



CHEESE AND COCONUT GRATER
RALLADOR DE QUESO Y COCO

MODEL/MODELO

RQC

691254 - ENGLISH/ESPAÑOL
Data de Revisão: 16/04/2025
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

INSTRUCTIONS MANUAL MANUAL DE INSTRUCCIONES

1. INTRODUCTION	02
1.1 Safety	02
2. COMPONENTS AND TECHNICAL CHARACTERISTICS	02
2.1 Available Discs	03
3. INSTALLATION AND PRE-OPERATION	03
3.1 Positioning.....	03
3.2 Electrical Installation.....	03
3.3 Equipotential terminal	03
3.4 Safety System	03
3.5 Replacement of the discs	03
4. OPERATION.....	03
4.1 Turning on the Appliance	03
4.2 Feeding Procedure	04
5. CLEANING	04
6. MAINTENANCE	04
7. PROBLEM SOLVING	05
8. ELECTRIC DIAGRAM	06

This product was developed to be used in commercial kitchens. It is used, for example, in restaurants, cafeterias, hospitals, bakeries, etc.

- The production process should be done in a continuous way in industrial scale;
- The workplace is in an atmosphere of corrosive, explosive, with dust or gas.

The instructions below must be followed to avoid accident. Not following them may cause serious injuries:

- ⚠ This appliance is not intended to be used by people (including children) with reduced physical, sensorial and mental capacity or used by people with lack of experience and knowledge, unless the person has had**

⚠ In case of emergency, disconnect the plug from the outlet.

PICTURE 01



- 01 – Pusher
02 – Feed Inlet
03 – Base
04 – ON/OFF Switch
05 – Motor Housing

CHARACTERISTICS	UNIT	RQC
Voltage	V	120
Frequency	Hz	60
Power	W	368
Height	mm	420
Width	mm	200
Depth	mm	570
Net Weight	Kg	15,7
Gross Weight	Kg	17,8
Disc Rotation	RPM	1750
Production	kg	85

In table 02, the available blades and their cutting dimensions and codes are indicated.

BLADE	DEMONITATION	CUTTING DIMENSIONS	CODE
	Blade 4	Diameter of 4 mm	66208.9
	Blade 8	Diameter of 8 mm	66226.7
	Grating Blade	xxxxxxxxxxx	66195.3

b - The second device interrupts the operation of the

- Check if the feeding mouth is closed and correctly locked;
- Check if the pusher is correctly positioned inside the nozzle

To start the appliance, press the Turn on bottom so that the appliance starts working.

4.2 Feeding Procedure

⚠ Under no circumstance, use the instruments to push the product to be processed to the Feeding Nozzle No. 02 (Pic. 01), much less the hands. Use the pusher No. 01 (Pic. 01) to make the referred operation.

The Grater is a machine that works in high velocity, and it also needs the feeding to be fast.

To feed it, lift up the pusher No. 01 (Pic. 01) and put the product to be processed inside the feeding nozzle No. 02 (Pic. 01) pushing it down, with the help of a pusher.

⚠ The product leaves because of the gravity. The cleaning of the interior of the box and the Exit Feeding , Exit Nozzle and the exit Nozzle to avoid obstruction.

5. CLEANING

Step 1: Turn the plug from the outlet

Step 2: Make the unasssembling of the removable parts;

Step 3: Wash the removable parts with warm water and neutral.

⚠ Never use water jet directly to the appliance;

Step 4: When washing the discs, handle them with care. Never throw the discs again one another or to other objects, to preserve the blades.

Step 5: Wipe the Box and the Discs with warm water and neutral soap.



6. MAINTENANCE

The maintenance must be a group of procedures that have the objective of keeping the appliance in its best condition of operation. Increasing its life expectancy and safety.

* Cleaning – Check the item 5 Cleaning of this Manual.

* Electrical wiring—Check all the cables to avoid deterioration and all the electrical contacts about their tightening and corrosion

* Contacts – Turn on and off bottom,, emergency bottom, reset bottom, eletric circuits,etc. Check the appliance so that all the components are working correctly and that the operation is working normally

* Installation – Check the installation of your appliance according to the item 2 Installation and Pre-Operation of this manual.

