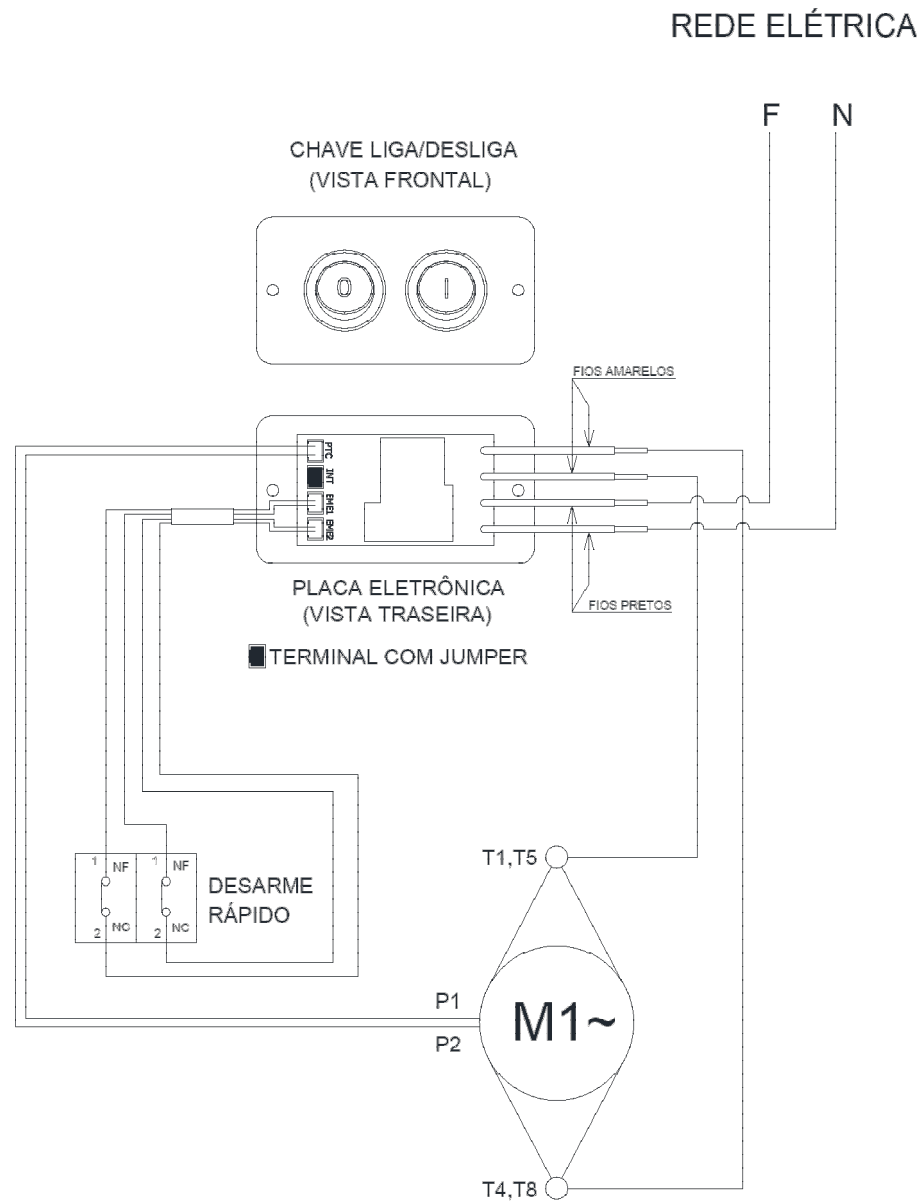
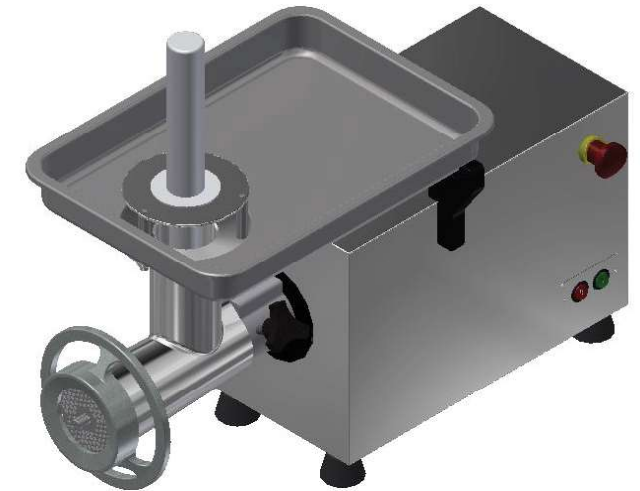


