

MANUAL DE INSTRUÇÕES

Instalação | Manutenção | Uso | Segurança

PICADOR DE CARNE

Modelos

PCI.10L

PCL.10L

PCI.22L

PCL.22L



Imagem meramente ilustrativa.
Aparência do equipamento
varia conforme modelo.



BIMG BRASIL - Indústria de Máquinas para Gastronomia Ltda.

ÍNDICE

1. Informações sobre Segurança	3
1.1 Advertências Gerais	3
2. Características Técnicas	4
2.1 Principais Componentes	4
2.2 Dados Técnicos	5
3. Instalação	6
3.1 Disposição do Aparelho	6
3.2 Medidas de Segurança e Instrução ao Usuário	7
4. Uso do Aparelho	7
4.1 Utilidade	7
4.2 Comandos	8
4.3 Procedimentos de Operação.....	8
5. Limpeza e Manutenção	11
5.1 Procedimentos para Limpeza e Produtos Utilizados	11
5.2 Manutenção e Comportamento em Caso de Avarias	13
6. Anexos	14
Esquema Elétrico	14
Desenho em Explosão	15
Lista de Peças de Reposição	17



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.

2. Características Técnicas

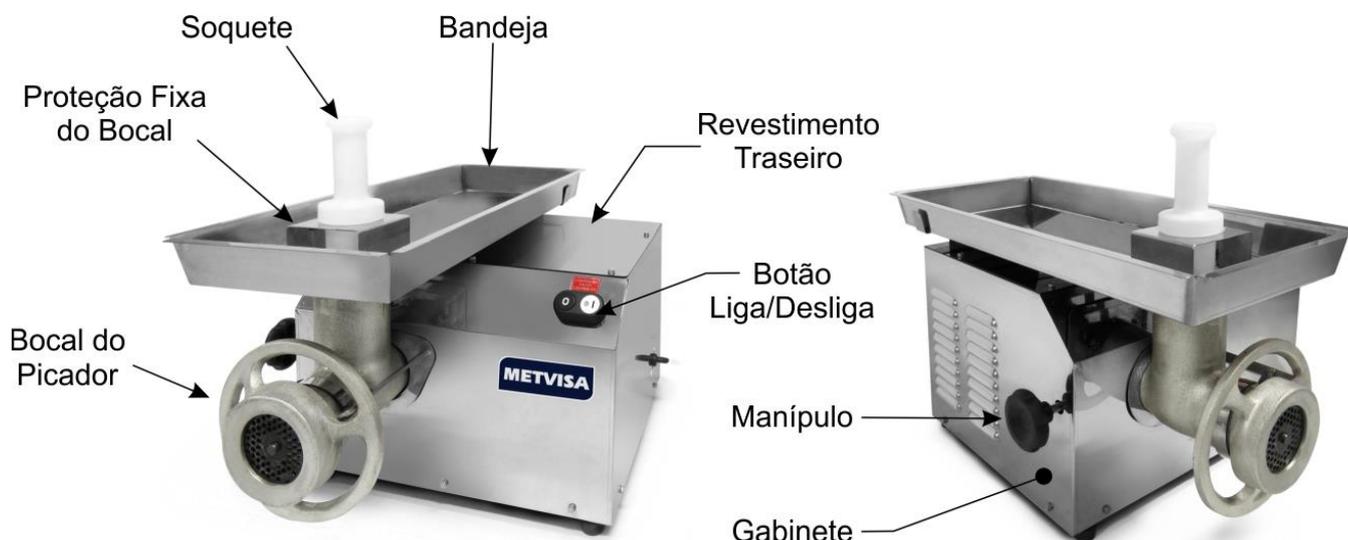
2.1 Principais Componentes

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, 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 são confeccionados em aço carbono revestido com estanho, protegendo a superfície do aço contra corrosão. Para o modelo PCI.10L são de aço inoxidável. 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.

