

MANUAL DE INSTRUÇÕES

Instalação | Manutenção | Uso | Segurança

EXTRATOR DE SUCOS



Modelo: ESPM

Modelos

ESL

ESLM

ESP

ESPM

ESSP



Imagem meramente ilustrativa.
Aparência do equipamento
varia conforme modelo.



BIMG BRASIL - Indústria de Máquinas para Gastronomia Ltda.

ÍNDICE

1. Informações sobre Segurança	3
1.1 Advertências Gerais	3
2. Características Técnicas	4
2.1 Principais Componentes	4
2.2 Dados Técnicos	5
3. Instalação	6
3.1 Disposição do Aparelho	6
3.2 Conexão Elétrica	6
4. Uso do Aparelho	7
4.1 Utilidade	7
4.2 Comandos	7
4.3 Procedimentos de Operação.....	8
5. Limpeza e Manutenção	11
5.1 Procedimentos para Limpeza e Produtos Utilizados	11
6. Anexos	13
Esquema Elétrico – ESL 50/60 Hz	13
Esquema Elétrico – ESLM 50/60 Hz	14
Esquema Elétrico – ESP/ESPM/ESSP 60 Hz	15
Esquema Elétrico – ESP/ESSP 50Hz	16
Esquema Elétrico – ESPM 50 Hz	17
Desenho em Explosão	18
Lista de Peças de Reposição	19



ATENÇÃO!

As características, fotos e figuras apresentadas neste manual deverão ser consideradas a título informativo. A BIMG BRASIL reserva-se o direito de realizar as modificações que se julguem necessárias sem prévio aviso.

1. Informações sobre Segurança

1.1 Advertências Gerais

- Há cuidados/precauções que devem ser observados quando da montagem, da utilização, da manutenção e interrupção do uso deste aparelho;
- Antes de realizar qualquer operação (montagem, utilização (uso), manutenção e reutilização após interrupção prolongada no uso do aparelho), leia atentamente o manual;
- O aparelho deve ser utilizado por pessoal instruído e conhecedor das normas de uso e de segurança descritas neste manual;
- Este aparelho não se destina à utilização por pessoas (inclusive crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou por pessoas com falta de experiência e conhecimento, a menos que tenham recebido instruções referentes à utilização do aparelho ou estejam sob a supervisão de uma pessoa responsável pela sua segurança;
- Recomenda-se que as crianças sejam vigiadas para assegurar que elas não estejam brincando com o aparelho;
- No caso de alternância do pessoal que trabalhará com o aparelho, o novo operador deverá estar instruído sobre as normas e o funcionamento do mesmo;
- O operador deverá usar os **EPI's adequados** (equipamentos de proteção individual). Como por exemplo: usar toca nos cabelos evitando que os mesmos tranquem nas partes móveis do aparelho;
- O operador deverá estar sempre atento para situações que podem causar riscos de acidentes e evitá-las. Como por exemplo: evitar trabalhar com mangas de uniformes folgadas, onde as mesmas poderão trancar nas partes móveis, causando acidentes.
- Após ser realizada a leitura e esclarecidas todas as dúvidas, este manual deverá ser guardado com cuidado em local de fácil acesso, conhecido por todas as pessoas que irão operar o aparelho e colocado à disposição das pessoas que realizarão manutenção, para eventuais consultas. Sempre que surgir qualquer dúvida, não deixe de consultar o manual. Não opere o aparelho de forma alguma com dúvidas;
- Na instalação, é imprescindível colocar este manual à disposição dos profissionais que farão a mesma;
- Antes de ligar o aparelho, verifique se a ponteira e a castanha extratora estão bem encaixadas;
- Antes de começar a limpeza e qualquer tipo de manutenção, é imprescindível desconectar o aparelho da rede de alimentação elétrica;
- Verificar periodicamente o estado dos cabos e das partes elétricas;
- Não deixe o aparelho ligado sem supervisão.



ATENÇÃO!

Não efetuar reparos por conta própria. Dirigir-se a assistência técnica autorizada pelo fabricante. Utilizar somente peças originais em seu aparelho.

2. Características Técnicas

2.1 Principais Componentes

Para o aparelho descrito neste manual, a segurança no uso, a limpeza, a manutenção e a máxima higiene são garantidas pelo design e pelo projeto especial de todas as peças, e também, por ser utilizado aço inoxidável e outros materiais aptos para o contato com as frutas e suco.

O aparelho foi construído com as seguintes características:

- Gabinete e Suporte do Copo (ESSP) fabricados em aço inoxidável, que tem resistência à corrosão superior a de outros aços. É um material resistente ao ataque de diversos agentes corrosivos;
- A Cúpula para os modelos de aparelho ESPM e ESSP é confeccionada em aço inoxidável e para os modelos ESL e ESP fabricada em plástico atóxico (polipropileno - PP). Ambos são materiais que resistem ao ácido cítrico (encontrado no suco de limão e laranja), são de fácil conservação, higiene e resistentes a corrosão;
- Tampa, Câmara de Suco, Base Plástica, Peneira e Copo são fabricados em plástico (polipropileno - PP). Material atóxico e inodoro, que permite o maior índice de pureza ao suco processado;
- Castanhas Extratoras produzidas em plástico atóxico (poliestireno - PSAl) e o Suporte da Câmara de Suco em plástico ABS, materiais resistentes aos ácidos fortes, como o ácido cítrico. São também, inodoro, insípido e atóxico.

