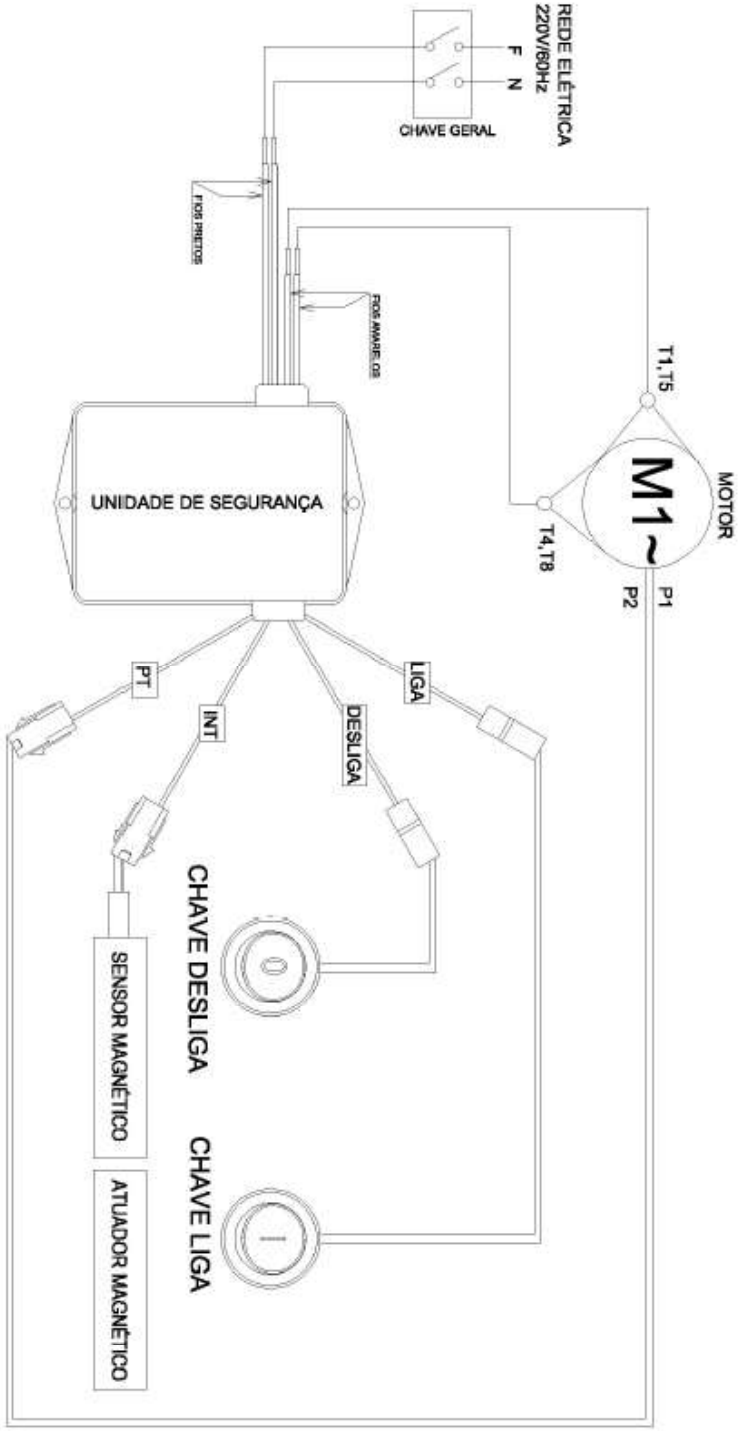


MANUAL DE INSTRUÇÕES

Skymsen

PROCESSADOR DE ALIMENTOS INOX COM 6 DISCOS DIÂMETRO 203 mm

MODELO

PA-7

70162.1 - PORTUGUÊS
Data de Revisão: 12/08/2022
Metalúrgica Skymsen Ltda.
Rodovia Ivo Silveira 9525
Volta Grande
88355-202 Brusque/SC/Brasil
www.skymsen.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.

