

Manual de Instrução



BPM 40

Batedeira Planetária Manual

GRANO

ÍNDICE

Apresentação - Finalidade.....	03
Instruções de Segurança.....	03
Aspectos de Segurança.....	04
Recebimento do Produto.....	06
Instalação.....	07
Instruções Gerais de Instalações.....	09
Característica Técnicas.....	10
Instruções de uso.....	11
Limpeza - Manutenção.....	12
Esquema Elétrico.....	13
Termo de Garantia.....	15
Lista de Revisões Máquina.....	16
Cronograma de Manutenção.....	17
Lista de Revisões Manual.....	17

APRESENTAÇÃO

A empresa, especializada no desenvolvimento de máquinas para o setor de alimentação, oferece uma ampla linha de produtos que atendem plenamente às necessidades do mercado. São dezenas de equipamentos projetados para otimizar o trabalho dos profissionais que atuam no segmento alimentício. Atendemos restaurantes, panificadoras, pizzarias, supermercados, confeitarias, além de cozinhas residenciais e industriais, fornecendo soluções eficientes e de alto desempenho.

Todos os produtos são fabricados com materiais de alta qualidade e em conformidade com as normas segurança e higiene exigidas pela legislação vigente.

FINALIDADE DO MANUAL

O objetivo deste manual é fornecer ao usuário todas as informações necessárias sobre o produto adquirido. Leia-o atentamente para garantir o uso correto, o melhor aproveitamento e a maior durabilidade do equipamento.

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

Este aparelho não deve ser operado por pessoas (incluindo crianças) que possuam capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou que não tenham experiência ou conhecimentos suficientes, a menos que recebam instruções adequadas sobre o uso do equipamento por alguém responsável por sua segurança.

Crianças devem ser supervisionadas constantemente para garantir que não utilizem o aparelho de forma inadequada ou como brinquedo.

Verifique se a tensão do aparelho corresponde à indicada na etiqueta localizada no cabo de alimentação. Para evitar choques elétricos e danos ao produto, verifique se a rede elétrica possui aterramento adequado

EQUIPAMENTO DE PROTEÇÃO INDIVIDUAL

Para garantir maior segurança do operador, é obrigatório o uso de Equipamentos de Proteção Individual.

- Durante a operação: utilize luvas de proteção e avental.
- Durante a higienização: utilize luvas de proteção.



Luva de Proteção



Avental de Proteção

ASPECTOS DE SEGURANÇA

Dados Específicos: Informações específicas do aparelho ou da empresa, como razão social, CNPJ e nº de série, podem ser encontradas na contracapa deste manual.

Normas do Projeto: Esta máquina foi projetada observando a Norma de Segurança Nr12.

Batedeira Planetária Manual: A descrição do equipamento e sua utilização prevista podem ser visualizadas a partir da página 10.

Esquema Elétrico: Para visualizar o esquema do comando elétrico correspondente à tensão específica do equipamento, consulte a página 13 deste manual, conforme a versão adquirida.

Riscos: Este equipamento não oferece risco de exposição aos usuários.

Segurança: Leia atentamente os itens a seguir para evitar problemas durante a instalação e o uso do equipamento.

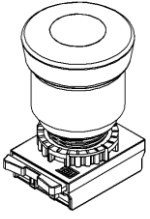
- Mantenha este manual sempre acessível aos usuários nos locais de trabalho.
- Nunca retire o cabo do equipamento puxando pelo fio; segure o plugue e retire-o da tomada.
- Utilize somente o adaptador recomendado pelo fabricante para a ligação do equipamento. Não use extensões ou adaptadores improvisados.
- Para a segurança do operador e dos componentes elétricos, verifique se o local de instalação possui aterramento adequado
- Conforme o Artigo 198 da CLT (Consolidação das Leis do Trabalho), o peso máximo que o trabalhador pode carregar sem risco à saúde é de 60 kg.

Limitações: Instale o equipamento em um local onde não haja tráfego intenso de pessoas.

Utilização do Aparelho: Este equipamento foi projetado exclusivamente para uso na área de panificação. A utilização para outros fins poderá resultar em desgaste prematuro do produto.

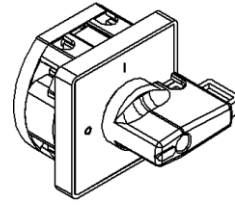
Para o procedimento de utilização segura do aparelho, consulte a página 11.

ASPECTOS DE SEGURANÇA



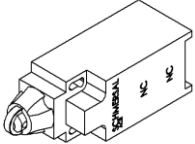
Botão de Emergência

Desliga o equipamento em situações de risco.



