

# MANUAL DE INSTRUÇÕES

Instalação | Manutenção | Uso | Segurança

## PICADOR DE CARNE



### Modelos

PCI.10L

PCI.22L

PCL.10L

PCL.22L

Imagem meramente ilustrativa.  
Aparência do equipamento  
varia conforme modelo.



BIMG BRASIL - Indústria de Máquinas para Gastronomia Ltda.

## **PARABÉNS,**

Você acaba de adquirir um equipamento BIMG-BRASIL, produto da mais alta qualidade, segurança e eficiência.

Fundada em 1989, a BIMG-BRASIL é uma empresa respeitada como uma das melhores e mais completas empresas do ramo de fabricação de equipamentos para gastronomia.

A inovação constante e o aperfeiçoamento de seus produtos, com a utilização de matérias-primas de primeira linha, asseguram produtos de qualidade superior, consumidos no Brasil e em mais de 25 países pelo mundo todo.

A CONFIANÇA E CERTEZA DE UM BOM PRODUTO ESTÃO NO NOME

**BIMG BRASIL FABRICANTE DOS PRODUTOS**



### **IMPORTANTE:**

**PRODUTO PARA USO PROFISSIONAL. NÃO UTILIZE SEM ANTES LER COM ATENÇÃO O MANUAL.  
EM CASO DE DÚVIDAS, ENTRE EM CONTATO CONOSCO:**

**BIMG-BRASIL Indústria de Aparelhos 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](http://www.metvisa.com.br)

E-mail: [sac@metvisa.com.br](mailto:sac@metvisa.com.br) - [vendas@metvisa.com.br](mailto:vendas@metvisa.com.br)

# ÍNDICE

|  |           |
|--|-----------|
| <b>1. Informações sobre Segurança .....</b>                    | <b>4</b>  |
| 1.1 Advertências Gerais .....                                  | 4         |
| 1.2 Segurança Mecânica .....                                   | 5         |
| 1.3 Segurança Elétrica .....                                   | 6         |
| <b>2. Características Técnicas .....</b>                       | <b>6</b>  |
| 2.1 Principais Componentes .....                               | 6         |
| 2.2 Dados Técnicos .....                                       | 7         |
| 2.3 Fornecimento e Eliminação das Embalagens do Aparelho ..... | 8         |
| <b>3. Instalação .....</b>                                     | <b>8</b>  |
| 3.1 Disposição do Aparelho .....                               | 8         |
| 3.2 Conexão Elétrica .....                                     | 9         |
| 3.3 Medidas de Segurança e Instrução ao Usuário .....          | 11        |
| <b>4. Uso do Aparelho .....</b>                                | <b>12</b> |
| 4.1 Utilidade .....  | 12        |
| 4.2 Comandos .....   | 12        |
| 4.3 Procedimentos de Operação.....                             | 12        |
| <b>5. Limpeza e Manutenção .....</b>                           | <b>16</b> |
| 5.1 Procedimentos para Limpeza e Produtos Utilizados .....     | 16        |
| 5.2 Manutenção e Procedimentos em Caso de Avarias .....        | 17        |
| 5.3 Interrupção Prolongada no Uso do Aparelho .....            | 18        |
| <b>6. Análise e Resolução de Problemas .....</b>               | <b>18</b> |
| 6.1 Problemas, possíveis causas e soluções .....               | 18        |
| <b>7. Vida Útil do Aparelho e seus Componentes .....</b>       | <b>20</b> |
| <b>8. Normas Aplicáveis .....</b>                              | <b>20</b> |
| <b>9. Anexos .....</b>   | <b>21</b> |
| Esquema Elétrico .....   | 21        |
| Desenho em Explosão .....                                      | 22        |
| Lista de Peças de Reposição .....                              | 24        |
| <b>Termo de Garantia (para mercado brasileiro) .....</b>       | <b>27</b> |



## **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;
- Nunca coloque as mãos, dedos ou objetos dentro do bocal de alimentação com o aparelho ligado, pois pode vir a causar acidente;
- Use somente o soquete para empurrar a carne pelo bocal do picador, pois foi desenvolvido para esta função;
- 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.**

## 1.2 Segurança Mecânica

- Inserir somente produtos específicos ao que o aparelho se destina e nunca coloque as mãos, dedos ou objetos dentro do bocal de alimentação com aparelho ligado, pois pode vir a causar acidente.



- Quando o aparelho estiver desligado e for manusear a faca cruzeta, durante a limpeza, por exemplo, tome o máximo de cuidado. A faca é afiada e pode causar acidentes se não for manuseada cuidadosamente.
- Antes de ligar o aparelho, tenha certeza que a bandeja esteja bem encaixada, o disco acoplado e travado com a porca do bocal e o corpo do bocal fixado com o manípulo.

O aparelho descrito neste manual atende ao regulamento contra risco do tipo mecânico. Foram observados os requisitos da norma: NR-12 (consultar item 8 Normas Aplicáveis).

A segurança mecânica se obtém com:

1. Projeto mecânico que impossibilita o acesso com as mãos às partes elétricas e partes giratórias cortantes;
2. **Gabinete e revestimento traseiro** que protege todo o motor, evitando contato com água, poeira e outros materiais;
3. **Soquete**, usado para empurrar a carne pelo bocal de alimentação, protegendo o operador durante o processamento;
4. **Proteção fixa do bocal** com o diâmetro do bocal de alimentação reduzido e **proteção do bocal** fixa, evitando que o operador tenha acesso às partes móveis existentes dentro do picador (como o caracol sem fim, por exemplo);
5. **Pés** antiderrapantes.



### **ATENÇÃO!**

**Sempre que for removido algum item referente à segurança do aparelho (como por exemplo, ao fazer limpeza ou manutenção), reponha em seu devido lugar e confirme se está realizando sua função corretamente.**

## **1.3 Segurança Elétrica**

- Verifique periodicamente o estado dos cabos e das partes elétricas;
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, deverá ser substituído por um novo. A troca deve ser feita pelo fabricante, agente autorizado ou por uma pessoa qualificada, a fim de evitar riscos;
- Não utilizar jatos d'água, pois pode vir a causar choque elétrico. Para limpeza do seu aparelho, siga as instruções do item 5 deste manual;
- Não trabalhe com o aparelho em locais úmidos, nem com roupas e calçados molhados. Coloque calçado adequado, isto evitará choques elétricos e até mesmo a morte;
- Posicione o aparelho sobre uma superfície firme, seca e bem nivelada;
- Não utilize cabos de extensão ou adaptadores com vários outros aparelhos ligados a eles. Isso poderá causar incêndio ou sobre carga;
- Jamais proceda qualquer operação de manutenção, regulação ou desmontagem do aparelho com ele ligado. Para tais procedimentos, certifique-se que o mesmo esteja desligado, retirando o plugue da tomada elétrica;

Os componentes utilizados para a segurança contra os riscos elétricos foram selecionados de acordo com a norma: NR-12 (consultar item 8 Normas Aplicáveis). Dado o perfeito isolamento de todas as partes elétricas e a ótima resistência de todos os materiais empregados, este aparelho está apto a realizar os trabalhos a que se propõem.



### **ATENÇÃO!**

**Sempre que for removido algum item referente à do aparelho (como por exemplo, ao fazer limpeza ou manutenção), reponha em seu devido lugar e confirme se está realizando sua função corretamente.**

## **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 a carne.

O aparelho foi construído com as seguintes características:

- Gabinete, bandeja, proteção traseira e proteção fixa 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;

- Corpo do bocal e caracol sem fim nos modelos de aparelho PCL.10L e PCL.22L são confeccionados em aço carbono revestido com estanho, protegendo a superfície do aço contra corrosão. Para os modelos PCI.10L e PCI.22L são de aço inoxidável 430. Ambos materiais são atóxicos e ideais para o contato com alimentos.

- Discos e faca cruzeta produzidos em aço carbono temperados, evitando a oxidação e aumentando a vida útil das peças.

Vide a seguir os principais componentes do aparelho:



Nota: para desenho explodido com lista de peças de reposição, consulte os anexos (pág. 22 até 26).

## 2.2 Dados Técnicos

| Modelo         | Medidas Nominais de Uso<br>Larg.xAlt.xFundo (mm) | Peso Líq. (kg) | Tensão (V) | Corrente Nominal (A) | Discos (furo Ø mm) | Capacidade (kg/h) |
|----------------|--|----------------|------------|----------------------|--------------------|-------------------|
| PCI10L127M60N5 | 430x460x740*                                     | 25,2           | 127        | 8,8                  | 5 / 8              | 150**             |
| PCI10L220M60N5 | 430x460x740*                                     | 25,2           | 220        | 3,6                  | 5 / 8              | 150**             |
| PCI22L127M60N5 | 430x480x780*                                     | 30,3           | 127        | 11,6                 | 5 / 8              | 200**             |
| PCI22L220M60N5 | 430x480x780*                                     | 30,3           | 220        | 5,3                  | 5 / 8              | 200**             |
| PCL10L127M60N5 | 430x460x615*                                     | 26,5           | 127        | 8,8                  | 5 / 8              | 150**             |
| PCL10L220M60N5 | 430x460x615*                                     | 26,5           | 220        | 3,6                  | 5 / 8              | 150**             |
| PCL22L127M60N5 | 430x480x650*                                     | 32,5           | 127        | 11,6                 | 5 / 8              | 200**             |
| PCL22L220M60N5 | 430x480x650*                                     | 32,5           | 220        | 5,3                  | 5 / 8              | 200**             |

\* Para todos os modelos de picador a medida de altura foi considerada com o soquete encaixado na bandeja. Nos modelos PCI.10L e PCI.22L a medida de fundo foi considerada com o funil montado no bocal do picador.

