

VENÂNCIO



BATEDEIRA PLANETÁRIA

VBPS12NR | VBPS18NR
VBPS18PNR

MANUAL DE INSTRUÇÕES

www.venanciometal.com.br

ÍNDICE

1. INTRODUÇÃO	3
1.1 PREZADO USUÁRIO	3
1.2 AVISOS IMPORTANTES	3
2. PRODUTO	4
2.1 CARACTERÍSTICAS	4
2.2 DADOS TÉCNICOS	4
2.3 ETIQUETAS INFORMATIVAS	4
3. SEGURANÇA	5
3.1 NOÇÕES BÁSICAS	5
3.2 AVISOS	5
3.3 COMPONENTES	5
4. INSTALAÇÃO	6
4.1 INSTALANDO O EQUIPAMENTO	6
4.2 LIGANDO O EQUIPAMENTO	6
4.3 USANDO O EQUIPAMENTO	7
5. LIMPEZA	7
6. MANUTENÇÃO	7
7. ANÁLISE E SOLUÇÃO DE PROBLEMAS	8
8. ESQUEMA ELÉTRICO	8
TERMO DE GARANTIA	9

1. INTRODUÇÃO

1.1 PREZADO(A) USUÁRIO(A)



Parabéns pela aquisição de seu novo equipamento Venâncio, você adquiriu um produto com tecnologia avançada e de fácil utilização.

Para garantir esta qualidade, que se traduz em eficiência, além de um projeto elaborado e testado meticulosamente, os componentes são sempre os mais adequados, resultando numa equação custo/benefício sempre positiva para o usuário.

No mais, recomendamos a leitura atenta deste manual. Qualquer dúvida, consulte-o.

1.2 AVISOS IMPORTANTES



* Equipamentos de acordo com a Portaria 148/2022 do INMETRO, com selo de conformidade expedido pelo organismo de certificação PCN do Brasil;

* Conserve com cuidado este manual. Ele é e será muito útil na hora de tirar dúvidas.

Consulte-o;

* A instalação deve ser realizada de acordo com as instruções do fabricante e por pessoas qualificadas e autorizadas;

* Para eventuais reparos, entre em contato exclusivamente com um Assistente Técnico Autorizado pelo fabricante e solicite peças de reposição originais;

* O não cumprimento dos avisos contidos neste manual pode comprometer a segurança do operador.

* O fabricante reserva-se o direito de modificar, em qualquer momento e sem aviso prévio, o conteúdo deste 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;

* Deve-se tomar providências para que crianças não brinquem com o equipamento;

* Higienizar diariamente o produto após o uso utilizando detergente neutro, não utilize materiais abrasivos.

Jamais utilize jatos d'água para a limpeza do produto;

* O aparelho deve ser fornecido através de um dispositivo de corrente residual (RCD), com uma classificação

operacional corrente residual não superior a 30 mA;

* Não guarde substâncias explosivas, tais como aerossol com um propelente inflamável neste aparelho.

ATENÇÃO

O cordão de alimentação é do tipo Y, certifique-se de que o cabo esteja em perfeita condição de uso e em caso de avaria somente pode ser substituído pelo fabricante ou assistente técnico autorizado, a fim de evitar riscos.

2. PRODUTO

2.1 CARACTERÍSTICAS

As BATEDEIRAS PLANETÁRIAS Venâncio tem sua estrutura construída em aço SAE 1010/1020.

O tacho é estampado em aço inox e batedores (globo (alumínio+arame inox), raquete e garfo (alumínio)) são fabricados em alumínio fundido.

O tacho é fixado com 3 pontos (encaixes) e trava de segurança.

As litragens das bateadeira (12 litros e 18 litros) correspondem a capacidade de massa pronta.

Estes aparelhos destinam-se a ser utilizados em aplicações comerciais, por exemplo, em cozinhas de restaurantes, cantinas, hospitais e em empresas comerciais, como padarias, açougues, etc., mas não para a produção em massa contínua de alimentos.

ATENÇÃO

Este equipamento não deve ser usado para bater massas pesadas como massas de pizzas, pães, etc.

