

Manual de Instruções

Fatiador de Carnes

Modelo

FC-350



METALÚRGICA SIEMSEN LTDA.

Rua Anita Garibaldi, nº 262 – Bairro: São Luiz – CEP: 88351-410
Brusque – Santa Catarina – Brasil
Fone: +55 47 3255 2000 – Fax: +55 47 3255 2020
www.siemsen.com.br - comercial@siemsen.com.br



E-mail: at@siemsen.com.br

- ALÉM DESTAS MÁQUINAS, FABRICAMOS UMA LINHA COMPLETA DE EQUIPAMENTOS. CONSULTE SEU REVENDEDOR.
- ESTE PRODUTO CONTA COM ASSISTÊNCIA TÉCNICA, REPRESENTANTES E REVENDEDORES EM TODO TERRITÓRIO NACIONAL.
DEVIDO À CONSTANTE EVOLUÇÃO DOS NOSSOS PRODUTOS, AS INFORMAÇÕES AQUI CONTIDAS PODEM SER MODIFICADAS SEM AVISO PRÉVIO.

SUMÁRIO

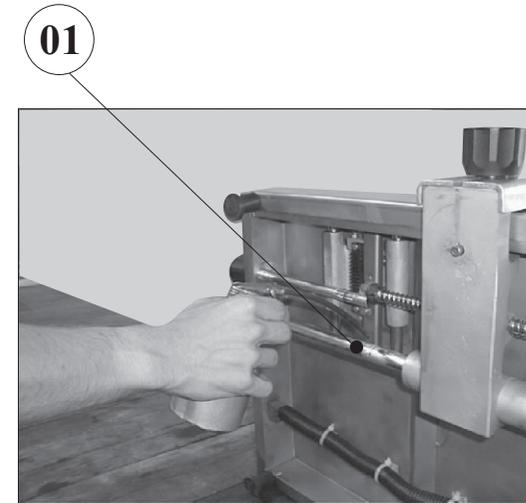
1. Introdução	02
1.1 Segurança	02
1.2 Principais Componentes	02
1.3 Características Técnicas	04
2. Instalação e Pré-Operação	04
2.1 Instalação	04
2.2 Pré-Operação	04
3. Operação	05
3.1 Acionamento	05
3.2 Procedimento para Utilização	05
3.3 Limpeza	05
3.4 Removendo o Protetor do Disco	06
3.5 Removendo a Mesa Móvel Superior e Inferior	07
3.6 Removendo o Afiador	07
3.7 Retirando o Raspador de Chapa	08
3.8 Como Afiar o Disco	08
4. Noções de Segurança - Genéricas	09
4.1 Práticas Básicas de Operação	09
4.2 Cuidados e Observações Antes de Ligar a Máquina	10
4.3 Inspeções de Rotina	11
4.4 Operação	11
4.5 Após Terminar o Trabalho	12
4.6 Operação de Manutenção	12
5. Análise e Resolução de Problemas	12
5.1 Problemas, Causas e Soluções	12
5.2 Diagrama Elétrico Mod. FC-350	14

5.1.2 Lubrificação

Caso a Mesa Móvel Inferior N°11 (Fig.01) esteja trancando ou pesada para movimentar-se, recomenda-se uma lubrificação no Guia da Mesa Móvel N°01 (Fig.15) localizado na parte interna da máquina. Com o auxílio de uma bisnaga ou um pincel, utilize vaselina (líquida ou em pasta), para fazer a referida lubrificação. Nunca utilize azeite, graxa ou qualquer tipo de óleo.

Antes da referida lubrificação, remova toda e qualquer impureza existente no Guia da Mesa Móvel.