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)
PCI10L110M604	430x460x740*	25,2	110	8,8	5 / 8	150**
PCI10L220M501	430x460x740*	25,2	220	3,6	5 / 8	150**
PCI10L220M502	430x460x740*	25,2	220	3,6	5 / 8	150**
PCI10L220M504	430x460x740*	25,2	220	3,6	5 / 8	150**
PCI10L220M604	430x460x740*	25,2	220	3,6	5 / 8	150**
PCL10L110M604	430x460x615*	26,5	127	8,8	5 / 8	150**
PCL10L220M501	430x460x615*	26,5	220	3,6	5 / 8	150**
PCL10L220M502	430x460x615*	26,5	220	3,6	5 / 8	150**
PCL10L220M504	430x460x615*	26,5	220	3,6	5 / 8	150**
PCL10L220M604	430x460x615*	26,5	220	3,6	5 / 8	150**
PCI22L110M604	430x480x780*	30,3	110	11,6	5 / 8	150**
PCI22L220M501	430x480x780*	30,3	220	5,2	5 / 8	150**
PCI22L220M502	430x480x780*	30,3	220	5,2	5 / 8	150**
PCI22L220M504	430x480x780*	30,3	220	5,2	5 / 8	150**
PCI22L220M604	430x480x780*	30,3	220	5,3	5 / 8	150**
PCL22L110M604	430x480x650*	32,5	127	11,6	5 / 8	150**
PCL22L220M501	430x480x650*	32,5	220	5,2	5 / 8	150**
PCL22L220M502	430x480x650*	32,5	220	5,2	5 / 8	150**
PCL22L220M504	430x480x650*	32,5	220	5,2	5 / 8	150**
PCL22L220M604	430x480x650*	32,5	220	5,3	5 / 8	150**

* 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.