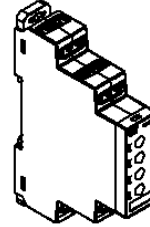
Chave Geral

Corta o fornecimento de energia para o equipamento. Possui trava de segurança.



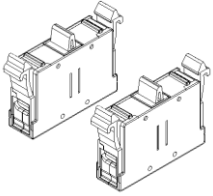
Interruptores positivos

Desliga o equipamento quando o aramado de proteção estiver aberto.

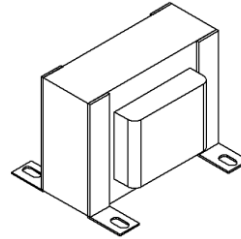


Relé de Segurança

Monitora todo o sistema de segurança.

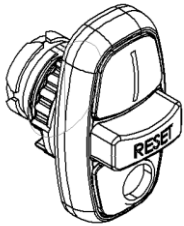


Blocos de contato com duplo canal.



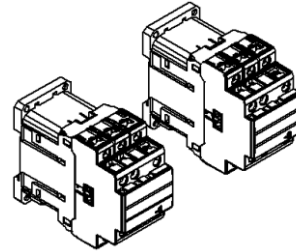
Transformador

Deixa a tensão abaixo de 25V.



Chave Liga/Reset/Desliga

Liga/Desliga o equipamento em condições normais de uso/ Reseta o equipamento sempre após uma parada



Contactoras

Duas contactoras redundantes para acionamento do motor.

VIDA ÚTIL DOS COMPONENTES

Contactoras	9A	18A	25A	32A
Vida Mecânica	10x10 ⁶	10x10 ⁶	10x10 ⁶	10x10 ⁶ Manobras
Vida Elétrica	1,8x10 ⁶	1,2x10 ⁶	1,3x10 ⁶	1,2x10 ⁶ Manobras

Temporizador

Vida Mecânica	30x10 ⁶ Manobras
Vida Elétrica	10x10 ⁵ Manobras

Botões de emergência

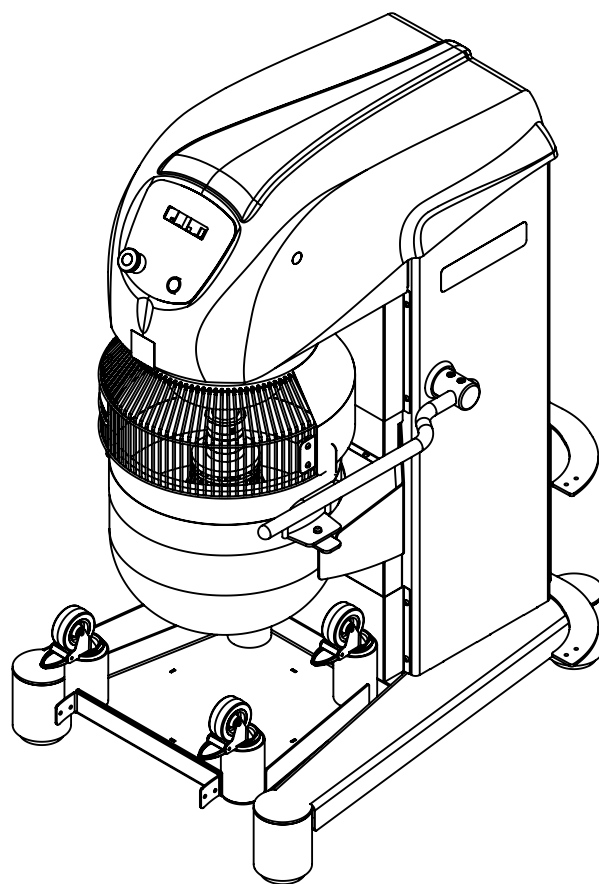
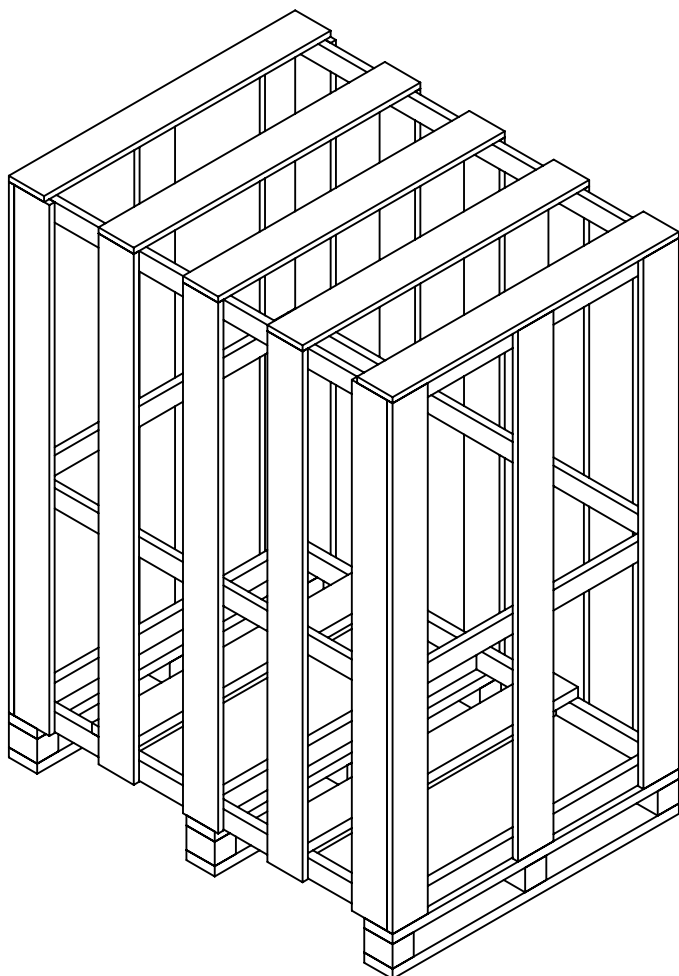
Vida Mecânica	3x10 ⁵ Operações
---------------	-----------------------------

