

Lined area for notes or additional information.

MANUAL DE INSTRUÇÕES



FATIADOR DE FRIOS SEMIAUTOMÁTICO

MODELO

FATIATO 220/250/300

693179 - PORTUGUÊS

Data de Revisão: 12/08/2024

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: 693180

SUMÁRIO

1. INTRODUÇÃO	2
1.1 Segurança	2
2. COMPONENTES E CARACTERÍSTICAS	
TÉCNICAS	4
3. INSTALAÇÃO E PRÉ OPERAÇÃO.....	5
3.1 Instalação dos Componentes da Máquina..	
.....	5
3.2 Posicionamento	6
3.3 Instalação Elétrica.....	6
3.4 Pré-operação	6
4. OPERAÇÃO	6
4.1 Acionamento	6
4.2 Procedimento para Operação	6
4.3 Afição do Disco de Corte.....	7
4.4 Sistema de Segurança	7
4.5 Lubrificação	7
5. LIMPEZA	8
6. MANUTENÇÃO	8
7. NORMAS OBSERVADAS.....	9
8. SOLUÇÃO DE PROBLEMAS.....	9
9. DIAGRAMA ELÉTRICO.....	10

1. INTRODUÇÃO

1.1 Segurança

Este equipamento é potencialmente PERIGOSO, quando utilizado incorretamente. É necessário realizar a manutenção, limpeza e/ou qualquer serviço por uma pessoa qualificada e com o equipamento desconectado da rede elétrica.

As instruções abaixo deverão ser seguidas para evitar acidente:

1.1.1 Leia todas as instruções.

1.1.2 Para evitar risco de choque elétrico e danos ao equipamento, nunca utilize o mesmo 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.

1.1.3 Deve ser sempre supervisionada a utilização de qualquer equipamento, principalmente quando estiver sendo utilizado próximo a crianças.

1.1.4 Desconecte o equipamento da rede elétrica quando: não estiver em uso, antes de limpá-lo, para remover e introduzir acessórios, manutenção e qualquer outro tipo de serviço.

1.1.5 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.

1.1.6 Caso equipamento sofra uma queda, esteja danificado de alguma forma ou não funcione, é necessário levá-lo até uma Assistência Técnica Autorizada para revisão, reparo, ajuste mecânico ou elétrico.

1.1.7 A utilização de acessórios não recomendados pelo fabricante podem ocasionar lesões corporais.

1.1.8 Mantenha as mãos e qualquer utensílio afastados das partes em movimento do aparelho enquanto está em funcionamento, para evitar lesões corporais e danos ao equipamento.

