

MANUAL DE INSTRUÇÕES

Instalação | Manutenção | Uso | Segurança

PICADOR DE CARNE



Modelos

PCI.10

PCL.10

PCI.22

PCL.22

PCI.98

PCL.98

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

E-mail: sac@metvisa.com.br - vendas@metvisa.com.br

ÍNDICE

1. Informações sobre Segurança	4
1.1 Advertências Gerais	4
1.2 Segurança Mecânica	5
1.3 Segurança Elétrica	6
2. Características Técnicas	6
2.1 Principais Componentes	6
2.2 Dados Técnicos	7
2.3 Fornecimento e Eliminação das Embalagens do Aparelho	8
3. Instalação	9
3.1 Disposição do Aparelho	9
3.2 Conexão Elétrica	10
3.3 Medidas de Segurança e Instrução ao Usuário	13
4. Uso do Aparelho	14
4.1 Utilidade	14
4.2 Comandos	14
4.3 Procedimentos de Operação.....	15
5. Limpeza e Manutenção	19
5.1 Procedimentos para Limpeza e Produtos Utilizados	19
5.2 Manutenção e Procedimentos em Caso de Avarias	20
5.3 Interrupção Prolongada no Uso do Aparelho	22
6. Análise e Resolução de Problemas	23
6.1 Problemas, possíveis causas e soluções	23
7. Vida Útil do Aparelho e seus Componentes	24
8. Normas Aplicáveis	24
9. Anexos	25
Esquema Elétrico PCI/L.10/22 – Tensão 127 ou 220 V MF	25
Esquema Elétrico PCI/L.98 – Tensão 127 V MF	26
Esquema Elétrico PCI/L.98 – Tensão 220 V MF	27
Esquema Elétrico PCI/L.98 – Tensão 220 V TF	28
Esquema Elétrico PCI/L.98 – Tensão 380 V TF	29
Desenho em Explosão	30
Lista de Peças de Reposição	32
Termo de Garantia (para mercado brasileiro)	36



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 julgem 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.

Os aparelhos descritos neste manual atendem ao regulamento contra risco do tipo mecânico. Foram observados os requisitos da norma: INMETRO e 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** 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, regulagem ou desmontagem do aparelho com ele ligado. Para tais procedimentos, certifique-se que o mesmo esteja desligado, retirando o plugue da tomada elétrica;
- Os aparelhos possuem um sistema de segurança rearme que impede o reinício automático quando restabelecida a energia após uma desconexão temporária (chave geral desligada, queda de energia ou retirada do plug da tomada), garantindo assim a segurança do operador.
- Nos modelos PCI/PCL.98, além da segurança rearme, apresentam um sensor que impede o funcionamento do aparelho se a bandeja não estiver devidamente montada no bocal e gabinete.

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 segurança 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.

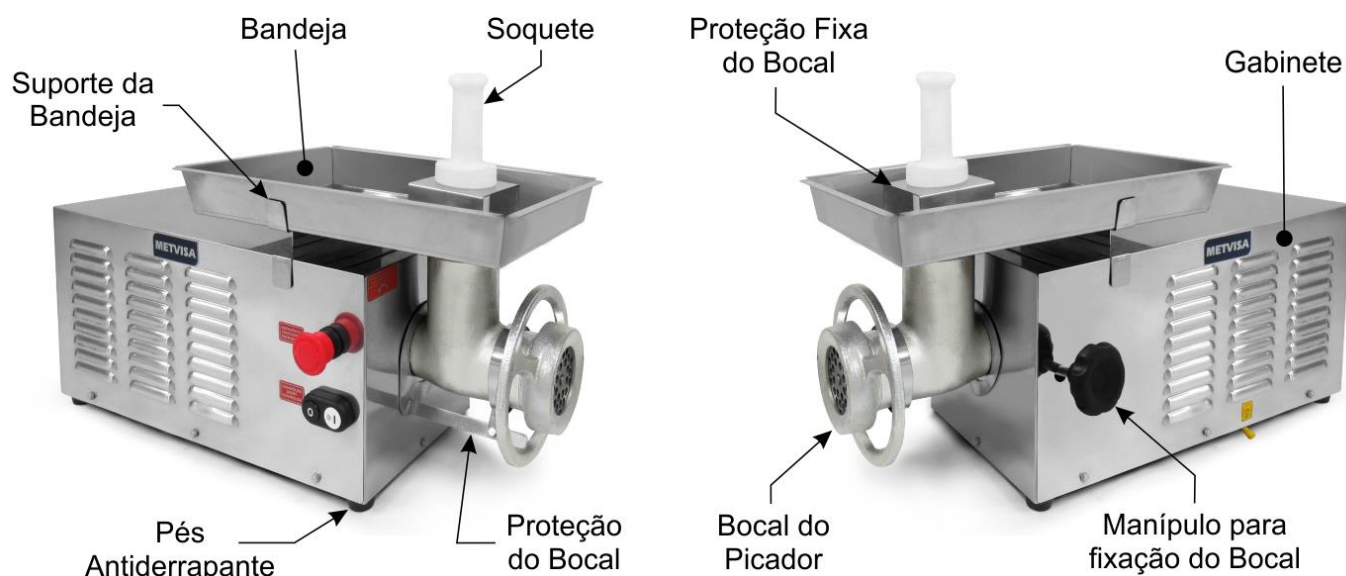
O aparelho foi construído com as seguintes características:

- Gabinete, bandeja 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.10, PCL.22 e PCL.98 são confeccionados em aço carbono revestido com estanho, protegendo a superfície do aço contra corrosão. Para o modelo PCI.10, PCI.22 e PCI.98 são de aço inoxidável 430. Ambos os 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. 30 até 35).

2.2 Dados Técnicos

Modelo	Medidas Nominais de Uso Larg.xAlt.xFundo (mm) *	Peso Líq. (kg)	Tensão (V)	Corrente Nominal (A)	Discos (furo Ø mm)	Capacidade (kg/h) **	Lubrificante SAE140 (ml)
PCI10127M60N5	280x450x790	30,5	127	10	5 ou 8	150	200
PCI10220M60N5	280x450x790	30,5	220	5,9	5 ou 8	150	200
PCI22127M60N5	280x450x830	32,2	127	13,6	5 ou 8	200	200
PCI22220M60N5	280x450x830	32,2	220	7,7	5 ou 8	200	200
PCI98127M60N5	390x570x720	55,0	127	26	5 ou 8	400	400
PCI98220M60N5	390x570x720	55,0	220	12,6	5 ou 8	400	400
PCI98220T60N5	390x570x720	56,0	127	6,4	5 ou 8	400	400
PCI98380T60N5	390x570x720	56,0	220	3,7	5 ou 8	400	400
PCL10127M60N5	280x450x635	32,0	127	10	5 ou 8	150	200
PCL10220M60N5	280x450x635	32,0	220	5,9	5 ou 8	150	200
PCL22127M60N5	280x450x690	37,0	127	13,6	5 ou 8	200	200
PCL22220M60N5	280x450x690	37,0	220	7,7	5 ou 8	200	200
PCL98127M60N5	390x590x790	61,5	127	26	5 ou 8	400	400
PCL98220M60N5	390x590x790	61,5	220	12,6	5 ou 8	400	400
PCL98220T60N5	390x590x790	62,5	127	6,4	5 ou 8	400	400
PCL98380T60N5	390x590x790	62,5	220	3,7	5 ou 8	400	400

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

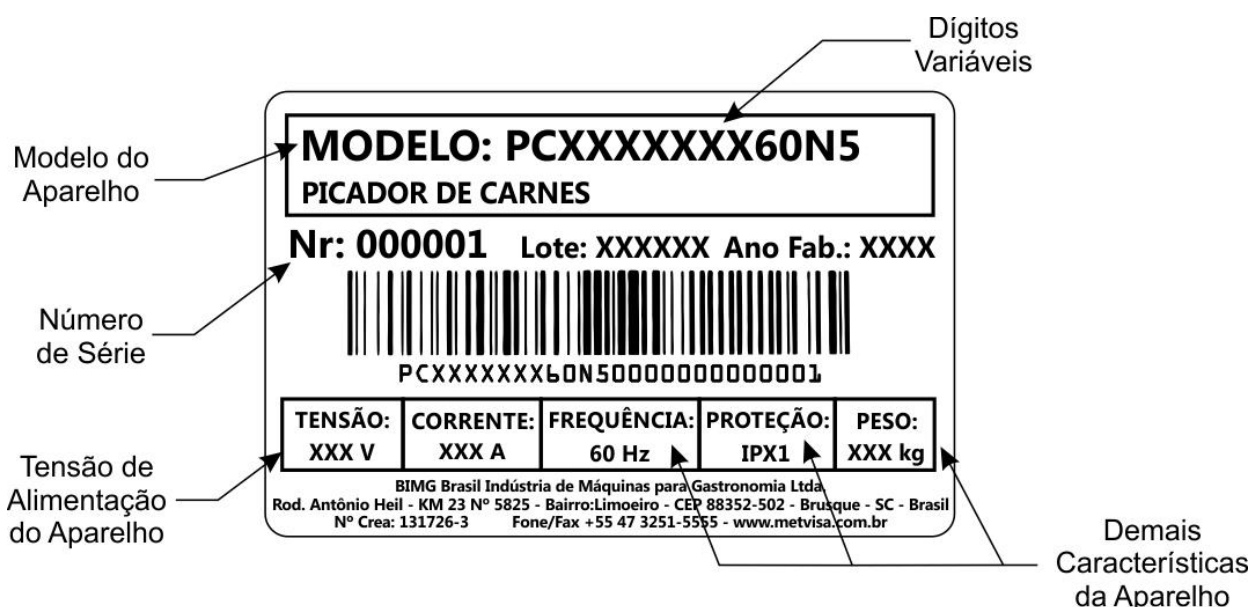
** Pode variar devido a velocidade de trabalho do usuário e de acordo com o disco utilizado e produto processado.