1 – Items to be verified and implemented monthly:

- Check the electrical installation;
- Check the outlet tension;
- Measure the operating current and compare it to the nominal;
- Check all the electrical terminal tightening of the appliance, to avoid bad contact;

- Check the possible clearance of the shaft of the electric motor;
- Check the wiring and the electric cable to avoid its overheating, deficient isolation and mechanical breakdown

2 - Items to be verified and implemented monthly:

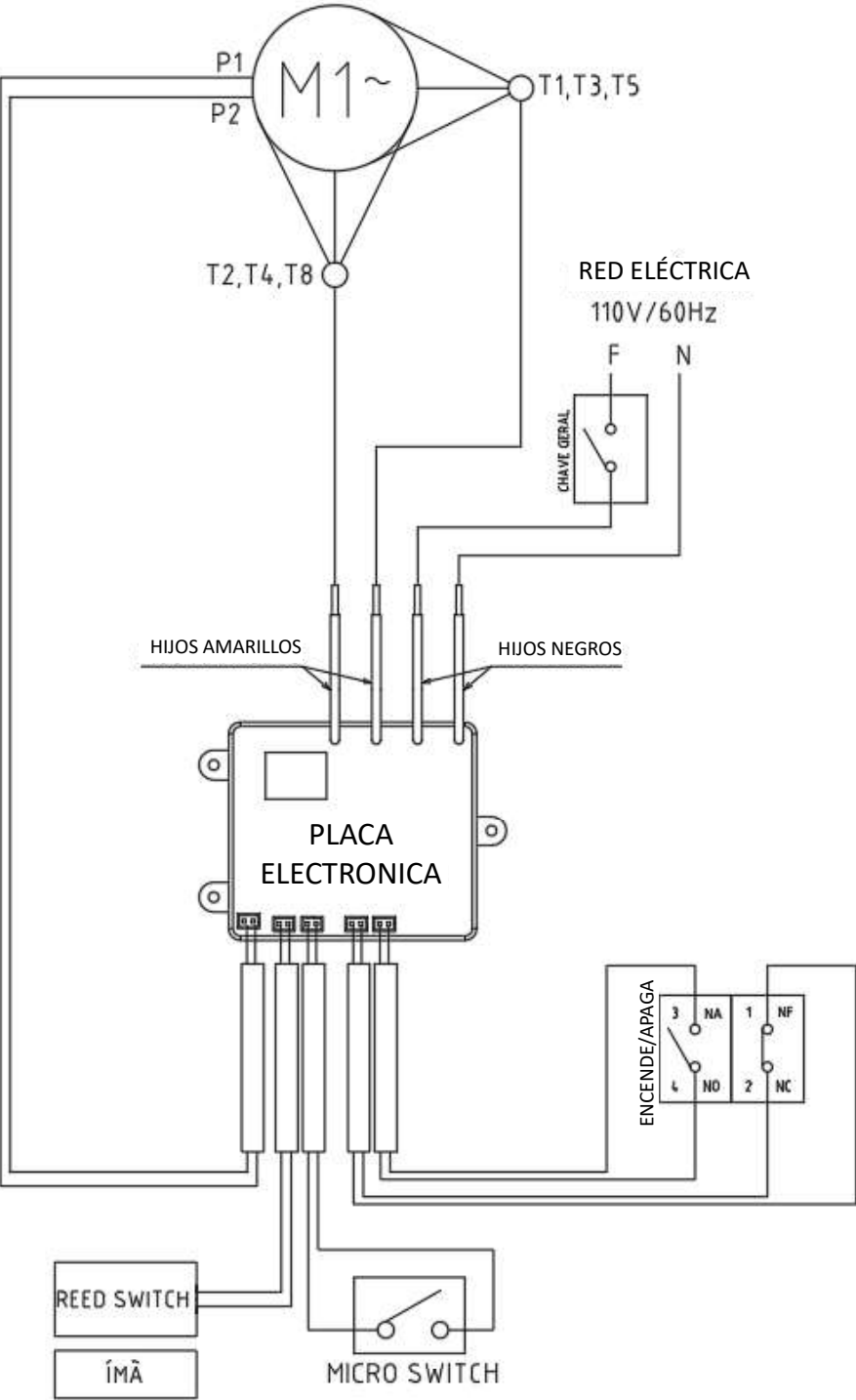
- Check the electric components as turn on/off button, emergency button, reset button, and electric circuit related to overheating, deficient isolation and mechanical breakdown.