Vide a seguir os principais componentes do aparelho:



2.2 Dados Técnicos

Modelo	Dimensões Larg.xAlt.xFundo* (mm)	Peso Líq. (kg)	Tensão (V)	Corrente Nominal (A)	Capacidade Produtiva** (L/h)
ESL110CC4	355x340x189	2,5	110	3,0	45
ESL220CC1	355x340x189	2,5	220	1,5	45
ESL220CC2	355x340x189	2,5	220	1,5	45
ESL220CC4	355x340x189	2,5	220	1,5	45
ESLM110CC4	355x340x189	3,2	110	5,0	60
ESLM220CC1	355x340x189	3,2	220	3,0	60
ESLM220CC2	355x340x189	3,2	220	3,0	60
ESLM220CC4	355x340x189	3,2	220	3,0	60
ESP110M604	350x385x210	4,3	110	2,6	50
ESP220M501	350x385x210	4,3	220	1,1	50
ESP220M502	350x385x210	4,3	220	1,1	50
ESP220M504	350x385x210	4,3	220	1,1	50
ESP220M604	350x385x210	4,3	220	1,5	50
ESSP110M604	345x390x210	4,6	110	2,9	55
ESSP220M501	345x390x210	4,6	220	1,7	55
ESSP220M502	345x390x210	4,6	220	1,7	55
ESSP220M504	345x390x210	4,6	220	1,7	55
ESSP220M604	345x390x210	4,6	220	1,6	55
ESPM110M604	350x385x210	6,8	110	5,2	60
ESPM220M501	350x385x210	6,8	220	2,4	60
ESPM220M502	350x385x210	6,8	220	2,4	60
ESPM220M504	350x385x210	6,8	220	2,4	60
ESPM220M604	350x385x210	6,8	220	2,3	60

* A medida de largura foi considerada com o copo plástico posicionado embaixo do bocal.

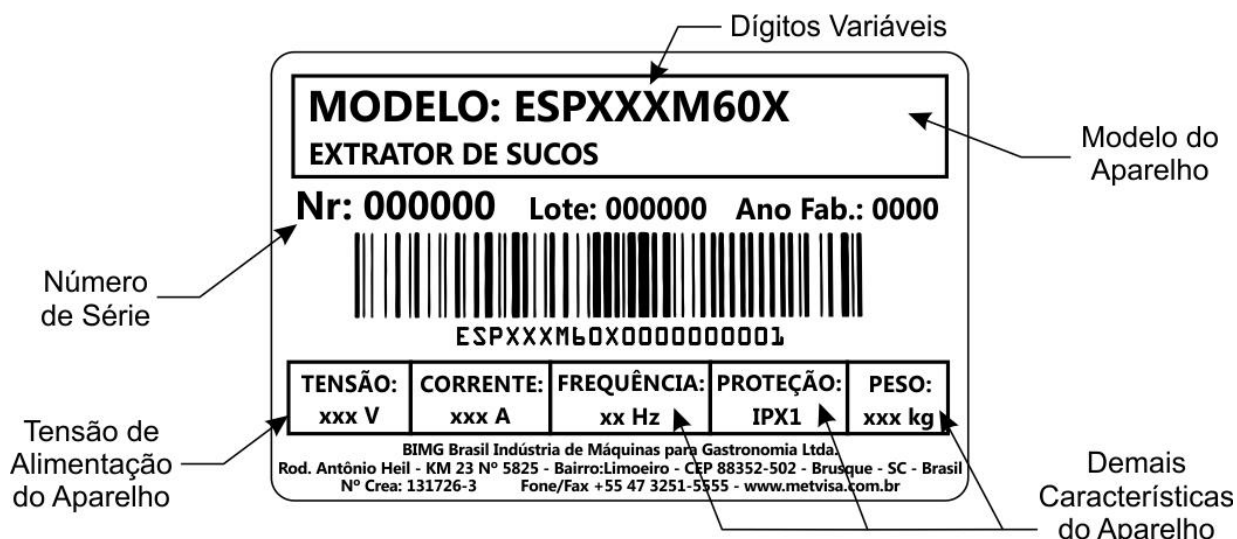
* A capacidade pode variar devido a velocidade de trabalho do usuário e de acordo com o produto processado.

Nível de ruído (aparelho com carga): 90 dB.



ATENÇÃO!

Características como: modelo, nº serie e tensão elétrica do aparelho estão indicadas na etiqueta de dados (figura abaixo). Antes da instalação, verificar se a tensão de alimentação do aparelho está de acordo com a da rede elétrica.



3. Instalação

3.1 Disposição do Aparelho

A conexão com a rede elétrica e a disposição para o funcionamento devem ser realizados por profissional qualificado. Verifique se a tensão do aparelho está de acordo com a da rede elétrica.

Na instalação, é imprescindível colocar este manual à disposição dos profissionais que realizarão a mesma.

Para garantir o correto funcionamento e segurança, deve-se posicionar o aparelho em um ambiente arejado e sobre uma superfície de apoio suficientemente ampla, bem nivelada, seca e estável, longe de fontes de calor e de torneiras de água, e a uma altura média de 80 cm. Instale seu aparelho deixando uma distância de no mínimo 20 cm em torno dele, de forma que tenha espaço suficiente para realização de inspeção, manutenção, limpeza e uso.



ATENÇÃO!

O fabricante não se responsabiliza por possíveis danos diretos ou indiretos causados pelo não cumprimento das normas e instruções apresentadas neste manual.

3.2 Conexão Elétrica

O aparelho é fornecido com um cabo de alimentação para ser conectado a uma tomada elétrica. Se o cabo de alimentação estiver danificado, ele deverá ser substituído por um cabo novo. A

troca deve ser realizada pelo fabricante, agente autorizado ou pessoa qualificada, a fim de evitar riscos.

O tipo de plugue do cabo de alimentação varia conforme cada país. A instalação do aparelho deverá ser feita por um técnico qualificado para esta função e observando-se as normas vigentes do país, principalmente no que diz respeito a conexão de terra (se aplicável).

Todos os modelos dos aparelhos descritos neste manual são monofásicos e possuem tensão única, ou seja, 110 V ou 220 V. Se for necessário a alteração de tensão no seu aparelho, entre em contato com o fabricante ou com o revendedor autorizado.



ATENÇÃO!

Antes de ligar seu aparelho, sempre verifique se a tensão de alimentação da rede é a mesma que a tensão do aparelho.

A tensão de alimentação dos aparelhos é 110 V (60 Hz) ou 220 V (50 ou 60 Hz), conforme pode ser verificado na etiqueta de tensão colada no cabo de alimentação ou conforme indicado na etiqueta de dados de placa, que se encontra na parte de trás do aparelho (veja a figura desta etiqueta no item 2.2 deste manual).

