



Manual de Instruções

Batedeira 40L
PL40NVF-1

ITW Food Equipment Group



SUMÁRIO

1	APRESENTAÇÃO.....	3
2	INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA.....	3
2.1	Proteção Individual	3
2.2	Higienização	4
2.3	Rede Elétrica	4
3	ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO	5
3.1	Dados Técnicos.....	5
3.2	Aspectos Gerais.....	6
3.3	Níveis de ruído	6
4	TRANSPORTE	7
5	INSTALAÇÃO	8
5.1	Desembalagem.....	8
5.2	Local de instalação	9
5.3	Ponto de energia elétrica.....	9
5.4	Procedimentos pré-operacionais.....	9
6	OPERAÇÃO.....	10
6.1	Painel de comando.....	10
6.2	Batedores	11
6.3	Operação e uso	13
7	HIGIENIZAÇÃO	14
7.1	Considerações	14
7.2	Ferramentas para efetuar a higienização	14
7.3	Limpeza diária	14
8	MANUTENÇÃO	15
9	PROBLEMAS E SOLUÇÕES.....	16
9.1	Problemas referentes ao equipamento.	16
10	DIAGRAMA ELÉTRICO.....	17
11	TERMO DE GARANTIA	18
11.1	Condições e prazos.....	18
11.2	Exclusão da Garantia.....	18
11.3	Após transcorrido o prazo legal de 90 (noventa) dias, não estará coberto pela garantia contratual:.....	18
11.4	Observações:.....	19

1 APRESENTAÇÃO

Caro cliente:

É com muita satisfação que a ITW Perfecta agradece a escolha do nosso equipamento!

Leia cuidadosamente este manual, pois ele irá lhe ajudar a utilizar sua Batedeira de forma correta e segura, visando à saúde e segurança do operador e, uma maior durabilidade do seu equipamento.

Ao receber sua Batedeira, verifique o estado do produto atentando se há danos decorrentes do transporte, tais como:

- **Amassados;**
- **Quebra de peças;**
- **Falta de peças;**
- **Violação da embalagem.**

Caso suspeite de eventuais defeitos, não retire a embalagem. Contate a empresa de transporte dentro de no máximo 15 dias ou registre o ocorrido para futuras consultas.

2 INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

As instruções de segurança aqui apresentadas são baseadas conforme parâmetros de projeto estabelecidos para a garantia da operação segura, em atendimento às seguintes disposições regulamentadoras:

- Normas Regulamentadoras do MTE; (NR-12, NR-10 e NR-15).
- Normas Técnicas Brasileiras aplicáveis;
- Normas Técnicas Internacionais das quais o Brasil é signatário (especialmente ISO e IEC), na ausência ou inaplicabilidade das Normas Técnicas Brasileiras (ABNT NBR);
- Normas Técnicas Internacionalmente aceitas (especialmente as normas da Comunidade Europeia - EN), na ausência ou inaplicabilidade das normas ABNT NBR e de normas internacionais oficiais.
- Nota Técnica 94/2009, do MTE.

Siga corretamente os procedimentos listados abaixo, pois o seu fundamental intuito é evitar riscos de acidentes de operação.

2.1 Proteção Individual

Para a própria segurança do operador é preciso que ele faça uso de Equipamentos de Proteção Individual (EPI's), composto por luvas e avental.

Este equipamento não se destina à utilização por pessoas (inclusive crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou por pessoas com falta de experiência ou conhecimento, a menos que tenham recebido instruções referentes à utilização do equipamento ou estejam sob a supervisão de uma pessoa responsável pela sua segurança.

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



Figura 1 - EPI's

2.2 Higienização

- Para uma maior durabilidade mantenha uma higienização periódica do equipamento, evitando assim uma possível contaminação dos alimentos.
- Ler tópico Higienização.

2.3 Rede Elétrica

- O aterramento do equipamento é obrigatório.
- O equipamento deve possuir um disjuntor exclusivo.
- Somente técnicos qualificados devem abrir o painel. Risco de choque e avarias do equipamento.
- Toda manutenção deve ser efetuada com a energia elétrica totalmente desligada.
- Antes de instalar seu equipamento, verifique se a tensão é a mesma indicada na etiqueta de dados técnicos.
- Não utilize o equipamento se o cordão de alimentação estiver danificado.
- Se o cordão de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo agente autorizado ou pessoa qualificada a fim de evitar riscos.
- Caso um aparelho estacionário não seja equipado com cordão de alimentação e plugue ou com outros meios para desligamento da alimentação com separação de contatos em todos os polos, assegurando o desligamento total nas condições de sobretensão de categoria III, as instruções devem especificar que tais meios para desligamento devem ser incorporados à fiação fixa de acordo com as regras de instalação.

3 ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO

A Batedeira 40L foi desenvolvida para misturar massas panificáveis, como bolos e produtos de confeitaria, conforme capacidades especificadas na tabela a seguir.

