 78NR - BM 90NR é fabricado com dois modelos de motores; trifásico 220v ou 380v.
- 1.1.2 O BM 90NR e BM 93NR possui o conjunto da boca (item5.2, pag.07) totalmente confeccionados em aço inoxidável.
- 1.1.3 A base, carenagem e a bandeja são confeccionados em aço inoxidável.
- 1.1.4 Os picadores de carne Bermar são indicados para moer carnes sem ossos e descongelados e são potencialmente perigosos se utilizados inadequadamente.
- 1.1.5 Os picadores foram desenvolvidos para uso em cozinhas comerciais, restaurantes, açougues e indústria.
- 1.1.6 A capacidade de moagem é de aproximada 7,5 kg/min. Essa produtividade pode variar de acordo com o operador, a manutenção do equipamento e o tipo de carne.

1.2 Características técnicas

Tabela 01 - Dados Técnicos					
Características	Unidade	BM 78NR PF	BM 80NR PF	BM 90NR PF	BM 93NR PF
Tensão (ac)	[V]	220 ou 380	127 ou 220	220 ou 380	127 ou 220
Frenquencia	[Hz]	60	60	60	60
Potência	[W]	2338	2338	2338	2338
Consumo	[kWh]	2,2	2,2	2,2	2,338
Altura	[mm]	525	525	525	525
Largura	[mm]	375	375	375	375
Comprimento	[mm]	870	870	870	870
Peso líquido	[kg]	69	69	69	69

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 roupas e sapatos molhados ou em superfície úmidas e molhadas, a afim de evitar choques elétricos e danos no equipamento.
- 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 Desconecte o equipamento da rede elétrica quando não estiver em uso, antes de limpá-lo ou quando estiver em manutenção ou qualquer outro tipo de serviço.

1.3.9 Discos perfurados com forma oval ou com diâmetro maior do que os originais não devem ser utilizados.

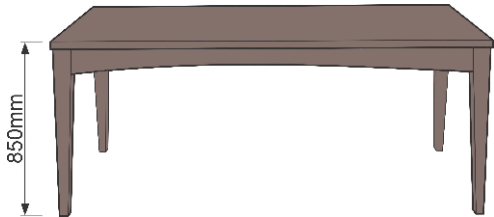
1.3.10 Para não perder a garantia e evitar problemas técnicos, não tente consertar o aparelho.

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

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

2. Instruções de uso

A máquina tem que ser posicionada e nivelada em uma superfície seca e firme, de preferência com altura de 850mm.



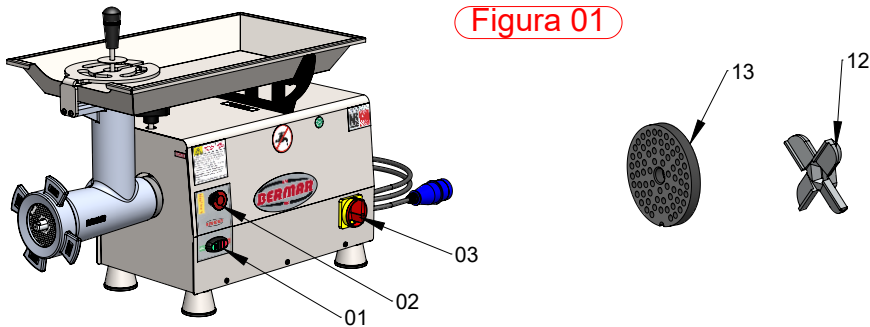
2.1 Pré- operação

2.1.1 Antes de utilizar o Picador de Carne Boca 98B, verifique a voltagem indicada na etiqueta do cabo de energia e lave todas as partes que entram em contato com o produto a ser moído, com água e sabão neutro. (leia o item 3 Instrução de Limpeza).

2.1.2 Ligue a Chave Seccionadora (item 03, figura 01) da máquina, isso quer dizer que a máquina está energizada, pronta para o uso.