- Check possible loosens in the bearings
- Check retainers, o' rings, v' rings and other sealing systems.
- Check that all screws and nuts are tight to avoid possible damage to the equipment.



This image shows a single sheet of white paper with horizontal blue ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.

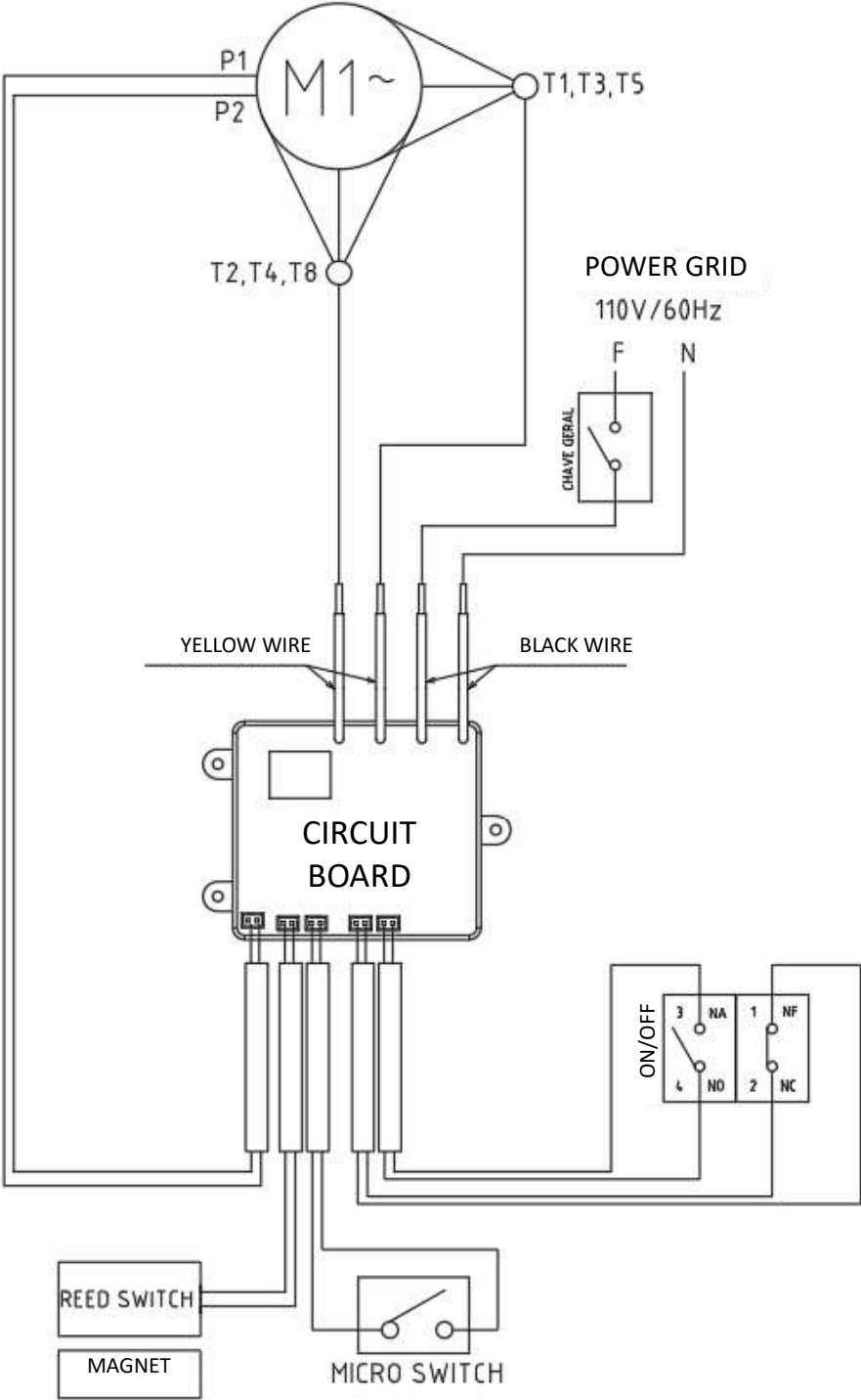
8. DIAGRAMA ELÉCTRICO



7. PROBLEM SOLVING

PROBLEMS	CAUSES	SOLUTIONS
- The appliance doesn't turn on.	- Wrong activation procedure. - Motor thermal protector is working. - The feeding nozzle is open; - Problem in the internal or external eletrical circuit of the appliance; - Power shortage.	- Read the item 4.1 – Activation; - Wait for some minutes and try again; - Close the feeding nozzle; - Call the Authorized Technical Assistance; - Check if there is electric power.
- The appliance turns on, but when putting the product in the appliance, it turns in low rotation.	- Problems with the Electric Motor.	- Call the Authorized Technical Assistance.
- The product that was sliced is stuck inside the appliance.	- Obstructed outlet nozzle.	- Clear the Outlet Nozzle.
- Burn and smoke smell.	- Problem in the internal or external electric circuit of the appliance.	- Call the Authorized Technical Assistance.
- Irregular cut.	- The blade lost the cut.	- Sharp the Blades.
- Damaged electrical cable.	- Problems with the transportation of the appliance.	- Call the Authorized Technical Assistance.
- Awkward noise.	- Problems with bearing.	- Call the Authorized Technical Assistance.

9. ELECTRIC DIAGRAM



7. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

PROBLEMAS	CAUSAS	SOLUCIONES
- El equipamiento no enciende.	- Procedimiento de accionamiento incorrecto. - Protector térmico del motor está actuando. - El Conducto de Alimentación está abierto. - Problema en el circuito eléctrico interno o externo del equipamiento. - Falta de energía eléctrica.	- Lea el ítem 4.1 - Accionamiento - Espere algunos minutos e intente nuevamente. - Cierre el Conducto de Alimentación. - Llame a la Asistencia Técnica Autorizada (ATA). - Verifique si existe energía eléctrica.