1.1.9 Nunca use roupas com mangas largas, principalmente nos punhos, durante a operação.

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

1.1.11 Nunca utilize instrumentos que não fazem parte do equipamento para auxiliar na operação da mesma.

1.1.12 Antes de ligar o equipamento, verifique se a Proteção do Disco (Item 06 Fig. 1) está firme em sua posição.

1.1.13 Nunca utilize jatos d'água diretamente sobre o equipamento.

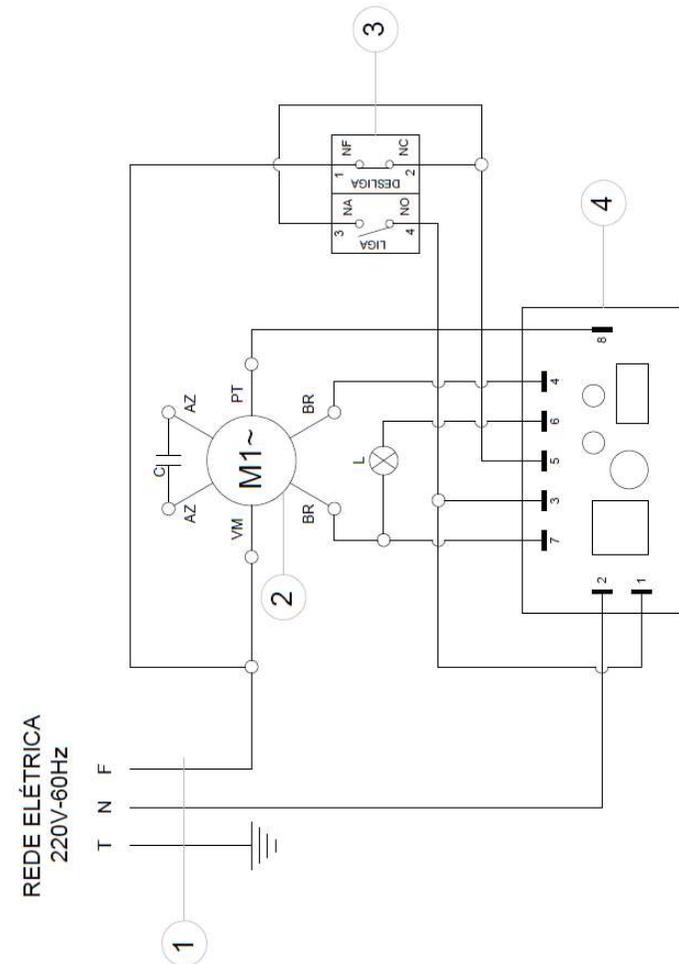
1.1.14 Mantenha sempre as mãos afastadas das partes móveis.

1.1.15 Este produto foi desenvolvido para o uso em cozinhas comerciais. É utilizado, por exemplo, em restaurantes, cantinas, hospitais, padarias, açougues e similares.

1.1.16 O uso deste equipamento não é recomendado quando:

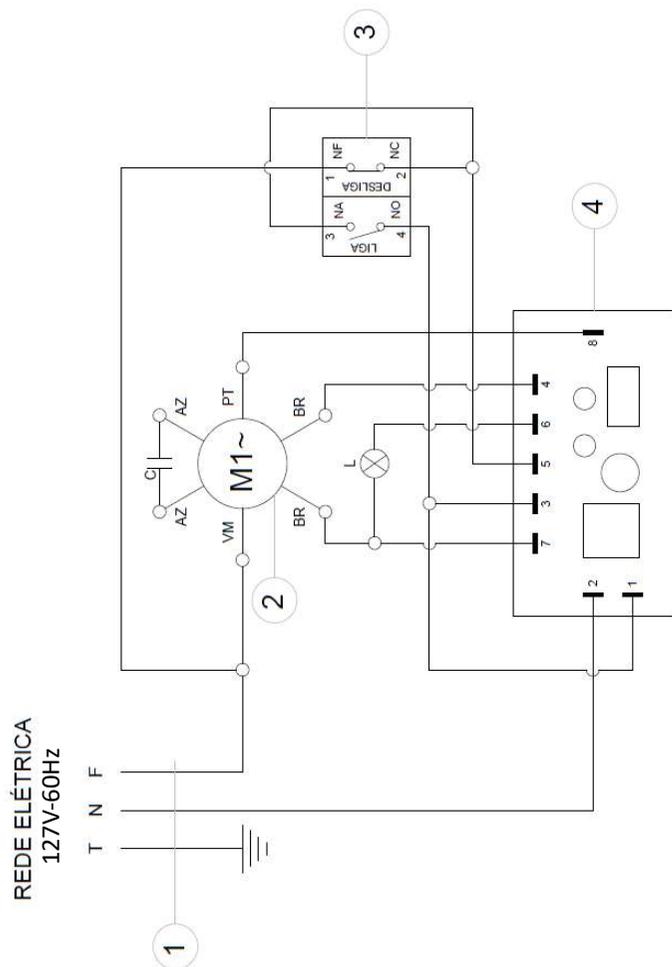
- O processo de produção seja de forma contínua em escala industrial;
- O local de trabalho seja um ambiente com atmosfera corrosiva, explosiva, contaminada com vapor, poeira ou gás.