2.1.3 Verifique se o botão de acionamento de parada (item 02, figura 01) está acionado, caso esteja gire no sentido indicado no mesmo, na sequência aperte o botão liga/desliga (ver item 01, figura 01)

2.1.4 Para um bom funcionamento, mantenha a faca (item12, figura 01) e o disco (item 13, figura 01) sempre afiados.



2.1.5 Após o uso, não coloque o Conjunto do Boca 98B montado na geladeira sem antes lavá-lo.

2.1.6 Verifique periodicamente o óleo da Caixa de redução e troque-o a cada 3000 horas de trabalho.

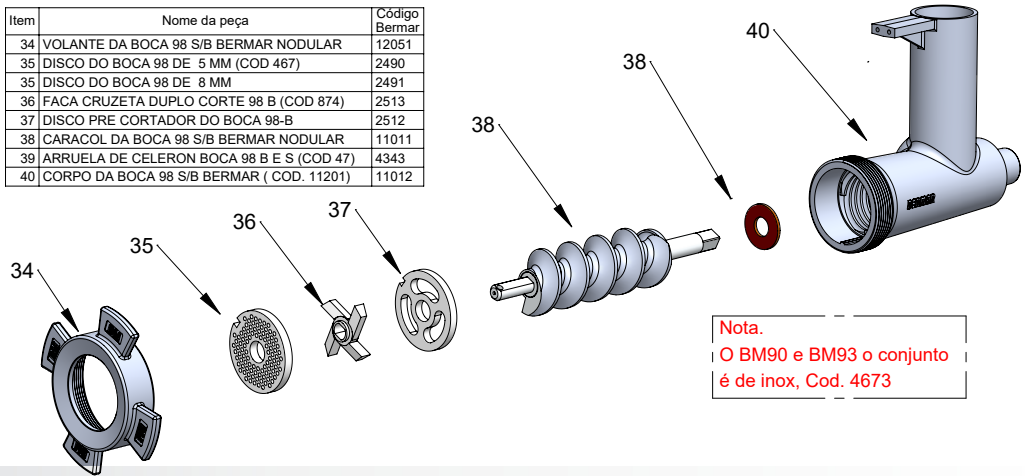
2.1.7 Use somente óleo grosso 220 PS, quantidade de 200ml.

2.1.8 Desligue a chave seccionadora (item 03, figura 01) e desconecte o aparelho da tomada após o uso.

2.1.9 Tempo aconselhável de uso é de 3 minutos ligado para 5 minutos desligado.

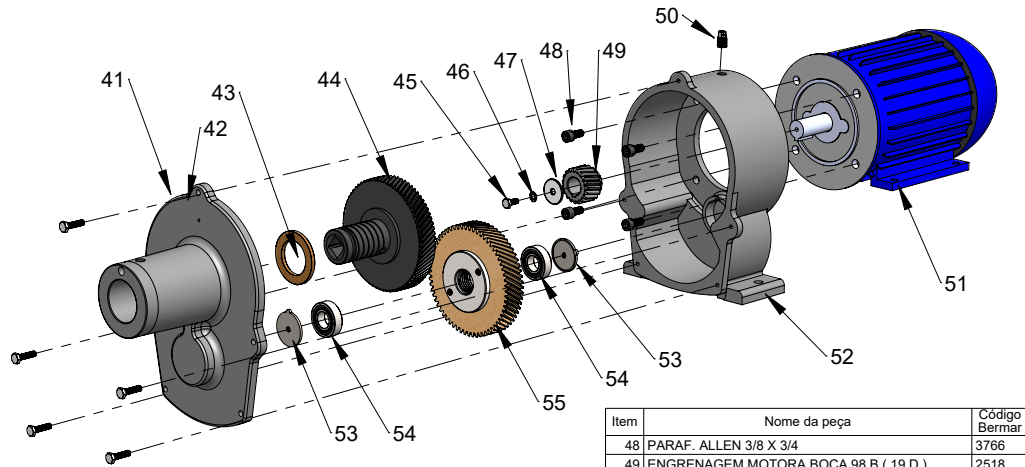
5.2 Componentes do Conjunto Boca 98B (Cod.11168)

Item	Nome da peça	Código Bermar
34	VOLANTE DA BOCA 98 S/B BERMAR NODULAR	12051
35	DISCO DO BOCA 98 DE 5 MM (COD 467)	2490
36	DISCO DO BOCA 98 DE 8 MM	2491
37	FACA CRUZETA DUPLO CORTE 98 B (COD 874)	2513
38	DISCO PRE CORTADOR DO BOCA 98-B	2512
39	CARACOL DA BOCA 98 S/B BERMAR NODULAR	11011
40	ARRUELA DE CELERON BOCA 98 B E S (COD 47)	4343
40	CORPO DA BOCA 98 S/B BERMAR (COD. 11201)	11012