- El equipamiento enciende, pero al colocar el producto dentro de él, para de funcionar o gira en baja rotación.	- Problemas con el Motor Eléctrico.	- Llamar a la Asistencia Técnica Autorizada (ATA).
- El producto cortado queda preso en el interior del equipamiento.	- Conducto de Salida obstruido.	- Desobstruya el Conducto de Salida.
- Olor a quemado e/o humo.	- Problema en el circuito eléctrico interno o externo del equipamiento.	- Llamar a la Asistencia Técnica Autorizada (ATA).
- Corte Irregular.	- Las Láminas están desafiladas.	- Afilan las láminas.
- Cable eléctrico dañado.	- Falla en el transporte del producto.	- Llamar a la Asistencia Técnica Autorizada (ATA).
- Ruidos anormales.	- Problemas con rodamientos.	- Llamar a la Asistencia Técnica Autorizada (ATA).

- operación del aparato sea normal.
- * Instalación – Verifique la instalación de su equipamiento según el ítem 2 Instalación y Pre-Operación de este manual.
- 1 - Ítems a verificar y ejecutar mensualmente:

1 - Ítems a verificar y ejecutar mensualmente:

- Verificar la instalación eléctrica;
- Medir la tensión del tomacorriente;
- Medir la corriente de funcionamiento y comparar con la nominal;
- Verificar aprietes de todos los terminales eléctricos del aparato a fin de evitar posibles malos tratos;
- Verificar posibles holguras del eje del motor eléctrico;
- Chequear el cableado y el cable eléctrico cuando haya señales de supercalentamiento, aislación deficiente o avería mecánica.

2 - Ítems a verificar o ejecutar a cada 3 meses:

- Verificar componentes eléctricos como el interruptor encender/apagar, botón de emergencia, botón reset/reinicio y circuito electrónicos cuando haya señales de supercalentamiento, aislación deficiente o avería mecánica.
- Verificar posibles holguras en los cojinetes y rodamientos.
- Verificar retenes, anillos o rings, anillos v'rings y demás sistemas de sellamiento.

