



# INSTRUÇÕES





EXTRATOR DE SUCOS, CÂMARA INOX

MODELO

**EXB-N** 

696941 - PORTUGUÊS Data de Revisão: 25/02/2025

Metalúrgica Skymsen Ltda Rodovia Ivo Silveira 9525 Volta Grande 88355-202 Brusque/SC/Brasil CNPJ: 82.983.032/0001-19

www.skymsen.com – Fone: +55 47 3211 6000



# **SUMÁRIO**

1. INTRODUÇÃO	2
1.1 Segurança	2
2. COMPONENTES E CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS	2
3. INSTALAÇÃO E PRÉ-OPERAÇÃO	3
3.1 Posicionamento	3
3.2 Instalação Elétrica	3
3.3 Sistema de Segurança	3
3.3.1 Sistema de Anti-rearme	3
4. PROCEDIMENTOS PARA OPERAÇÃO	3
5. LIMPEZA	3
6. MANUTENÇÃO	3
7. NORMAS OBSERVADAS	3
8. DIAGRAMA ELÉTRICO	4

# 1. INTRODUCÃO

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 gueda, 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.

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 servico.

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



OI – Tallipa	
02 – Câmara	de Sucos

03 - Flange Suporte do

04 – Gabinete

05 - Chave Liga/Desliga

06 -	– Base	
07 -	– Peneira	
00	C	

08 - Cono

09 – Castanha Grande 10 - Castanha Peguena

CARACTERÍSITCAS	UNIDADE	EXB-N
Produção Média	Laranjas /minutos	8
Tensão	V	127 ou 220
Frequência	Hz	60
Potência Nominal	W	500
Potência Motora	CV	0,25
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

Verifique a tensão da rede elétrica a qual será conectado o plugue do equipamento, se a tensão é 127 ou 220 Volts.

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 dipositivo 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
- 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, segue 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
- 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, isolação 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, isolação 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.



### 7. NORMAS OBSERVADAS

ABNT NBR NM 60335-1 IEC 60335-2-64