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.

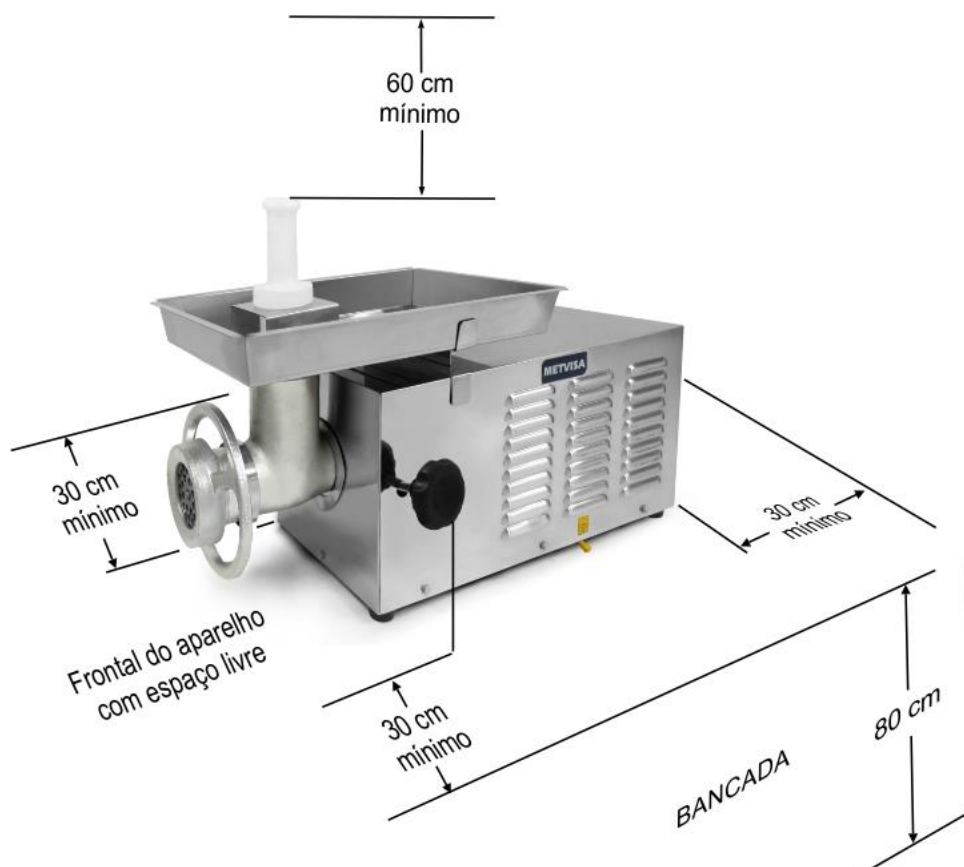
3. Instalação

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 dele, de forma que tenha espaço suficiente para realização de inspeção, manutenção, limpeza e uso.



ATENÇÃO!

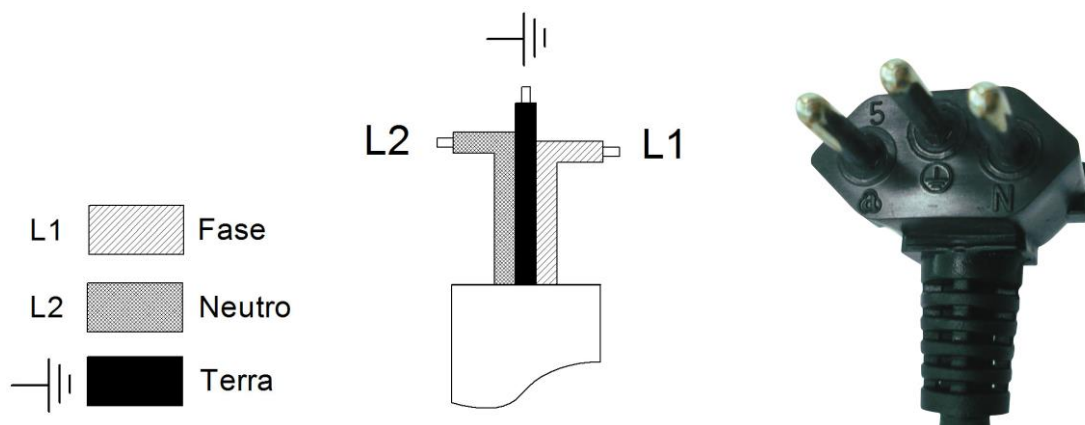
A instalação e o local onde será disposto o aparelho devem estar de acordo com as Normas de Prevenção de Riscos no Trabalho e de Segurança no Trabalho em Aparelhos e Equipamentos (Norma Regulamentadora NR-12).

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

Os aparelhos são fornecidos com um cabo de alimentação para ser conectado a uma tomada elétrica.

Os modelos de picadores monofásicos (MF) PCL.10 / PCL.22 / PCI.10 / PCI.22, são fornecidos com cabos de alimentação com plugues estampados do tipo **2P+T** (2 polos + terra), seguindo regulamento vigente. Estes plugues possuem 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, seguindo regulamento vigente.

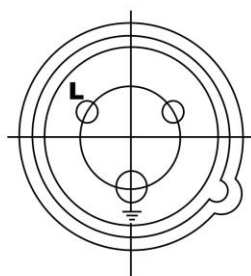


Os modelos de picadores monofásicos (MF) PCL.98 / PCI.98, são fornecidos com cabos de alimentação com plugues industriais do tipo **2P+T** (2 polos + terra), seguindo regulamento vigente. Os picadores 98 (MF) de 127 V são fornecidos com plugue industrial que suporta até 32 A, enquanto os picadores 98 (MF) de 220 V possuem plugue industrial que suporta até 16 A.

Neste tipo de conexão, o plugue possui 3 pinos redondos, sendo o de diâmetro maior o pino de aterramento (pino terra). É obrigatório conectar todos os polos de ligação antes de ligar o aparelho, assim como também é obrigatório realizar uma boa conexão de terra, segundo o regulamento vigente.

Detalhe dos plugues industriais tipo 2P+T (2 Polos + Terra):

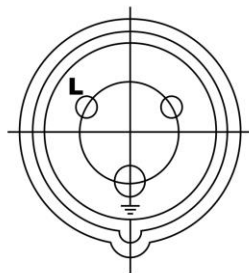
- Plug amarelo para tensão 127 V, corrente até 32 A.



2P + T

FASES	NEUTRO	TERRA
L	N (sem marcação)	

- Plug azul para tensão 220 V, corrente até 16 A.



2P + T



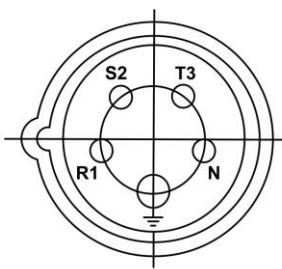
Observação: a rede de alimentação dos picadores PCL/PCI.98 (MF) de 127 V, requerem um disjuntor de 25 A; picadores PCL/PCI.98 (MF) de 220 V, requerem um disjuntor de 16 A.

Já os modelos de picadores trifásicos (TF) PCL.98 / PCI.98, são fornecidos com cabos de alimentação com plugues industriais do tipo **3P+N+T** (3 polos+neutro+terra) para tensões 220 V ou 380 V. Ambos suportam até 16 A, seguindo regulamento vigente.

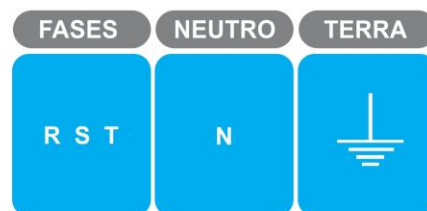
Neste tipo de conexão, o plugue possui cinco pinos redondos, sendo o de diâmetro maior o pino de aterramento (pino terra). É obrigatório conectar todos os polos de ligação antes de ligar o aparelho, assim como também é obrigatório realizar uma boa conexão de terra, segundo o regulamento vigente.

Detalhe dos plugues industriais tipo 3P+N+T (3 polos+neutro+terra):

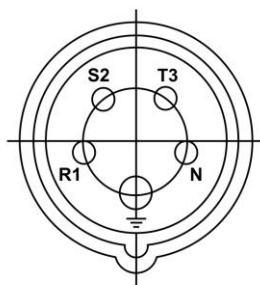
- Plug azul para tensão 220 V, corrente até 16 A.



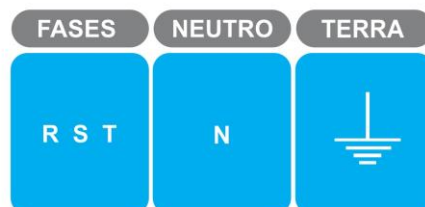
3P + N + T



- Plug vermelho para tensão 380 V, corrente até 16 A.