-Verifique el apriete de todos los tornillos y tuercas para evitar posibles daños al equipo.

Pase el lector de **QR Code** para obtener
informaciones sobre seguridad y
mantenimiento.



mantenimiento.



INDICE

1. INTRODUCCIÓN	07
1.1 Seguridad	07
2. COMPONENTES Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS	07
2.1 Discos Disponibles	08
3. INSTALACIÓN Y PRÉ-OPERACIÓN	08
3.1 Posicionamiento	08
3.2 Instalación Eléctrica	08
3.3 Terminal equipotencial	08
3.4 Sistema de seguridad	08
3.5 Cambio de Discos	08
4. OPERACIÓN	08
4.1 Accionamiento	08
4.2 Procedimiento para operación	09
5. LIMPIEZA	09
6. MANUTENCIÓN	09
7. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS	10
8. DIAGRAMA ELÉCTRICO	11

1. INTRODUCCIÓN

Este producto fue desarrollado para el uso en cocinas comerciales. Es utilizado, por ejemplo, en restaurantes, cantinas, hospitales, panaderías y similares.

La utilización de este equipamiento no es recomendada cuando:

- El proceso de producción sea de forma continua en escala industrial.
- El local de trabajo sea un ambiente con atmósfera corrosiva, explosiva, contaminada con vapor, polvo o gas.

1.1 Seguridad

Las instrucciones a seguir deben ser acatadas para evitar accidentes. Su incumplimiento puede causar lesiones graves:

- 1.1.1 Nunca utilice el equipamiento con: ropas o pies mojados e/o en superficies húmeda o mojadas. No sumerja en agua o en cualquier otro líquido y no utilice chorro de agua directamente en el equipamiento.
- 1.1.2 Cuando el equipamiento sufra una caída, esté dañado de alguna forma o no funcione, es necesario llevarlo hasta una Asistencia Técnica Autorizada.
- 1.1.3 La utilización de accesorios no recomendados por el fabricante, puede ocasionar lesiones corporales.
- 1.1.4 Mantenga las manos y cualquier utensilio alejado de las partes en movimiento del aparato mientras está en funcionamiento para evitar lesiones corporales o daños al equipamiento.
- 1.1.5 Nunca use ropas con mangas anchas, principalmente en los puños durante la operación.
- 1.1.6 Verifique que la tensión del equipamiento y de la red eléctrica sean las mismas y que el equipamiento esté

debidamente conectado a la red de toma a tierra.

⚠ Este equipamiento no es apto para ser utilizado por niños ni personas con discapacidad física, sensorial o psíquica, o que carezcan de la experiencia y los conocimientos necesarios. Excepto cuando lo hagan bajo la supervisión de una persona responsable de su seguridad o que les haya instruido en el manejo.

⚠ Se recomienda mantener a los niños bajo vigilancia para garantizar que no jueguen con el aparato.

⚠ Nunca introduzca los dedos en los locales de alimentación y de eyección de alimento.

⚠ Desconecte el equipamiento de la red eléctrica cuando: no esté en uso, antes de limpiarlo, inserción o extracción de accesorios, manutención y cualquier otro tipo de servicio.

⚠ No utilice el equipamiento si está con el cable o enchufe dañado. Asegúrese que el cable de energía no permanezca en el borde de la mesa/mesada o que toque superficies calientes.

⚠ En caso de emergencia, desconecte el enchufe del tomacorriente.

2. COMPONENTES Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

FIGURA 01



- 01 – Empujador
- 02 – Conducto de Alimentación
- 03 – Base
- 04 – Interruptor Encender/Apagar
- 05 – Gabinete

TABLA 01

CARACTERÍSTICAS	UNIDAD	RQC
Tensión	V	120
Frecuencia	Hz	60
Potencia	W	368
Altura	mm	420
Ancho	mm	200
Profundidad	mm	570
Peso Neto	Kg	15,7
Peso Bruto	Kg	17,8
Rotación del Disco	RPM	1750
Producción	kg	85

2.1 Discos Disponibles

El Rallador de Alimentos es una máquina de mesada desarrollada para rallar e/o desmenuzar queso y coco seco, pudiendo también procesar casi todos los tipos de vegetales, conservando sus propiedades nutritivas, además de evitar desperdicios.