RECEBIMENTO DO PRODUTO

Ao receber o equipamento, recomenda-se realizar uma inspeção cuidadosa para identificar possíveis avarias decorrentes do transporte, tais como:

1. Amassados e riscos na pintura;
2. Quebra de peças;
3. Falta de componentes devido à violação da embalagem.

Observação: Em caso de avarias identificadas no momento do recebimento, por qualquer um dos motivos mencionados acima, a fábrica não se responsabiliza.

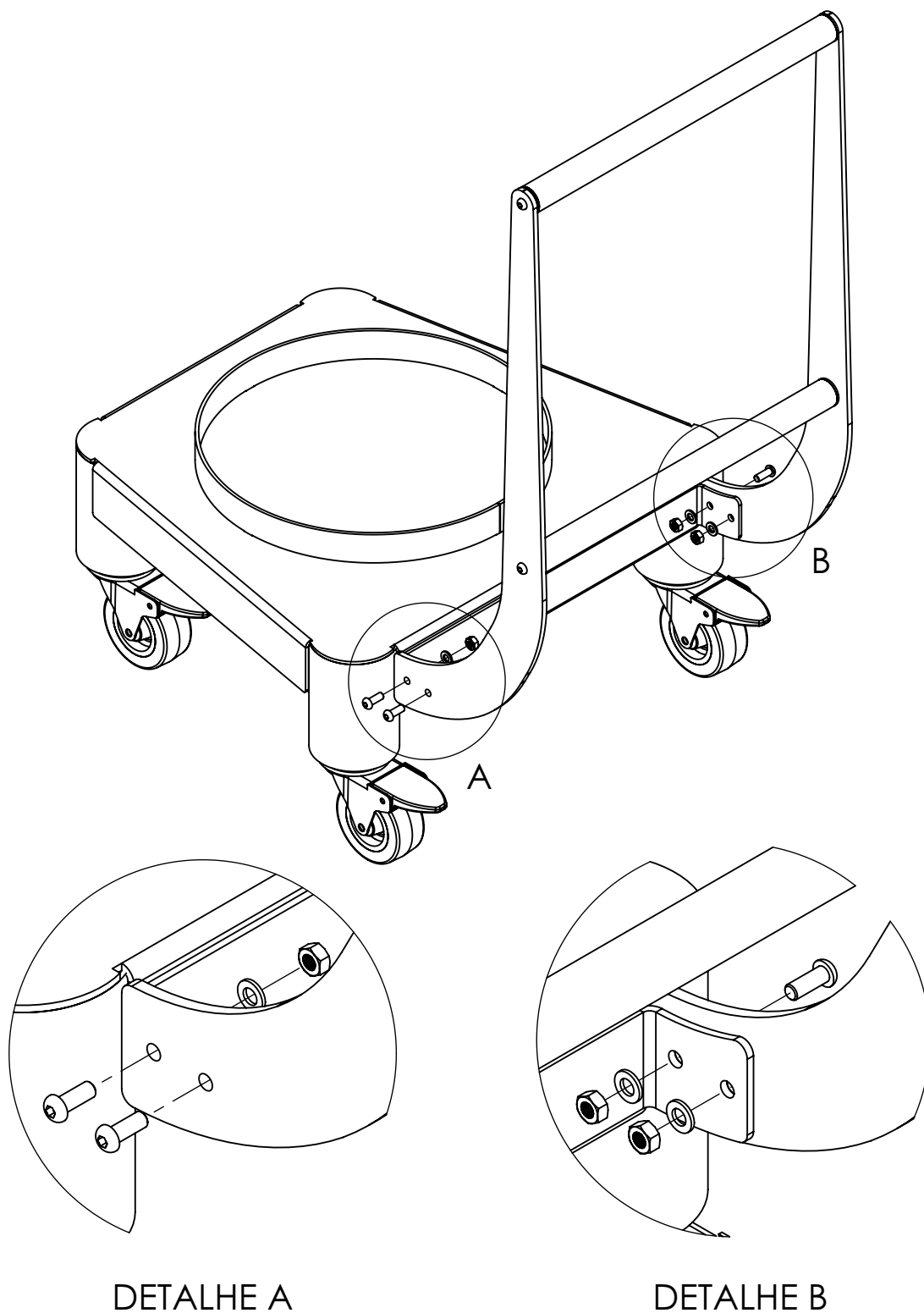


Atenção!

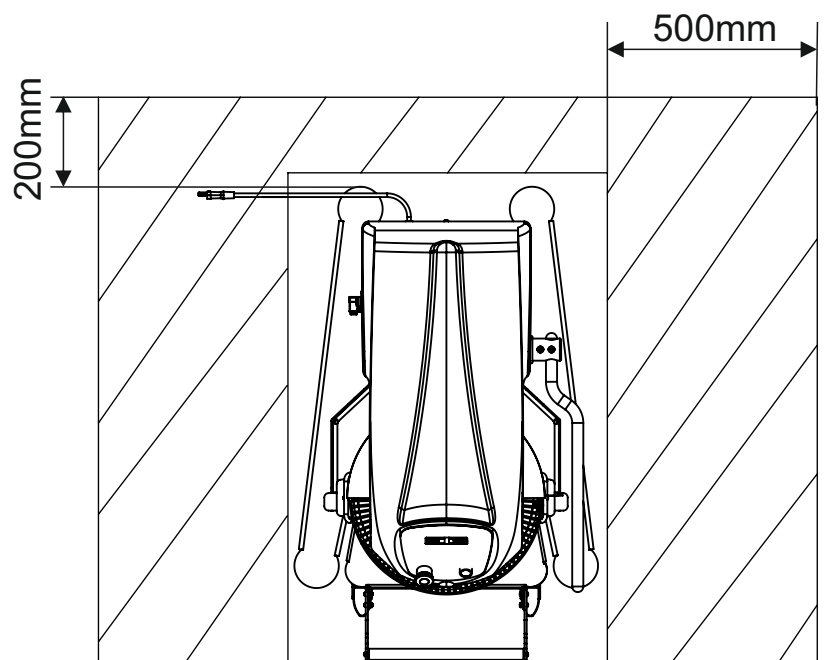
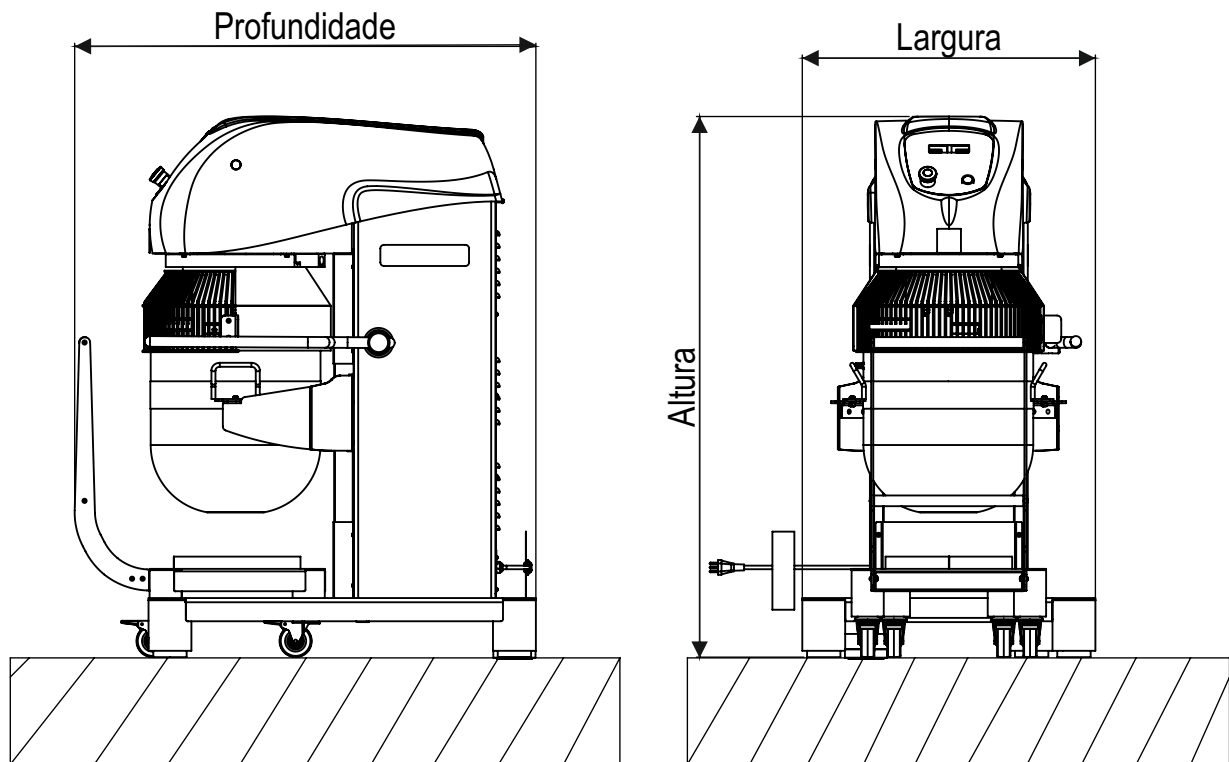
É proibido retirar qualquer item de segurança da máquina. Isso pode cancelar a garantia e prejudicar o funcionamento do equipamento.