Nota.
O BM90 e BM93 o conjunto é de inox, Cod. 4673

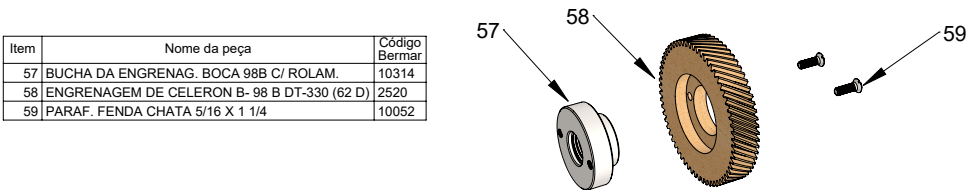
5.3 Componentes da Caixa Redutora



Item	Nome da peça	Código Bermar
41	PARAFUSO SEXT. 1/4 X 1 ZINC	510
42	TAMPA DA CAIXA DE REDUÇÃO BOCA 98 B	10312
43	ANEL DE ENCOSTO DA ENGRENAGEM BOCA 98B	4996
44	ENGRENAGEM NODULAR BOCA 98 B (61 D)	2517
45	PARAF. SEXT. 1/4 X 5/8 ZINCADO	23
46	ARRUELA INOX 1/4 PRESSÃO	1488
47	ARRUELA FUNILADA 1/4	3765

Item	Nome da peça	Código Bermar
48	PARAF. ALLEN 3/8 X 3/4	3766
49	ENGRENAGEM MOTORA BOCA 98 B (19 D)	2518
50	BUJAO NIVEL OLEO 1/4 (USINADO)	5431
51	MOTOR 3.0 HP MONOF. 127V - BM80 -BM93	6425
51	MOTOR 3.0 HP MONOF. 220V - BM80 -BM93	5756
51	MOTOR 3.0 HP TRIFAS. TUBULAR - BM78 - BM90	10193
52	CAIXA DE REDUÇÃO BOCA 98B C/ ROLAMENTO	9541
53	ARRUELA EXTRATORA DO ROLAMENTO 98B	9545
54	ROLAMENTO 6004 DDU	1668
55	ENGREN. CELERON 98 B COM ROLAM. C/ BUCHA	10328

5.4 Componentes da Engrenagem de Celeron 98B (Cod.10328)



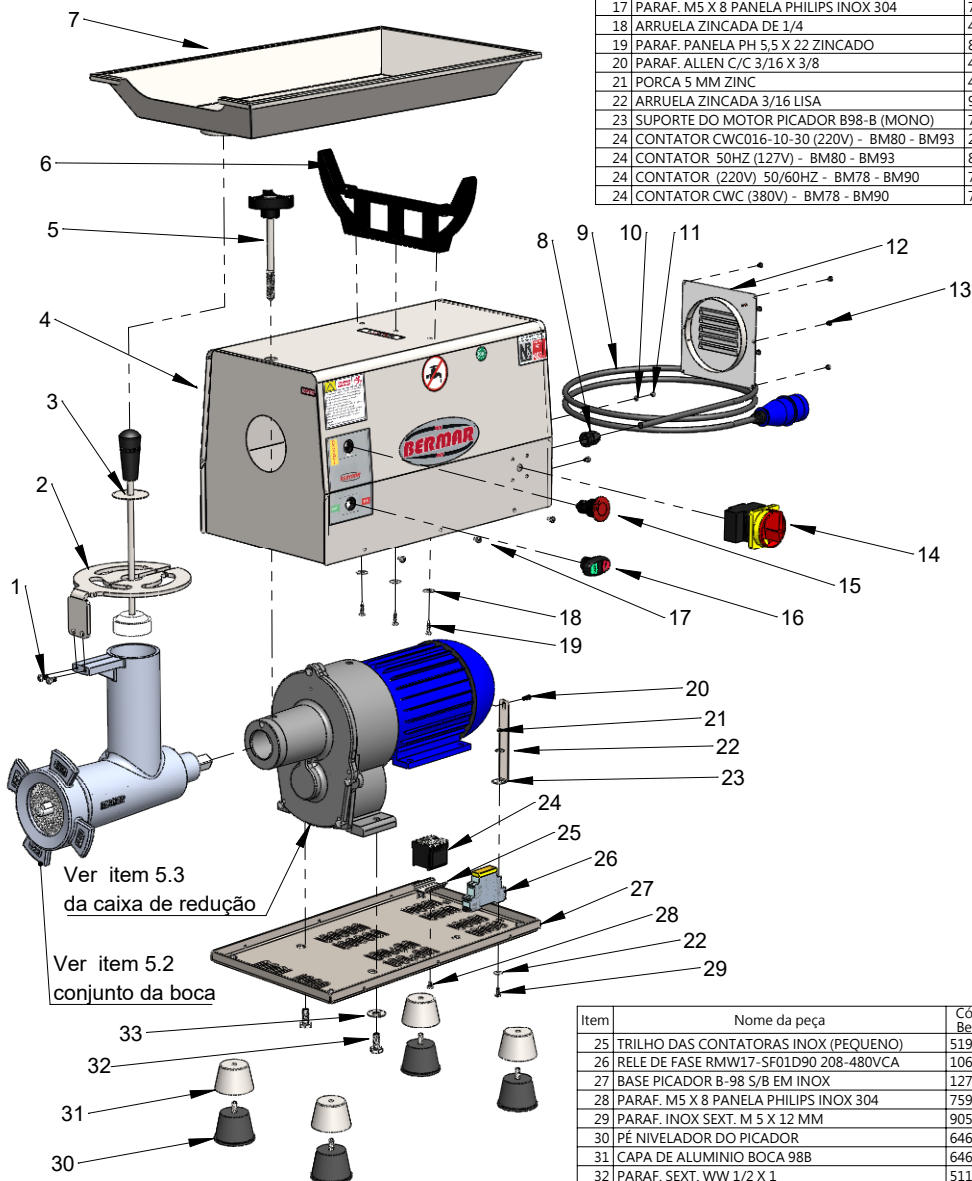
Item	Nome da peça	Código Bermar
57	BUCHA DA ENGRENAG. BOCA 98B C/ ROLAM.	10314
58	ENGRENAGEM DE CELERON B- 98 B DT-330 (62 D)	2520
59	PARAF. FENDA CHATA 5/16 X 1 1/4	10052

