

MANUAL DE INSTRUÇÕES

Instalação | Manutenção | Uso | Segurança

MOINHO DE PÃO



Modelo

MP

MPS



Imagem meramente ilustrativa.
Aparência do equipamento
varia conforme modelo.



BIMG BRASIL - Indústria de Máquinas para Gastronomia Ltda.

Ref. PRO-119_POR
IV Edição - Janeiro 2019

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	5
3.1 Disposição do Aparelho	5
4. Uso do Aparelho	7
4.1 Utilidade	7
4.2 Comandos	7
4.3 Procedimentos de Operação.....	7
5. Limpeza e Manutenção	10
5.1 Procedimentos para Limpeza e Produtos Utilizados	10
6. Anexos	12
Esquema Elétrico	12
Desenho em Explosão	13
Lista de Peças de Reposição	14



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 touca 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;
- Não ligue o aparelho sem a fixação da proteção do bocal de alimentação e do coletor. Inserir somente produtos específicos ao que o aparelho se destina e nunca coloque as mãos, dedos ou objetos diretamente nas lâminas com o aparelho ligado, pois pode vir a causar acidente;
- 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 o pão.

O aparelho foi construído com as seguintes características:

- **Base** plástica em material ABS, de elevada resistência e com pés antiderrapantes.
- **Coletor** com design funcional, que facilita e agiliza a troca das peneiras. Para fazer a troca, basta realizar o procedimento de desmontagem/montagem, descrito no item 4.3 deste manual.
- **Lâminas** com projeto especial, que garante maior eficiência.
- **Engates** para sacos e sacolas, alternativas para recolhimento da farinha.
- **Gabinete, coletor e peneiras** são fabricados em aço inoxidável 430, que tem resistência à corrosão superior a de outros aços. É um material resistente ao ataque de diversos agentes corrosivos;
- A **proteção do bocal de alimentação** e as **lâminas** são fabricadas em aço inoxidável 304, que resiste ao ataque de diversos agentes corrosivos, como a maioria dos ácidos orgânicos, substâncias orgânicas em geral, álcalis, oxi-sais, etc..

Atenção: o aço inoxidável 304 é atacado por ácido sulfúrico, e também não resiste ao ácido clorídrico, ao ácido sulfúrico diluído, aos cloretos e haletos em geral.

Vide a seguir os principais componentes do aparelho:



2.2 Dados Técnicos

Modelo	Medidas Nominais Larg.xAlt.xFundo (mm)	Peso Líq. (kg)	Tensão (V)	Corrente Nominal (A)	Cabo Elétrico Cód. BIMG	Capacidade (kg/h)
MP110M604	235x690x305	9,4	110	6,9	CBE001	*80
MP220M604	235x690x305	9,4	220	4,0	CBE030	
MP220M501	235x690x305	9,5	220	3,5	CBE023	
MP220M502	235x690x305	9,5	220	3,5	CBE029	
MP220M504	235x690x305	9,5	220	3,5	CBE030	
MPS110M604	235x1210x305	11,7	110	9,0	CBE001	*180
MPS220M604	235x1210x305	11,7	220	5,1	CBE030	
MPS220M501	235x1210x305	13,0	220	5,1	CBE023	
MPS220M502	235x1210x305	13,0	220	5,1	CBE029	
MPS220M504	235x1210x305	13,0	220	5,1	CBE030	

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

NÍVEL DE RUÍDO: 88 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 elétrica 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 facilitar o transporte, o aparelho modelo MPS é embalado com a proteção do bocal de alimentação desmontada. Siga o procedimento de montagem conforme instruções no item 4.3 (Procedimentos de Operação) deste manual.

