## GARANTIA

- A Este produto adquirido diretamente do Revendedor Autorizado, pelo 1º Comprador/Consumidor tem garantia válida pelo prazo de 6 Meses contra qualquer defeito de matéria prima e montagem, que o mesmo possa apresentar, e que impeçam o seu funcionamento de acordo com as especificações e características anunciadas.
- B O prazo de garantia inicia-se a partir da data efetiva da emissão da Nota Fiscal, obrigando-se o revendedor autorizado a fazer constar na nota fiscal de vendas, a data da entrega do produto, deste Certificado e o Manual de instrução.
- C Os reparos que se fizerem necessários, só deverão ser efetuados pela Assistência Técnica Autorizada.
- D A garantia so valera mediante a apresentação da Nota Fiscal e o presente Termo de Garantia devidamente preenchido.
- E Esta Garantia não cobre defeitos causados por uso impróprio, quedas, agentes da natureza; desgaste natural do produto e de seus acessórios, instalações em dasacordo com o Manual de Instruções, bem como o uso de serviços de terceiros não relacionados à Assistência Técnica Autorizada.
- F Decorrido o prazo desta garantia, todos os custos de reparos, transportes, peças e mão-deobra correrão por conta do usuário.

### Atenção (Termo de Garantia)

Não retirar o adesivo de especificação do produto, pois o mesmo vale como garantia. Se houver a retirada do adesivo podera perder a garantia do produto



### **Importante**

Após o contato com a Fabrica e o preenchimento de todos os requisitos citados na Garantia, a fabrica estará autorizando o usuário a levar o produto ao assistente técnico indicado.

A figura apresentada ao lado indica o terminal de ligação equipotencial externo. Este deve ser utilizado para garantir que não haja diferença de potencial entre diferentes equipamentos ligados á rede elétrica, diminuindo ao máximo riscos de choques elétricos. Os distintos equipamentos devem ser ligados um ao outro pelos seus respectivos terminais de ligação equipotencial.

# COPAMETAL CONTATO - SAC Maquinas para Gastronomia

www.copametal.ind.br - Fone: (17)3531-7200 E-mail: assistencia@copametal.com.br Rua: Matinho Canozo, N°563, Paque Joaquim Lopes-Catanduva-SP CEP- 15800-660 / CNPJ-18.636.414/0001-77



### **MISTURADORA RAPIDA**



Imagens meramente Ilustrativas Produtos sujeitos a alteração sem aviso prévio

**MMI-25** 

Manual de Instruções Certificado de Garantia

### APLICAÇÕES E CARACTERÍSTICAS

A Misturadora Rápida é própria para Padarias, Pizzarias, Confeitarias. etc. De maneira rápida e prática, proporcionando maior produtividade na preparação de massas industriais, semi-industriais e domésticas. com alto nível de rendimento e qualidade. A massa já sai misturada e sovada em poucos minutos. O Tacho é em Alumio, fixado por parafusos em suportes de ferro fundido, montados sobre o Chassis da chapa de aço 1020 com 1/4 de espessura. O Batedor é fixado por 1 arruela por dentro do tacho e um cubo por baixo, onde passa o eixo vedado por retentores. O Suporte do Batedor é feito especialmente com um sistema de proteção onde, através de um entalhe, possui uma canaleta que serve como drenagem de alerta, se por acaso houver algum vazamento da água do tacho. Quando isto ocorrer, o retentor de borracha superior deverá se trocado. A boca do tacho é fechada através de uma tampa grande fixada com travas, que é vedada por um anel plástico preso por parafusos, que amortece a tampa e evita qualquer tipo de vazamento. O Misturador é fabricado em ferro fundido, montado em eixo com Rolamentos Blindados e Retentores de Borracha. Possui 2 Correias A-59. O Gabinete é em chapa de aço carbono com pintura Eletrostática a Pó, sobre 4 pés emborrachados, tendo na parte traseira, um Tampo, que é removível para que se possa fazer inspeções e manutenção na parte interna da Misturadora.

### ATENCÃO!

Atenção: Este aparelho não se destina à utilização por pessoas (inclusive criancas) 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.

Atenção: Recomenda-se que as crianças sejam vigiadas para assegurar que elas não estejam brincando com o aparelho.