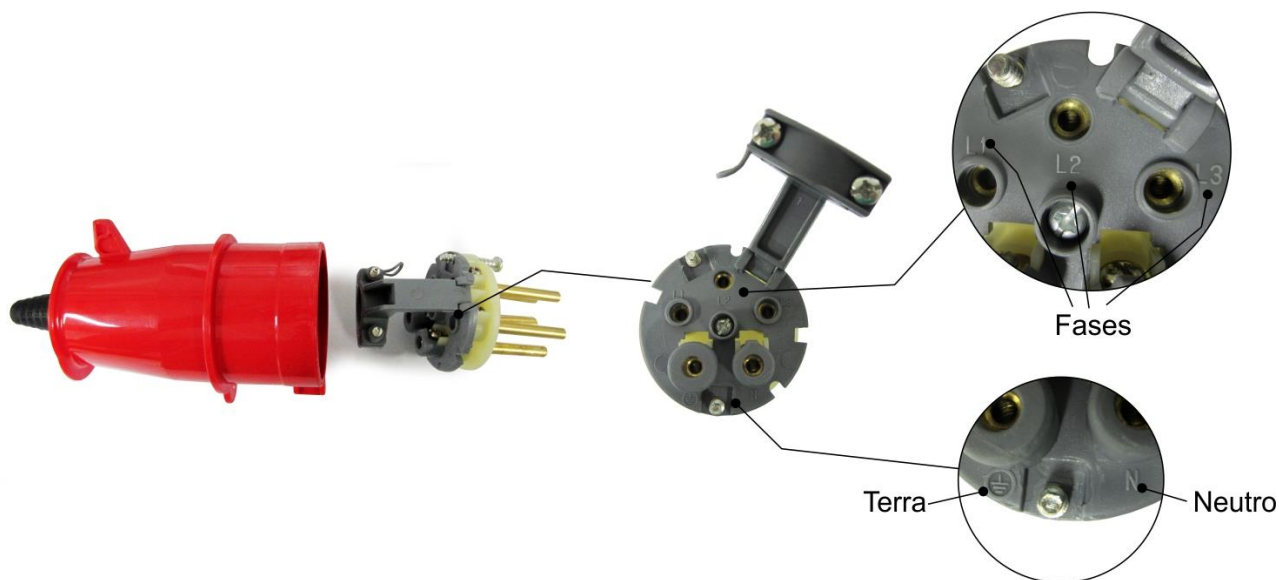


3P + N + T



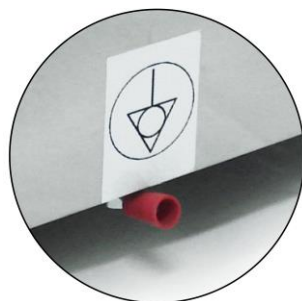
O procedimento de manutenção no cabo de alimentação e/ou do plugue de alimentação do aparelho deve ser executado por agente autorizado ou pessoa qualificada. Este pessoal, ao remontar estes componentes e fazer as ligações dos pontos, poderá utilizar também como referência as marcações existentes na parte interna do plugue, em sua região plástica.

Nestas marcações, o pino de aterramento (pino terra) está indicado com o símbolo de aterramento, já o pino do condutor neutro está indicado com a letra “N” e os pinos fases os símbolos variam conforme o modelo do plugue (imagens anteriores). Verifique a figura a seguir:



Os aparelhos descritos neste manual são com tensão única, ou seja, 127 V ou 220 V monofásicos e 220 V ou 380 V trifásicos. 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 base lateral direita nos picadores PCI/PCL.10 e 22, e na base traseira nos PCI/PCL.98.



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 dos aparelhos é 127 V ou 220 V (60 Hz) monofásicos e 220 V ou 380 V (60 Hz) trifásicos (PCI/PCL.98), 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 a 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. 25 até 29).

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) e um sistema de segurança nos modelos PCI/PCL.98 que impede seu funcionamento se a bandeja não estiver devidamente montada no bocal e gabinete. A retirada ou adulteração destes componentes de segurança podem causar riscos graves nos membros superiores do operador.

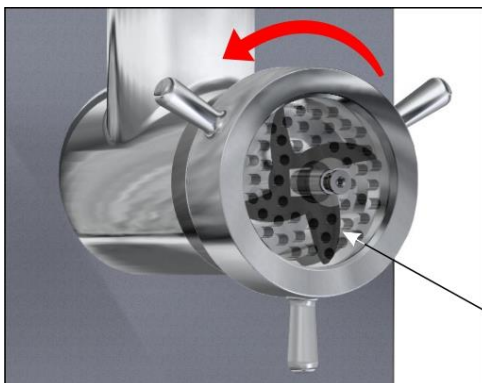


ATENÇÃO!

É muito importante, antes de operar seu aparelho, verificar o sentido de rotação do caracol sem fim ou da faca cruzeta. Para isso, posicione-se em frente do aparelho e olhando pelo bocal de alimentação poderá visualizar o caracol ou se olhar pelo disco irá visualizar a cruzeta. Acione o aparelho e desligue-o rapidamente, deixando ligado somente o tempo necessário para verificar o sentido de rotação: o caracol ou a cruzeta devem estar girando no sentido anti-horário (imagem a seguir), conforme direção indicada no adesivo colado na parte frontal do gabinete.

Para a sua segurança, sempre verifique o sentido de rotação com o bocal do picador montado no mancal.

Nos modelos PCI/PCL.98 é necessário manter a bandeja montada. Devido à um sistema de segurança, o aparelho não funciona sem a bandeja.



Observe se a faca cruzeta ou o caracol sem fim estão rotacionando no sentido anti-horário.

Visualize o sentido de rotação com o bocal do picador e disco montados.

Faca Cruzeta (através do disco)



ATENÇÃO!

Caso estejam 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.



ATENÇÃO!

O funcionamento do aparelho com o sentido errado de rotação, 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

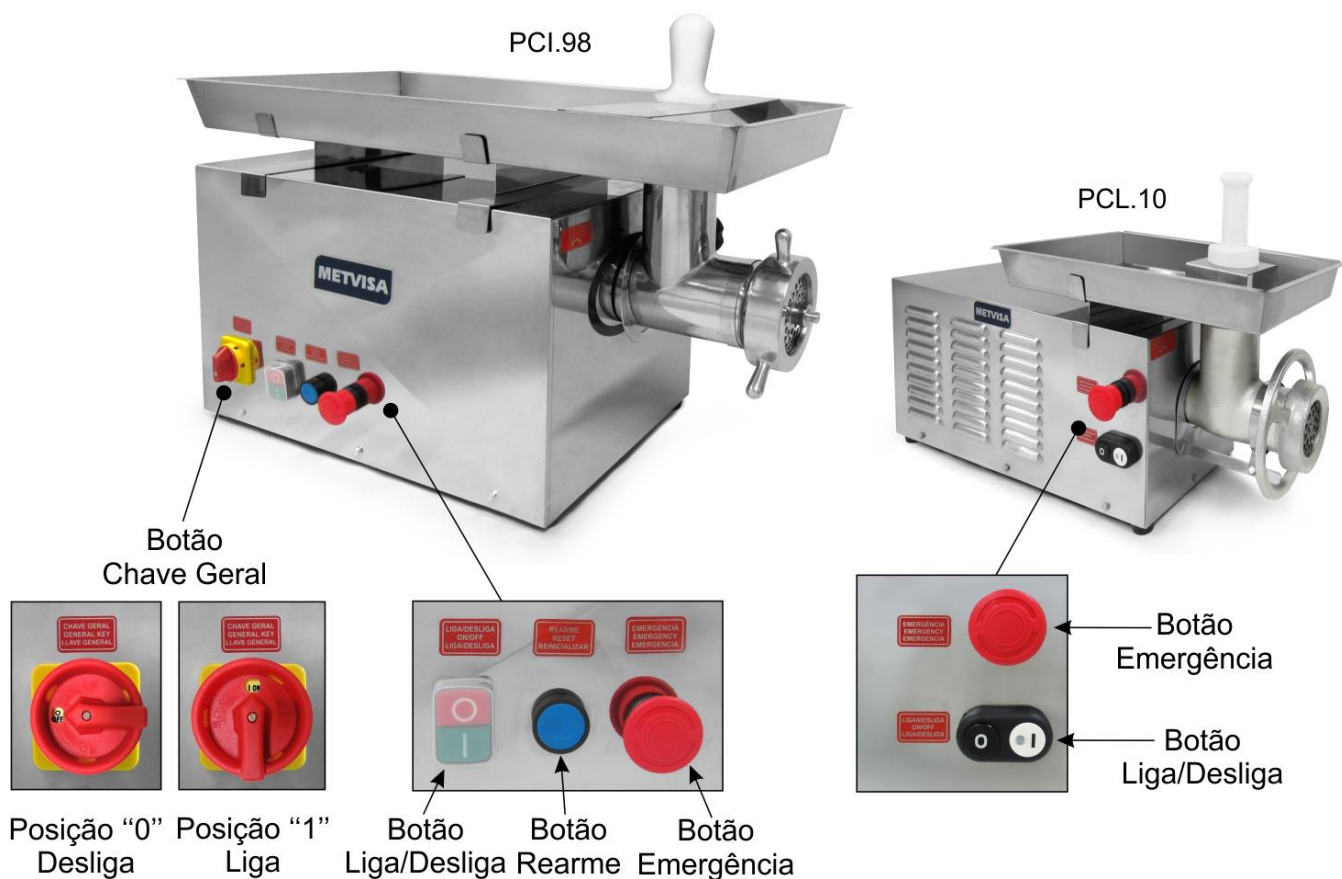
4.1 Utilidade

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

4.2 Comandos

Todos os aparelhos possuem os botões de emergência e de liga/desliga. Além destes botões, os modelos PCI.98 e PCL.98 também são compostos por botão rearme e chave geral.

Ao se posicionar na frente do bocal do picador, os botões estão localizados na lateral esquerda do aparelho.



