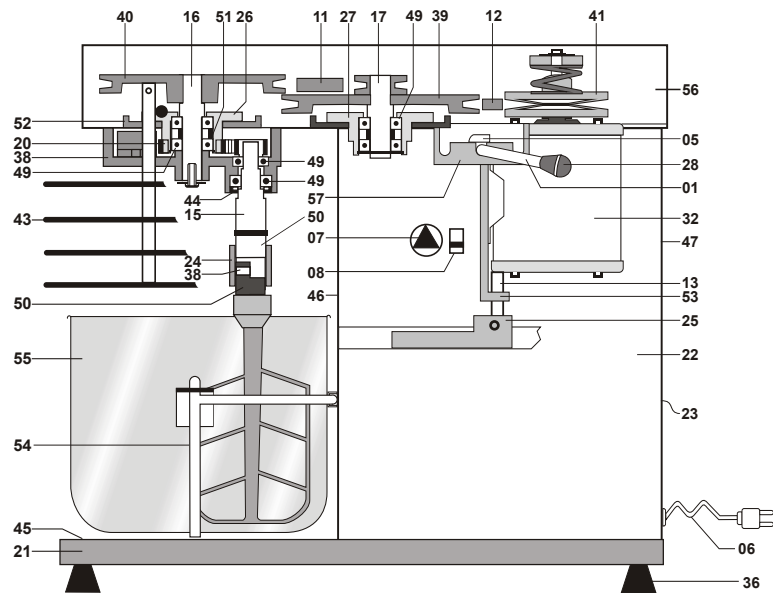
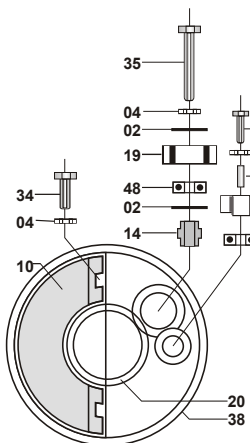
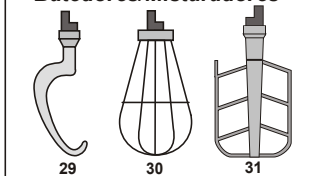


**Especificações Técnicas**  
Especificaciones Técnicas  
Technical Specification



**Batedores/Misturadores**



Dimensões   Dimensiones   Dimensions	BAM.12	BAM-L.12
Altura   Altura   Height (mm)	600	600
Frente   Frente   Front (mm)	360	360
Profundidade   Hondo (base)   Deep (mm)	675	675
Peso   Peso   Weight (kg)	40,6	40
Motor elétrico, monofásico   Motor eléctrico, monofásico   Electrical engine, monophase (HP)	½	1/4
Voltagem   Voltaje   Voltage (V)	110/220	110/220
Consumo   Consumo   Power consumption (kw/h)	0,65	0,40
Capacidade   Capacidad   Capacity (l)	12	12