Certifique-se de que a tensão da rede elétrica onde será instalado o aparelho é compatível com a tensão indicada nestas etiquetas.

Para maiores detalhes do restante da parte elétrica do aparelho, consulte o esquema elétrico nos anexos do manual (pág. 19 a 23).

IMPORTANTE

O fabricante não se responsabiliza por possíveis danos diretos ou indiretos causados pelo não cumprimento das normas e instruções apresentadas neste manual.

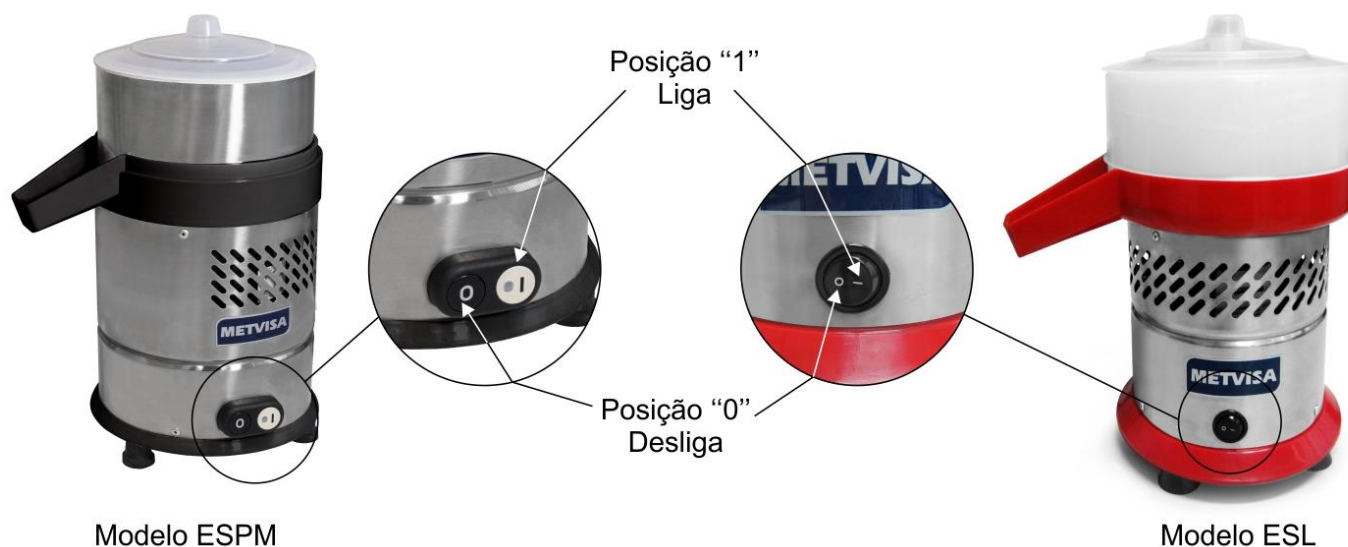
4. Uso do Aparelho

4.1 Utilidade

Este aparelho destina-se exclusivamente a extrair suco de laranja e limão.

4.2 Comandos

O aparelho é composto por apenas botão liga-desliga que está posicionado na parte frontal do aparelho.



Veja descritivo do comando abaixo:

- **Botão Liga/Desliga** – usado para ligar e desligar o aparelho. Na posição "1" liga, na posição "0" desliga.

4.3 Procedimento de Operação

Antes de operar seu aparelho, desmonte os componentes que terão contato com as frutas e suco (tampa, câmara de suco, castanhas extratoras, etc), e faça a higienização das mesmas. Realize a limpeza com o aparelho desconectado da rede elétrica. Siga as instruções de limpeza no item 5 deste manual.



Verifique o procedimento de desmontagem e montagem descritos a seguir.

• **Desmontagem:** Para desmontar as peças móveis do aparelho é simples. Antes de iniciar o procedimento, desconecte o aparelho da tomada. Para melhor visualização do procedimento de desmontagem, remova cuidadosamente as peças conforme a sequência abaixo:

①



Retirar a tampa

②



Puxe a castanha extratora para cima

③



Retire o anel da cúpula

④



Remova a cúpula

⑤



Retire a câmara de suco

⑥



Desmonte os dois pés onde encaixa o suporte

⑦



Desencaixe o suporte inox da base plástica

Suporte do Copo Inox
(Somente para
Modelo ESSP)

• **Montagem:** O procedimento de montagem é o inverso da desmontagem. Ao remontar cada peça verifique se está bem encaixada antes de montar o próximo item. Se você verificar que alguma peça está batendo com o aparelho ligado, pode não ter sido encaixada corretamente. Neste caso, repita a operação de desmontagem / montagem e não obtendo sucesso, contate a assistência técnica.



ATENÇÃO!

Nunca ligue o aparelho com a castanha extratora fora de posição, pois pode vir a causar acidentes.

• **Operação:** Escolha a castanha adequada para o produto que você irá processar, para laranja usar a castanha grande e para limão usar a pequena. O aparelho só pode ser operado após verificar se todas as peças móveis estão corretamente montadas e se a castanha extratora está encaixada até o encosto.

Após verificados estes itens, posicione o copo (capacidade 1 litro) com a peneira montada embaixo do bocal da câmara de suco; corte a laranja ou limão ao meio; acione o botão liga-desliga na posição “1” (liga) e deixe ligada por alguns segundos; pressione uma das metades da fruta contra a castanha até extrair todo o suco. Repita os passos até processar a quantidade desejada não ultrapassando o limite suportado pela máquina. Desligue o aparelho apertando o botão liga-desliga na posição “0” (desliga).





ATENÇÃO!

Não esqueça de lavar as laranjas e limões antes de processá-los para evitar qualquer contaminação.

Tome cuidado para não pressionar a fruta com muita força sobre as castanhas, pois pode sobrecarregar o aparelho de forma prejudicial. A fruta deve ser pressionada de forma suave.