SUMÁRIO

1. INTRODUÇÃO 02

1.1 Segurança 02

2. COMPONENTES E CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS 02

2.1 Escolha dos Discos de Corte 03

2.2 Discos Fornecidos com o Equipamento e Discos Opcionais 04

3. INSTALAÇÃO E PRÉ-OPERAÇÃO 04

3.1 Posicionamento 04

3.2 Instalação Elétrica 04

3.3 Terminal equipotencial 04

3.4 Sistema de segurança 04

3.5 Desmontagem dos discos 04

3.6 Montagem dos discos 05

4. OPERAÇÃO 05

4.1 Acionamento 05

4.2 Procedimento para operação 05

5. LIMPEZA 05

6. MANUTENÇÃO 05

7. NORMAS OBSERVADAS 06

8. SOLUÇÃO DE PROBLEMAS 06

9. DIAGRAMA ELÉTRICO 07

---

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.

⚠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.

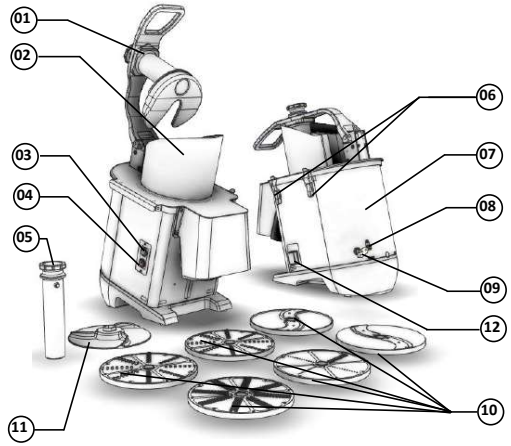
⚠Nunca introduza os dedos nos locais de alimentação e descarga de alimentos. Utilize apenas os soquetes na alimentação.

⚠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.

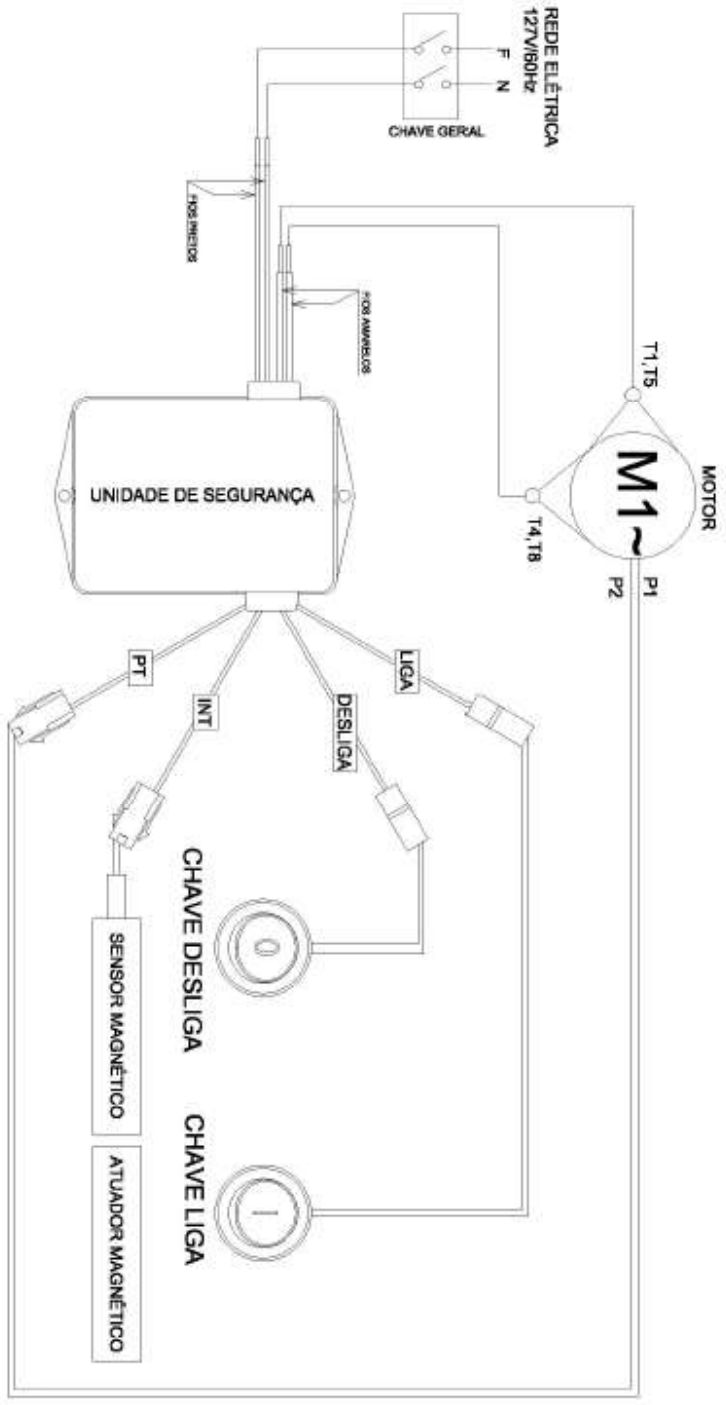
⚠Em caso de emergência, desconecte o plugue da tomada.