Figura - 15



5.2 Diagrama Elétrico Mod. FC-350

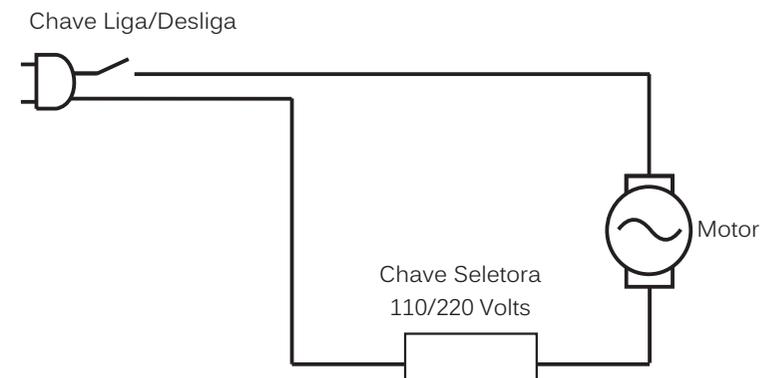


Tabela - 02

Problemas	Causas	Soluções
Cheiro de queimado e/ou fumaça.	Problema no Motor ou outra parte elétrica.	Chame a Assistência Técnica Autorizada SKYMSSEN.
A máquina liga mas demora a girar o Disco.	Correias mal tensionadas.	Chame a Assistência Técnica Autorizada SKYMSSEN.
	Capacitor de partida do Motor danificado.	Chame a Assistência Técnica Autorizada SKYMSSEN.
Dificuldade de corte e/ou esfarelamento da carne.	Disco sem corte ou com rebarba (amassado).	Afie o Disco conforme item 3.8 Como Afiar o Disco (Pág.07).
	Correias mal tensionadas.	Chame a Assistência Técnica Autorizada SKYMSSEN.
Ruídos estranhos.	Rolamentos defeituosos.	Chame a Assistência Técnica Autorizada SKYMSSEN.
O Disco de Corte para durante a operação.	Falta de Energia Elétrica.	Verifique se o plug está ligado na tomada.
	Mau contato no botão Liga/Desliga.	Chame a Assistência Técnica Autorizada SKYMSSEN.
Mesa Móvel com dificuldade de deslizar.	Guia da Mesa Móvel sem lubrificação.	Lubrificar o Guia da Mesa Móvel conforme item 5.1.2 Lubrificação (Pág.13)

1. Introdução

1.1 Segurança

Quando usados incorretamente, os Fatiadores de Carnes Mod. **FC-350** são máquinas potencialmente **PERIGOSAS**. Manutenção, limpeza ou qualquer outro serviço, deverão ser feitos por pessoas devidamente treinadas e com o plug desconectado da rede elétrica.

1.1.1 Desconecte a máquina da rede elétrica quando desejar retirar quaisquer das partes removíveis, fazer limpeza, manutenção ou qualquer outro tipo de serviço.