**Peças da Máquina e Reposição**  
Piezas de la Máquina y Recambio  
Machine Parts

#	Peça   Pieza   Part name	BAM.12	BAM-L.12
01	Alavanca   Tirante   Rod	TRT-002	TRT-002
02	Anel de retenção   Anillo traba   Locking ring	APE-001	APE-001
03	Arruela lisa 1/4"   Arandela lisa 1/4"   Flat roundel 1/4"	ARL-004	ARL-004
04	Arruela lisa 5/16"   Arandela lisa 5/16"   Smooth washer 5/16"	ARL-003	ARL-003
05	Articulador da alavanca   Articulador de la palanca   Rod articulator	ART-001	ART-001
06	Cabo elétrico 2x1mm x 1,5m   Cable eléctrico 2x1mm x 1,5m   Electrical cable 2x1mm x 1,5m	CBE-020	CBE-020
07	Chave elétrica 6A   Llave eléctrica 6A   Electrical switch 6A	CHE-002	CHE-002
08	Chave seletora de voltagem   Llave selectora de voltaje   Voltage selector switch	CHS-001	CHS-001
09	Chaveta   Chaveta   Cotter	CHV-001	CHV-001
10	Contrapeso   Contrapeso   Counterweight	FOF-094	FOF-094
11	Correia A 30   Correia A30   Belt A30	COR-015	COR-015
12	Correia A 32   Correia A32   Belt A32	COR-012	COR-012
13	Eixo articulador do motor   Eje articulador del motor   Motor axle (articulator)	EIX-082	EIX-082
14	Eixo da engrenagem 32 dentes   Árbol engranaje 32   Gear shaft 32	EIX-007	EIX-007
15	Eixo do misturador   Arbol mezclador   Mixer axle	EIX-005	EIX-005
16	Eixo planetário   Arbol planetario   Planetary axle	EIX-004	EIX-004
17	Eixo intermediário   Arbol intermediario   Bogie axle	EIX-076	EIX-076
18	Engrenagem 15 dentes   Engrenaje 15Z   Gear 15Z	EGG-009	EGG-009
19	Engrenagem 23 dentes   Engrenaje 23Z   Gear 23Z	EGG-010	EGG-010
20	Engrenagem 36 dentes   Engrenaje 36Z   Gear 36Z	EGG-011	EGG-011
21	Estrutura   Estructura   Structure	ETR-006	ETR-006
22	Lateral direita   Lateral derecha   Right side	CRC-073	CRC-245
23	Lateral esquerda   Lateral izquierda   Left side	CRC-074	CRC-246
24	Luva   Guante   Sleeve	LUV-003	LUV-003
25	Mancal articulador do motor   Mancal articulador del motor   Engine articulator bearing	MAC-021	MAC-021
26	Mancal engrenagem   Mancal de la engranaje   Gear bearing	MAC-009	MAC-009
27	Mancal intermediário   Mancal intermediario   Intermediate bearing	MAC-010	MAC-010
28	Manipulo rosca interna   Manipulo RC   Handle RC	MNL-006	MNL-006
29	Misturador espiral   Mezclador espiral   Spiral mixer	ALF-108	ALF-108
30	Misturador globo   Mezclador globo   Ball mixer	MTR-001	MTR-001
31	Misturador raquete   Mezclador raqueta   Racket mixer	ALF-107	ALF-107
32	Motor elétrico   Motor eléctrico   Electrical motor	MTE-084	MTE-059
33	Parafuso sext 1/4" x 5/8"   Tornillo sext. 1/4" x 5/8"   Hexagonal screw 1/4" x 5/8"	PRS-010	PRS-010
34	Parafuso sext 5/16" x 1"   Tornillo sext. 5/16" x 1"   Hexagonal screw 5/16" x 1"	PRS-006	PRS-006
35	Parafuso sext 5/16" x 1 1/2"   Tornillo sext. 5/16" x 1 1/2"   Hexagonal screw 5/16" x 1 1/2"	PRS-009	PRS-009
36	Pé   Pie   Foot	PEP-002	PEP-002
37	Pino elástico 6x30mm   Pasador elástico 6x30mm   Elastic pin 6x30mm	PNL-003	PNL-003
38	Planetário   Planetario   Planetary	ALF-106	ALF-106
39	Polia intermediária   Polea intermediaria   Intermediate pulley	POL-010	POL-010
40	Polia movida   Polea movida   Driven pulley	PMT-020	PMT-020
41	Polia variadora   Cambiadora de velocidades   Variable pulley	PMT-010	PMT-010
42	Presilha 2.5   Presilla 2,5   Clamp 2.5	PRL-006	PRL-006
43	Proteção do tacho   Protección de la vasija   Pot protection	PTC-005	PTC-003
44	Retenor   Retenedor   Retainer	RET-002	RET-002
45	Revestimento da base   Revestimiento de la base   Base coating	RVB-004	CRC-247
46	Revestimento frontal   Revestimiento frontal   Front coating	CRC-072	CRC-244
47	Revestimento traseiro   Revestimiento del fondo   Back coating	CRC-071	TAP-047
48	Rolamento 6002   Rodamiento 6002   Bearing 6002	ROL-002	ROL-002
49	Rolamento 6004   Rodamiento 6004   Bearing 6004	ROL-006	ROL-006
50	Semi eixo do planetário   Semi eje del planetario   Planetary axle driveshaft	EIX-006	EIX-006
51	Separador de rolamento   Separador de rodamiento   Bearing separator	SRO-006	SRO-006
52	Suporte do mancal   Soporte del cojinete   Bearing support	SBT-032	SBT-032
53	Suporte do motor   Soporte del motor   Motor support	SBT-033	SBT-033
54	Suporte do tacho   Soporte de la vasija   Pot support	SUJ-001	SUJ-001
55	Tacho   Perol   Pan	THO-002	THO-002
56	Tampa superior   Tapa superior   Superior lid	TAP-010	TAP-048
57	Trava da alavanca   Traba de la palanca   Rod fastener	TRV-001	TRV-001