2.2 DADOS TÉCNICOS

Produto	Medidas			Motor	Consumo
	Altura (A)	Largura (B)	Prof. (C)		
VBPS12NR	750 mm	340 mm	650 mm	1/4 CV	0,35 kWh
VBPS18NR	945 mm	400 mm	825 mm	1/2 CV	0,62 kWh
VBPS18PNR	1240 mm	400 mm	825 mm	1/2 CV	0,62 kWh

A QUANTIDADE DE FARINHA OU MISTURA (PÓ), NÃO DEVE ULTRAPASSAR 40% DA CAPACIDADE DO TACHO, PARA NÃO OCORRER DERRAMAMENTO

GARFO	RAQUETE	GLOBO
		
Velocidade Lenta	Velocidade Média	Velocidade Alta
Massa semi-pesada	Massa mediana	Massa leves
Pão de queijo Cucas	Bolo inglês Cremes	Cobertura Pão de ló Recheio

Velocidade dos Batedores		
Modelo	12 litros (RPM)	18 litros (RPM)
1ª Marcha	202	161
2ª Marcha	252	222
3ª Marcha	307	259
4ª Marcha	363	307
5ª Marcha	421	341
6ª Marcha	472	409

2.3 ETIQUETAS INFORMATIVAS



O símbolo ao lado indica o terminal de ligação equipotencial, destinado à ligação do equipamento via condutor elétrico a outros pontos de ligação equipotencial, tais como equipamentos, bancadas, edificações, mantendo-se deste forma o equilíbrio entre diferentes pontos de ligação, minimizando possíveis riscos de choque elétrico. Este terminal permite a conexão de um cabo de seção nominal de 10mm².



Símbolo de aterramento

3. SEGURANÇA

3.1 NOÇÕES BÁSICAS



Antes de colocar em funcionamento a máquina e cada vez que houver alguma dúvida sobre o funcionamento, os usuários tem o dever de ler e compreender detalhadamente este manual.

Quanto a localização do equipamento e manutenção de avarias, tome todas as medidas corretas, prevenindo qualquer dano às pessoas e às máquinas. Retire o equipamento da rede elétrica antes de fazer qualquer tipo de reparo. O usuário deve ter conhecimento da localização da chave Liga/Desliga, para que possa ser acionada a qualquer momento.

Instale o equipamento em um local onde haja espaço físico suficiente para o perfeito manuseio do equipamento, evitando assim quedas perigosas.

JAMAIS UTILIZE O SEU EQUIPAMENTO SEM ANTES TER EFETUADO O CORRETO ATERRAMENTO.

3.2 AVISOS



- * No caso de uma eventual falta de energia, desligue imediatamente o equipamento.
- * Evite choques elétricos, uma vez que podem causar falhas e mau funcionamento do equipamento.
- * Não suje, retire ou obstrua as etiquetas de identificação. Caso alguma estiver danificada, solicite a reposição à um assistente técnico autorizado.
- * Sempre trabalhe com a grade fechada.

3.3 COMPONENTES DE SEGURANÇA



Este equipamento possui alguns componentes de segurança, são eles:

- 1) **Chave geral com bloqueio:** faz o corte de energia do equipamento. Possui um dispositivo em que é possível bloquear a energização do equipamento através da colocação de, por exemplo, um cadeado. Normalmente este procedimento é usado em casos de manutenção elétrica ou mecânica e para evitar que pessoas não autorizadas utilizem o equipamento;
- 2) **Botão liga/desliga:** serve para acionar ou desacionar o equipamento;
- 3) **Botão de emergência:** Serve para parar o equipamento em caso de alguma situação que não faça parte do trabalho usual do equipamento. Não deve ser usado como botão de "desliga" do equipamento;
- 4) **Botão de reset/rearme:** ao pressionar este botão, é realizado um teste elétrico que garante que nenhum componente está burlado ou foi retirado do equipamento. Todas as falhas serão indicadas no painel;
- 5) **Grade/tampa de proteção:** serve para evitar o acesso de membros de operadores a partes que oferecem riscos;
- 6) **Interface de segurança:** faz o monitoramento elétrico de todos os componentes de segurança verificando a integridade dos mesmos;

4. INSTALAÇÃO

4.1 INSTALANDO O EQUIPAMENTO



- A instalação deve ser feita em uma superfície plana e nivelada.
- Deve haver uma distância de no mínimo 10cm de qualquer obstáculo em todos os lados da máquina, para evitar o superaquecimento da mesma.

