

# MANUAL DE INSTRUÇÕES

Instalação | Manutenção | Uso | Segurança

## DESCASCADOR DE BATATAS, CEBOLAS E ALHOS



### Modelos

DA.6

DB.6

DC.6

DA.10

DB.10

DC.10

Imagem meramente ilustrativa.  
Aparência do equipamento  
varia conforme modelo.



BIMG BRASIL - Indústria de Máquinas para Gastronomia Ltda.

# ÍNDICE

<b>1. Informações sobre Segurança .....</b>	<b>3</b>
1.1 Advertências Gerais .....	3
<b>2. Características Técnicas .....</b>	<b>4</b>
2.1 Principais Componentes .....	4
2.2 Dados Técnicos .....	5
<b>3. Instalação .....</b>	<b>6</b>
3.1 Disposição do Aparelho .....	6
3.2 Instalação Hidráulica .....	6
3.3 Conexão Elétrica .....	8
<b>4. Uso do Aparelho .....</b>	<b>9</b>
4.1 Utilidade .....	9
4.2 Comandos .....	9
4.3 Procedimentos de Operação.....	9
<b>5. Limpeza e Manutenção .....</b>	<b>12</b>
5.1 Procedimentos para Limpeza e Produtos Utilizados .....	12
5.2 Manutenção e Procedimentos em Caso de Avarias .....	13
<b>6. Anexos .....</b>	<b>15</b>
Esquema Elétrico – Versão 110 V ou 220 V 60 Hz .....	15
Esquema Elétrico – Versão 220 V 50 Hz .....	16
Desenho em Explosão - DA/DB/DC.6 .....	17
Lista de Peças de Reposição - DA/DB/DC.6 .....	18
Desenho em Explosão - DA/DB/DC.10 .....	19
Lista de Peças de Reposição - DA/DB/DC.10 .....	20



## **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;
- 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 ligue o aparelho sem a fixação da proteção labirinto. Inserir somente produtos específicos ao que o aparelho se destina e nunca coloque as mãos, dedos ou objetos diretamente no disco descascador com o aparelho ligado, pois pode vir a causar acidente.



### **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 inox e outros materiais aptos para o contato com os alimentos.

O aparelho foi construído com as seguintes características:

- **Base e discos descascadores** são confeccionados em aço carbono. A base é revestida com pintura eletrostática epoxi, uma excelente proteção anticorrosiva. Os discos são revestidos com grãos abrasivos que realizam o desgaste das cascas dos alimentos;
- **Cabeçote coletor** em aço inoxidável 430, que tem resistência à corrosão superior a de outros aços;
- **Gabinete e proteção labirinto** são produzidos em aço inoxidável 304, que resiste ao ataque de diversos agentes corrosivos, como a maioria dos ácidos orgânicos, substâncias orgânicas em geral, álcalis, oxi-sais, etc..

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

Vide a seguir os principais componentes do aparelho:



#### Disco com marcação "A"

Descascador de Alhos  
(Modelos: DA.6 e DA.10)



#### Disco com marcação "B"

Descascador de Batatas  
(Modelos: DB.6 e DB.10)



#### Disco com marcação "C"

Descascador de Cebolas  
(Modelos: DC.6 e DC.10)



**Nota:** Para desenho explodido com lista de peças de reposição, consulte os anexos.

## 2.2 Dados Técnicos

Modelo	Medidas Nominais Larg.xAlt.xFundo (mm)	Peso Líquido (kg)	Tensão (V)	Corrente Nominal (A)	Capacidade (kg)
DA6110M60N4	370x715x510	24,0	110	3,7	6
DB6110M60N4	370x715x510	22,5			
DC6110M60N4	370x715x510	22,5			
DA10110M60N4	440x880x590	44,0	110	9,0	10
DB10110M60N4	440x880x590	38,7			
DC10110M60N4	440x880x590	38,7			
DA6220M50N1	370x715x510	24,0	220	2,4	6
DB6220M50N1	370x715x510	22,5			
DC6220M50N1	370x715x510	22,5			
DA10220M50N1	440x880x590	44,0	220	4,2	10
DB10220M50N1	440x880x590	38,7			
DC10220M50N1	440x880x590	38,7			
DA6220M50N2	370x715x510	24,0	220	2,4	6
DB6220M50N2	370x715x510	22,5			
DC6220M50N2	370x715x510	22,5			
DA10220M50N2	440x880x590	44,0	220	4,2	10
DB10220M50N2	440x880x590	38,7			
DC10220M50N2	440x880x590	38,7			
DA6220M50N4	370x715x510	24,0	220	2,4	6
DB6220M50N4	370x715x510	22,5			
DC6220M50N4	370x715x510	22,5			
DA10220M50N4	440x880x590	44,0	220	4,2	10
DB10220M50N4	440x880x590	38,7			
DC10220M50N4	440x880x590	38,7			
DA6220M60N4	370x715x510	24,0	220	2,1	6
DB6220M60N4	370x715x510	22,5			
DC6220M60N4	370x715x510	22,5			
DA10220M60N4	440x880x590	44,0	220	5,1	10
DB10220M60N4	440x880x590	38,7			
DC10220M60N4	440x880x590	38,7			

Nível de ruídos: 75 dB.



### ATENÇÃO!

Características como: modelo, nº serie e tensão elétrica do aparelho estão indicadas na etiqueta de dados (figura a seguir). Antes da instalação, verificar se a tensão de alimentação do aparelho está de acordo com a da rede elétrica.