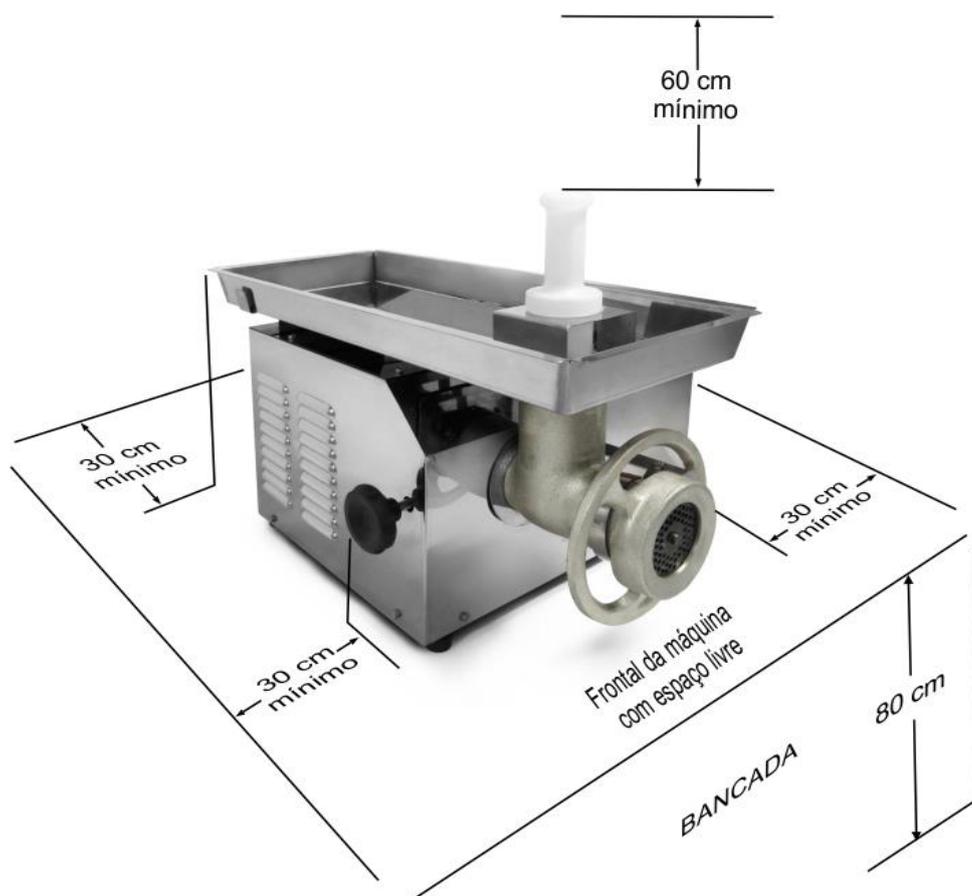
3. Instalação

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 e de segurança no trabalho (Norma Regulamentadora NR-12 para o Brasil ou conforme norma regulamentadora vigente em seu país).

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

3.2 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.

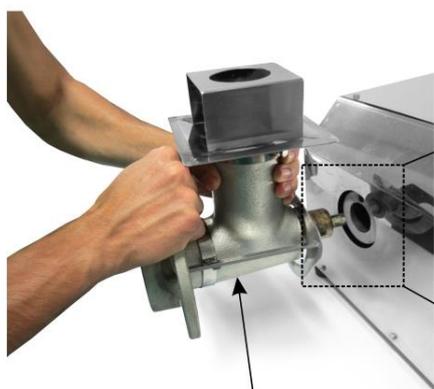
Seu aparelho possui proteções mecânicas. A retirada ou adulteração destes componentes de segurança podem causar riscos graves nos membros superiores do operador.



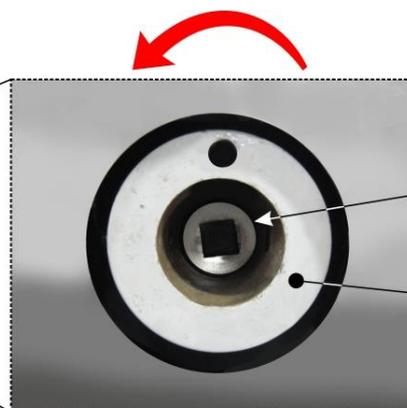
ATENÇÃO!

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 6 – Anexos) 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)



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.

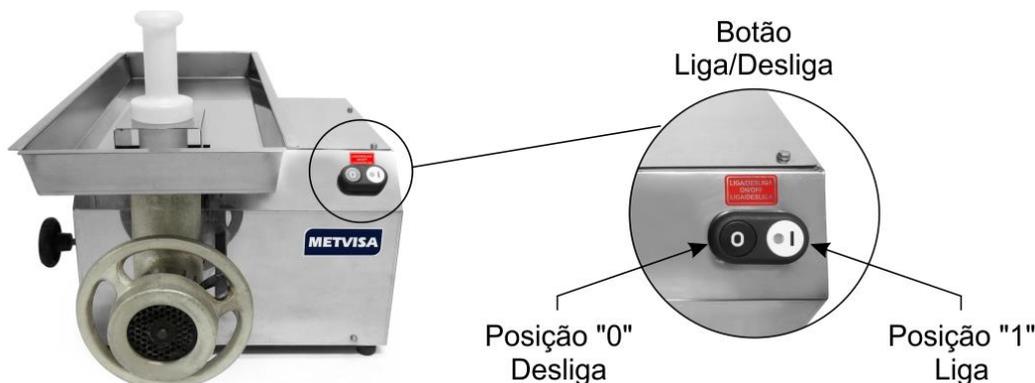
4. Uso do Aparelho

4.1 Utilidade

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

4.2 Comandos

O aparelho é composto por apenas botão de liga/desliga, posicionado na frontal do aparelho.



Veja descritivo do comando abaixo:

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

4.3 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.

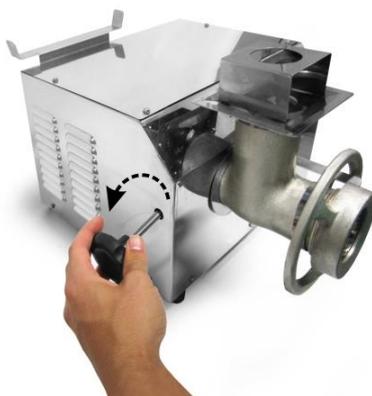
Verifique os processos de desmontagem e montagem descritos a seguir.