ATENÇÃO

Antes de ligar o seu equipamento, certifique-se de que a tensão registrada na etiqueta existente no cabo de alimentação coincide com a tensão do seu estabelecimento.

- Jamais utilize extensões, conectores tipo T ou benjamins para a ligação do equipamento.
- A batedeira deve ser ligada a um disjuntor de proteção curva C, verifique na tabela DISJUNTORES nos Dados Técnicos o correto para o seu modelo.
- Este aparelho deve ser conectado a conexões flexíveis para ligação equipotencial e conexão a serviços como fornecimento de eletricidade, abastecimento de água, suprimento de gás e suprimento de vapor, de modo que o aparelho possa ser movido na direção necessária para limpar uma distância não inferior à dimensão dá o aparelho no movimento direto mais 500 mm sem que as conexões flexíveis fiquem esticadas ou sujeitas a tensão,
- Antes de utilizar seu equipamento, lave todas as partes que possam entrar em contato com o alimento, utilizando água e sabão neutro.

4.2 LIGANDO O EQUIPAMENTO



Siga os passos abaixo para o procedimento correto de ligar a máquina:

1) Conecte o equipamento a rede elétrica certificando-se que o equipamento está de acordo com a rede que será conectado. O cabo de alimentação possui 3 (três) pinos, onde o central é o pino de aterramento. É OBRIGATÓRIO QUE OS TRÊS PINOS ESTEJAM DEVIDAMENTE LIGADOS.

2) Certifique-se que o equipamento está devidamente aterrado de acordo com as normas vigentes;

3) Acione a Chave Geral;

4) Certifique-se que todas as grades/tampas de proteção estão fechadas;

5) Pressione o botão de reset/rearme;

6) Para desacioná-lo, basta apertar o botão vermelho que esta abaixo do botão verde;

7) Em caso de emergência, bater o botão "Emergência". Para rearmar a máquina, deve ser puxado o botão de emergência e pressionado o botão reset/rearme;

OBS.: Toda vez que a Grade/tampa for aberta o equipamento terá seu funcionamento interrompido. Ao fechar a grade/tampa, o equipamento somente voltará a funcionar após pressionar o botão reset/rearme e o botão "Ligar".

4.3 USANDO O EQUIPAMENTO



- Instale os batedores retirando o grampo de segurança, empurrando a bucha para cima e encaixando o batedor escolhido. Após feito isso, baixe a bucha e recoloque o grampo de segurança.

- Nunca mexa na massa nem introduza qualquer objeto no tacho enquanto a máquina estiver em funcionamento.

- Ao ligar a máquina, mantenha a uma velocidade baixa e vá aumentando gradativamente.

- Para um bom funcionamento, respeite a capacidade da máquina.

ATENÇÃO

Efetue a troca de marchas somente com a máquina em funcionamento para evitar danos ao equipamento.

5. LIMPEZA



* Antes de efetuar a limpeza do seu equipamento, desligue-o da tomada.

* Jamais utilize objetos pontiagudos para efetuar a limpeza, como facas.

* Nunca utilize produtos abrasivo ou corrosivos, use apenas panos úmidos.

* Os batedores de alumínio e o tacho podem ser lavados com água corrente e detergente.

* Não utilize jatos d'água diretamente sobre o equipamento.

6. MANUTENÇÃO



A manutenção deve ser um dos cuidados a serem tomados para uma boa vida útil do equipamento. A correta limpeza, instalação, checagem da fiação e a vida útil do produto colaboram para que a manutenção diminua.

Para o modelo VBPS18 e VBPS18P, as correntes deverão ser lubrificadas periodicamente, isso aumentará a vida útil das mesmas. Para lubrificá-las, remova a tampa localizada na parte inferior frontal da máquina. Remova a tampa superior para lubrificar as correntes superiores.