The diagram shows a rectangular data label with the following content and annotations:

- Top Section:** "MODELO: DAXXXXXM60NX" (Annotated: Dígitos Variáveis) and "DESCASCADOR DE ALHOS" (Annotated: Modelo do Aparelho).
- Second Section:** "Nr: 000000 Lote: 000000 Ano Fab.: 0000" (Annotated: Número de Série).
- Barcode:** A standard 1D barcode with the alphanumeric string "DAXXXXXM60NX00000001" printed below it.
- Third Section:** A table of technical specifications:
 

TENSÃO:	CORRENTE:	FREQUÊNCIA:	PROTEÇÃO:	PESO:
xxx V	xxx A	xx Hz	IPX1	xxx kg

 (Annotated: Tensão de Alimentação do Aparelho and Demais Características do Aparelho).
- Bottom Section:** Manufacturer information: "BIMG Brasil Indústria de Máquinas para Gastronomia Ltda. Rod. Antônio Heil - KM 23 Nº 5825 - Bairro: Limoeiro - CEP 88352-502 - Brusque - SC - Brasil Nº Crea: 131726-3 Fone/Fax +55 47 3251-5355 - www.metvisa.com.br".

## 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 uma área suficientemente ampla, com piso bem nivelado, seco e estável, longe de fontes de calor e de torneiras de água, e em local onde não haja tráfego intenso de pessoas. Instale seu aparelho deixando uma distância de no mínimo 50 cm em torno dele, de forma que tenha espaço suficiente para realização de inspeção, manutenção, limpeza e uso.



### ATENÇÃO!

Para movimentar ou transportar o aparelho, nunca utilize o cabeçote coletor como apoio para erguê-lo, pois poderá danificar o aparelho e causar acidentes. Use a base (próximo ao pé) e a parte superior do aparelho para transportá-lo.

### 3.2 Instalação Hidráulica

Recomenda-se que o aparelho seja instalado próximo a uma torneira, já que utiliza água corrente para diminuir a rigidez da casca do alimento facilitando o processamento e também para escoar os resíduos do processo.

O aparelho é fornecido com apenas uma conexão (niple 1/2") para engate de mangueira ou para adaptação de um tubo de alimentação de água (mangueira e tubos não acompanham o aparelho). A mangueira que será utilizada para conexão com a rede de água, deve estar de acordo com a norma IEC 61770. A pressão da água para abastecimento do aparelho deve corresponder a um nível de 2 a 80 m acima do nível da torneira de alimentação (de 0,2 a 8 kgf/cm<sup>2</sup> ou de aproximadamente 20 kPa a 800 kPa).

Através de uma das formas de alimentação informadas, jogue água em abundância sobre o produto processado; isto facilita o escoamento de todo resíduo / casca do produto através do dreno (tubo de vazão) do aparelho, além de deixar o aparelho sempre limpo e pronto para uso. Para uma boa lavagem dos produtos processados, o jato de água que entra no aparelho não deve ultrapassar o centro do disco descascador, e a vazão de água não deve ser superior a 3 litros por minuto.



### **ATENÇÃO!**

**Em caso do uso de mangueiras removíveis para alimentação do aparelho, recomenda-se que sempre sejam utilizadas mangueiras novas e que estejam em conformidade com a norma IEC 61770. No caso de trocas de mangueiras, elimine as mangueiras velhas e sempre substitua por mangueiras novas.**

**A mangueira de alimentação não acompanha o aparelho.**

O tubo para saída da água com os resíduos do processamento, está localizado na lateral inferior esquerda do gabinete. Para escoamento da água recomenda-se que o aparelho seja instalado próximo a uma entrada de esgoto, ralo ou posicione um recipiente para canalizar ou coletar a água.



### **ATENÇÃO!**

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

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

### **3.3 Conexão Elétrica**

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

O tipo de plugue do cabo de alimentação varia conforme cada país. A instalação do aparelho deverá ser feita por um técnico qualificado para esta função e observando-se as normas vigentes do país, principalmente no que diz respeito a conexão de terra (se aplicável).

Acompanha também com o aparelho, um terminal de aterramento equipotencial, localizado na parte inferior traseira do gabinete.



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.

Para maiores detalhes do restante da parte elétrica do aparelho, consulte o esquema elétrico nos anexos do manual.

#### **IMPORTANTE**

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



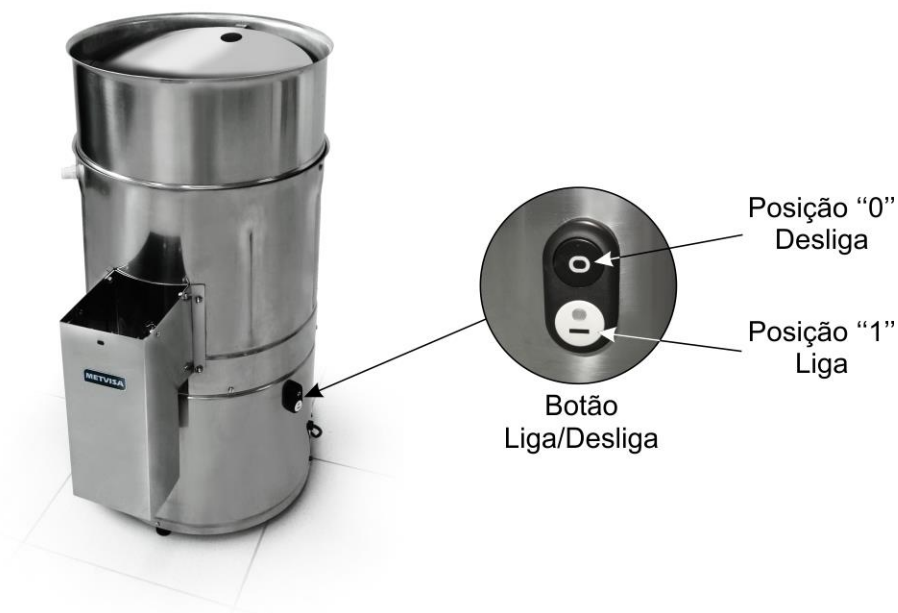
## 4. Uso do Aparelho

### 4.1 Utilidade

Este aparelho destina-se exclusivamente a descascar batata, cebola e alho.