INSTALAÇÃO

Neste equipamento, é necessário realizar a montagem do conjunto carrinho, que o acompanha parcialmente desmontado. Para isso, deve-se unir o conjunto puxador do carrinho ao conjunto base do carro, garantindo que o item funcione corretamente. Conforme demonstrado na imagem abaixo, o parafuso M6 Allen deve ser inserido de fora para dentro; no lado oposto à inserção do parafuso, devem ser posicionadas a arruela e, em seguida, rosqueada a porca M6. Esta montagem deve ser realizada em ambos os lados do carrinho, assegurando, ao final, que todos os parafusos estejam devidamente apertados.



INSTALAÇÃO



ESTE EQUIPAMENTO NECESSITA DE:



Terminal terra



Disjuntor 10A



Conexão elétrica



Plugue Macho 10A pino de Ø4mm
(Fornecido juntamente com a máquina)



Tomada 10A



Área para manutenção

ATENÇÃO

-Distância mínima de 500 mm nas laterais e 200 mm na traseira do equipamento para manutenção.

DADOS TÉCNICOS

MODELO	220V
Alimentação elétrica	Monofásica
Potência (Kw)	2,2
Frequência (Hz)	60
Consumo elétrico (Kw/h)	2,2
Corrente nominal (A)	10
Cabo de alimentação (mm ²)	3x1,5 mm ²
Peso (kg)	225
Motor (CV)	3

MEDIDAS

MODELO	ALTURA	LARGURA	PROFUNDIDADE
BPM 40	1280 mm	643 mm	1092 mm

INSTRUÇÕES GERAIS DE INSTALAÇÃO

Instale o equipamento sobre uma superfície plana e não inflamável.

Instale o equipamento em ambiente seco, fechado porém arejado, e protegido da chuva e da exposição direta ao sol.

Deixe um espaço ao redor do equipamento conforme especificado na página 7.

Para a operação adequada, o equipamento deve ser instalado em um local com temperatura entre 5°C e 25°C. Mantenha o equipamento fora do alcance de crianças.

INSTRUÇÃO DE INSTALAÇÃO ELÉTRICA

Use tomadas conforme a NBR IEC 60309-1.

O equipamento deve ser aterrado para evitar riscos ao operador e danos ao próprio equipamento.

Não remova o pino terra.

Nunca use extensões para a ligação do equipamento.

Usar tomadas para 10A com pino 4 mm conforme NBR 6147.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

A Batedeira Planetária BPM40 é construída em aço inoxidável e aço SAE 1020, com acabamento em pintura epóxi, garantindo resistência, durabilidade e fácil higienização. Acompanha cuba em aço inoxidável e dois batedores (globo e raquete), também fabricados em aço inoxidável, além de gancho em alumínio.

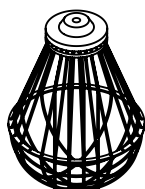
O equipamento possui 10 níveis de velocidade, permitindo maior precisão no preparo de diferentes tipos de massas. Foi projetada para o processamento de massas leves e médias, como massas de panquecas, claras em neve, cremes e merengues, operando com capacidade de até 40 litros.