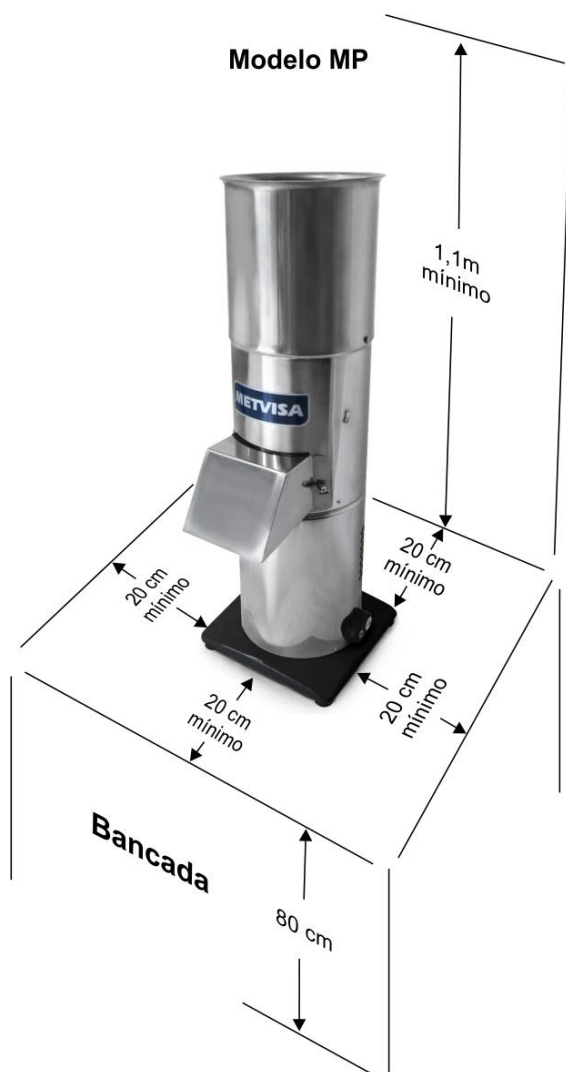


ATENÇÃO!

Para evitar acidentes, antes de instalar e ligar o aparelho certifique-se que a proteção do bocal de alimentação e o coletor estejam fixados com os parafusos e porcas. Nunca opere o aparelho sem estas peças devidamente fixadas.

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 em local onde não haja tráfego intenso de pessoas. Instale seu aparelho deixando uma distância de no mínimo 20 cm em torno dele.

O modelo MPS pode ser apoiado diretamente no piso, já o MP deverá ser instalado em uma bancada com altura média de 80 cm e reservar uma área acima da bancada com no mínimo 1,10 m de altura, de forma que tenha espaço suficiente para realização de inspeção, manutenção, limpeza e uso.





ATENÇÃO!

A instalação e o local onde será disposto o aparelho devem estar de acordo com as normas de prevenção de riscos e de segurança no trabalho (norma regulamentadora vigente em seu país).

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

4. Uso do Aparelho

4.1 Utilidade

Este aparelho destina-se exclusivamente a triturar pão torrado, transformando-o em farinha.

4.2 Comandos

O aparelho é composto por um botão liga/desliga, posicionado na parte lateral direita do aparelho (imagem a seguir).



Veja o descritivo do botão abaixo:

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

4.3 Procedimentos de Operação

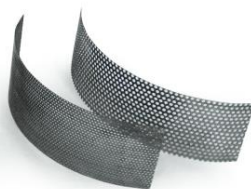
Antes de operar seu aparelho, desmonte as partes móveis que terão contato com o pão e farinha (a proteção do bocal de alimentação, o coletor e as peneiras), e faça a higienização dos mesmos. Faça também a higienização da parte interna do gabinete e das lâminas. Realize a limpeza com o aparelho desconectado da rede elétrica. Siga as instruções de limpeza no item 5 deste manual.



Proteção do
Bocal de
Alimentação



Coletor



Peneiras



Lâminas e Gabinete

Verifique os processos de desmontagem e montagem descritos a seguir.

- **Desmontagem:** Para retirar a proteção do bocal de alimentação, desrosqueie com uma ferramenta apropriada, os dois parafusos localizados nas laterais. Em seguida remova as porcas que fixam o coletor e retire a peneira.



Retire os parafusos
para desmontar
a proteção



Retire as porcas
do coletor para ter
acesso a peneira.