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

Nível de ruído: 70 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.



## 2.3 Fornecimento e Eliminação das Embalagens do Aparelho

O aparelho é embalado com madeira ou papelão, para garantir a perfeita integridade do mesmo durante o transporte e é acompanhado dos seguintes documentos:

- Manual de Instruções para Instalação, Uso, Manutenção e Segurança;
- Termo de Garantia (para mercado brasileiro).

### IMPORTANTE

Os componentes da embalagem (papelão, madeira, espuma, tiras, etc.) são produtos assimiláveis aos resíduos sólidos urbanos e podem ser eliminados sem dificuldade. No caso em que o aparelho seja instalado em países que existam normas diferentes, eliminar as embalagens segundo as normas vigentes. Realize a eliminação correta do produto ajudando a proteger o meio ambiente. Para obter maiores informações sobre a reciclagem do mesmo, entre em contato com as autoridades locais competentes, com os serviços de recolhimento de lixo ou com o estabelecimento onde adquiriu o produto.

## 3. Instalação

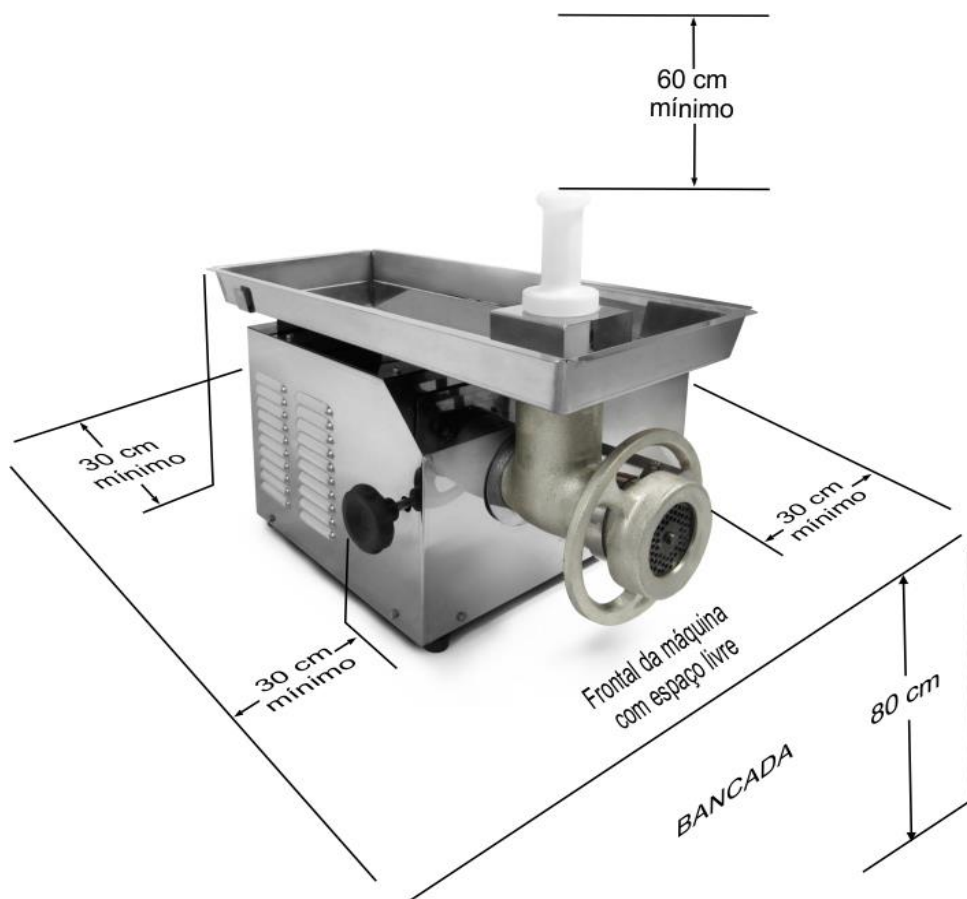
### 3.1 Disposição do Aparelho

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 bancada 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 área livre na frontal, uma distância de no mínimo 60 cm em cima do aparelho e uma distância de no mínimo 30 cm em torno dela, de forma que tenha espaço suficiente para realização de inspeção, manutenção, limpeza e uso.



### **ATENÇÃO!**

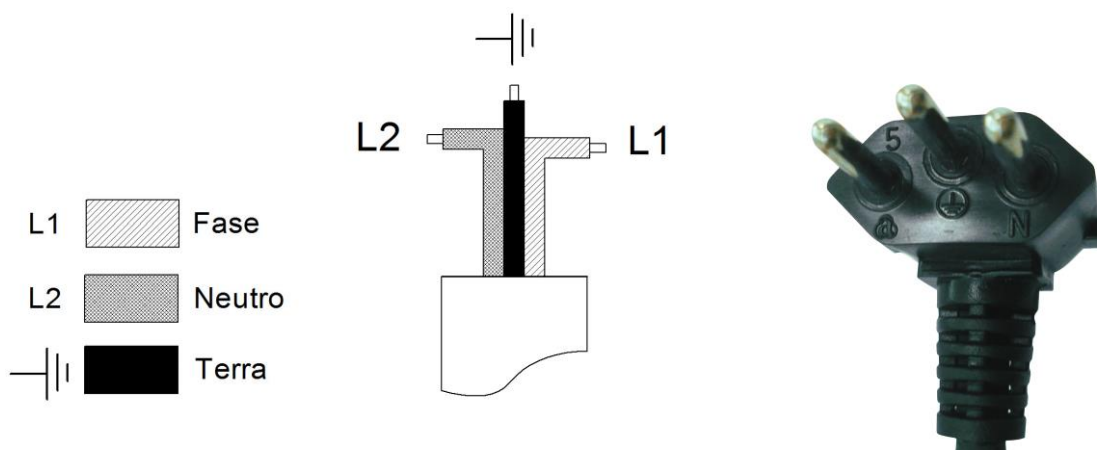
A instalação e o local onde será disposto o aparelho devem estar de acordo com as Normas de Prevenção de Riscos no Trabalho e de Segurança no Trabalho em Aparelhos e Equipamentos (Norma Regulamentadora NR-12).

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.

## **3.2 Conexão Elétrica**

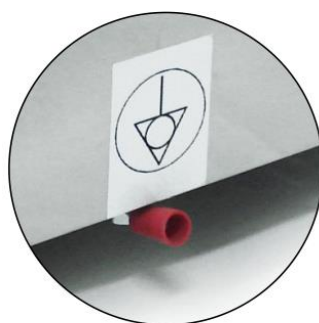
O aparelho é fornecido com um cabo de alimentação para ser conectado a uma tomada elétrica. Se o cabo de alimentação estiver danificado, ele deverá ser substituído por um cabo novo. A troca deve ser realizada pelo fabricante, agente autorizado ou pessoa qualificada, a fim de evitar riscos.

O plugue do cabo de alimentação possui 3 pinos redondos, existindo logo abaixo de cada pino, uma marcação correspondente de cada um (Fase, Terra e Neutro). É obrigatório realizar uma boa conexão de terra, segundo o regulamento vigente.



Os aparelhos descritos neste manual são com tensão única (monovolt), ou seja, atuam em 127 V ou em 220 V. Caso seja necessário a alteração de tensão, entre em contato com o fabricante ou com o revendedor autorizado.

Os aparelhos são fornecidos com terminal de aterramento equipotencial, localizado na parte traseira da base.



Terminal de Aterramento Equipotencial



O borne identificado na figura ao lado, é uma proteção adicional ao aterramento que é previsto na rede elétrica, ele deve ser ligado a uma barra de terminais de aterramento, independente da ligação à rede elétrica, sendo que os demais produtos que possuam partes metálicas acessíveis, e que sejam estacionários, também devem ser ligados a este barramento bem como a própria bancada de serviços, caso esta seja de material metálico. Deste modo todos estes produtos estarão sob um mesmo potencial elétrico evitando correntes de fuga indesejáveis.



### ATENÇÃO!

Antes de ligar seu aparelho, sempre verifique se a tensão de alimentação da rede é a mesma que a tensão do aparelho. Se não for a mesma, entre em contato com o fabricante ou com o revendedor autorizado.

A tensão de alimentação deste aparelho é 127 V (60 Hz) ou 220 V (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 instalada 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. 21).

### **IMPORTANTE**

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

### **3.3 Medidas de Segurança e Instrução ao Usuário**

O profissional que efetua a venda do aparelho deverá instruir o usuário sobre o correto funcionamento do mesmo e deverá entregar-lhe este manual de instruções.