Tipo de Mistura	Batedor	Qtd.
Claras em neve	Globo	6 Litros
Merengue		10 Litros
Massas de bolo		15 kg
Massa amanteigada	Raquete	15 kg
Massas de bolo		18 kg
Massa de pão (55% de hidratação)	Gancho	8 kg

A ITW Perfecta tem como política de atuação o contínuo aperfeiçoamento técnico de seus produtos, reservando-se o direito de alterar especificações quando necessário, sem aviso prévio.

3.1 Dados Técnicos

Peso (Com recipiente vazio)	Capacidade do recipiente	Dimensões da máquina	Dimensões da embalagem
207 kg	40 L	685x926x1477 mm	750x1100x1700 mm



Figura 2 - Dimensões

3.2 Aspectos Gerais



Figura 3 - Aspectos Gerais

3.3 Níveis de ruído

Os procedimentos de medição de ruído em equipamentos em funcionamento seguiram a norma interna NI-ENG-02, tendo como referência normativa a NR15 - Anexo 01. As medições foram realizadas com decibelímetro posicionado sempre na posição do operador perante ao equipamento.

Equipamento:	BATEDEIRA 40L
Nível de Ruído:	69,0 dB(A)*

*Ruído ambiente no momento da medição: 62,0dB(A).

*Foram anotados os valores de cada aquisição.

4 TRANSPORTE

Durante qualquer manipulação da máquina, os profissionais responsáveis deverão utilizar os EPI's adequados para a função, dispositivos e equipamentos adequados.

Para um transporte seguro, utilize equipamentos adequados para suportar o peso indicado no Capítulo 3 - Especificação do produto, com o equipamento sempre em sua embalagem.

Sigas as instruções de transporte desse manual, pois danos decorrentes do transporte inadequado não serão cobertos pela garantia ITW Perfecta.

Em caso de carregamento, utilize de empilhadeira ou paleteira, conforme a figura a seguir:



Figura 4 - Transporte por carregamento

É proibido içar o equipamento, pois danificará a embalagem de proteção ocasionando possíveis danos no equipamento. Caso contrário, é de total responsabilidade do cliente ou da transportadora responsável.

5 INSTALAÇÃO

A fim de validar a garantia, a instalação deve ser realizada por um representante de serviço autorizado da ITW Perfecta.

Antes de instalar, verifique se a instalação predial atende as especificações abaixo listadas, caso os requisitos de alimentação do equipamento não estiverem de acordo com o manual, não prossiga. Equipamentos que necessitem instalação de técnicos credenciados da ITW Perfecta deverão permanecer em sua embalagem original totalmente preservados. O não cumprimento dos requisitos para instalação acarretará perda da garantia.

Este equipamento foi inspecionado antes de sair da fábrica. A empresa de transporte assume total responsabilidade para uma entrega segura após a aceitação da remessa. Imediatamente após a entrega do equipamento verifique se há algum possível dano (desembalar conforme respectivo tópico) e caso o equipamento esteja danificado:

- A transportadora deve ser notificada dentro de cinco dias úteis após o recebimento.
- A agência local da transportadora deve ser notificada imediatamente após a descoberta (anote a hora, a data e com quem você falou) e acompanhe e registre através de comunicação escrita ou eletrônica.
- Todos os materiais de embalagem originais devem ser mantidos para fins de inspeção.
- A bateadeira não pode ter sido movida, instalada ou modificada.
- Notifique o atendimento ao cliente da ITW Perfecta pelo telefone (11) 2014-8080.

5.1 Desembalagem

A máquina pode ser enviada embalada com um palete e papelão, gaiola ou caixa, portanto a máquina embalada pode ser elevada com uma empilhadeira ou paleteira, inserindo os garfos nos espaços específicos preparados sob a embalagem.

Remova a embalagem verticalmente. Desembale cuidadosamente a máquina e verifique se não há sinais de danos causados pelo transporte. Caso encontre, avise imediatamente a transportadora. É sempre aconselhável fotografar os danos.

Remova as fitas de fixação como na figura e, usando uma empilhadeira (ou um dispositivo de içamento), remova a máquina do palete. Para assegurar ainda mais a segurança da equipe, é aconselhável manter uma distância suficiente da máquina quando ela estiver sendo levantada.