1.1.17 Etiqueta Simbologia Equipotencial.



SIMBOLOGIA	
ITEM	DESCRIÇÃO
1	CAIXA DE ABERTURA ELÉTRICA
2	MOTOR ELÉTRICO
3	CHAVE LIGA/DESLIGA
4	CHAVE ELÉTRICA

9. DIAGRAMA ELÉTRICO



SIMBOLÓGIA	
ITEM	DESCRIÇÃO
1	CABO DE ALIMENTAÇÃO ELÉTRICA
2	MOTOR ELÉTRICO
3	TERMINAL ELÉTRICO
4	PLACA ELÉTRICA

A figura apresentada abaixo indica o terminal de ligação equipotencial externo.

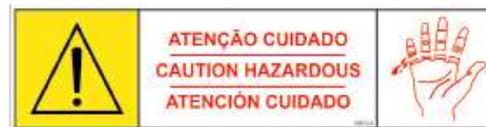
Este deve ser utilizado para garantir que não haja diferença de potencial entre diferentes equipamentos ligados á rede elétrica, diminuindo ao máximo riscos de choques elétricos.

Os distintos equipamentos devem ser ligados um ao outro pelos seus respectivos terminais de ligação equipotencial.



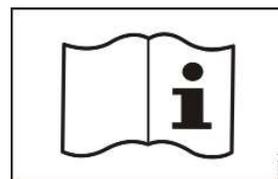
1.1.18 Atenção / Cuidado.

Simbologia que identifica ao usuário uma zona de risco de acidente.



1.1.19 Manual de Instruções.

Simbologia que orienta o usuário a leitura do manual.



1.1.20 Cuidado na Manutenção e Limpeza.

Simbologia que orienta o usuário aos procedimentos antes da manutenção e limpeza.



⚠ 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, nestas condições o equipamento não deve ser utilizado.

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

⚠ Certifique-se de que o cabo de alimentação esteja em perfeita condição de uso. Caso o mesmo não esteja, faça a substituição do cabo danificado por outro que atenda as especificações técnicas e de segurança.

Esta substituição deverá ser realizada por um profissional qualificado e deverá atender as normas de segurança locais.

⚠ 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.

⚠ Mantenha o equipamento fora do alcance das crianças.

⚠ Em caso de emergência retire o plugue da tomada de energia elétrica.

⚠ Recomenda-se que as crianças sejam vigiadas para assegurar que elas não estejam brincando com o equipamento.

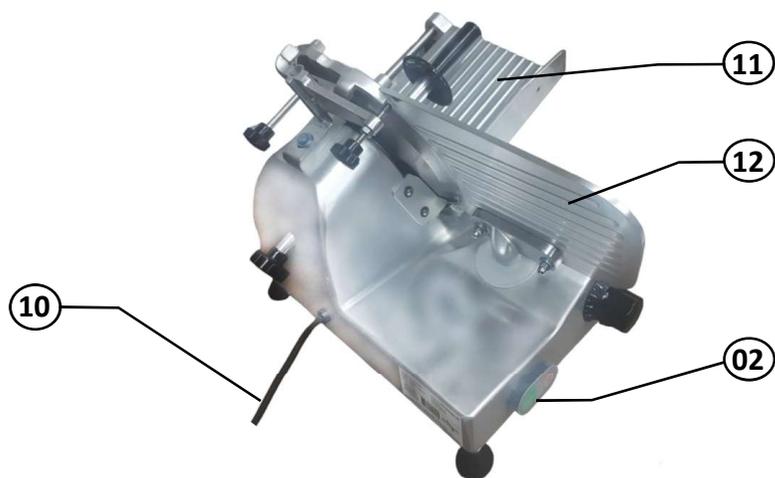
2. COMPONENTES E CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Todos os componentes que incorporam o equipamento são construídos com materiais criteriosamente selecionados para cada função, dentro dos padrões de testes e da experiência Skymesen.

FIGURA 01



FIGURA 02



01 - Empurrador
02 - Chave Liga/Desliga
03 - Regulador de Corte
04 - Afiador
05 - Disco de Corte
06 - Proteção do Disco

07 - Base
08 - Pés
09 - Trava de Segurança
10 - Cabo
11 - Mesa Móvel
12 - Mesa Fixa

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

8. SOLUÇÃO DE PROBLEMAS

8.1 Problemas, Causas e Soluções.

Este equipamento foi projetado para necessitar do mínimo de manutenção. Entretanto, podem ocorrer algumas irregularidades no seu funcionamento, devido ao desgaste natural causado pelo seu uso.