**METVISA**

**BAM.12 / BAM-L.12**  
Batedeira Amassadeira Mecânica  
Batidora Amasadora Mecánica  
Mechanic Dough Mixer

**INFORMAÇÕES TÉCNICAS | USO E INSTALAÇÃO**  
**INFORMACIONES TÉCNICAS | USO E INSTALACIÓN**  
**TECHNICAL INFORMATION | USE AND INSTALLATION**

**IMPORTANTE!**

Antes de colocar sua máquina em funcionamento, leia com atenção todas essas informações e orientações. Dessa forma você terá conhecimentos básicos e fará bom uso e conservação de sua máquina.

**INSTALAÇÃO E CUIDADOS COM A PARTE ELÉTRICA**

1. Verifique se a tensão de alimentação da rede elétrica é a mesma da máquina, 110V ou 220V. Caso haja necessidade de ajustar a tensão da máquina, utilize a chave seletora de voltagem (08) colocada ao lado da chave elétrica (07).

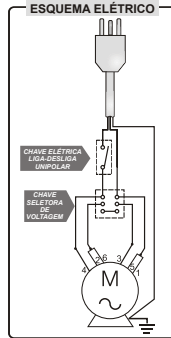
2. Nunca conserte ou mexa na sua máquina com ela em funcionamento. Para isso, desligue-a da tom da elétrica. Tome todos os cuidados para evitar acidentes. Para sua segurança, instale fio-terra, que neste caso não deverá ter a bitola menor que a do cabo elétrico da máquina.

**UTILIDADE E MODO DE USO**

1. Bater, misturar massas diversas em confeitarias, padarias e afins.

2. Sua máquina tem uma capacidade de processamento de até 12 litros por vez. A capacidade de produção na unidade de tempo varia com o tipo e forma final do produto que se deseja processar.

3. Para colocar sua máquina em uso, proceda assim:  
- Certifique-se que o tacho (56) esteja perfeitamente encaixado e fixo firmemente em seu



suporte (55);  
- Escolha o batedor/misturador adequado. Acompanha sua máquina três tipos de batedores/misturadores: espiral (29), globo (30) e raquete (31);  
- Retire a presilha (43), suspenda a luva (24) e encaixe o batedor/misturador com cuidado, travando novamente com a presilha:  
- Coloque os produtos a serem processados dentro do tacho (56);  
- Ligue sua máquina através da chave elétrica liga-desliga (07) fixada na lateral externa da máquina;  
- Selecione a velocidade adequada na alavanca de troca de velocidades (01). A velocidade aumenta de 1 para 3. Obs.: Inicie a mistura de sua massa com a velocidade mais baixa e sucessivamente vá passando para as velocidades maiores, se necessitar.

**SEGURANÇA E CUIDADOS ESPECIAIS**

1. No final de cada dia de trabalho, faça uma limpeza geral em sua máquina. Utilize pano úmido em água. Lave os batedores/misturadores (29, 30 e 31) e o tacho (56) normalmente e seque-os.

2. Quando sua máquina estiver em operação, nunca coloque sua mão dentro do tacho (56) para executar qualquer tarefa pois poderá ocorrer grave acidente com os batedores/misturadores. Mantenha a proteção (44) abaixada.

3. Sua máquina foi construída com materiais de primeira linha, por isso use-a corretamente e terá grande satisfação. Sua máquina possui algumas características importantes:  
- totalmente revestida em inox;  
- controle de velocidade manual;  
- baixo custo de manutenção.

4. Instale sua máquina sobre uma base/mesa firme e segura, não permitindo que ela se desloque ou vibre.

**CONSERVAÇÃO E MANUTENÇÃO**

1. Mantenha sempre limpa e faça manutenção em sua máquina, isso a conservará e seu funcionamento será bem melhor, aumentando sua vida útil.