Indicada para uso contínuo em cozinhas industriais, panificadoras, padarias e estabelecimentos similares, a BPM40 oferece eficiência, rapidez e alta qualidade no desempenho, atendendo às exigências do trabalho profissional.

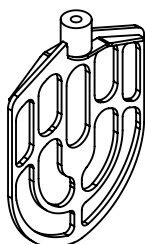
Capacidade de Carga

Tipo	Capacidade	Exemplo
Massas leves	Conforme capacidade máxima	Glacês
Massas médias	Conforme capacidade máxima	Biscoitos
Massas pesadas	9 Kg de massa pronta	Massas com hidratação acima de 70%

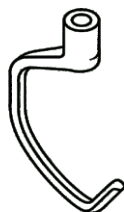
ACESSÓRIOS



Globo: Acessório indicado para o preparo de misturas leves, como bolos, merengues, cremes e outras preparações que exigem incorporação de ar.



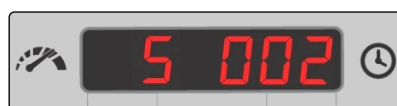
Raquete: Acessório indicado para o preparo de massas de consistência média, como biscoitos, pastas, recheios e pré-misturas em geral.



Gancho: Acessório indicado para a homogeneização de massas consistentes, porém não pesadas, como massas básicas, massas semi-densas e preparações que requerem mistura uniforme sem grande incorporação de ar.

ATENÇÃO: Não deve ser produzido nesse equipamento massas com baixa hidratação (percentual abaixo de 70%) de líquidos em relação a sólidos, como pães ou pizzas.

PAINEL DE COMANDO



**Display Indica
Velocidade e Tempo.**



Tecla Menos/Mais.



Tecla Pausa.



Tecla Inicia.



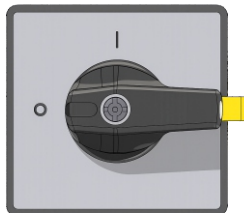
Botão Emergência.



Botão Reset.

Instruções de Uso

Ao conectar a máquina à tomada, gire a chave geral para cima, localizada no lado esquerdo da máquina, para iniciar o seu funcionamento. Após isso, o painel de comando será energizado e estará pronto para iniciar os trabalhos.



Após isso, verifique se o botão de emergência não está acionado (ele deve estar completamente projetado para fora). Em seguida, pressione o botão RESET e programe o tempo e a velocidade. Recomenda-se iniciar sempre em baixa rotação — podendo aumentá-la posteriormente durante o uso — utilizando as teclas Menos/Mais, conforme o processo a ser realizado. Com a programação concluída, pressione INICIA.

ATENÇÃO

Esses procedimentos devem ser executados com a grade de proteção totalmente fechada e com a cuba completamente elevada, posicionada corretamente para o trabalho. Caso essas condições não sejam atendidas, a máquina não realizará o reset, não acionará o funcionamento e o processo não poderá ser iniciado.



Limpeza

- Antes de iniciar a limpeza, desligue a chave geral, retire o plugue da tomada.
- Não utilize acessórios metálicos (como facas, colheres ou similares) durante a limpeza, para evitar riscos e danos às partes em aço inoxidável.
- Para a limpeza externa, utilize apenas um pano úmido com sabão neutro.
- Não use mangueira ou jatos de água, pois isso pode causar curto-circuito e danificar componentes elétricos, como o motor e dispositivos de segurança.
- A limpeza deve ser realizada após cada utilização do equipamento.
- Não utilize produtos abrasivos.
- Empregue somente sabão neutro para preservar o acabamento e a integridade das superfícies.
- O equipamento não deve ser submerso em água.
- Este aparelho não pode ser lavado com jato de água.
- Não aplique água diretamente sobre o painel de controle.