### 4.2 Comandos

O aparelho é composto por botão de liga-desliga que, posicionando de frente para o cabeçote coletor, se encontram na lateral direita do aparelho.

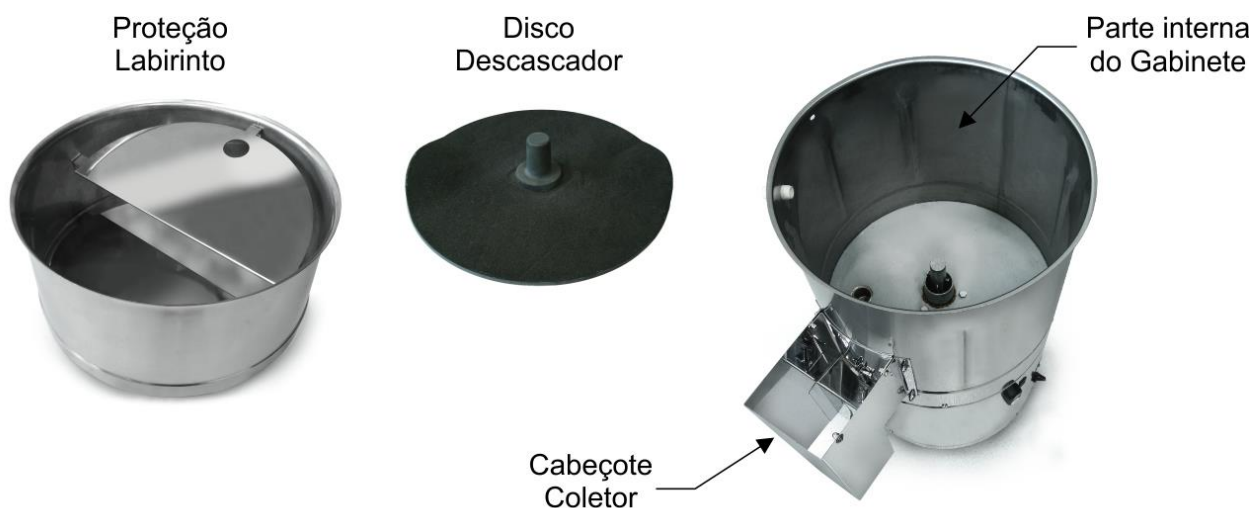


Veja descritivo do comando abaixo:

- **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, realize uma higienização dos componentes que terão contato com o alimento (disco, proteção labirinto, gabinete, cabeçote coletor, etc), para isso certifique-se de que o aparelho se encontra desconectado da rede elétrica, só depois realize a desmontagem. Siga as instruções de limpeza no item 5 deste manual.



Verifique o procedimento de desmontagem e montagem descritos a seguir.

• **Desmontagem:**

1. Antes de iniciar o procedimento de desmontagem, desconecte o aparelho da rede elétrica;
2. Para retirar a proteção labirinto, desrosqueie com uma ferramenta apropriada, os dois parafusos localizados nas laterais.;
3. Retire o disco descascador puxando-o para cima;

