



Manual de Instruções e Certificado de Garantia



MISTURADEIRAS DE CARNE

25 Kg - 50 Kg

Sumário

1 - Introdução

- 1.1 - Segurança
- 1.2 - Principais Componentes
- 1.3 - Características Técnicas

2 - Instalação e Pré-Operação

- 2.1 - Instalação
- 2.2 - Pré-Operação

3 - Operação

- 3.1 - Acionamento
- 3.2 - Operação
- 3.3 - Descarga do Produto
- 3.4 - Limpeza
- 3.5 - Conservação

4 - Análise e Resolução de Problemas

- 4.1 - Problemas, Causas e Soluções
- 4.2 - Ajuste e Substituição de Componentes
- 4.3 - Esquema Elétrico

1 – INTRODUÇÃO

1.1 Segurança

Todos os produtos da BECCARO são dotados de componentes de segurança (sistemas eletrônicos de inter-travamento, parada de emergência, proteções fixas e móveis entre outros) conforme solicitado pelas normas vigentes (NR12 e IEC60335), e estão sob responsabilidade de um responsável técnico credenciado no CREA/SP.

Todo produto quando usado INCORRETAMENTE, se torna uma máquina potencialmente perigosa. Limpeza, manutenção ou qualquer tipo de serviço, só devem ser efetuados por pessoal devidamente treinado e com o produto desconectado da rede elétrica.

SEMPRE desconecte o produto da rede elétrica, sempre que for efetuar limpeza, manutenção ou troca de componentes.

A tomada e a fiação do ponto de ligação do produto deverão ser adequadas ao consumo do produto adquirido, a BECCARO não se responsabiliza por situações ocasionadas por ponto de ligação inadequado.

NUNCA utilize outros materiais, que não sejam os pertencentes ao produto, para operação do mesmo.

Antes de ligar o produto, verifique se a TAMPA está devidamente no seu lugar e firme em sua posição, pois o produto não funcionará caso não esteja, devido ao sistema de segurança.

NUNCA utilize jatos de água diretamente sobre o produto.

Use vestimentas adequadas para operação do produto, evite roupas largas, principalmente nas mangas e punhos.

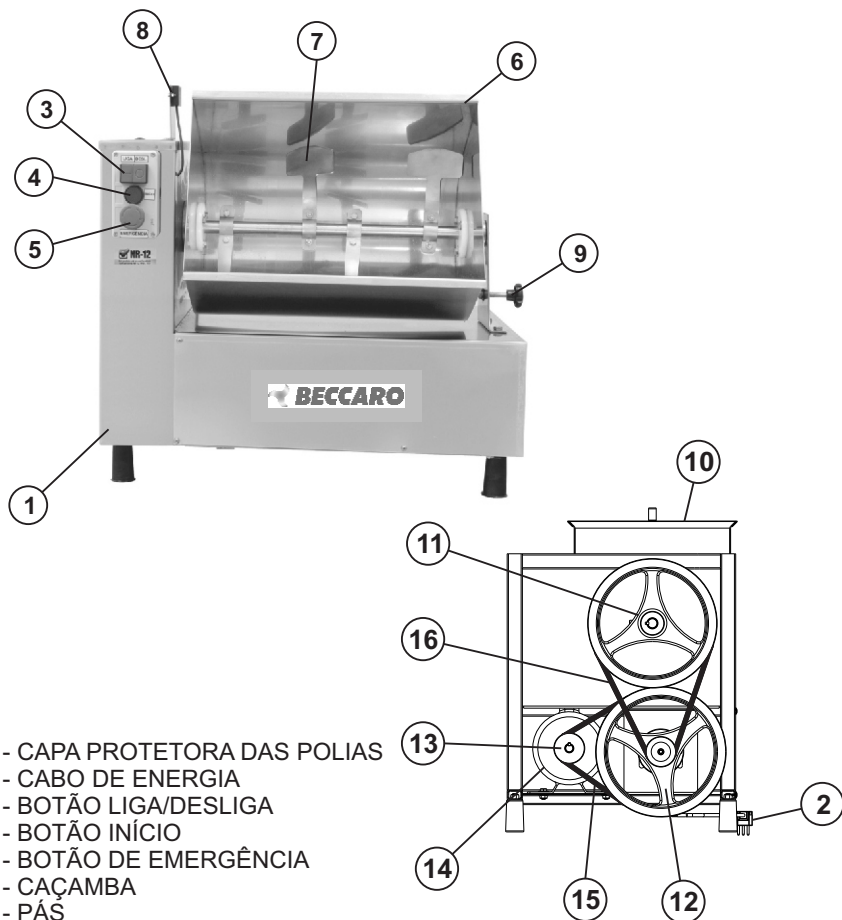
NUNCA utilize o produto para outros fins a não ser para o que foi projetado.