Veja descritivo de cada comando abaixo:

- **Chave Geral (Interruptor) (aplicável nos modelos PCI e PCL.98)** – dispositivo utilizado para, de forma segura, ativar e desativar o fornecimento de energia elétrica para o aparelho. Na posição “1” ativa, na posição “0” desativa fornecimento de energia.
- **Botão Liga/Desliga** – usado para ligar e desligar o aparelho. Na posição “1” liga, na posição “0” desliga.
- **Botão de Rearme (aplicável nos modelos PCI e PCL.98)** – deve ser acionado para rearmar o aparelho, após queda de energia e/ou após acionado o botão de emergência. Neste último caso, para possibilitar o rearme do aparelho, primeiro deve-se desarmar o botão de emergência e após apertar o botão rearme.
- **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 os aparelhos dos modelos PCI/PCL.10 e 22 será necessário acionar o botão liga/desliga na posição “0” (desliga) e em seguida o liga/desliga na posição “1” (liga). Nos modelos PCI/PCL.98 é necessário acionar o botão rearme e após o botão 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:**

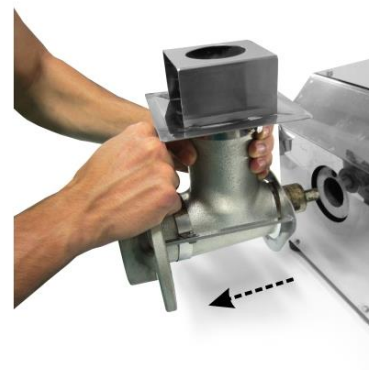
- ① Antes de iniciar a desmontagem, desconecte o aparelho da tomada



- ② Retire a bandeja e o soquete

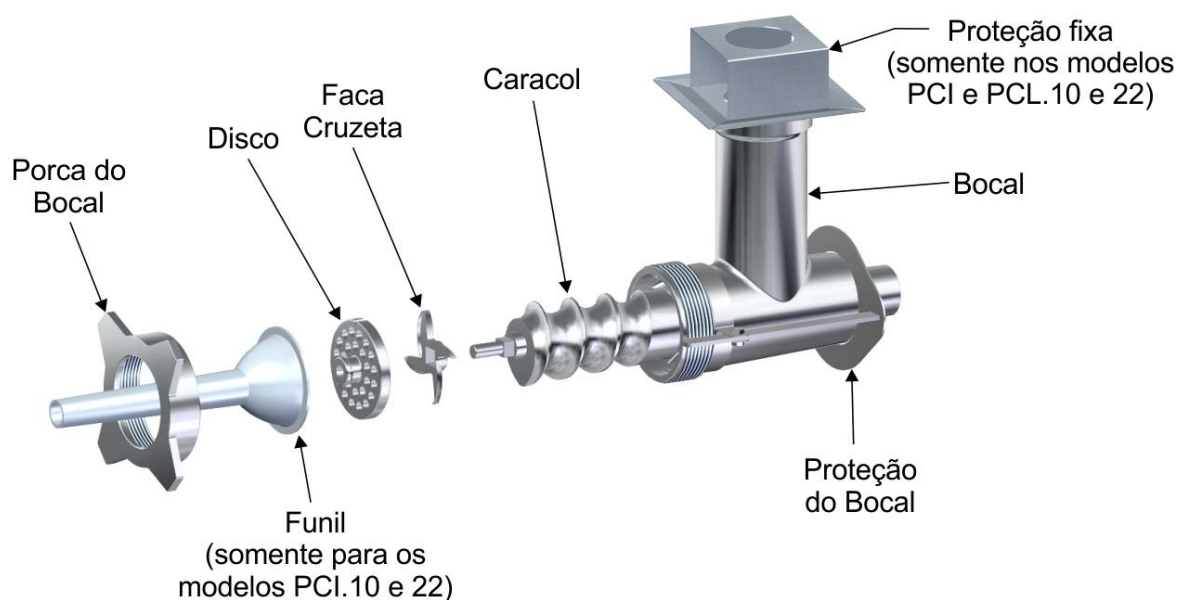


- ③ Rotacione o manípulo no sentido anti-horário para soltar o bocal do picador



- 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 exito, contate a assistência técnica.

• **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;
- Para os modelos PCI e PCL.10 e 22 acione o botão liga/desliga na posição “0” (desliga) e depois o “1” (liga). Nos modelos PCI e PCL.98, ligue a chave geral (interruptor), em seguida acione o rearme e depois 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!

Mesmo havendo um sistema de segurança na bandeja dos modelos PCI e PCL.98 (o qual não deixa o aparelho acionar estando com a bandeja desmontada), recomenda-se não retirar a bandeja com o aparelho ligado.

Para todos os modelos de picadores, 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 toca 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 se 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.



ATENÇÃO!

Nunca deixe seu aparelho trabalhar sem óleo na caixa de engrenagem, pois ocasionará danos no seu equipamento. Sempre verifique o nível de óleo.

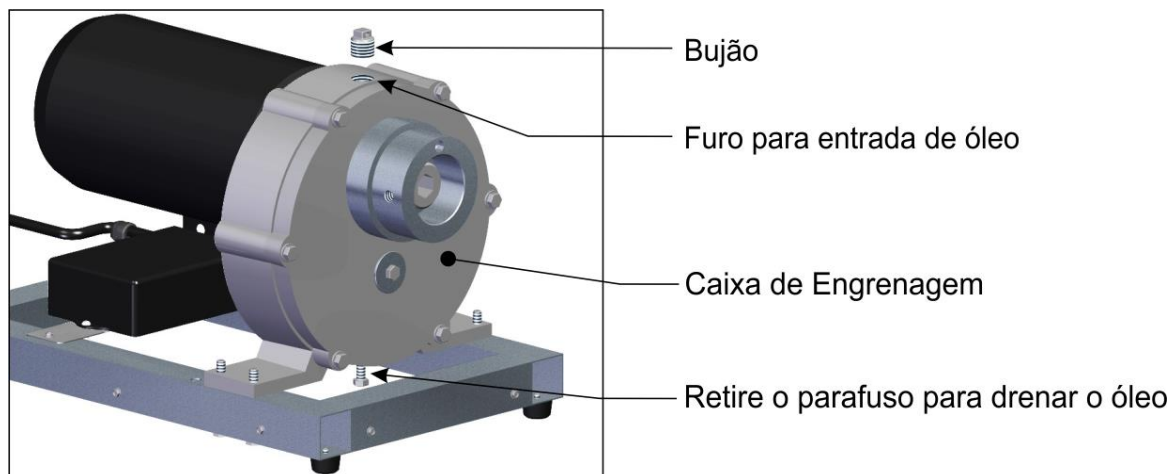
Recomenda-se trocar o óleo a cada 6 meses de uso.

Para se informar da quantidade e tipo de óleo utilizado em cada modelo de aparelho, consulte a tabela no item 2.1 (Dados Técnicos) deste manual.

Ao realizar a troca de óleo, utilize equipamentos de proteção Individual (EPI) para evitar o contato direto com o óleo, como por exemplo, luvas impermeáveis em PVC.

Siga as instruções a seguir para realizar a troca do óleo no seu aparelho:

- Desconecte o aparelho da rede elétrica;.
- Desmonte a bandeja e o bocal do picador (instruções no item 4.3). Retire o gabinete removendo os parafusos de fixação;
- Posicione um recipiente em baixo da caixa de engrenagem para armazenar o óleo que será retirado;
- Retire o parafuso localizado em baixo da caixa de engrenagem. Aguarde até que todo o óleo saia pelo orifício do parafuso.
- Após todo o óleo ser removido, rosqueie o parafuso com fita veda rosca novamente;
- Para colocar o novo óleo, retire o bujão localizado em cima da caixa de engrenagem;
- Com o auxílio de um funil, acrescente o óleo. Verifique a quantidade de óleo para cada modelo de picador na tabela do item 2.2 (Dados Técnicos);
- Rosqueie o bujão com fita veda rosca. Monte novamente o gabinete fixando-o com os parafusos.



IMPORTANTE

Após a troca do óleo, o aparelho deverá trabalhar nivelado. Siga as instruções do item 3.1 (Disposição do Aparelho) para o posicionamento ideal do aparelho.

O óleo é um produto reciclável. Descartá-lo em instalações autorizadas dos postos de serviço segundo as leis e as regras locais quanto ao descarte de resíduos de produtos petrolíferos. Não despejar em esgotos, águas superficiais.

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 referente à 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

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 inapropriado 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; - Verificar conexão do cordão de alimentação a rede elétrica.
	- Botão emergência acionado.	- Para desarmar, girar botão sentido horário (conforme setas indicativas existentes no botão).
	- Modelos PCI e PCL.98 sem a bandeja.	PCI/PCL.98 possuem um sistema de segurança que impede seu funcionamento se a bandeja não estiver devidamente montada.
	- Tensão do aparelho diferente da tensão da rede elétrica.	- Entre em contato ou encaminhe o 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.
	- Uso 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 o aparelho à Assistência Técnica Autorizada.
	- Problemas com o motor.	
	- Processamento de carnes muito densas.	- Realizar um pré-corte do alimento.
	- Uso de produtos o qual o aparelho não foi projetado para picar.	- 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 o 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 o 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; - 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.	
	- 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

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 Rearme: 10000 manobras;
- Botão Chave Geral: 10000 manobras;
- Botão Emergência: 10000 manobras;
- Cabos e fios elétricos: 25 anos;
- Terminais elétricos: 8 anos.