2. COMPONENTES E CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS



01 – Empurrador maior
02 – Tampa da Câmara
03 – Chave liga
04 – Chave desliga
05 – Empurrador menor
06 – Fechos da tampa
07 – Gabinete
08 – Terminal equipotencial
09 – Cabo de alimentação
10 – Discos
11 - Prato expelidor
12 - Chave geral

9. DIAGRAMA ELÉTRICO



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.

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 excluidas 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 ll – Conteúdo programático de capacitação.

Consulte: www.mte.gov.br

8. SOLUÇÃO DE PROBLEMAS

PROBLEMAS	CAUSAS	SOLUÇÕES
- O equipamento não liga.	- Procedimento de acionamento incorreto. - Protetor térmico do motor está atuando. - A Tampa da Câmara dos discos está aberta; - Problema no circuito elétrico interno ou externo do equipamento; - Falta de energia elétrica.	- Leia o item 3.1 - Acionamento - Aguarde alguns minutos e tente novamente - Feche a Tampa da Câmara; - Chamar 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).
- O produto cortado fica preso no interior do equipamento.	- Falta do prato expelidor - Bocal de Saída obstruído	- Coloque o prato expelidor - Desobstrua o Bocal de Saída
- Cheiro de queimado e/ou fumaça.	- Problema no circuito elétrico interno ou externo do equipamento.	- Chamar a Assistência Técnica Autorizada (ATA).
- Corte Irregular.	- As Lâminas perderam o fio de corte.	Afiar as lâminas.
- Cabo elétrico danificado.	- Falha no transporte do produto.	- Chamar a Assistência Técnica Autorizada (ATA).
- Ruídos anormais.	- Problemas com rolamentos.	- Chamar a Assistência Técnica Autorizada (ATA).

CARACTERÍSTICAS	UNIDADE	PA-7
Tensão	V	127 ou 220
Freqüência	Hz	60
Potência	W	600
Altura	mm	640
Largura	mm	480
Profundidade	mm	280
Peso Líquido	Kg	24
Peso Bruto	Kg	26,4

O quadro abaixo contém as dimensões do equipamento para a instalação.

Altura (tampa aberta)	811 mm
Altura (tampa fechada)	540 mm
Largura (tampa aberta)	538 mm
Largura (tampa fechada)	285 mm
Comprimento	538 mm
Altura até o bocal de saída	135 mm

2.1 Escolha dos Discos de Corte

PRATO EXPELIDOR
O prato expelidor é responsável pela expulsão do produto processado na Câmara. Ele sempre deverá ser utilizado independentemente do disco escolhido.

DISCOS FATIADORES - E.
Utilizados para fatiar produtos (exceto folhas e muito fibrosos).

DISCOS FATIADORES DENTADOS - EH.
Utilizados especialmente para fatiar produtos com pele e maços de folhas.

DISCOS FATIADORES ONDULADOS - W.
Utilizados para fatiar produtos (exceto folhas), cujas fatias após o processamento, apresentarão formato ondulado.

DISCOS DESFIADORES - Z.
Utilizados para desfiar produtos que após o processamento, apresentarão seções tipo meia-lua.

DISCOS DESFIADORES QUADRADOS - H.
Utilizados para desfiar produtos que após o processamento, apresentarão seções quadradas.

DISCO RALADOR - V.
Utilizado para ralar produtos (exceto folhas).