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

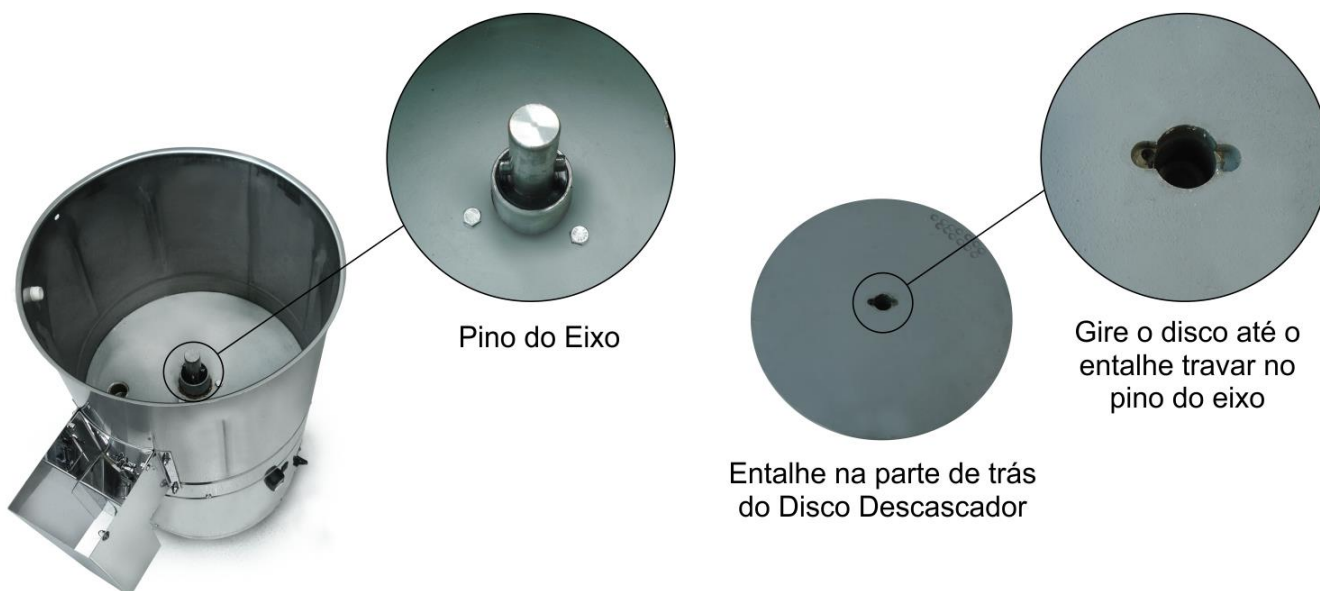


② Retire os parafusos para remover a Proteção Labirinto



③ Puxe o Disco Descascador para cima

• **Montagem:** O procedimento de montagem é o inverso da desmontagem. Caso tenha adquirido mais de um modelo de disco descascador, ao remontar o disco, já escolha o modelo que se adequa ao processo que necessita no momento, encaixe-o no eixo do mancal e gire-o até o entalhe (localizado atrás do disco) travar no pino do eixo. Fixar a proteção labirinto com os parafusos e arruelas. Deve-se montar todas as peças perfeitamente para que seja garantida a segurança do operador.



Se o disco ou a proteção não estiverem firmes, pode não ter sido encaixados corretamente. Neste caso, repita a operação e não obtendo sucesso, contate a assistência técnica.



## ATENÇÃO!

**Nunca ligue o aparelho com o disco e a proteção labirinto fora de posição, pois pode vir a causar acidentes.**

- **Operação:** O aparelho só pode ser operado após verificar se o disco está firmemente encaixado no eixo, a proteção labirinto fixada com os parafusos, a tensão do aparelho está de acordo com a rede elétrica de alimentação, e se a instalação hidráulica foi realizada conforme instruções do item 3.2.

Após verificados estes itens, acompanhe a seguir o procedimento de operação do aparelho:

- Conecte o cordão de alimentação a rede elétrica;
- Coloque uma vasilha para armazenar o alimento processado abaixo do cabeçote coletor;
- Verifique se a porta do cabeçote está fechada e travada com o fecho;
- Acione o botão liga-desliga na posição “1” (liga) e deixe o aparelho ligado por alguns segundos;
- Abra a torneira e direcione o jato d’água para o centro do disco;
- Adicione os alimentos através da proteção labirinto. Deixe o tempo necessário para processar o produto adequadamente.
- Para o alimento processado sair pelo cabeçote coletor é necessário destravar e levantar a porta do cabeçote pelo fecho, em seguida trave a porta encaixando o fecho no recorte do cabeçote;



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



### **ATENÇÃO!**

Para facilitar a partida do motor, sempre ligue seu aparelho vazio, ou seja, antes de adicionar os alimentos.

Se você notar que o aparelho não consegue processar o alimento ou que ele esteja parando de processar, diminua a quantidade de alimento, antes de inserir o mesmo na proteção labirinto. O excesso de peso contra o disco pode prejudicar a velocidade e desempenho do motor, disco, e a vida útil do aparelho.

Verifique a capacidade de cada aparelho na tabela no item 2.2 (dados técnicos).

A não observância destas orientações serão consideradas como ato inseguro e uso abusivo do aparelho.

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 dos alimentos, protegem o operador durante o processo.

## **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 botão liga/desliga esteja na posição “0” (desliga) e de que o plugue esteja desconectado da rede elétrica.



## **ATENÇÃO!**

**Não utilizar jatos d'água na parte inferior do aparelho onde se encontra o motor e partes elétricas, pois pode vir a causar choque elétrico.**

## **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 (disco e proteção labirinto) devem ser retiradas do aparelho (conforme instruções no item 4.3) e lavadas com água e detergente neutro. Para uma limpeza mais eficaz nos discos descascadores, pode-se utilizar uma escova com cerdas plásticas macias.

A parte interna do gabinete poderá ser lavada com a água que já está instalada no aparelho. Limpe bem os cantos, eliminando resíduos de alimentos.

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

Nunca utilizar produtos ou esponjas abrasivas para a limpeza, já que podem riscar ou estragar a superfície das peças. Não derrame água sobre o motor e partes para a limpeza, senão, ao ligá-lo pode vir a causar choque elétrico ou até mesmo queimar o aparelho.

## **IMPORTANTE**

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



## **ATENÇÃO!**

**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, 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.**

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

Após determinado tempo de uso, o revestimento abrasivo dos discos descascadores, desgastam e, conseqüentemente, o rendimento do aparelho diminui. Entre em contato com uma assistência técnica e encaminhe o disco para ser novamente revestido.