• Desmontagem:

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



- 2 Retire a bandeja e o soquete

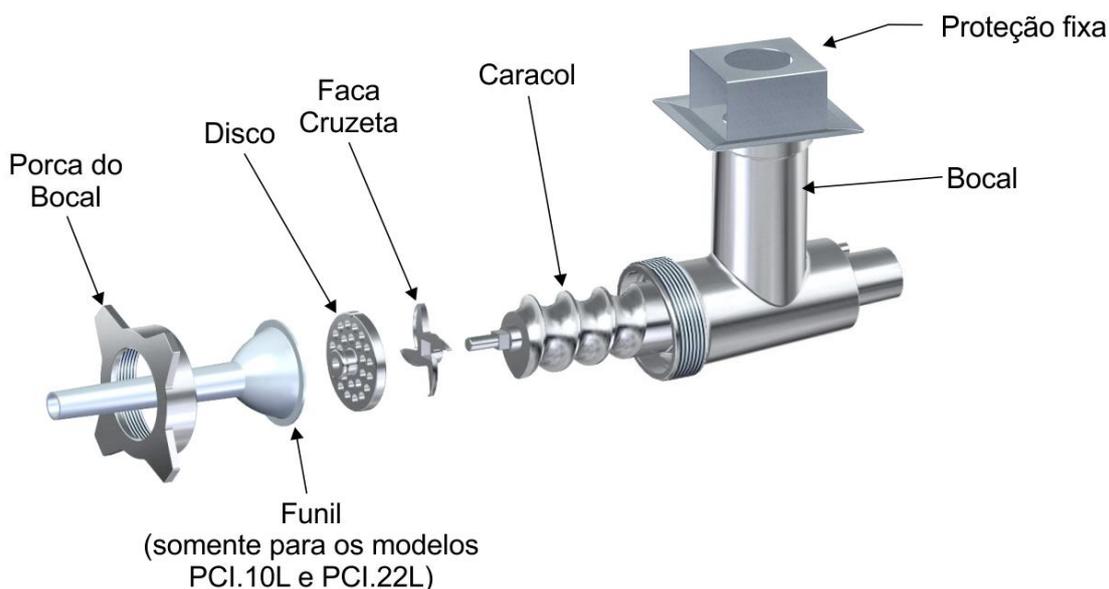


- 3 Rotacione o manipulador no sentido anti-horário para soltar o bocal do picador



- 4 Puxe o bocal do picador para soltar do mancal

- ⑤ Para desmontagem do bocal do picador, desrosqueie primeiramente a porca do bocal. 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 orienações 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.

• **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;
- 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 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 e substâncias que contenham ácidos ou cloro para a limpeza das partes metálicas, já que podem riscar ou estragar a superfície das peças causando pontos de corrosão. Não derrame água sobre o 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 panes 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.