1.1.2 Nunca utilize instrumentos que não façam parte da máquina para auxiliar na operação da mesma.

1.1.3 Antes de ligar a máquina, verifique se as partes removíveis estão fixas em suas posições.

1.1.4 Nunca utilize jatos d'água diretamente sobre a máquina.

1.1.5 Durante as operações, nunca utilize roupas com mangas largas principalmente nos punhos.

1.1.6 Nunca trabalhe sem o Protetor do Disco N°14 (Fig.01) e nem mesmo retire-o com a máquina conectada à rede elétrica.

1.1.7 Mantenha as mãos afastadas das partes móveis.

1.1.8 Nunca ligue a máquina com roupas ou pés molhados.

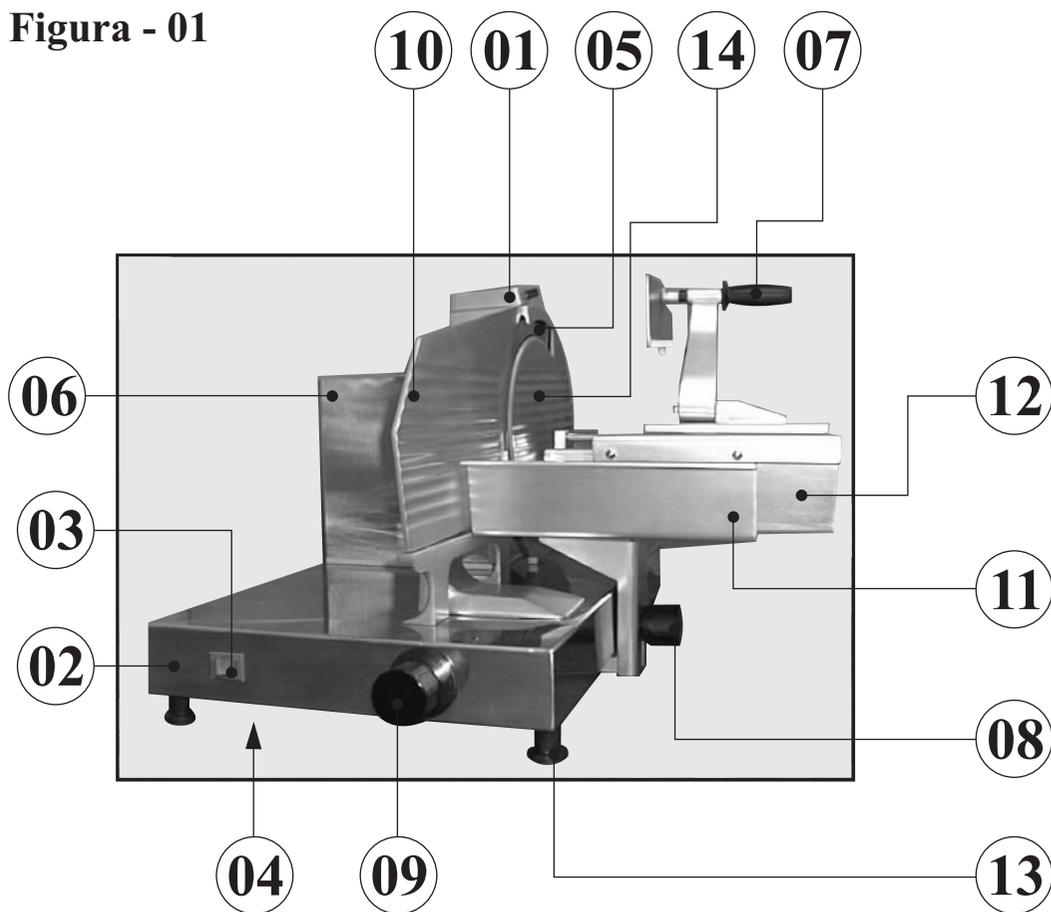
1.1.9 Ao instalar a máquina ligue o fio de aterramento (fio Terra).



1.2 Principais Componentes

Todos os componentes que incorporam a máquina são construídos com materiais criteriosamente seleccionados para cada função como: Alumínio Anodizado e Aço Inox Polido.

Figura - 01



- 01 - Afiador.
- 02 - Base.
- 03 - Chave Liga/Desliga.
- 04 - Chave Seletora 110/220 Volts.
- 05 - Disco de Corte com 350mm.
- 06 - Gabinete.
- 07 - Manípulo Empurrador.
- 08 - Manípulo Mesa Móvel.
- 09 - Manípulo Regulador de Corte.
- 10 - Mesa Guia de Corte.
- 11 - Mesa Móvel Inferior.
- 12 - Mesa Móvel Superior.
- 13 - Pés de Borracha.
- 14 - Protetor do Disco.

4.5 Após Terminar o Trabalho

4.5.1 Cuidados

Sempre limpe a máquina, para tanto **DESLIGUE-A FÍSICAMENTE DA TOMADA.**

Nunca limpe a máquina antes de sua PARADA COMPLETA.

Recoloque todos os componentes da máquina em seus lugares, antes de ligá-la novamente.

Verifique os níveis de fluidos.

Ao verificar a tensão da(s) correia(s) / corrente(s), NÃO coloque os dedos entre a correia(s) e a(s) polia(s) e nem entre a corrente(s) e a(s) engrenagem(ns).