8. Normas Aplicáveis

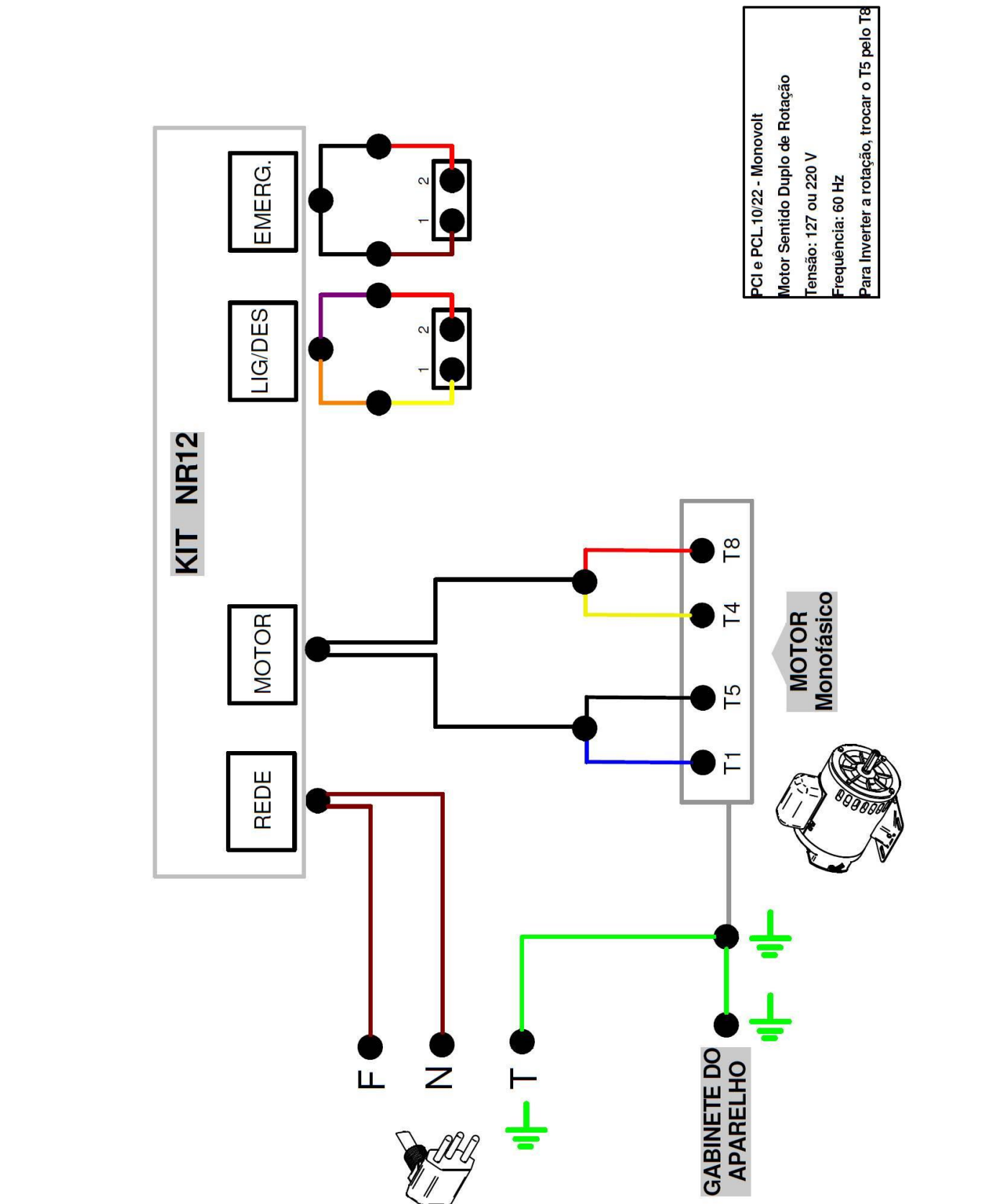
As normas aplicadas para o desenvolvimento do aparelho e elaboração deste manual são:

- 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).

9. ANEXOS

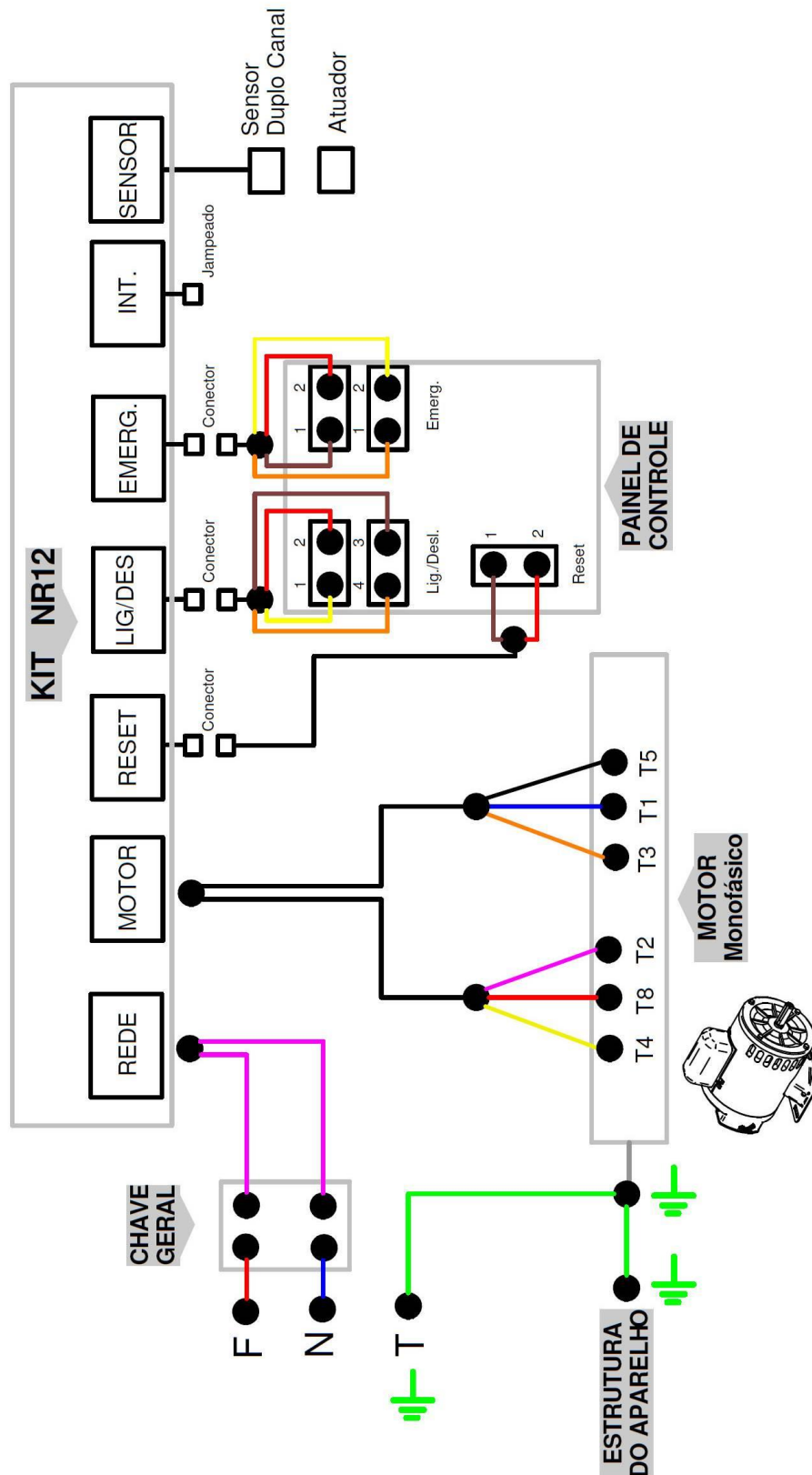
Esquema Elétrico Monofásico – Tensão 127 V ou 220 V

Modelos PCI/PCL.10/22



Esquema Elétrico Monofásico – Tensão 127 V

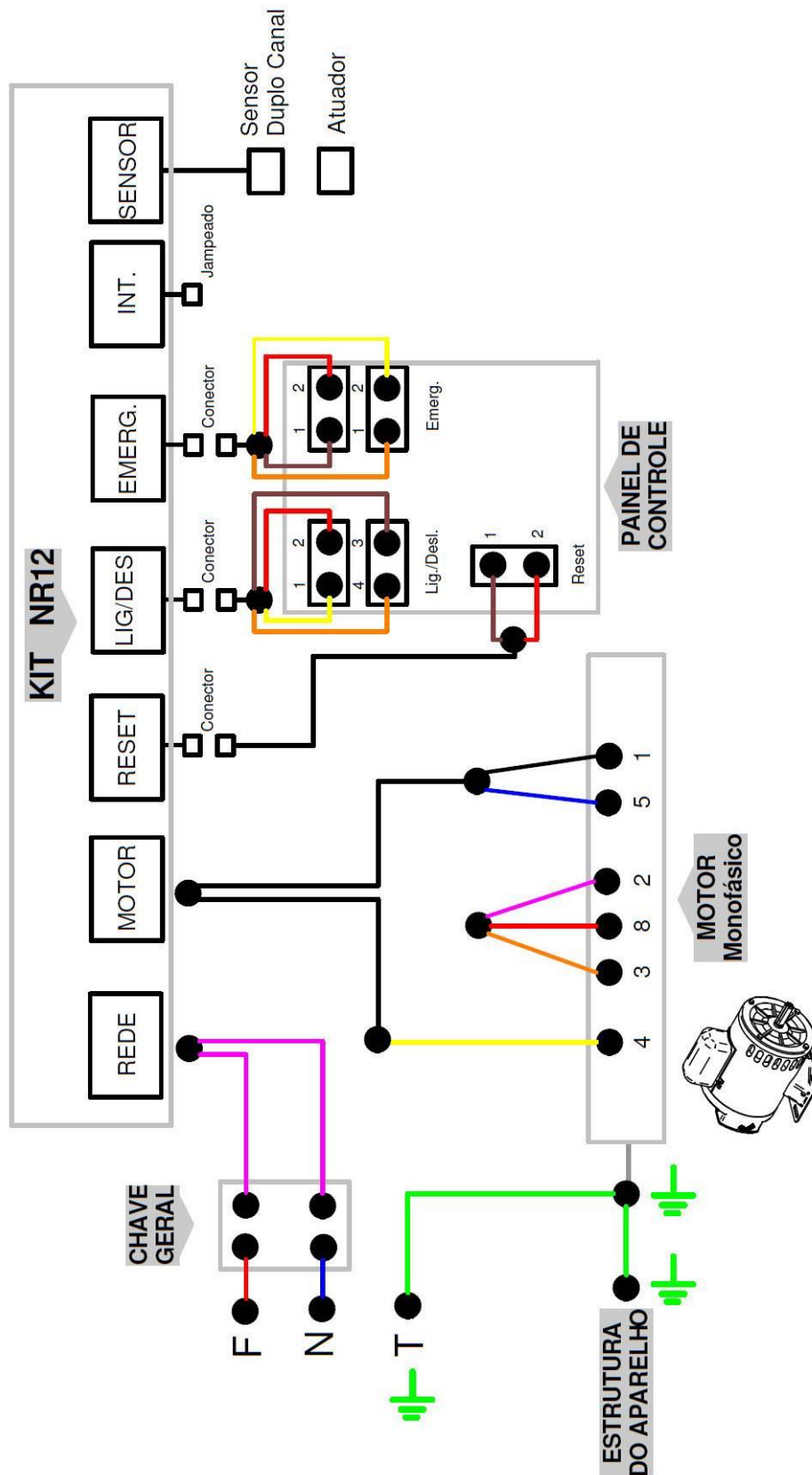
Modelos PCI/PCL.98



NOTA: No esquema elétrico acima, os fios de cor branca estão representados pela cor rosa.
Para inverter a rotação troque o T5 pelo T8.

