MANUAL DE INSTRUÇÕES

Instalação | Manutenção | Uso | Segurança

MOINHO DE PÃO

Modelo

MP

MPS

FABRICADO EXPORTAÇÃO NO BRASIL

Imagem meramente ilustrativa.
Aparência do equipamento
varia conforme modelo.

BIMG® METVISA

BIMG BRASIL - Indústria de Máquinas para Gastronomia Ltda.

Ref. PRO-119_POR
III Edição - Agosto 2018

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 5

3.1 Disposição do Aparelho 5

4. Uso do Aparelho 7

4.1 Utilidade 7
4.2 Comandos 7
4.3 Procedimentos de Operação..... 7

5. Limpeza e Manutenção 10

5.1 Procedimentos para Limpeza e Produtos Utilizados 10

6. Anexos 12

Esquema Elétrico 12
Desenho em Explosão 13
Lista de Peças de Reposição 14

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 touca 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;

• Não ligue o aparelho sem a fixação da proteção do bocal de alimentação e do coletor. Inserir somente produtos específicos ao que o aparelho se destina e nunca coloque as mãos, dedos ou objetos diretamente nas lâminas com o aparelho ligado, pois pode vir a causar acidente**;**

• 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 o pão.

O aparelho foi construído com as seguintes características:

• **Base** plástica em material ABS, de elevada resistência e com pés antiderrapantes.

• **Coletor** com design funcional, que facilita e agiliza a troca das peneiras. Para fazer a troca, basta realizar o procedimento de desmontagem/montagem, descrito no item 4.3 deste manual.

• **Lâminas** com projeto especial, que garante maior eficiência.

• **Engates** para sacos e sacolas, alternativas para recolhimento da farinha.

• **Gabinete**, **coletor** e **peneiras** são fabricados em aço inoxidável 430, que tem resistência à corrosão superior a de outros aços. É um material resistente ao ataque de diversos agentes corrosivos;

• A **proteção do bocal de alimentação** e as **lâminas** são fabricadas 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..

Atenção: 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:

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 Líq. (kg)	Tensão (V)	Corrente Nominal (A)	Cabo Elétrico Cód. BIMG	Capacidade (kg/h)
MP110M604	235x690x305	9,4	110	6,9	CBE001	*80
MP220M604	235x690x305	9,4	220	4,0	CBE030	
MP220M501	235x690x305	9,5	220	3,5	CBE023	
MP220M502	235x690x305	9,5	220	3,5	CBE029	
MP220M504	235x690x305	9,5	220	3,5	CBE030	
MPS110M604	235x1210x305	11,7	110	9	CBE001	*180
MPS220M604	235x1210x305	11,7	220	5,1	CBE030	
MPS220M501	235x1210x305	13,0	220	5,1	CBE023	
MPS220M502	235x1210x305	13,0	220	5,1	CBE029	
MPS220M504	235x1210x305	13,0	220	5,1	CBE030	

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

NÍVEL DE RUÍDO: 88 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 elétrica 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 a disposição dos profissionais que realizarão a mesma.