4.6 Operação de Manutenção

4.6.1 Perigos

Com a máquina ligada, qualquer operação de manutenção é perigosa. DESLIGUE-A FÍSICAMENTE DA REDE ELÉTRICA, DURANTE TODA A OPERAÇÃO DE MANUTENÇÃO.

4.6.2 Avisos

A manutenção elétrica e/ou mecânica, deve ser feita por pessoa qualificada para realizar o trabalho.

A pessoa encarregada pela manutenção deve certificar-se de que a máquina trabalha sob Condições TOTAIS DE SEGURANÇA.

5. Análise e Resolução de Problemas

5.1 Problemas, Causas e Soluções

Os Fatiadores de Carnes Mod. FC-350, foram projetados para necessitarem do mínimo de manutenção, entretanto, podem ocorrer algumas irregularidades no seu funcionamento, devido ao desgaste natural, causado pelo uso do equipamento.

Caso haja algum problema com o seu Fatiador de Carnes, verifique a Tabela - 02 a seguir, onde são descritas algumas possíveis soluções recomendadas. Além disso, a Empresa coloca a disposição toda sua Rede de Assistentes Técnicos Autorizados, que terão o máximo prazer em atendê-lo (Vide Relação de Assistentes Técnicos Autorizados anexa).

4.2.3 Cuidados

O cabo de energia elétrica, responsável pela alimentação da máquina, deve ter secção suficiente para suportar a potência elétrica consumida.

Os cabos elétricos que ficarem no solo ou junto a máquina, precisam ser protegidos para evitar curto-circuito.

Os reservatórios de óleo devem ser abastecidos até os níveis indicados. Verifique e adicione óleo se necessário.

4.3 Inspeções de Rotina

4.3.1 Aviso

Ao verificar a tensão da(s) correia(s) / corrente(s), NÃO coloque os dedos entre a correia(s) e a(s) polia(s) e nem entre a corrente(s) e a(s) engrenagem(ns).

4.3.2 Cuidados

Verifique o(s) motor(es) e partes deslizantes e girantes da máquina, quanto a ruídos anormais.

Verifique a tensão da(s) correia(s) / corrente(s) e substitua o conjunto, caso alguma correia / corrente ou polia / engrenagem apresente desgaste. Ao verificar a tensão da(s) correia(s) / corrente(s), NÃO coloque os dedos entre a correia(s) e a(s) polia(s) e nem entre a corrente(s) e a(s) engrenagem(ns).

Verifique as proteções e os dispositivos de segurança para que sempre funcionem adequadamente.

4.4 Operação

4.4.1 Avisos

Não trabalhe com cabelos compridos, que possam tocar qualquer parte da máquina, pois os mesmos poderão causar sérios acidentes. Amarre-os para cima e para trás, ou cubra-os com um lenço.

Somente usuários treinados e qualificados podem operar a máquina. Nunca toque com as mãos ou de qualquer outra maneira, partes girantes da máquina.

JAMAIS opere a máquina, sem algum(ns) de seu(s) acessório(s) de segurança.

1.3 Características Técnicas

Tabela - 01

<i>Características</i>	<i>Unidade</i>	<i>FC-350</i>
Tensão	[V]	110/220 (**)
Frequência	[Hz]	50 ou 60 (*)
Potência	[CV]	0,5
Consumo	[kW/h]	0,38
Altura	[mm]	525
Largura	[mm]	750
Profundidade	[mm]	760
Peso Líquido/Bruto	[kg]	45/49
Largura Máx. de Corte	[mm]	40
Diâmetro do Disco	[mm]	350
Rotação do Disco	[rpm]	580

(*) A frequência será única, de acordo com o motor que a máquina estiver equipada.