Esquema Elétrico Monofásico – Tensão 220 V

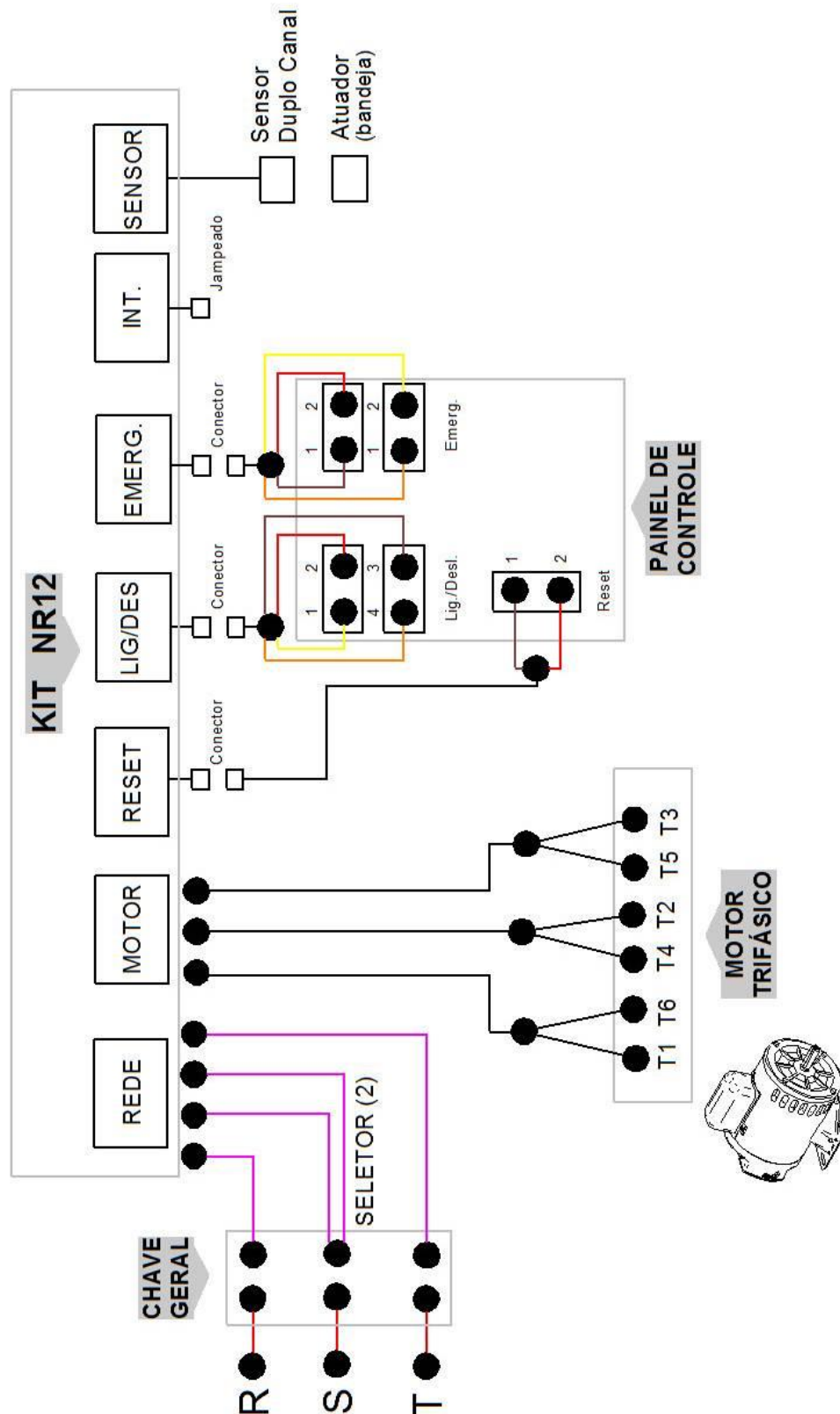
Modelos PCI/PCL.98



NOTA: No esquema elétrico acima, os fios de cor branca estão representados pela cor rosa. Para inverter a rotação troque o T5 pelo T8.

Esquema Elétrico Trifásico – Tensão 220 V

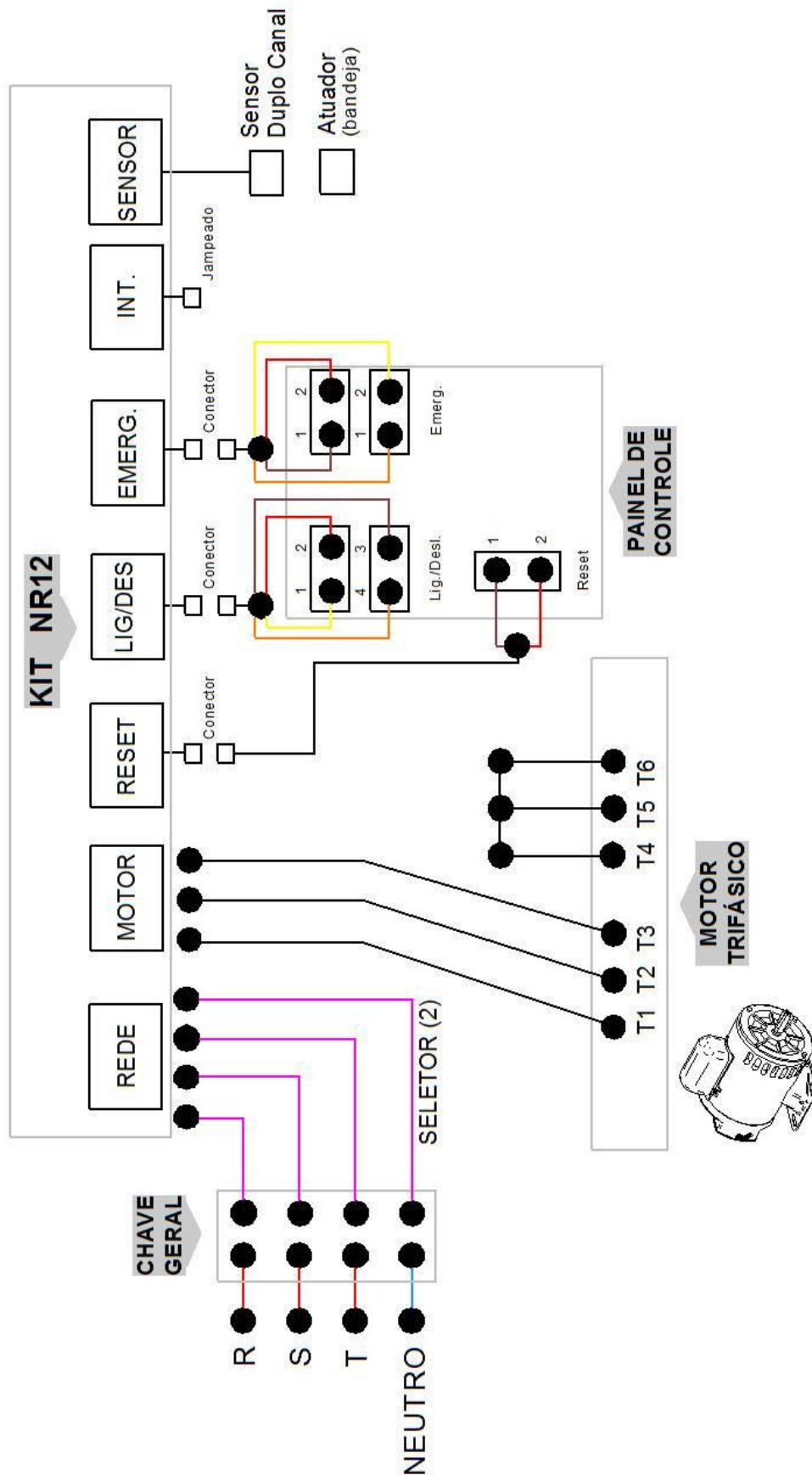
Modelos PCI/PCL.98



NOTA: No esquema elétrico acima, os fios de cor branca estão representados pela cor rosa.
Para inverter a rotação troque a fase R pela fase S.

