



BATEDOR DE MILK SHAKE, COPO INOX, 1 HASTE

MODELO

**BMS-N**

689006 - PORTUGUÊS  
Data de Revisão: 27/03/2026  
Metalúrgica Skymssen Ltda.  
Rodovia Ivo Silveira 9525  
Volta Grande  
88355-202 Brusque/SC/Brasil  
www.skymssen.com - Fone: +55 47 3211 6000  
CNPJ: 82.983.032/0001-19 - IE 250.064.537

# SUMÁRIO

1. INTRODUÇÃO .....	2
1.1 Segurança .....	2
2. INSTALAÇÃO E PRÉ-OPERAÇÃO .....	2
2.1 Posicionamento .....	2
2.2 Instalação Elétrica.....	2
2.3 Sistema de segurança .....	2
3. COMPONENTES E CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS.....	2
4. PROCEDIMENTOS PARA OPERAÇÃO.....	3
5. LIMPEZA .....	3
6. MANUTENÇÃO .....	3
7. NORMAS OBSERVADAS.....	4
8. SOLUÇÃO DE PROBLEMAS.....	4
9. DIAGRAMA ELÉTRICO .....	8

## 1. INTRODUÇÃO

Este produto foi desenvolvido para o uso em cozinhas comerciais. É utilizado, por exemplo, em restaurantes, cantinas, hospitais, padarias e similares.

O uso deste equipamento não é recomendado quando:

- O processo de produção seja de forma contínua em escala industrial;

- O local de trabalho seja um ambiente com atmosfera corrosiva, explosiva, contaminada com vapor, poeira ou gás.

### 1.1 Segurança

As instruções abaixo deverão ser seguidas para evitar acidente:

**1.1.1** Nunca utilize este equipamento com: roupas ou pés molhados e/ou em superfície úmida ou molhada, não mergulhe em água ou qualquer outro líquido e não utilize jato de água diretamente no equipamento.

**1.1.2** Quando o equipamento sofrer uma queda, estiver danificado de alguma forma ou não funcione é necessário leva-lo até uma Assistência Técnica Autorizada.

**1.1.3** A utilização de acessórios não recomendados pelo fabricante podem ocasionar lesões corporais.

**1.1.4** Mantenha as mãos e qualquer utensílio afastados das partes em movimento do aparelho enquanto está em funcionamento para evitar lesões corporais ou danos ao equipamento.

**1.1.5** Nunca use roupas com mangas largas, principalmente nos punhos, durante a operação.

**1.1.6** Certifique-se que a tensão do equipamento e da rede elétrica sejam as mesmas, e que o equipamento esteja devidamente ligado a rede de aterramento.

**⚠ Este equipamento não se destina a utilização por pessoas (inclusive crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou por pessoas com falta de experiência e conhecimento, a menos que tenha 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 aparelho.  
**⚠ Desconecte o equipamento da rede elétrica quando: não estiver em uso, antes de limpá-lo, remoção de acessórios, introdução de acessórios, manutenção e qualquer outro tipo de serviço.**

**⚠ Não utilize o equipamento caso esteja com cabo ou plugue danificado. Assegure-se que o cabo de força não permaneça na borda da mesa/balcão ou que toque superfícies quentes.**

**⚠ Em caso de emergência, desconecte o plugue da tomada.**

## 2. INSTALAÇÃO E PRÉ-OPERAÇÃO

### 2.1 Posicionamento

Seu equipamento deve ser posicionado e nivelado sobre uma superfície seca e firme com preferencialmente 850 mm de altura.

### 2.2 Instalação Elétrica

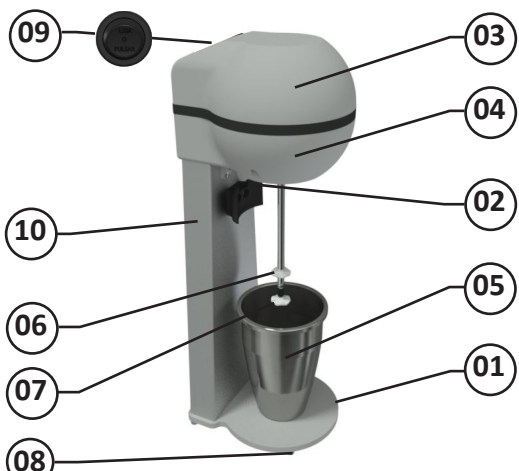
Esse equipamento foi desenvolvido para 127 ou 220 Volts (50 - 60Hz). Ao receber o equipamento verifique a tensão registrada na etiqueta existente no cabo elétrico.

