



CENTRÍFUGA DE SUCOS

MODELO
CSE

58175.5- PORTUGUÊS
Data de Revisão: 06/11/2023
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

SUMÁRIO

1. INTRODUÇÃO	2
1.1 Segurança	2
2. COMPONENTES E CARACTERÍSTICAS	
TÉCNICAS	3
3. INSTALAÇÃO E PRÉ OPERAÇÃO.....	4
3.1 Posicionamento	4
3.2 Instalação Elétrica	4
3.3 Pré-operação	4
4. OPERAÇÃO	4
4.1 Acionamento	4
4.2 Procedimento para Alimentação	5
4.3 Sistema de Segurança	5
5. LIMPEZA	5
6. MANUTENÇÃO	6
7. NORMAS OBSERVADAS.....	6
8. SOLUÇÃO DE PROBLEMAS.....	7
9. DIAGRAMA ELÉTRICO.....	8

1. INTRODUÇÃO

1.1 Segurança

Quando usado incorretamente este equipamento é potencialmente perigoso.

Antes de utilizá-lo, leia este manual atentamente e guarde-o em lugar acessível para consultas futuras.

Para evitar acidentes, lesões ou danos ao equipamento, siga todas as instruções abaixo:

1.1.1 Nunca utilize o equipamento com roupas ou pés molhados, tampouco sobre superfície úmida ou molhada. Jamais mergulhe o equipamento em água ou sequer direcione jatos de água ou outros líquidos ao equipamento.

1.1.2 A utilização do equipamento deve ser sempre supervisionada, principalmente quando utilizado próximo a crianças.

1.1.3 Desconecte o equipamento da rede elétrica nas seguintes ocasiões: quando não estiver em uso; antes de limpá-lo; na inserção ou remoção de acessórios; na manutenção e durante qualquer outro serviço que não seja

a operação.

1.1.4 Não utilize nenhum equipamento que possua o cabo ou o plugue danificado. Assegure-se de que o cabo de força não permaneça na borda da mesa ou que toque superfícies quentes.

1.1.5 Caso o equipamento tenha sofrido uma queda, esteja amassado, danificado, ou não liga, é necessário levá-lo a uma Assistência Técnica Autorizada – ATA para revisão, reparo ou ajuste.

1.1.6 Não utilize acessórios não recomendados pelo fabricante.

1.1.7 Mantenha as mãos ou qualquer utensílio afastados das partes em movimento.

1.1.8 Nunca utilize roupas com mangas largas, principalmente nos punhos, durante a operação.

1.1.9 Verifique se a tensão do equipamento é a mesma da sua rede elétrica e que esteja devidamente ligado à rede de aterramento.

1.1.10 Não utilize o equipamento ao ar livre.

1.1.11 Não deixe seu equipamento funcionando sem supervisão.

1.1.12 Ao realizar a instalação elétrica do equipamento, conecte o fio de aterramento conforme as normas de segurança locais.

1.1.13 Para sua segurança, a temperatura dos produtos processados, não poderá ser superior a 40°C.

1.1.14 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.

⚠ Para proporcionar maior segurança aos usuários a Centrífuga de Sucos possui um sistema eletrônico que impede que a máquina seja ligada sem que a Tampa da Câmara de Líquidos (Nº02 Fig. 01) esteja fixa na sua posição de trabalho.

⚠ 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 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 aparelho 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.

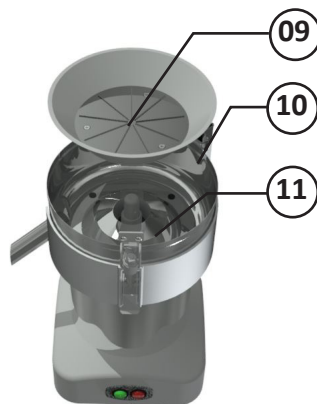
⚠ Em caso de emergência retire o plugue da tomada de energia elétrica.

⚠ Nunca utilize jatos d'água ou limpador a vapor diretamente sobre o equipamento.

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

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 experiência da Skynsen.



