

# MANUAL DE INSTRUÇÕES

Instalação | Manutenção | Uso | Segurança

## LIQUIDIFICADOR DE ALTA ROTAÇÃO *Slim* COMERCIAL



Modelo

LARL.1,5

*Slim*  
COMERCIAL



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 - BIMG-METVISA**



### **IMPORTANTE:**

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

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

CNPJ 11.193.347/0001-14

Rod. Antônio Heil – KM 23 Nº 5825 – Bairro: Limoeiro – CEP 88352-502 - Brusque – SC – Brasil

Fone/fax. +55 47 3251-5555 - Site: [www.metvisa.com.br](http://www.metvisa.com.br)

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

# ÍNDICE

<b>1. Informações sobre Segurança .....</b>	<b>4</b>
1.1 Advertências Gerais .....	4
1.2 Segurança Mecânica .....	5
1.3 Segurança Elétrica .....	6
<b>2. Características Técnicas .....</b>	<b>7</b>
2.1 Principais Componentes .....	7
2.2 Dados Técnicos .....	8
2.3 Fornecimento e Eliminação das Embalagens do Aparelho .....	9
<b>3. Instalação .....</b>	<b>9</b>
3.1 Disposição do Aparelho .....	9
3.2 Conexão Elétrica .....	10
3.3 Medidas de Segurança e Instrução ao Usuário .....	11
<b>4. Uso do Aparelho .....</b>	<b>11</b>
4.1 Utilidade .....	11
4.2 Comandos .....	11
4.3 Procedimentos de Operação.....	13
<b>5. Limpeza e Manutenção .....</b>	<b>14</b>
5.1 Procedimentos para Limpeza e Produtos Utilizados .....	14
5.2 Manutenção e Procedimentos em Caso de Avarias .....	16
5.3 Interrupção Prolongada no Uso do Aparelho .....	17
<b>6. Anexos .....</b>	<b>18</b>
Esquema Elétrico .....	18
Desenho em Explosão .....	19
Lista de Peças de Reposição .....	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 a 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;
- 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;
- Na instalação, é imprescindível colocar este manual a disposição dos profissionais que farão a mesma;
- Nunca coloque as mãos, dedos ou objetos dentro do copo com o aparelho ligado, pois pode vir a causar acidente;
- Nunca ligue o aparelho com o copo destampado, como também não deve-se retirar o copo com o aparelho em funcionamento;
- 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 copo com o aparelho ligado, pois pode vir a causar acidente;



- Antes de ligar o aparelho tenha certeza que o copo esteja bem encaixado no acoplamento e no suporte do copo. Verifique também se a tampa está encaixada e travada no copo.



- Quando o aparelho estiver desligado e for manusear o copo que contém as lâminas e as costelas, tome o máximo de cuidado. As lâminas são bem afiadas e as costelas ficam expostas podendo facilmente causar acidentes (cortes, por exemplo) se o copo não for manuseado cuidadosamente.

O aparelho descrito neste manual atende ao regulamento contra risco do tipo mecânico. A segurança se obtém com:

1. Projeto mecânico que impossibilita o acesso com as mãos às partes elétricas;

2. Gabinete que protege todo o motor, evitando contato com água, poeira e outros materiais;
3. Tampa, que impede respingos para fora do copo e protege o operador ao processar os alimentos;
4. Sobretampa, permite que o operador visualize o alimento ou adicione ingredientes durante o processamento sem a necessidade de remover a tampa;
5. Base do aparelho com pés antiderrapantes, e com abertura para ventilação de tamanho reduzido, impedindo o acesso com as mãos às partes elétricas.

Para visualização dos componentes, consulte no item 2.1 (Principais Componentes – pág. 8) deste manual.



### **ATENÇÃO!**

**Sempre que for removido algum item referido a 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 de 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;
- Disponha 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 componentes utilizados para a segurança contra os riscos elétricos foram selecionados de acordo com normas de segurança 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 referido a 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 os alimentos.

