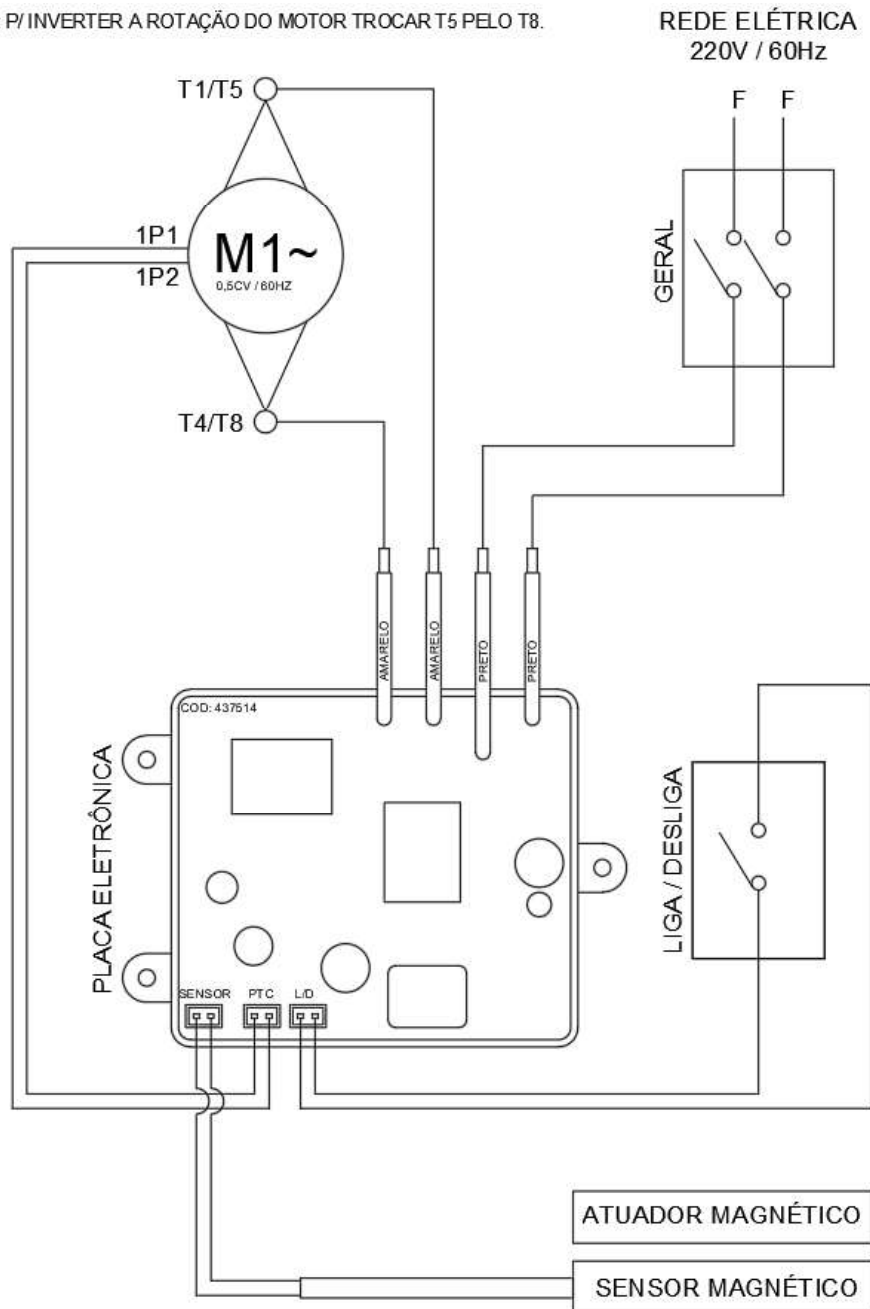


OBS: P/ INVERTER A ROTAÇÃO DO MOTOR TROCAR T5 PELO T8.



Skymssen



DESCASCADOR INOX, 10 kg

MODELO
DB-10

692668 - PORTUGUÊS
Data de Revisão: 25/09/2024
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

DEVIDO À CONSTANTE EVOLUÇÃO DOS NOSSOS PRODUTOS, AS INFORMAÇÕES AQUI CONTIDAS PODEM SER MODIFICADAS SEM AVISO PRÉVIO.
KIT: 692667

SUMÁRIO

1. INTRODUÇÃO

1.1 Segurança

2. COMPONENTES E CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

3. INSTALAÇÃO E PRÉ-OPERAÇÃO

3.1 Posicionamento

3.2 Instalação Elétrica

3.3 Terminal equipotencial

3.4 Sistema de segurança

3.5 Instalação hidráulica

4. OPERAÇÃO

4.1 Acionamento

4.2 Procedimento para operação

5. LIMPEZA

6. MANUTENÇÃO

7. NORMAS OBSERVADAS

8. SOLUÇÃO DE PROBLEMAS

9. DIAGRAMA ELÉTRICO

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.