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.**

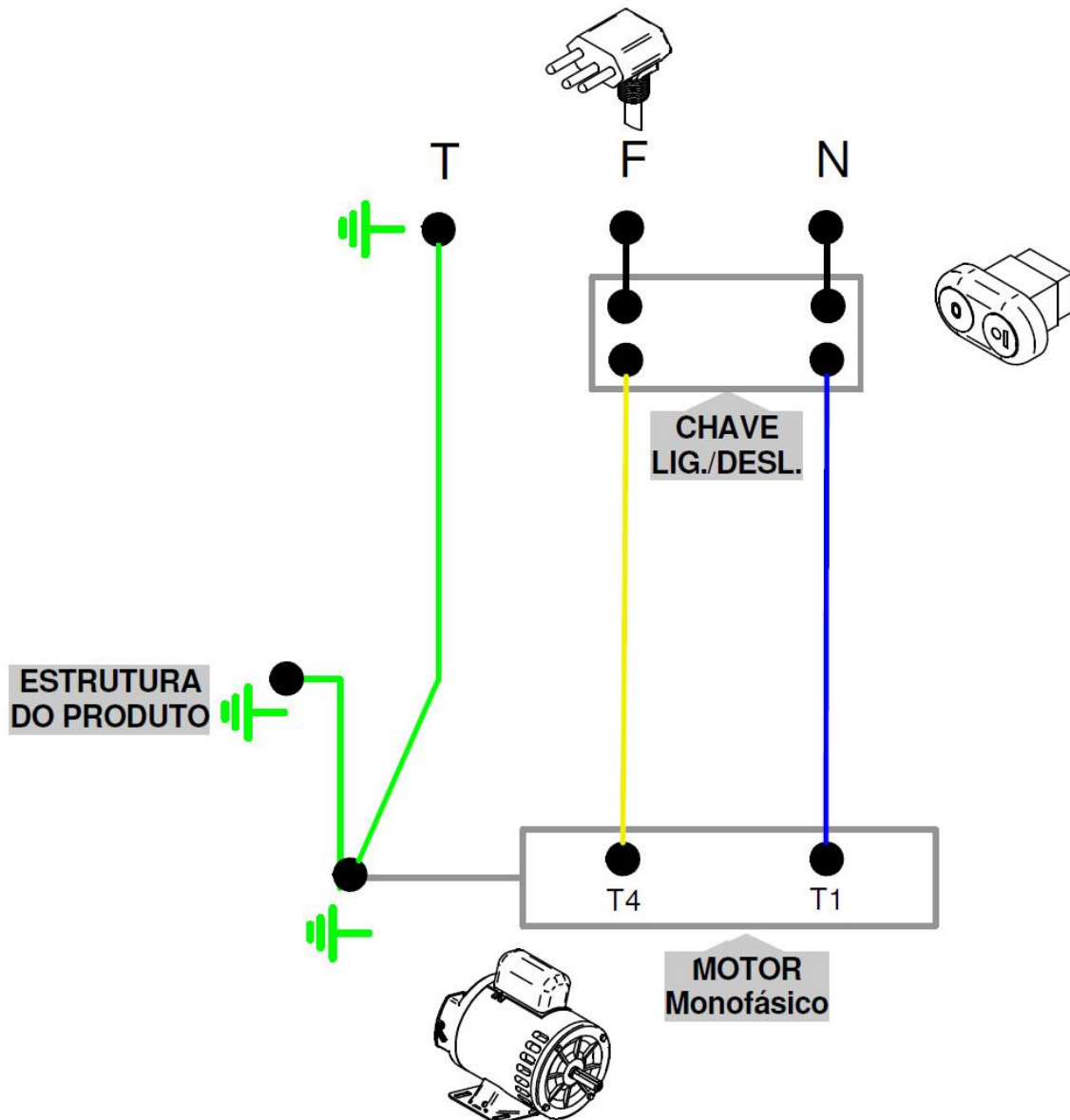
**Certifique-se que o aparelho esteja desconectado da rede elétrica.**

**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 em nosso site: [www.metvisa.com.br](http://www.metvisa.com.br)

## 6. ANEXOS

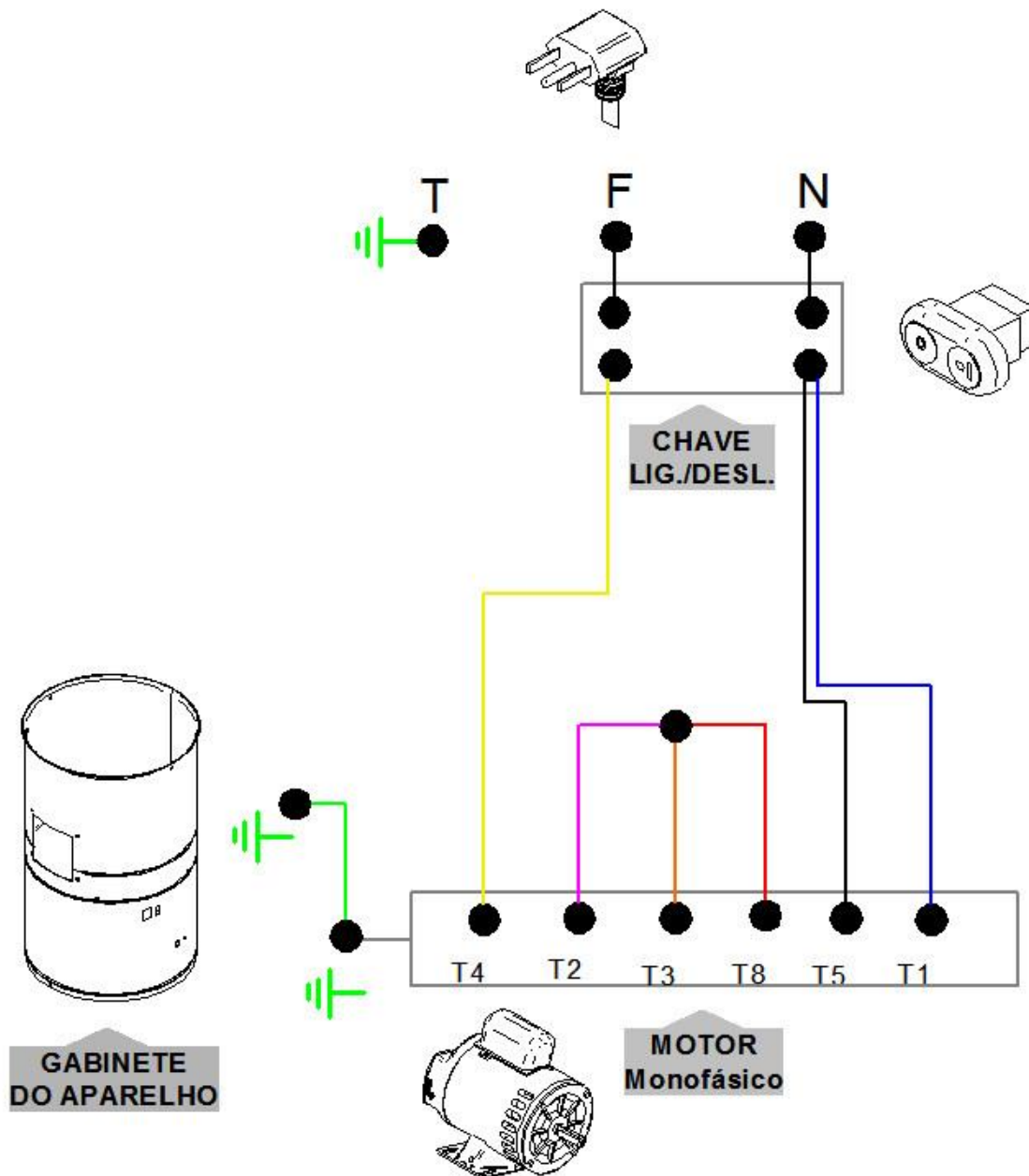
### Esquema Elétrico 60 Hz – Tensão 110 V ou 220 V