A não observância destas orientações serão consideradas como ato inseguro e uso abusivo do aparelho.

Qualquer irregularidade entre em contato com a assistência técnica autorizada mais próxima de você.



ATENÇÃO!

O operador deverá usar os EPI's adequados (equipamentos de proteção individual). Como por exemplo: usar touca nos cabelos evitando que os mesmos toquem nas partes móveis do aparelho.

5. Limpeza e Manutenção

5.1 Procedimentos para Limpeza e Produtos Utilizados

Seu aparelho foi construído com materiais de primeira linha, por isso use-o corretamente e obterá grande satisfação. Conserve seu aparelho sempre limpo e bem cuidado, isso o fará ter uma vida útil bem maior.

Deve-se fazer uma limpeza diária do aparelho para obter um bom funcionamento e maior durabilidade.



ATENÇÃO!

Antes de realizar uma manutenção ou limpeza, assegurar-se de que o plugue esteja desconectado da rede elétrica.



ATENÇÃO!

Não utilizar jato d'água para limpeza do aparelho.

IMPORTANTE

Este aparelho não se destina a ser totalmente imerso em água para a limpeza. Siga as instruções a seguir para saber as peças que podem ser imersas e quais os cuidados especiais com as demais peças.

As peças desmontáveis (tampa, câmara de suco, castanhas extratoras, cúpula, copo e peneira) devem ser retiradas do aparelho e lavadas com água. Limpe bem os cantos, eliminando resíduos de alimentos. O restante do aparelho deve ser limpo somente com pano úmido o maior número de vezes possível, para evitar que os resíduos de alimentos sequem e grudem nas peças.

Nunca utilizar produtos ou esponjas abrasivas para a limpeza, já que podem riscar ou estragar a superfície das peças. Não derrame água sobre o aparelho para a limpeza, senão, ao ligá-lo pode vir a causar choque elétrico ou até mesmo queimar o aparelho.



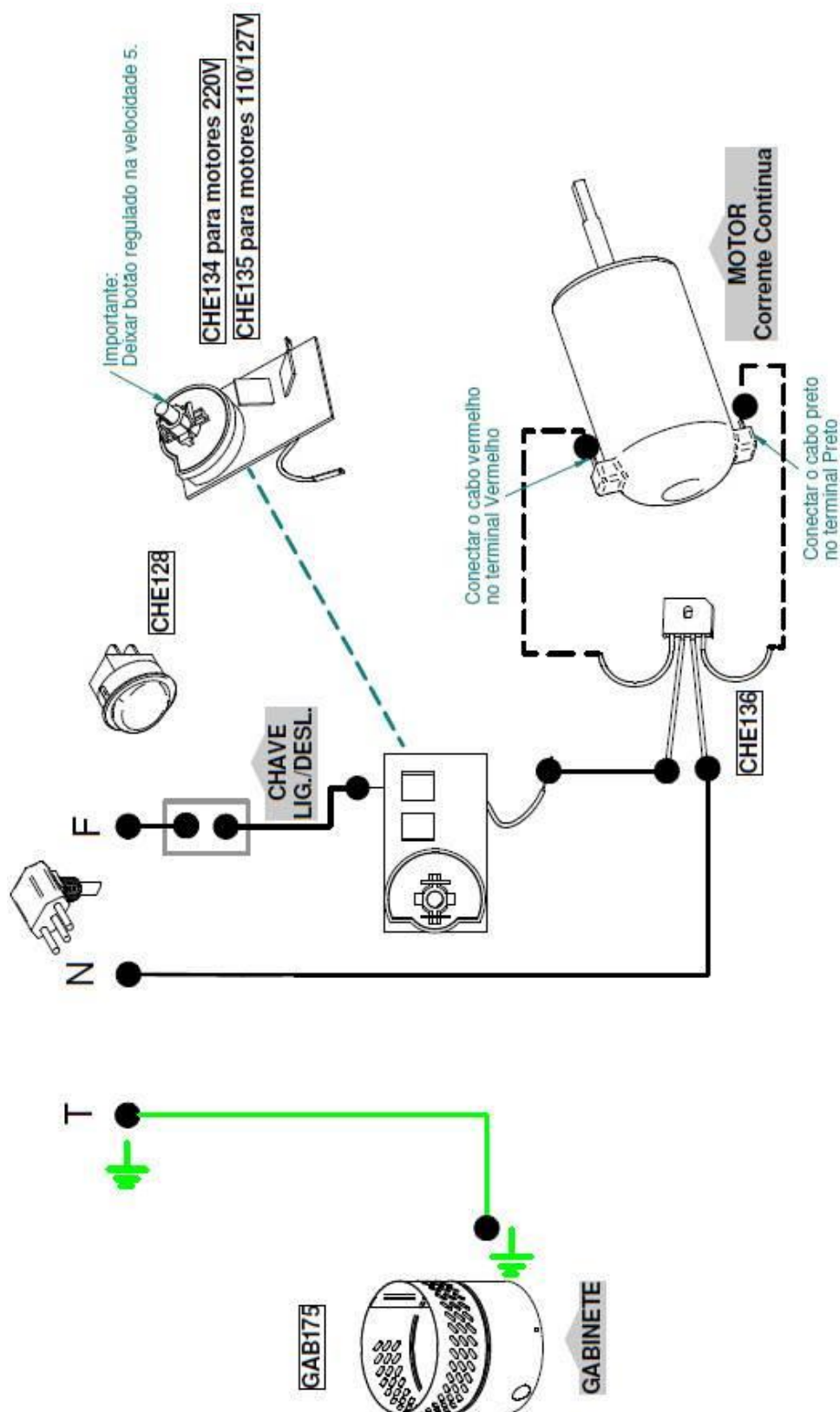
ATENÇÃO!

É sumamente importante que os produtos empregados na limpeza garantam a máxima higiene e que não sejam tóxicos.