O aparelho foi construído com as seguintes características:

- **Tampa** fabricada em plástico atóxico (polietileno - PE). Material resistente ao ácido cítrico (encontrado no suco de limão e laranja), é de fácil conservação, higiene e resistente a corrosão;
- **Copo** fabricado 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.**

- **Gabinete** fabricado em aço inoxidável 430, que tem resistência à corrosão superior a de outros aços. É um material resistente ao ataque de diversos agentes corrosivos;
- As **lâminas** são confeccionadas em aço inoxidável 301 endurecida por encruamento, que aumenta sua resistência ao desgaste. Resiste bem a agentes agressivos, como sucos de frutas e verduras, alguns ácidos e álcalis suaves, vapor de água isento de contaminantes, etc.
- **Base e suporte do copo** produzidos em plástico atóxico ABS, de elevada resistência e higiene.

Vide a seguir os principais componentes do aparelho:



Nota: para desenho explodido com lista de peças de reposição, consulte os anexos (pág. 19 até 20).

## 2.2 Dados Técnicos

Modelo	Medidas Nominais Larg.xAlt.xFundo (mm)	Peso Líq. (kg)	Tensão (V)	Corrente Nominal (A)	Capacidade (L)
LARL1,5110CC4_	195x435x190	2,90	110	4,5	1,5
LARL1,5220CC1_	195x435x190	2,90	220	2,0	1,5
LARL1,5220CC2_	195x435x190	2,90	220	2,0	1,5

Nível de ruído: 81 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.





### **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 do seguinte documento:

- Manual de Instruções para Instalação, Uso, Manutenção e Segurança;

#### **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 a 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 superfície de apoio 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 distância de no mínimo 20 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 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.**

### **3.2 Conexão Elétrica**

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

O 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).

Todos os modelos dos aparelhos descritos neste manual são monofásicos e possuem tensão única, ou seja, 110 V ou 220 V. Se for necessário a alteração de tensão no seu aparelho, entre em contato com o fabricante ou com o revendedor autorizado.



## **ATENÇÃO!**

**Antes de ligar seu aparelho, sempre verifique se a tensão de alimentação da rede é a mesma que a tensão do aparelho.**

**A tensão de alimentação dos aparelhos é 110 V (50/60 Hz) ou 220 V (50/60 Hz), conforme pode ser verificado na etiqueta de tensão colada no cabo de alimentação ou conforme indicado na etiqueta de dados de placa, que se encontra na parte de trás do aparelho (veja a figura desta etiqueta no item 2.2 deste manual).**

**Certifique-se de que a tensão da rede elétrica onde será instalado o aparelho é compatível com a tensão indicada nestas etiquetas.**

Para maiores detalhes do restante da parte elétrica do aparelho, consulte o esquema elétrico nos anexos do manual (pág. 18).

## **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.

## **4. Uso do Aparelho**

### **4.1 Utilidade**

Este aparelho destina-se exclusivamente a triturar produtos alimentares leves com adição de líquido e dissolução de polpas de frutas congeladas.

### **4.2 Comandos**

O aparelho é composto por um botão de controle de velocidades, posicionado na parte frontal do gabinete (imagem a seguir).

