



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

695791 - PORTUGUÊS

Data de Revisão:18/09/2023

- ALÉM DESTA EQUIPAMENTO, FABRICAMOS UMA LINHA COMPLETA DE PRODUTOS. CONSULTE SEU REVENDEDOR.
- DEVIDO À CONSTANTE EVOLUÇÃO DOS NOSSOS PRODUTOS, AS INFORMAÇÕES AQUI CONTIDAS PODEM SER MODIFICADAS SEM AVISO PRÉVIO.

WWW.SKYMSEN.COM

MANUAL DE INSTRUÇÕES

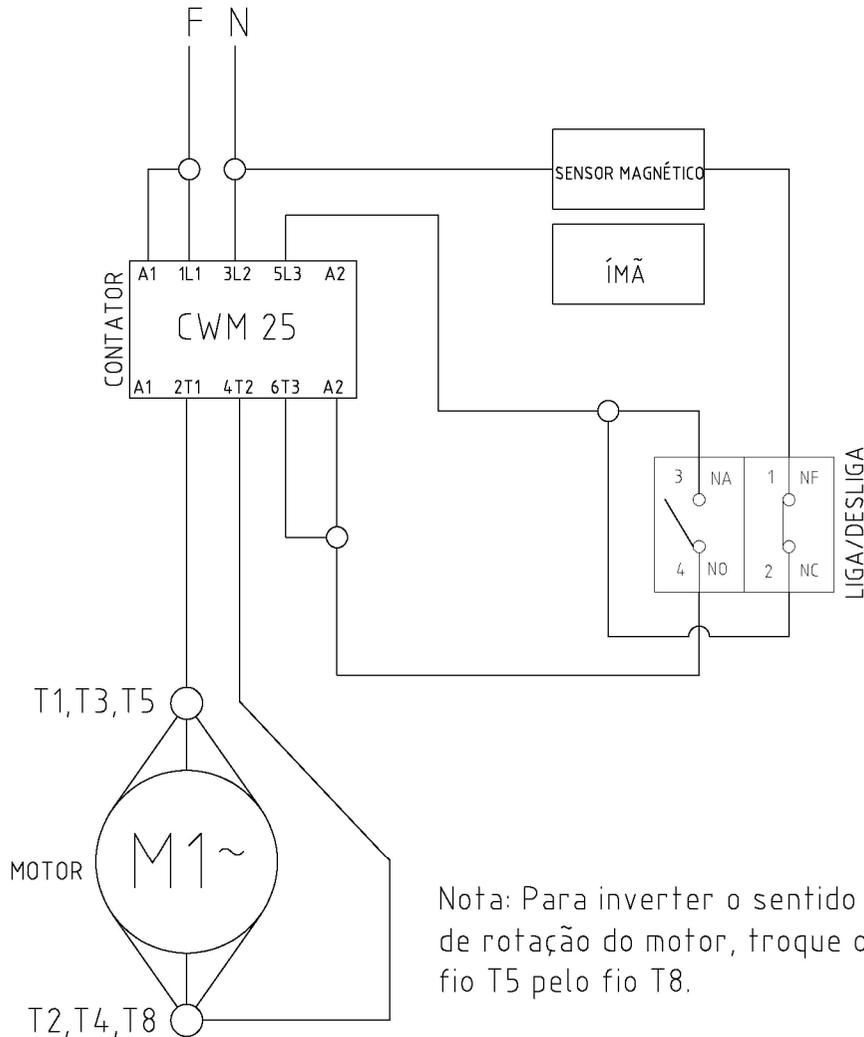


PROCESSADOR DE ALIMENTOS

MODELO
PA-141

6. Diagrama Elétrico

REDE ELÉTRICA
110V/60Hz



Nota: Para inverter o sentido de rotação do motor, troque o fio T5 pelo fio T8.

1.2 Componentes Principais

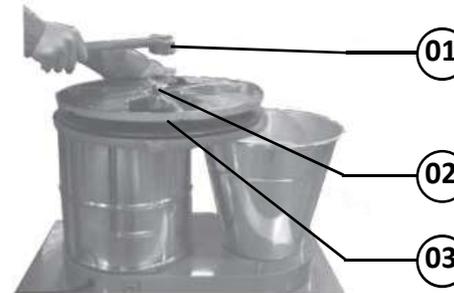
Todos os componentes que incorporam o equipamento são construídos com materiais criteriosamente selecionados para cada função, dentro dos padrões de testes e da experiência Skymesen.