- **Montagem:** O procedimento de montagem é o inverso da desmontagem. Ao remontar o coletor, já escolha a peneira que se adequa a granula que necessita no momento. No modelo MPS, a proteção bocal vem desmontada. Utilize os parafusos que acompanham o aparelho para fixação da proteção. Deve-se fixar todas as peças perfeitamente no gabinete para que não ocorra vazamentos da farinha, e para que seja garantida a segurança do operador.



Escolha a peneira, encaixe-a
no coletor e remonte o
conjunto no gabinete



Fixe a proteção do
bocal com os
parafusos



ATENÇÃO!

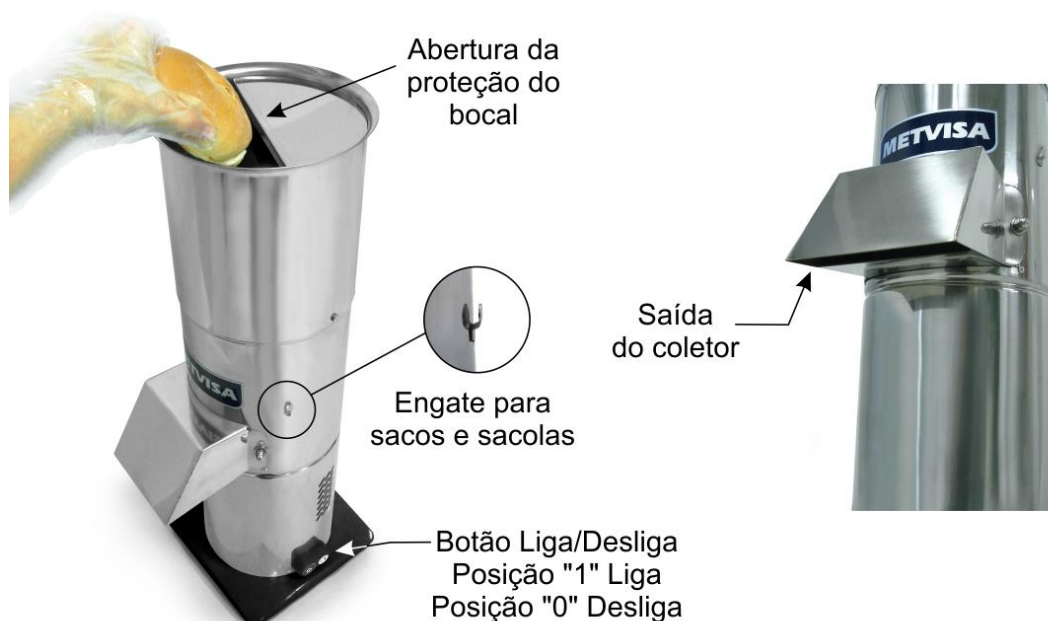
Nunca ligue o aparelho com o coletor ou a proteção do bocal de alimentação fora de posição, pois pode vir a causar acidentes.

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

- **Operação:** O aparelho só pode ser operado após verificar se todas as peças móveis, citadas anteriormente no processo de desmontagem e montagem, estiverem corretamente encaixadas e fixadas pelos parafusos e porcas, se a tensão na chave seletora do aparelho estiver de acordo com a da rede elétrica de alimentação, se o aparelho está instalado em um local ideal conforme orientações no item 3.1 (Disposição do Aparelho), e que não tenha nenhum pão obstruindo as lâminas.

Verifique os processos de operação descritos a seguir:

- Conecte o cordão de alimentação a rede elétrica;
- Coloque um recipiente para armazenar a farinha na saída do coletor. Podem ser usados recipientes como bacias, cestos, sacos ou sacolas. Se usados sacos ou sacolas, utilize os engates existentes no gabinete para fazer a fixação;
- Acione o botão liga-desliga na posição “1” (liga) e deixe ligado por alguns segundos;
- Adicione o pão torrado pela abertura da proteção do bocal de alimentação. A farinha sairá pelo coletor. Deixe o tempo necessário para processar o produto adequadamente;
- Após término do processo, desligue o aparelho apertando o botão liga-desliga na posição “0” (desliga).





ATENÇÃO!

Nunca adicione o pão antes de deixar o aparelho ligado por alguns segundos.