O cabo de alimentação possui 3 pinos redondos, onde um deles é o pino de aterramento - Pino terra. É obrigatório que os 3 pinos estejam devidamente ligados antes de acionar o equipamento.

### 2.3 Sistema de segurança

Este equipamento possui um sistema de segurança que impede o acionamento do equipamento automaticamente quando a energia é restabelecida após uma desconexão temporária. Neste caso, para religar o equipamento será necessário repetir o procedimento explicado no item 4. PROCEDIMENTOS PARA OPERAÇÃO.

## 3. COMPONENTES E CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS



01 – Base  
02 – Suporte do copo  
03 – Tampa da cúpula  
04 – Cúpula  
05 – Copo

06 – Hélice  
07 – Hélice inferior  
08 – Pé  
09 – Chave liga/desliga  
10 – Coluna

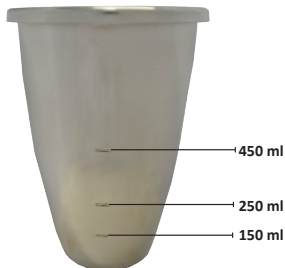
CARACTERÍSTICAS	UNIDADE	MODELO
Tensão	V	127 ou 220
Frequência	Hz	50 ~ 60
Altura	mm	470
Largura	mm	210
Profundidade	mm	150
Peso Líquido	Kg	3,8
Peso Bruto	Kg	4,2
Volume total do Copo	L	0,8
Potência Nominal	W	200
Potência do Motor	W	500

#### 4. PROCEDIMENTOS PARA OPERAÇÃO

- Verifique se o equipamento está firme em seu local de trabalho.
- Antes de utilizar seu equipamento, devem-se lavar todas as partes que entram em contato com o produto a ser processado, com água e sabão neutro.
- O acionamento do equipamento é feito por meio da chave Liga (verde) N°09.
- Retire o Copo N°05 do Suporte do Copo N°02, erguendo-o para cima e puxando-o para a frente e para baixo do equipamento. Coloque primeiramente o líquido (Ex: leite) no Copo e posteriormente a pasta (Ex: sorvete) ou o pó (Ex: chocolate em pó).
- Engate o Copo no Suporte do Copo N°02 e ligue o Batedor de Milk Shake.
- O tempo médio de processamento é de 1 minuto. Portanto, não é necessário manter seu equipamento ligado por mais tempo.

**⚠ O Batedor de Milk Shake não faz a função de um liquidificador. Portanto, não tritura produtos. Somente mistura líquidos e pastas ou líquidos e pós.**

**⚠ O volume máximo de líquido a ser processado, não deverá ultrapassar a última marcação do copo, equivalente ao volume de 450 ml, sob o risco de transbordamento ao ligar o equipamento. A primeira marcação é equivalente ao volume de 150 ml, se refere ao nível mínimo de líquido processável pelo equipamento.**



#### 5. LIMPEZA

O equipamento deve ser totalmente limpo e higienizado:

- Antes de ser usado pela primeira vez;
- Após a operação de cada dia;
- Sempre que não for utilizado por um período prolongado;

- Antes de colocá-lo em operação após um tempo de inatividade prolongado.

Algumas partes do equipamento podem ser removidas para limpeza:

-Copo N° 05 (fig. 01).

- Lave o copo com água e sabão neutro.

- Para a limpeza das hélices, é aconselhável pôr mais ou menos 250 ml de água no copo (Segunda graduação) e ligar o equipamento por alguns segundos.

As demais peças deverão ser limpas com um pano úmido e posteriormente secas.