Para maiores informações e esclarecimentos, entre em contato com a Assistência Técnica Autorizada mais próxima de você. Veja relação de assistências técnicas em nosso site: www.metvisa.com.br

6. ANEXOS

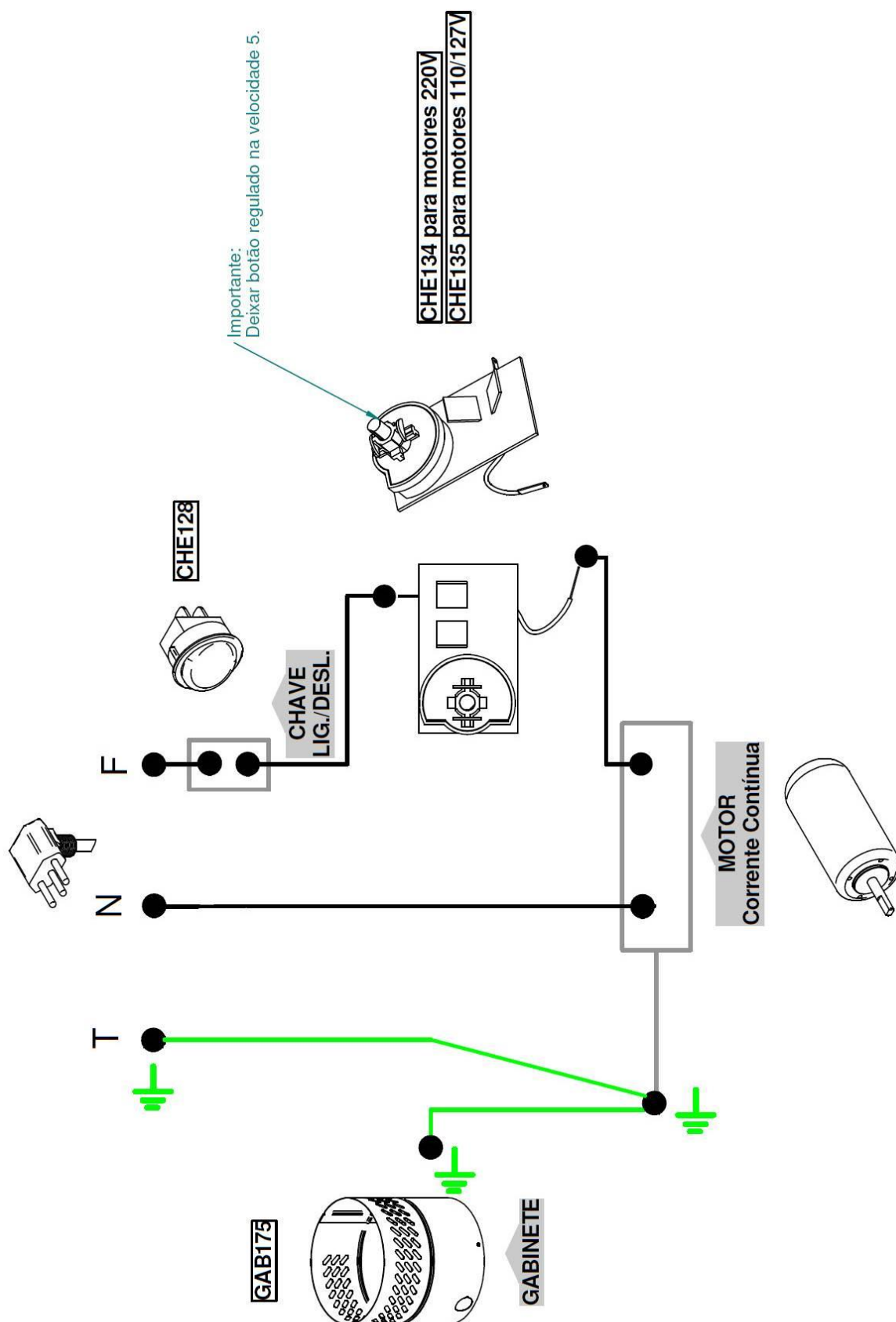
Esquema Elétrico 50/60 Hz Modelos: ESL



ATENÇÃO: A conexão terra varia conforme o tipo de plug.

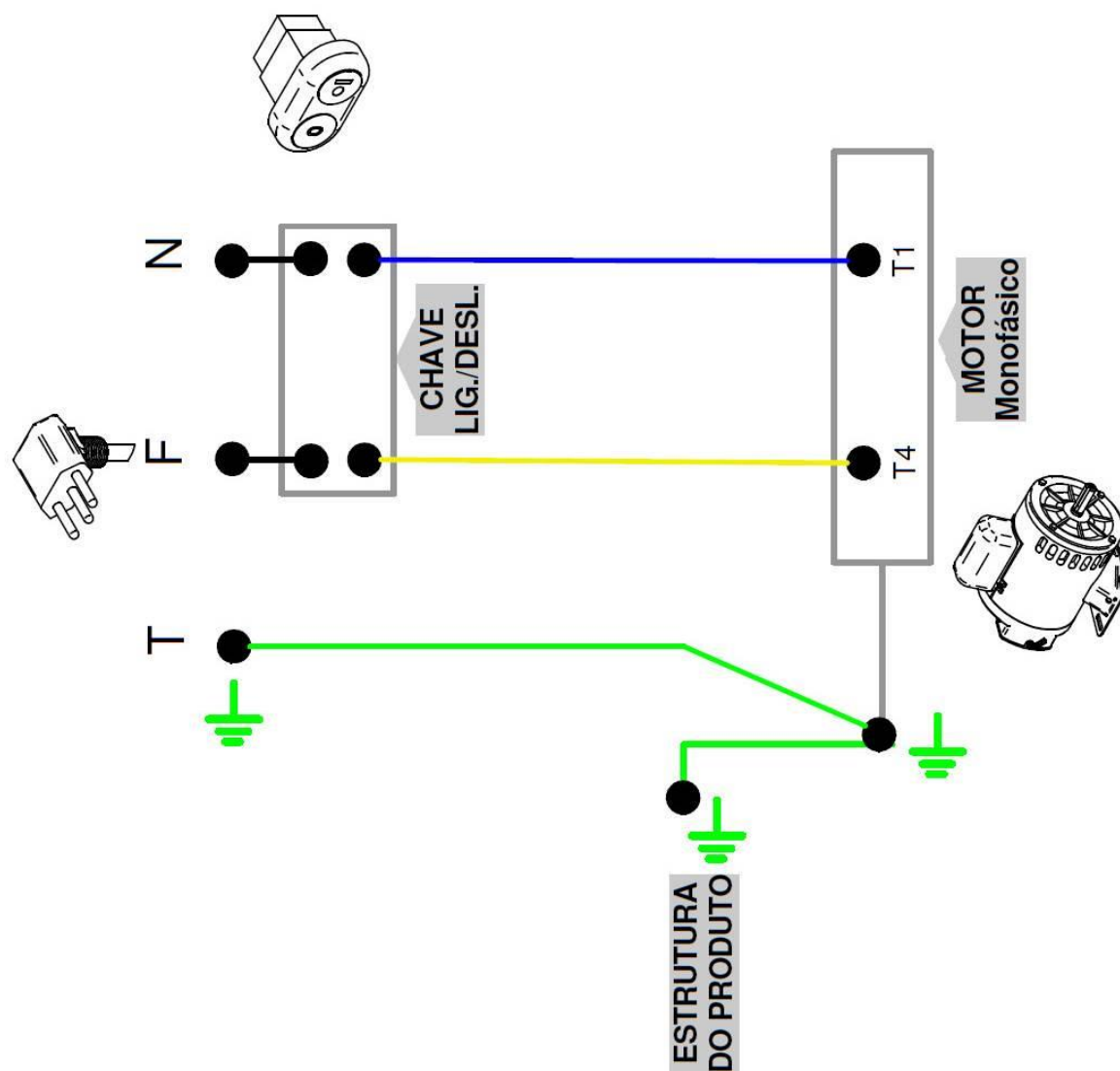
Para a instalação elétrica observar as normas vigentes do país, principalmente no que diz respeito a conexão de terra (se aplicável).