Antes de chamar um assistente técnico, faça a verificação dos seguintes itens:

- Verifique se a corrente elétrica esta correta e se ela chega até a máquina;

ATENÇÃO

As correias do motor deverão ser esticadas após as primeiras 15 horas de uso.

As correias tendem a se ajustar às polias nas primeiras horas de trabalho.

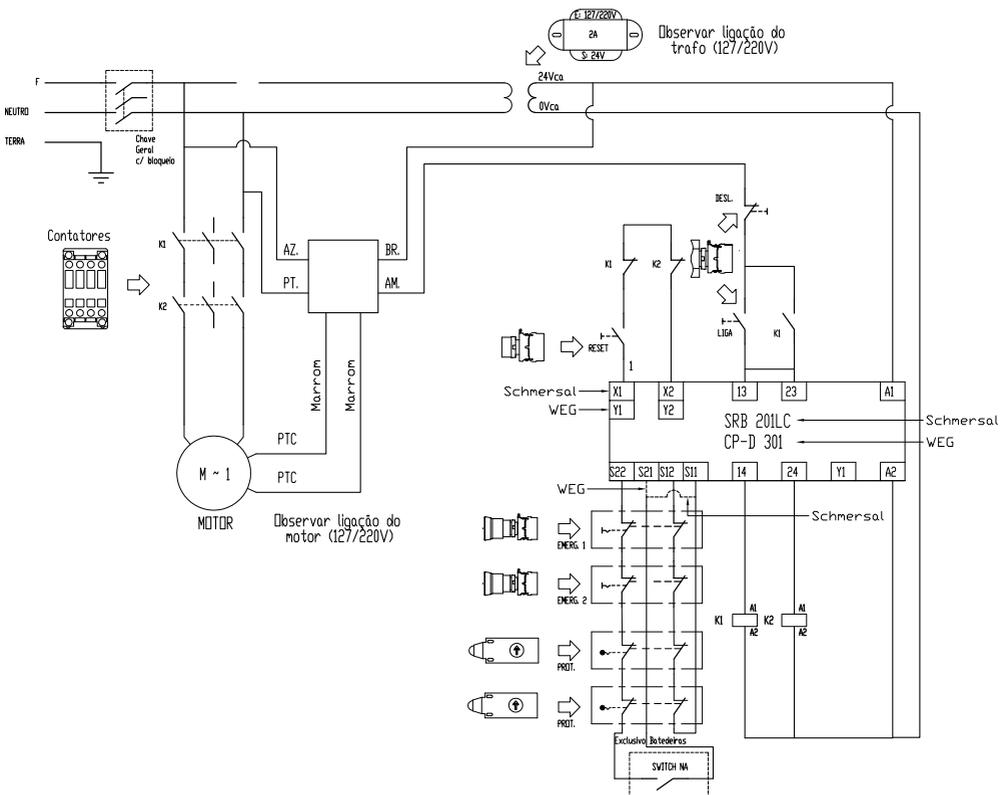
O ajuste dará melhor desempenho à máquina e proporcionará uma vida útil superior. Periodicamente deve ser feito o ajuste.

7. ANÁLISE E SOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Problemas	Possíveis Causas	Soluções
- O equipamento não liga.	- Falta de energia. - Botão de emergência travado / acionado	- Verifique se a energia elétrica está normal. - Destruvar puxando para cima.
- O equipamento liga, porém não tem força para trabalhar.	- Tensão baixa. - Correias frouxas. - Excesso de massa. - Massa muito pesada. - Polia variadora danificada.	- Verifique a tensão. - Estique as correias. - Diminua a quantidade de massa. - Verificar a receita ou trocar o batedor. - Substituir.
- O equipamento apresenta barulho anormal ao trabalhar.	- Não está apoiado nos 4 (quatro) pés. - Parafusos soltos. - Falta de lubrificação.	- Apoiar os pés corretamente. - Ajustar todos os parafusos. - Lubrificar.

* Para qualquer outro problema aparente, entre em contato com um assistente técnico autorizado.