O usuário deverá ser informado das medidas de segurança necessárias e deverá respeitá-las, como também todas as medidas descritas neste manual.

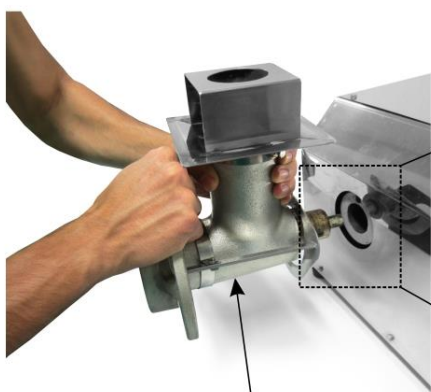
Seu aparelho possui proteções mecânicas (consultar item 1.2 Segurança Mecânica). A retirada ou adulteração destes componentes de segurança podem causar riscos graves nos membros superiores do operador.



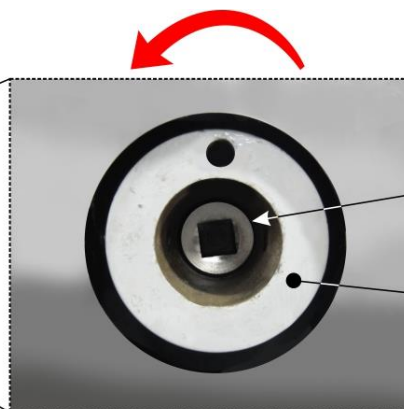
#### **ATENÇÃO!**

É muito importante, antes de operar seu aparelho, verificar o sentido de rotação do eixo bocal do picador. Para isso, retire todo o bocal do picador conforme as orientações do item 4.3. Posicione-se em frente do aparelho e acione o botão liga/desliga na posição “1” (liga) e em seguida desligue na posição “0” (desliga), deixando ligado somente o tempo necessário para verificar o sentido de rotação: o eixo deve estar girando no sentido anti-horário, conforme direção indicada no adesivo colado na parte frontal do gabinete.

Caso o eixo esteja rotacionando no sentido horário, verifique se a ligação elétrica está invertida com relação ao esquema elétrico (item 9 – Anexos), consulte as instruções de instalação elétrica no item 3.2 (Conexão Elétrica) ou entre em contato com a assistência técnica autorizada mais próxima de você.



Retire o bocal do picador conforme orientações de desmontagem do item 4.3 (Procedimento de Operação)



Eixo Bocal  
do Picador

Mancal

Sentido correto de rotação  
anti-horário



## ATENÇÃO!

O funcionamento do aparelho com o sentido errado de rotação do eixo onde o caracol sem fim é encaixado, poderá travar além do caracol, a faca cruzeta e o disco. Caso o aparelho continue trabalhando desta forma, há risco de queimar o motor.

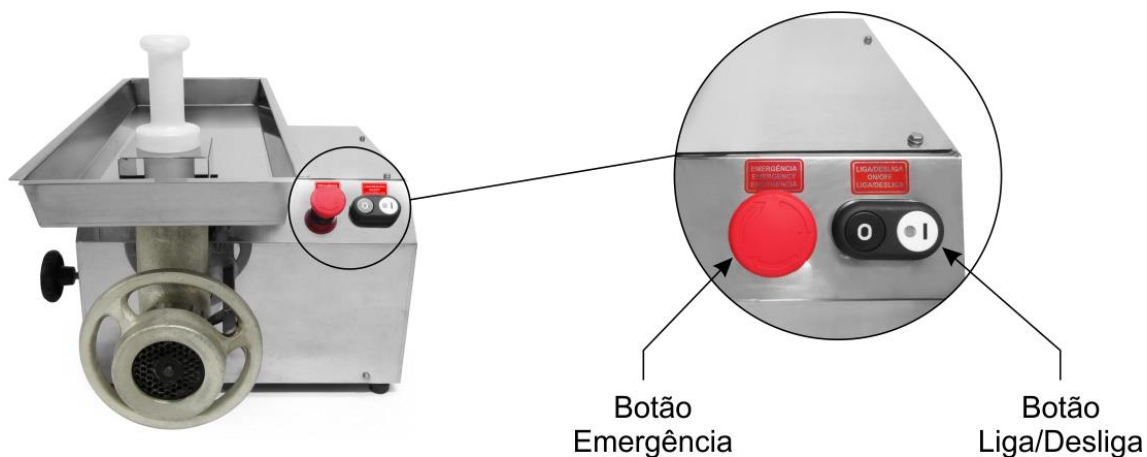
## 4. Uso do Aparelho

### 4.1 Utilidade

Este aparelho destina-se exclusivamente a triturar, picar e moer carnes diversas.

### 4.2 Comandos

O aparelho é composto por botão de emergência e botão de liga/desliga, posicionados na frontal do aparelho.



Veja descritivo de cada comando abaixo:

- **Botão Liga/Desliga** – usado para ligar e desligar o aparelho. Na posição “1” liga, na posição “0” desliga.
- **Botão de Emergência** – deve ser acionado no caso da necessidade de parada do aparelho, devido alguma emergência. Para acionar o botão basta apertá-lo e para desarmar, girar botão sentido horário (conforme setas indicativas existentes no botão). Devido ao acionamento do botão emergência, para rearmar o aparelho será necessário acionar o botão liga/desliga na posição “0” (desliga) e em seguida o liga/desliga na posição “1” (liga).

### 4.3 Procedimentos de Operação

Antes de operar seu aparelho, desmonte os componentes (instruções a seguir) que terão contato com a carne (bandeja, soquete, bocal do picador, caracol sem fim, faca cruzeta, discos e

porca do bocal), e faça a higienização dos mesmos. Realize a limpeza com o aparelho desconectado da rede elétrica. Siga as instruções de limpeza no item 5 deste manual.

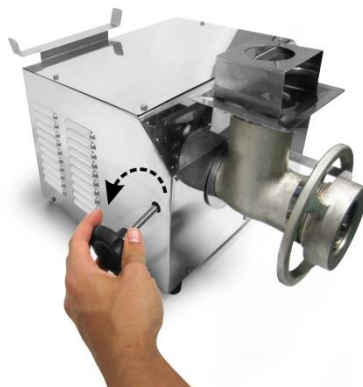
Verifique os processos de desmontagem e montagem descritos a seguir.

#### • Desmontagem:

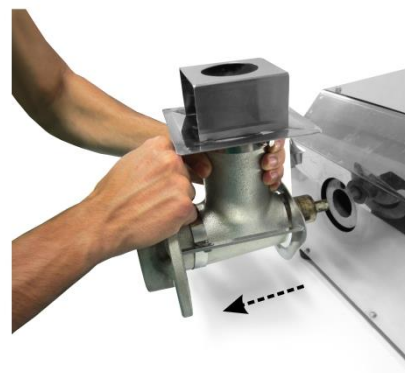
- ① Antes de iniciar a desmontagem, desconecte o aparelho da tomada



- ② Retire a bandeja e o soquete

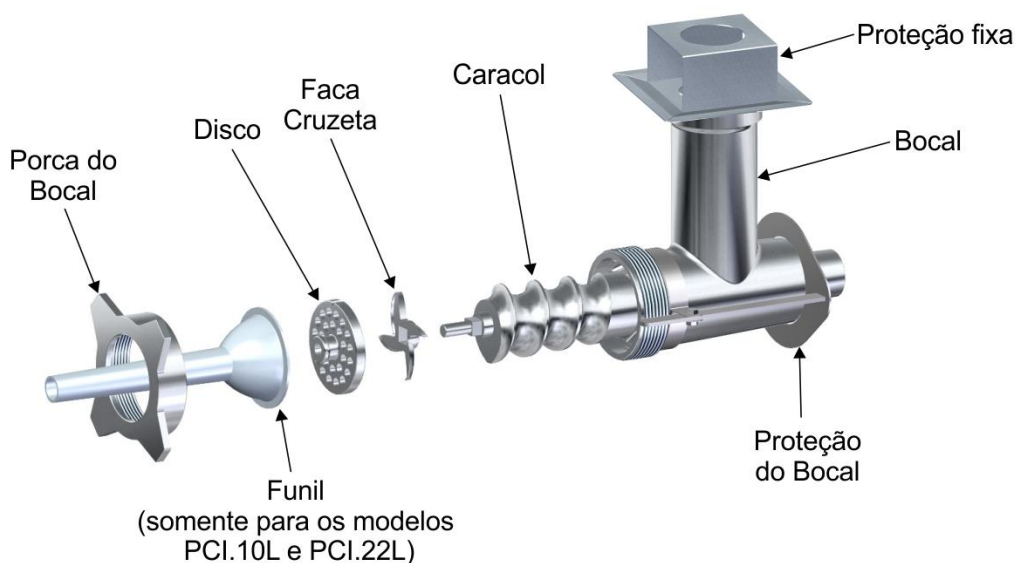


- ③ Rotacione o manípulo no sentido anti-horário para soltar o bocal do picador



- ④ Puxe o bocal do picador para soltar do mancal

- ⑤ Para desmontagem do bocal do picador, retire primeiramente a porca do bocal puxando a proteção do bocal para trás e desrosqueie a porca. As demais peças, retire conforme a ordem da vista explodida abaixo:



• **Montagem:** O procedimento de montagem é o inverso da desmontagem. Ao encaixar a faca cruzeta no pino do caracol, verifique se o lado do fio da lâmina está para frente.





