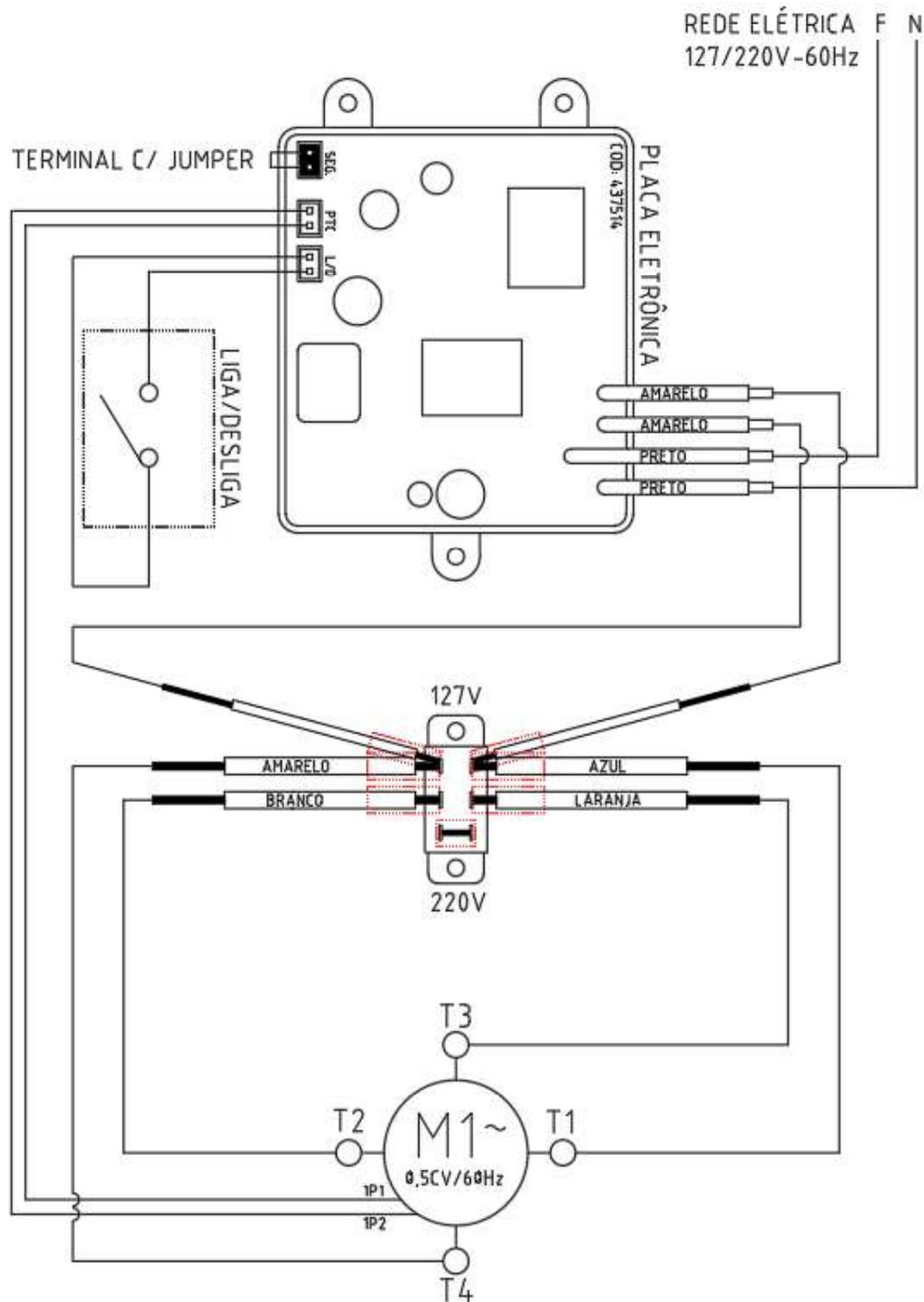


8. DIAGRAMA ELÉTRICO



MANUAL DE INSTRUÇÕES

Skymesen



EXTRATOR DE SUCOS, CÂMARA INOX

MODELO

ESB SUPER-N

692764 - PORTUGUÊS
Data de Revisão: 27/08/2024
Metalúrgica Skymesen Ltda.
Rodovia Ivo Silveira 9525
Volta Grande
88355-202 Brusque/SC/Brasil
www.skymesen.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: 692763

1. INTRODUÇÃO

Este produto foi desenvolvido para o uso em cozinhas comerciais. É utilizado, por exemplo, em restaurantes, cantinas, hospitais, padarias, açougues 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 Para evitar risco de choque elétrico e danos ao equipamento, 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.

