MANUAL DE INSTRUÇÕES

FATIADOR DE BANANA CHIPS

MODELO

FBC

68494.5 - PORTUGUÊS
Data de Revisão: 30/08/2023

Metalúrgica Skymsen Ltda.
Rodovia Ivo Silveira 9525
Volta Grande
88355-202 Brusque/SC/Brasil
www.skymsen.com - Fone: +55 47 3211 6000
CNPJ: 82.983.032/0001-19 - IE 250.064.537

DEVIDO À CONSTANTE EVOLUÇÃO DOS NOSSOS PRODUTOS, AS INFORMAÇÕES AQUI CONTIDAS PODEM SER MODIFICADAS SEM AVISO PRÉVIO.

KIT: 684929

SUMÁRIO

1. INTRODUÇÃO 2
1.1 Segurança 2
2. COMPONENTES E CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS 2
3. INSTALAÇÃO E PRÉ-OPERAÇÃO 3
3.1 Posicionamento 3
3.2 Instalação Elétrica 3
3.3 Sistema de segurança 3
4. OPERAÇÃO 3
4.1 Acionamento 3
4.2 Procedimento para Alimentação 3
5. LIMPEZA 3
6. MANUTENÇÃO 3
7. NORMAS OBSERVADAS 4
8. SOLUÇÃO DE PROBLEMAS 5
9. DIAGRAMA ELÉTRICO 6

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

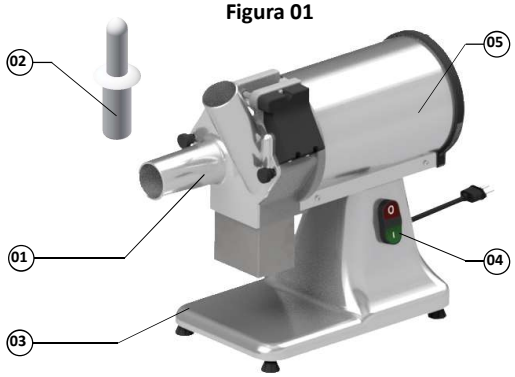
As instruções abaixo deverão ser seguidas para evitar acidente, o não cumprimento poderá causar lesões graves:

1.1.1 Nunca utilize o 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.

⚠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.
⚠Nunca introduza os dedos nos locais de alimentação e descarga de alimentos.
⚠Desconecte o equipamento da rede elétrica quando: não estiver em uso, antes de limpá-lo, inserção ou remoção 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. COMPONENTES E CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Figura 01

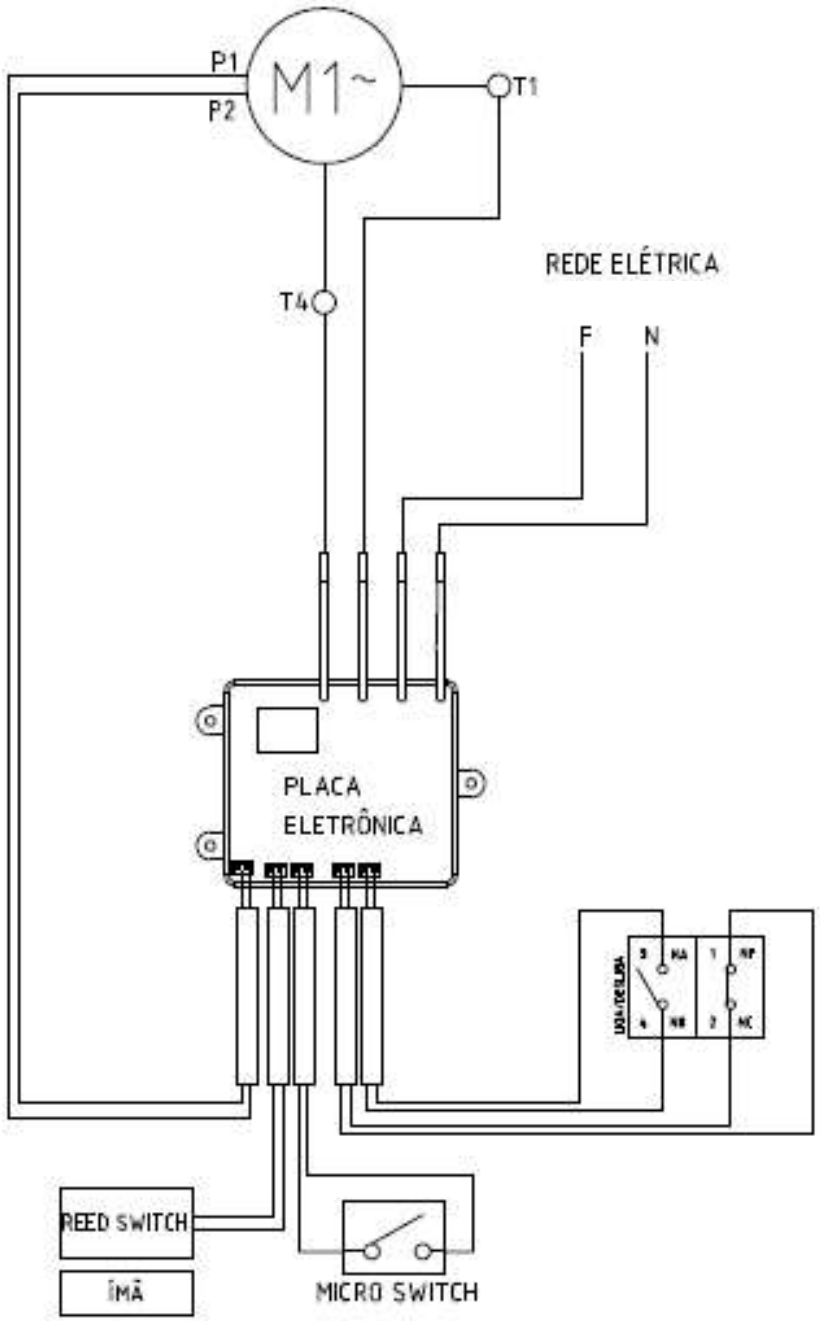


01 – Bocal de alimentação
02 – Empurrador
03 – Base
04 – Chave Liga/Desliga
05 – Gabinete

