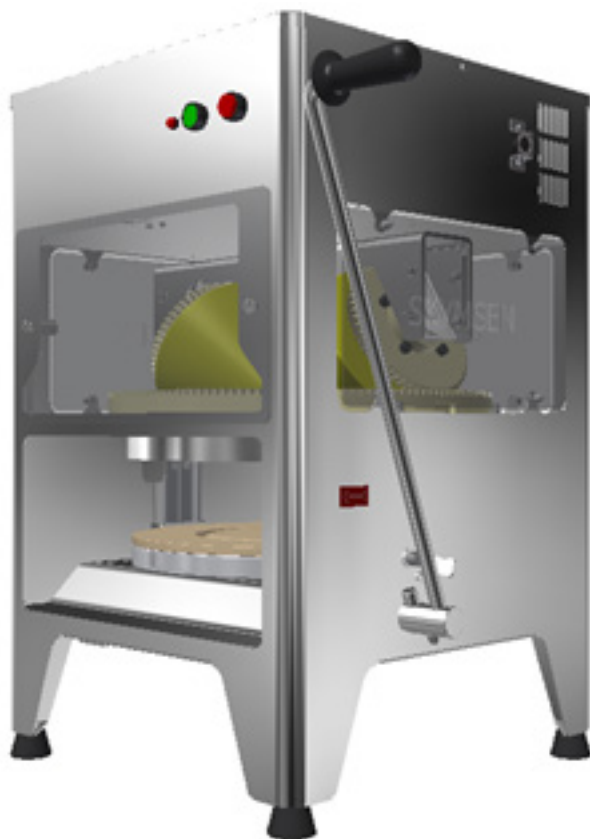


MANUAL DE INSTRUÇÕES

SKYMSSEN[®]
METALÚRGICA SIEMSEN LTDA.



ABRIDORA DE MASSAS DE PIZZAS

MODELOS

AMP-400/AMP-500

SUMÁRIO

1. Introdução	3
1.1 Segurança	3
1.2 Principais Componentes	6
1.3 Características Técnicas	6
2. Instalação e Pré-Operação	6
2.1 Instalação	6
3. Operação	8
3.1 Acionamento	8
3.2 Procedimento para Operação	9
3.3 Sistema de segurança	9
3.4 Limpeza	9
3.5 Cuidados com os aços inoxidáveis	10
4. Noções de Segurança – Genéricas	11
4.1 Práticas Básicas de Operação	12
4.2 Cuidados e Observações Antes de Ligar a Máquina	13
4.3 Inspeções de Rotina	13
4.4 Operação	14
4.5 Após Terminar o Trabalho	14
4.6 Manutenção	14
4.7 Avisos	15
5. Análise e Resolução de Problemas	15
5.1 Problemas, Causas e Soluções	15
6. Normas Observadas	17
7. Manutenção	17
8. Diagrama Elétrico	18

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

1.1.9 - Não utilize o equipamento ao ar livre.

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

1.1.11 - 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.

IMPORTANTE

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.

IMPORTANTE

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.

IMPORTANTE

Mantenha o equipamento fora do alcance das crianças.

IMPORTANTE

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

IMPORTANTE

Nunca utilize jatos d'água diretamente sobre o equipamento.

IMPORTANTE

Não altere as características originais do equipamento e não utilize o equipamento sem que as proteções estejam devidamente posicionadas e fixadas.

1.2 Principais Componentes

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

FIGURA 01



01 - Alavanca
02 - Gabinete
03 - Trava da Alavanca
04 - Pé
05 - Base Modeladora
06 - Bandeja

07 - Rolos Cônicos
08 - Chave Liga
09 - Chave Desliga
10 - Etiqueta Sentido de Acionamento da Alavanca

1.3 Características Técnicas

QUADRO 01

CARACTERÍSTICAS	UNIDADE	AMP-400	AMP-500
Diâmetro do disco de pizza	mm	400	500
Rotação dos Rolos	rpm	40	40
Tensão	V	127 ou 220	127 ou 220
Frequência	Hz	60	60
Potência	CV	0,5	0,5
Potência	W	400	400
Altura	mm	760	810
Largura	mm	705	780
Profundidade	mm	590	650
Peso Líquido	kg	61	87
Peso Bruto	kg	70	124

1.3.1 Bandeja para Massa

O equipamento é acompanhado por alguns modelos de bandejas as quais possuem um lado para disco de massa de pizza padrão e liso (sem borda) conforme Quadro 02.