**ATENÇÃO:** A conexão terra varia conforme o tipo de plugue.

Para a instalação elétrica observar as normas vigentes do país, principalmente no que diz respeito a conexão de terra (se aplicável).

## Esquema Elétrico 50 Hz – Tensão 220 V



**NOTA:** No esquema elétrico acima, os fios de cor branca estão representados pela cor rosa.

**ATENÇÃO:** A conexão terra varia conforme o tipo de plugue. Para a instalação elétrica observar as normas vigentes do país, principalmente no que diz respeito a conexão de terra (se aplicável).

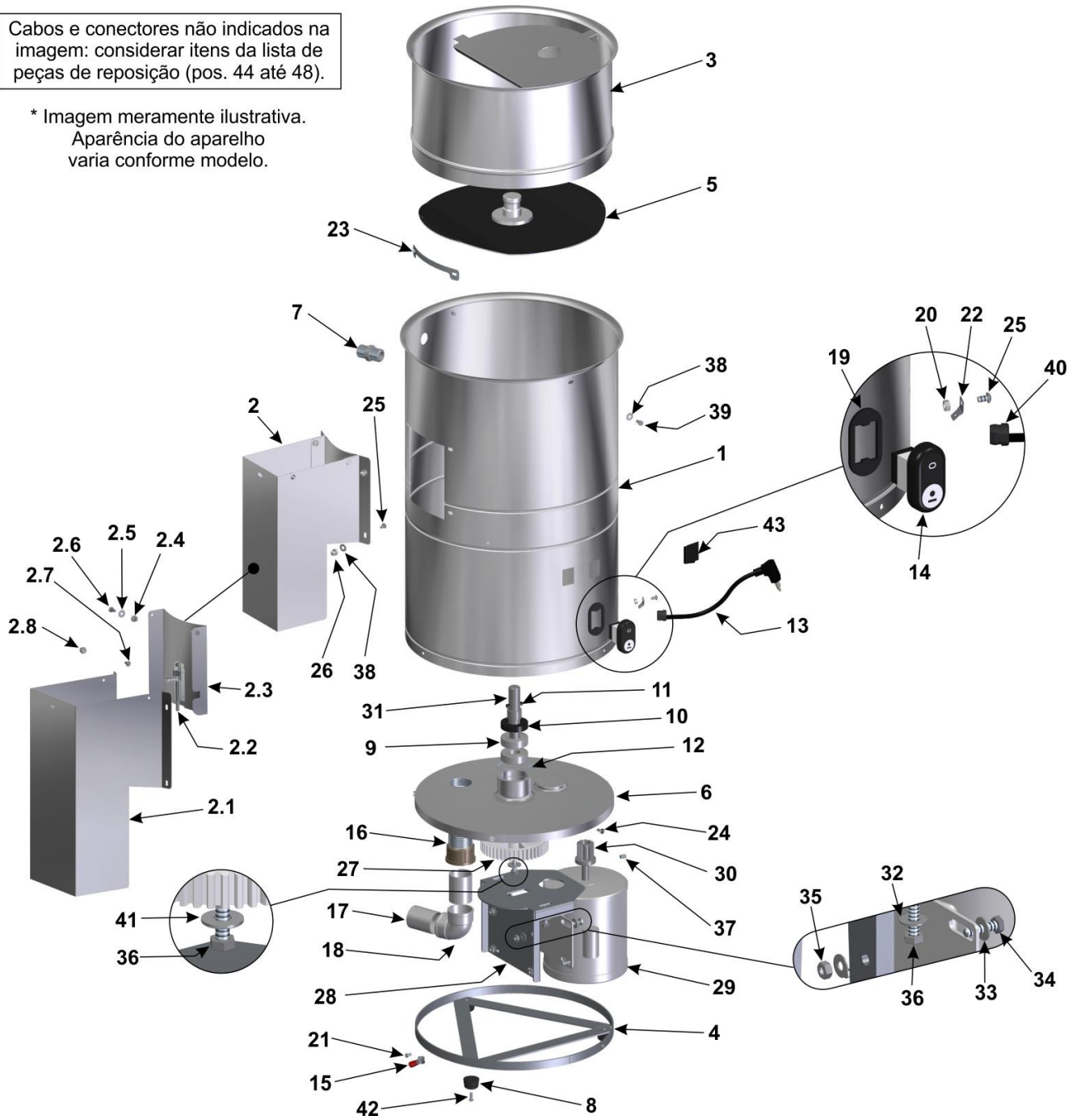


# Desenho em Explosão

Modelo: DA/DB/DC.6

Cabos e conectores não indicados na imagem: considerar itens da lista de peças de reposição (pos. 44 até 48).