(**) Ajustável através da chave seletora de tensão N°04 (Fig.01)

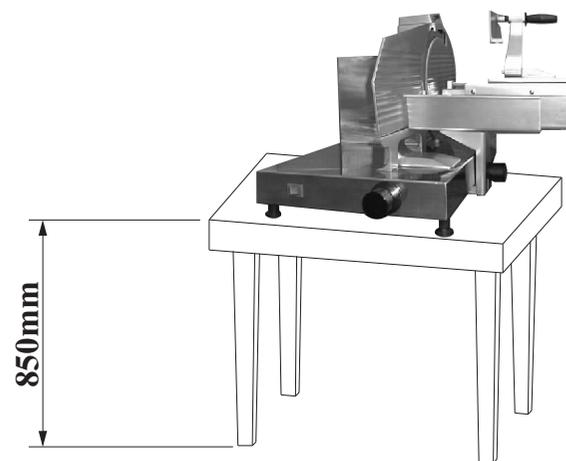
2. Instalação e Pré-Operação

2.1 Instalação

Os Fatiadores de Carnes Mod. FC-350, possuem pés antiderrapantes e devem ser instalados sobre uma superfície plana e estável, com preferencialmente 850mm de altura.

O cabo de alimentação possui 3 pinos redondos onde um deles é o pino de aterramento - fio terra. É obrigatório que os três pontos estejam devidamente ligados antes de acionar o equipamento. Antes de ligar o seu FC-350, verifique em qual tensão ele se encontra e ajuste com a da rede elétrica. A chave seletora de tensão N°04 (Fig.01), está localizada na parte inferior da máquina

Figura - 02



2.2 Pré-Operação

Verifique se o Fatiador de Carnes Mod. FC-350 está firme em sua posição. Antes de usá-lo, deve-se retirar e lavar todas as partes removíveis.

3. Operação

3.1 Acionamento

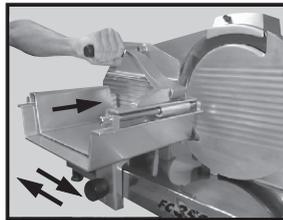
O acionamento da máquina é feito apertando o botão verde Liga/Desliga N°03 (Fig.01) localizado na lateral esquerda da Base N°02 (Fig.01).

3.2 Procedimento para Utilização

Levante o Manípulo Empurrador N°07 (Fig.01) até seu curso final. Coloque a Carne (sem osso) sobre a Mesa Móvel Superior N°12 (Fig.01). Em seguida deça o Manípulo Empurrador apertando-o sobre a mesma. Utilize o Manípulo Regulador de Corte N°09 (Fig.01) para determinar a espessura desejada da fatia. O manípulo Regulador de Corte N°09 (Fig.01) está graduado em milímetros [mm].

Ligue a máquina. Segure firmemente o Manípulo Empurrador N°07 (Fig.01) e movimente a Mesa Móvel Superior N°12 (Fig.01) para frente e para traz.

A cada retrocedida da Mesa Móvel Superior N°12 (Fig.01), encoste novamente a carne na Mesa Guia de Corte N°10 (Fig.01) repetindo a operação.



IMPORTANTE

Certifique-se que a Mesa Móvel Superior N°12, Mesa Móvel Inferior N°11 e o Protetor do Disco N°14 (Fig.01), estejam bem fixados antes de utilizar a máquina.

3.3 Limpeza

IMPORTANTE

Nunca faça limpeza com a máquina ligada à rede elétrica, para tanto retire o plugue da tomada.

Todas as partes móveis devem ser removidas e limpas. Abaixo descreveremos o procedimento para a remoção das mesmas.

3.3.1 Cuidados com os aços inoxidáveis

Os aços inoxidáveis podem apresentar pontos de “ferrugem”, que **SEMPRE SÃO PROVOCADOS POR AGENTES EXTERNOS**, principalmente quando o cuidado com a limpeza ou higienização não for constante e adequada.

A resistência à corrosão do aço inoxidável se deve principalmente a presença do cromo, que em contato com o oxigênio, permite a formação de uma finíssima camada protetora. Esta camada protetora se forma sobre toda a superfície do aço, bloqueando a ação dos agentes externos que provocam a corrosão.