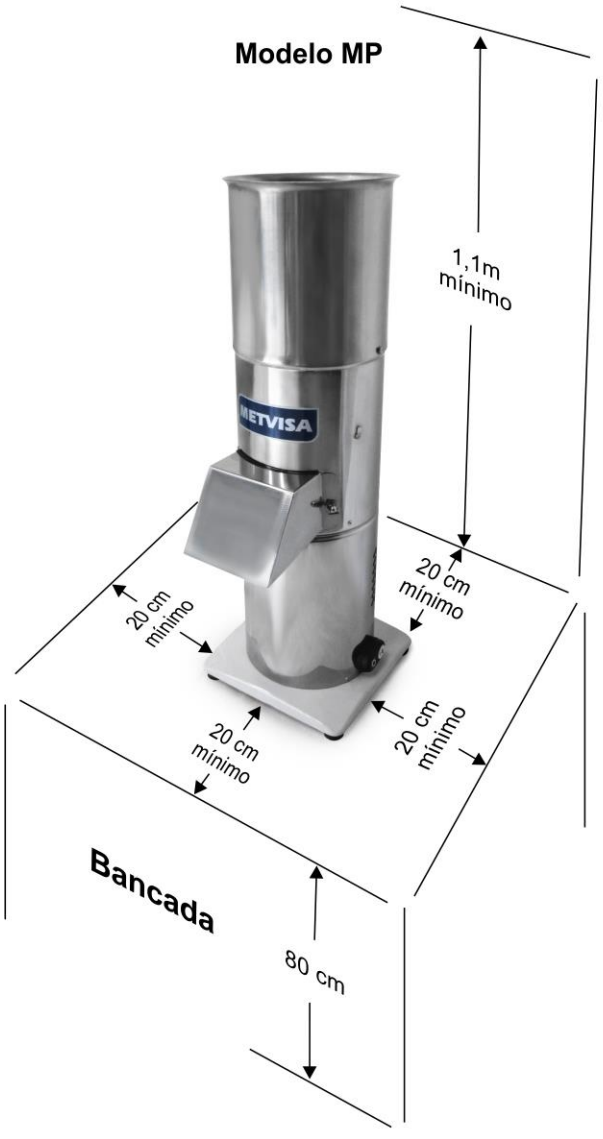
Para facilitar o transporte, o aparelho modelo MPS é embalado com a proteção do bocal de alimentação desmontada. Siga o procedimento de montagem conforme instruções no item 4.3 (Procedimentos de Operação) deste manual.

ATENÇÃO!

Para evitar acidentes, antes de instalar e ligar o aparelho certifique-se que a proteção do bocal de alimentação e o coletor estejam fixados com os parafusos e porcas. Nunca opere o aparelho sem estas peças devidamente fixadas.

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 em local onde não haja tráfego intenso de pessoas. Instale seu aparelho deixando uma distância de no mínimo 20 cm em torno dele.

O modelo MPS pode ser apoiado diretamente no piso, já o MP deverá ser instalado em uma bancada com altura média de 80 cm e reservar uma área acima da bancada com no mínimo 1,10 m de altura, 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.

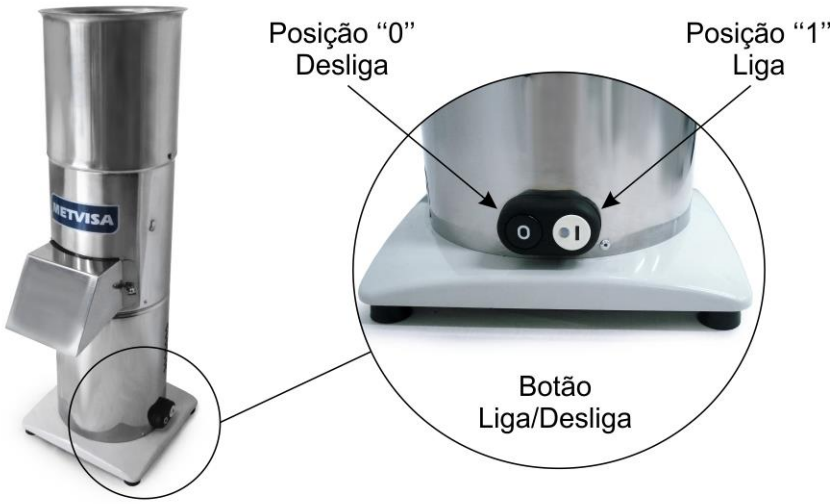
4. Uso do Aparelho

4.1 Utilidade

Este aparelho destina-se exclusivamente a triturar pão torrado, transformando-o em farinha.

4.2 Comandos

O aparelho é composto por um botão liga/desliga, posicionado na parte lateral direita do aparelho (imagem a seguir).