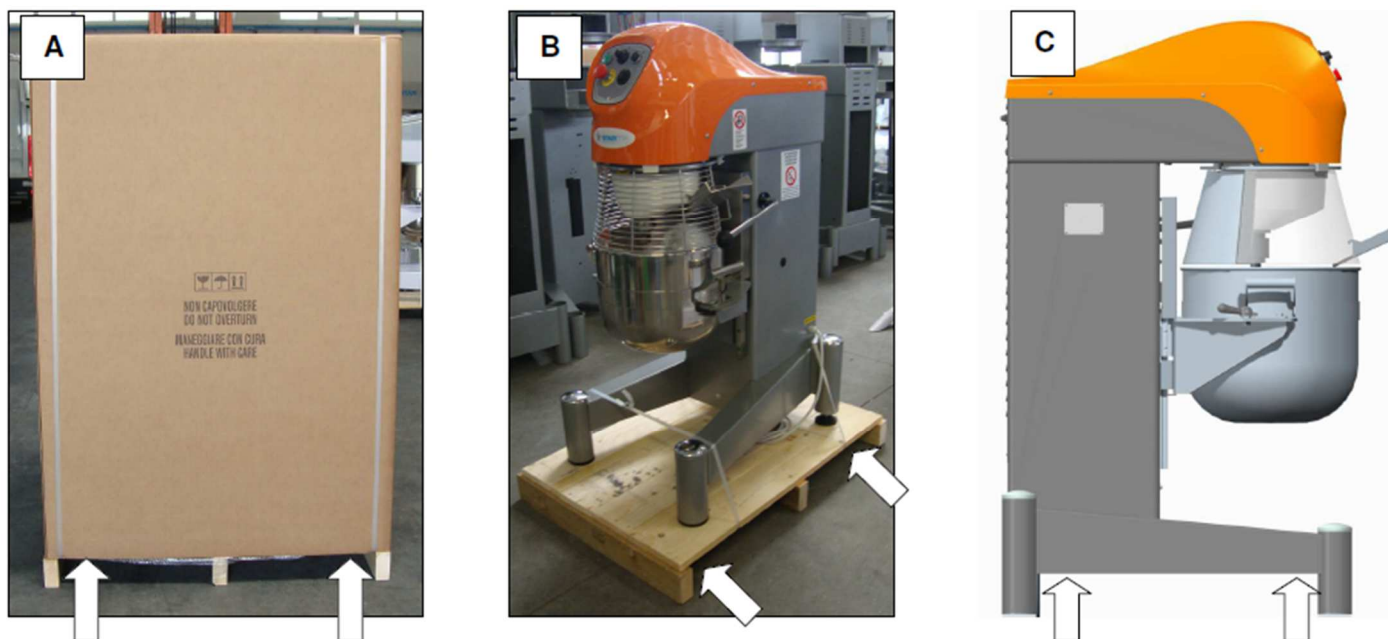


Figura 5 - Elevação e manuseio da máquina usando empilhadeira

5.2 Local de instalação

- O equipamento deve ser instalado sobre um piso perfeitamente nivelado, sólido e regular.
- Certifique-se de que as conexões elétricas são acessíveis.

Toda a instalação predial é de total responsabilidade do cliente e compete a técnicos devidamente qualificados.

5.3 Ponto de energia elétrica

- A Batedeira 40L utiliza energia elétrica monofásica 220Vac (Tomada NBR 2P+T 20A).
- A instalação dos equipamentos é de responsabilidade do cliente, e o mesmo deve certificar de que as características prediais estão de acordo com as especificações técnicas dos equipamentos e de acordo com a NBR-5410;
- Disponha de um disjuntor exclusivo para a proteção do seu equipamento e seu respectivo ramal, devendo ser instalado a uma distância máxima de 1,5m do equipamento.
- Quaisquer proteções secundárias deverão ficar a critério da empresa que executar a instalação.
- Quando a tensão do estabelecimento for de 380V será necessário um fio neutro, lembrando que a tensão de comando é sempre de 220V.
- A ligação do cabo terra (cabo na cor verde e amarelo do cordão de alimentação) é obrigatória.

5.4 Procedimentos pré-operacionais

- Verificar se a tensão predial é a mesma indicada na etiqueta de dados técnicos do equipamento.

6 OPERAÇÃO

As Batedeiras planetárias de 40L são máquinas que possibilitam misturar massas leves, como bolos e produtos de confeitaria que possuem controle analógico de velocidade tornando possível ajustar a rotação para atender a necessidade de cada produto.

Todas as peças em contato com o produto são adequadas para o setor alimentício.

- O equipamento só pode ser utilizado para as atividades de panificação.
- A máquina só pode ser limpa com produtos adequados para o setor alimentício.
- Certifique-se de que a máquina esteja sobre uma superfície plana.
- Use apenas peças sobressalentes originais.
- Não use misturas com metal, pedras ou outros objetos específicos que possam comprometer partes do equipamento.

6.1 Painel de comando



Figura 6 - Painel de comando

- A. **BOTÃO LIGA/DESLIGA** – Liga/Desliga a máquina quando dispositivos de segurança liberados e rearmados.
- B. **BOTÃO DE EMERGÊNCIA** – Interrompe o funcionamento da máquina imediatamente quando acionado.
- C. **POTENCIÔMETRO** – Ajusta a velocidade da máquina.
- D. **BOTÃO REARME** – Rearma o circuito de segurança após todos os dispositivos de segurança liberados.
- E. **TIMER** – Ajusta o tempo de mistura automática (👉 = Temporizador desativado).