Quando a camada protetora é rompida, o processo de corrosão é iniciado, podendo ser evitado através da limpeza constante e adequada. aços comuns, resíduos de esponjas ou palhas de aço comum, além de outros tipos de abrasivos.

4.1.3 Avisos

Liga/Desliga.

No caso de falta de energia elétrica, desligue imediatamente a Chave

mau funcionamento.

Use os óleos lubrificantes e graxas recomendadas ou equivalentes. Evite choques mecânicos, uma vez que poderão causar falhas ou

elétricos da máquina.

Evite que água, sujeira e pó entrem nos componentes mecânicos e

NÃO ALTERE as características originais da máquina.

NÃO SUJE, RASGUE OU RETIRE QUALQUER ETIQUETA DE SEGURANÇA OU IDENTIFICAÇÃO. Caso alguma esteja ilegível ou extraviada, solicite outra etiqueta ao Assistente Técnico mais próximo.

LEIA ATENTA E CUIDADOSAMENTE A(S) ETIQUETA(S) DE SEGURANÇA E IDENTIFICAÇÃO CONTIDA(S) NA MÁQUINA, AS INSTRUÇÕES DE USO E A(S) TABELA(S) TÉCNICA(S), CONTIDAS NESTE MANUAL.

4.2 Cuidados e Observações Antes de Ligar a Máquina

IMPORTANTE:

Leia atenta e cuidadosamente as **INSTRUÇÕES** contidas neste manual antes de ligar a máquina. Certifique-se de que entendeu corretamente todas as informações. Em caso de dúvida(s), consulte o seu superior e/ou o Revendedor.

4.2.1 Perigo

Cabo ou fio elétrico cuja isolamento esteja danificada, pode produzir fuga de corrente elétrica e provocar choques elétricos. Antes de usá-los verifique suas condições.

4.2.2 Avisos

Certifique-se de que as **INSTRUÇÕES** contidas neste manual, estejam completamente entendidas. Cada função ou procedimento de operação e manutenção deve estar inteiramente claro.

O acionamento de um comando manual (botão, tecla, chave elétrica, alavanca, etc.) deve ser feito sempre que se tenha a certeza, de que se trata do comando correto.

4. Noções de Segurança - Genéricas

IMPORTANTE:

Caso algum item das NOÇÕES GERAIS DE SEGURANÇA, não se aplique
Ao seu produto, favor desconsiderar.

As noções de segurança foram elaboradas para orientar e instruir adequadamente os usuários das máquinas e aqueles que serão responsáveis pela sua manutenção.

A máquina só deve ser entregue ao usuário em boas condições de uso, sendo que este deve ser orientado quanto ao uso e a segurança da máquina pelo Revendedor, razão porque, o usuário somente deve utilizar a máquina após conhecimento completo dos cuidados que devem ser tomados. **LENDO ATENTAMENTE TODO ESTE MANUAL.**

4.1 Práticas Básicas de Operação

4.1.1 Perigos

Algumas partes do acionamento elétrico, apresentam pontos ou terminais com presença de voltagens elevadas. Estes quando tocados, podem ocasionar graves choques elétricos ou até mesmo a MORTE do usuário.

Nunca mexa em um comando manual (botões, teclas, chaves elétricas, etc.) com as mãos, sapatos ou roupas molhadas. A não observância dessa recomendação, também poderá provocar choque elétrico ou até mesmo a MORTE do usuário.

4.1.2 Advertências

A localização da chave liga/desliga deve ser bem conhecida, para que possa ser acionada a qualquer momento sem necessidade de procurá-la.

Antes de qualquer tipo de manutenção, desligue fisicamente a máquina da rede elétrica.

Proporcione espaço de trabalho suficiente para evitar quedas perigosas.

Água ou óleo poderão tornar o piso escorregadio e perigoso. Para evitar acidentes, o piso deve estar seco e limpo.

Antes de acionar qualquer comando manual (botões, teclas, chaves elétricas, alavancas, etc.) verifique sempre se o comando está correto, ou em caso de dúvidas, consulte este Manual.