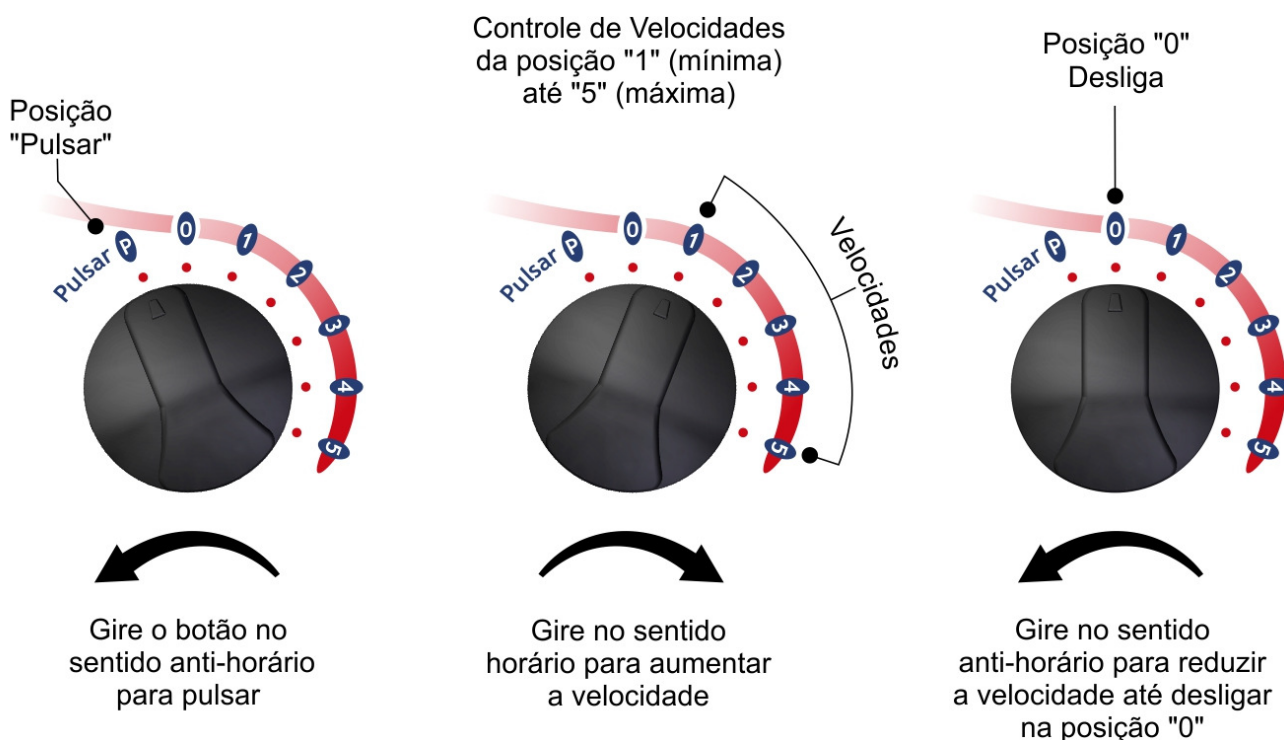


Veja descritivo do botão e suas funções:

• **Botão Controle de Velocidades** – usado para pulsar, controlar as velocidades e desligar o aparelho.

- Função Pulsar: serve para quebrar ingredientes sólidos. Para ter melhor aproveitamento desta função, antes de processar os alimentos recomenda-se acionar a função pulsar por algumas vezes. A função pulsar também auxilia na limpeza do copo, em especial as lâminas. Siga as instruções de limpeza no item 5 deste manual.

- Controle de Velocidades: tem como função ligar e controlar os níveis de velocidades. Girando o botão no sentido horário irá aumentar a velocidade gradativamente, sendo a posição "1" a velocidade mínima e posição "5" a máxima. Para desligar o aparelho, reduza a velocidade girando o botão no sentido anti-horário até a posição "0" (desliga).