Esquema Elétrico 50/60 Hz Modelos: ESLM



ATENÇÃO: A conexão terra varia conforme o tipo de plug.
Para a instalação elétrica observar as normas vigentes do país, principalmente no que diz respeito a conexão de terra (se aplicável).

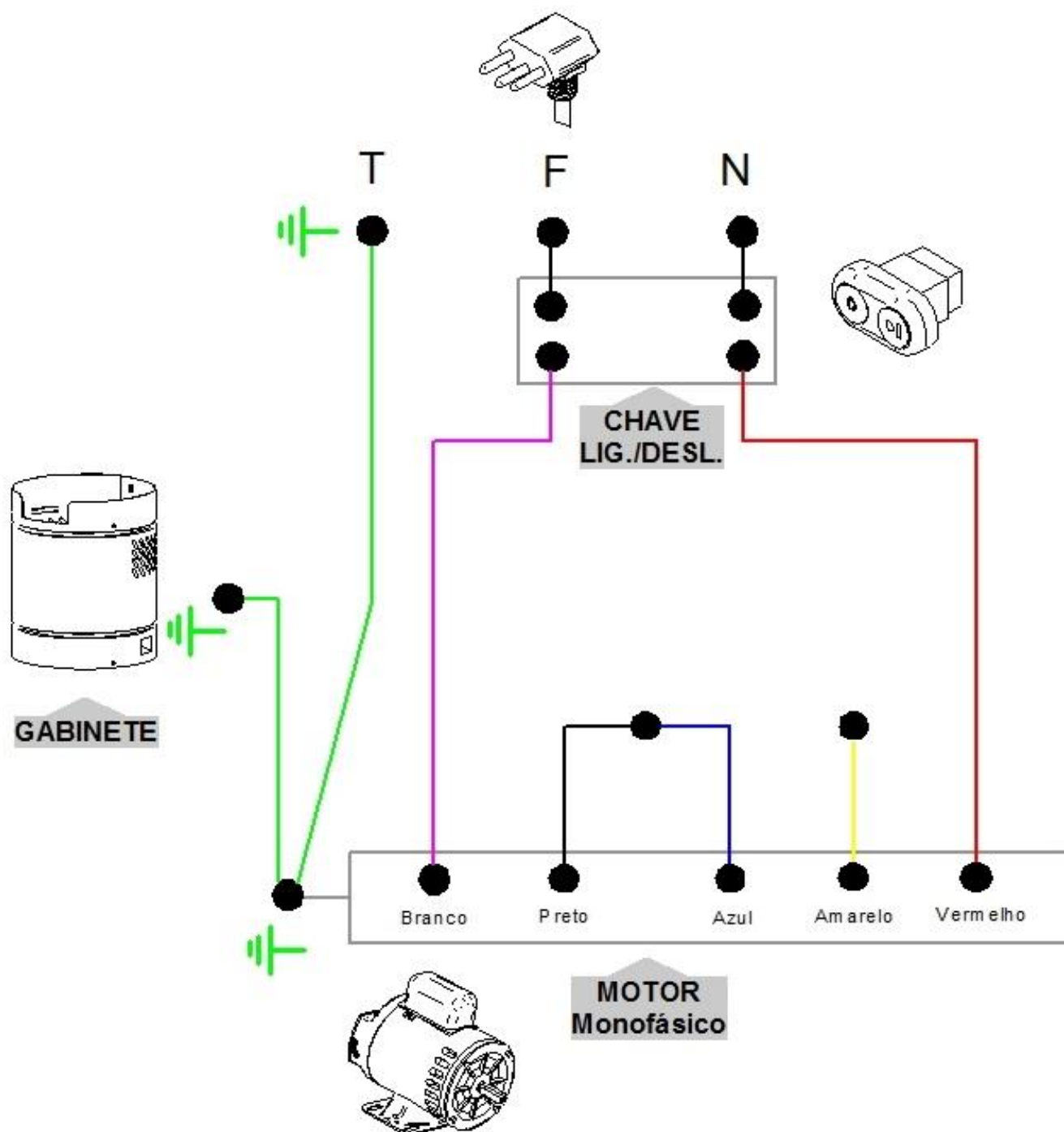
Esquema Elétrico 60 Hz
Modelos: ESP/ESPM/ESSP



ATENÇÃO: A conexão terra varia conforme o tipo de plug.