Nunca toque ou acione em um comando manual (botões, teclas, chaves elétricas, alavancas, etc.) por acaso.

Se um trabalho tiver que ser feito por duas ou mais pessoas, sinais de coordenação devem ser dados a cada etapa da operação. A etapa seguinte não deve ser iniciada a menos que um sinal seja dado e respondido.

Imediatamente após a utilização do equipamento, deve-se promover a limpeza, utilizando água, sabão ou detergentes neutros, aplicados com um pano macio e/ou esponja de nylon. Em seguida, **somente com água corrente**, deve-se enxaguar e imediatamente secar, com um pano macio, **evitando a permanência de umidade nas superfícies e principalmente nas frestas.**

O enxágüe e a secagem, são extremamente importantes para evitar o aparecimento de manchas e corrosão.

IMPORTANTE

Soluções ácidas, soluções salinas, desinfetantes e certas soluções esterilizantes (hipocloritos, sais de amônia tetravalente, compostos de iodo, ácido nítrico e outros), devem ser **EVITADAS** por não poder permanecer muito tempo em contato com o aço inoxidável:

Por geralmente possuírem **CLORO** na sua composição, tais substâncias atacam o aço inoxidável, causando pontos (*pitting*) de corrosão.

Mesmo os detergentes utilizados na limpeza doméstica, não devem permanecer em contato com o aço inoxidável além do necessário, devendo ser também removidos com água e a superfície completamente seca.

Uso de abrasivos:

Esponjas ou palhas de aço e escovas de aço carbono, além de arranhar a superfície e comprometer a proteção do aço inoxidável, deixam partículas que enferrujam e reagem contaminando o aço inoxidável. Por isso, tais produtos **não devem** ser usados na limpeza e higienização. Raspagens feitas com instrumentos pontiagudos ou similares também **deverão ser evitadas.**

Principais substâncias que causam a corrosão dos aços inoxidáveis:

Poeiras, graxas, soluções ácidas como o vinagre, sucos de frutas e demais ácidos, soluções salinas (salmoura), sangue, detergentes (exceto os neutros), partículas de aços comuns, resíduos de esponjas ou palhas de aço comum, além de outros tipos de abrasivos.

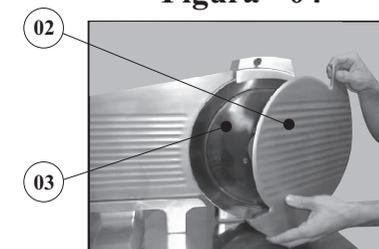
3.4 Removendo o Protetor do Disco

Solte o Manípulo N°01 (Fig.03), girando-o em sentido anti-horário e retire o Protetor do Disco N°02 conforme (Fig.04).

Figura - 03



Figura - 04



IMPORTANTE

Ao retirar a Proteção do Disco N°02 (Fig.04), tome cuidado com o Disco de Corte N°03 (Fig.04), pois o mesmo possui aresta cortante.

3.5 Removendo a Mesa Móvel Superior e Inferior

Para retirar a Mesa Móvel Superior N°02 (Fig.06), afrouxe o Manípulo do Prendedor N°01 (Fig.05) parcialmente e remova levantando o conjunto por inteiro. Para retirar a Mesa Móvel Inferior N°04 (Fig.08) afrouxe o Manípulo Mesa Móvel N°03 (Fig.07) e remova a mesma verticalmente para cima.