ATENÇÃO: Pessoas com capacidades físicas, sensoriais e mental reduzida não poderão operar este equipamento.

NUNCA deixe crianças próxima ao equipamento sem vigilância constante, para que ela não brinque com o mesmo.

1.2 Principais Componentes

Todos os componentes do produto são fabricados com materiais escolhidos para melhor desempenho em cada função, dentro da experiência e dos padrões de qualidade BECCARO.



- 1 - CAPA PROTETORA DAS POLIAS
- 2 - CABO DE ENERGIA
- 3 - BOTÃO LIGA/DESLIGA
- 4 - BOTÃO INÍCIO
- 5 - BOTÃO DE EMERGÊNCIA
- 6 - CAÇAMBA
- 7 - PÁS
- 8 - SENSOR MAGNÉTICO
- 9 - PINO POSICIONADOR DA CAÇAMBA
- 10 - TAMPA
- 11 - POLIA PRINCIPAL
- 12 - POLIA INTERMEDIÁRIA
- 13 - POLIA DO MOTOR
- 14 - MOTOR ELÉTRICO
- 15 - CORREIA PRIMÁRIA
- 16 - CORREIA PRINCIPAL

1.3 Características Técnicas.

Estes aparelhos destinam-se a ser utilizados em aplicações comerciais, por exemplo, em cozinhas de restaurantes, cantinas, hospitais, e em empresas comerciais, como padarias, açougues etc.; mas não para produção em massa contínua de alimentos.

Misturadeira 25 Kg Inox

Capacidade de Mistura: 25 Kg

Corpo: Aço Inox Escovado

Motor: Monofásico 3/4 CV

Tensão: Bivolt

Frequência: 60 Hz

Dimensões (alt / larg / prof): 610 x 680 x 445 mm

Peso Líquido: 47 Kg

Consumo: 0,65 kw/h

Misturadeira 50 Kg Inox

Capacidade de Mistura: 50 Kg

Corpo: Aço Inox Escovado

Motor: Monofásico 3/4 CV

Tensão: Bivolt

Frequência: 60 Hz

Dimensões (alt / larg / prof): 910 x 610 x 1000 mm

Peso Líquido: 80 Kg

Consumo: 0,91 kw/h

2 - INSTALAÇÃO E PRÉ-OPERAÇÃO

2.1 Instalação

Para um bom desempenho e segurança, o produto deve ser instalado sobre uma superfície firme e estável, preferencialmente direto ao piso.

Verifique a tensão, fiação e a tomada do ponto da rede elétrica a qual será conectado o produto, caso não seja compatível, fazer adequação do ponto/produto antes de conecta-lo a rede elétrica.



ATENÇÃO

Este equipamento conta com ponto de ligação equipotencial.

Ele deve ser utilizado para garantir que não haja diferença de potencial entre diferentes equipamentos ligados à rede elétrica, diminuindo ao máximo riscos de choques elétricos.

Os distintos equipamentos devem ser ligados um ao outro pelos seus respectivos terminais de ligação equipotencial

2.2 Pré-Operação

Antes da utilização, verifique se o produto está devidamente conectado a rede elétrica e firme em seu lugar.

Verifique se a Chave Geral está na posição "1".

Verifique se a TAMPA encontra-se fechada e em sua posição correta.

Antes de utilizar seu equipamento, deve-se lavar todas as partes que entram em contato com o produto a ser processado, com água e sabão neutro.