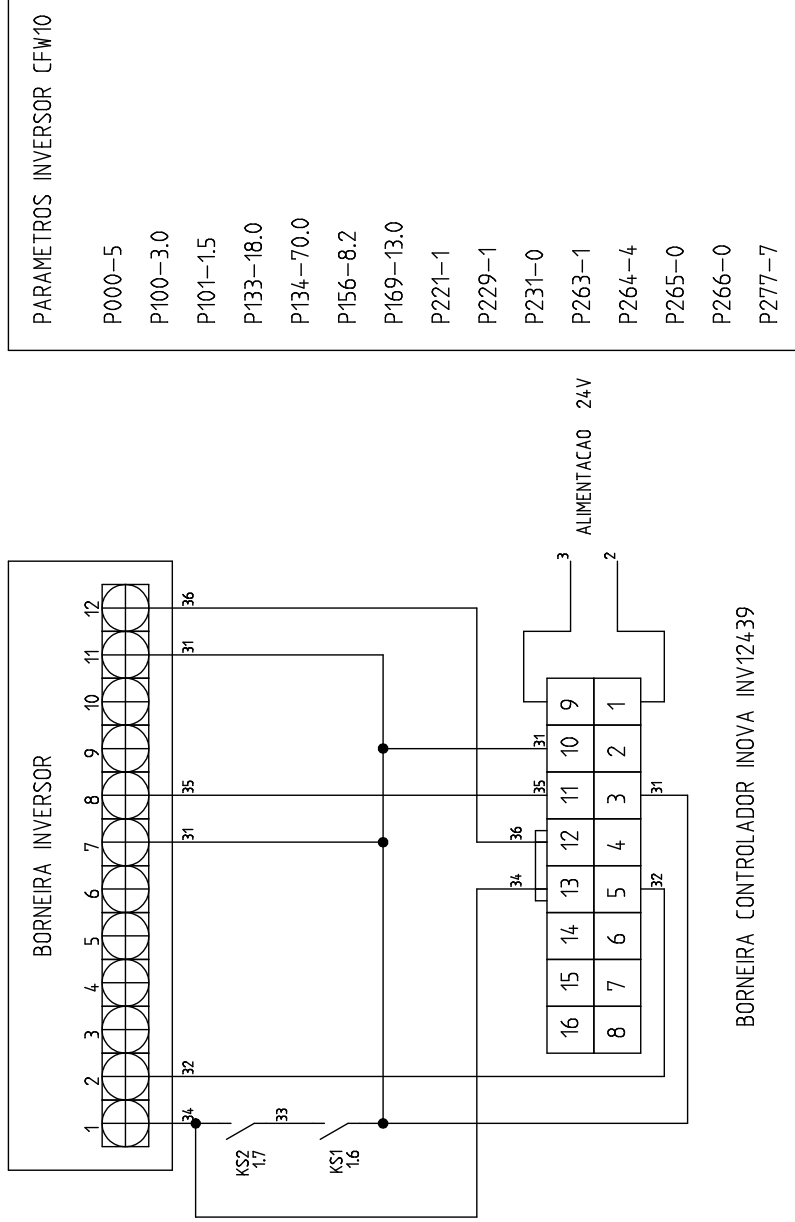
Manutenção

Para garantir segurança e bom desempenho, o equipamento deve passar por manutenções periódicas, seguindo o cronograma estabelecido e mantendo registros das intervenções.

A equipe de manutenção do cliente deve inspecionar e testar regularmente as condições elétricas (cabos, conexões, contadores etc.) e garantir que, após qualquer manutenção, o equipamento volte às condições normais de operação, com todas as proteções reinstaladas. Somente profissionais autorizados podem realizar serviços de manutenção. Além das manutenções programadas, devem ser feitas verificações sempre que houver sinais de desgaste, ruídos, aquecimento anormal ou queda de desempenho. Se o cabo de alimentação estiver danificado, ele deve ser substituído exclusivamente por serviço autorizado. Partes metálicas podem permanecer quentes após o uso; aguarde o resfriamento completo antes de intervir.

Em caso de dúvidas ou reparos não previstos, entre em contato com a assistência técnica GRANO, seguindo sempre as orientações deste manual. Para facilitar a reposição de peças, mantenha a referência da máquina sempre disponível.

ESQUEMA ELÉTRICO 220V MONO



PARÂMETROS INVERSOR CFW10

- P000-5
- P100-3.0
- P101-1.5
- P133-18.0
- P134-70.0
- P156-8.2
- P169-13.0
- P221-1
- P229-1
- P231-0
- P263-1
- P264-4
- P265-0
- P266-0
- P277-7

BORNES QUADRO

ALIMENTAÇÃO 1~ 220V		EMERGENCIA		MICRO CUBA		RESET				
R	N	PE	S11	S12	MICRO GRADE	S21	S22	KS2	Y2	
R	N	PE	14	19	15	21	17	22	27	28
R	N	PE	14	19	15	21	17	22	27	28

- CHICOTE EMERGENCIA, RESET, INV12439.....1,20MTS
- MICRO GRADE.....1,30MTS
- MICRO CUBA.....1,00MT
- CHICOTE REDE.....1,10MTS
- CHICOTE MOTOR.....1,00MT

TERMO DE GARANTIA

A empresa compromete-se com a garantia de 12 (doze) meses referente ao produto abaixo qualificado, a partir da data da revenda ao cliente final, mediante as seguintes condições e normas:

1) A empresa não cobrirá em hipótese alguma defeitos e riscos na pintura ou amassamento decorrentes de transporte, devendo estes serem exigidos da transportadora no momento da entrega, ou seja, recebimento da mercadoria. Também não terão garantia equipamentos expostos ao tempo, ou que por alguma forma após seu uso tenham ficado muito tempo sem funcionamento, pois poderá aparecer ferrugem nas partes de movimento não lubrificadas.