6.2 Batedores

Junto a Batedeira planetária 40L os seguintes batedores são fornecidos como padrão: Batedor Globo, Gancho e Raquete.

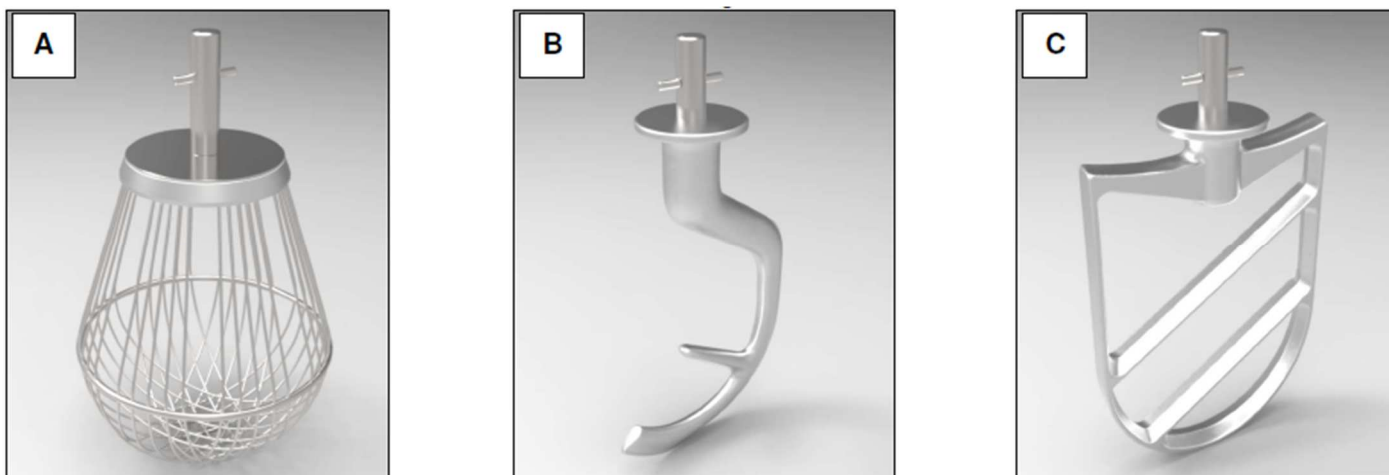
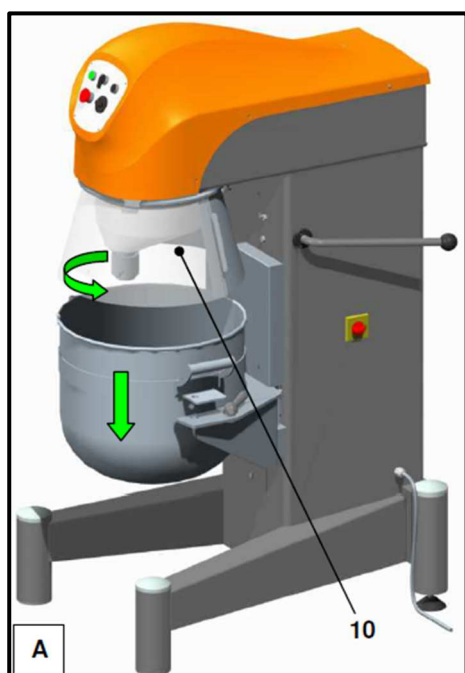
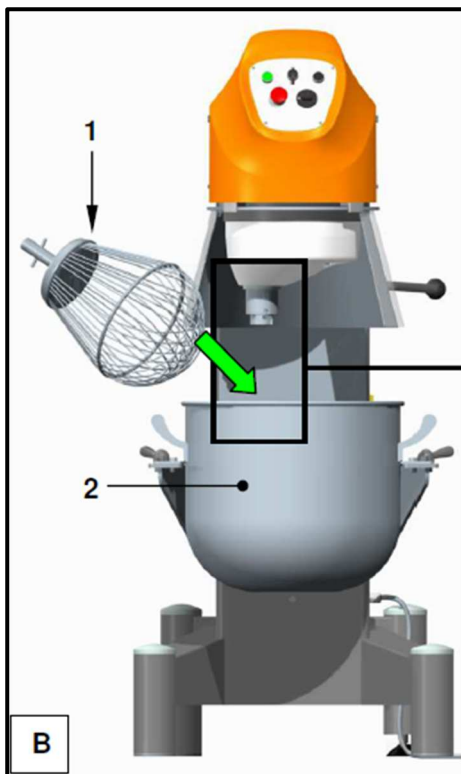