- 01 - Bocal de Alimentação
- 02 - Tampa da Câmara de Líquidos
- 03 - Fecho Rápido
- 04 - Tubo de Saída
- 05 - Gabinete
- 06 - Chave Liga e Chave Desliga
- 07 - Base
- 08 - Abertura Saída de Resíduos
- 09 - Peneira
- 10 - Sensor da Tampa
- 11 - Câmara de Líquidos
- 12 - Copo
- 13 - Soquete
- 14 - Vasilha Coletora

QUADRO 01

CARACTERÍSTICAS	UNIDADE	CSE
Rotação	rpm	3500
Tensão	V	127 ou 220
Frequência	Hz	60
Potência	W	368
Altura	mm	680
Largura	mm	480
Profundidade	mm	280
Peso Líquido	kg	15,5
Peso Bruto	kg	19,3

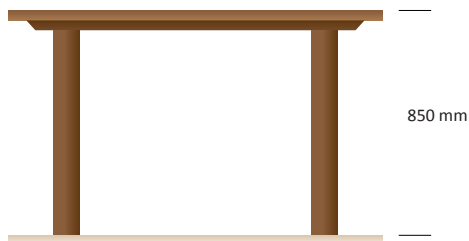
FIGURA 01



3. INSTALAÇÃO E PRÉ-OPERAÇÃO

3.1 Posicionamento

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



3.2 Instalação Elétrica

Antes de ligar o plugue na tomada, verifique a tensão (voltagem) indicada na etiqueta do Cabo de Alimentação.

O cabo de alimentação possui 3 pinos, sendo que o pino central destina-se ao aterramento.

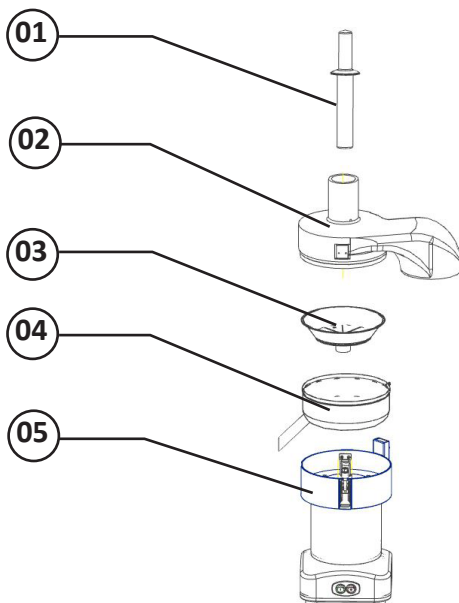
É obrigatório que os três pinos estejam devidamente ligados antes de acionar o equipamento.

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

3.3 Pré-Operação

Antes de usar a Centrífuga de Sucos, deve-se lavar as partes que entram em contato com o produto a ser centrifugado em água corrente.

Sequência de Montagem



- 01 - Soquete
- 02 - Tampa da Câmara de Líquidos
- 03 - Peneira
- 04 - Câmara de Líquidos
- 05 - Flange Suporte do Motor

4. OPERAÇÃO

4.1 Acionamento

Tenha certeza de que a Peneira está perfeitamente encaixada no Eixo Central e se a Tampa da Câmara de Líquidos está fixa pelo Fecho Rápido.

- Introduza o plugue do equipamento na tomada.

- Para acionar o equipamento basta pressionar a Chave "1" (Nº1 Fig.05).

- Para desligar o equipamento basta pressionar a Chave "0" (Nº2 Fig. 05).

- Se a Tampa for removida da posição de operação com a máquina em funcionamento, por segurança a máquina desligará. Caso isto aconteça, posicione novamente a tampa no lugar de operação, pressione a Chave "0" e em seguida ligue a máquina na Chave "1".

4.2 Procedimento para Alimentação

Antes de utilizar o equipamento, devem-se lavar todas as partes que entram em contato com o produto a ser processado, com água e sabão neutro (leia o item 3.4 Limpeza).

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

⚠ Antes de usar verifique sempre a peneira. Se detectar alguma fenda ou dano, não utilize o equipamento e contacte o assistente técnicos SKYMSEN mais próximo.