QUADRO DE SELEÇÃO DE CORTES					
Alimento/ Corte	Fatias **E, EH**	Fatias Ondul. **W**	Desf. Quadr. **H**	Desfiados **Z**	Ralado **V**
Abobrinha	E1/E3/E5	W2/W3/W4	H2,5/H3/H7	Z3/Z5/Z8	
Banana*	E3/E5				
Batata	E1/E3/E5	W2/W3/W4	H2,5/H3/H7	Z3/Z5/Z8	
Beterraba	E1/E3/E5		H2,5/H3	Z3/Z5/Z8	
Castanhas					V
Cebola	E1/E3/E5/EH3/EH7		H2,5/H3	Z3/Z5	
Cenoura*	E1/E3/E5	W2/W3/W4	H2,5/H3/H7	Z3/Z5/Z8	
Chocolate					V
Côco				Z3/Z5/Z8	V
Couve	E1/E3/EH3				
Cogumelo	E1/E3/E5				
Limão	E3/E5	W2/W3/W4			
Maçã	E1/E3		H3		
Pão Torrado					V
Pepino*	E1/E3/E5/EH3/EH7	W2/W3/W4	H2,5/H3	Z3/Z5	
Pimentão	E1/E3/E5	W2/W3/W4			
Queijo				Z3/Z5/Z8	V
Parmesão					V
Rabanete	E1/E3/E5	W2/W3/W4	H2,5/H3	Z3/Z5/Z8	
Repolho	E1/E3/E5/EH3/EH7		H3/H7	Z3/Z5/Z8	
Tomate	E3/E5/EH3/EH7				

***Para estes produtos recomenda-se somente a utilização do bocal menor. O uso do bocal maior resultará em queda na qualidade do processamento do produto.**

2.2 Discos Fornecidos com o Equipamento e Discos Opcionais:

DISCOS FORNECIDOS COM O EQUIPAMENTO	
DENOMINAÇÃO	**MODELO**
DISCO FATIADOR - 1 mm	E1
DISCO FATIADOR - 3 mm	E3
DISCO DESFIADOR - 3 mm	Z3
DISCO DESFIADOR - 5 mm	Z5
DISCO DESFIADOR - 8 mm	Z8
DISCO RALADOR	V

DISCOS OPCIONAIS (Vendidos Separadamente)	
DENOMINAÇÃO	**MODELO**
DISCO FATIADOR - 5 mm	E5
DISCO FATIADOR - 10 mm	E10
DISCO FATIADOR DENTADO - 3 mm	EH3
DISCO FATIADOR DENTADO - 7 mm	EH7
DISCO FATIADOR ONDULADOR - 2mm	W2
DISCO FATIADOR ONDULADOR - 3 mm	W3
DISCO FATIADOR ONDULADOR - 4 mm	W4
DISCO DESF. QUADRADO (JULIENE) - 2,5 mm	H2,5
DISCO DESF. QUADRADO (JULIENE) - 3 mm	H3
DISCO DESF. QUADRADO (JULIENE) - 7 mm	H7

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

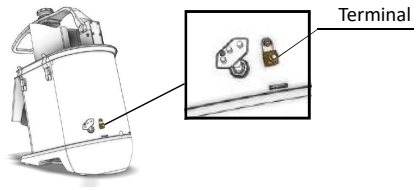
O cabo de alimentação possui 3 pinos, sendo que o pino central destina-se ao aterramento. É obrigatório que os três pinos estejam devidamente ligados antes de acionar o equipamento.

3.3 Terminal equipotencial

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

Ele 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.



3.4 Sistema de segurança

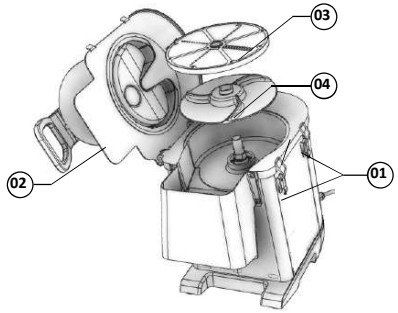
Para a segurança do operador, este equipamento possui três dispositivos capazes de desligar a máquina e assim prevenir acidentes.

a - O primeiro desliga a máquina automaticamente ao retirar a Tampa da Câmara. Ao retornar a posição a máquina volta a funcionar automaticamente.

b - O segundo dispositivo interrompe o funcionamento da máquina quando o empurrador maior é levantado, abrindo o bocal maior. Ao retornar o empurrador maior a sua posição, a máquina volta a funcionar automaticamente.

c - O terceiro dispositivo desliga o motor da máquina em caso de superaquecimento. Aguarde alguns minutos até a máquina esfriar e volte a ligar pressionando o botão Liga.