Do lado oposto (Figura 03), a bandeja modela discos de massa de pizza com borda de 1 cm aproximadamente, pois depois da pizza pronta e assada terá uma borda mais alta.

O diâmetro máximo dos discos de massa de pizza com borda abertos nos modelos AMP-400 e AMP-500 estão relacionados no Quadro 02.

QUADRO 02

DIÂMETRO TOTAL DA MASSA COM BORDA	LARGURA APROXIMADA DA BORDA (AMP-400)	LARGURA APROXIMADA DA BORDA (AMP-500)
25 cm incluindo a borda	1 cm	-
30 cm incluindo a borda	1 cm	1 cm
35 cm incluindo a borda	1 cm	1 cm
40 cm incluindo a borda	1 cm	1 cm
45 cm incluindo a borda	-	1 cm
50 cm incluindo a borda	-	1 cm

As bandejas possibilitam a abertura de massas sem borda até o diâmetro de 40 cm (AMP-400) ou 50 cm (AMP-500) de um lado (Fig.02) e no lado oposto possibilitam a abertura de massas com bordas para diâmetros específicos (Conforme Quadro 02) em cada bandeja (Fig.03) onde cada borda terá aproximada 1 cm de largura.

Faça a escolha da Bandeja que melhor atenda a sua necessidade.

FIGURA 02

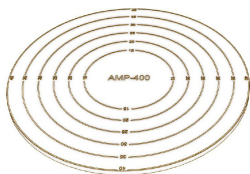
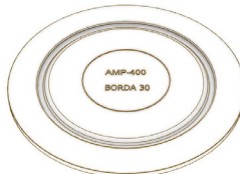


FIGURA 03

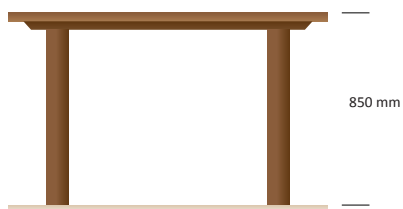


2. Instalação e Pré-Operação

2.1 Instalação

2.1.1 Posicionamento

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



2.1.2 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.

IMPORTANTE

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

A figura abaixo indica o terminal de ligação equipotencial externo. Este deve ser utilizado para garantir que não haja diferença de potencial entre diferentes equipamentos ligados à 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.

FIGURA 04



IMPORTANTE

Esta ligação deverá ser realizada por um profissional qualificado e deverá atender as normas de segurança local. Certifique-se de que a tensão da rede elétrica onde o equipamento será instalado é compatível com a tensão indicada no esquema de ligação.

Ligue o plugue na tomada.

3. Operação

3.1 Acionamento

1 - Pressione e solte a chave Liga N°01 (Fig. 05) fazendo que o equipamento seja energizado.

Porém por medidas de segurança o equipamento apenas acionará o movimento dos Rolos Cônicos quando a Alavanca N°02 (Fig. 05) for acionada.

Então puxe suavemente a Alavanca N°02 (Fig. 05) para baixo e para a frente do equipamento até que o movimento dos Rolos Cônicos inicie.

Para cessar o movimento dos Rolos Cônicos, basta retornar a Alavanca para a posição inicial.

Após o término do trabalho, desligue o equipamento pressionando e soltando a Chave Desliga N°04 (Fig. 05).

FIGURA 05



3.2 Procedimento para Operação

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 3.3 Limpeza).

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

IMPORTANTE

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.

Remova a Bandeja N°3 fig. 05.

Espalhe uma pequena quantidade de farinha sobre a Bandeja.

Em seguida posicione o volume de massa de pizza no centro da Bandeja.

Espalhe uma pequena quantidade de farinha sobre a massa de pizza.