Caso haja algum problema com o seu equipamento, verifique a tabela a seguir, onde estão descritas algumas possíveis soluções recomendadas.

Além disso, a Metalúrgica Skymesen Ltda. coloca à disposição toda a sua rede de Assistentes Técnicos Autorizados, que terão o máximo prazer em atendê-lo. A Relação de Assistentes Técnicos Autorizados pode ser consultada no site www.skymesen.com

QUADRO 02

PROBLEMAS	CAUSAS	SOLUÇÕES
- O equipamento não liga.	- Falta de energia elétrica. - Problema no circuito elétrico interno ou externo do equipamento. - O botão de desarme rápido está acionado.	- Verifique se existe Energia Elétrica. - Chame a Assistência Técnica Autorizada (ATA). - Destrave o botão de desarme rápido.
- Cheiro de queimado e/ou fumaça.	- Problema no circuito elétrico interno ou externo do equipamento.	- Chame a Assistência Técnica Autorizada (ATA).
- A equipamento liga mas quando o produto é colocado no equipamento, o mesmo para ou gira em baixa rotação.	- Problemas com o Motor Elétrico.	- Chame a Assistência Técnica Autorizada (ATA).
- Cabo elétrico danificado.	- Falha no transporte do produto.	- Chame a Assistência Técnica Autorizada (ATA).
- Corte Irregular.	- O Disco de Corte perdeu o fio de corte.	- Afiar o Disco de Corte.

5. LIMPEZA

⚠ **Retire o plugue da tomada antes de iniciar o processo de limpeza.**

A máquina deve ser totalmente limpa e higienizada:

- Antes de ser usada pela primeira vez;
- Após a operação de cada dia;
- Sempre que não for utilizada por um período prolongado;
- Antes de colocá-la em operação após um tempo de inatividade prolongado.

Algumas partes do equipamento podem ser removidas para limpeza:

Todas as partes móveis devem ser removidas e limpas. A seguir descreveremos o procedimento a ser seguido para a remoção das partes móveis:

5.1 Procedimento Para Desmontagem

1. Desligue o equipamento e em seguida desconecte o Cabo de Alimentação da rede elétrica (Item 03 Fig.: 6);
2. Afrouxe o Manipulo da Proteção do Disco (Item 04 Fig.: 6);
3. Retire a Proteção Frontal do Disco (Item 05 Fig.: 6);

FIGURA 06



⚠ **Nunca faça limpeza com o equipamento ligado à rede elétrica, para tanto retire o plugue da tomada. Antes de retirar a Proteção Frontal do Disco (Item 05 Fig.: 6), certifique-se da completa parada do disco.**

⚠ **Lave todas as partes móveis com água quente e sabão neutro, passe um pano umedecido pela mesma solução na Base (Item 02 Fig.: 06).**

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 3.4 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 2.1 Instalação, 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 mau 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.

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



O Fatiador de Frios é um equipamento de bancada capaz de fatiar diversos produtos, tais como: queijo, mortadela e presunto.

QUADRO 01

CARACTERÍSTICAS	UNIDADE	FATIATO 220	FATIATO 250	FATIATO 300
Produção Média	kg/h	Variável	Variável	Variável
Tensão	V	127 ou 220 Monofásico	127 ou 220 Monofásico	127 ou 220 Monofásico
Frequência	Hz	60	60	60
Potência	W	280	320	420
Altura	mm	430	480	530
Largura	mm	380	380	460
Profundidade	mm	350	360	460
Peso Líquido	kg	14	16	24,5
Peso Bruto	kg	16	18	27,5
Altura x Largura de Corte	mm	145 x 145 ou ø150	160 x 160 ou ø170	210 x 210 ou ø210
Diâmetro do Disco	mm	220	250	300
Cortes por Minuto	Fatias	Manual	Manual	Manual