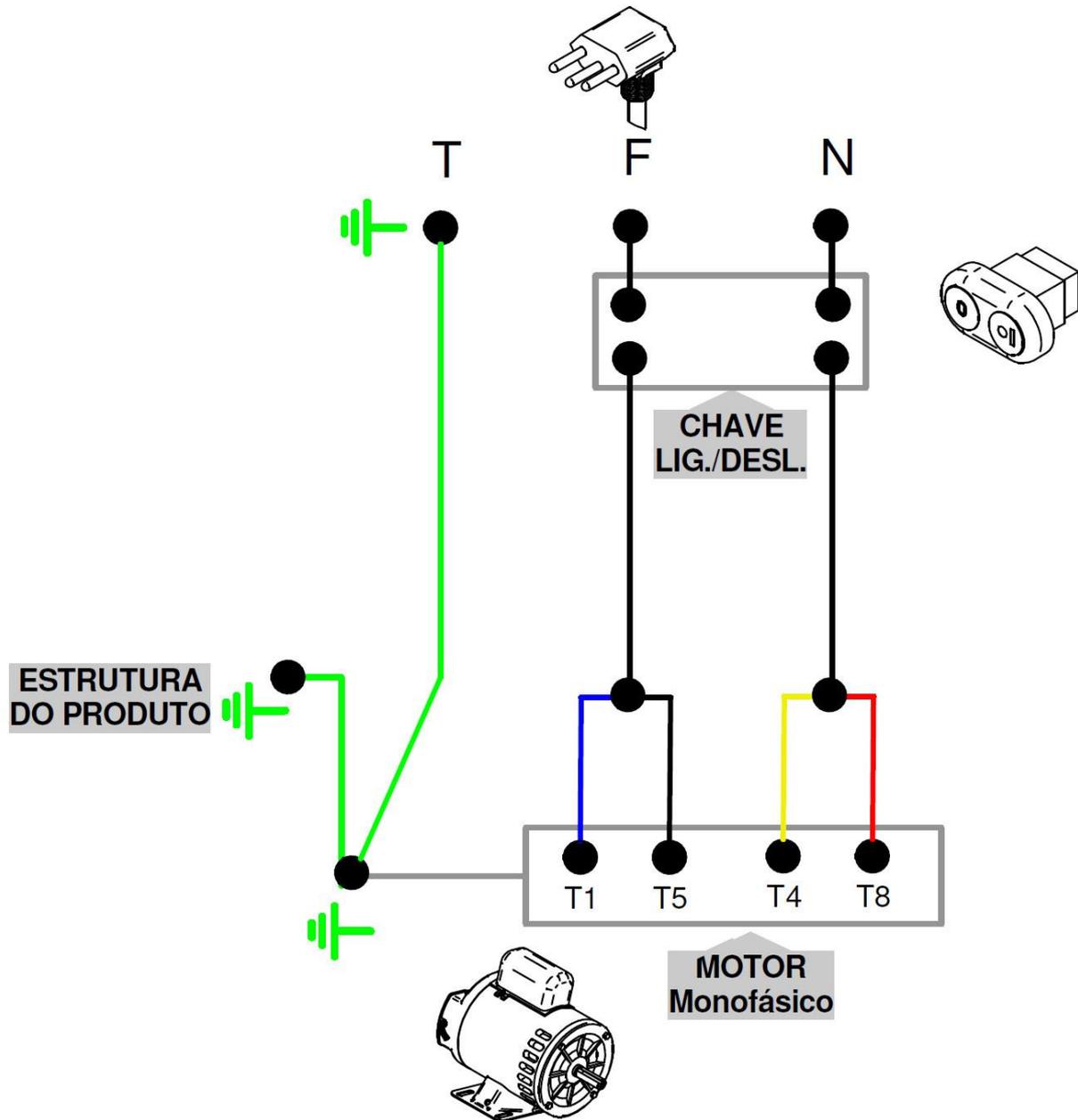
Certifique-se que o aparelho esteja desconectado da rede elétrica.