Verifique se o Pino Posicionador da Caçamba, está em sua posição e devidamente fixado.

3 - OPERAÇÃO

3.1 Acionamento

De acordo com as normas vigentes, a BECCARO alterou o sistema de partida de seus produtos, tornando-se padrão a sequência de acionamento abaixo descrita:

- Pressione o botão INICIO por cerca de 3 segundos;
- Pressione o botão LIGA;

Caso ocorra uma parada de emergência seja por acionamento de algum dos sistemas de segurança ou um desligamento proposital, a sequência acima deverá ser repetida.

3.2 Operação

- A tampa está monitorada com Sensor de segurança que impede a máquina de ser ligada com a tampa aberta, portanto a máquina só irá funcionar com a tampa devidamente fechada

- Abasteça a Caçamba com o produto a ser processado, feche a tampa e proceda conforme o item 3.1, para acionar o equipamento

ATENÇÃO

**SEMPRE DESCONECTAR O PRODUTO DA REDE ELÉTRICA
APÓS UTILIZAÇÃO OU EM CASO DE MANUTENÇÃO**

**NO CASO DE QUALQUER IRREGULARIDADE, FAÇA CONTATO
COM A ASSISTÊNCIA TÉCNICA**

3.3 Descarga do Produto

Desligue a máquina e espere até que as pás estejam completamente paradas. Desrosqueie o PINO POSICIONADOR até liberar a movimentação da caçamba, tire a tampa e rotacione a caçamba até que ela chegue a sua posição de descarga (horizontal).

Descarregue o Produto processado diretamente dentro de um recipiente apropriado.

3.4 Limpeza

Para fazer a limpeza da máquina, primeiro desligue-a da rede elétrica. Todas as partes que entram em contato com a carne, devem ser limpas.

A limpeza do gabinete deve ser feita apenas com pano úmido, NUNCA utilize jatos d'água diretamente sobre o produto, não deve ser utilizado esponjas ou palhas de aço para a limpeza do produto.

Nunca utilize objetos duros, cortantes, tais como: FACAS, GANCHOS e outros, para limpar pedaços de carnes presos nas pás da máquina. Utilize uma escova plástica para fazer a referida remoção e limpeza.

A limpeza do equipamento deve ser feita diariamente, após sua utilização.

3.5 Conservação

Mantenha seu equipamento sempre limpo e em perfeitas condições de funcionamento, essas providências evitarão desgaste prematuro e um melhor desempenho do mesmo.

Recomendamos uma revisão anual do equipamento.



**NO CASO DE QUALQUER IRREGULARIDADE FAÇA
CONTATO COM A ASSISTÊNCIA TÉCNICA**

4 - ANÁLISE E RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

4.1 Problemas, possíveis causas e soluções

O Produto foi projetado para necessitar o mínimo de manutenção, entretanto, podem ocorrer algumas irregularidades no seu funcionamento, devido ao desgaste natural causado pelo uso do equipamento.

Caso haja algum problema com o produto, consulte a tabela abaixo onde estão descritas as possíveis causas e soluções para os problemas.

Além disso a BECCARO disponibiliza aos clientes uma ampla rede de Assistências Técnicas Autorizadas, que terão o máximo prazer em atendê-lo (entre em contato com o Revendedor, ele o auxiliará a encontrar a assistência técnica mais próxima de você).

Problemas	Possíveis Causas	Possíveis Soluções
O Produto não liga	- Falta de energia - Conexões internas soltas - Problemas com Motor - Botão de emergência acionado - Chave geral desligada	- Verifique a ligação - Chame a Assistência técnica - Verifique o botão de emergência não está acionado - Verifique a posição da chave geral
O motor "ronca", mas não gira	- Conexões Internas má fixadas - Problemas com o Motor	- Verifique a ligação - Chame a Assistência técnica
Cheiro de queimado e/ou fumaça	- Problema no circuito interno ou externo da máquina	- Verifique a ligação - Chame a Assistência técnica
Máquina liga, mas gira em baixa rotação quando entra em contato com o produto	- Capacitor de partida do motor defeituoso (Monofásico) - Correias Patinando	- Chame a Assistência técnica
Ruídos estranhos	- Problema com o redutor - Rolamentos	- Chame a Assistência técnica
Dificuldade Partida do Produto ou o Produto para durante a operação	- Falta de Energia - Tampa mal fechada - Problema com o Sensor	- Fechar a Tampa Adequadamente - Chame a Assistência técnica