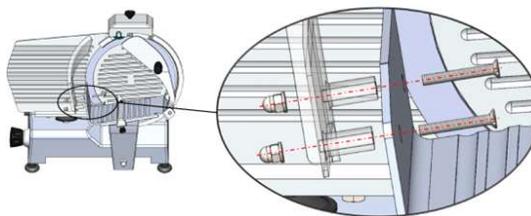
3. INSTALAÇÃO E PRÉ-OPERAÇÃO

⚠ **A máquina não pode ser ligada sem a Proteção de Acrílico e o Conjunto Afiaador montados.**

3.1 Instalação dos Componentes da Máquina

Após desembalar a máquina, é necessário fazer a montagem da Proteção de Acrílico da Mesa Móvel e do Conjunto Afiaador. Para isso, prossiga conforme os passos descritos abaixo:

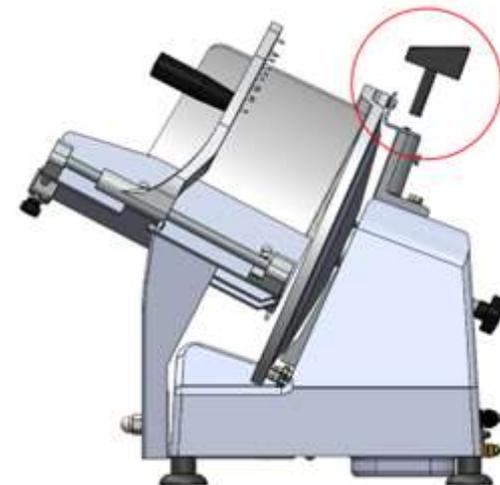
Proteção de Acrílico



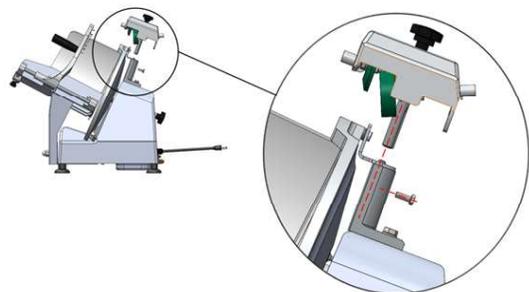
Posicione a Proteção de Acrílico na Mesa Móvel, coincidindo os furos. Com o auxílio de uma chave Philips e uma chave de Boca nº10, atarraxe os 2 parafusos nas porcas, conforme indicado na imagem. As arruelas devem ser posicionadas entre as porcas e a Proteção de Acrílico.

Conjunto Afiaador

Retire a Proteção para Transporte, conforme indicado na imagem abaixo:



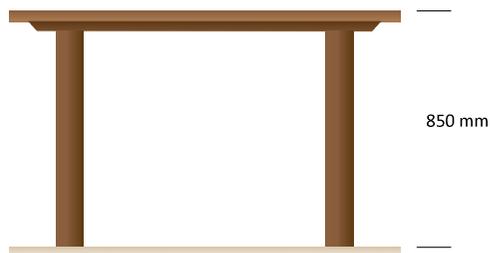
Em seguida, posicione o Conjunto Afiador no alojamento e aperte o parafuso indicado com o auxílio de uma Chave de Boca nº 10, conforme indicado abaixo:



3.2 Posicionamento

Seu equipamento deve ser posicionado sobre uma superfície seca, firme e nivelada com altura preferencial de 850 mm.

FIGURA 03



3.3 Instalação Elétrica

Esse equipamento foi desenvolvido para 127 ou 220 V (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 três pontos estejam devidamente ligados antes de acionar o equipamento.

⚠ Certifique-se de que a tensão da rede elétrica onde o equipamento será instalado é compatível com a tensão indicada na etiqueta existente no cabo elétrico.

3.4 Pré-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. Verifique se o equipamento está firme em seu local de trabalho.