**⚠ Este aparelho não deve ser limpo com jato de água ou limpador a vapor.**

Escaneie o QR Code ao lado para obter informações sobre cuidados com aços inoxidáveis.



#### 6. MANUTENÇÃO

A manutenção deve ser considerada um conjunto de procedimentos que visa a manter o equipamento nas melhores condições de funcionamento, propiciando aumento da vida útil e da segurança.

- \* Limpeza – Verificar item 5 Limpeza deste manual.
- \* Fiação – Cheque todos os cabos quanto à deterioração e todos os contatos (terminais) elétricos quanto ao aperto e corrosão.
- \* Contatos – Chave liga/desliga, botão de emergência, botão reset, circuitos eletrônicos, etc. Verifique o equipamento para que todos os componentes estejam funcionando corretamente e que a operação do aparelho seja normal.
- \* Instalação – Verifique a instalação do seu equipamento conforme item 2 Instalação e Pré-Operação deste manual.

1 - Itens a verificar e executar mensalmente:

- Verificar a instalação elétrica;
- Medir a tensão da tomada;
- Medir a corrente de funcionamento e comparar com a nominal;
- Verificar aperto de todos os terminais elétricos do aparelho, para evitar possíveis maus contatos;
- Verificar possíveis folgas do eixo do motor elétrico;
- Checar a fiação e cabo elétrico quanto a sinais de superaquecimento, isolamento deficiente ou avaria mecânica.

2 - Itens a verificar ou executar a cada 3 meses:

- Verificar componentes elétricos como chave liga/desliga, botão de emergência, botão reset e circuito eletrônicos quanto a sinais de superaquecimento, isolamento deficiente ou avaria mecânica.
- Verificar possíveis folgas nos mancais e rolamentos.
- Verificar retentores, anéis o-rings, anéis v-rings e demais sistemas de vedações.
- Verificar o aperto de todos os parafusos e porcas, para evitar possíveis danos ao equipamento.

Escaneie o **QR Code** ao lado para obter informações básicas sobre segurança e manutenção.



## 7. NORMAS OBSERVADAS

ABNT NBR NM 60335-1

IEC 60335-2-64

NR-12 CONFORME PORTARIA Nº 197, DE DEZEMBRO DE 2010.

\*Os itens abaixo entre outros mencionados na Norma regulamentadora NR-12 conforme portaria Nº 197, de dezembro de 2010, devem ser observados para a segurança.