Tabela 01

CARACTERÍSTICAS	UNIDADE	FBC
Tensão	V	127 ou 220
Freqüência	Hz	60
Potência nominal	W	368
Potência do motor	CV	0,5
Altura	mm	400
Largura	mm	200
Profundidade	mm	435
Peso Líquido	Kg	14,5
Peso Bruto	Kg	16
Rotação do disco	RPM	1750
Produção	kg	85

9. DIAGRAMA ELÉTRICO



3. INSTALAÇÃO E PRÉ-OPERAÇÃO

3.1 Posicionamento

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

3.2 Instalação Elétrica

O cabo de alimentação possui 3 pinos, sendo que o pino central destina-se ao aterramento. É obrigatório que os três pinos estejam devidamente ligados antes de acionar o equipamento.

3.3 Sistema de segurança

Para a segurança do operador, este equipamento possui dois dispositivos capazes de desligar a máquina e assim prevenir acidentes.

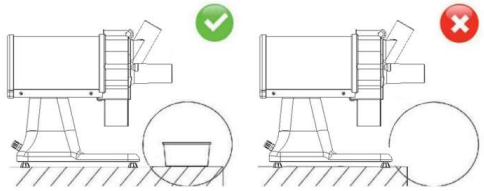
a - O primeiro desliga a máquina automaticamente ao retirar o Bocal de Alimentação. Ao retornar a posição a máquina não volta a funcionar.

b - O segundo dispositivo desliga o motor da máquina em caso de superaquecimento. Aguarde alguns minutos até a máquina esfriar e volte a ligar pressionando o botão Liga.

4. OPERAÇÃO

⚠Nunca opere o equipamento quando posicionado próximo à borda da superfície de trabalho.

Figura 04



- 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.

4.1 Acionamento

Antes de ligar o equipamento faça as seguintes verificações:
- Verifique se o Bocal de Alimentação está fechado e devidamente travado;
- Verifique se o Empurrador está devidamente posicionado dentro do Bocal;

Para acionar o equipamento pressione a Chave Liga para que o equipamento comece a funcionar.

4.2 Procedimento para Alimentação

⚠ Sob nenhuma circunstância, utilize instrumentos para empurrar o produto a ser processado para o interior do Bocal de Alimentação Nº01 (Fig. 01), muito menos as mãos. Utilize o Empurrador Nº02 para fazer a referida operação.

O Fatiador de Banana Chips é uma máquina que trabalha em alta velocidade e, para tanto, necessita que a alimentação seja igualmente rápida.
Para alimentá-lo, coloque o produto a ser processado dentro do Bocal de Alimentação Nº 01 (Fig. 01), empurrando-os para baixo, sempre com o auxílio do Empurrador Nº02.

⚠A saída dos produtos acontece por gravidade. Deve-se efetuar regularmente a limpeza no interior da Câmara e no Bocal de Saída a fim de evitar a sua obstrução.

5. LIMPEZA

Passo 1: Desligue o plugue da tomada;
Passo 2: Realize a desmontagem das peças desmontáveis;
Passo 3: Lave as partes desmontáveis com água quente e sabão neutro.

⚠Nunca utilize jatos d'água diretamente sobre o equipamento, exceto as partes desmontáveis.

Passo 4: Ao lavar o disco, manuseie-o com cuidado.

Passo 5: Passe um pano umedecido com água morna e sabão neutro no Gabinete e na Câmara dos Discos.

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, isolação 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, isolação 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.

Conforme definição no anexo VII da NR-12, item 1.1, as máquinas para açougue, mercearia, bares e restaurantes, não especificado no anexo e certificado pelo INMETRO estão excluidas da aplicação desta norma regulamentadora, quanto aos quesitos técnicos de construção relacionadas a segurança da máquina.

*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 ll – Conteúdo programático de capacitação.

Consulte: www.mte.gov.br

8. SOLUÇÃO DE PROBLEMAS

PROBLEMAS	CAUSAS	SOLUÇÕES
- O equipamento não liga.	- Procedimento de acionamento incorreto. - Protetor térmico do motor está atuando. - O Bocal de Alimentação está aberto; - Problema no circuito elétrico interno ou externo do equipamento; - Falta de energia elétrica.	- Leia o item 4.1 - Acionamento - Aguarde alguns minutos e tente novamente - Feche o Bocal de Alimentação; - Chamar a Assistência Técnica Autorizada (ATA). - Verifique se existe energia elétrica
- O equipamento liga, porém quando o produto é colocado no equipamento, o mesmo para ou gira em baixa rotação.	- Problemas com o Motor Elétrico.	- Chamar a Assistência Técnica Autorizada (ATA).
- O produto cortado fica preso no interior do equipamento.	- Bocal de Saída obstruído	- Desobstrua o Bocal de Saída
- Cheiro de queimado e/ou fumaça.	- Problema no circuito elétrico interno ou externo do equipamento.	- Chamar a Assistência Técnica Autorizada (ATA).
- Corte Irregular.	- As Lâminas perderam o fio de corte.	- Afiar as lâminas.
- Cabo elétrico danificado.	- Falha no transporte do produto.	- Chamar a Assistência Técnica Autorizada (ATA).
- Ruídos anormais.	- Problemas com rolamentos.	- Chamar a Assistência Técnica Autorizada (ATA).