3.5 Desmontagem dos Discos



Abra os fechos da tampa Nº 1 e bascule a tampa da câmara;

⚠**Antes de colocar a Tampa da Câmara verifique se o disco está bem encaixado, evitando assim danos ao equipamento.**

⚠**É aconselhável a utilização de luvas de malha de aço para manusear os discos de corte. Suas arestas cortantes podem ferir o usuário.**

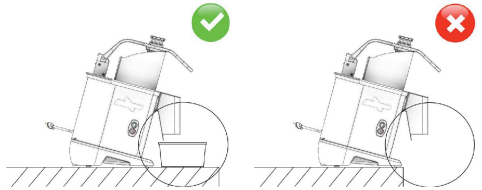
Passo 2: Retire cuidadosamente o Disco Nº3, girando-o no sentido anti-horário e puxando-o para cima;
Passo 3: Retire o prato expelidor N° 04, puxando-o para cima.

3.6 Montagem dos Discos

Passo 1: Encaixe o prato expelidor N° 04;
Passo 2: Encaixe cuidadosamente o Disco N° 03, escolhido para o processamento;
Passo 3: Feche a Tampa da Câmara N° 02;
Passo 4: Trave os fechos da tampa de modo que fixe a Tampa da Câmara em sua posição.

4. OPERAÇÃO

⚠**Nunca opere o equipamento quando posicionado próximo à borda da superfície de trabalho.**



- 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.

4.1 Acionamento

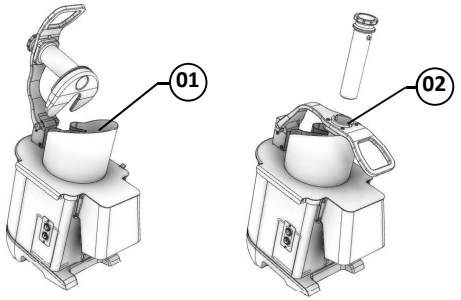
Antes de ligar o equipamento faça as seguintes verificações:
- Verifique se a Tampa da Câmara está fechada e devidamente travada;
- Verifique se o Empurrador menor está devidamente posicionado dentro do Bocal;
- Verifique se a Chave Geral está na posição "I" ligado.

Para acionar o equipamento pressione a Chave Liga para que o equipamento comece a funcionar.

4.2 Procedimento para Operação

4.2.2 Alimentação dos Bocais

O Processador de Alimentos possui dois bocais de alimentação, cada um com suas peculiaridades.



- O Bocal Maior N° 01 destinado para o processamento de quantidades maiores de alimentos (ex.: cebolas e batatas), para produtos de maior dimensão (ex.: repolho e beterraba) e também para cortes em determinada direção (ex.: limões e tomates).
- E o Bocal Menor N° 02 destinado para o corte de produtos alongados (ex.: cenouras e pepinos).

⚠**Sempre utilize os Soquetes Empurradores nos seus respectivos bocais e nunca utilize outros instrumentos para empurrar os alimentos, muito menos as mãos. Em caso de dano, perda ou extravio dos Soquetes, solicite sua reposição via rede de Assistência Técnica Autorizada.**

⚠**A saída dos produtos acontece por gravidade. Deve-se efetuar regularmente a limpeza no interior da Câmara e no Bocal de Saída a fim de evitar a sua obstrução.**

5. LIMPEZA

Passo 1: Desligue o plugue da tomada.
Passo 2: Realize a desmontagem do equipamento (Item 3.5).
Passo 3: Lave as partes desmontáveis com água quente e sabão neutro.

⚠**Nunca utilize jatos d'água diretamente sobre o equipamento, exceto as partes desmontáveis.**

Passo 4: Ao lavar os discos, manuseie-os com cuidado. Não jogue os discos uns contra os outros ou em outros objetos, a fim de preservar as lâminas.

Passo 5: Passe um pano umedecido com água morna e sabão neutro no Gabinete e na Câmara dos Discos.

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, isolação deficiente ou avaria mecânica.