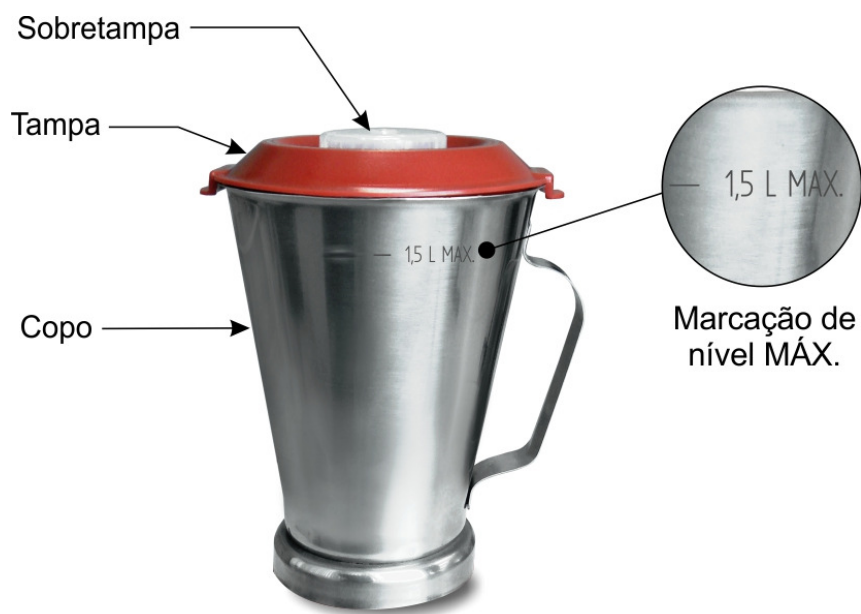
### **4.3 Procedimentos de Operação**

Antes de operar seu aparelho, faça a perfeita higienização dos itens que irão entrar em contato com o alimento (copo, tampa e sobretampa). Realize a limpeza com o aparelho desconectado da rede elétrica. Siga as instruções de limpeza no item 5 deste manual.

Tenha certeza que o copo esteja bem encaixado no acoplamento e suporte do copo. Verifique também se a tensão de alimentação do aparelho está de acordo com a da rede elétrica.

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

- Conecte o cordão de alimentação a rede elétrica;
- De posse dos pedaços de alimentos pré-cortados (aproximadamente 2 cm), deposite-os no copo. Adicione o líquido de acordo com a sua receita, mas sempre respeitando o nível "MÁX." indicado no copo;



- Antes de ligar seu aparelho, sempre trave a tampa com a sobretampa no copo e acione a função pulsar por algumas vezes girando o botão no sentido anti-horário;
- Para dar início ao processamento, gire o botão no sentido horário aumentando a velocidade gradativamente até atingir a velocidade desejada;
- Para adicionar ingredientes durante o processamento, retire a sobretampa girando-a no sentido anti-horário e puxando-a verticalmente para cima. Utilize a abertura existente na tampa sem precisar removê-la;
- Deixe o tempo necessário para processar os alimentos adequadamente;
- Após o término do processo, desligue o aparelho girando o botão no sentido anti-horário e reduza a velocidade até a posição "0" (desliga) e retire o aparelho da tomada;

## **IMPORTANTE**

Para evitar que os ingredientes transborde, não coloque mais de 1 litro no copo, principalmente se estiver processando na velocidade máxima. Não coloque mais de 500ml no copo se estiver processando líquidos quentes ou ingredientes que tendem a fazer espuma.

Quando for processar um líquido que esteja quente, remova a sobretampa para permitir o escape do vapor. Para sua segurança, a temperatura dos produtos processados, não poderá ser superior a 40 °C.

Se os alimentos grudarem na parede do copo, desligue o aparelho e desconecte o plugue da tomada. Use uma espátula para remover os alimentos da parede do copo.



### **ATENÇÃO!**

Nunca ligue o aparelho com o copo destampado, como também não deve-se retirar o copo com o aparelho em funcionamento.

Nunca ligue o aparelho com o copo vazio.

Para adicionar ingredientes ou para visualização do alimento que está sendo processado, retire somente a sobretampa.



### **ATENÇÃO!**

Se você notar que o aparelho não consegue processar o alimento ou que ele esteja parando de processar, diminua a quantidade ou o tamanho do alimento no pré-corte, antes de inserí-lo no copo.

Não é recomendável a trituração de gelo, e também alimentos sólidos sem adicionar algum líquido, pois poderá ocorrer super aquecimento, danificando o sistema de vedação do copo, desgaste e/ou quebra das lâminas e demais componentes do aparelho.

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.