Monte a faca cruzeta com o fio da lâmina para frente

Antes de montar o disco, escolha o modelo (furo  $\varnothing$  5 ou 8 mm) que se adequa a sua necessidade no momento. Monte as demais peças do bocal conforme a ordem da vista explodida (imagem na página anterior).



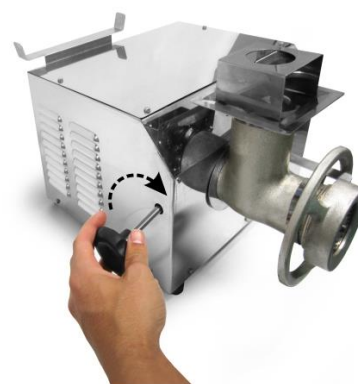
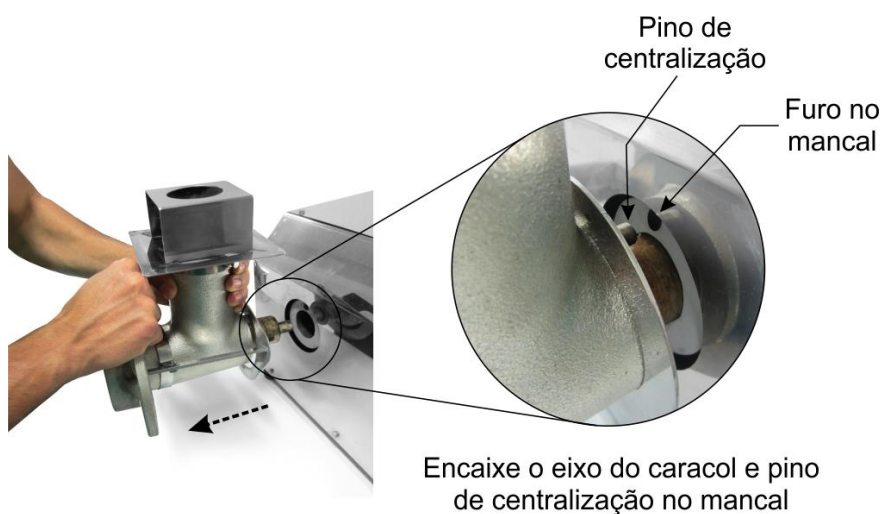
### ATENÇÃO!

**Cuidado ao remontar a porca do bocal, pois ela não poderá ser apertada excessivamente, simplesmente deverá ser encostado no final do rosqueamento. Se apertar excessivamente irá desgastar e forçar o motor, podendo queimá-lo.**

**Utilizar somente os discos perfurados fornecidos com este aparelho. Em hipótese alguma faça uso de discos com furos de outros formatos ou dimensões.**

Com o bocal do picador montado, encaixe-o no mancal conforme orientações abaixo:

Deve-se fixar todas as peças perfeitamente para que não ocorra travamento ou desgaste, e para que seja garantida a segurança do operador. Caso alguma peça não tenha sido encaixada corretamente, repita a operação e não obtendo êxito, contate a assistência técnica.



Rotacione o manípulo no sentido horário para travar o bocal do picador

• **Operação:** Antes de ligar o aparelho, tenha certeza se o caracol sem fim está rotacionando de forma correta (sentido anti-horário conforme orientações no item 3.3), e se a tensão de alimentação do aparelho está de acordo com a da rede elétrica. Verifique também se a bandeja esteja encaixada no suporte, o disco acoplado e travado com a porca do bocal e o bocal do picador fixado com o manípulo.

Após verificados estes itens, acompanhe a seguir os processos de operação do aparelho:

- Conecte o cordão de alimentação a rede elétrica;
- Coloque um recipiente para armazenar a carne picada abaixo do bocal de saída;
- Verifique se o botão de emergência está na posição de trabalho (desarmado);
- De posse de pedaços de carne pré-cortados, deposite-os na bandeja. Retire o máximo possível de ossos, pedaços de cartilagem e tendões. Nunca utilize carne congelada;
- Acione o botão liga/desliga na posição “1” (liga). Deixe o aparelho ligado alguns segundos antes de adicionar a carne;
- Direcione a carne para o bocal de alimentação com o soquete e faça pressão sobre a carne contra o caracol sem fim;



### **ATENÇÃO!**

**Utilize somente o soquete para empurrar a carne no bocal. Nunca use as mãos ou outro objeto que não seja o soquete.**

- Após o término do processo, desligue o aparelho apertando o botão liga/desliga na posição “0” (desliga).



### **ATENÇÃO!**

**Nunca adicione a carne antes de deixar o aparelho ligado por apenas alguns segundos. Porém não deixe o aparelho trabalhando por muito tempo sem carga (sem carne dentro do bocal), pois com isso, ocorre aceleração do desgaste, além de danificar outros componentes o aparelho.**

**Se você notar que o aparelho não consegue processar o alimento ou que ele esteja parando de processar, diminua a quantidade ou o tamanho dos pedaços de carne no pré-corte, antes de inserir o mesmo no bocal de alimentação.**

**Adicione a carne no bocal de alimentação de forma gradual, assim não prejudicará a velocidade e desempenho do motor, e a vida útil do aparelho.**

**Nunca utilize carne congelada.**

**A não observância desta orientação será considerada como ato inseguro e uso abusivo do aparelho.**

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



### **ATENÇÃO!**

**Não retire o bocal do picador com o aparelho ligado, assim como também não deve-se colocar os dedos, as mãos ou objetos (como colheres e facas) dentro do bocal de alimentação, pois isto pode vir a causar acidentes. Qualquer irregularidade entre em contato com a assistência técnica autorizada mais próxima de você.**



### **IMPORTANTE**

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 e luvas apropriadas que além de garantir a higiene no manuseio da carne, protegem o operador durante o processamento do alimento.

## **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 aparelho esteja desligado e 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 (soquete, corpo do bocal, caracol sem fim, faca cruzeta, discos e porca do bocal) devem ser retiradas do aparelho e lavadas com água quente e sabão neutro. Limpe bem os cantos, eliminando resíduos de carne. Apenas a bandeja deverá ser lavada separadamente dos outros metais, evitando danos ao material.

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.

### **DICA**

A carne que fica no aparelho pode ser removida passando-se uma fatia de pão através do moedor.

**Aconselhamos lubrificar a faca e os discos com um pouco de óleo vegetal.**

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!**

Tome cuidado ao fazer a limpeza na faca cruzeta, pois ela é afiada. Manuseie com cuidado, pois caso contrário, pode vir a causar acidentes. A mesma atenção serve 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.

## **5.2 Manutenção e Comportamento em Caso de Avarias**

O operador deve ser instruído a realizar inspeções de rotina, fazendo pequenos ajustes, a limpeza e observar indícios de pane que podem ocorrer. Pode-se citar como exemplos: verificar ruídos estranhos; perda de potência do aparelho; a não execução pelo aparelho ao serviço a que se propõe; dentre outros. Ações como estas são indispensáveis para garantir uma maior vida útil do aparelho.



### **ATENÇÃO!**

Quando forem feitas manutenções (mesmo sendo pequenos ajustes), desconecte sempre o aparelho da rede elétrica.



### **ATENÇÃO!**

Mantenha os discos e a faca cruzeta sempre afiados, já que estas peças poderão ser reafiadas quando perderem o corte. Para isso, entre em contato com a assistência técnica mais próxima.



### **ATENÇÃO!**

Verifique sempre o desgaste da arruela plástica, localizada no caracol sem fim, troque-a quando necessário e nunca esqueça de colocá-la ao montar o bocal, pois trabalhar sem este item acarretará em um desgaste prematuro das peças.

Recomenda-se de 6 em 6 meses realizar manutenções preventivas, verificando e ajustando folgas, fazendo a limpeza das partes internas, etc.. Ao detectar peças quebradas ou com funcionamento debilitado, fazer a substituição, usando sempre peças originais.

Com a realização de manutenções preventivas, elimina-se o inconveniente de ficar com o aparelho parado quando mais se precisa dele, reduz-se o custo de manutenções e reduzem-se os riscos de acidentes.



### **ATENÇÃO!**

**A manutenção preventiva necessita de profissional capacitado.**

**Certifique-se que o aparelho esteja desconectado da rede elétrica.**

**Sempre que for removido algum item referido a segurança do aparelho (como por exemplo, ao fazer manutenção), reponha em seu devido lugar e confirme se estão realizando sua função corretamente.**

Ao detectar alguma pane ou não conformidade, encaminhe seu aparelho para a assistência técnica mais próxima de você. Veja relação de assistências técnicas no folder fornecido com o aparelho ou consulte a relação em nosso site: [www.metvisa.com.br](http://www.metvisa.com.br)

## **5.3 Interrupção Prolongada no Uso do Aparelho**

Quando tiver que deixar o aparelho parado por um período de tempo prolongado, desconectar o mesmo da rede elétrica e efetuar uma limpeza completa, inclusive dos diferentes acessórios. Aconselha-se proteger todas as partes do aparelho com azeite de vaselina branco ou com produtos adequados que se encontram no comércio. Deve-se também proteger o aparelho do pó, cobrindo-o com uma tela de nylon ou de outro material.