Para alimentar a Centrífuga de Sucos siga os passos mencionados abaixo:

- 1.Retire o Êmbolo do Bocal de Alimentação localizado na Tampa da Câmara de Líquidos;
- 2.Corte os produtos a serem centrifugados de forma que possam ser introduzidos no Bocal de Alimentação acima mencionado;
- 3.Acione a Chave Liga para ligar a Centrífuga de Sucos;
- 4.Introduza os pedaços no Bocal de Alimentação e com o auxílio do Êmbolo, pressione gradativamente o mesmo para baixo;
- 5.Após a primeira carga ter sido processada, retire o Êmbolo e repita o passo no.4 quantas vezes for necessário até processar todos os pedaços previamente cortados;
- 6.Fique atento ao volume de suco que está escorrendo pelo bico da Câmara de Líquidos, para que o suco não transborde pelo Copo;
- 7.Em determinados produtos, poderá ocorrer a obstrução da saída de resíduos caso haja grande quantidade de produto a ser processado. Isto poderá ser percebido, quando estiver saindo juntamente com o suco pedacinhos de fruta ou quando parar de cair resíduos na Vasilha Coletora ou pelo Tubo de Saída;
- 8.Neste caso, desligue a máquina (inclusive da rede elétrica), afrouxe o Fecho Rápido e retire a Tampa da Câmara de Líquidos;
- 9.Retire os resíduos que estiverem obstruindo a saída, lave a Tampa da Câmara de Líquidos em água corrente, monte a Tampa novamente na máquina fixando-a pelo Fecho Rápido e continue o processamento dos produtos;
10. Ao processar produtos diferentes, todas as peças que tiveram contato com o produto anterior devem ser retiradas da máquina, limpas e reinstaladas na mesma.

4.3 Sistema de segurança

4.3.1 Sensor para Monitoramento da Tampa da Câmara de Líquidos

Para proporcionar maior segurança aos usuários a Centrífuga de Sucos CSE possui um sensor que impede que a máquina seja ligada sem que a Tampa da Câmara de Líquidos esteja no seu local de trabalho.

⚠ 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.

4.3.2 Sistema de Anti-reatrme

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.

⚠ Nunca faça limpeza com a máquina ligada à rede elétrica. Para tanto, desligue-a da tomada. Antes de retirar a Tampa da Câmara de Líquidos, certifique-se da completa parada do motor.

5. LIMPEZA

⚠ Retire o plugue da tomada antes de iniciar o processo de 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:

- Soquete;
- Tampa da Câmara de Líquidos;
- Câmara de Líquidos;
- Copo;
- Vasilha Coletora.

Lave todas as partes com água e sabão neutro.

Há situações em que um simples copo com água despejado no bocal de alimentação com a máquina ligada, já proporciona uma limpeza satisfatória na peneira, tampa e câmara de líquidos.

Todas as partes móveis que tiveram contato com o produto processado, devem ser removidas e limpas.

Abaixo, descreveremos o procedimento a ser seguido para a remoção das partes móveis:

- 1.Desligue a máquina e desconecte o plugue da tomada;
- 2.Afrouxe o Fecho Rápido, segure a câmara de líquidos pelo bico e retire a Tampa da Câmara de Líquidos puxando-a para cima;
- 3.Segure a Peneira com as duas mãos e puxe-a para cima. Caso a Peneira não saia, gire-a no sentido anti-horário e

puxe-a novamente para cima.

4.Retire a Câmara de Líquidos;

5.Lave todas as peças retiradas em água corrente;

6.Proceda a montagem das peças na máquina, seguindo as informações descritas no item 2.2 Pré-Operação (Montagem).

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

⚠ Não utilize jato de água diretamente sobre o equipamento.

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.

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.

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

8. SOLUÇÃO DE PROBLEMAS

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.