5. Componentes

5.1 Componentes principais

Item	Nome da peça	Código Bermar
1	PARAF. INOX C/AB SEXT. INTERNO 1/4-20 X 1/2	5860
2	PROTEÇÃO FIXA PICADOR B-98 B/S	6759
3	SOQUETE DO BOCA 98 S E 98 B	2624
4	GABINETE DE INOX BOCA 98 B - PF	6749
5	MANIPULO 1/2 X 151MM BOCA 98 S/B	6800
6	SUPORTE BANDEJA BOCA 98 B/S PLASTICO	7696
7	BANDEJA INOX. BOCA 98 B/S	7674
8	PRENSA CABO EG 13,5	4427

Item	Nome da peça	Código Bermar
9	CABO H05RN-F (3X2,5X1,60) LISO - BM80 - BM93	8609
9	CABO H07RN-F (4 X 1,5 X 1,5M) - BM78 - BM90	3391
10	ARRUELA INOX 5MM	471
11	PORCA TRAVANTE M4-0,70 INOX	5865
12	TAMPA TRAS. GAB. B-98 B C/ VENTILACAO	4741
13	PARAF. INOX MAQ RED 3/16 X 1/4	1009
14	CHAVE SECCIONADORA	2428
15	BOTÃO DE EMERGENCIA	1749
16	BOTÃO DUPLO (LIGA/DESL) CSW-BD	2077
17	PARAF. M5 X 8 PANELA PHILIPS INOX 304	7592
18	ARRUELA ZINCADA DE 1/4	44
19	PARAF. PANELA PH 5,5 X 22 ZINCADO	85
20	PARAF. ALLEN C/C 3/16 X 3/8	438
21	PORCA 5 MM ZINC	427
22	ARRUELA ZINCADA 3/16 LISA	96
23	SUPORTE DO MOTOR PICADOR B98-B (MONO)	7731
24	CONTATOR CWC016-10-30 (220V) - BM80 - BM93	2465
24	CONTATOR 50HZ (127V) - BM80 - BM93	8208
24	CONTATOR (220V) 50/60HZ - BM78 - BM90	7767
24	CONTATOR CWC (380V) - BM78 - BM90	7845