Esquema Elétrico Trifásico – Tensão 380 V

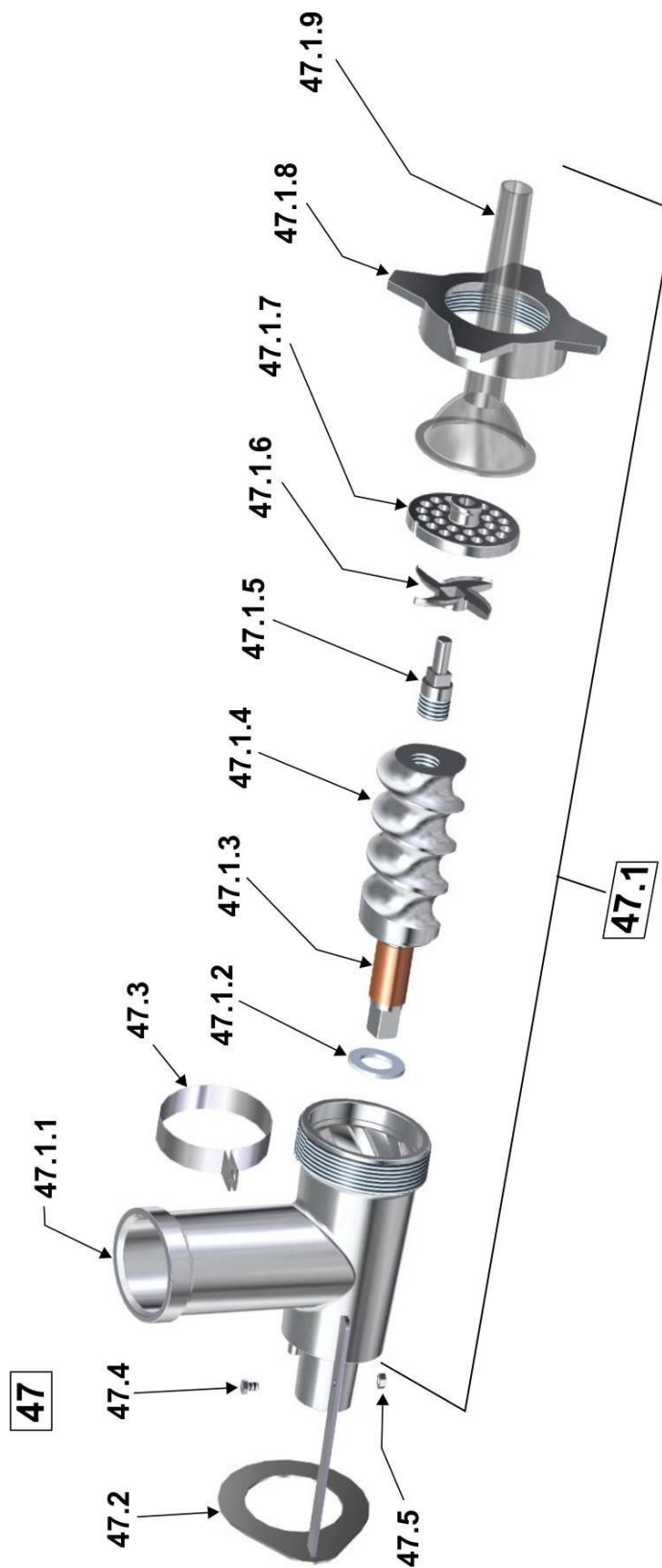
Modelos PCI/PCL.98



NOTA: No esquema elétrico acima, os fios de cor branca estão representados pela cor rosa.
Para inverter a rotação troque a fase R pela fase S.



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



Peças de Reposição

Posição	Código	Descrição	Quant.	Modelo
1	BAS104	Base - PCI/L.10/22	01	PCI/L.10/22
	BAS036	Base - PCI/L.98	01	PCI/L.98
2	PEP004	Pé de Borracha	04	*
3	PRA004	Parafuso Auto Atarr.	04	PCI/L.10/22
	PRR015	Parafuso Máq. Redonda	04	PCI/L.98
3A	PCC002	Parafuso Ccab. Cilindrica	04	PCI/L.10/22
	PRR015	Parafuso Máq. Redonda	02	PCI/L.98
4	POS005	Porca Sextavada	02	PCI/L.98
5	TCE013	Terminal Equipotencial	01	PCI/L.10/22
	TCE023		01	PCI/L.98
6	PRS016	Parafuso Sextavado	01	PCI/L.98
7	CCC008	Caixa Engrenagem	01	PCI/L.10
			01	PCI.22
	CCC009	Caixa Engrenagem - PCL.22	01	PCL.22
	CCC010	Caixa Engrenagem - PCI/L.98	01	PCI/L.98
8	PRS010	Parafuso Sextavado	04	PCI/L.10/22
	PRS012		04	PCI/L.98
9	MTE232	Motor Elétr. MF 3/4 cv 127 V 60 Hz	01	PCI/L.10
	MTE233	Motor Elétr. MF 3/4 cv 220 V 60 Hz	01	PCI/L.10
	MTE234	Motor Elétr. MF 1 cv 127 V 60 Hz	01	PCI/L.22
	MTE235	Motor Elétr. MF 1 cv 220 V 60 Hz	01	PCI/L.22
	MTE112	Motor Elétr. MF 2 cv 127/220 V 60 Hz	01	PCI/L.98 MF
	MTE013	Motor Elétr. TF 2 cv 220/380 V 60 Hz	01	PCI/L.98 TF
10	ORG010	O'ring Motor	01	*
11	ARL004	Arruela Lisa	01	PCI/L.10/22
	ARL002		04	PCI/L.98
11A	ARL007	Arruela Lisa	03	PCI/L.10/22
	ARL002		03	PCI/L.98
12	PRS003	Parafuso Sextavado	02	PCI/L.10/22
			03	PCI/L.98
12A	PRS006	Parafuso Sextavado	03	PCI/L.10/22
	PRS003		03	PCI/L.98
13	EGG052	Engrenagem Helicoidal do Motor - PCI/L.10/22	01	PCI/L.10/22
	EGG059	Engrenagem Helicoidal do Motor - PCI/L.98	01	PCI/L.98
14	PCC003	Parafuso Máquina Cilindrica	01	PCI/L.10/22
	PRC004	Parafuso Máquina Chata	01	PCI/L.98
15	BCH069	Tampão Borracha Vedante Óleo - PCI/L.10/22	01	PCI/L.10/22
	BCH070	Tampão Borracha Vedante Óleo - PCI/L.98	01	PCI/L.98
16	EIX124	Eixo Intermediário de Latão	01	PCI/L.10
			01	PCI.22
	EIX126	Eixo Intermediário de Latão - PCL.22	01	PCL.22
	EIX127	Eixo Intermediário de Latão - PCI/L.98	01	PCI/L.98
17	PRN004	Parafuso Allen	02	PCI/L.98
18	EGG054	Engrenagem Helicoidal de Fibra	01	PCI/L.10
	EGG058	Engrenagem Helicoidal de Fibra - PCL.22	01	PCI.22
				PCL.22
19	EGG060	Engrenagem Helicoidal de Fibra - PCI/L.98	01	PCI/L.98
	TAP140	Tampa da Caixa Engrenagem	01	PCI/L.10
	TAP062	Tampa da Caixa Engrenagem - PCL.22	01	PCI.22
				PCL.22
20	TAP063	Tampa da Caixa Engrenagem - PCI/L.98	01	PCI/L.98
	EGG055	Engrenagem Helicoidal de Ferro	01	PCI/L.10
	EGG057	Engrenagem Helicoidal de Ferro - PCL.22	01	PCI.22
				PCL.22
	EGG063	Engrenagem Helicoidal de Ferro - PCI.98	01	PCI.98
	EGG061	Engrenagem Helicoidal de Ferro - PCL.98	01	PCL.98

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

Peças de Reposição

Posição	Código	Descrição	Quant.	Modelo
21	ORG002	O'ring	01	PCI/L.10
				PCI.22
	ORG019	O'ring - PCL.22	01	PCL.22
	ORG004	O'ring - PCI/L.98	01	PCI/L.98
22	MAC079	Mancal - PCI.10/22	01	PCI.10/22
	MAC065	Mancal - PCL.10	01	PCL.10
	MAC066	Mancal - PCL.22	01	PCL.22
	MAC078	Mancal - PCI.98	01	PCI.98
	MAC067	Mancal - PCL.98	01	PCL.98
23	ORG011	O'ring Motor - PCI/L.10/22	01	PCI/L.10/22
	ORG018	O'ring Motor - PCI/L.98	01	PCI/L.98
24	ARE001	Arruela Lisa	01	PCI/L.98
25	PRS007	Parafuso Sextavado	01	PCI/L.98
26	ARL004	Arruela Lisa	04	PCI/L.10/22
	ARL007	Arruela Lisa	06	PCI/L.98
27	PRS004	Parafuso Sextavado	04	PCI/L.10
				PCI.22
	PRS037	Parafuso Sextavado	04	PCL.22
	PRS009	Parafuso Sextavado	06	PCI/L.98
28	BUJ005	Bujão	01	*
29	PRS008	Parafuso Sextavado	01	*
30	SBT122	Suporte de Fixação da Unidade de Segurança	01	PCI/L.10/22
	CRC576	Chapa Suporte da Unidade de Segurança	01	PCI/L.98
31	PRA014	Parafuso Atarr. Sext. Brocante Inox	10	PCI.10/22
			12	PCI.98
	PRA008	Parafuso Atarr. Sext. Brocante	10	PCL.10/22
			12	PCL.98
32	CHE132	Interface de Segurança 127/220 V MF 1cv	01	PCI/L.10/22
	CHE055	Unidade de Seg. NR12 127/220 V MF 3 cv	01	PCI/L.98 MF
	CHE058	Unidade de Seg. NR12 220/380 V TF 3 cv	01	PCI/L.98 TF
33	ARL008	Arruela Lisa Inox	02	PCI/L.98
34	POS006	Porca Sextavada	02	PCI/L.98
35	GAB156	Gabinete Soldado	01	PCI/L.10
				PCI.22
	GAB157	Gabinete Soldado - PCL.22	01	PCL.22
	GAB186	Gabinete Soldado - PCI/L.98	01	PCI/L.98
36	CHE064	Botão Liga/Desliga - PCI/L.10/22	01	PCI/L.10/22
	BOT002	Botão Liga/Desliga - PCI/L.98	01	PCI/L.98
37	BOT005	Botão Rearme	01	PCI/L.98
38	BOT003	Botão de Emergência	01	PCI/L.98
39	CHE138	Chave Comutadora 127 V MF	01	PCI/L.98 127 MF
39	CHE137	Chave Comutadora 220 V MF e 220/380 V TF	01	PCI/L.98 220 MF
			01	PCI/L.98 TF
40	TCE021	Prensa Cabo Menor	01	PCI/L.10/22 220 V
	TCE022	Prensa Cabo Maior	01	PCI/L.10/22 127 V PCI/L.98
41	CBE143	Cabo Elétrico 3x1,0	01	PCI/L.10 220 V
				PCI/L.22 220 V
	CBE144	Cabo Elétrico 3x1,5	01	PCI/L.10 127 V
	CBE145	Cabo Elétrico 3x2,5	01	PCI/L.22 127 V
	CBE209	Cabo Flexível 3x2,5mm com Plug 2P+T - 127 V	01	PCI/L.98 127 MF
	CBE131	Cabo Flexível 3x1,5mm com Plug 2P+T - 220 V	01	PCI/L.98 220 MF
	CBE204	Cabo Flexível 5x1mm com Plug 3P+N+T - 220V	01	PCI/L.98 220 TF
	CBE203	Cabo Flexível 5x1mm com Plug 3P+N+T - 380V	01	PCI/L.98 380 TF
42	CHE044	Sensor de Segurança	01	PCI/L.98
43	PCC004	Parafuso Cabeça Cilindrica	04	PCI/L.98
44	POS008	Porca Sextavada	02	PCI/L.98
45	CRC577	Proteção do Sensor	01	PCI/L.98