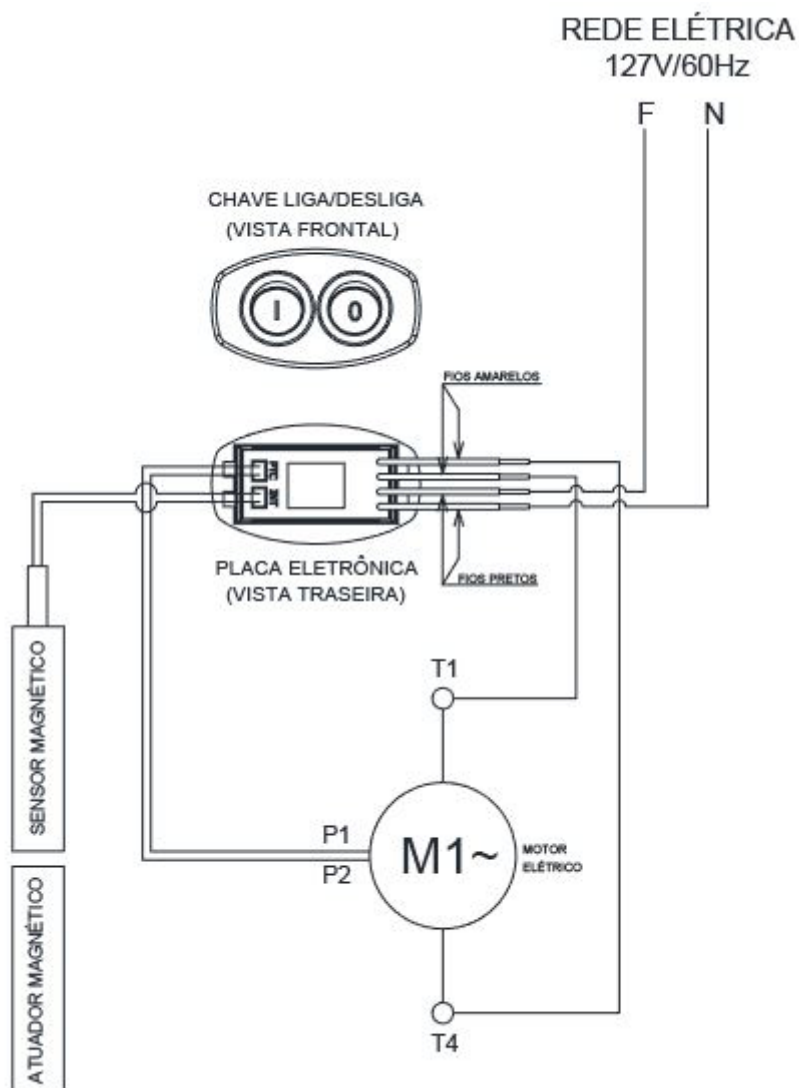
Caso haja algum problema com o seu equipamento, verifique a tabela a seguir, onde estão descritas algumas possíveis soluções recomendadas.

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
- A máquina não liga.	<ul style="list-style-type: none">- Falta de energia elétrica.- Problema no circuito elétrico interno ou externo da máquina.- Sensor desalinhado do atuador.	<ul style="list-style-type: none">- Verifique se existe Energia Elétrica e proceda conforme item 3.1 Acionamento.- Chame a Assistência Técnica Autoriza (ATA).- Alinhe o sensor com o atuador.
- Cheiro de queimado e/ou fumaça.	<ul style="list-style-type: none">- Problema no circuito elétrico interno ou externo da máquina.	<ul style="list-style-type: none">- Chame a Assistência Técnica Autoriza (ATA).
- A máquina liga mas quando o produto é colocado no equipamento, o mesmo para ou gira em baixa rotação.	<ul style="list-style-type: none">- Problemas com o Motor Elétrico.	<ul style="list-style-type: none">- Chame a Assistência Técnica Autoriza (ATA).
- Cabo elétrico danificado.	<ul style="list-style-type: none">- Falha no transporte do produto.	<ul style="list-style-type: none">- Chame a Assistência Técnica Autoriza (ATA).

9. DIAGRAMA ELÉTRICO



REDE ELÉTRICA
220V/60Hz