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

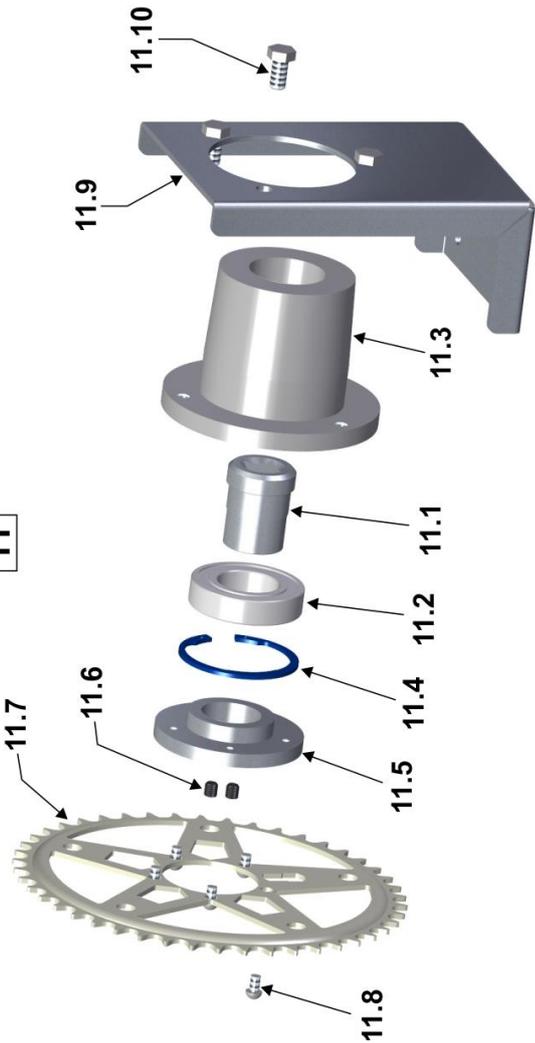
6. ANEXOS

Esquema Elétrico

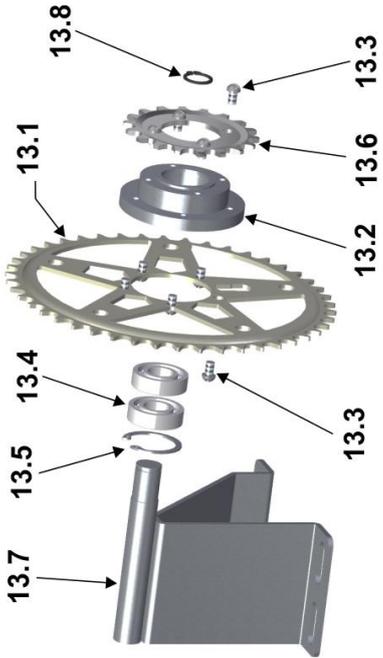


Motor com sentido duplo de rotação. Para inverter a rotação, trocar o T5 pelo T8.