Detalhe AA

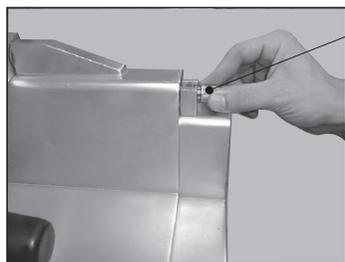


Figura - 05

01

Detalhe AA

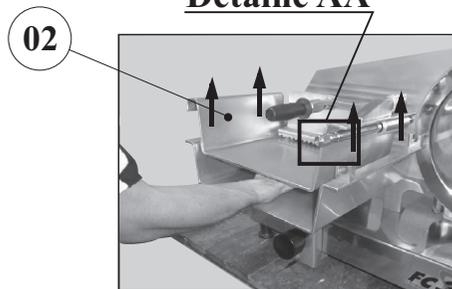


Figura - 06

02



Figura - 07

03

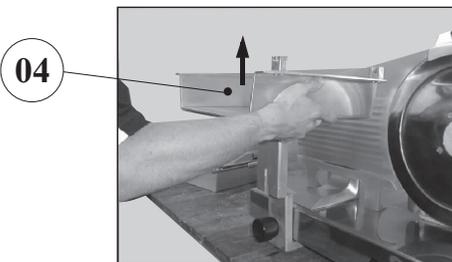


Figura - 08

04

3.6 Removendo o Afiador

Afrouxe o Manípulo N°01 (Fig.09) e puxe o Afiador N°02 (Fig.10) verticalmente para cima.



Figura - 09

01

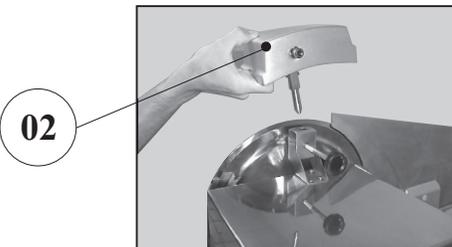


Figura - 10

02

3.7 Retirando o Raspador de Chapa

Para retirar o Raspador de Chapa N°01 (Fig.14), puxe o mesmo para cima. Para recolocar encaixe-o novamente e empurre para baixo.

Figura - 14

01



3.8 Como afiar o Disco

O Fatiador de Carnes Mod. FC-350 é equipado com afiador próprio, sendo de operação fácil e eficaz. Para utilizá-lo corretamente siga os itens abaixo:

- * Afrouxe o Manípulo N°03 (Fig.12) e levante o Afiador N°02 (Fig.11).
- * Gire o Afiador N°02 (Fig.11) a 180° e encaixe-o novamente.
- * Desligue a máquina da rede elétrica através da chave Liga/ Desliga N°03 (Fig.01).

(Fig.01).

- * Após encaixá-lo aperte o Manípulo N°03 (Fig.12).

* Ligue a máquina e pressione os Manípulos N°04 (Fig.13) onde internamente os Rebolos encostarão no Disco e o afiarão. Repita esta operação de 3 a 5 vezes com o tempo de aproximadamente 3 segundos cada. Caso ainda não esteja afiado repita novamente a operação.

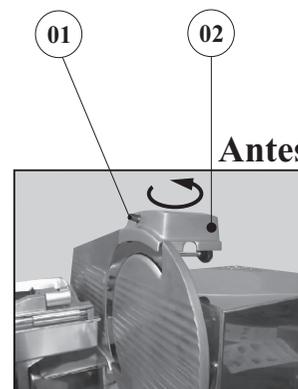


Figura - 11

01

02

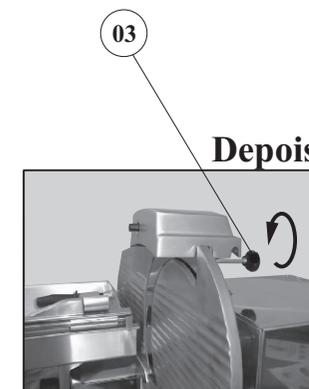


Figura - 12

03

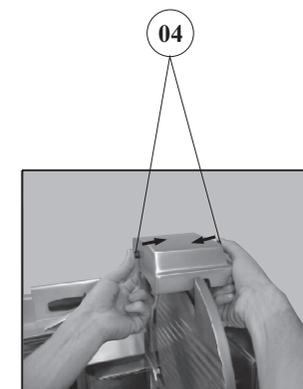


Figura - 13

04

IMPORTANTE

Após feita a afiação do Disco, retorne o Afiador a posição inicial.