Figura 7 – Batedores padrão

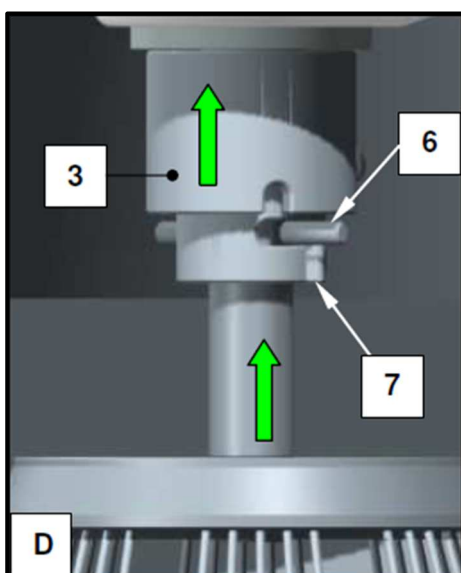
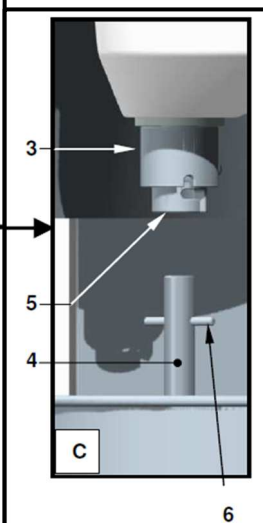
Utilize como referências as imagens a seguir para montar qualquer um dos tipos de batedores sendo que a operação será mais fácil se o tacho estiver removido, caso contrário é recomendado abaixá-lo o máximo possível.



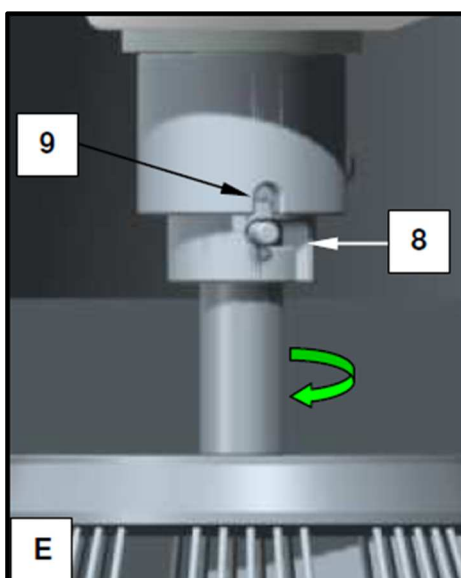
- Abra a grade de proteção (10) completamente.



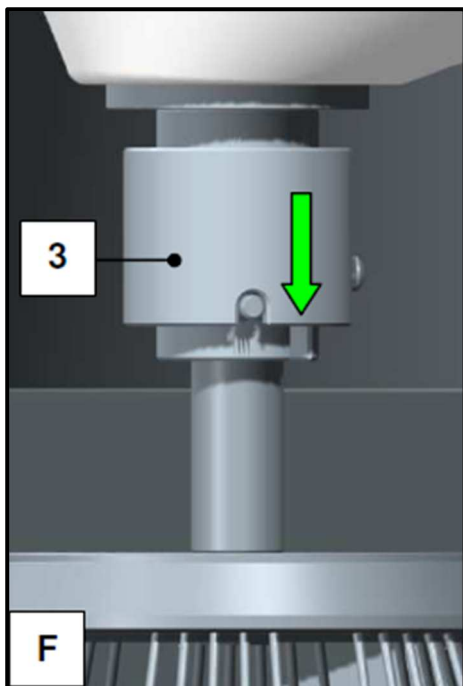
- Insira a ferramenta de mistura (1) no tacho (2).



- Mantenha o anel de travamento (3) levantado e insira o eixo da ferramenta (4) no alojamento (5), o pino (6) deve entrar na ranhura (7).




- Eleve o pino (6) até o limite então gire a ferramenta para que o pino deslize na ranhura horizontal (8) até atingir sua posição final.



- Para travar a ferramenta abaixe o anel de travamento (3).

6.3 Operação e uso

- 1º. Instale o batedor conforme tipo de massa a ser misturado.
- 2º. Coloque o tacho vazio na máquina ou então coloque todos os ingredientes no tacho primeiro e depois coloque-o na máquina, porém neste caso a exposição do operador a riscos ergonômicos aumenta. Portanto se o peso total a ser manuseado manualmente exceder 20 kg, recomendamos o uso do carro de suporte do tacho.
- 3º. Posicione o tacho na máquina com os ingredientes a serem misturados.
- 4º. Defina o tempo de mistura desejado no TIMER do painel de comando, uma vez que o tempo definido tenha acabado, a máquina irá parar automaticamente. Também é possível desativar o temporizador configurando-o em  neste caso a máquina funcionará até que o operador o pare através do botão LIGA/DESLIGA.

IMPORTANTE! Nunca force o TIMER no sentido contrário para acelerar o fim da temporização, isso pode provocar danos no mesmo. Caso deseje finalizar a mistura antes do fim da contagem do TIMER utilize o botão LIGA/DESLIGA para interromper o processo.