## 8. DIAGRAMA ELÉTRICO



**Skymesen**



PICADOR DE CARNE INOX, BOCA 22

MODELO  
**PS-22**

66171.6 - PORTUGUÊS  
Data de Revisão: 19/08/2019  
METALÚRGICA SKYMESEN LTDA.  
Rodovia Ivo Silveira, 9525 - Volta Grande  
88355-202 - Brusque - Santa Catarina  
Fone: +55 47 3211 6000 - Fax: +55 47 3211 6020  
www.skymesen.com - comercial@skymesen.com

**MANUAL DE INSTRUÇÕES**

## 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, o não cumprimento poderá causar lesões graves:

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

**1.1.7** Antes de ligar o equipamento, verifique se a boca Nº03 (Fig.01) está firme em sua posição, e se todos os seus componentes internos estão montados corretamente conforme indicado na Figura 03.

**⚠ 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.**

**⚠ Discos perfurados com forma oval ou com diâmetro maior do que os originais não devem ser utilizados.**

## 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

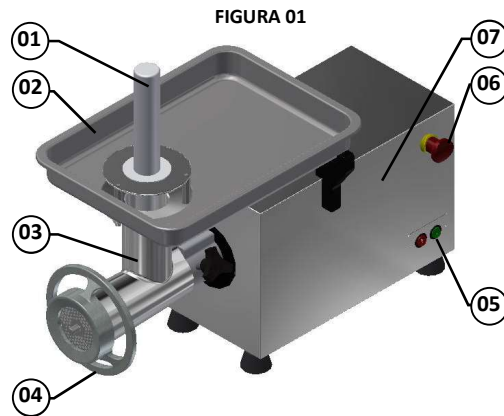
Esse equipamento foi desenvolvido para 127 ou 220 Volts (60Hz). Ao receber o equipamento verifique a tensão registrada na etiqueta existente no cabo elétrico.

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. 1 Acionamento.

## 3. COMPONENTES E CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS



- 01 – Soquete
- 02 – Bandeja de Segurança
- 03 – Boca
- 04 – Volante
- 05 – Chave Liga/Desliga
- 06 – Botão de Emergência
- 07 – Gabinete

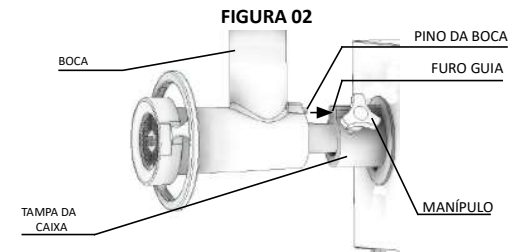
CARACTERÍSTICAS	UNIDADE	PS-22
Produção Média	kg/h	300
Tensão	V	127 ou 220
Frequência	Hz	60
Potência	W	780
Altura	mm	510
Largura	mm	320
Profundidade	mm	700
Peso Líquido	Kg	41
Peso Bruto	Kg	50

#### 4. PROCEDIMENTOS PARA OPERAÇÃO

- 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 (leia o item 5. LIMPEZA).

Para retirar a boca proceda conforme abaixo:

- Retire o soquete Nº01 (Fig.01) da Bandeja de Segurança Nº04(Fig.01), para facilitar a retirada da boca.
- Remova o Volante Nº04(Fig.01) e em seguida seus componentes internos, para tanto, puxe-os para fora.
- Segurando a Boca Nº03 (Fig.01) afrouxe o manipululo localizado na lateral da esquerda da máquina, movendo-a alternadamente para os lados e para frente.
- Lave as peças com água e sabão neutro.
- A montagem da boca da máquina deve ser feita de forma que o pino entre justo na tampa da caixa conforme ilustrado na Fig.03.
- Aperte o manipululo de forma que a boca fique totalmente fixa.
- A montagem dos componentes internos deve ser realizada de forma inversa.



⚠ Antes de ligar a máquina, certifique-se que o PINO DA BOCA esteja perfeitamente encaixado no FURO GUIA da TAMPA DA CAIXA, e o MANIPULO devidamente apertado. Caso o equipamento seja ligado sem que a BOCA esteja devidamente encaixada e apertada, a BOCA poderá girar, causando danos irreparáveis ao equipamento, bem como ferir o operador.

⚠ Ao montar a boca completa, não aperte demasiadamente o volante Nº04 (Fig.01), desta forma evita-se o travamento ou quebra dos componentes internos.

#### 4.1 Acionamento

⚠ Desligue o equipamento sempre que desejar retirar a boca. O equipamento é silencioso. Não deixe utensílios tais como: facas, ganchos e outros, sobre a Bandeja de segurança.

Tenha certeza de que a montagem dos componentes da boca esteja na sequência correta, conforme indicado na (Fig.03)

O acionamento é feito conforme descrito abaixo:

- 1 - Coloque o Plugue do equipamento na tomada de energia elétrica.
- 2 - Verifique se a Bandeja de Segurança Nº 02 (Fig. 01) está

devidamente posicionada em seu lugar de trabalho;  
3 - Pressione a chave Liga/Desliga Nº 06 (Fig. 01) para a posição "I" fazendo que o equipamento ligue.

#### 4.2 Procedimento para Operação

⚠ Em nenhuma circunstância utilize instrumentos estranhos (talheres, cabos, etc.) para empurrar o produto a ser processado para o interior da boca, muito menos as mãos. Utilize o soquete Nº01 (Fig.01) para fazer essa operação. O produto a ser processado no interior da boca tem a função de lubrificar e esfriar os componentes da boca. Por isso, não deixe o equipamento ligado em vazio, pois desta forma ela aquecerá demasiadamente e danificará seus componentes.

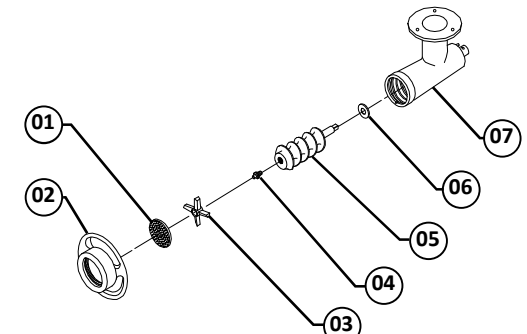
O picador de carnes é um equipamento que trabalha em alta velocidade e para tanto necessita que a alimentação seja igualmente rápida.

Para alimentá-lo, coloque os pedaços de carne sobre a Bandeja de segurança Nº02 (Fig.01), e conduza os mesmos com as mãos até a entrada do bocal de alimentação. Com o auxílio do Soquete Nº01 (Fig.01) empurre-os para o interior da boca, onde serão puxados pela rosca sem-fim.

#### 4.3 Montagem dos componentes internos da Boca

Observe a posição dos componentes internos da boca para não haver inversões na montagem, pois caso isso aconteça, danos irreversíveis ocorrerão.

FIGURA 03



- |                                      |                            |
|--------------------------------------|----------------------------|
| 01 - Disco 5mm (Opcionais 3mm e 8mm) | 04 - Pino da Rosca Sem-Fim |
| 02 - Volante                         | 05 - Rosca Sem-Fim         |
| 03 - Cruzeta                         | 06 - Arruela de Fibra      |
|                                      | 07 - Boca                  |

#### 4.3 Ajuste e Substituição dos componentes

##### 4.3.1 Afiação dos discos e cruzetas

A boa afiação dos discos e das cruzetas, faz com que o equipamento trabalhe com menor esforço, e conseqüentemente aumenta a vida útil dos seus componentes. Para tanto, procure a Assistência Técnica Autorizada SKYMSSEN (ATA), para fazer a afiação correta.

##### 4.3.2 Caixa de Engrenagens

O Picador de Carnes é um equipamento que trabalha com caixa de redução lubrificada a óleo.

Para garantir a vida útil do equipamento por muito mais tempo, verifique a cada 5.000 horas o nível do óleo, para tanto leve o equipamento a Assistência Técnica Autorizada Skymen (ATA).

A quantidade de óleo usado no Picador de Carnes é de 250 ml, sendo recomendado o uso do óleo UNITRON 140 - CASTROL ou similar com viscosidade (SAE140, APIGL-4, ANP 1006).

## 5. LIMPEZA

Algumas partes do equipamento devem ser removidas para limpeza como:

- Bandeja,
- Soquete,
- Boca e seus componentes internos.

**A limpeza da Boca e seus componentes internos deve ser efetuada conforme informações abaixo:**

- Certifique-se se o equipamento está desconectado da rede de energia elétrica.
- Retire o soquete N°01(Fig.01) e a Bandeja de Segurança N°04(Fig.01).
- Com a boca montada no equipamento, afrouxe o volante, mas não remova ele por completo da Boca.
- Segurando a Boca N°02(Fig.01) afrouxe o manipulo localizado na lateral direita do equipamento, movendo-a alternadamente para os lados e para frente.
- Retire a boca do equipamento.
- Retire o volante da boca.
- Retire as partes internas da boca (faca, disco e caracol). Para facilitar pode-se empurrar o caracol pela parte de trás do mesmo.

Lave todas as partes com água quente e sabão neutro.

Para fazer a montagem prosseguir de maneira inversa.

**Não guardar a boca com produto em seu interior, onde possa congelar.**

Escaneie o QR Code ao lado para obter informações sobre cuidados com açós 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.
- \* Vida útil do produto – 2 anos, para um turno normal de

trabalho.

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.

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)

## 7. NORMAS OBSERVADAS

PROBLEMAS	CAUSAS	SOLUÇÕES
- O equipamento não liga.	- Falta de energia elétrica; - Engrenagens gastas ou quebradas; - Problema no circuito elétrico interno ou externo do equipamento.	- Verifique se existe Energia Elétrica; - Chame a Assistência Técnica Autorizada (ATA); - Chame a Assistência Técnica Autorizada(ATA).
- Cheiro de queimado e/ou fumaça.	- Problema no circuito elétrico interno ou externo do equipamento.	- Chame a Assistência Técnica Autorizada (ATA).
- O equipamento liga mas quando o produto é colocado no equipamento, o mesmo para ou gira em baixa rotação.	- Engrenagens gastas ou quebradas; - Problemas com o Motor Elétrico.	- Chame a Assistência Técnica Autorizada (ATA); - Chame a Assistência Técnica Autorizada (ATA).
- Cabo elétrico danificado.	- Falha no transporte do produto.	- Chame a Assistência Técnica Autorizada (ATA).
- Ruídos estranhos.	- Rolamentos defeituosos	- Chame a Assistência Técnica Autorizada (ATA).
- O produto processado sai esmagado.	- Falta um dos componentes da boca ou montagem incorreta dos mesmos; - Discos ou Cruzetas sem corte.	- Verifique a sequência de montagem de acordo com a (Fig.03); - Consulte o item 4.3.1 deste manual.
- A boca para durante a operação.	- Falta de Energia elétrica no equipamento; - Problema no circuito elétrico interno ou externo do equipamento; - Engrenagens gastas ou quebradas.	- Verifique se o plug está conectado na tomada, e se há energia na rede elétrica; - Chame a Assistência Técnica Autorizada (ATA); - Chame a Assistência Técnica Autorizada (ATA).
- Vazamento de óleo na Caixa de Engrenagens.	- Sistema de vedação do equipamento danificado.	- Chame a Assistência Técnica Autorizada (ATA).