## **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 controle de velocidades esteja na posição “0” (desliga) e 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.**

Para remover a sujeira mais pesada do copo, siga as instruções abaixo:

1. Encaixe o copo no acoplamento e no suporte do copo;
2. Adicione água morna (no máximo 500ml) e algumas gotas de detergente neutro dentro do copo;
3. Coloque a tampa e gire o botão na posição PULSAR algumas vezes;
4. Ao desligar o aparelho, retire o copo do suporte e enxague em água corrente.

As peças desmontáveis (tampa e sobretampa) devem ser retiradas do aparelho e lavadas com água e sabão neutro. Limpe bem os cantos, eliminando resíduos de alimentos.

O restante do aparelho deve ser limpo somente com pano úmido o maior número de vezes possível, para evitar que os resíduos de alimentos sequem e grudem nas peças. Seque todas as peças que foram limpas com um pano seco e mácio.

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 do copo, pois as costelas ficam expostas e as lâminas são extremamente afiadas. Manuseie com cuidado, pois caso contrário, pode vir a causar acidentes. A mesma atenção serve para qualquer outro componente cortante do 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 Procedimentos 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!**

As lâminas poderão ser reafiadas quando perderem o corte. Para isso, entre em contato com a assistência técnica mais próxima.

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

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





## **ATENÇÃO!**

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

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

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

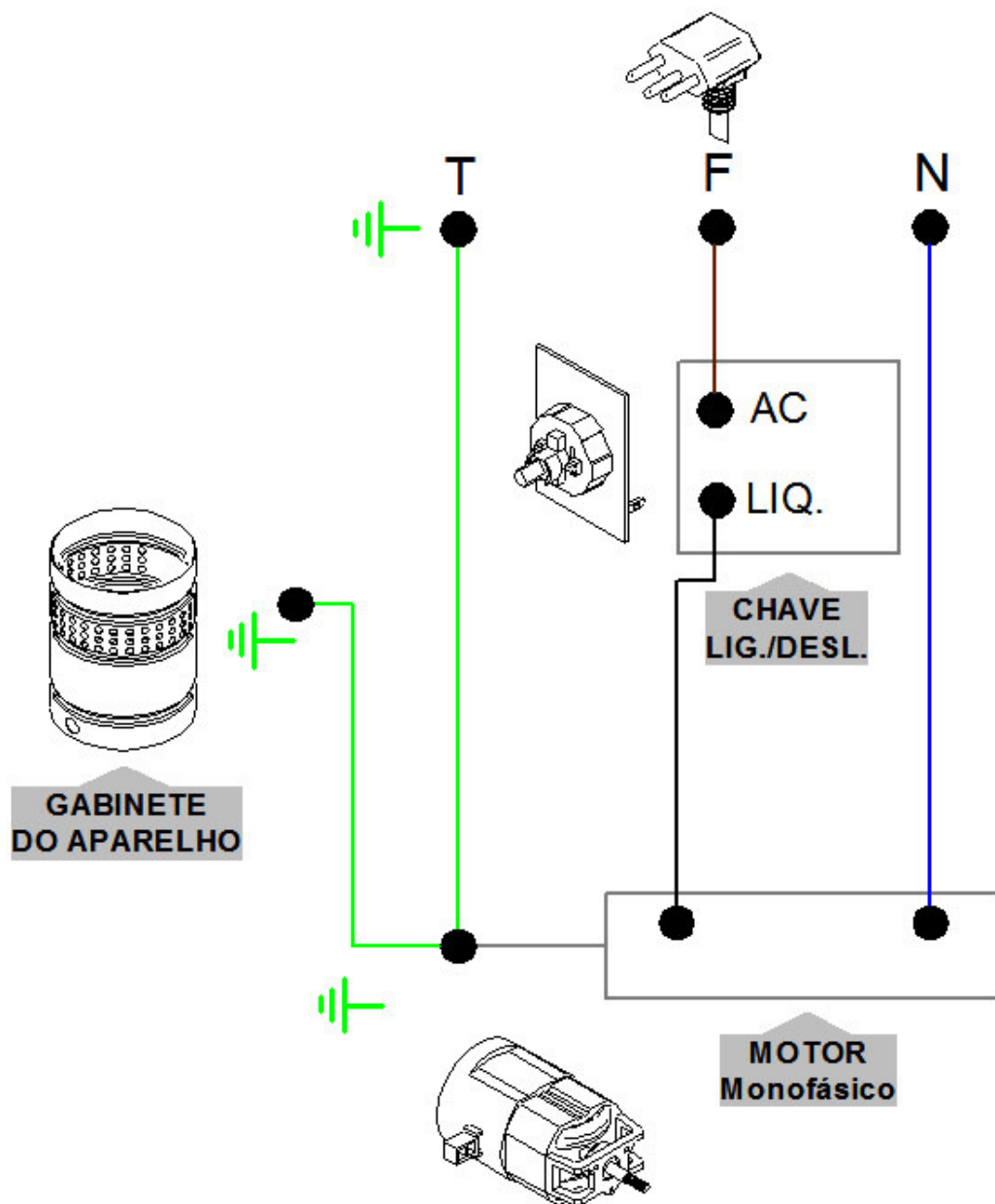
Ao detectar alguma pane ou não conformidade, encaminhe seu aparelho para a assistência técnica mais próxima de você. Veja relação de assistências técnicas no folder fornecido com o aparelho ou consulte a relação em nosso site: [www.metvisa.com.br](http://www.metvisa.com.br)