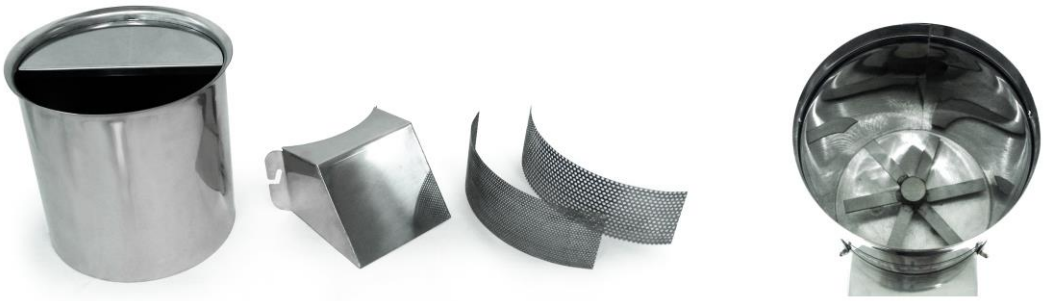


Veja o descritivo do botão abaixo:

• **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 as partes móveis que terão contato com o pão e farinha (a proteção do bocal de alimentação, o coletor e as peneiras), e faça a higienização dos mesmos. Faça também a higienização da parte interna do gabinete e das lâminas. Realize a limpeza com o aparelho desconectado da rede elétrica. Siga as instruções de limpeza no item 5 deste manual.



Proteção do Bocal de Alimentação | Coletor | Peneiras | Lâminas e Gabinete

Verifique os processos de desmontagem e montagem descritos a seguir.

• **Desmontagem:** Para retirar a proteção do bocal de alimentação, desrosqueie com uma ferramenta apropriada, os dois parafusos localizados nas laterais. Em seguida remova as porcas que fixam o coletor e retire a peneira.

Retire os parafusos para desmontar a proteção

Retire as porcas do coletor para ter acesso a peneira.

• **Montagem:** O procedimento de montagem é o inverso da desmontagem. Ao remontar o coletor, já escolha a peneira que se adequa a granula que necessita no momento.
No modelo MPS, a proteção bocal vem desmontada. Utilize os parafusos que acompanham o aparelho para fixação da proteção. Deve-se fixar todas as peças perfeitamente no gabinete para que não ocorra vazamentos da farinha, e para que seja garantida a segurança do operador**.**

Escolha a peneira, encaixe-a no coletor e remonte o conjunto no gabinete

Fixe a proteção do bocal com os parafusos

ATENÇÃO!

Nunca ligue o aparelho com o coletor ou a proteção do bocal de alimentação fora de posição, pois pode vir a causar acidentes.

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

• **Operação:** O aparelho só pode ser operado após verificar se todas as peças móveis, citadas anteriormente no processo de desmontagem e montagem, estiverem corretamente encaixadas e fixadas pelos parafusos e porcas, se a tensão na chave seletora do aparelho estiver de acordo com a da rede elétrica de alimentação, se o aparelho está instalado em um local ideal conforme orientações no item 3.1 (Disposição do Aparelho), e que não tenha nenhum pão obstruindo as lâminas.

Verifique os processos de operação descritos a seguir:

• Conecte o cordão de alimentação a rede elétrica;

• Coloque um recipiente para armazenar a farinha na saída do coletor. Podem ser usados recipientes como bacias, cestos, sacos ou sacolas. Se usados sacos ou sacolas, utilize os engates existentes no gabinete para fazer a fixação;

• Acione o botão liga-desliga na posição “1” (liga) e deixe ligado por alguns segundos;

• Adicione o pão torrado pela abertura da proteção do bocal de alimentação. A farinha sairá pelo coletor. Deixe o tempo necessário para processar o produto adequadamente;

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

ATENÇÃO!

Nunca adicione o pão antes de deixar o aparelho ligado por alguns segundos.

Adicione no aparelho, apenas pão seco (torrado). Com pão úmido não haverá rendimento satisfatório, além de ser prejudicial ao aparelho.