FIGURA 01



- 01 – Alavanca
- 02 – Câmara dos Discos
- 03 – Vasilha Coletora
- 04 – Base
- 05 – Manipulo
- 06 – Chave Liga/Desliga
- 07 – Cabo da alimentação
- 08 – Cavalete
- 09 – Descanso

FIGURA 02



- 01 – Chave Fixadora
- 02 – Porca de Acabamento
- 03 – Disco

FIGURA 03



- 01 – Disco
- 02 – Prato Expelidor

1.3 Características Técnicas

QUADRO 01

CARACTERÍSTICAS	UNIDADE	PA-141
Produção Média	kg/h	400
Tensão	V	115
Potência Nominal	W	1100
Potência do Motor	HP	1,5
Frequência	Hz	60
Altura	mm	1 350
Largura	mm	540
Profundidade	mm	700
Peso Líquido	kg	60,00
Peso Bruto	kg	98,50

1.4 Discos Disponíveis

Os Processadores de Alimentos são máquinas de piso capazes de realizar diversos tipos de cortes tais como: rodela fatiadas, desfiados, ralados, podendo processar praticamente quase todos os tipos de vegetais, conservando suas propriedades nutritivas, cor e sucos, além de evitar o desperdício.

Na tabela - 02 estão descritos os Discos disponíveis bem como as dimensões de corte:

NOME	DIMENSÕES DE CORTE
Disco Desfiador 3	Diâmetro de 3 mm
Disco Desfiador 5	Diâmetro de 5 mm
Disco Desfiador 8	Diâmetro de 8 mm
Disco Fatiador 1,5	Espessura de 1,5 mm
Disco Fatiador 3	Espessura de 3 mm
Disco Ralador	x-x

2. Instalação e Pré-Operação

2.1 Instalação

Para um bom desempenho, o Processador de Alimentos precisa ser posicionado sobre um piso nivelado e estável.



FIGURA 04

5.2 Ajustes e Substituições de Componentes

5.2.1 Afição das Lâminas

As lâminas são removíveis e portanto podem ser facilmente afiadas, porém deve-se ter especial atenção para manter o ângulo de corte. As lâminas devem ser afiadas usando uma lixa fina, ou uma pedra de amolar.

Utilize uma chave de fenda para a remoção das lâminas.

5.2.2 Correias de Transmissão

Para um bom desempenho da máquina e durabilidade das correias, as mesmas deverão estar perfeitamente tensionadas.

5. Análise e Resolução de Problemas

5.1 Problemas, Causas e Soluções

Os Processadores de Alimentos foram projetados para necessitarem o mínimo de manutenção. Entretanto, podem ocorrer algumas irregularidades no seu funcionamento, devido ao desgaste natural causado pelo uso do equipamento.

Caso haja algum problema com o seu Processador de Alimentos, verifique o quadro 04 a seguir, onde estão descritas algumas possíveis soluções recomendadas.

QUADRO 04

PROBLEMA	CAUSA	SOLUTION
- O produto cortado fica preso no interior no interior da máquina.	- Falta de Prato Expelidor.	- Coloque o Prato Expelidor.
- O disco para durante a operação.	- Falta de energia elétrica. - As correias do motor estão patinando. - Mau contato no botão Liga/Desliga. - Mau contato no plugue ou cabo de ligação.	- Verifique se o plugue está colocado na tomada; - Ajuste a tensão da correia, veja o item 5.2.2 - Chame a Assistência Técnica. - Verifique se o cabo de ligação não está partido e confira os pinos do plugue.
- O processador não liga.	- Falta de Energia Elétrica. - Plugue fora da tomada.	- Verifique se existe energia elétrica. - Ligue o cabo elétrico da máquina na tomada.
- Cheiro de queimado e/ou fumaça.	- Problema com o motor ou com a tomada.	- Chame a Assistência Técnica.
- O equipamento liga mas o Disco demora para começar a girar.	- Correias patinando - Problema para iniciar o capacitor	- Ajuste a tensão da correia, veja o item 5.2.2 - Chame a Assistência Técnica.
- Ruídos anormais	- Discos posicionados incorretamente	- Verifique a posição dos Discos.

O plugue do cabo de alimentação possui 3 pinos, sendo que o pino central é o aterramento. É obrigatório que os 3 pinos estejam devidamente conectados na tomada antes de acionar o equipamento.