4. OPERAÇÃO

4.1 Acionamento

Para ligar o equipamento proceda conforme descrito:

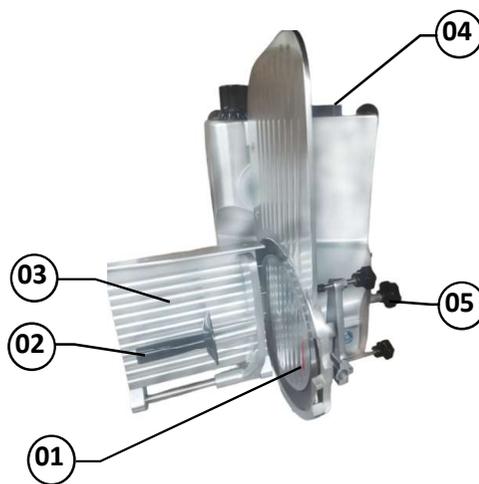
- Conecte o plugue do equipamento a rede de energia elétrica.
- Pressione a chave Liga fazendo que o equipamento ligue.
- Para desligar o equipamento pressione a chave Desliga.

4.2 Procedimentos para Operação

- 01 - Certifique-se de que a tensão da rede elétrica onde o equipamento será instalado é compatível com a tensão indicada na etiqueta existente no Cabo de Alimentação
- 02 - Assegure-se de que a Proteção Frontal do Disco (Item 01 Fig. 4) esteja em posição de trabalho, isto é, bem fixada através do Manípulo Proteção do Disco (Item 05 Fig. 4);
- 03 - Apoie o produto a ser fatiado sobre a Mesa Móvel (Item 03 Fig.:4);
- 04 - Para segurar o produto ajuste o Regulador Lateral de forma que o mesmo fique 5mm afastado do produto;
- 05 - Posicione o Empurrador (Item 02 Fig.:4) atrás do produto a ser fatiado.
- 06 - Para regular a espessura da fatia, gire o Manípulo Regulador, até obter a espessura desejada.
- 07 - Acione a Chave Liga.

Use sempre o Empurrador (Item 02 Fig.:4) para o corte, nunca use as mãos para segurar o produto durante a operação.

FIGURA 04



⚠ Não fatiar queijo parmesão ou com consistência similar.

⚠ Deixe uma folga mínima de 5 mm entre o Regulador Lateral e o produto a ser cortado.

⚠ Nos Cortadores Fatiado 220 e Fatiado 250, o tamanho máximo de queijo recomendado para corte é de (altura x largura) 100x100 mm. Se for cortado peças com dimensões maiores que este tamanho, é possível que o motor pare durante a operação.

⚠ Não fatiar queijos congelados;

⚠ A temperatura ideal de queijo para corte é de $4 \pm 2^\circ\text{C}$. Nesta temperatura a máquina terá seu melhor desempenho de corte.

Regime recomendado de uso:

- 3 minutos ligado.
- 20 minutos desligado.

4.3 Afição do Disco de Corte

O Fatiador de Frios Inclinado é equipado com Afiador próprio, sendo de operação fácil e eficaz. Para utilizá-lo corretamente siga os itens abaixo:

A. Ligue o equipamento, e com o disco de corte em movimento, puxe o botão Nº01 (Fig.5) para frente, até que o Rebolo entre em contato com o Disco, mantendo pressionado por 2 ou 3 segundos. Repita esta operação 3 vezes.

B. Para finalizar a operação de Afição, empurre o Botão Nº01 (Fig.5) para trás para retirar a rebarba do Disco, por 2 ou 3 segundos.

Depois de efetuado o procedimento anterior, limpe o equipamento e realize o corte de algumas fatias para teste. Se a qualidade do produto não for satisfatória (produto com rebarbas, fatias onduladas e excesso de resíduos) repita o procedimento acima até no máximo 3 vezes. Se mesmo assim o corte do produto não for satisfatório, chame a Assistência Técnica.

FIGURA 05



4.4 Sistema de segurança

Este equipamento possui dispositivo que impede o acionamento automático do equipamento após a falta de Energia Elétrica.

⚠ 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.

4.5 Lubrificação

Lubrificar as guias deslizantes uma vez por semana.

⚠ ATENÇÃO Usar somente lubrificante de grau alimentício.

Para lubrificar corretamente as guias, siga conforme indicado abaixo:



- Espalhe uma pequena quantidade de óleo nas guias e mova o conjunto de 2 a 3 vezes.
- Após a lubrificação, limpe os excessos de óleo.