- 5º. Defina a velocidade de trabalho através do Potenciômetro do painel de comando.
- 6º. Levante o tacho completamente para sua posição de trabalho usando a alavanca.

IMPORTANTE! Certifique-se de que os ingredientes sejam macios o suficiente para que possam ser penetrados pelo batedor em uso; caso contrário, o batedor e/ou a tigela podem ser seriamente danificadas. Nunca coloque pedaços grandes de manteiga congelada no tacho: deixe-a sempre descongelar em temperatura ambiente (pelo menos 18°C até o núcleo) e corte em pedaços pequenos antes de colocá-la no tacho.

- 7º. Gire a chave geral para energizar o equipamento, certifique-se que o BOTÃO DE EMERGÊNCIA não esteja acionado, que a grade de proteção esteja completamente fechada e o tacho posicionado corretamente na posição de trabalho. Então pressione o botão REARME e a batedeira estará apta a iniciar o ciclo de mistura assim que o botão LIGA/DESLIGA for pressionado.
- 8º. Quando necessário, durante a mistura, o operador pode adicionar ingredientes através da abertura dedicada na grade de proteção, utilizando o alimentador de ingredientes.
- 9º. A máquina para automaticamente quando o tempo definido no temporizador for finalizado.
- 10º. Uma vez que a massa esteja pronta, abaixe o tacho e abra a grade de proteção.
- 11º. Remova o tacho da máquina, sabendo que qualquer operador pode ficar exposto a riscos ergonômicos se manusear manualmente uma massa com peso acima de 20 kg.
- 12º. Remova o batedor para limpeza antes que qualquer resíduo endureça.

IMPORTANTE! Sempre que qualquer dispositivo de segurança for acionado (Botão de Emergência, abertura da Grade de proteção ou remoção do Tacho da posição de trabalho) o mesmo deve ser posicionado novamente em sua posição de trabalho e o botão REARME pressionado para que então a máquina volte a ficar apta a entrar em operação novamente.

7 HIGIENIZAÇÃO

Visando uma maior durabilidade do equipamento, economia de energia e qualidade dos alimentos é imprescindível manter uma limpeza periódica do equipamento, mantendo tanto a parte externa quanto a interna sempre limpa, assim o equipamento pode ser utilizado da melhor maneira possível e evitar riscos de contaminação.

A higienização do equipamento deve ser feita diariamente para retirar resíduos da superfície. Os materiais de limpeza devem ser adequados para máquinas e que não ofereçam riscos de contaminação alimentar. O procedimento e observações para uma limpeza adequada estão listados abaixo:

7.1 Considerações

- Retire o cabo elétrico da tomada antes de iniciar a higienização; **Nunca iniciar o processo de limpeza com o equipamento energizado.**
- Tenha cuidado ao limpar as partes interiores sensíveis, tais como sensores e painel elétrico.
- Nunca utilize objetos pontiagudos, perfurantes, cortantes, esponjas de aço ou quaisquer tipos de material abrasivo nas superfícies.
- Nunca molhe o painel elétrico, use apenas um pano macio levemente umedecido para uma limpeza da superfície.
- Sempre use os EPI's (óculos, luva e avental).

7.2 Ferramentas para efetuar a higienização



Figura 13 - Ferramentas de Higienização

7.3 Limpeza diária

- Retirar resíduos de sobra de massa com escova de nylon (cerdas macias);
- Aplicar detergente neutro, com borrifador, nas partes fixas internas, externas (exceto painel de controle) e partes móveis;
- Esfregar com esponja (fibra não abrasiva);
- O enxágue deve ser feito somente com o borrifador com água. Atente para não molhar o painel elétrico;
- Utilize papel toalha para secar o equipamento;

8 MANUTENÇÃO

A manutenção preventiva deverá ser realizada por Técnico Autorizado da ITW Perfecta com periodicidade específica em relação ao tempo de uso da máquina.

ATENÇÃO: toda manutenção deve ser efetuada com a energia elétrica da máquina totalmente desligada.

A manutenção preventiva é recomendada pela ITW Perfecta, pois:

- Aumenta a confiabilidade: a boa manutenção gera menos parada de equipamentos.
- Melhora a qualidade: equipamentos mal ajustados têm maior probabilidade de baixo desempenho e irregularidades no produto.
- Diminui custos: quando bem cuidados, os equipamentos funcionam com maior eficiência.
- Aumenta a vida útil: cuidados simples, como limpeza e lubrificação, garantem a durabilidade da máquina reduzindo os pequenos problemas que possam causar desgaste ou deterioração.
- Melhora a segurança: equipamentos revisados periodicamente têm menos chance de se comportar de forma não previsível ou não padronizada, evitando assim, possíveis riscos ao operador.

IMPORTANTE: A garantia não cobre a reposição de peças de desgaste natural.