4.2 Ajuste e Substituição de Componentes

Todo e qualquer ajuste e/ou substituição de componentes do produto, inclusive do cordão de alimentação se ele estiver danificado, devem ser efetuados por pessoal qualificado, e preferencialmente autorizados BECCARO.

ATENÇÃO

QUALQUER AJUSTE, SEJA QUAL FOR SUA NATUREZA, SÓ DEVE SER EFETUADO COM O PRODUTO DESLIGADO DA REDE ELÉTRICA.

As correias tem um tempo de vida útil, que dependendo da carga diária e do uso do equipamento podem apresentar defeitos, sujeitas a troca ou somente ajustes.

O acesso as correias do equipamento dá-se retirando a proteção lateral, fixada por parafusos Philips por sua extensão.

O Esticador da correia principal da-se pelo mancal da polia intermediária, localizado logo abaixo da proteção da Caçamba.

Solte os parafusos de ajuste da correia principal (mancal da polia intermediária),deslocando o mancal em sentido contrario a Polia Principal, dada a tensão desejada reaperte os parafusos.

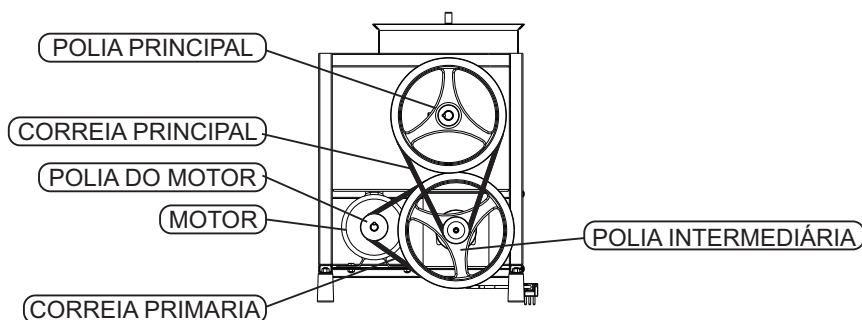
Solte os parafusos da base do motor e ajuste a correia primaria, deslocando o motor em sentido contrario a Polia Intermediária, dada a tensão desejada reaperte os parafusos