Adicione no aparelho, apenas pão seco (torrado). Com pão úmido não haverá rendimento satisfatório, além de ser prejudicial ao aparelho.

Se você notar que o aparelho não consegue processar o pão ou que esteja reduzindo o desempenho do motor, diminua a quantidade ou realize um pré-corte do pão, antes de inserir o mesmo no aparelho.

Realize uma alimentação gradual de pão, de forma a não prejudicar a velocidade e desempenho do motor, e a vida útil do aparelho.

A não observância destas orientações serão consideradas como ato inseguro e uso abusivo 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 (a proteção do bocal de alimentação, o coletor e as peneiras) devem ser retiradas do aparelho e lavadas com água e sabão ou detergente neutro. Limpe bem os cantos, eliminando resíduos de alimentos.

O restante do aparelho deve ser limpo o maior número de vezes possível, para evitar que os resíduos de alimentos sequem e grudem nas peças. Para limpeza, dilua em água morna o sabão ou detergente neutro e aplique com um pano umedecido e macio. Com um pano umedecido com água, enxague e em seguida seque as peças com um pano seco e macio.

Nunca utilizar produtos ou esponjas abrasivas e substâncias que contenham ácidos ou cloro para a limpeza das partes metálicas, já que podem riscar ou estragar a superfície das peças causando pontos de corrosão. Não derrame água sobre o motor e partes elétricas para a limpeza, senão, ao ligá-lo pode vir a causar choque elétrico ou até mesmo queimar do aparelho.