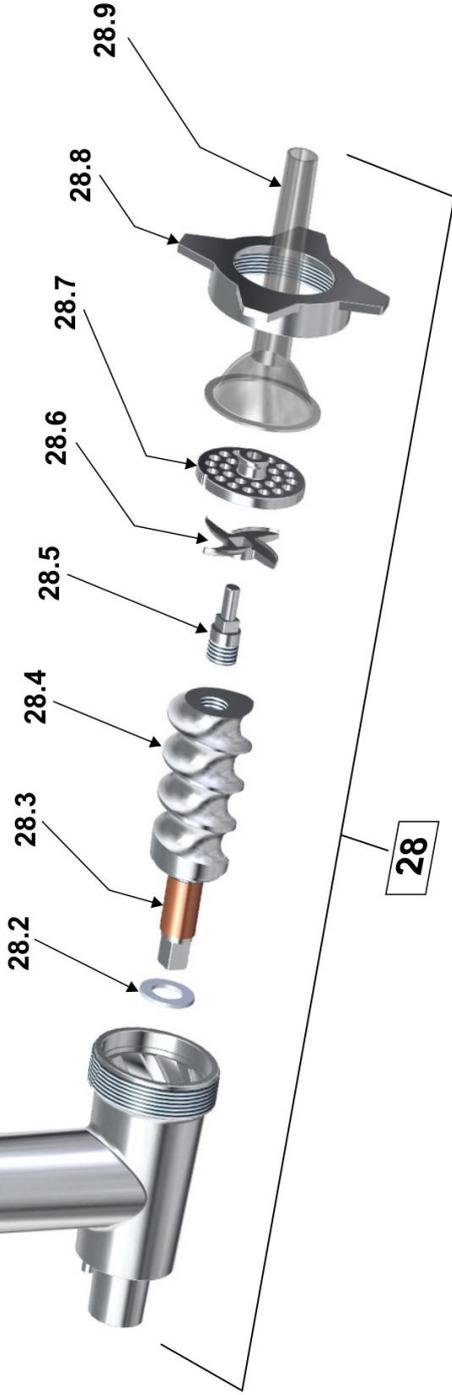
11



13



28.1



28

Peças de Reposição

Posição	Código	Descrição	Quant.	Modelo
1	BAS095	Base em Chapa Picador Leve	01	PCI/PCL.10L
	BAS098		01	PCI/PCL.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	SBT376	Suporte da Bandeja PC.10	01	PCI/PCL.10L
	SBT380	Suporte da Bandeja PC.22	01	PCI/PCL.22L
8	ARL003	Arruela Lisa	24	*
9	PRS007	Parafuso Sextavado	12	*
10	POS004	Porca Sextavada	12	*
11	CJT728	Conjunto Montado Mancal Boca	01	PCL.10L
	CJT744		01	PCI.10L/PCI.22L
	CJT741		01	PCL.22L
11.1	EIX218	Eixo Bocal Picador Leve	01	PCI/PCL.10L / PCI.22L
	EIX220		01	PCL.22L
11.2	ROL039	Rolamento de Esferas	01	*
11.3	MAC118	Mancal da Boca Picador	01	PCL.10L
	MAC119		01	PCI.10L/PCI.22L
	MAC110		01	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	PRS046	Parafuso Máq. Redonda	05	*
11.9	SBT374	Suporte Mancal Picador	01	PCI/PCL.10L /
	SBT381		01	PCL.22L
11.10	PRS008	Parafuso Sextavado	03	*
12	SQT025	Soquete	01	PCI/PCL.10L
	SQT026	Soquete	01	PCI/PCL.22L
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 - 110 V – 60 Hz	01	110 V - 60 Hz*
	MTE274	Motor Elétrico 1 cv - 110 V – 60 Hz		
	MTE255	Motor Elétrico 1/2 cv - 220 V – 60 Hz	01	220 V - 60 Hz*
	MTE275	Motor Elétrico 1 cv - 220 V – 60 Hz		
	MTE276	Motor Elétrico 1/2 cv - 220 V – 50 Hz	01	220 V - 50 Hz*
	MTE282	Motor Elétrico 1 cv - 220 V – 50 Hz		
16	EGG085	Engrenagem Soldada Picadores Leve	01	*
17	PRN004	Parafuso Allen	01	*
18	GAB153	Gabinete Soldado	01	PCI/PCL.10L
	GAB158		01	PCI.22L
	GAB168		01	PCL.22L
19	PRA008	Parafuso Atarr. Sext. Brocante	10	PCL.10L/22L
	PRA014		10	PCI.10L/22L