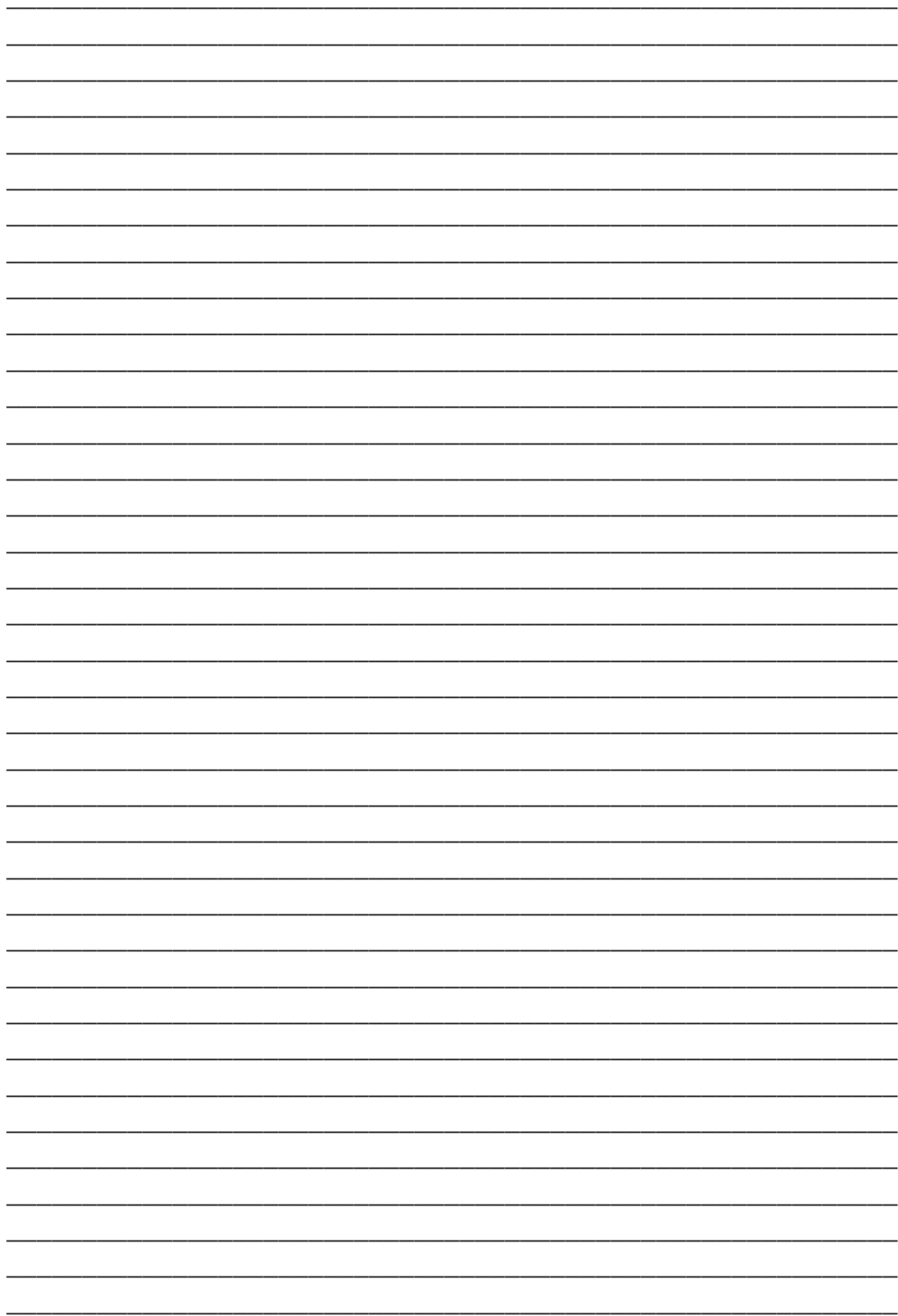
- Arranjo Físico
- Meios de Acesso permanentes
- Manutenção, Inspeção, Preparação, Ajustes e Reparos.
- Sinalização.
- Procedimentos de trabalho e segurança.
- Capacitação.
- Anexo II – Conteúdo programático de capacitação.