Se você notar que o aparelho não consegue processar o pão ou que esteja reduzindo o desempenho do motor, diminua a quantidade ou realize um pré-corte do pão, antes de inserir o mesmo no aparelho.

Realize uma alimentação gradual de pão, de forma a não prejudicar a velocidade e desempenho do motor, e a vida útil do aparelho.

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

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 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 (a proteção do bocal de alimentação, o coletor e as peneiras) devem ser retiradas do aparelho e lavadas com água e sabão ou detergente neutro. 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 umedecido e macio. Com um pano umedecido com água, enxague e em seguida seque as peças com um pano seco e macio.

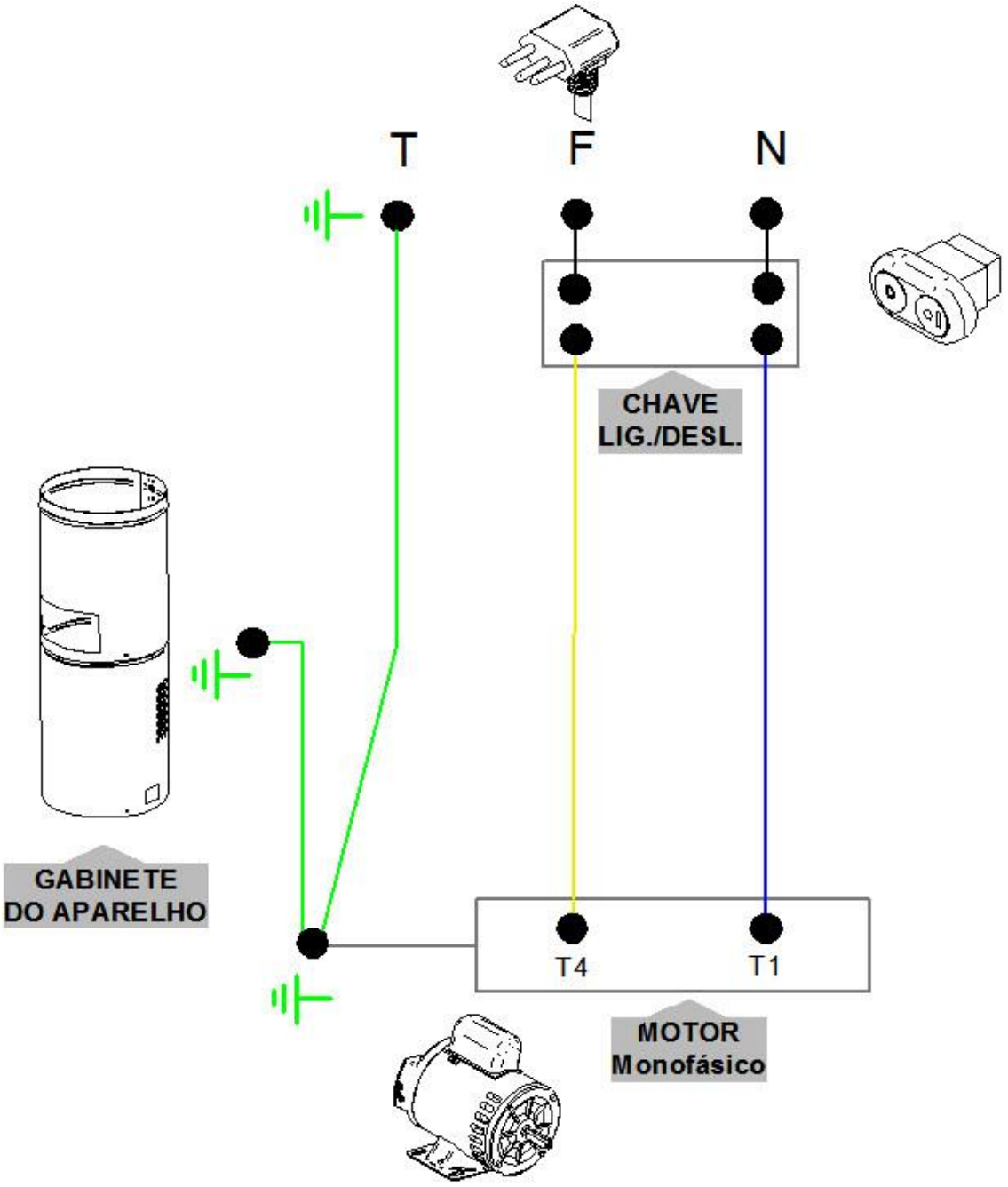
Nunca utilizar produtos ou esponjas abrasivas para a limpeza, já que podem riscar ou estragar a superfície das peças. Não derrame água sobre o aparelho para a limpeza, senão, ao ligá-lo pode vir a causar choque elétrico ou até mesmo queimar o aparelho.