1.1.7 Quando recolocar o Disco Abrasivo N°07 (Fig.01),

verifique o perfeito encaixe do mesmo com o Pino Eixo Central N°02 (Fig.02). Desta maneira evita-se danos ao equipamento.

⚠ 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. Utilize apenas os soquetes na alimentação.

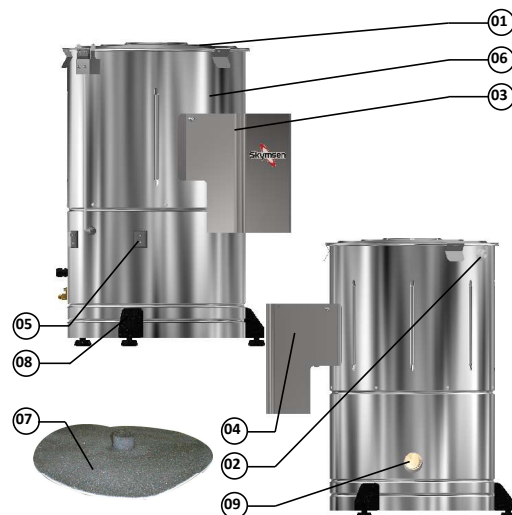
⚠ Desconecte o equipamento da rede elétrica quando: não estiver em uso, antes de limpá-lo, inserção ou remoção de acessórios, manutenção e qualquer outro tipo de serviço.

⚠ 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

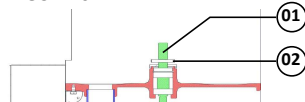
FIGURA 01



- 01 - Tampa de Proteção
- 02 - Niple - Entrada de Água
- 03 - Porta
- 04 - Bocal de Saída

- 05 - Chave liga/desliga
- 06 - Gabinete
- 07 - Disco Abrasivo
- 08 - Pé
- 09 - Tubo de saída