Para a instalação elétrica observar as normas vigentes do país, principalmente no que diz respeito a conexão de terra (se aplicável).

Esquema Elétrico 50 Hz Modelos: ESP/ESSP

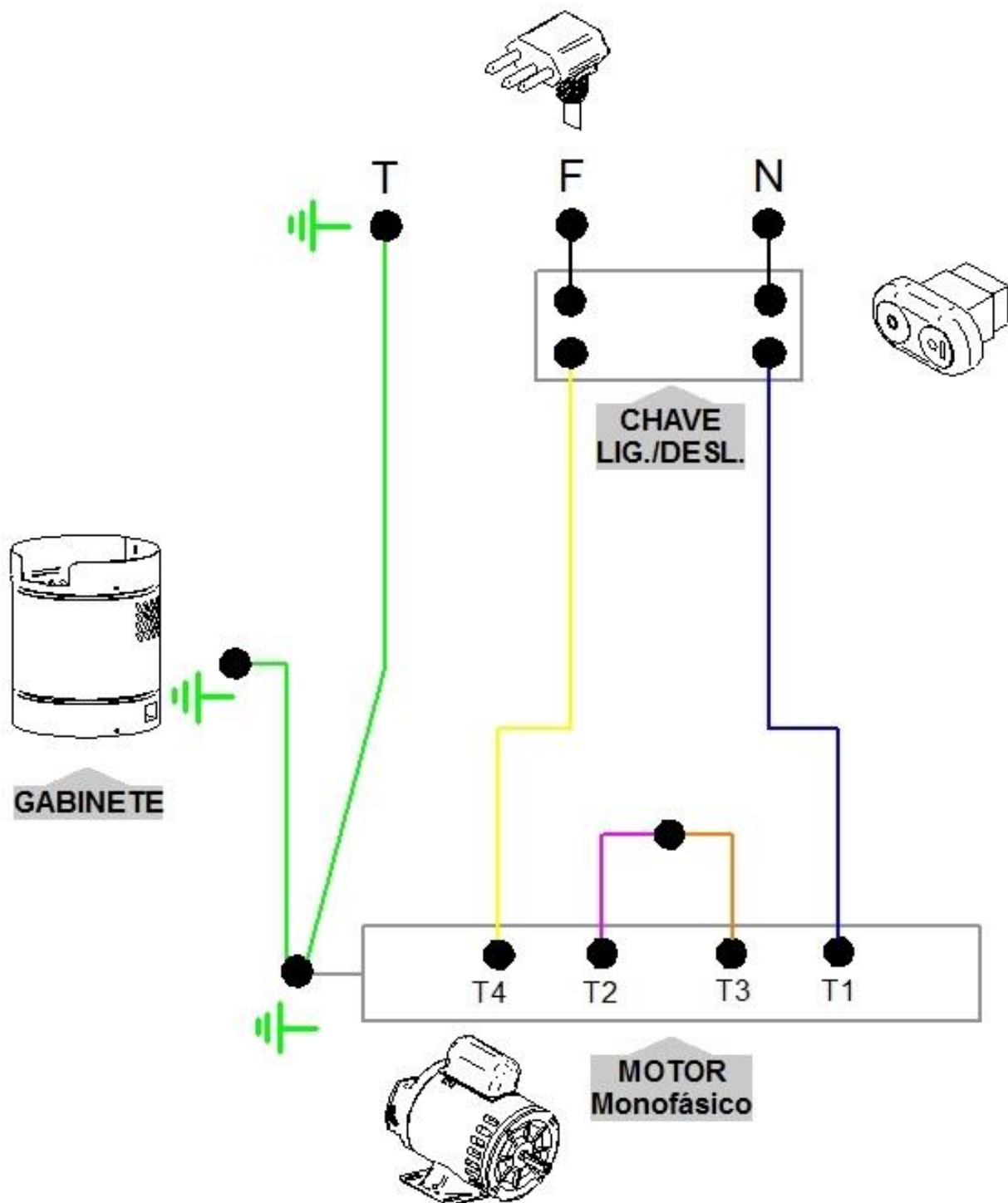


NOTA: No esquema elétrico acima, os fios de cor branca estão representados pela cor rosa.

ATENÇÃO: A conexão terra varia conforme o tipo de plug.

Para a instalação elétrica observar as normas vigentes do país, principalmente no que diz respeito a conexão de terra (se aplicável).

Esquema Elétrico 50 Hz Modelo: ESPM

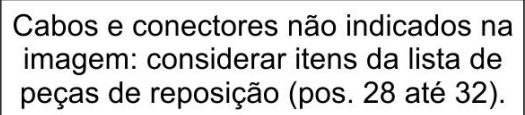


NOTA: No esquema elétrico acima, os fios de cor branca estão representados pela cor rosa.

ATENÇÃO: A conexão terra varia conforme o tipo de plugue.

Para a instalação elétrica observar as normas vigentes do país, principalmente no que diz respeito a conexão de terra (se aplicável).

Desenho em Explosão



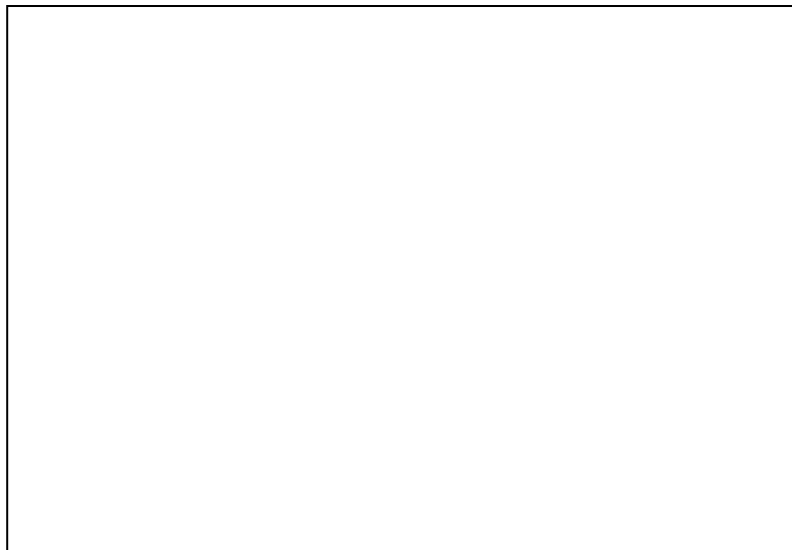
* Imagem meramente ilustrativa.
Aparência do equipamento
varia conforme modelo.