Item	Nome da peça	Código Bermar
25	TRILHO DAS CONTADORAS INOX (PEQUENO)	5196
26	RELE DE FASE RMW17-SF01D90 208-480VCA	10656
27	BASE PICADOR B-98 S/B EM INOX	12788
28	PARAF. M5 X 8 PANELA PHILIPS INOX 304	7592
29	PARAF. INOX SEXT. M 5 X 12 MM	9051
30	PÉ NIVELADOR DO PICADOR	6463
31	CAPA DE ALUMINIO BOCA 98B	6464
32	PARAF. SEXT. WW 1/2 X 1	511

2.2 Como montar o Conjunto Boca 98

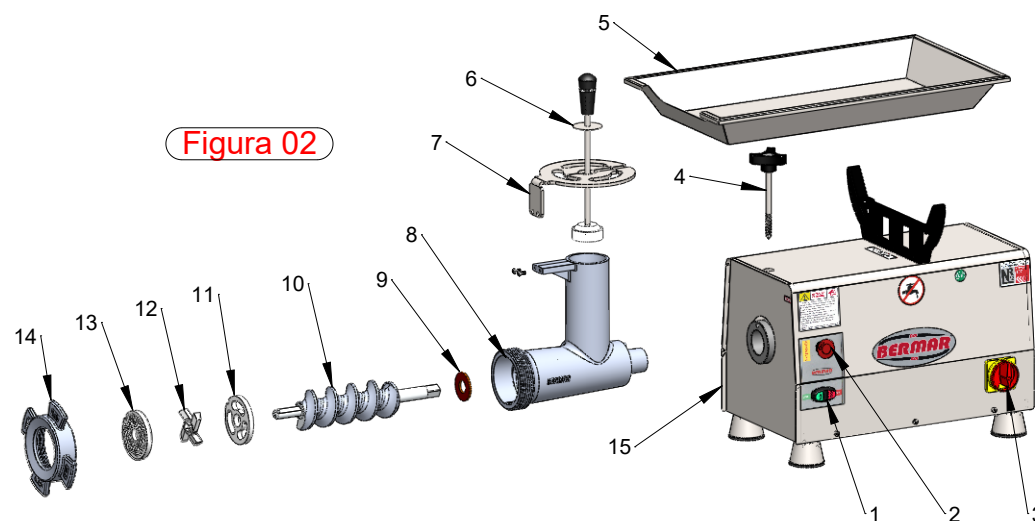
2.2.1 Limpe todas as peça antes de montá-las.

2.2.2 Coloque o corpo do Boca 98B (Item 08, figura 02) e aperte o manípulo (Item 04, figura 02) até que a boca fique totalmente fixa.

2.2.3 Encaixe a arruela celeron (Item 09, figura 02) no caracol (Item 10, figura 02) e introduza-o dentro do Boca 98B (Item 08, figura 02), gire até encaixar.

2.2.4 Na ponta do eixo do caracol (Item 10, figura 02) encaixe o disco pré cortador (Item 11, figura 02), a faca (Item 12, figura 02) com o corte virado para frente, o disco perfurado (Item 13, figura 02).

2.2.5 Coloque o volante (Item 14, figura 02), rosqueando-o até encostar no disco (Item 13, figura 02), não é necessário apertar demasiadamente, isso poderá provocar a quebra de componentes ou travamento da boca.



2.3 Operação de corte

2.3.1 Coloque o produto a ser moído sobre a bandeja (Item 15, figura 02), nunca use as mãos para empurrar a carne dentro do bocal, use somente o soquete do fabricante (Item 06, figura 02).

2.3.2 Ligue o aparelho, utilizando o botão Liga/Desliga (Item 01, figura 02), verifique se a chave seccionadora (Item 03, figura 02) está ligada.

2.3.3 Caso seja necessário utilizar o botão de acionamento de parada (Item 02 figura 02). Para retomar o uso da máquina, é necessário soltar o mesmo, girando-o no sentido indicado no botão. Após esse procedimento, acione o botão Liga/Desliga (Item 01 figura 02).

2.3.4 Nunca utilize as mãos para empurrar o produto em direção ao bocal, nem instrumentos como talheres, cabos, etc. Para empurrar o produto a ser processado, deve usar somente o soquete fornecido pelo fabricante.

2.3.5 O produto processado produz lubrificação e refrigera os componentes internos do bocal, por este motivo nunca deixe a máquina ligada sem produto, para evitar que o aquecimento danifique os componentes do bocal.

3. Instruções de limpeza

3.1 Como limpar sua máquina

Atenção!: O equipamento deve ser totalmente limpo e higienizado,quando for usado pela primeira vez, quando ficar um tempo inativo e após o uso diário.