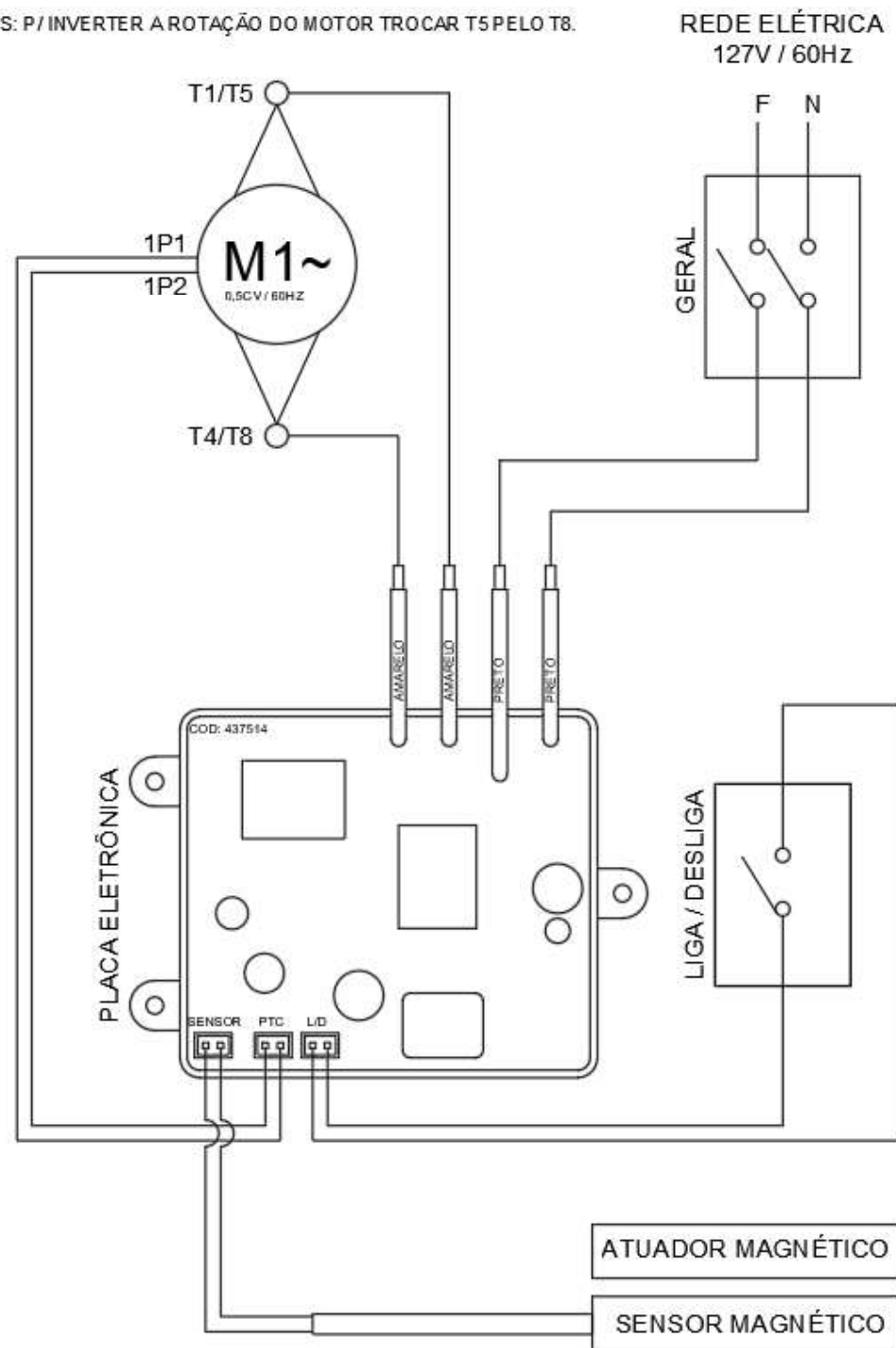
FIGURA 02



- 01 - Eixo Central
- 02 - Pino do eixo Central

9. DIAGRAMA ELÉTRICO

OBS: P/ INVERTER A ROTAÇÃO DO MOTOR TROCAR T5 PELO T8.



4. 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.

⚠ **Antes de iniciar o processamento, os produtos devem estar limpos, sem terra e sem areia.**

4.1 Acionamento

- Ligue o equipamento à rede elétrica;
- O acionamento se dá pela Chave Liga/Desliga Nº05 (Fig. 01) que está anexada no gabinete do equipamento, posicionando-a em I (Liga).

4.2 Procedimentos para operação

- Coloque o produto a ser descascado no interior do equipamento;
- Fixe a Tampa de Proteção Nº01 (Fig.01) em seu devido lugar. O equipamento não funcionará se a Tampa de Proteção não estiver devidamente fixada;
- Ligue a água;
- Ligue o equipamento utilizando a Chave Liga/Desliga Nº05 (Fig. 01), que está anexada na lateral do gabinete do equipamento, posicionando-a em I (Liga);
- O descascador tem capacidade máxima para 10 kg de batatas e o tempo estimado para a operação é de 1,5 a 2 minutos;
- Retire o produto utilizando o Bocal de Saída Nº04 (Fig. 01), simplesmente levante a Porta do Bocal de Saída e ligue o equipamento até que todo o produto seja expelido de dentro do descascador.

5. LIMPEZA

⚠ **Retire o plugue da tomada antes de iniciar o processo de 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-la em operação após um tempo de inatividade prolongado.

Para fazer a limpeza adequada do equipamento, siga as seguintes instruções:

1. O Disco Abrasivo pode ser removido do equipamento para efetuar a limpeza;
2. Desligue o equipamento da rede elétrica e espere a completa parada do Disco Abrasivo.
3. Retire o Disco Abrasivo verticalmente para cima;
4. Utilize uma escova com cerdas de nylon e água abundante para limpar o Disco Abrasivo;
5. Ligue o equipamento em vazio, sem disco e deixe-o

trabalhar por alguns minutos, adicionando água em abundância;

6. Passe um pano úmido na parte externa do equipamento;

7. Recoloque o Disco Abrasivo no equipamento procedendo de maneira inversa. Tome cuidado para que o mesmo encaixe no Pino do Eixo Central Nº02 (Fig. 02).

Lave todas as partes com água e sabão neutro.

⚠ **Nunca utilize jatos d'água diretamente sobre o equipamento.**

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.

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 excluídas 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 II – Conteúdo programático de capacitação.

Consulte: www.mte.gov.br

8. SOLUÇÃO DE PROBLEMAS

O Disco Abrasivo Nº07 (Fig.01) é revestido com uma camada de ÓXIDO DE ALUMÍNIO, responsável pelo desgaste das cascas dos alimentos. Após determinado tempo de uso, o Óxido de Alumínio desgasta e, conseqüentemente, o rendimento do equipamento diminui.

Deve-se levar o Disco Abrasivo para um Assistente Técnico Autorizado (ATA) para ser novamente revestido.

PROBLEMAS	CAUSAS	SOLUÇÕES
- O equipamento não liga.	- Problema no circuito elétrico interno do equipamento. - Falta de energia elétrica.	- Chame 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.	- A correia está patinando - O dispositivo de segurança da Tampa da Câmara está com mau contato; - Problemas com o Motor Elétrico.	- Ajuste a tensão das correias; - Chamar a Assistência Técnica Autorizada (ATA); - Chamar a Assistência Técnica Autorizada (ATA).
- Cheiro de queimado e/ou fumaça.	- Problema no circuito elétrico interno ou externo do equipamento.	- Chamar a Assistência Técnica Autorizada (ATA).
- Cabo elétrico danificado.	- Falha no transporte do produto.	- Chamar a Assistência Técnica Autorizada (ATA).
- Ruídos anormais.	- Rolamentos defeituosos.	- Chamar a Assistência Técnica Autorizada (ATA).