### **IMPORTANTE**

Não utilize este ou qualquer outro aparelho elétrico se estiver com os pés descalços ou molhados. Nunca utilize jatos d'água diretamente sobre o equipamento. Se o cabo de alimentação não estiver em boas condições de uso, deverá ser substituído pelo fabricante, seu assistente técnico autorizado ou pessoa qualificada para que seja evitado acidentes

#### LIMPEZA

Nunca limpe o equipamento com ele ligado, nem mesmo em funcionamento. Sempre Retire o plugue da Tomada. A limpeza das partes externas poderá ser feita periódicamente, utilizando-se produtos neutros, os mesmos utilizados em equipamentos

Após o uso e com a Misturadora desligada, utlizar um pano úmido para realizar a limpeza do tacho.

### COMPONENTES

01 - Chassis (Chapa de aço 1020)

02 - Polia do motor

03 - Correias (A-59)

04 - Volante

05 - Motor

06 - Caixa de eletricidade

07 - Suporte do tacho

08 - Batedor

09 - Arruela fixação interna do tacho

10 - Tacho

11 - Pinos do tacho

12 - Retentor interno

13 - Retentor Inferior

Características

Freqüência

Peso líquido

14 - Eixo do batedor

15 - Suporte do batedor

16 - Anel plástico do tacho

17 - Tampo de inspeção

18 - Tampa

19 - Mecanismo de abertura

prévio

Ilustrativas o sem aviso p

alteração

20 - Botão liga/desliga

21 - Botão Emergência

22 - Cabo de energia

23 - Engate do cabo de Energia

24 - Chave Geral

25-Luz de Indicação

26-Chave Seletora 3 Velocidade Botão Reset 1 Velocidade

#### **FUNCIONAMENTO**

A MISTURADORA C-25 possui 1 botão de emergência (21) instalado na parte superior da lateral e um micro fim de curso instalado no interior do mecanismo de abertura da tampa e funcionam como um sistema de parada instantânea de emergência.

Para ligar a MISTURADORA gire a Chave Geral (24) em seguida Aperte

botão RESET (26) e ascenderá a luz de indicação (25) em seguida aperte o botão liga (20) de cor verde e a MISTURADORA entrará em funcionamento. Para Desligar aperte o Botão desliga de cor vermelha (20).ATENÇÃO: Para ligar a MISTURADORA é preciso que o botão de Emergência (21) esteja destravado e a Tampa (18) devidamente fechada. Ao pressionar o botão de emergência (21) com a maquina em funcionamento ou ao abrir a Tampa (18) o sistema de segurança é acionado fazendo com que o motor pare. Para ligar novamente devese girar o botão de Emergência (21) no sentido horário (sentido da seta) para que ele se destrave e fechar a Tampa em seguida repetir os passos anteriores para Ligar.

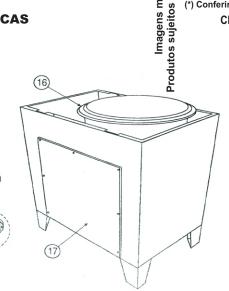
Botão Reset: permite o reinício do funcionamento do equipamento, deverá ser acionado sempre que o equipamento for desligado, inclusive pelo botão de emergência e em caso de abertura da tampa. Botão de Emergência: interrompe o funcionamento da máquina em caso de emergência. Para liberar o equipamento, sempre que o botão de emergência for utilizado, o botão reset deverá ser acionado antes da tecla liga. Chave geral: liga / desliga a energia na entrada da máguina.

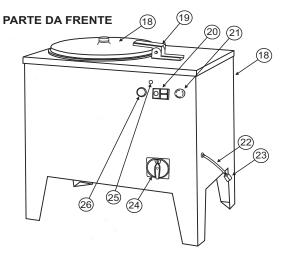
### **ALIMENTAÇÃO**

MODELO	TENSÃO	ENSÃO CORRENTE		
MMI-25/220	220V MONOFÁSICO	15,90A	~	
MTI-25/220	220V TRIFÁSICO	9,99A	BOTÃO RESET	
MTI-25/380	TI-25/380 380V TRIFÁSICO 5,78		1 VELOCIDADE	
MMI-25/220-3V	220V MONOFÁSICO	9,99A	CHAVE	
MTI-25/220-3V	220V TRIFÁSICO	9,99A	SELETORA	
MTI-25/380-3V	380V TRIFÁSICO	5,78A	3 VELOCIDADE	

(\*) Conferir a etiqueta de tensão localizada próximo ao plugue do equipamento.

Classe de Proteção: IPX1 Classe de Proteção Térmica: H Proteção de choque Elétrico: Classe I





### **ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS** U.N.

Hz

kg

C-25

60

100,00

	Peso Bruto CAPACIDADE		kg	kg 112,00 Kg 25,00			
)			Kg			1	
9	)						
-(10	11)	13	1	15			