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

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

## 6. ANEXOS

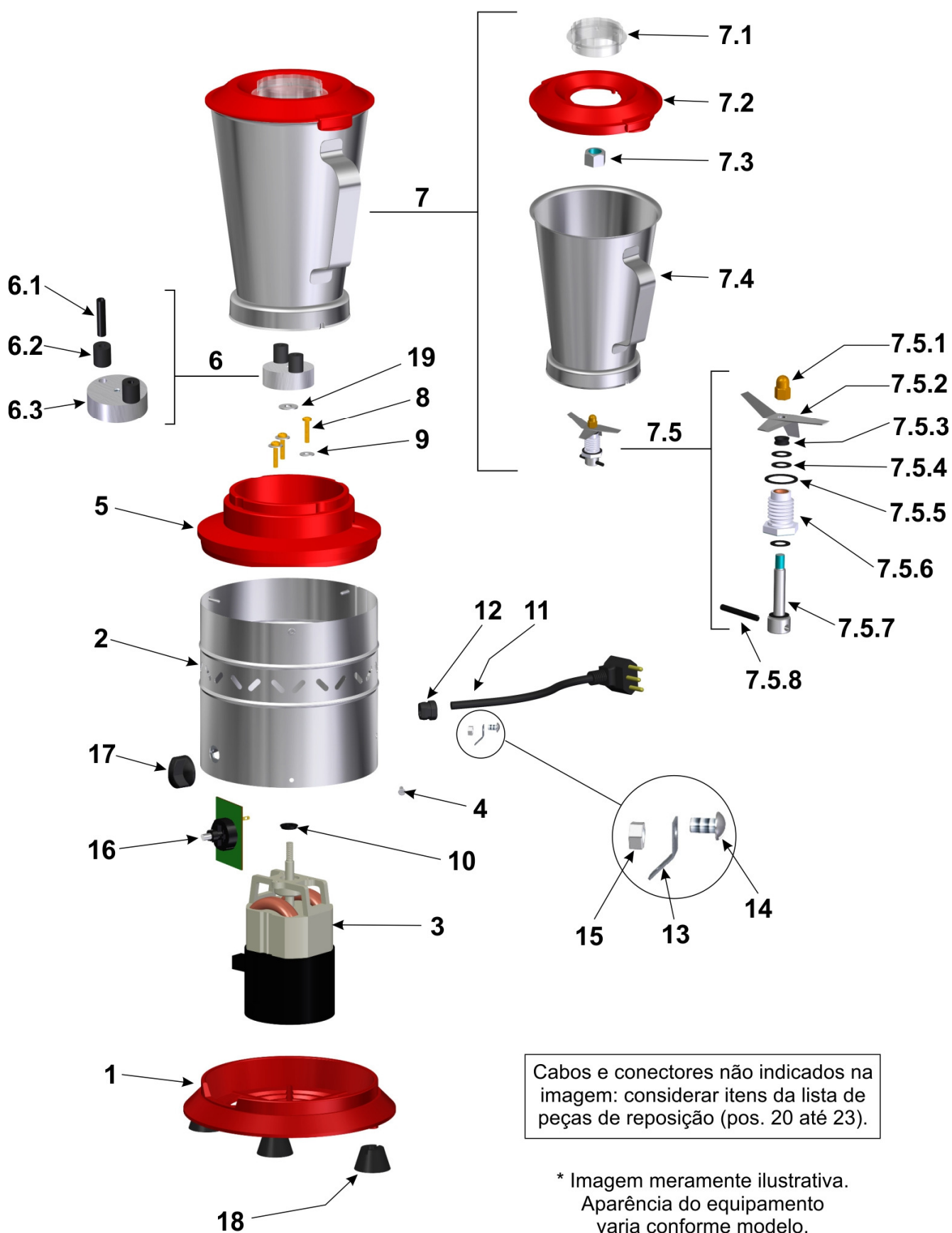
### Esquema Elétrico - Tensão 110 V ou 220 V



