

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 só 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 desacordo 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-de-obra correrão por conta do usuário.

Revendedor _____
Endereço _____
Comprador _____
Endereço _____
Data da Compra ____/____/____ Modelo _____
Nota Fiscal N.º _____ Cert. de Garantia N.º _____

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. 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.

LIMPEZA

Nunca limpe o equipamento com ele ligado, nem mesmo em funcionamento. Retire o plugue da Tomada em seguida solte o batedor, retire o balde de inox e lave-os em água corrente. A limpeza externa poderá ser feita com produtos de limpeza de uso doméstico periodicamente. O aparelho não foi designado a ser limpo com um jato de água.

Atenção:

O equipamento (Batedeira) não estando em uso ou em contato com o produto deverá estar desligado com sua grade abaixada e o aparelho desenergizado.

Instruções de Uso dos Batedores

1 - Batedor indicado na peça 16 serve:

Globo: Acessório indicado para realizar batidos leves, como por exemplo: bolos, merengues e cremes. Para realizar as misturas, utilize a velocidade '1' e para dar o ponto final, utilize a velocidade '4'.

Importante: As velocidades '5' e '6' devem ser utilizadas para glacês, batidos leves e preparos especiais.

2 - Batedor indicado na peça 17 serve:

Raquete: Acessório indicado para realizar pré-misturas como por exemplo: biscoitos. Para realizar as misturas utilize a velocidade '1' passando para a '2' e finalize com a velocidade '3' para dar o ponto final.

3 - Batedor indicado na peça 18 serve:

Gancho: Acessório indicado para realizar homogeneização de massas mais consistentes. Este acessório deve ser utilizado com velocidades baixas 1 e 2. Para realizar as misturas, utilize a velocidade 1' e para dar o ponto final utilize a velocidade '4'.

IMPORTANTE

Ler com atenção as aplicações

Apenas utilizar os acessórios que acompanham a máquina. 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.

COPAMETAL Maquinas para Gastronomia **CONTATO - SAC**

www.copametal.ind.br - Fone: (17) 98178-0044
E-mail: assistencia@copametal.com.br
Rua: Martinho Canozo, N°563, Parque Joaquim Lopes - Catanduva - SP
CEP- 15800-660 / CNPJ-18.636.414/0001-77

COPAMETAL
Maquinas para Gastronomia

BATEDEIRA PLANETÁRIA

12 LITROS



Imagens meramente ilustrativas
Produtos sujeitos a alteração sem aviso prévio

BBI-12

Manual de Instruções



Certificado de Garantia

APLICAÇÕES

A Batedeira 12 litros é própria para ser utilizada na fabricação de massas leves, tais como: bolos, glacês, sorvetes, cremes, claras em neve, etc.

Não utilizar para massa de coxinha.

INSTALAÇÃO

Para se fazer a instalação com segurança, deve se dispor de uma boa rede elétrica. Recomenda-se a utilização do Fio 10. As batedeiras 12 litros são fabricadas em 127 V ou 220 V. Portanto, antes de ligar, verifique se a tensão de entrada da tomada a ser utilizada está compatível com mesmo.

ATENÇÃO: Os motores saem da Fábrica, testados contra qualquer defeito de fabricação, portanto, estará isento de qualquer garantia ou direito, quando o defeito ou dano, for causado por negligência, instalação em tensão não compatível com a Tensão especificada, acúmulo de pó ou farinha na parte interna do motor ou qualquer outra falha por parte do usuário.

CARACTERÍSTICAS

A Batedeira 12 litros é fabricada em chapas de Aço SAE 1020 pintada com pintura epoxi. O balde é de Aço Inox com capacidade de 12 litros de mistura em tempo variável de acordo com o produto que está sendo processado.

A batedeira possui grade de segurança (2) que desliga o aparelho no momento em que é levantada (Fig.2), portanto, toda vez que for trocado os batedores (16.17 e 18) ou colocar/retirar o balde (3) ela deverá permanecer levantada.

Com 3 tipos de batedores nos formatos Globo, Raquete e Gancho, os quais poderão ser trocados com extrema facilidade e rapidez, graças ao sistema de trava, que é executada através de uma pequena pressão para cima e uma ligeira volta para a direita (para soltar) e para a esquerda (para fixar).

A batedeira possui 6 velocidades, para aumentar ou diminuir, ligue a máquina e gire a Alavanca de Velocidade no sentido 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.

RELAÇÃO DE PEÇAS

- 1 - Tampa
- 2 - Grade de Proteção
- 3 - Balde de Inox
- 4 - Etiqueta de Instruções
- 5 - Botão Liga/Desliga
- 6 - Guarnição da Tampa
- 7 - Alavanca de velocidade
- 8 - Base
- 9 - Corpo
- 11- Cabo de Borracha da Alavanca
- 12 - Pés de Borracha
- 13 - Anel de encaixe do batedor
- 14 - Eixo Fixo com entalhe de encaixe
- 15 - Eixo de encaixe do acessório
- 16 - Globo Zincado
- 17 - Raquete em Alumínio
- 18 - Gancho em Alumínio
- 19 - Sistema de acoplamento do balde
- 20 - Sistema de encaixe da base
- 21 - Correia do batedor 3L-310
- 22 - Correia do motor AX-31
- 23 - Motor de ½ cv

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS BP 12L

Características	U.N.	BP 12L
Frequência	Hz	60
Tensão	V	220V
Corrente Nominal	A	4,8
Peso líquido	kg	17,00
Peso Bruto	kg	36,00
CAPACIDADE	L	12,00
Rotações por min.	RPM	80 a 230

DIMENSÕES		
Altura	mm	580
Largura	mm	460
Profundidade	mm	770

Classe de Proteção: IPX1
Classe de Proteção Térmica:

FUNCIONAMENTO

A BATEDEIRA 12 litros possui 1 botão de Emergência instalado na parte superior da lateral e 1 micro fim de curso instalado no eixo interno da grade de Proteção e funcionam como um sistema de parada instantânea.

Para ligar a BATEDEIRA ligue a chave geral que está localizada atrás da máquina em seguida aperte o Botão Liga (5) a BATEDEIRA entrará em funcionamento. Para desligar aperte o Botão Desliga (5).

ATENÇÃO: Para ligar a BATEDEIRA é preciso que o botão de Emergência esteja destravado. Ao pressionar o botão de emergência com a maquina em funcionamento ou ao levantar a grade de Proteção o sistema de segurança é acionado fazendo com que o motor pare. Para ligar novamente deve-se manter a grade de proteção abaixada e girar o botão de Emergência no sentido horário (sentido da seta) para que ele se destrave e em seguida apertar o Botão Desliga (5), depois o Botão Liga (5). Assim a BATEDEIRA voltará a funcionar normal.

Cabo de Alimentação

Se o Cabo de Alimentação não estiver em boas condições de uso, deverá ser substituída pelo fabricante, seu assistente técnico autorizado, para que acidentes sejam evitados.

ATENÇÃO!

Atenção: 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.

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

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