3.1.1 O picador deve ser limpo e higienizado antes de ser usado pela primeira vez, também no final da operação do dia, ou se for usado por tempo prolongado.

3.1.2 Desligue a máquina e retire-a da tomada.

3.1.3 Retire a bandeja (Item 03, figura 03), e o soquete (Item 04, figura 03).

3.1.4 Retire o conjunto do Boca 98B (ver item 5.2, pag. 07), soltando o manipulô (Item02, figura 03), puxe-o com as mãos. Caso tenha dificuldades para retirar gire-o lateralmente (direita/esquerda), puxando-o para frente.

3.1.5 Solte o volante (Item 12, figura 03), o disco perfurado (Item 11, figura 03), a faca (Item 10, figura 03), o disco pré cortador (Item 09, figura 03), o caracol (Item 08, figura 03), e a arruela de celeron (Item 07, figura 03).

3.1.6 Lave as peças do Conjunto Boca 98B em água quente, deixando-as secar ao sol ou em lugar quente.

3.1.7 Faça a limpeza do restante da máquina com cuidado, usando somente pano umedecido com água e sabão quente, nunca com limpe com jato d'água. Nunca guarde a boca com produtos em seu interior, que possa congelar.

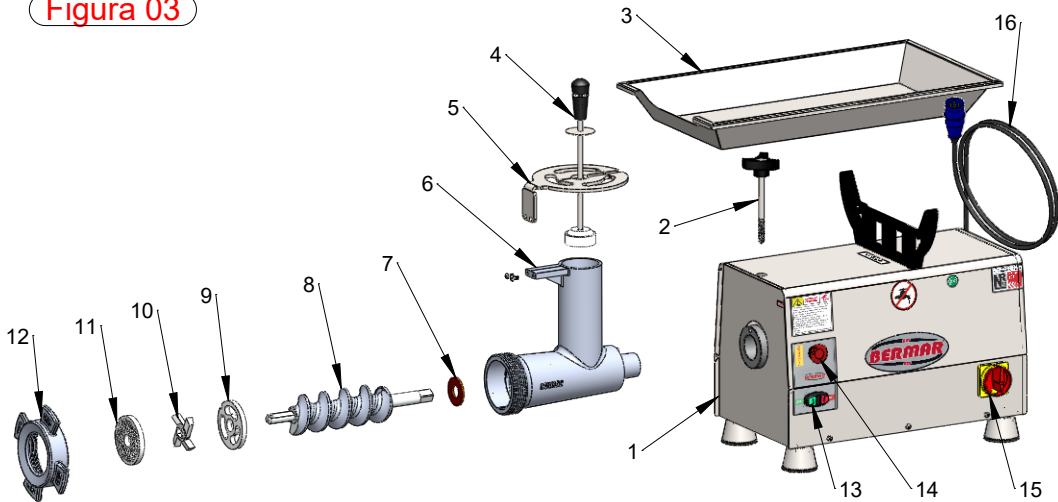
3.1.8 Cuidados com o inox:

O inox resiste à corrosão devido à camada de cromo existente em sua superfície, quando esta camada e contaminada ou "agredida" inicia o processo de corrosão, quase sempre motivados por agentes externos, quando não limpo e higienizado de forma correta.

Atenção! Para evitar corrosão, contaminação e danos à superfície do inox:

- Lave e seque com detergente biodegradável
- Não usar soluções ácidas e salinas contidas em desinfetantes, esterilizantes.
- Não usar abrasivos, como esponjas de aço e itens pontiagudos.

Figura 03



4. Informações úteis

4.1 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 Geral desligada.	- Colocar a Chave Geral na posição liga.
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.
Ruídos na máquina	- Rolamentos com defeito. (não são cobertos pela garantia)	- Entre em contato com a Assistência Técnica Autorizada.
A máquina não está moendo de forma regular	- A faca e/ou o disco estão sem corte.	- Afilar a faca e/ou o disco. Procure Assistência Técnica Autorizada.

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

4.2 Normas de referência

4.2.1 NR 12

4.3 Pino equipotencial

4.3.1 O pino equipotencial (ver símbolo e imagem representado abaixo), serve para garantir que não haja diferença de potência entre diferentes equipamentos ligados á rede elétrica e também diminui os risco de choques elétricos.

4.3.2 Cada equipamento elétrico deve ser ligado um ao outro pelos seus respectivos terminais de ligação equipotencial.

