



EXTRATOR DE SUCOS

MODELO
ESB-SUPER-N

61541.2 - PORTUGUÊS
Data de Revisão:30/08/2023
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



1. INTRODUÇÃO

Este aparelho destina-se a ser usado em aplicações de uso doméstico e similares, tais como:

- Áreas de cozinha pessoal em lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho;
- Casas de fazenda;
- Por clientes em hotéis, motéis e outros tipos de ambientes residenciais;

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.

1.1.7 Antes de ligar a máquina, certifique se a Castanha Grande N°09 ou a Castanha Pequena N°10 e a Câmara de Sucos N°02 estão firmes em suas posições.

⚠ 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.

⚠ 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.

⚠ 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 serviço.

⚠ Não utilize o equipamento caso esteja com cabo ou plugue danificado. Caso estiver, 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. 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.

⚠ Este equipamento pode ser utilizado continuamente desde que respeitado os limites da máquina, ou seja, a extração do suco de laranja deve ser feito de forma suave, comprimindo a laranja contra a castanha sem forçar a parada do motor.

2. INSTALAÇÃO E PRÉ-OPERAÇÃO

2.1 Posicionamento

Seu equipamento deve ser posicionado e nivelado sobre uma superfície seca e firme com preferencialmente 850 mm de altura.

2.2 Instalação Elétrica

Este equipamento é fornecido com chave seletora de tensão, e o produto sai de fábrica com a mesma selecionada na tensão de 220V.

Verifique a tensão da rede elétrica a qual será conectado a plug do equipamento é 127 ou 220 Volts.

Para ajustar a tensão de acordo com a encontrada na rede elétrica, selecione a tensão através da chave seletora de tensão localizada na parte inferior da máquina, e movimente a chave seletora para a tensão desejada.

Esse equipamento foi desenvolvido para 127 ou 220 Volts (50 - 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 3 pinos estejam devidamente ligados antes de acionar o equipamento.

3. COMPONENTES E CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS



- 01 – Tampa
- 02 – Câmara de Sucos
- 03 – Flange Suporte do Motor
- 04 – Gabinete
- 05 – Chave Liga/Desliga

- 06 – Base
- 07 – Peneira
- 08 – Copo
- 09 – Castanha Grande
- 10 – Castanha Pequena

CARACTERÍSTICAS	UNIDADE	ESB-SUPER-N
Produção Média	Laranjas /minutos	8
Tensão	V	127 / 220
Frequência	Hz	60
Corrente	A	7 / 3,5
Potência Consumida	W	530
Potência Motora	cv	1/2
Altura	mm	440
Largura	mm	360
Profundidade	mm	270
Peso Líquido	kg	10,3
Peso Bruto	kg	11,4

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.
- 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 N°06.
- 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:

Algumas partes do equipamento podem ser removidas para limpeza, são elas:

- 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, seque 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 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.
- Verifique el apriete de todos los tornillos y tuercas para evitar posibles daños al equipo.

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



7. NORMAS OBSERVADAS

ABNT NBR NM 60335-1
IEC 60335-2-14

9. SOLUÇÃO DE PROBLEMAS

PROBLEMAS	CAUSAS	SOLUÇÕES
- A máquina não liga.	- Falta de energia elétrica. - Problema no circuito elétrico interno ou externo da máquina.	- Verifique se existe Energia Elétrica. - Chame a Assistência Técnica Autorizada.
- Cheiro de queimado e/ou fumaça.	- Problema no circuito elétrico interno ou externo da máquina.	- Chame a Assistência Técnica Autorizada.
- A máquina liga mas quando o produto é colocado no equipamento, o mesmo para ou gira em baixa rotação.	- Problemas com o Motor Elétrico. - Encaixe da castanha gasta ou quebrada.	- Chame a Assistência Técnica Autorizada. - Chame a Assistência Técnica Autorizada.
- Cabo elétrico danificado.	- Falha no transporte do produto.	- Chame a Assistência Técnica Autorizada.
- Ruídos estranhos.	- Rolamentos defeituosos.	- Chame a Assistência Técnica Autorizada.

9. DIAGRAMA ELÉTRICO