8. ESQUEMA ELÉTRICO



TERMO de GARANTIA

A METALÚRGICA VENÂNCIO LTDA oferece garantia aos equipamentos fabricados conforme está especificado abaixo:

* Todo o vício/defeito de fabricação alegado deverá ser analisado somente pela assistência técnica autorizada da marca VENÂNCIO. Quando comprovado eventual vício/defeito de fabricação, a reparação será sem custos.

* Os equipamentos reparados sem a autorização da fábrica ou que forem alterados, desmontados e/ou utilizados em desacordo com as indicações presentes nos manuais respectivos, não serão cobertos por esta garantia.

* A garantia se refere somente ao uso normal do equipamento, considerando o atendimento das recomendações e instruções constantes no manual que acompanha o produto. Para tanto, a fábrica concede a garantia total de 6 (seis) meses, sendo os 3 (três) primeiros meses de garantia legal e os demais 3 (três) meses de garantia contratual - de acordo com o estabelecido neste termo - , a contar da data de emissão da nota fiscal de compra sendo obrigatória a sua apresentação para os atendimentos previstos neste termo de garantia;

* Importante considerar que os vidros, lâmpadas, resistências, contadores, fusíveis, relés, solenóides, controladores digitais e termostatos, não são cobertos por esta garantia.

* No caso de motores elétricos, por serem de fabricação de terceiros, quando defeituosos, deverão ser enviados para a Assistência Técnica autorizada dos mesmos.

* Esta garantia se refere somente às peças e componentes fabricados pela METALÚRGICA VENÂNCIO LTDA, cobrindo, também, os custos de mão-de-obra em tais consertos.

* É responsabilidade do cliente o comunicado de eventual constatação de vício/defeito de fabricação do produto à METALÚRGICA VENÂNCIO LTDA, através do setor de Pós-Vendas, pelo telefone (51) 3793-4343 ou pelo Canal de Pós-Vendas no **website** da fabricante, ou, ainda, através de uma das Assistências Técnicas autorizadas da marca, as quais estão disponibilizadas no **website** www.venanciometal.com.br.

* No caso de equipamentos volumosos (assadores, fornos, estufas de aquecimento, fogões industriais, etc.), a Assistência Técnica, quando necessária, realizará a visita direto no estabelecimento do cliente. Já em relação aos equipamentos de pequena monta (aquecedores, chapas, molheiras, tachos, sanduicheiras, bebedouros, refresqueiras, etc.), o cliente deverá, por conta própria, encaminhá-los à Assistência Técnica autorizada da marca.

* Defeitos na rede elétrica, instalação inadequada, danos no transporte realizado por terceiros ou intempéries invalidarão esta garantia.

IMPORTANTE: somente efetuar a montagem do produto com equipamentos de segurança (óculos de proteção, luvas de couro, etc.) e ferramental adequado ao produto específico. A VENÂNCIO não se responsabiliza por quaisquer danos físicos advindos da falta de atenção à tais cuidados, bem como pela utilização inadequada do equipamento, inclusive quando em funcionamento.

IDENTIFICAÇÃO DO CONSUMIDOR E DO PRODUTO

NOME DO CONSUMIDOR:	
ENDEREÇO:	
PRODUTO ADQUIRIDO:	
Nº DE SÉRIE DO PRODUTO:	
NOTA FISCAL Nº:	
DATA:	
NOME DO REVENDEDOR:	

Conserve esse manual, o mesmo contém informações importantes para dúvidas e ajustes. O mesmo será necessário para a solicitação de garantia, caso seja necessário.

COLE AQUI!

Nº de série do Produto

Metalúrgica Venâncio Ltda
Atendimento ao consumidor:
Setor de Pós-Vendas (51) 3793-4343
Site - www.venanciometal.com.br



VENÂNCIO



Canal de
Pós-Vendas
(51) 3793-4343

Metalúrgica Venâncio LTDA

Rua Wilma Helena Kunz, 2469 - Bela Vista
Venâncio Aires - RS - Cep 95800-000

CNPJ: 93.899.359/0001-23 - Fone (51) 3793-4300
atendimento@venanciometal.com.br