⚠ 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.

⚠ Este equipamento possui um sistema de segurança para garantir a integridade do operador. A operação do equipamento deve ser conforme o item "Operação" deste manual. Outros procedimentos para operar o equipamento são inseguros, nesta condição o equipamento não deve ser utilizado.

⚠ 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.

2. COMPONENTES E CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Figura 01



- 01 – Tampa
- 02 – Câmara de Sucos
- 03 – Flange Suporte do Motor
- 04 – Gabinete
- 05 – Chave Liga/Desliga
- 06 – Base
- 07 – Peneira
- 08 – Copo
- 09 – Castanha Grande
- 10 – Castanha Pequena

CARACTERÍSTICAS	UNIDADE	ESB SUPER-N
Produção Média	Laranjas / minuto	8
Tensão	V	127 / 220
Frequência	Hz	60
Potência Nominal	W	400
Potência Motora	CV	0,5
Altura	mm	440
Largura	mm	360
Profundidade	mm	270
Peso Líquido	kg	4,60
Peso Bruto	kg	5,70

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

Esse equipamento foi desenvolvido para 127 ou 220 Volts (60Hz).

Este equipamento é fornecido com chave seletora de tensão, e o produto sai de fábrica com a tensão selecionada em 220V.

Verifique a tensão da rede elétrica a qual será conectado o plugue do equipamento, se a tensão é 127 ou 220 Volts. Para ajustar a tensão em 127 ou 220 Volts de acordo com a encontrada na rede elétrica, selecione a tensão através da chave seletora localizada na parte inferior da máquina.

Para tanto remova o Tampão de Borracha N° 01(Fig. 02) localizado na parte inferior da Base do equipamento. Movimente a chave seletora para a tensão desejada.

Figura 02



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.

3.3 Sistema de Segurança

Para a segurança do operador, este equipamento possui um dispositivo capaz de desligar o motor da máquina em caso de superaquecimento. Aguarde alguns minutos até a máquina esfriar e volte a ligar pressionando o botão Liga.

3.3.1 Sistema de Anti-rearme

Para maior segurança do usuário este equipamento possui um sistema de segurança que impede o acionamento involuntário do mesmo após eventual falta de energia elétrica.

Após restabelecer a energia elétrica pressione a Chave Desliga e em seguida pressione a Chave Liga.

4. PROCEDIMENTOS PARA OPERAÇÃO

⚠ Espere a parada completa do motor sempre que desejar trocar as castanhas.

- 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 ligar o equipamento, certifique-se que as castanhas estejam devidamente encaixadas.
- Ligue o equipamento a rede de energia elétrica.
- O acionamento se dá através da chave liga/desliga N°05 que esta localizada na parte frontal da Base N°06.
- Os Extratores de Sucos são máquinas que trabalham em alta velocidade.
- Primeiramente, corte a Laranja ou o Limão ao meio.
- Com o equipamento ligado, segure uma das metades e pressione a mesma sobre a Castanha Grande N°09 ou Castanha Pequena N°10 que está encaixada no Eixo do Motor. Automaticamente o suco contido na fruta passará pela Peneira N°07 e no Copo N°08.

5. 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-lo em operação após um tempo de inatividade prolongado.

Algumas partes do equipamento podem ser removidas para limpeza:

- Tampa
- Câmara de Suco
- Castanhas

Retire a Tampa N°01, a Castanha Grande N°09 e a Castanha Pequena N°10 e posteriormente a Câmara de Sucos N°02.

Lave todas as partes com água e sabão neutro.

Após cada utilização do equipamento, realize a limpeza do eixo do motor elétrico, garantindo que toda sujeira seja removida. Em seguida, seque completamente o eixo para evitar acúmulo de umidade e aplique uma fina camada de óleo mineral de grau alimentício para prevenir a oxidação.

Para montar as partes anteriormente removidas, proceda de maneira inversa a sequência dos itens citados acima.

⚠ Este aparelho não deve ser limpo com jato de água ou limpador a vapor.

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.
- Verificar o aperto de todos os parafusos e porcas, para evitar possíveis danos ao equipamento.

7. NORMAS OBSERVADAS

ABNT NBR NM 60335-1

IEC 60335-2-64

Escaneie o QR Code ao lado para obter informações básicas sobre segurança e manutenção.