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

110 V - 60 Hz* para os modelos PCI.10L e PCL.10L com tensão 110 V frequência 60 Hz.

220 V - 50 Hz* para os modelos PCI.10L e PCL.10L com tensão 220 V frequência 50 Hz.

220 V - 60 Hz* para os modelos PCI.10L e PCL.10L com tensão 220 V frequência 60 Hz.

Peças de Reposição

Posição	Código	Descrição	Quant.	Modelo
20	RBT001	Rebite	09	*
21	BCH036	Tampão Redondo	01	*
22	CHE064	Botão Liga/Desliga	01	*
23	SBT360	Suporte do Prensa Cabo Menor Inox (TCE021)	01	PCI/PCL.10L (110/220 V) PCI/PCL.22L (220 V)
	SBT361	Suporte do Prensa Cabo Maior Inox (TCE022)	01	PCI/PCL.22L (110 V)
24	RBT003	Rebite	02	*
25	TCE021	Prensa Cabo Menor	01	PCI/PCL.10L (110/220 V) PCI/PCL.22L (220 V)
	TCE022	Prensa Cabo Maior	01	PCI/PCL.22L (110 V)
26	CBE023	Cabo Elétrico Tipo 1	01	PCI/L – Cabo 1
	CBE029	Cabo Elétrico Tipo 2	01	PCI/L – Cabo 2
	CBE001	Cabo Elétrico Tipo 4	01	PCI/L.10 – Cabo 4
	CBE030	Cabo Elétrico Tipo 4	01	PCI/L.22 – Cabo 4 (220 V)
	CBE002	Cabo Elétrico Tipo 4	01	PCI/L.22 – Cabo 4 (110 V)
27	PTC141	Proteção Botões Picador Leve	01	*
28	CJT356	Bocal Cabeçote Completo PC.10	01	PCI.10L
	CJT038			PCL.10L
	CJT358	Bocal Cabeçote Completo PC.22	01	PCI.22L
	CJT037			PCL.22L
28.1	BCA014	Corpo do Bocal PC.10	01	PCI.10L
	BCA003			PCL.10L
	BCA015	Corpo do Bocal PC.22	01	PCI.22L
	BCA002			PCL.22L
28.2	ARE026	Arruela de Plástica PC.10	01	PCI.10L
	ARE009			PCL.10L
	ARE010	Arruela de Plástica PCL.22	01	PCL.22L
28.3	BGT035	Bucha PCI.10	01	PCI.10L
	BGT036	Bucha PCI.22	01	PCI.22L
28.4	SFC006	Caracol PC.10	01	PCI.10L
	SFC001			PCL.10L
	SFC005	Caracol PC.22	01	PCI.22L
	SFC002			PCL.22L
28.5	EIX138	Pino Caracol PC.10	01	PCI.10L
	EIX086			PCL.10L
	EIX140	Pino Caracol PC.22	01	PCI.22L
	EIX087			PCL.22L
28.6	FAC008	Faca Cruzeta PC.10	01	PCI.10L
	FAC003			PCL.10L
	FAC009	Faca Cruzeta PC.22	01	PCI.22L
	FAC002			PCL.22L

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

Peças de Reposição

Posição	Código	Descrição	Quant.	Modelo
28.7	DIS049	Disco Ø 5 mm PCI.10	01	PCI.10L
	DIS050	Disco Ø 8 mm PCI.10	01	PCI.10L
	DIS004	Disco Ø 5 mm PCL.10	01	PCL.10L
	DIS005	Disco Ø 8 mm PCL.10	01	PCL.10L
	DIS051	Disco Ø 5 mm PCI.22	01	PCI.22L
	DIS052	Disco Ø 8 mm PCI.22	01	PCI.22L
	DIS006	Disco Ø 5 mm PCL.22	01	PCL.22L
	DIS007	Disco Ø 8 mm PCL.22	01	PCL.22L
28.8	POE016	Porca do Bocal PC.10	01	PCI.10L
	POE003			PCL.10L
	POE017	Porca do Bocal PC.22	01	PCI.22L
	POE004			PCL.22L
28.9	FNL003	Funil Plástico PC.10	01	PCI.10L
	FNL004	Funil Plástico PC.22	01	PCI.22L
29	MNL004	Manipulo	01	*
30	PTC145	Proteção Fixa Soldada Bocal PC.10	01	PCI.10L
	PTC146			PCL.10L
	PTC168	Proteção Fixa Soldada Bocal PC.22	01	PCI.22L
	PTC169			PCL.22L
31	PRS046	Parafuso Sextavado	04	*
32	BDJ040	Bandeja Picador Leve	01	*
33	CRC997	Chapa Revestimento Traseiro PC.10	01	PCI/PCL.10L
	CRC999	Chapa Revestimento Traseiro PC.22	01	PCI/PCL.22L
34	CBE104	Cabo Elétrico Emenda 460 Terra	01	*
35	CBE167	Cabo Elétrico Emenda 300 mm	02	*
36	CBE200	Cabo Elétrico Emenda 810 mm	02	*
37	TCE004	Terminal Fit	01	*
38	TCE013	Terminal Fêmea	04	*
39	TCE033	Conector Rosqueado	04	*

* Item aplicável para todos os modelos de Picadores de Carne descritos neste manual.

BIMG BRASIL FABRICANTE DOS PRODUTOS



BIMG-BRASIL Indústria de Máquinas para Gastronomia Ltda.

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