2.2 Pré-Operação

IMPORTANTE
Antes de iniciar a operação, certifique-se que o disco está devidamente montado, evitando assim danos ao equipamento.

IMPORTANTE
Nunca use este equipmaneto ligado à qualquer tipo de cabo de extensão ou adaptador de tomada.

Inicialmente, verifique se o Processador de Alimentos está firme na sua posição de trabalho.

Antes de usá-lo, deve-se lavar as partes que entram em contato com o produto a ser processado com água e sabão neutro.

2.3 Seleção dos Discos

A tabela a seguir ajudará você a escolher o disco correto, de acordo com a operação desejada:

QUADRO DE SELEÇÃO DE CORTES		
Beterraba	Fatias Desfiadas	Fatiador de 1,5 e 3 mm Desfiador de 3, 5 e 8 mm
Cenoura	Fatias Desfiadas Raladas	Fatiador de 1,5 e 3 mm Desfiador de 3, 5 e 8 mm Ralador
Repolho	Fatias Desfiadas	Fatiador de 1,5 e 3 mm Desfiador de 3, 5 e 8 mm
Cogumelos	Fatias	Fatiador de 1,5 e 3 mm
Cebolas	Fatias	Fatiador de 1,5 e 3 mm
Pimentão	Fatias	Fatiador de 1,5 e 3 mm
Rabanete	Fatias Desfiadas	Fatiador de 1,5 e 3 mm Desfiador de 3, 5 e 8 mm
Folhas	Tiras	Fatiador de 1,5 e 3 mm
Batatas	Fatias - Chips Palha	Fatiador de 1,5 e 3 mm Desfiador de 3, 5 e 8 mm
Laranjas	Fatias	Fatiador de 1,5 e 3 mm
Coco	Desfiadas Raladas	Desfiador de 3, 5 e 8 mm Ralador

IMPORTANTE

O Prato Expelidor nº 02 (Fig. 03), deverá ser utilizado quando colocado qualquer Disco na máquina.

3. Operação

IMPORTANTE

Desligue a máquina sempre que desejar trocar os Discos. Espere a completa parada do Disco, antes de retirar a Câmara dos Discos.

3.1 Acionamento

Tenha certeza que o Disco e a Câmara dos Discos estão devidamente travados.

3.2 Colocação dos Discos

3.2.1. Inicialmente articule a Alavanca nº 01 (Fig. 01) e posicione-a no descanso nº 09 (Fig. 01) e retire a Câmara dos Discos nº 02 (Fig.01) movendo-a para cima. Para tanto, retire os o Manípulos nº 05 (Fig.01).

3.2.2 Com o auxílio da Chave Fixadora nº 01 (Pic.02) encaixe sua o cabeça sextavada na Porca de Acabamento nº 02 (Fig. 02) que fixa o Disco. Segurando o Disco com um pano, gire a Porca de Acabamento no sentido antihorário, até removê-la por inteiro.

3.2.3 Com muito cuidado remova o Disco nº 01 (Fig.03) e o Prato Expelidor nº 02 (Fig.03) para cima, até desalojá-los do Eixo Central.

3.3 Procedimentos para Operação

IMPORTANTE

Sob nenhuma circunstância, utilize instrumentos para empurrar o produto a ser processado para o interior da Câmara dos Discos, muito menos as mãos. Utilize a Alavanca nº 01 (Fig.01) para fazer a referida operação.

Os Processadores de Alimentos são máquinas que trabalham em alta velocidade e, portanto, necessitam que a alimentação seja igualmente rápida.

Para alimentá-los, articule a Alavanca nº 01 (Fig. 01) e coloque o produto a ser processado dentro do bocal, empurrando-os levemente para baixo, sempre com o auxílio da Alavanca.

Verifique a tensão da correia e a substitua caso apresente desgaste.
Ao verificar a tensão da correia, NÃO coloque os dedos entre ela e outras superfícies.
Verifique as proteções e os dispositivos para que sempre funcionem adequadamente.

4.4 Operação

4.4.1 Avisos

- Não trabalhe com cabelos compridos, que possam tocar qualquer parte do equipamento, pois os mesmos poderão causar sérios acidentes. Amarre-os para cima e para trás, ou cubra-os com um lenço.
- Somente usuários treinados e qualificados podem operar o equipamento.
- JAMAIS opere a Equipamento, sem todos seus acessórios de segurança.