2) A garantia não cobrirá vidros, lâmpadas, fusíveis, chaves contactoras, resistências, termostatos, controlador de temperatura, relés, válvulas solenóides de água e válvula solenóide de gás, pois são componentes sensíveis às variações de tensão elétrica, transporte não apropriado, instalações não apropriadas e sem proteção.

3) O motor elétrico, quando danificado, deve ser encaminhado à Assistência Técnica dos respectivos fabricantes, devendo ocorrer um prévio contato com a GRANO.

4) O cliente terá o direito a Assistência Técnica no local de uso da máquina cuja medida da mesma seja maior que 0,360m³ ou peso superior a 94Kg. Caso a máquina não se enquadre nas medidas citadas, a mesma deverá ser enviada para a Assistência Técnica Autorizada mais próxima. Caso seja constatado que houve mau uso ou instalação inadequada do equipamento, a visita, o deslocamento e os custos do conserto correrão por conta do usuário, mesmo sendo no período de garantia.

5) A garantia estabelecida pela fábrica refere-se à máquinas que em serviço e uso normal apresentarem defeitos de material ou montagem. A fábrica reserva o direito de dar pareceres e não autoriza outras pessoas a julgar defeitos apresentados durante a vigência da garantia. A garantia cobrirá custos com a mão-de-obra desde que a mesma seja executada pela Assistência Técnica Autorizada. Excluem-se da garantia defeitos ou avarias resultantes de acidentes por negligência nas operações.

6) A empresa não se responsabiliza por modificações no produto, salvo as alterações feitas pela própria fábrica.

7) Após 3 (três) meses de uso, consideram-se fora da garantia todas as peças ou acessórios sujeitos a desgaste natural ou acelerado, tais como: rolamentos e retentores; globo, pá e espiral da Batedeira Planetária; feltros da Modeladora; trefilas e caracóis.

8) Regulagens, lubrificações, ajustes e limpeza do equipamento, oriundos de seu uso e funcionamento, não serão cobertos pela garantia, devendo estes correr por conta do proprietário.

9) Extinção da garantia

- A não execução dos serviços de revisão e lubrificação constantes no Manual de Instrução do equipamento;
- O emprego de peças e componentes não originais e não recomendadas pela empresa;
- Modificação do produto e conseqüente alteração das características técnicas de funcionamento, com exceção às executadas pela empresa;
- Utilização das máquinas e equipamentos para outras funções que não sejam as indicadas pelo fabricante;
- Pelo decurso do prazo de validade da garantia.

Obs: Para qualquer demanda judicial fica eleito o Foro da Comarca de Caxias do Sul (RS), com renúncia a qualquer outro, por mais privilegiado que seja ou venha a ser.

LISTA DE REVISÕES MÁQUINA

Intervenções realizadas _____

Data de intervenções ___/___/20__ ___/___/20__ ___/___/20__ ___/___/20__

Serviço realizado _____

Peças reparadas ou substituídas _____

Condições de segurança do equipamento _____

Indicações conclusivas quanto as condições de segurança da máquina	Conforme	Conforme	Conforme	Conforme
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Não Conforme	Não Conforme	Não Conforme	Não Conforme
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Responsável _____

CRONOGRAMA DE MANUTENÇÃO

NÚMERO	DESCRIÇÃO	PERIODICIDADE
1	Esticar correia	1.800 Horas
2	Trocar rolamento mancais	15.000 Horas
3	Limpeza sistema elétrico	1.800 Horas
4	Reaperto sistema elétrico	1.800 Horas
5	Trocar correias	6.000 Horas
6	Limpeza externa equipamento	Diária

LISTA DE REVISÕES MANUAL

Revisão	Nº Série Inicial	Nº Série Final	CDA	Descrição
00	XXXXXXXXXX		-	Desenvolvimento

R.00

GRANO

ATENDIMENTO AO CONSUMIDOR
(0-XX-54) 3196-8730



www.grano.ind.br

Grano Equipamentos

Rua Adolfo Randazzo, 1668 - Cx. Postal 8012 - CEP. 95046-800 - Caxias do Sul - RS
CNPJ 90.771.833/0003-00