2. A plaqueta de identificação fixada na máquina contém dados específicos como tipo, número e ano de fabricação da máquina, que deverão ser indicados quando do pedido de peças para conserto.

3. MANTENHA ESTE FOLHETO TÉCNICO PARA A COMPRA CORRETA DE PEÇAS DE REPOSIÇÃO. ESTE FOLHETO CONTEM A REFERÊNCIA CORRETA DAS PEÇAS DE SEU EQUIPAMENTO. A COMPRA DO COMPONENTE CORRETO ATRAVÉS DO CÓDIGO DA PEÇA É DE RESPONSABILIDADE DO CLIENTE.

Consulte-nos caso necessite. Estaremos à disposição para fornecer todas as informações necessárias e orientar da melhor maneira possível. Não se esqueça: sua máquina será eficiente se você usá-la corretamente.

As informações apresentadas neste folheto de instruções poderão ser modificadas sem aviso prévio, sempre que necessário.

**IMPORTANTE!**

Antes de poner su maquina en funcionamiento, lea con atención todas estas informaciones y orientaciones. De esta forma Ud. obtendrá conocimientos básicos, hará un buen uso y conservación de su maquina.

**INSTALACIÓN Y CUIDADOS CON LA PARTE ELÉCTRICA**

1. Verificar si la tensión de la red eléctrica es la misma de la maquina. Si haber la necesidad de ajustar la tensión de la máquina, utilice la llave selectora de voltaje (08) localizada al lado de la llave eléctrica (07).

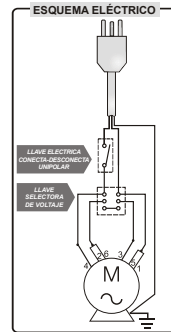
2. Nunca arreglar ó ajustar su maquina con ella en funcionamiento. Para eso, desenchufaría de la toma eléctrica. Tome todos los cuidados para evitar accidentes. En caso de choque eléctrico provocado por la maquina, instale cable tierra que, en este caso, no deberá tener diametro inferior al del cable de la maquina.

**UTILIDAD Y MODO DE USO**

1. Batir, mezclar pastas diversas en panaderías, confitarias y similares.

2. Su máquina tiene una capacidad de procesamiento de hasta 12 litros por vez. La capacidad de producción en la unidad de tiempo varia con el tipo y forma final del producto que se desea procesar.

3. Para poner en marcha su máquina, proceda asi:  
- Certifique que el perol (56) esté perfectamente encajado y fijo firmemente en su soporte (55).



- Elija el batidor/mezciador adecuado. Acompaña su máquina tres tipos de batidores/mescladores: raqueta (29), espiral (30) y globo (31);  
- Retire la hebilla (43), suspenda el quante (24) con cuidado, trabando nuevamente con la presilla;  
- Coloque los productos que sean procesados dentro del perol (56);  
- Ponga en marcha su máquina a través de la llave eléctrica enchufa-desenchufa (07) fijada en la lateral externa de la máquina;  
- Seleccione la velocidad adecuada en la palanca de cambio de velocidades. La velocidad aumenta de 1 para 3. Obs.: Inicie la mezcla de su pasta con la velocidad más baja y sucesivamente va pasando a las velocidades mayores, si lo necesita.

**SEGURIDAD Y CUIDADOS ESPECIALES**

1. En el final de cada día, haga una limpieza general en su máquina. Utilice paño humedo en agua. Lave los batidores/mezcladores (29, 30 y 31) y el perol (56) normalmente y séquelos.

2. Cuando su máquina esté en operación, nunca ponga su mano dentro del perol (56) para ejecutar cualquier tarea pues podrá ocurrir grave accidente con los batidores/mezcladores. Mantenga la protección (44) bajada.

3. Su máquina fue contruida con materiales de primera línea, por eso úsela correctamente y tendrá gran satisfacción. Su máquina posee algunas características importantes:  
- Totalmente revestida en acero;  
- Control de velocidad manual;  
- Bajo costo de mantenimiento.

4. Instale su máquina sobre una base/mesa firme y segura, no permitiendo que ella se disloque o vibre.

**CONSERVACIÓN Y MANTENIMIENTO**

1. Mantenga siempre limpia y haga mantenimiento a su maquina: eso la conservará y su funcionamiento será óptimo, aumentando su vida útil. Su máquina ha sido contruida con materiales de primera línea: por ello usela correctamente y tendrá gran satisfacción.