## **6. Análise e Resolução de Problemas**

### **6.1 Problemas, possíveis causas e soluções**

Os produtos com a qualidade BIMG são projetados com materiais e componentes que garantem maior vida útil ao seu aparelho. Porém, devido ao desgaste natural, uso inadequado ou falta de manutenção, o aparelho poderá apresentar irregularidades no seu funcionamento.

Na tabela a seguir, poderá conferir possíveis causas e soluções:

| PROBLEMAS   | POSSÍVEIS CAUSAS   | SOLUÇÕES  |
|---|--|---|
| Aparelho não liga.  | - Falta de energia elétrica.   | - Verificar se há energia na rede elétrica;<br>- Verificar conexão do cordão de alimentação a rede elétrica.                    |
|   | - Botão emergência acionado.   | - Para desarmar, girar botão sentido horário (conforme setas indicativas existentes no botão).                                  |
|   | - Tensão do aparelho diferente da tensão da rede elétrica.                     | - Entre em contato ou encaminhe a aparelho à Assistência Técnica Autorizada.  |
|   | - Mau contato nas conexões elétricas internas.                                 |   |
|   | - Problemas com o motor.   |   |
| O aparelho para de funcionar durante o processo.                                    | - Falta de energia elétrica.   | - Verificar se há mau contato na conexão do cordão de alimentação com a rede elétrica.  |
|   | - Corte de produtos o qual o aparelho não foi projetado para picar.            | - Este aparelho destina-se exclusivamente a triturar, picar e moer carnes diversas.   |
| O aparelho liga, mas funciona em baixa rotação ao entrar em contato com o alimento. | - Defeito com o capacitor de partida do motor.                                 | - Entre em contato ou encaminhe a aparelho à Assistência Técnica Autorizada.  |
|   | - Problemas com o motor.   |   |
|   | - Processamento de carnes muito densas.  | - Realizar um pré-corte do alimento.  |
|   | - Produto diferente do indicado  | - Este aparelho destina-se exclusivamente a triturar, picar e moer carnes diversas.   |
| Cheiro de queimado e/ou fumaça.   | - Tensão do aparelho diferente da tensão da rede elétrica.                     | - Entre em contato ou encaminhe a aparelho à Assistência Técnica Autorizada.  |
|   | - Problemas com o motor.   |   |
|   | - Problemas no circuito elétrico interno e externo do aparelho.                |   |
| Ruídos estranhos.   | Fiação em contato com a ventoinha do motor.                                    | - Entre em contato ou encaminhe a aparelho à Assistência Técnica Autorizada.  |
|   | Problemas mecânicos diversos (dentes das engrenagens quebrados, eixo travado). |   |
|   | Capacitor do motor fraco.  |   |
|   | Caracol sem fim mal encaixado.   | - Realizar o procedimento de desmontagem/ montagem (item 4.3).  |
| Cabo elétrico danificado.   | - Avaria no transporte;<br>- Uso e/ou disposição inadequada do aparelho.       | - A troca do cabo elétrico deve ser realizada pelo fabricante, agente autorizado ou pessoa qualificada, a fim de evitar riscos. |

|                                  |   |   |
|----------------------------------|---|---|
| Dificuldade de picar o alimento. | - Lâmina com a posição invertida.                 | - Realizar o procedimento de desmontagem/ montagem (item 4.3).  |
|                                  | - Disco entupido com resíduos da carne.           | - Realizar o procedimento de desmontagem/ montagem (item 4.3) e efetuar a limpeza de acordo com as orientações no item 5.1. |
|                                  | - Faca cruzeta gasta ou quebrada.                 | - Entre em contato ou encaminhe a aparelho à Assistência Técnica Autorizada.  |
|                                  | - Caracol sem fim quebrado.                       | - Entre em contato ou encaminhe a aparelho à Assistência Técnica Autorizada.  |
|                                  | - Resíduos na faca cruzeta ou no caracol sem fim. | - Realizar o procedimento de desmontagem/ montagem (item 4.3) e efetuar a limpeza de acordo com as orientações no item 5.1. |
|                                  | - Caracol sem fim mau encaixado.                  | - Realizar o procedimento de desmontagem/ montagem (item 4.3) .   |

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](http://www.metvisa.com.br)

## 7. Vida Útil do Aparelho e seus Componentes

A vida útil do aparelho pode variar de 3 a 5 anos dependendo da forma adequada de uso, limpeza, manutenção e qualidade dos seus componentes.

Segue abaixo a relação de vida útil dos principais componentes:

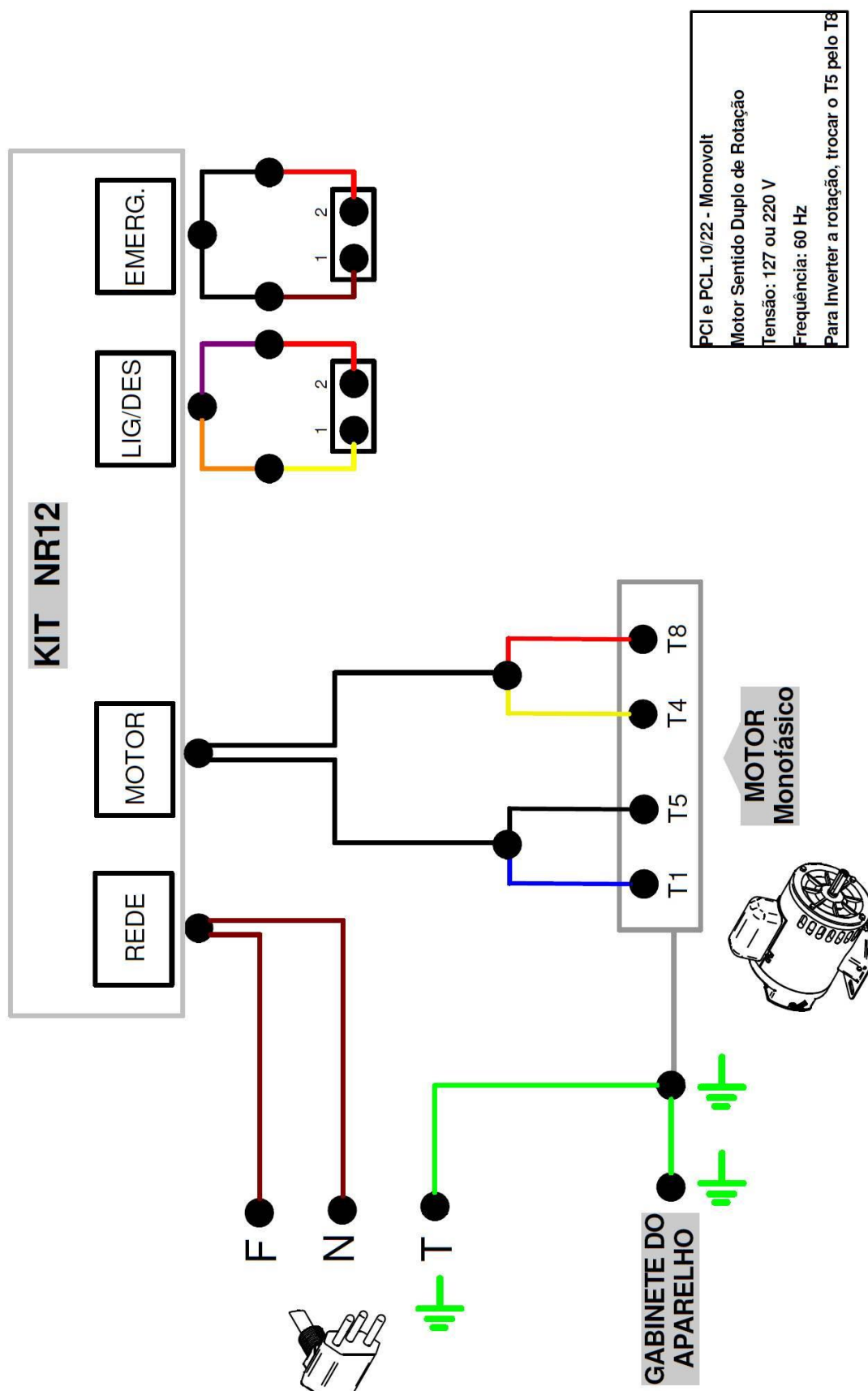
- Botão Liga/Desliga: 10000 manobras;
- Botão Emergência: 10000 manobras;
- Cabos e fios elétricos: 25 anos;
- Terminais elétricos: 8 anos.