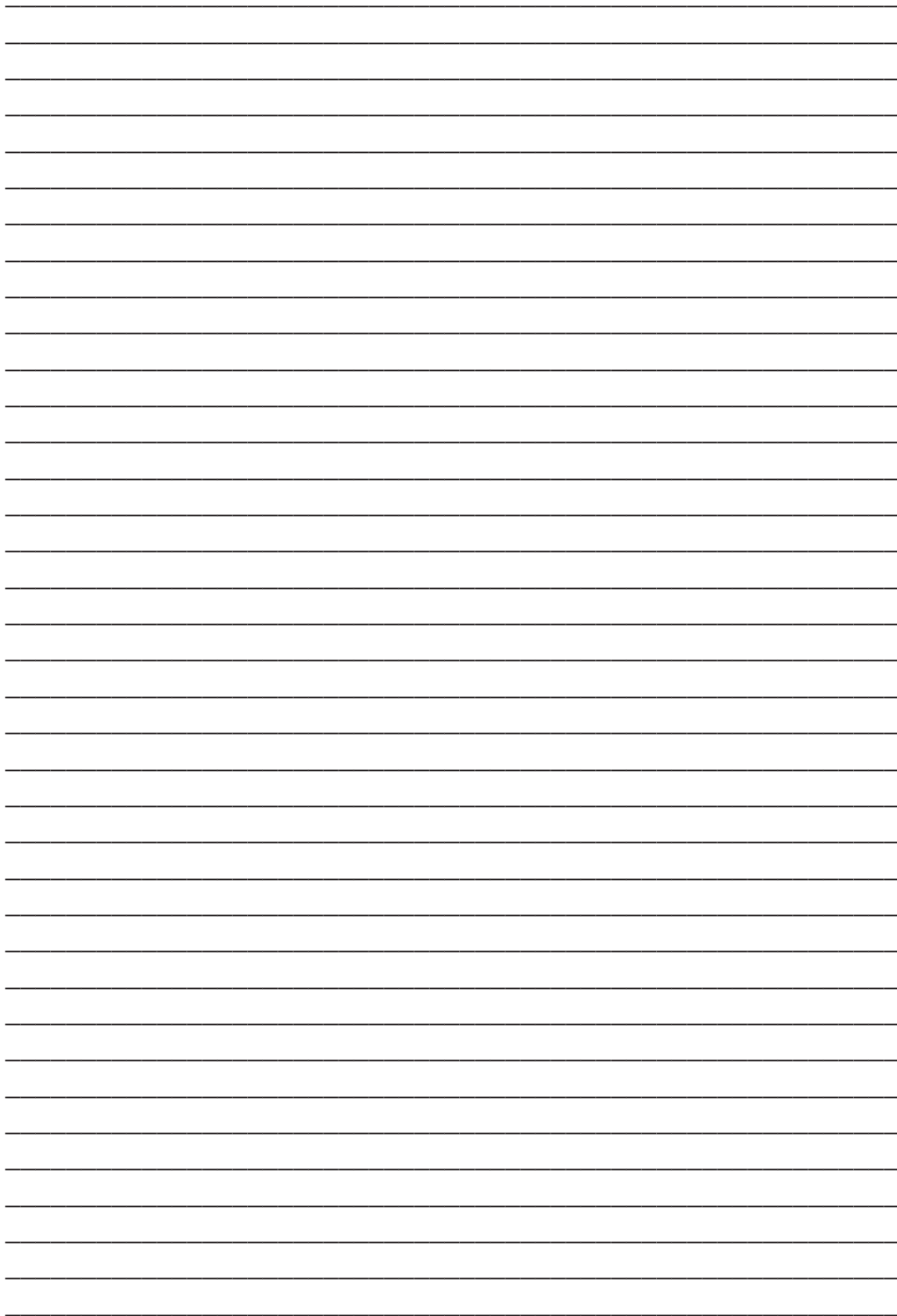
Consulte: [www.mte.gov.br](http://www.mte.gov.br)