Recoloque a Bandeja com o volume de massa de pizza sobre a Base Modeladora.

Em seguida com um movimento suave e contínuo, puxe a Alavanca N°2 fig. 05 para baixo e para frente do equipamento, fazendo com que o volume de massa de pizza, seja conduzido contra os Rolos Cônicos.

Mantenha a Alavanca acionada e pressionada para baixo, fazendo maior pressão (esforço) na Alavanca durante os últimos segundos. Melhor usar as duas mãos para realizar esse procedimento até que a massa de pizza atinja o diâmetro e espessura desejados.

Após obter o diâmetro e espessura desejados, retorne a Alavanca para a posição inicial.

Remova a Bandeja N°3 fig. 05 e retire a massa de pizza.

Repita o procedimento acima para continuar a utilizar o equipamento.

Após o término do trabalho, desligue o equipamento pressionando e soltando a Chave Desliga N°04 (Fig. 05).

IMPORTANTE

A espessura da massa é uma resultante em função do volume de massa de pizza e o diâmetro desejado.

3.3 Limpeza e Higienização

IMPORTANTE

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:

-Bandeja N° 06 (Fig.01);

Lave todas as partes com água e sabão neutro.

Para limpar o equipamento siga os procedimentos abaixo:

Retire o Plugue da tomada.

Remova a Bandeja N°6 (Fig. 01).

Faça todo o procedimento de limpeza.

Normalmente o local com maior concentração de resíduos está localizada na Base Modeladora e na Bandeja utilizada.

A Bandeja pode ser removida e higienizada individualmente, utilizando um pano macio ou esponja levemente umedecida com água e detergente neutro.

A remoção da Base Modeladora não é possível para limpeza e a mesma deverá ser higienizada no próprio equipamento. Para facilitar o acesso para este componente utilize a Alavanca para levantar e melhor acessar a parte inferior da Base Modeladora.

Puxe a Alavanca N°1 (Fig. 01) para frente do equipamento e posicione a Trava da Alavanca N°3 (Fig. 01). Essa ação manterá a Base Modeladora afastada da estrutura do equipamento, facilitando o acesso para a limpeza.

Para acessar os Rôlos Cônicos, deixe a Base Modeladora totalmente abaixada.

Nesta posição você poderá acessar os Rolos Cônicos localizados no interior do equipamento, através do mesmo local de passagem, onde a massa de pizza é conduzida para ser processada.

Caso ocorra o ressecamento de resíduo de massa nos Rolos Cônicos ou em qualquer outro componente do equipamento, proceda conforme a sugestão de limpeza abaixo:

- Umedeça um pano macio ou esponja com água e detergente neutro e passe sobre a área com resíduo de massa ressecada.
- Aguarde por alguns segundos e em seguida com o auxílio de uma espátula de material plástico remova o resíduo de massa.
- Em seguida repita o procedimento de limpeza utilizando um pano macio ou esponja levemente umedecida com água e detergente neutro para eliminar toda a sujeira existente.
- Finalize o procedimento de limpeza utilizando um pano macio e seco para secar todo o equipamento.

IMPORTANTE
Não utilize jato de água diretamente sobre o equipamento.

3.5 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:

Espunjas 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

IMPORTANTE

Caso algum item das NOÇÕES GERAIS DE SEGURANÇA, não se aplique ao seu produto, favor desconsiderar.

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.

IMPORTANTE

A alteração nos sistemas de proteções e dispositivos de segurança do equipamento implicará em sérios riscos à integridade física das pessoas nas fases de operação, limpeza, manutenção e transporte conforme norma ABNT NBR ISO 12100.

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.

Água ou óleo poderão tornar o piso escorregadio e perigoso. Para evitar acidentes, o piso deve estar seco e limpo.

Se houver necessidade de realizar o trabalho por duas ou mais pessoas, sinais de coordenação devem ser dados a cada etapa da operação. A etapa seguinte não deve ser iniciada antes que um sinal seja dado e respondido.