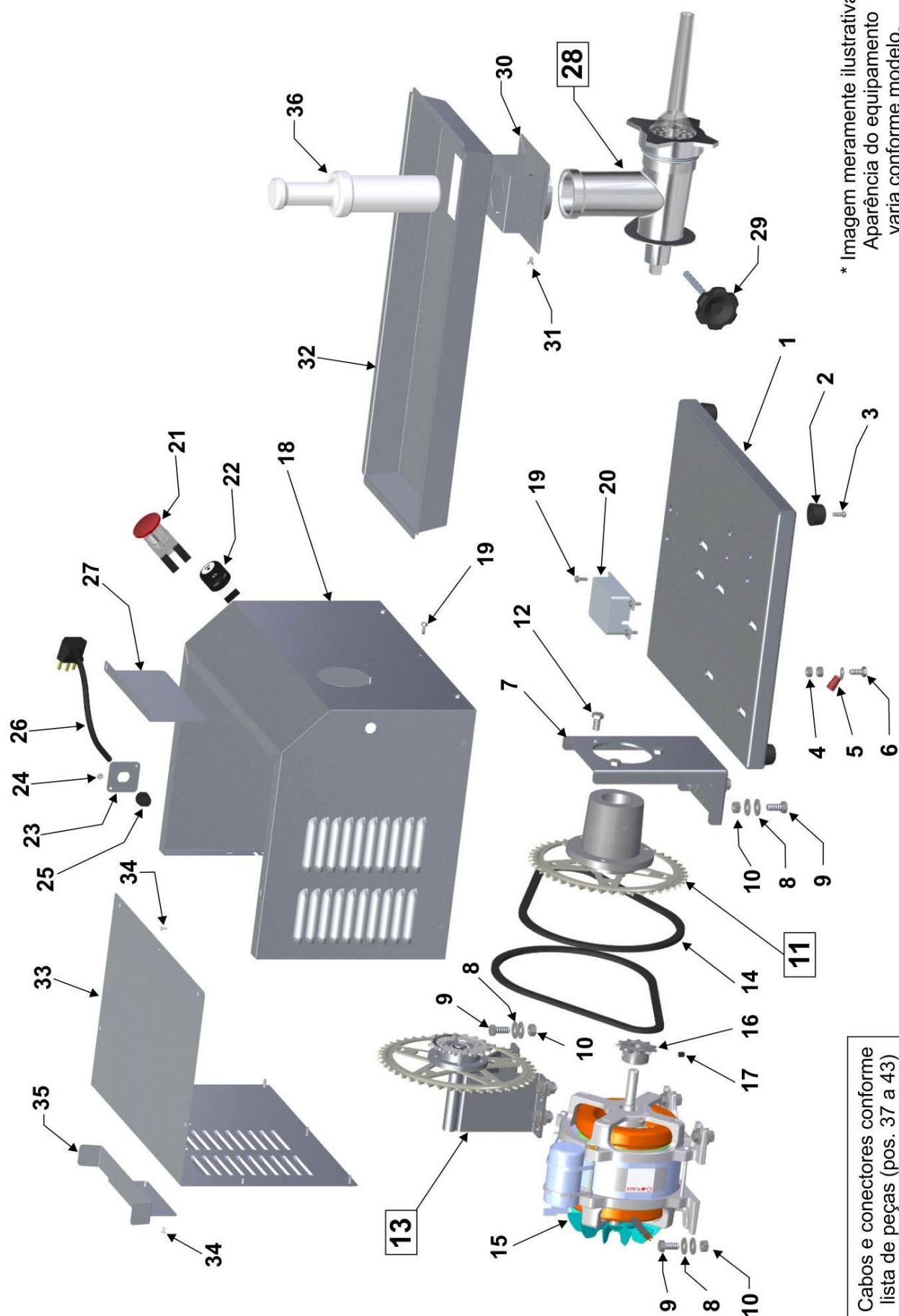
## 8. Normas Aplicáveis

As normas aplicadas para o desenvolvimento do aparelho e elaboração deste manual são:

- IEC 60335-1;
- IEC 60335-2-64;
- Portaria 371 de 29 de Dezembro de 2009 do INMETRO;
- NR-12 - Portaria 197 de Dezembro de 2010;
- Normas Técnicas Aplicáveis (ABNT NBR, ISO IEC).

Esquema Elétrico

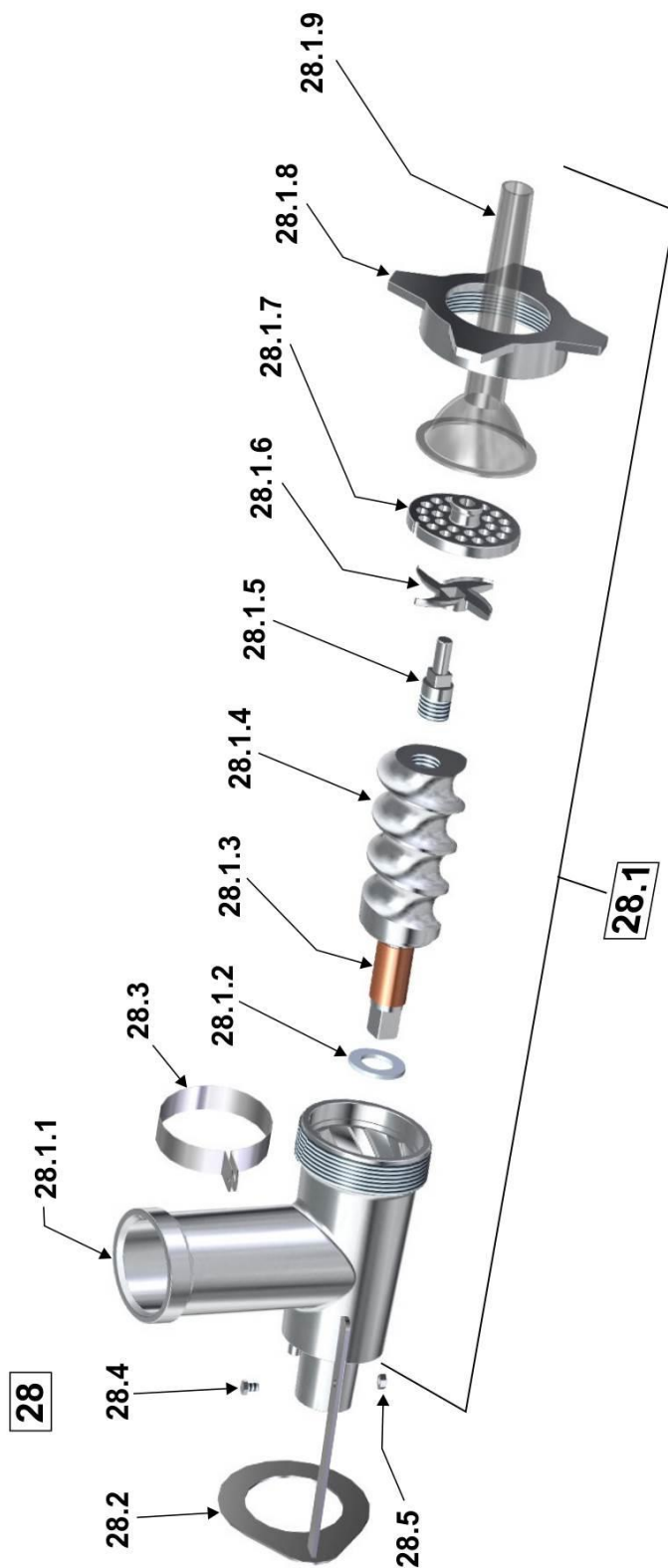
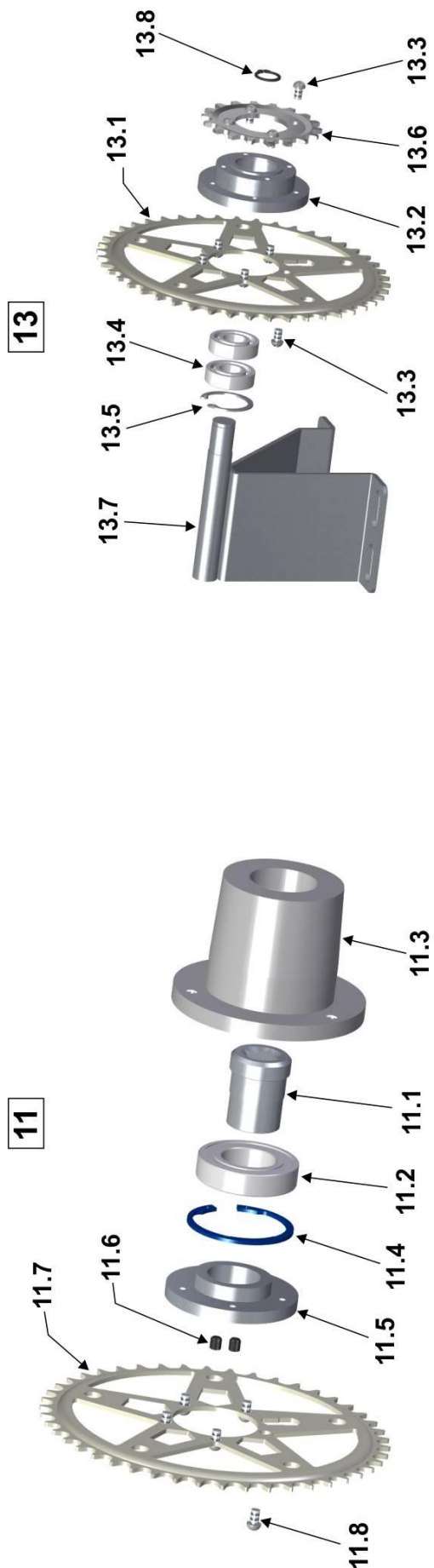




\* Imagem meramente ilustrativa.  
Aparência do equipamento  
varia conforme modelo.