Peças de Reposição

Posição	Código	Descrição	Aplicação para Modelo	Quant.
1	MTE267	Motor Elétrico 300 W 110 V 50/60 Hz CC	ESL	01
	MTE266	Motor Elétrico 300 W 220 V 50/60 Hz CC	ESLM	
	MTE269	Motor Elétrico 1/2 cv 110 V 50/60 Hz CC		
	MTE268	Motor Elétrico 1/2 cv 220 V 50/60 Hz CC		
	MTE212	Motor Elétrico 1/4 cv 110 V 60 Hz		
	MTE213	Motor Elétrico 1/4 cv 220 V 60 Hz		
	MTE079	Motor Elétrico 1/4 cv 220 V 50 Hz	ESSP	
	MTE208	Motor Elétrico 1/4 cv 110 V 60 Hz		
	MTE209	Motor Elétrico 1/4 cv 220 V 60 Hz		
	MTE037	Motor Elétrico 1/4 cv 220 V 50 Hz	ESPM	
	MTE210	Motor Elétrico 1/2 cv 110 V 60 Hz		
	MTE211	Motor Elétrico 1/2 cv 220 V 60 Hz		
MTE138	Motor Elétrico 1/2 cv 220 V 50 Hz			
2	CRC477	Chapa Fechamento	ESP/ESSP/ ESPM	01
3	RET009	Disco Expelidor	ESP/ESSP/ ESPM	01
4	ARL008	Arruela Lisa	ESP/ESSP	08
			ESPM	09
4	ARL014	Arruela Lisa	ESL/ESLM	04
			ESP/ESSP/ESPM	08
5	POS008	Porca Sextavada	ESL/ESLM	01
6	SCS004	Suporte da Câmara de Suco	ESP/ESSP	01
	SCS005	Suporte da Câmara de Suco	ESPM	
	CJT764	Suporte do Motor	ESL/ESLM	
7	PTP001	Adaptador para Castanha	ESP/ESSP/ESPM	01
	PTP008		ESL	
	PTP009		ESLM	
8	GAB110	Gabinete Inox	ESP/ESSP/ESPM	01
	GAB175		ESL/ESLM	
9	TCE021	Prensa Cabo	*	01
10	CBE001	Cabo Elétrico – Tipo 04	ESPM 110V	01
	CBE023	Cabo Elétrico – Tipo 01	ESL/ESP/ESSP/ESPM	
	CBE029	Cabo Elétrico – Tipo 02	ESL/ESP/ESSP/ESPM	
	CBE030	Cabo Elétrico – Tipo 04	ESL/ESP/ESSP 110V	
11	BCH057	Moldura da Chave Liga/Desliga	ESP/ESSP/ESPM	01
12	CHE064	Chave Liga/Desliga	ESP/ESSP/ESPM	01
	CHE128		ESL/ESLM	
13	BAS026	Base Plástica Cinza	ESP/ESSP/ESPM	01
	BAS052	Base Plástica Vermelha	ESL/ESLM	
14	PEP001	Pé da Base	ESP/ESSP/ESPM	03
	PEP018		ESL/ESLM	04
15	CMS004	Câmara de Suco Cinza	ESP/ESSP/ESPM	01
	CMS005	Câmara de Suco Vermelha	ESL/ESLM	
16	CTE001	Castanha Extratora Grande	*	01
17	CTE002	Castanha Extratora Pequena	*	01
18	ARO003	Cúpula Plástica	ESL/ESLM/ESP	01
	ARO011	Cúpula Inox	ESSP/ESPM	
19	TAP097	Tampa Plástica	*	01
20	COP074	Copo Plástico 1L com Alca e Peneira	*	01
21	RBT002	Rebite	ESP/ESSP/ESPM	08
	RBT016	Rebite	ESL/ESLM	06
22	CJT739	Conjunto Base ESSP	ESSP	01
22.1	BAS099	Base Chapa Inox	ESSP	01
22.2	ARL038	Arruela	ESSP	01
23	ANL030	Anel Escapador Motor	ESL/ESLM	01
24	CHE139	Chave Eletrônica 220 V	ESL/ESLM	01
	CHE140	Chave Eletrônica 127 V	ESL/ESLM	
25	CHE141	Ponte Reificadora Motor CC	ESL	01
26	PCC016	Parafuso Mão.	ESL	04
	PCC001	Parafuso Mão.	ESLM	04
27	PCC016	Parafuso Mão.	ESL/ESLM	01
28	CBE157	Cabo Elétrico Emenda	*	01
29	TCE004	Terminal Fit	*	02
30	TCE008	Terminal Emenda	ESP/ESSP/ESPM	03
31	TCE013	Terminal Fêmea	ESP/ESSP/ESPM	02
32	TCE033	Conector Roscado	ESL/ESLM	01

* Item aplicável para todos os modelos de extratores.

BIMG BRASIL FABRICANTE DOS PRODUTOS



BIMG-BRASIL Indústria de Máquinas para Gastronomia Ltda.

CNPJ 11.193.347/0001-14 - CREA 131726-3
Rod. Antônio Heil - KM 23 Nº 5825 - Bairro: Limoeiro
CEP 88352-502 - Brusque - SC - Brasil
Fone/fax. +55 47 3251-5555 - Site: www.metvisa.com.br
E-mail: sac@metvisa.com.br - vendas@metvisa.com.br