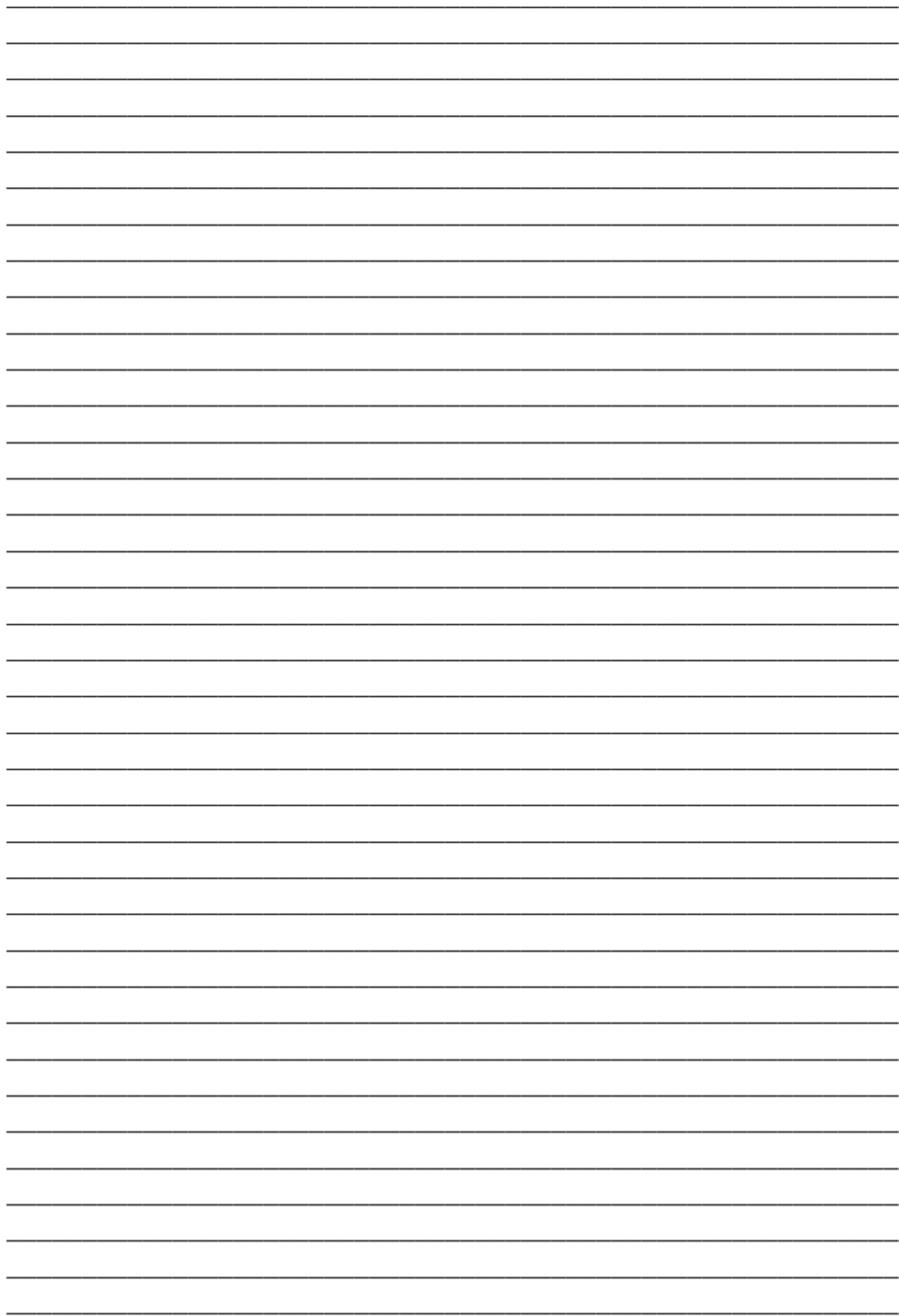
## 8. SOLUÇÃO DE PROBLEMAS

PROBLEMAS	CAUSAS	SOLUÇÕES
- O equipamento não liga.	<ul style="list-style-type: none"><li>- Falta de energia elétrica, ou plugue desconectado da rede de alimentação;</li><li>- Problema no circuito elétrico interno ou externo do equipamento.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Verifique se existe energia elétrica e se o plugue está conectado na tomada;</li><li>- Contatar uma Assistência Técnica Autorizada (ATA) ou Contatar o Suporte da fábrica.</li></ul>
- O conteúdo do produto processado no copo transborda.	<ul style="list-style-type: none"><li>- Volume do produto acima do limite máximo permitido.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Abastecer o copo com líquido, no volume máximo de 450 ml.</li></ul>
- Os ingredientes em processamento contidos no copo não se misturam.	<ul style="list-style-type: none"><li>- Foi colocado sorvete no copo antes de colocar o líquido.</li><li>- A quantidade de líquido (ex.: leite) está muito abaixo (desproporcional) da quantidade de sorvete.</li><li>- O sorvete que está sendo processado, pode ser o de pote e estar muito duro (congelado).</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Colocar no copo primeiramente o líquido (ex.: leite), depois o sorvete.</li><li>- Aumentar a quantidade de leite para a mistura.</li><li>- Usar o sorvete com consistência mais cremosa.</li></ul>

Para informações detalhadas sobre os termos da garantia deste produto, consulte o termo de garantia incluído na embalagem. Este documento descreve a cobertura de itens na garantia, o prazo de cobertura, os procedimentos para acionar a assistência técnica autorizada, e requisitos para manter a validade da garantia. Recomenda-se a leitura atenta deste termo para garantir o uso apropriado da garantia.







## 9. DIAGRAMA ELÉTRICO

REDE ELÉTRICA