ATENÇÃO!

Tome cuidado ao fazer a limpeza das lâminas, pois estas são afiadas. Utilize somente pano úmido, manuseando as lâminas com cuidado, pois caso contrário, pode vir a causar acidentes. Os mesmos cuidados servem 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.

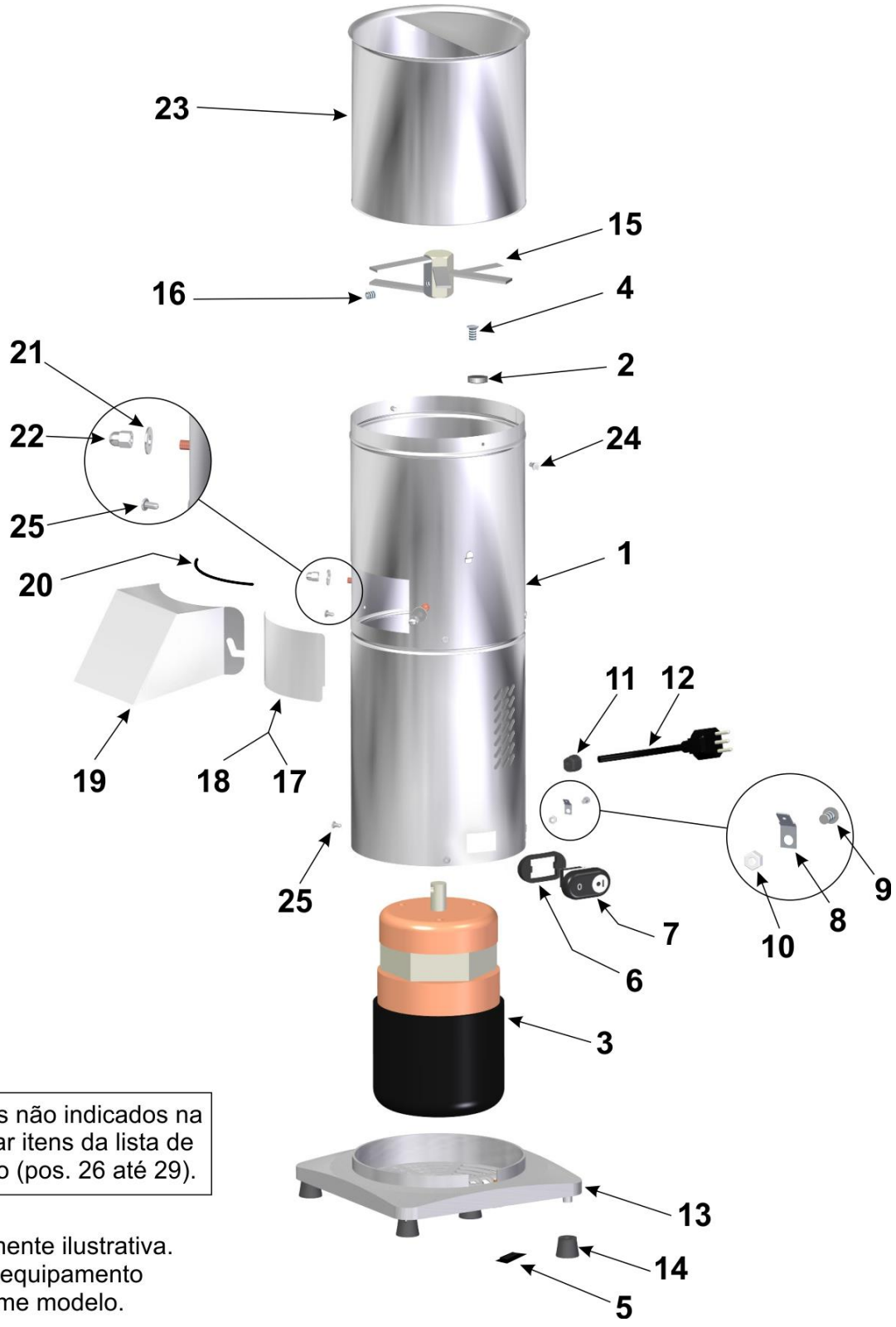
6. ANEXOS

Esquema Elétrico



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

Desenho em Explosão Moinho de Pão



Cabos e conectores não indicados na imagem: considerar itens da lista de peças de reposição (pos. 26 até 29).

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

Peças de Reposição Moinho de Pão

Posição	Código	Descrição	Quant.	Aplicação para Modelo
1	GAB079	Gabinete Inox	01	*
2	SPD044	Espaçador do Suporte do Motor	04	*
3	MTE260	Motor Elétrico 1/2 cv 60 Hz 110 V	01	MP
	MTE261	Motor Elétrico 1/2 cv 60 Hz 220 V		
	MTE027	Motor Elétrico 1/2 cv 50 Hz 220 V		
	MTE258	Motor Elétrico 3/4 cv 60 Hz 110 V	01	MPS
	MTE259	Motor Elétrico 3/4 cv 60 Hz 220 V		
	MTE087	Motor Elétrico 3/4 cv 50 Hz 220 V		
4	PRC016	Parafuso	03	*
5	RBT004	Rebite	03	*
6	BCH057	Moldura da Chave Liga/Desliga	01	*