Cabos e conectores conforme  
lista de peças (pos. 37 a 43)





## Peças de Reposição

| Posição | Código | Descrição                                 | Quant. | Modelo               |
|---------|--------|---|--------|----------------------|
| 1       | BAS095 | Base em Chapa Picador Leve - PCI/L.10L    | 01     | PCI/L.10L            |
|         | BAS098 | Base em Chapa Picador Leve - PCI/L.22L    | 01     | PCI/L.22L            |
| 2       | PEP004 | Pé de Borracha                            | 04     | *                    |
| 3       | PRR015 | Parafuso Máq. Redonda                     | 04     | *                    |
| 4       | POS005 | Porca Sextavada                           | 02     | *                    |
| 5       | TCE023 | Terminal Equipotencial                    | 01     | *                    |
| 6       | PRS010 | Parafuso Sextavado                        | 01     | *                    |
| 7       | SBT374 | Suporte Mancal do Picador                 | 01     | PCI/L.10<br>PCI.22   |
|         | SBT381 | Suporte Mancal do Picador                 | 01     | PCL.22               |
| 8       | ARL003 | Arruela Lisa                              | 24     | *                    |
| 9       | PRS007 | Parafuso Sextavado                        | 12     | *                    |
| 10      | POS004 | Porca Sextavada                           | 12     | *                    |
| 11      | CJT728 | Conjunto Montado Mancal Boca - PCL.10L    | 01     | PCL.10L              |
|         | CJT741 | Conjunto Montado Mancal Boca - PCL.22L    | 01     | PCL.22L              |
|         | CJT744 | Conjunto Montado Mancal Boca - PCI.10/22L | 01     | PCI.10L<br>PCI.22L   |
| 11.1    | EIX218 | Eixo Bocal Picador Leve - PCI/L.10L       | 01     | PCI/L.10L            |
|         | EIX220 | Eixo Bocal Picador Leve - PCL.22L         | 01     | PCL.22L              |
| 11.2    | ROL039 | Rolamento de Esferas                      | 01     | *                    |
| 11.3    | MAC109 | Mancal da Boca Picador - PCL.10L          | 01     | PCL.10L              |
|         | MAC110 | Mancal da Boca Picador - PCL.22L          | 01     | PCL.22L              |
|         | MAC111 | Mancal da Boca Picador - PCI.10/22L       | 01     | PCI.10L<br>PCL.22L   |
| 11.4    | APE021 | Anel Retenção I 55                        | 01     | *                    |
| 11.5    | FLG036 | Flange Eixo Bocal Picador                 | 01     | *                    |
| 11.6    | PRN004 | Parafuso Allen                            | 02     | *                    |
| 11.7    | EGG046 | Engrenagem Roda                           | 01     | *                    |
| 11.8    | PRR005 | Parafuso Máq. Redonda                     | 05     | PCI/L.10L<br>PCI.22L |
|         | PRS046 | Parafuso Sext. Inox                       | 05     | PCL.22L              |
| 12      | PRS008 | Parafuso Sextavado                        | 03     | *                    |
| 13      | CJT726 | Conjunto Engrenagem Dupla Picador         | 01     | *                    |
| 13.1    | EGG046 | Engrenagem Roda                           | 01     | *                    |
| 13.2    | FLG035 | Flange Engrenagem Dupla Picador           | 01     | *                    |
| 13.3    | PRR005 | Parafuso Máq. Redonda                     | 09     | *                    |
| 13.4    | ROL002 | Rolamento                                 | 02     | *                    |
| 13.5    | APE001 | Anel de Retenção                          | 01     | *                    |
| 13.6    | EGG048 | Engrenagem Roda                           | 01     | *                    |
| 13.7    | CJT727 | Conjunto Sold. Eixo Engrenagem            | 01     | *                    |
| 13.8    | APE009 | Anel de Retenção                          | 01     | *                    |
| 14      | CRT013 | Corrente                                  | 02     | *                    |
| 15      | MTE254 | Motor Elétrico 1/2 cv - 127 V             | 01     | PCI/L.10L            |
|         | MTE255 | Motor Elétrico 1/2 cv - 220 V             | 01     | PCI/L.10L            |
|         | MTE274 | Motor Elétrico 1 cv - 127 V               | 01     | PCI/L.22L            |
|         | MTE275 | Motor Elétrico 1 cv - 220 V               | 01     | PCI/L.22L            |
| 16      | EGG085 | Engrenagem Soldada Picadores Leve         | 01     | *                    |
| 17      | PRN004 | Parafuso Allen                            | 01     | *                    |
| 18      | GAB153 | Gabinete Soldado - PCI/L.10L              | 01     | PCI/L.10L            |
|         | GAB158 | Gabinete Soldado - PCI.22L                | 01     | PCI.22L              |
|         | GAB168 | Gabinete Soldado - PCL.22L                | 01     | PCL.22L              |
| 19      | PRA008 | Parafuso Atarr. Sext. Brocante            | 14     | PCL.10L              |
|         | PRA014 |   | 14     | PCI.10L              |
| 20      | CHE133 | Interf. de Segurança Kit NR12 - PCI/L.10L | 01     | PCI/L.10L            |
|         | CHE132 | Interf. de Segurança Kit NR12 - PCI/L.22L | 01     | PCI/L.22L            |
| 21      | BOT003 | Botão de Emergência                       | 01     | *                    |
| 22      | CHE064 | Botão Liga/Desliga                        | 01     | *                    |

\* Item aplicável para todos os modelos de Picadores de Carne.

## Peças de Reposição

| Posição | Código | Descrição                                     | Quant. | Modelo              |
|---------|--------|---|--------|---------------------|
| 23      | SBT360 | Suporte do Prensa Cabo Menor Inox             | 01     | PCI/L.10L           |
|         | SBT361 | Suporte do Prensa Cabo Maior Inox             | 01     | PCI/L.22L<br>220 V* |
| 24      | RBT003 | Rebite  | 02     | *                   |
| 25      | TCE021 | Prensa Cabo                                   | 01     | PCI/L.10L           |
|         | TCE022 |   | 01     | PCI/L.22L<br>220 V* |
| 26      | CBE142 | Cabo Elétrico                                 | 01     | PCI/L.22L<br>220 V* |
|         | CBE143 |   | 01     | PCI/L.10L           |
|         | CBE144 |   | 01     | PCI/L.22L<br>127 V* |
| 27      | PTC141 | Proteção Botões Picador Leve                  | 01     | PCI/L.22L<br>127 V* |
| 28      | CJT589 | Boca Cabeçote Completo com Proteção - PCI.10L | 01     | PCI.10L             |
|         | CJT587 | Boca Cabeçote Completo com Proteção - PCL.10L | 01     | PCL.10L             |
|         | CJT593 | Boca Cabeçote Completo com Proteção - PCI.22L | 01     | PCI.22L             |
|         | CJT591 | Boca Cabeçote Completo com Proteção - PCL.22L | 01     | PCL.22L             |
| 28.1    | CJT356 | Bocal Cabeçote Completo - PCI.10L             | 01     | PCI.10L             |
|         | CJT038 | Bocal Cabeçote Completo - PCL.10L             | 01     | PCL.10L             |
|         | CJT358 | Bocal Cabeçote Completo - PCI.22L             | 01     | PCI.22L             |
|         | CJT037 | Bocal Cabeçote Completo - PCL.22L             | 01     | PCL.22L             |
| 28.1.1  | BCA014 | Corpo do Bocal - PCI.10L                      | 01     | PCI.10L             |
|         | BCA003 | Corpo do Bocal - PCL.10L                      | 01     | PCL.10L             |
|         | BCA015 | Corpo do Bocal - PCI.22L                      | 01     | PCI.22L             |
|         | BCA002 | Corpo do Bocal - PCL.10L                      | 01     | PCL.22L             |
| 28.1.2  | ARE026 | Arruela de Plástica - PCI.10L                 | 01     | PCI.10L             |
|         | ARE009 | Arruela de Plástica - PCL.10L                 | 01     | PCL.10L             |
|         | ARE027 | Arruela de Plástica - PCI.22L                 | 01     | PCI.22L             |
|         | ARE010 | Arruela de Plástica - PCL.22L                 | 01     | PCL.22L             |
| 28.1.3  | BGT035 | Bucha - PCI.10L                               | 01     | PCI.10L             |
|         | BGT036 | Bucha - PCI.22L                               | 01     | PCI.22L             |
| 28.1.4  | SFC006 | Caracol - PCI.10L                             | 01     | PCI.10L             |
|         | SFC001 | Caracol - PCL.10L                             | 01     | PCL.10L             |
|         | SFC005 | Caracol - PCI.22L                             | 01     | PCI.22L             |
|         | SFC002 | Caracol - PCL.22L                             | 01     | PCL.22L             |
| 28.1.5  | EIX138 | Pino Caracol - PCI.10L                        | 01     | PCI.10L             |
|         | EIX086 | Pino Caracol - PCL.10L                        | 01     | PCL.10L             |
|         | EIX140 | Pino Caracol - PCI.22L                        | 01     | PCI.22L             |
|         | EIX087 | Pino Caracol - PCL.22L                        | 01     | PCL.22L             |
| 28.1.6  | FAC008 | Faca Cruzeta - PCI.10L                        | 01     | PCI.10L             |
|         | FAC003 | Faca Cruzeta - PCL.10L                        | 01     | PCL.10L             |
|         | FAC009 | Faca Cruzeta - PCI.22L                        | 01     | PCI.22L             |
|         | FAC002 | Faca Cruzeta - PCL.22L                        | 01     | PCL.22L             |
| 28.1.7  | DIS049 | Disco Ø 5 mm                                  | 01     | PCI.10L             |
|         | DIS050 | Disco Ø 8 mm                                  | 01     | PCI.10L             |
|         | DIS004 | Disco Ø 5 mm                                  | 01     | PCL.10L             |
|         | DIS005 | Disco Ø 8 mm                                  | 01     | PCL.10L             |
|         | DIS051 | Disco Ø 5 mm                                  | 01     | PCI.22L             |
|         | DIS052 | Disco Ø 8 mm                                  | 01     | PCI.22L             |
|         | DIS006 | Disco Ø 5 mm                                  | 01     | PCL.22L             |
|         | DIS007 | Disco Ø 8 mm                                  | 01     | PCL.22L             |