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

Peças de Reposição

Posição	Código	Descrição	Quant.	Modelo
46	RBT001	Rebite	06	PCI/L.98
47	CJT589	Boca Cabeçote Completo com Proteção - PC.10	01	PCI.10
	CJT587			PCL.10
	CJT593			PCI.22
	CJT591	Boca Cabeçote Completo com Proteção - PC.22	01	PCL.22
	CJT596			PCI.98
	CJT598			PCL.98
47.1	CJT356	Bocal Cabeçote Completo - PC.10	01	PCI.10
	CJT038			PCL.10
	CJT358	Bocal Cabeçote Completo – PC.22		PCI.22
	CJT037			PCL.22
	CJT360	Bocal Cabeçote Completo – PC.98		PCI.98
	CJT039			PCL.98
47.1.1	BCA014	Corpo do Bocal – PC.10	01	PCI.10
	BCA003			PCL.10
	BCA015	Corpo do Bocal – PC.22	01	PCI.22
	BCA002			PCL.22
	BCA016	Corpo do Bocal – PC.98	01	PCI.98
	BCA001			PCL.98
47.1.2	ARE026	Arruela de Plástica – PC.10	01	PCI.10
	ARE009			PCL.10
	ARE027	Arruela de Plástica – PC.22	01	PCI.22
	ARE010			PCL.22
	ARE010			PCL.98
47.1.3	BGT035	Bucha – PCI.10	01	PCI.10
	BGT036	Bucha – PCI.22	01	PCI.22
	BGT037	Bucha – PCI.98	01	PCI.98
47.1.4	SFC006	Caracol – PC.10	01	PCI.10
	SFC001			PCL.10
	SFC005	Caracol – PC.22	01	PCI.22
	SFC002			PCL.22
	SFC008	Caracol – PC.98	01	PCI.98
	SFC003			PCL.98
47.1.5	EIX138	Pino Caracol – PC.10	01	PCI.10
	EIX086			PCL.10
	EIX140	Pino Caracol – PC.22	01	PCI.22
	EIX087			PCL.22
	EIX139	Pino Caracol – PC.98	01	PCI.98
	EIX088			PCL.98
47.1.6	FAC008	Faca Cruzeta – PC.10	01	PCI.10
	FAC003			PCL.10
	FAC009	Faca Cruzeta – PC.22	01	PCI.22
	FAC002			PCL.22
	FAC010	Faca Cruzeta – PC.98	01	PCI.98
	FAC001			PCL.98
47.1.7	DIS049	Disco Ø 5 mm – PCI.10	01	PCI.10
	DIS050	Disco Ø 8 mm – PCI.10		PCI.10
	DIS004	Disco Ø 5 mm – PCL.10	01	PCL.10
	DIS005	Disco Ø 8 mm – PCL.10		PCL.10
	DIS051	Disco Ø 5 mm – PCI.22	01	PCI.22
	DIS052	Disco Ø 8 mm – PCI.22		PCI.22
	DIS006	Disco Ø 5 mm – PCL.22	01	PCL.22
	DIS007	Disco Ø 8 mm – PCL.22		PCL.22
	DIS053	Disco Ø 5 mm – PCI.98	01	PCI.98
	DIS054	Disco Ø 8 mm – PCI.98		PCI.98
	DIS008	Disco Ø 5 mm – PCL.98	01	PCL.98
	DIS009	Disco Ø 8 mm – PCL.98		PCL.98
47.1.8	POE016	Porca do Bocal – PC.10	01	PCI.10
	POE003			PCL.10
	POE017	Porca do Bocal – PC.22	01	PCI.22
	POE004			PCL.22
	POE018	Porca do Bocal – PC.98	01	PCI.98
	POE005			PCL.98

Peças de Reposição

Posição	Código	Descrição	Quant.	Modelo
47.1.9	FNL003	Funil Plástico – PCI.10	01	PCI.10
	FNL004	Funil Plástico – PCI.22	01	PCI.22
47.2	CJT590	Proteção Posterior com Haste Soldada – PC.10	01	PCI.10
	CJT588			PCL.10
	CJT594	Proteção Posterior com Haste Soldada – PC.22	01	PCI.22
	CJT592			PCL.22
	CJT595	Proteção Posterior com Haste Soldada – PC.98	01	PCI.98
	CJT597			PCL.98
47.3	SBT332	Suporte Frontal da Proteção do Bocal - PC.10	01	PCI.10
	SBT227			PCL.10
	SBT231	Suporte Frontal da Proteção do Bocal - PC.22	01	PCI.22
	SBT230			PCL.22
	SBT232	Suporte Frontal da Proteção do Bocal - PC.98	01	PCI.98
	SBT233			PCL.98
47.4	PRS046	Parafuso Sextavado	01	*
47.5	POS020	Porca Sextavada	01	*
48	MNL047	Manípulo Inox	01	PCI.10/22
	MNL004	Manípulo	01	PCL.10/22
	MNL027	Manípulo Inox	01	PCI.98
	MNL001	Manípulo	01	PCL.98
49	SBT321	Suporte da Bandeja PCI.10	02	PCI.10
	SBT323	Suporte da Bandeja PCL.10		PCL.10
	SBT322	Suporte da Bandeja PCI.22	02	PCI.22
	SBT324	Suporte da Bandeja PCL.22		PCL.22
	SBT333	Suporte da Bandeja PCI.98	02	PCI.98
	SBT334	Suporte da Bandeja PCL.98		PCL.98
50	BDJ042	Bandeja Soldada Picador – PCI/L.10/22	01	PCI/L.10/22
	BDJ028	Bandeja Soldada Picador - PCI/L.98		PCI/L.98
51	SBT340	Suporte do Sensor PCI.98	01	PCI.98
51	SBT339	Suporte do Sensor PCL.98	01	PCL.98
52	ARL014	Arruela Lista	04	PCI/L.98
53	PCC013	Parafuso Cabeça Cilíndrica	02	PCI/L.98
54	CHE046	Atuador do Sensor de Segurança	01	PCI/L.98
55	SQT014	Soquete – PC.10	01	PCI/L.10
	SQT010	Soquete – PC.22/98	01	PCI/L.22/98
56	ARL004	Arruela Lisa	04	PCI/L.10/22
57	SBT360	Suporte do Presa Cabo Menor	01	PCI/L.10/22 – 220 V
	SBT361	Suporte do Presa Cabo Maior	01	PCI/L.10/22 – 127 V
58	RBT003	Rebite	02	PCI/L.10/22
59	PTC168	Proteção Fixa Bocal PCI.10/22	01	PCI.10/22
	PTC169	Proteção Fixa Bocal PCL.10/22	01	PCL.10/22
60	PRS046	Parafuso Sextavado	04	PCI/L.10/22
61	SBT414	Chapa Suporte Chave Geral	01	PCI/L.98
62	CBE100	Cabo Emenda	04	PCI/L.10/22
63	CBE104	Cabo Emenda	01	PCI/L.10/22
64	CBE160	Cabo Elétrico Emenda Neutro	01	PCI/L.98
65	CBE162	Cabo Elétrico Emenda Aterramento	01	PCI/L.98
66	CBE167	Cabo Elétrico Emenda 300mm	01	PCI/L.98
67	TCE004	Terminal Fit	01	PCI/L.10/22
			08	PCI/L.98
68	TCE013	Terminal Fêmea	02	PCI/PCL.10/22
69	TCE033	Conector Rosqueado Laranja	09	PCI/L.10/22
			05	PCI/L.98

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

TERMO DE GARANTIA

(para Mercado Brasileiro)



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.

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.

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.

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.

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

Relação de Assistências Técnicas no site:

www.metvisa.com.br

Anotações

[illegible]

Anotações

This image shows a single sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.

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