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



## Peças de Reposição

**Modelo: DA/DB/DC.6**

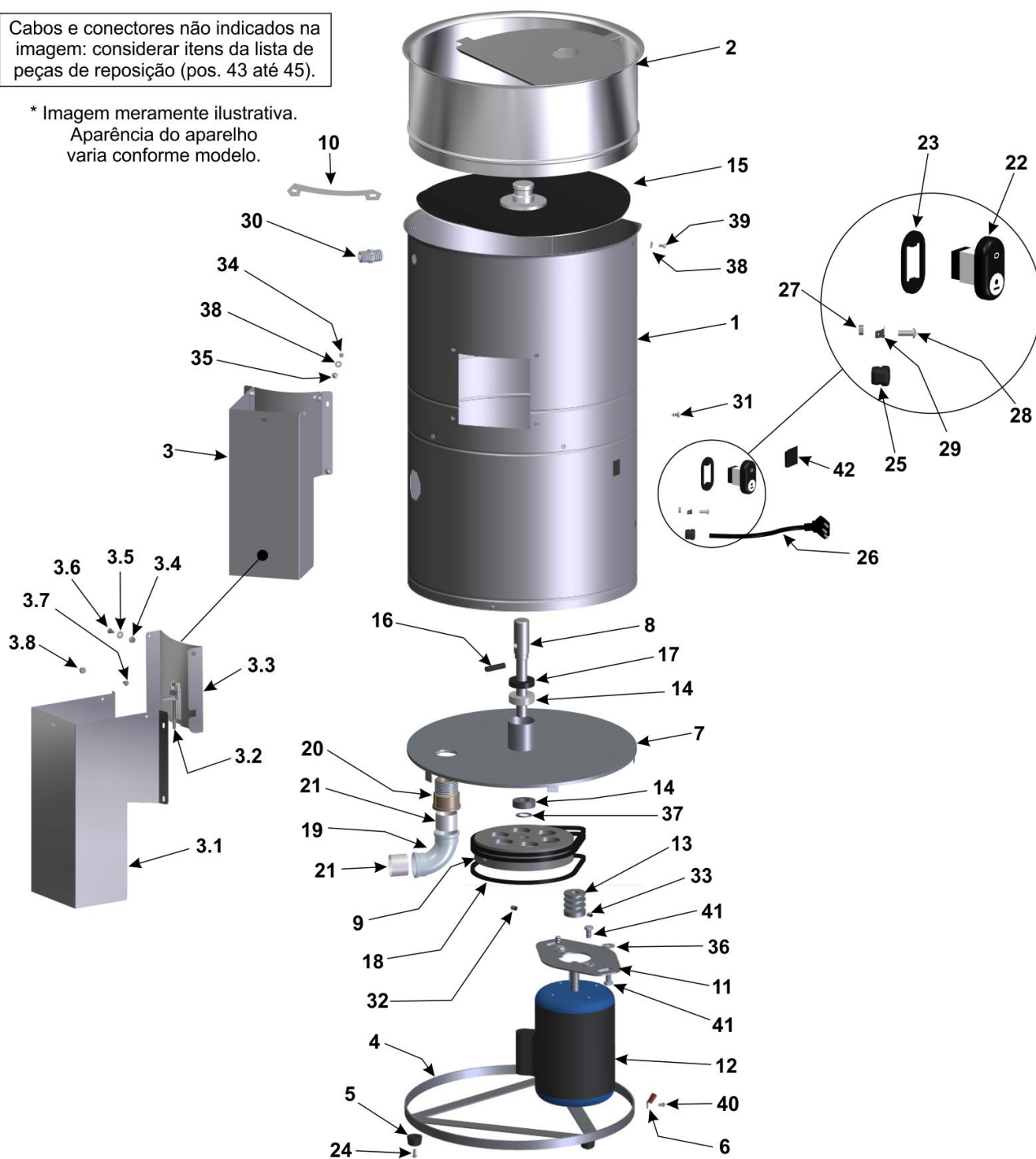
Posição	Código	Descrição	Quant.
1	GAB015	Gabinete	01
2	CJT560	Cabecote Coletor Completo	01
2.1	CAB010	Cabecote Coletor	01
2.2	FCH011	Fecho Inox	01
2.3	PTA012	Porta da Cabecote	01
2.4	POS140	Porca Sext. Autotravante	02
2.5	ARL008	Arruela Lisa	02
2.6	PRS045	Parafuso Sextavado	02
2.7	PRR017	Parafuso Máquina Redonda	01
2.8	POC005	Porca Chapéu	01
3	PTC045	Proteção Topo Labirinto	01
4	BAS059	Base	01
5	DIS045	Disco nº 1 Descascador de Batatas – DB.6	01
	DIS046	Disco nº 2 Descascador de Cebolas – DC.6	
	CJT172	Disco nº 3 Descascador de Alhos – DA.6	
6	ETR037	Fundo	01
7	NIP001	Nipel PVC 1/2"	01
8	PEP004	Pé de PVC	03
9	ROL005	Rolamento	02
10	RET003	Retentor	01
11	PNL003	Pino Elástico	01
12	PRL004	Presilha Rolamento	01
13	CBE023	Cabo Elétrico – Plug Tipo 1	01
	CBE029	Cabo Elétrico – Plug Tipo 2	
	CBE030	Cabo Elétrico – Plug Tipo 4	
14	CHE064	Botão Liga/Desliga	01
15	TCE023	Terminal Equipotencial	01
16	PVC049	Adaptador Curto com Bolsa e Rosca	01
17	PCT094	Tubo PVC	02
18	PVC061	Curva 90°	01
19	BCH058	Moldura do Botão Liga/Desliga	01
20	POS020	Porca Sextavada	01
21	PRR005	Parafuso Máq. Redonda	03
22	TCE007	Terminal Aterramento – Plug Tipo 2 e 4	01
23	GAP003	Chapa Guia do Produto	01
24	PRA005	Parafuso Sextavado	05
25	PRR017	Parafuso Máquina Redonda	05
26	POC005	Porca Chapéu	04
27	EGG002	Engrenagem Nylon	01
28	SBT202	Suporte do Motor	01
29	MTE200	Motor Elétrico 1/4 cv 60 Hz Tensão 110 V	01
	MTE201	Motor Elétrico 1/4 cv 60 Hz Tensão 220 V	
	MTE035	Motor Elétrico 1/4 cv 50 Hz Tensão 220 V	
30	EGG007	Engrenagem	01
31	EIX009	Eixo	01
32	ARL003	Arruela Lisa	02
33	ARL004	Arruela Lisa	08
34	PSR010	Parafuso Sextavado	04
35	POS005	Porca Sextavada	04
36	PRS007	Parafuso Sextavado	03
37	PRN003	Parafuso Allen	01
38	ARL008	Arruela Lista	06
39	PRS332	Parafuso Sextavado	02
40	TCE021	Prensa Cabo	01
41	ARL002	Arruela Lisa	01
42	PRR015	Parafuso Máq. Redonda	03
43	BCH046	Tampão Retangular	01
44	TCE004	Terminal Fit	02
45	TCE008	Terminal Emenda	04
46	TCE013	Terminal Fêmea	03
47	CBE163	Cabo Elétrico Emenda 300 mm	02
48	CBE165	Cabo Elétrico Emenda 300 mm	02