7	CHE064	Chave Liga/Desliga	01	*
8	TCE007	Terminal Aterramento	01	*
9	PRR017	Parafuso	01	*
10	POS020	Porca Sextavada	01	*
11	TCE021	Prensa Cabo	01	*
12	CBE023	Cabo Elétrico – Tipo 1	01	**
	CBE029	Cabo Elétrico – Tipo 2	01	**
	CBE030	Cabo Elétrico – Tipo 4	01	**
	CBE001	Cabo Elétrico – Tipo 4	01	**
13	BAS045	Base Plástica Quadrada	01	*
14	PEP018	Pé da Base	04	*
15	CJT432	Conjunto Lâminas	01	*
16	PRN002	Parafuso	01	*
17	PIA013	Peneira para Granula Fina	01	*
18	PIA014	Peneira para Granula Grossa	01	*
19	CJT430	Coletor	01	*
20	BCH068	Borracha Vedação Bocal	01	*
21	ARL010	Arruela	02	*
22	POC009	Porca Chapéu	02	*
23	PTC051	Proteção do Bocal de Alimentação	01	MP
	PTC115			MPS
24	PRS332	Parafuso Sextavado	02	*
25	TCE008	Terminal Rabinho de Porco	04	*
26	TCE004	Terminal Fit	04	*
27	TCE013	Terminal Fêmea	02	*
28	FIA007	Abraçadeira Plástica	01	*

***** Item aplicável para todos os modelos de moinho de pão.
** Para verificar o tipo de cabo do seu aparelho, consulte a tabela no item 2.2 deste manual.

BIMG BRASIL FABRICANTE DOS PRODUTOS

BIMG®

METVISA

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