Misturadeira 25 KG

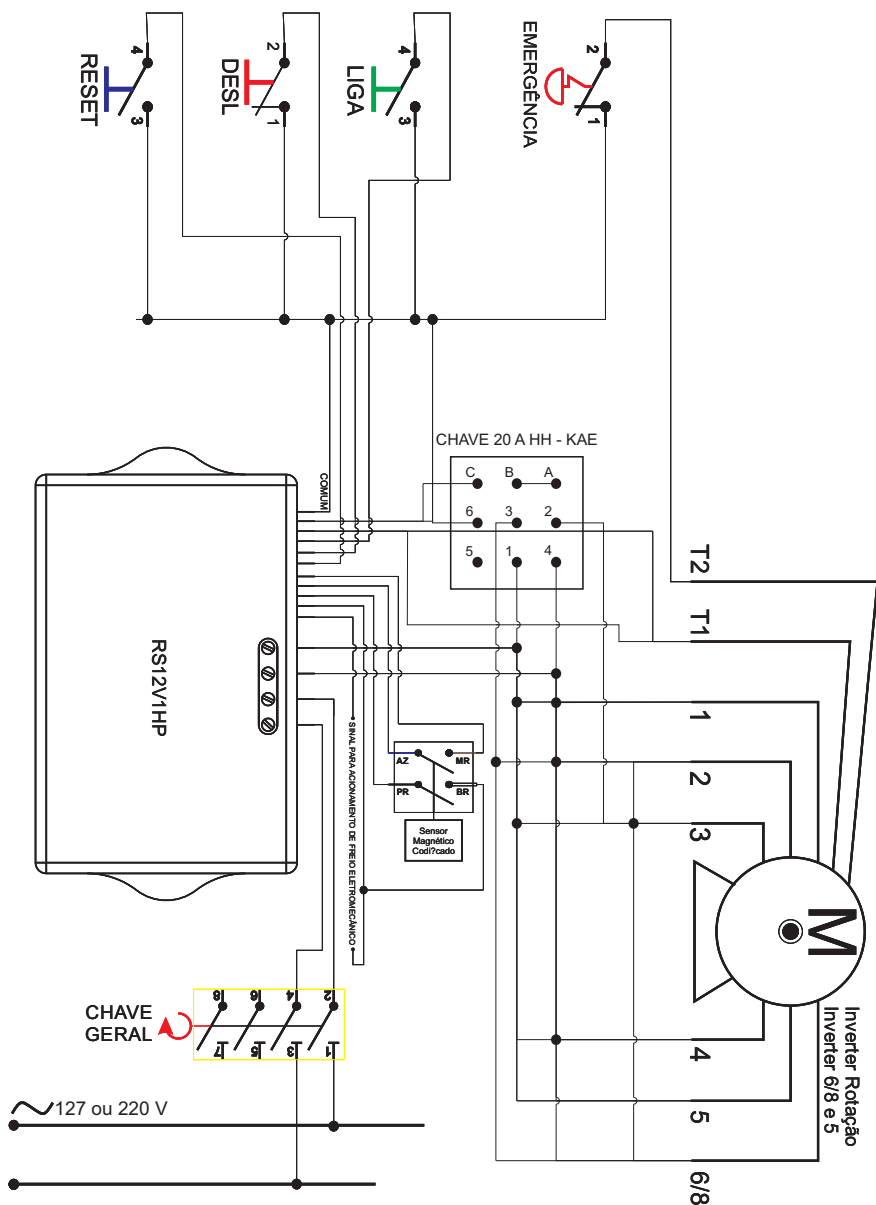
- Primária: Correia dentada A34
- Principal: Correia dentada A36

Misturadeira 50 Kg

- Primária: Correia dentada B40
- Principal: Correia dentada B45



4.3 Esquema Elétrico



CERTIFICADO DE GARANTIA

A BECCARO garante pelo presente termo, pelo prazo de seis (06) meses, ao primeiro comprador deste produto adquirido do representante, contra qualquer defeito de peças, fabricação ou montagem que venha impedir o seu perfeito funcionamento, exceto o componentes elétricos.

Embora a BECCARO não dê garantia sobre os componentes elétricos, estes possuem 6 meses de garantia por parte do fabricante, a contar da emissão da nota fiscal de venda. Para usufruir desta garantia basta apresentar a nota fiscal ao assistente técnico indicado pelo fabricante dos componentes elétricos.

A garantia não terá validade sobre os defeitos causados por uso indevido, quedas, choques, agentes naturais, fogo, equipamentos elétricos, instalações fora do padrão Manual de Instruções, transporte não realizado por empresa autorizada pela BECCARO, uso de serviços de terceiros não autorizados.

Após o término do prazo de garantia, todos os custos de reparos, peças, transportes e mão de obra, serão por conta do PROPRIETÁRIO.

Caso ocorra algum dano com o produto, apresentá-lo ao representante da região.

REVENDEDOR:

NOTA FISCAL: _____

DATA: _____

MÁQUINA:

MODELO: _____

Nº SÉRIE: _____

DATA FAB.: _____

SAC - Serviço de Atendimento ao Consumidor

Fone / Fax: (19) 3522-1100 - beccaro@beccaro.com.br



Rua Alfio Vitorio Dal Pra, 210 - CEP. 13505-759
Distrito Industrial - Rio Claro - SP

www.beccaro.com.br

CNPJ: 03.086.034/0001-39 CREA/SP: 01694428

Cód. 004396 Rev 03 - 27/05/2022