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)

IMPORTANTE

Leia atentamente as INSTRUÇÕES contidas neste manual antes de ligar o equipamento. Certifique-se de que todas as informações foram compreendidas. Em caso de dúvidas, consulte o Serviço de Atendimento ao Consumidor (SAC) Siemens.

4.2 Cuidados e Observações Antes de Ligar a Equipamento

4.2.1 Perigo

O cabo ou um fio elétrico, cuja isolamento 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.

Cada função ou procedimento de operação e manutenção deve estar inteiramente claro.

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.

4.3.1 Aviso

Ao verificar a tensão da(s) correia(s) / corrente(s), NÃO coloque os dedos entre a(s) correia(s) a(s) corrente(s) e nem na(s) engrenagem (ns).

4.3.2 Cuidados

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

Verifique a tensão da(s) correia(s), corrente(s) e substitua o conjunto. Caso alguma correia, corrente e engrenagem apresente desgaste.

Ao verificar a tensão da(s) correia(s) e corrente(s), NÃO coloque os dedos entre a correia(s) e as polia(s) e nem entre a corrente(s) e a(s) engrenagem (ns).

Verifique as proteções e os dispositivos para que sempre funcionem adequadamente.

Ao verificar a tensão da(s) correia(s) e corrente(s), NÃO coloque os dedos entre a correia(s) e as polia(s) e nem entre a corrente(s) e a(s) engrenagem (ns).

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 algum (ns) de seu(s) acessórios(s) 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.

Verifique os níveis de fluídos.

Ao verificar a tensão da(s) correia(s) e corrente(s), NÃO coloque os dedos entre a correia(s) e a(s) e nem entre a corrente(s) e a(s) engrenagem (ns).

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.

5. Análise e Resolução de Problemas

5.1 Problemas, Causas e Soluções.

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 Siemens 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.siemsen.com.br**.

QUADRO 03

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. 	<ul style="list-style-type: none"> - Verifique se existe Energia Elétrica e proceda conforme item 3.1 Acionamento. - Chame a Assistência Técnica Autoriza (ATA).
- Cheiro de queimado e/ou fumaça.	- Problema no circuito elétrico interno ou externo da máquina.	- 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.	- Problemas com o Motor Elétrico.	<ul style="list-style-type: none"> - Chame a Assistência Técnica Autoriza (ATA). - Chame a Assistência Técnica Autoriza (ATA).
- Cabo elétrico danificado.	- Falha no transporte do produto.	- Chame a Assistência Técnica Autoriza (ATA).

6. Normas Observadas

ABNT NBR NM 60335-1

IEC 60335-2-64

7. 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, 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.

* Vida útil do produto – 2 anos, para um turno normal de trabalho.

1 - Itens a verificar e executar mensalmente:

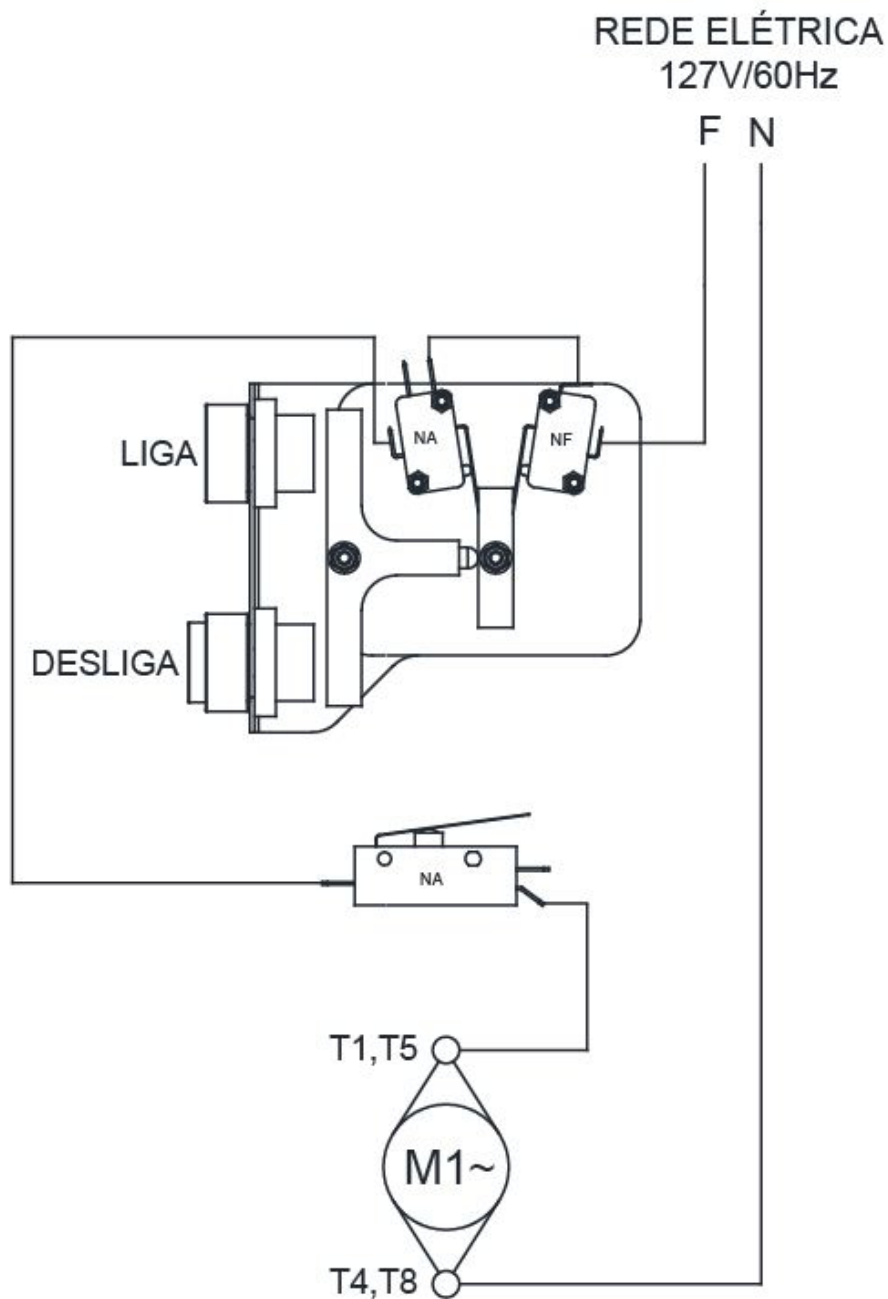
- Verificar a instalação elétrica;
- Medir a tensão da tomada;
- Medir a corrente de funcionamento e comparar com a nominal;
- Verificar aperto de todos os terminais elétricos do aparelho, para evitar possíveis maus contatos;
- Verificar possíveis folgas do eixo do motor elétrico;
- Checar a fiação e cabo elétrico quanto a sinais de superaquecimento, isolamento deficiente ou avaria mecânica.

2 - Itens a verificar ou executar a cada 3 meses:

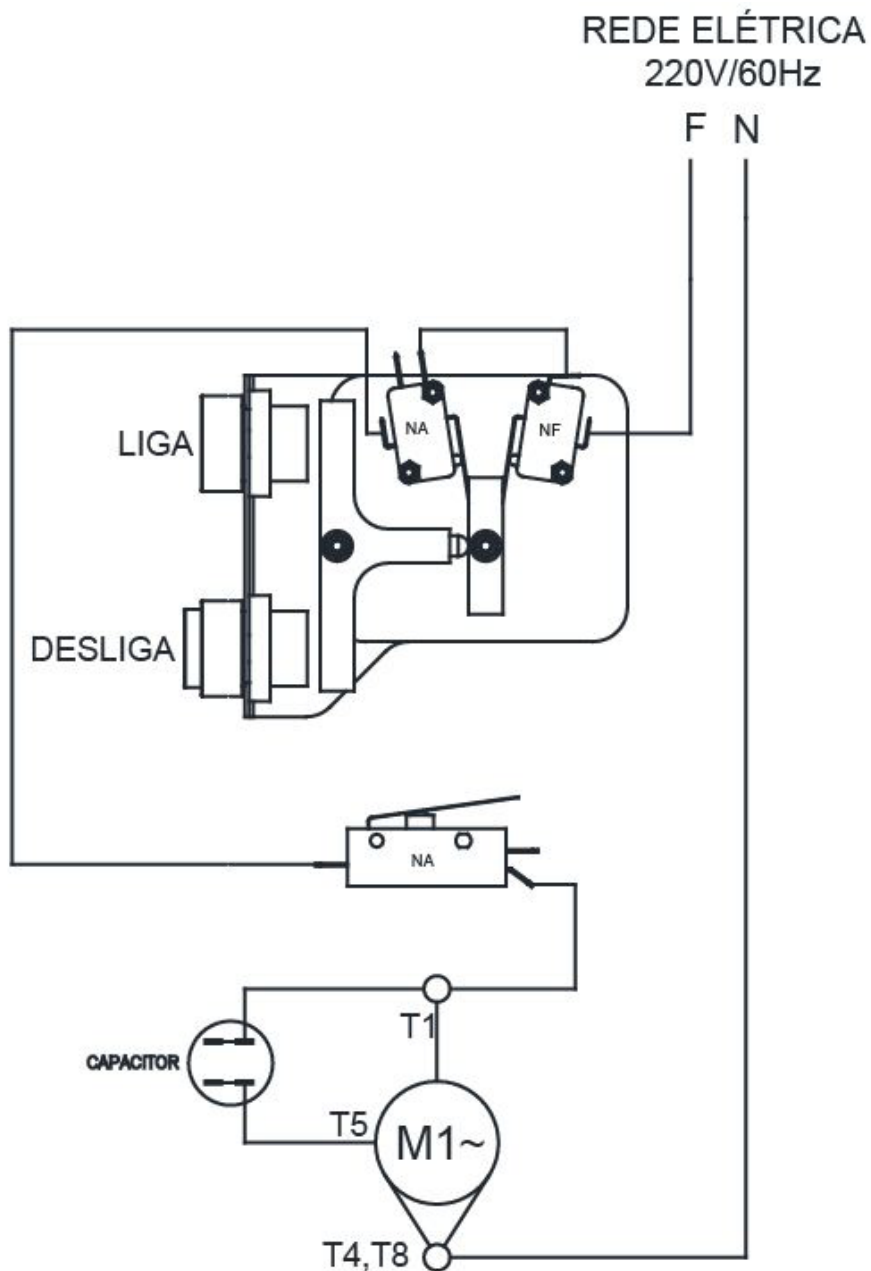
- Verificar componentes elétricos como chave liga/desliga quanto a sinais de superaquecimento, isolamento deficiente ou avaria mecânica.
- Verificar possíveis folgas nos mancais e rolamentos.
- Verificar retentores, anéis o'rings , anéis v'rings e demais sistemas de vedações.

8. Diagrama Eléctrico

Rede Eléctrica 127V



Rede Elétrica 220V





METALÚRGICA SIEMSEN LTDA.

CNPJ: 82.983.032/0001-19

Rodovia Ivo Silveira - km 12, nº 9525, Galpão 1 - Bairro: Bateas - CEP: 88355-202

Brusque - Santa Catarina - Brasil

Fone: +55 47 3211 6000 - Fax: +55 47 3211 6020

www.siemsen.com.br - comercial@siemens.com.br

62092.0 - PORTUGUÊS

Data de Correção:12/06/2017

- ALÉM DESTAS MÁQUINAS, FABRICAMOS UMA LINHA COMPLETA DE EQUIPAMENTOS. CONSULTE SEU REVENDEDOR.
- ESTE PRODUTO CONTA COM ASSISTÊNCIA TÉCNICA, REPRESENTANTES E REVENDEDORES EM TODO TERRITÓRIO NACIONAL.
- DEVIDO À CONSTANTE EVOLUÇÃO DOS NOSSOS PRODUTOS, AS INFORMAÇÕES AQUI CONTIDAS PODEM SER MODIFICADAS SEM AVISO PRÉVIO.

WWW.SIEMSEN.COM.BR