9 PROBLEMAS E SOLUÇÕES

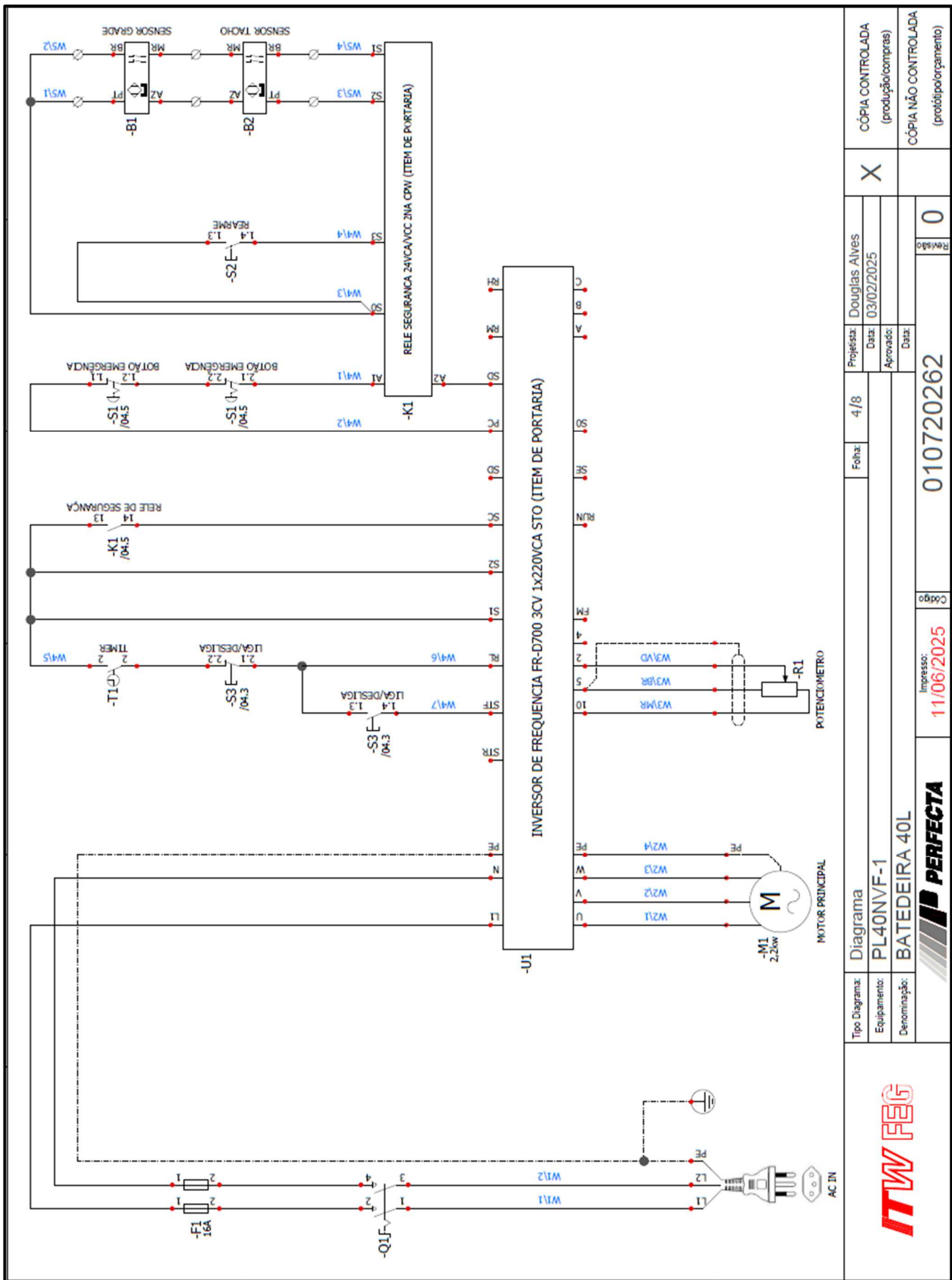
9.1 Problemas referentes ao equipamento.

Antes de chamar a assistência técnica autorizada, faça uma verificação prévia consultando a tabela abaixo:

Tabela problemas e soluções

Problema	Causa possível	Recomendação/Solução
Batedeira não liga	Falta de energia elétrica	Verificar se há energia elétrica no ambiente.
	Disjuntor desarmado	Verificar posição do disjuntor
	Mau contato	Averiguar ligações/reapertar
	Defeito na tomada	Efetuar reparo
	Chave geral desligada	Ligar
	Plug desconectado	Conectar
Interrupção durante a mistura	Rompimento da Correia	Substituir
Ruído acentuado	Rolamento com sujeira	Limpar
	Rolamento gasto	Substituir
	Polias desalinhadas	Alinhar
	Tensão da correia incorreta	Regular
Desgaste excessivo da correia	Polias desalinhadas	Alinhar
	Tensão da correia muito baixa	Regular