En la tabla 02 están descriptos los discos disponibles, así como también las dimensiones de corte y sus códigos.

TABLA 02

LÁMINA	DENOMINACIÓN	DIMENSIÓN DEL CORTE	CÓDIGO
	Disco Desmenuzador 4	Diámetro de 4 mm	66208.9
	Disco Desmenuzador 8	Diámetro de 8 mm	66226.7
	Disco Rallador	xxxxxxxxxx	66195.3

3. INSTALACIÓN Y PRE-OPERACIÓN

3.1 Posicionamiento

Su equipamiento debe ser posicionado y nivelado sobre una superficie seca y firme con 850 mm de altura, preferencialmente.

3.2 Instalación eléctrica

El cable de alimentación posee 3 dientes, de los cuales el diente central se destina a la toma a tierra. Es obligatorio que los tres dientes estén debidamente conectados antes de accionar el equipamiento.

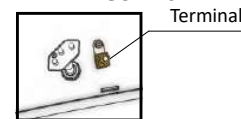
3.3 Terminal equipotencial

La figura mostrada abajo indica el terminal de conexión equipotencial externo.

Debe ser utilizado para garantizar que no haya diferencia de potencial entre diferentes equipamientos conectados a la red eléctrica, disminuyendo al máximo riesgos de choque eléctrico.

Los distintos equipamientos deben estar conectados uno al otro por sus respectivos terminales de conexión equipotencial.

FIGURA 02



3.4 Sistema de Seguridad

Para la seguridad del operador, este equipamiento posee tres dispositivos capaces de desconectar la máquina para prevenir accidentes.

a - El primero apaga la máquina automáticamente al retirar el Conducto de Alimentación. Al retornar la posición la

máquina no vuelve a funcionar.

b - El segundo dispositivo interrumpe el funcionamiento de la máquina cuando el empujador es levantado, abriendo el conducto de alimentación. Al retornar el empujador a su posición, la máquina vuelve a funcionar automáticamente.

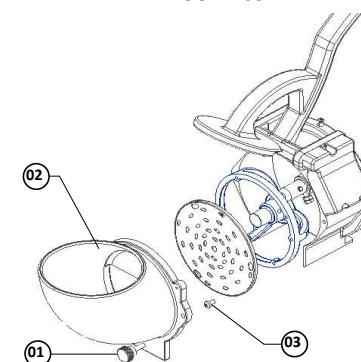
c - El tercer dispositivo apaga el motor de la máquina si hay supercalentamiento. Espere algunos minutos hasta que la máquina se enfríe y vuelva a encender presionando el botón Encender.

3.5 Cambio de Discos

Para ensamble y cambio de las cuchillas siga los pasos abajo:

- Paso 1: Primero elija la cuchilla ideal para el corte deseado según Tabla N°2.
- Paso 2: Suelte el manipulador N° 01 (Fig. 03) girándolo en el sentido anti horario;
- Paso 3: Retire la boca de alimentación N° 02 (Fig. 03);
- Paso 4: Encaje perfectamente la cuchilla elegida en la base del disco.
- Paso 5: Encaje el conjunto de la boca y asegurarla con el manipulador, girándolo en el sentido horario.

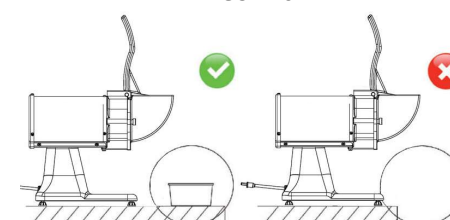
FIGURA 03



4. OPERACIÓN

⚠ Nunca opere el equipamiento cuando está colocado próximo al borde de la superficie de trabajo.

FIGURA 04



- Verifique si el equipamiento está en firme en su local de trabajo.
- Antes de utilizar el equipamiento, deberán lavarse con agua y jabón neutro, todas las partes que entran en contacto con el producto que será procesado.

4.1 Accionamiento

Antes de encender el equipamiento: