

Manual de Instruções



Ensacadeira de Linguiça 8 L

Modelo

BM 126



PRODUZINDO QUALIDADE E ASSOCIANDO BELEZA!

Parabéns você acaba de adquirir um produto de excelente qualidade.

TERMO DE GARANTIA
TODOS OS PRODUTOS BERMAR
TÊM A GARANTIA TOTAL
DURANTE 6 MESES

DATA DA VENDA ____/____/____

NOTA FISCAL Nº _____

APARELHO Nº _____

OS APARELHOS PERDERÃO A GARANTIA, SE CONSTATADO O USO INDEVIDO.



BERMAR INDÚSTRIA E COMÉRCIO LTDA.
CNPJ: 55.390.470/0001-09

Rua Francisco Curti, 245 - Dist. Industrial - CEP: 15035-620
São José do Rio Preto - São Paulo - Brasil
Fone/Fax: +55 (17) 3214 - 9600
www.bermar.ind.br - bermal@bermar.ind.br

Serviço de
Atendimento
ao Cliente

SAC

e-mail: sac@bermar.ind.br

DEVIDO À CONSTANTE EVOLUÇÃO DOS NOSSOS PRODUTOS, AS INFORMAÇÕES AQUI CONTIDAS PODEM SOFRER ALTERAÇÕES SEM AVISO PRÉVIO

1. Introdução

1.1 Informações básicas

- 1.1.1 A Ensacadeira manual modelo BM 126, é confeccionada toda em aço inoxidável.
- 1.1.2 Este equipamento é indicado para ensacar linguiça, para uso doméstico ou comercial.
- 1.1.3 Possui sistema de transmissão com rolamentos, cremalheira e engrenagens, proporcionando movimentos leves ao operador.
- 1.1.4 O uso da máquina para outros fins, perde-se a garantia de fábrica.

1.2 Características técnicas

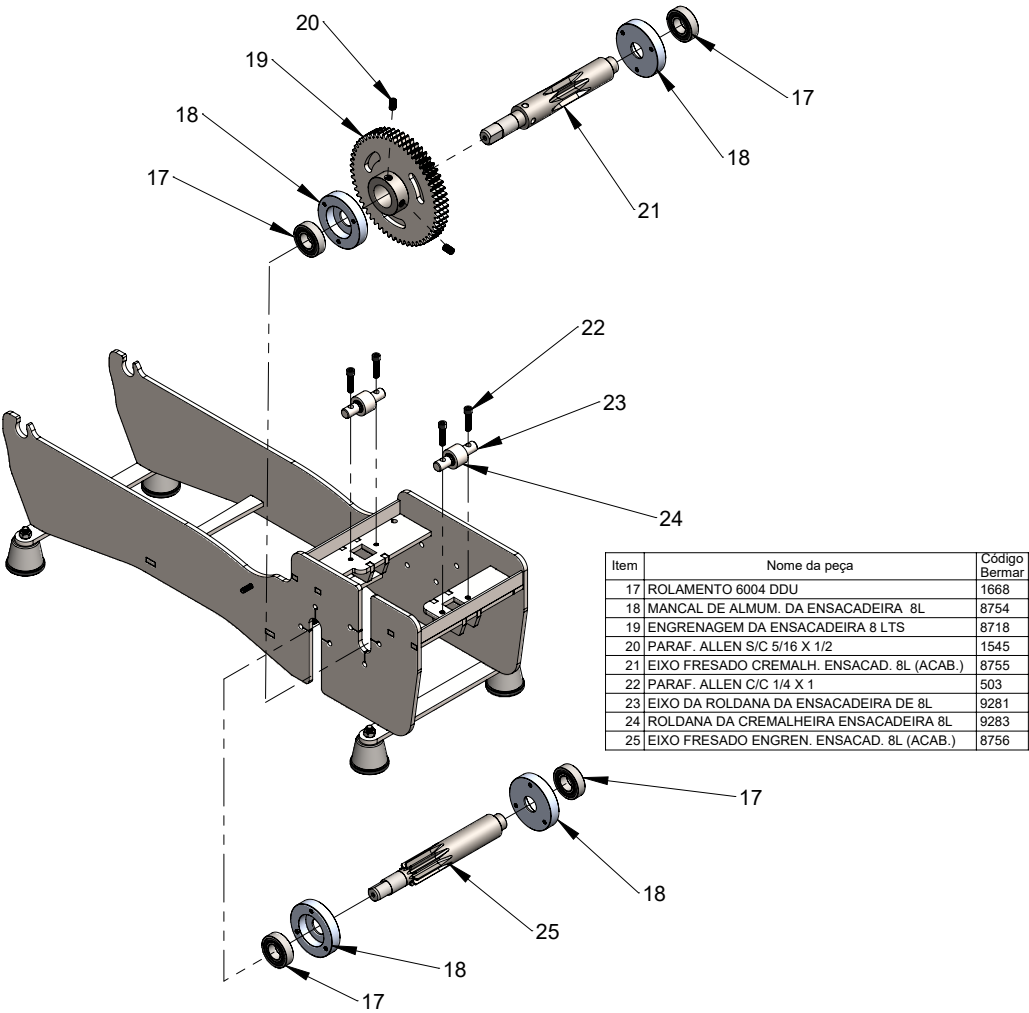
Tabela 01 - Dados Técnicos

Características	Unidade	BM 126
Capacidade	[L]	8
Altura	[mm]	225
Largura	[mm]	265
Comprimento	[mm]	750
Peso líquido	[kg]	20,5

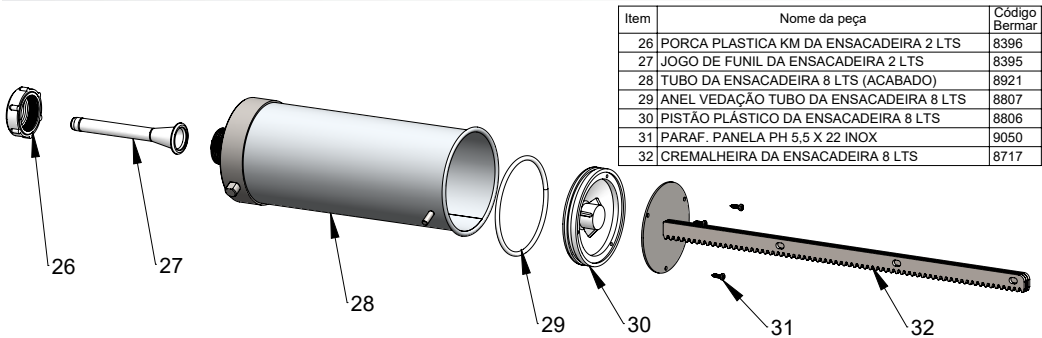
1.3 Cuidados necessários

- 1.3.1 Leia todas as instruções antes do uso do aparelho. A manutenção e limpeza deve ser feita por pessoas treinadas.
- 1.3.2 Este aparelho não deve ser utilizado por crianças, nem por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou sem experiência e conhecimento, a menos que sejam supervisionadas ou instruídas em relação ao uso do aparelho por alguém que seja responsável por sua segurança.
- 1.3.3 Nunca coloque a mão dentro do tubo enquanto estiver utilizando o e equipamentoo aparelho.
- 1.3.4 Para não perder a garantia e evitar problemas técnicos, não tente consertar o aparelho. O usuário não pode fazer a troca de peças, somente **Assistência Técnica Autorizada**.
- 1.3.5 A nota fiscal e o certificado de garantia são documentos importantes e devem ser guardados para efeito de garantia.
- 1.3.6 A utilização de acessórios não recomendados pelo fabricante podem danificar o aparelho.

2.3 Componentes de Transmissão

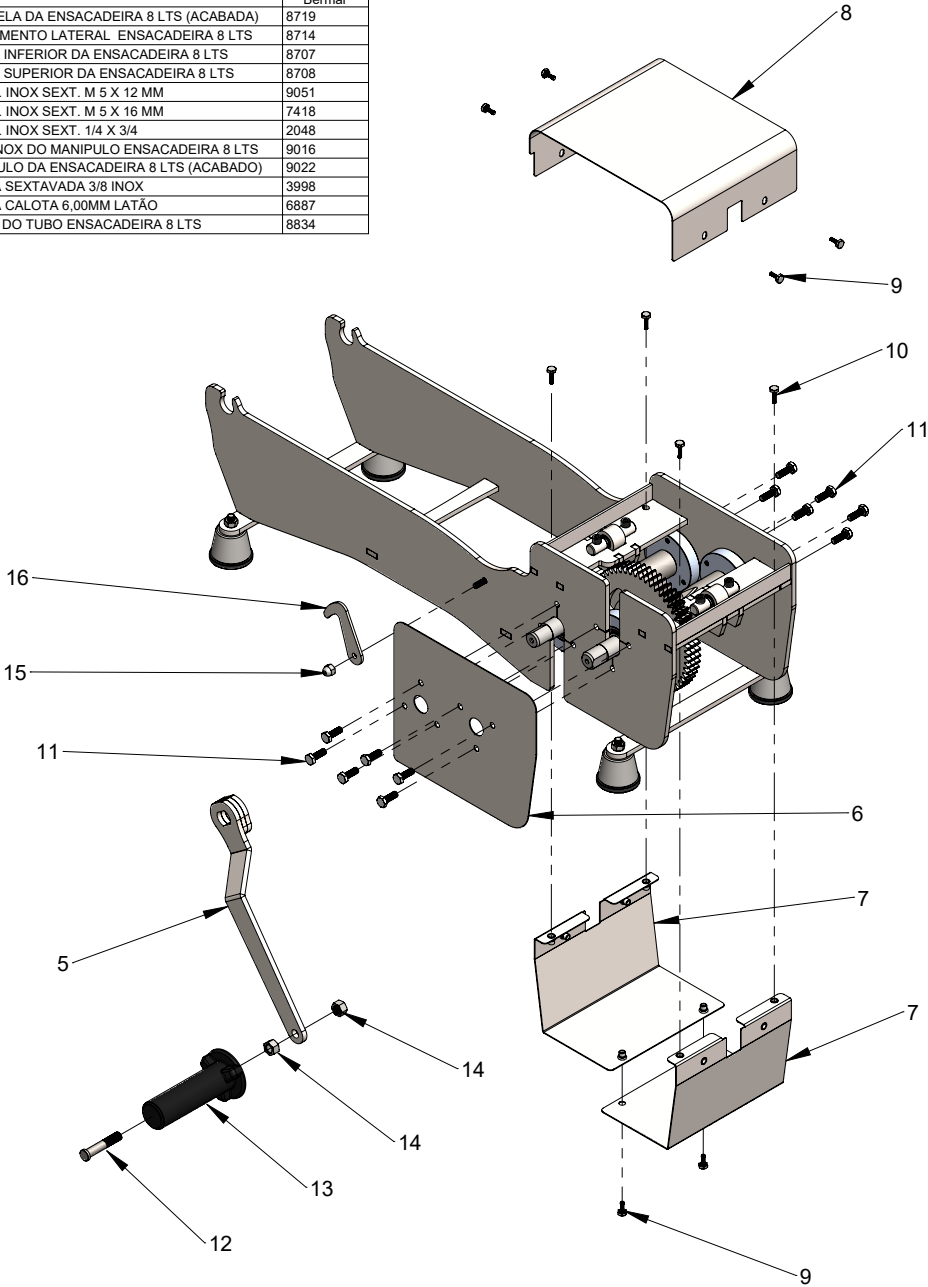


2.4 Componentes do Tubo



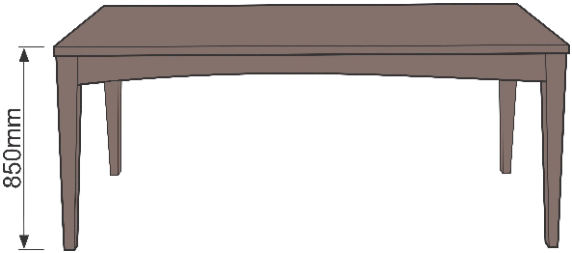
2.2 Componentes Externos

Item	Nome da peça	Código Bermal
5	MANIVELA DA ENSACADEIRA 8 LTS (ACABADA)	8719
6	FECHAMENTO LATERAL ENSACADEIRA 8 LTS	8714
7	TAMPA INFERIOR DA ENSACADEIRA 8 LTS	8707
8	TAMPA SUPERIOR DA ENSACADEIRA 8 LTS	8708
9	PARAF. INOX SEXT. M 5 X 12 MM	9051
10	PARAF. INOX SEXT. M 5 X 16 MM	7418
11	PARAF. INOX SEXT. 1/4 X 3/4	2048
12	PINO INOX DO MANIPULO ENSACADEIRA 8 LTS	9016
13	MANIPULO DA ENSACADEIRA 8 LTS (ACABADO)	9022
14	PORCA SEXTAVADA 3/8 INOX	3998
15	PORCA CALOTA 6,00MM LATÃO	6887
16	TRAVA DO TUBO ENSACADEIRA 8 LTS	8834



2 Instruções de uso

A máquina tem que ser posicionada e nivelada em uma superfície seca e firme, de preferência com altura de 850mm.



2.1 Pré- operação

2.1.1 Antes do uso da Ensacadeira, lave todas as partes que entram em contato com o alimento, utilize água e sabão neutro. Após o uso lave e seque com pano seco antes de guardá-lo.

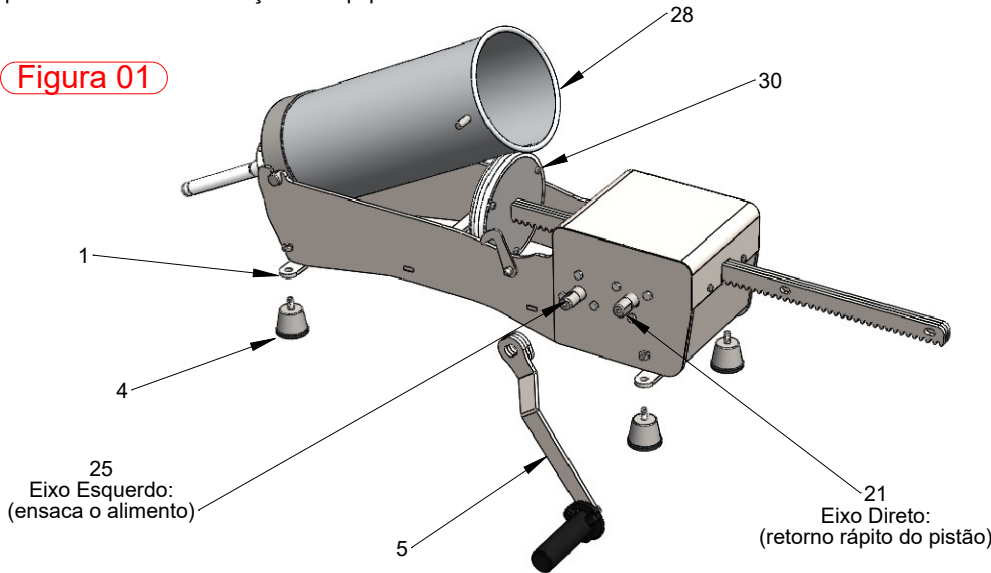
2.1.2 Coloque a Ensacadeira em uma superfície plana, se necessário retire os pés (04, figura 01) e fixe pela base (item 01, figura 01) com parafuso ou grampo sargento.

2.1.3 Coloque o produto dentro do tubo (item 28, figura 01), apoiando o mesmo sobre o pistão (item 30, figura 01).

2.1.4 Alinhe o tubo (item 28, figura 01), com o pistão (item 30, figura 01), gire a manivela (item 05, figura 01) no eixo esquerdo (item 25, figura 01) para movimentar o pistão (item 30, figura 01).

2.1.5 Nunca utilize a manivela (item 05, figura 01), no eixo direito (item 21, figura 01) para ensacar, ele deve ser utilizado somente para retorno do pistão a posição inicial. A utilização da manivela no eixo direito (item 25, figura 01) para ensacar pode danificar o eixo, engrenagem e os dentes da cremalheira, o que caracteriza má utilização do equipamento.

Figura 01



2.3 Como limpar sua máquina

Atenção!: O equipamento deve ser totalmente limpo e higienizado,quando for usado pela primeira vez, quando ficar um tempo inativo e após o uso diário.

- 2.3.1 Quando efetuar a limpeza do equipamento retire o conjunto do tubo (item 28,figura 02) e o pistão/cremalheira (item 30/32,figura 02).
- 2.3.2 Faça a limpeza com cuidado, o tubo(item 28,figura 02) pode ser limpo com jato de água e os demais itens com pano umedecidos com água e sabão neutro.
- 2.3.3 A cremalheira (item 32,figura 02) e os componentes de transmissão (ver item 2.3, pagina 06) não devem ser limpos para não retirar a lubrificação dos mesmo.
- 2.3.4 Cuidados com o inox:
O inox resiste à corrosão devido à camada de cromo existente em sua superfície, quando esta camada e contaminada ou "agredida" inicia o processo de corrosão, quase sempre motivados por agentes externos, quando não limpo e higienizado de forma correta.

Atenção! Para evitar corrosão, contaminação e danos à superfície do inox:

- Lave e seque com detergente biodegradável
- Não usar soluções ácidas e salinas contidas em desinfetantes, esterilizantes.
- Não usar abrasivos, como esponjas de aço e itens pontiagudos.

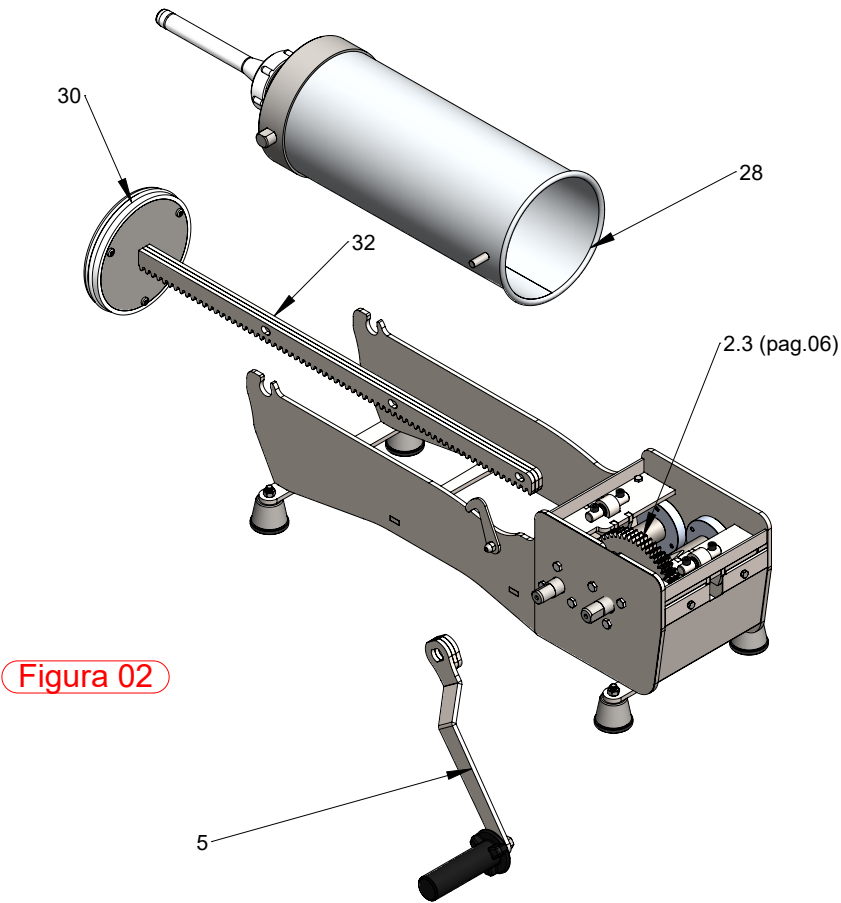


Figura 02

2. Componentes

2.1 Componentes Principais