4.5 Após Terminar o Trabalho

4.5.1 Cuidados

Limpe o equipamento sempre após o uso. Para isso, desligue-o da rede elétrica. Somente comece a limpeza após o equipamento parar completamente o seu funcionamento. Recoloque todos os componentes do equipamento em seus lugares, antes de ligá-la novamente.

4.6 Manutenção

4.6.1 Perigos

Com o equipamento, qualquer operação de manutenção é perigosa. **DESLIGUE O EQUIPAMENTO FISICAMENTE DA REDE ELÉTRICA, DURANTE TODA A OPERAÇÃO DE MANUTENÇÃO.**

IMPORTANTE

Sempre retire o plugue da tomada em qualquer caso de emergência.

4.7 Avisos

A manutenção elétrica e/ou mecânica deve ser feita por pessoas qualificadas para realizar o trabalho.

A pessoa encarregada pela manutenção deve certificar que o equipamento trabalha sob condições totais de segurança.

4.2 Cuidados e Observações Antes de Ligar a Equipamento

IMPORTANTE

Leia atentamente as INSTRUÇÕES contidas neste manual antes de ligar o equipamento. Certifique-se de que todas as informações foram compreendidas.

4.2.1 Perigo

O cabo ou um fio elétrico, cuja isolação esteja danificada, pode produzir fuga de corrente elétrica e provocar choques elétricos. Antes de usar o equipamento, verifique suas condições.

4.2.2 Avisos

Certifique que todas as INSTRUÇÕES contidas neste manual estejam completamente compreendidas.

O acionamento de um comando manual (botão, teclas, chave elétrica, alavanca, etc.) deve ser feito sempre que se tenha a certeza, de que se trata do comando correto.

4.2.3 Cuidados

O cabo de energia elétrica, responsável pela alimentação do equipamento, deve ter secção suficiente para suportar a potência elétrica consumida.

Os cabos elétricos que ficarem no solo ou junto ao equipamento, precisam ser protegidos para evitar curto-circuito.

IMPORTANTE

Para a sua segurança, leia todas as etiquetas no equipamento.

4.3 Inspeções de rotina

4.3.1 Avisos

Ao verificar a tensão da correia, NÃO coloque os dedos entre ela e outras superfícies.

4.3.2 Cuidados

Verifique o(s) motor(es) e as partes deslizantes e girantes do equipamento, quando há ruídos anormais.

3.4 Sistema de Segurança

3.4.1 Sistema Anti rearme

Para a segurança do operador, este equipamento possui um sistema de segurança que o previne de ser ligado involuntariamente após uma eventual queda de energia elétrica.

Após a energia elétrica ser restaurada, pressione a Chave Liga/Desliga nº 06 (Fig. 01) para ligar o equipamento.

IMPORTANT

O sistema de segurança deste equipamento garante a integridade do operador. A operação deste manual deve ser conforme o item "OPERAÇÃO" deste manual. Outros procedimentos para operar o equipamento são inseguros, nestas condições o equipamento não deve ser utilizado.

3.5 Limpeza

IMPORTANT

Nunca faça limpeza com a máquina ligada à rede elétrica. Para tanto, desligue-a da tomada. Antes de retirar a tampa da câmara dos discos, certifique-se da completa parada do disco.

Todas as partes móveis devem ser removidas e limpas.

3.4.1 Desligue a máquina e em seguida, desconecte o plug da rede elétrica.

3.5.2 Coloque a Alavanca nº 01 (Fig. 01) na posição de descanso e retire a Vasilha Coletora # 03 (Fig.01).

3.5.3 Retire o Manípulo nº 05 e a Câmara dos Discos nº 02 (Fig.01).

3.5.4 Retire a Porca de Acabamento nº 02 (Fig.02), o Disco nº 03 (Fig.02) e o Prato Expelidor nº 02 (Fig. 03)

3.5.5 Lave todas as partes com água e sabão neutro e em seguida seque-as.

3.5.6 Para montar as partes móveis novamente, proceda de maneira inversa a sequência dos itens citados acima.

IMPORTANTE

Ao lavar os Discos, tome cuidado com as Lâminas. Não as jogue para evitar o amassamento delas.

3.6 Cuidados com os aços inoxidáveis

Os aços inoxidáveis podem apresentar pontos de “ferrugem”, que SEMPRE SÃO PROVOCADOS POR AGENTES EXTERNOS, principalmente quando o cuidado com a limpeza ou higienização não for constante e adequado.