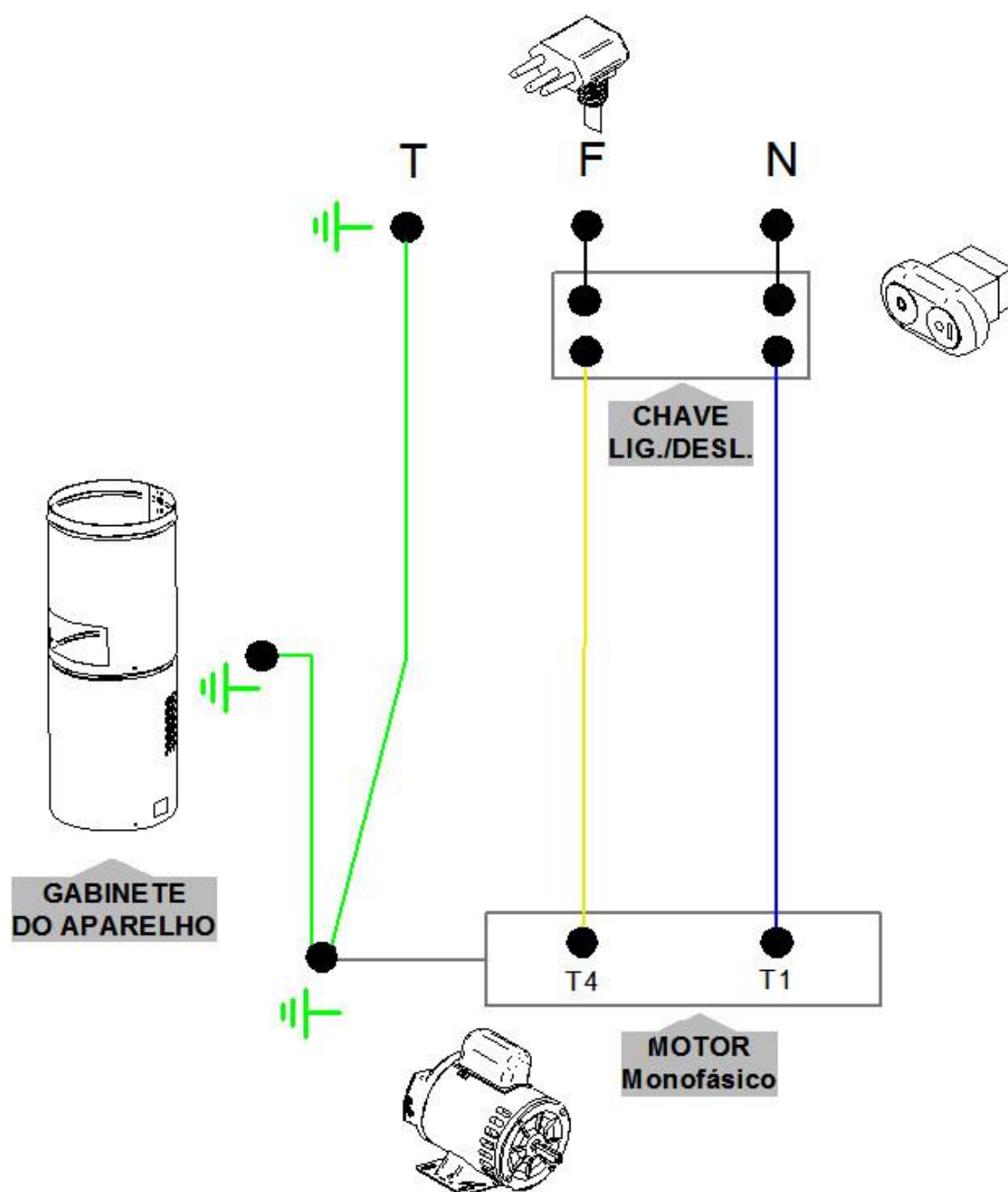


ATENÇÃO!

Tome cuidado ao fazer a limpeza das lâminas, pois estas são afiadas. Utilize somente pano úmido, manuseando as lâminas com cuidado, pois caso contrário, pode vir a causar acidentes. Os mesmos cuidados servem para qualquer outro componente cortante do aparelho. É sumamente importante que os produtos empregados na limpeza garantam a máxima higiene e que não sejam tóxicos.