\* Item aplicável para todos os modelos de Picadores de Carne.

127 V\* para prottdutos com tensão 127 V.

220 V\* para prottdutos com tensão 220 V.

## Peças de Reposição

| Posição | Código | Descrição                                      | Quant. | Modelo             |
|---------|--------|--|--------|--------------------|
| 28.1.8  | POE016 | Porca do Bocal - PCI.10L                       | 01     | PCI.10L            |
|         | POE003 | Porca do Bocal - PCL.10L                       | 01     | PCL.10L            |
|         | POE017 | Porca do Bocal - PCI.22L                       | 01     | PCI.22L            |
|         | POE004 | Porca do Bocal - PCL.22L                       | 01     | PCL.22L            |
| 28.1.9  | FNL003 | Funil Plástico - PCI.10L                       | 01     | PCI.10L            |
|         | FNL004 | Funil Plástico - PCI.22L                       | 01     | PCI.22L            |
| 28.2    | CJT590 | Proteção Posterior com Haste Soldada – PCI.10L | 01     | PCI.10L            |
|         | CJT588 | Proteção Posterior com Haste Soldada – PCL.10L | 01     | PCL.10L            |
|         | CJT594 | Proteção Posterior com Haste Soldada – PCI.22L | 01     | PCI.22L            |
|         | CJT592 | Proteção Posterior com Haste Soldada – PCL.22L | 01     | PCL.22L            |
| 28.3    | SBT332 | Suporte Frontal da Proteção do Bocal – PCI.10L | 01     | PCI.10L            |
|         | SBT227 | Suporte Frontal da Proteção do Bocal – PCL.10L |        | PCL.10L            |
|         | SBT231 | Suporte Frontal da Proteção do Bocal – PCI.22L | 01     | PCI.22L            |
|         | SBT230 | Suporte Frontal da Proteção do Bocal – PCL.22L | 01     | PCL.22L            |
| 28.4    | PRS046 | Parafuso Sextavado                             | 01     | *                  |
| 28.5    | POS020 | Porca Sextavada                                | 01     | *                  |
| 29      | MNL004 | Manipulo                                       | 01     | *                  |
| 30      | PTC168 | Proteção Fixa Soldada Bocal - PCI              | 01     | PCI.10L<br>PCI.22L |
|         | PTC169 | Proteção Fixa Soldada Bocal - PCL              | 01     | PCL.10L<br>PCL.22L |
| 31      | PRS046 | Parafuso Sextavado                             | 03     | *                  |
| 32      | BDJ040 | Bandeja Picador Leve                           | 01     | *                  |
| 33      | CRC997 | Chapa Revestimento Traseiro - PCI/L.10L        | 01     | PCI/L.10L          |
|         | CRC999 | Chapa Revestimento Traseiro - PCI/L.22L        | 01     | PCI/L.22L          |
| 34      | RBT001 | Rebite   | 09     | *                  |
| 35      | SBT376 | Suporte da Bandeja - PCI/L.10L                 | 01     | PCI/L.10L          |
|         | SBT380 | Suporte da Bandeja - PCI/L.22L                 | 01     | PCI/L.22L          |
| 36      | SQT014 | Soquete Importado - PCI/L.10L                  | 01     | PCI/L.10L          |
|         | SQT010 | Soquete Importado - PCI/L.22L                  | 01     | PCI/L.22L          |
| 37      | CBE100 | Cabo Elétrico Emenda                           | 04     | PCI/L.10L          |
| 38      | CBE104 | Cabo Elétrico Emenda                           | 01     | PCI/L.10L          |
| 39      | CBE167 | Cabo Elétrico Emenda                           | 02     | PCI/L.22L          |
| 40      | CBE198 | Cabo Elétrico Emenda Terra                     | 01     | PCI/L.22L          |
| 41      | TCE004 | Terminal Fit                                   | 01     | *                  |
| 42      | TCE013 | Terminal Fêmea                                 | 02     | *                  |
| 43      | TCE033 | Conector Rosqueado                             | 09     | *                  |

\* Item aplicável para todos os modelos de Picadores de Carne.

# TERMO DE GARANTIA

(para Mercado Brasileiro)



**1.1** A BIMG BRASIL, fabricante dos produtos METVISA, compromete-se em garantir seus produtos contra possíveis defeitos de fabricação durante 180 dias (incluso os 90 dias da garantia legal), contados a partir da data de emissão da respectiva Nota Fiscal de venda.

**1.2** O presente TERMO DE GARANTIA limita-se a substituir componentes defeituosos, excluindo-se toda a parte elétrica e/ou eletrônica, que além de não estar garantida pela BIMG BRASIL, fica sujeito às condições e normas dos fabricantes originais dos produtos avariados.

**1.3** Todos os componentes que comprovadamente apresentarem defeitos de fabricação, serão consertados ou substituídos, conforme o caso, gratuitamente pela BIMG BRASIL, ou qualquer ASSISTÊNCIA TÉCNICA AUTORIZADA BIMG BRASIL, dentro do período de garantia e com a apresentação do atual TERMO DE GARANTIA devidamente preenchido e Nota Fiscal correspondente.

**1.4** Não serão assegurados pelo presente TERMO DE GARANTIA, danos ou defeitos provocados por:

- Má utilização do equipamento;
- Falta de conservação e manutenção;
- Estocagem inadequada;
- Defeitos na rede elétrica;
- Instalação inadequada;
- Desgastes naturais;
- Transporte ou intempéries;
- Falta de uso por período prolongado;
- Não observância das informações e orientações técnicas.

**1.5** Nos casos dos itens citados na cláusula 1.1 fica restrita a garantia somente legal (90 dias) para os itens citados abaixo considerados de desgaste natural ou relacionados à parte elétrica do item 1.2:

- Bocal do picador;
- Disco Ø 5 mm e Ø 8 mm;
- Caracol sem fim;
- Semi eixo;
- Porca do Bocal;
- Faca Cruzeta.

A alteração do produto ou substituição por componentes indevidos, não originais, bem como o término do prazo de garantia, tornam sem efeito o presente TERMO DE GARANTIA.

A BIMG BRASIL reserva-se o direito de modificar o equipamento e seus componentes sem prévio aviso, sem necessidade de efetuar o mesmo nos equipamentos já vendidos.

## DADOS PARA COMPROVAÇÃO DE GARANTIA

### PRODUTO

Código: \_\_\_\_\_  
Data de Fabricação: \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_  
Número: \_\_\_\_\_

### NOTA FISCAL

Data: \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_  
Número: \_\_\_\_\_

### CONSUMIDOR

Carimbo/Assinatura do Vendedor  
Nome: \_\_\_\_\_  
Endereço: \_\_\_\_\_

### REVENDEDOR

Nome: \_\_\_\_\_  
Endereço: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
Carimbo/Assinatura do Vendedor

ASSISTÊNCIA TÉCNICA - [at@metvisa.com.br](mailto:at@metvisa.com.br)

Relação de Assistências Técnicas no site:  
[www.metvisa.com.br](http://www.metvisa.com.br)

**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](http://www.metvisa.com.br)  
E-mail: [sac@metvisa.com.br](mailto:sac@metvisa.com.br) - [vendas@metvisa.com.br](mailto:vendas@metvisa.com.br)