2. La placa de identificación de esta mquina contiene datos específicos como: tipo, número y año de fabricación de la maquina, que deberán ser indicados cuando haga su solicitud de requestos.

3. MANTENGA EL PROSPECTO TECNICO PARA ORDENAR LAS PIEZAS DE REPUESTOS. ESE PROSPECTO CONTIENE LA REFERENCIA CORRECTA DE LAS PIEZAS DE SU EQUIPO. LA COMPRA DE LA PIEZA ES UNA RESPONSABILIDAD DEL CLIENTE.

Consultenos. Estaremos a su entera disposición para suministrarle toda la información necesaria y orientarle de la mejor forma posible. No olvide: su maquina será eficiente siempre y cuando sea utilizada correctamente.

Las informaciones presentadas en este folleto de instrucciones podrán ser modificadas sin previo aviso.

**READ THIS!**

Before you put your machine in activity, read carefully all the information and orientations. Doing this you will get basic knowledge, will know how to better use it, and will maintain it in better conditions of use.

**INSTALLATION AND ATTENTION TO THE ELECTRICAL SYSTEM**

1. Make sure that the feeding strain of the electrical supply corresponds to the one of the machine. 110V or 220V. When you need to adjust the machine tension, use the selector switch of voltage (08) that is located nearby of the electric switch (07).

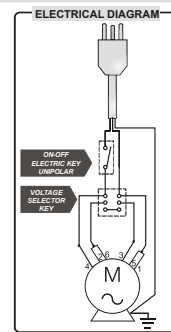
2. Keep the machine off whenever you need to repair or adjust something in it. If so, plug it off. Do your best to avoid any kind of accident. Take safe measures like installing the dead wire, whose gauge should not be smaller than the one of the electrical cable of the machine.

**UTILITY AND WAY TO USE**

1. To stir and mix several kinds of dough in bakery, candy shop and others.

2. Your machine has a processing capacity up to 12 litter per time. The production capacity within the time unit differs according to the type and final form of the desired product.

3. To take your machine into use, proceed as follows:  
- Make sure that the pan (56) is perfectly fitted and firmly fixed into the support (55);



- Choose the suitable beater/mixer. Three types of beater/mixer are supplied with your machine: racket (31), spiral (29) and ball (30);  
- Take off fastening device (43), hang up the sleeve (24) and fit carefullu the beater/mixer, lockin again with the fastening device;  
- Put into the pan (56) the products to be processed;  
- Switch on your machine at the electric on/of switch (07) fixed on the machines outer side;  
- Choose the suitable speed on the speed switch. Speed enhances from 1 to 3. Note: Start dough processing with a lower speed and go gradually to higher speeds, if necessary.

**SAFETY AND SPECIAL CARES**

1. At the end of each working day, clean the machine. Use a cloth moistened in water. Wash normally the beaters/mixers (29, 30 e 31) and the pan (56) and try them up.

2. While your machine is working, never put your hand into the pan (56), for any case, because there can happen a heavy accident with the beaters/mixers. Keep the protection (44) down.

3. Your machine was built with first quality materials: therefore use it correct and you will have great satisfaction. Your machine has important features:  
- totality stainless steel coated;  
- manual speed control;  
- low maintenance cost.

4. Install your machine over a firm and steady base/table, so that it does not displace or vibrate.

**PRESERVATION AND MAINTENANCE**

1. It is of a basic importance to keep your machine always cleaned and checked, this will keep it well-preserved and in better condition to work, making its lifetime grow.

2. The identification plate fixed on the machine has information like those ones: kind, number and manufacturing year of the machine, that must be available when of reposition are requested.

3. KEEP THIS TECHNICAL GUIDE TO BUY THE SPARE PARTS OF YOUR EQUIPMENT. IT CONTAINS THE RIGHT CODE FOR SPARE PARTS OF YOUR EQUIPMENT. THE ORDER OF THE CORRECT SPARE PART IS A CLIENT'S RESPONSABILITY.

Contact us anytime you need. We will be on your service to inform you and orient you the best form we can. Bear always in mind: Your machine will be as efficient as much you take care of it!

The information presented in this folder can be modified without previous warning.