10 DIAGRAMA ELÉTRICO



Tipo Diagrama: Diagrama	Projetez: Douglas Alves		Folha: 4/8	CÓPIA CONTROLADA (produção/compras)
	Equipamento: PL40NVF-1	Data: 03/02/2025		
Denominação: BATEDEIRA 40L	Aprovado:	Data:	Revisão: 0	CÓPIA NÃO CONTROLADA (protótipo/encomenda)
Impressão: 11/06/2025			Código: 010720262	



11 TERMO DE GARANTIA

11.1 Condições e prazos

A confiança que tem na qualidade de seus produtos, permite à ITW Perfecta conceder, além da garantia legal de 90 (noventa) dias, nos termos da Lei nº 8.078 de 11 de setembro de 1990, uma garantia adicional contratual de 9 (nove) meses totalizando 1 (um) ano de garantia do produto, a partir da data de emissão da nota fiscal de venda, exclusivamente para o primeiro comprador. Para a comprovação do prazo, o cliente deverá apresentar uma via da nota fiscal de compra, ou, na impossibilidade, o prazo será contado a partir da data de fabricação do equipamento, constante na etiqueta indicativa.

- A garantia compreende a substituição de peças e mão-de-obra no reparo de defeitos devidamente constatados, como sendo de projeto, fabricação, montagem ou peças. As peças e componentes substituídos em decorrência da garantia serão de propriedades da ITW Perfecta.
- A reparação, modificação ou substituição de peças ou componentes, durante este período, não prorrogará o seu prazo original.
- A ITW Perfecta dispõe de uma ampla rede de serviços autorizados contemplando inúmeras regiões do país, no entanto em cidades onde não houver assistência técnica autorizada, o serviço mais próximo será acionado sendo de responsabilidade do cliente os custos de deslocamento, hospedagem e alimentação do técnico enviado.

11.2 Exclusão da Garantia

A ITW Perfecta reserva-se ao direito de excluir da garantia a reparação de defeitos, danos ou avarias de qualquer natureza originadas por:

- A fim de validar a garantia, a instalação deve ser realizada por um representante de serviço autorizado que deverá encontrar o equipamento dentro da embalagem original, o não cumprimento deste acarretará em exclusão da garantia.
- Este equipamento foi inspecionado antes de sair da fábrica e em casos de danos decorrentes do transporte deve ser comunicado imediatamente a transportadora.
- Falhas no funcionamento normal do produto, decorrentes da falta de limpeza e excesso de resíduos, ou ainda, decorrentes da existência de objetos em seu interior, estranhos ao seu funcionamento.
- Defeitos e danos causados por agentes naturais, tais como: enchentes, maresias, descargas elétricas entre outros.
- Casos de corrosão provocados por riscos, deformação similares, decorrentes da utilização do produto, bem como eventos consequentes da aplicação de produtos químicos, oxidantes de limpeza, abrasivos ou similares que provoquem eventos danosos à qualidade do material componente.
- Falta de aterramento individual do equipamento
- Danos por acidentes, uso indevido, maus tratos, manuseio inadequado, ou ainda se tiver sofrido modificações técnicas e/ou funcionais.
- A não observação aos procedimentos de instalação contidos neste manual.
- Sinais de violação do produto, remoção e/ou adulteração do número de série ou etiqueta indicativa.
- Consertos do equipamento ou mudanças das condições iniciais de instalação realizados por pessoas não credenciadas da ITW Perfecta.
- Falhas no funcionamento do produto, oriundos de problemas e/ou insuficiência no fornecimento de energia elétrica ou água tais como:
- Rede elétrica: oscilações de energia elétrica superiores ao estabelecido pelo manual
- Ponto de água: pressão de água insuficiente para o ideal funcionamento do equipamento, ou não filtragem da água quando necessário.

11.3 Após transcorrido o prazo legal de 90 (noventa) dias, não estará coberto pela garantia contratual:

- Peças sujeitas ao desgaste natural tais como: conjunto de lonas, correias, rolamentos, vedações, correntes etc.
- Componentes de consumos móveis ou removíveis: lâmpadas, filtros, botões de comando, puxadores etc.
- Despesas com o transporte do produto para o serviço autorizado caso seja necessária sua remoção para o reparo.

11.4 Observações:

- I. Para seu conforto e segurança, recomendamos que as instalações prediais, sejam feitas por profissionais devidamente qualificados.
- II. Evite que pessoas não credenciadas pela ITW Perfecta efetuem reparos em seu equipamento, não apenas para evitar perda da garantia, mas também para ter seu equipamento em perfeitas condições e manter total segurança.
- III. Para sua comodidade preserve o manual de instruções, certificados de garantia e nota fiscal do produto
- IV. Caso o produto apresente algum defeito recomendamos que leia atentamente o guia de soluções para pequenas ocorrências contidas neste manual, se o problema persistir não hesite em ligar ao nosso Serviço de Atendimento ao Consumidor.
- V. Leia atentamente este manual antes da instalação, e instrua qualquer pessoa que operar o equipamento.

Etiqueta