A resistência à corrosão do aço inoxidável se deve principalmente a presença do cromo, que em contato com o oxigênio, permite a formação de uma finíssima camada protetora.

Esta camada protetora se forma sobre toda a superfície do aço, bloqueando a ação dos agentes externos que provocam a corrosão.

Quando a camada protetora é rompida, o processo de corrosão é iniciado, podendo ser evitada através da limpeza constante e adequada.

Imediatamente após a utilização do equipamento, deve-se promover a limpeza, utilizando água, sabão ou detergentes neutros, aplicados com um pano macio e/ou esponja de nylon.

Em seguida, somente com água corrente, deve-se enxaguar e imediatamente secar, com um pano macio, evitando a permanência de umidade nas superfícies e principalmente nas frestas. O enxágue e a secagem, são extremamente importantes para evitar o aparecimento de manchas e corrosão.

IMPORTANTE

Soluções ácidas, soluções salinas, desinfetantes e certas soluções esterilizantes (hipocloritos, sais de amônia tetravalente, compostos de iodo, ácido nítrico e outros), devem ser EVITADAS por não poder permanecer muito tempo em contato com o aço inoxidável.

Por geralmente possuírem CLORO na sua composição, tais substâncias atacam o aço inoxidável, causando pontos (pitting) de corrosão. Mesmo os detergentes utilizados na limpeza doméstica, não devem permanecer em contato com o aço inoxidável além do necessário, devendo ser também removidos com água e a superfície completamente seca.

Uso de abrasivos:

Esponjas ou palhas de aço e escovas de aço carbono, além de arranhar a superfície e comprometer a proteção do aço inoxidável, deixam partículas que enferrujam e reagem contaminando o aço inoxidável. Por isso, tais produtos não devem ser usados na limpeza e higienização. Raspagens feitas com instrumentos pontiagudos ou similares também deverão ser evitadas.

Principais substâncias que causam a corrosão dos aços inoxidáveis:

Poeiras, graxas, soluções ácidas como o vinagre, sucos de frutas e demais ácidos, soluções salinas (salmoura), sangue, detergentes (exceto os neutros), partículas de aços comuns, resíduos de esponjas ou palhas de aço comum, além de outros tipos de abrasivos.

4. Noções de Segurança – Genéricas

As noções de segurança foram elaboradas para orientar e instruir adequadamente os usuários dos equipamentos e aqueles que serão responsáveis pela sua manutenção.

O equipamento só deve ser entregue ao usuário em boas condições de uso, sendo que este deve ser orientado quanto ao uso e a segurança do mesmo pelo revendedor. O usuário somente deve utilizar o equipamento após conhecimento completo dos cuidados que devem ser tomados, LENDO ATENTAMENTE TODO ESTE MANUAL.

4.1 Práticas Básicas de Operação

4.1.1 Perigos

Algumas partes dos acionamentos elétricos apresentam pontos ou terminais com presença de tensão elevada. Estes quando tocados, podem ocasionar graves choques elétricos ou até mesmo a MORTE do usuário.

Nunca manuseie qualquer comando manual (botões, teclas, chaves elétricas, etc.) com as mãos, sapatos ou roupas molhadas. O não cumprimento dessa recomendação pode ocasionar graves choques elétricos ou até mesmo a MORTE do usuário.

4.1.2 Advertências

O usuário deve ter ciência da localização da chave Liga/Desliga, para que possa ser acionada a qualquer momento sem necessidade de procurá-la. Antes de qualquer tipo de manutenção, desligue o equipamento da rede elétrica (retire o plugue da tomada).

Faça uso do equipamento em local onde haja espaço físico suficiente para manejo da Equipamento com segurança, evitando assim quedas perigosas.

4.1.3 Avisos

- No caso de falta de energia elétrica, desligue imediatamente a chave Liga/Desliga.
- Use somente os óleos lubrificantes e graxas recomendadas ou equivalentes.
- Evite choques mecânicos, uma vez que poderão causar falhas ou mau funcionamento.
- Evite que a água, sujeira ou pó entrem nos componentes mecânicos e elétricos do equipamento.
- Nunca altere as características originais do equipamento.
- Não suje, rasgue ou retire qualquer etiqueta de segurança ou identificação. Caso alguma esteja ilegível ou extraviada, solicite outra etiqueta na Assistência Técnica Autorizada (ATA).