# Desenho em Explosão

Modelo: DA/DB/DC.10

Cabos e conectores não indicados na imagem: considerar itens da lista de peças de reposição (pos. 43 até 45).

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



## Peças de Reposição

**Modelo: DA/DB/DC.10**

Posição	Código	Descrição	Quant.
1	GAB164	Gabinete	01
2	PTC044	Proteção Topo Labirinto	01
3	CJT561	Cabeçote Coletor Completo	01
3.1	CAB011	Cabeçote Coletor	01
3.2	FCH011	Fecho Inox	01
3.3	PTA013	Porta da Cabeçote DA.10	01
3.4	POS140	Porca Sext. Autotravante	02
3.5	ARL008	Arruela Lisa	02
3.6	PRS332	Parafuso Sextavado	02
3.7	PRR017	Parafuso Máquina Redonda	01
3.8	POC005	Porca Chapéu	01
4	BAS060	Base	01
5	PEP004	Pé de PVC	03
6	TCE023	Terminal Equipotencial	01
7	ETR095	Fundo em Chapa Soldado	01
8	EIX078	Eixo do Mancal	01
9	POL008	Polia da Máquina	01
10	GAP002	Chapa Guia do Produto	01
11	SBT203	Suporte do Motor	01
12	MTE202	Motor Elétrico 1/2 cv 60 Hz Tensão 110 V	01
	MTE203	Motor Elétrico 1/2 cv 60 Hz Tensão 220 V	
	MTE038	Motor Elétrico 1/2 cv 50 Hz Tensão 220 V	
13	PMT018	Polia do Motor	01
14	ROL005	Rolamento	02
15	DIS064	Disco nº 1 Descascador de Batatas – DB.10	01
	DIS065	Disco nº 2 Descascador de Cebolas – DC.10	
	CJT170	Disco nº 3 Descascador de Alhos – DA.10	
16	PNL007	Pino Elástico	01
17	RET003	Retentor	01
18	COR006	Correia	03
19	PVC061	Curva 90°	01
20	PVC049	Adaptador Curto com Bolsa e Rosca	01
21	PCT094	Tubo PVC	02
22	CHE064	Botão Liga/Desliga	01
23	BCH058	Moldura do Botão Liga/Desliga	01
24	PRR015	Parafuso Máquina Redonda	03
25	TCE021	Prensa Cabo	01
26	CBE023	Cabo Elétrico – Plug Tipo 1	01
	CBE029	Cabo Elétrico – Plug Tipo 2	
	CBE001	Cabo Elétrico – Plug Tipo 4	
27	POS020	Porca Sextavada	01
28	PRR022	Parafuso Máq. Redonda	01
29	TCE007	Terminal Aterramento – Plug Tipo 2 e 4	01
30	NIP001	Nipel PVC 1/2"	01
31	PRA005	Parafuso Auto Atarr.	05
32	PRN001	Parafuso Allen S/C	02
33	PRN003	Parafuso Allen S/C	01
34	PRR017	Parafuso Máquina Redonda	04
35	POC005	Porca Chapéu	04
36	ARL002	Arruela Lisa	04
37	ARE002	Arruela Lisa	01
38	ARL008	Arruela Lisa	06
39	PRS332	Parafuso Sextavado	02
40	PRR005	Parafuso Máq. Redonda	03
41	PRS027	Parafuso Sextavado	04
42	BCH046	Tampão Retangular	01
43	TCE004	Terminal Fit	03
44	TCE008	Terminal Emenda	02
45	TCE013	Terminal Fêmea	03







**BIMG BRASIL FABRICANTE DOS PRODUTOS**



**BIMG-BRASIL Indústria de Máquinas para Gastronomia Ltda.**

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