**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).

## Desenho em Explosão



## Peças de Reposição

Item	Código	Descrição	Quant.
1	BAS052	Base Redonda Vermelha	01
2	GAB099	Gabinete Soldado	01
3	MTE097	Motor Elétrico Tensão 220 V	01
	MTE098	Motor Elétrico Tensão 110 V	
4	RBT002	Rebite	06
5	SUC019	Suporte do Copo Vermelho	01
6	CJT146	Acoplamento Completo	01
6.1	PNL003	Pino Elástico	02
6.2	BCH023	Batente de Borracha do Acoplamento	02
6.3	ADA004	Acoplamento	01
7	CJT513	Copo com Tampa Plástica Completo	01
7.1	TAP103	Sobretampa dos Liquidificadores	01
7.2	TAP099	Tampa Plástica	01
7.3	POE009	Porca Mancal	01
7.4	COP078	Copo Ponteadado Inox	01
7.5	CJT105	Mancal Completo	01
7.5.1	POC004	Porca Chapéu	01
7.5.2	LMT027	Lâmina Inox	01
7.5.3	VRG001	V'ring	01
7.5.4	ARE012	Arruela Celeron Grafitada Ø 8	04
7.5.5	ARE017	Arruela Celeron Grafitada Ø 1/4"	01
7.5.6	CJT138	Mancal com Bucha	01
7.5.7	EIX038	Eixo do Copo	01
7.5.8	PNL002	Pino Elástico	01
8	PAG001	Parafuso Trilobular	03
9	ARL008	Arruela Lisa	03
10	RET007	Retentor do Eixo	01
11	CBE020	Cabo Elétrico – Plug Tipo 1	01
	CBE007	Cabo Elétrico – Plug Tipo 2	
	CBE001	Cabo Elétrico – Plug Tipo 4	
12	TCE021	Prensa Cabo	01
13	TCE007	Terminal Aterramento – Plug Tipo 2 e 4	01
14	PRR017	Parafuso Máquina Redonda	01
15	POS020	Porca Sextavada Inox	01
16	CHE104	Chave Controle de Velocidades Tensão 110 V	01
	CHE105	Chave Controle de Velocidades Tensão 220 V	
17	BOT020	Botão Controle de Velocidades	01
18	PEP018	Pé para Base Plástica	04
19	ARL010	Arruela Lisa	01
20	CBE089	Cabo Elétrico Emenda	01
21	CBE092	Cabo Elétrico Emenda – Plug Tipo 2 e 4	01
22	TCE003	Terminal Fit	01
23	TCE004	Terminal Fit	02









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

CNPJ 11.193.347/0001-14

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)