6. ANEXOS

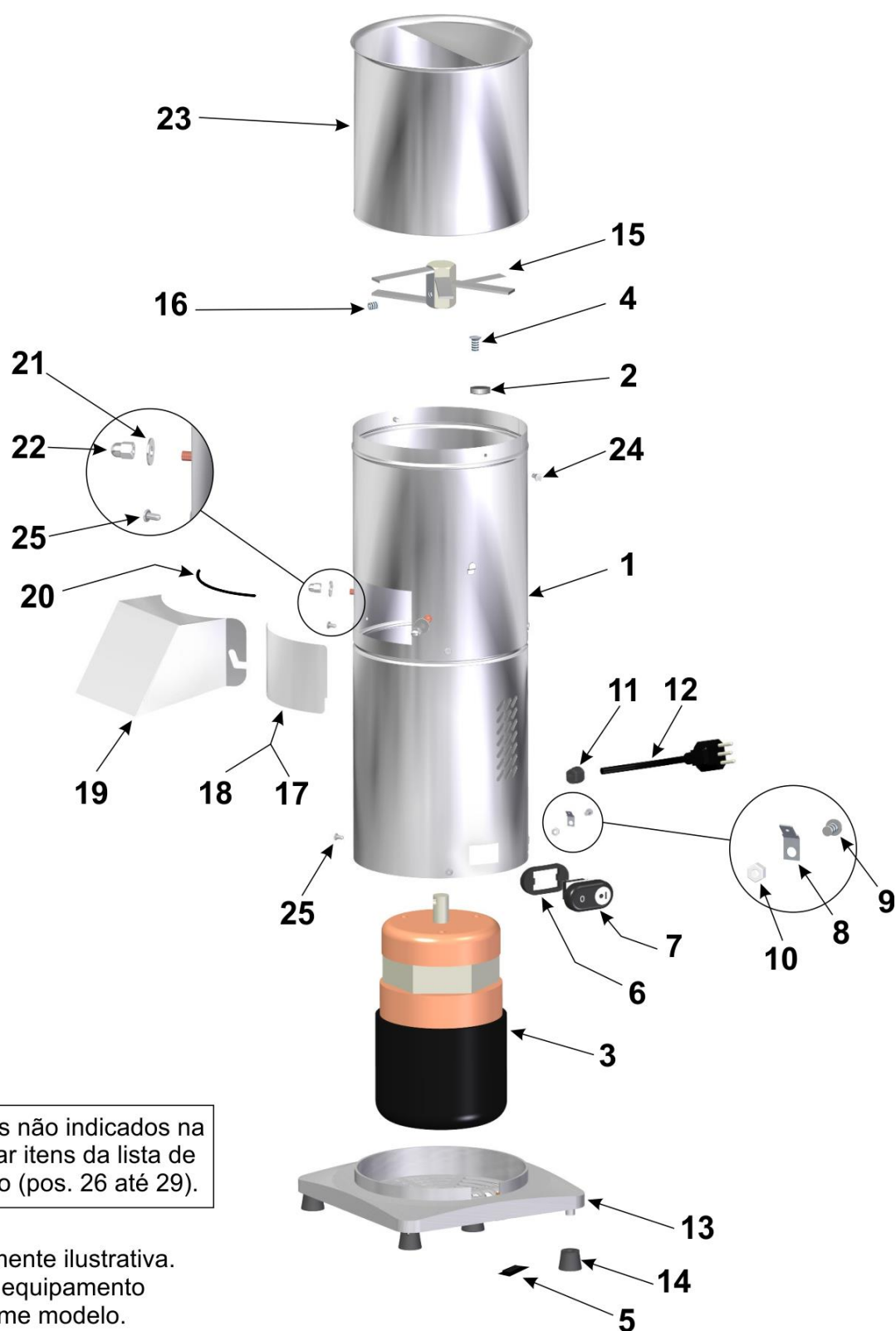
Esquema Elétrico



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 Moinho de Pão



Cabos e conectores não indicados na imagem: considerar itens da lista de peças de reposição (pos. 26 até 29).

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

Peças de Reposição Moinho de Pão

Posição	Código	Descrição	Quant.	Aplicação para Modelo
1	GAB079	Gabinete Inox	01	*
2	SPD044	Espaçador do Suporte do Motor	04	*
3	MTE260	Motor Elétrico 1/2 cv 60 Hz 110 V	01	MP
	MTE261	Motor Elétrico 1/2 cv 60 Hz 220 V		
	MTE027	Motor Elétrico 1/2 cv 50 Hz 220 V		
	MTE258	Motor Elétrico 3/4 cv 60 Hz 110 V	01	MPS
	MTE259	Motor Elétrico 3/4 cv 60 Hz 220 V		
	MTE087	Motor Elétrico 3/4 cv 50 Hz 220 V		
4	PRC016	Parafuso	03	*
5	RBT004	Rebite	03	*
6	BCH057	Moldura da Chave Liga/Desliga	01	*
7	CHE064	Chave Liga/Desliga	01	*
8	TCE007	Terminal Aterramento	01	*
9	PRR017	Parafuso	01	*
10	POS020	Porca Sextavada	01	*
11	TCE021	Prensa Cabo	01	*
12	CBE023	Cabo Elétrico – Tipo 1	01	**
	CBE029	Cabo Elétrico – Tipo 2	01	**
	CBE030	Cabo Elétrico – Tipo 4	01	**
	CBE001	Cabo Elétrico – Tipo 4	01	**
13	BAS045	Base Plástica Quadrada	01	*
14	PEP018	Pé da Base	04	*
15	CJT432	Conjunto Lâminas	01	*
16	PRN002	Parafuso	01	*
17	PIA013	Peneira para Granula Fina	01	*
18	PIA014	Peneira para Granula Grossa	01	*
19	CJT430	Coletor	01	*
20	BCH068	Borracha Vedação Bocal	01	*
21	ARL010	Arruela	02	*
22	POC009	Porca Chapéu	02	*
23	PTC051	Proteção do Bocal de Alimentação	01	MP
	PTC115			MPS
24	PRS332	Parafuso Sextavado	02	*
25	TCE008	Terminal Rabinho de Porco	04	*
26	TCE004	Terminal Fit	04	*
27	TCE013	Terminal Fêmea	02	*
28	FIA007	Abraçadeira Plástica	01	*

* Item aplicável para todos os modelos de moinho de pão.

** Para verificar o tipo de cabo do seu aparelho, consulte a tabela no item 2.2 deste manual.

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