



# INSTRUCTION MANUAL MANUAL DE INSTRUCCIONES



PIZZA DOUGH OPENER  
ABRIDORA DE MASA DE PIZZA

MODELS/MODELOS  
**AMP-400**  
**AMP-500**

63642.8 - ENGLISH/ESPAÑOL  
Data de Revisão: 05/08/2021

Metalúrgica Skymssen Ltda  
Rodovia Ivo Silveira 9525  
Volta Grande

88355-202 Brusque/SC/Brasil  
CNPJ: 82.983.032/0001-19

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



# SUMÁRIO

<b>1. Introdução</b>	<b>2</b>
<b>1.1 Segurança</b>	<b>2</b>
<b>2. PRINCIPAIS COMPONENTES E CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS</b>	<b>3</b>
<b>3. INSTALAÇÃO E PRÉ-OPERAÇÃO</b>	<b>4</b>
<b>3.1 Instalação</b>	<b>4</b>
<b>4. PROCEDIMENTOS PARA OPERAÇÃO</b>	<b>4</b>
<b>4.1 Acionamento</b>	<b>4</b>
<b>5. LIMPEZA</b>	<b>5</b>
<b>6. MANUTENÇÃO</b>	<b>6</b>
<b>7. ANÁLISE E RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS</b>	<b>7</b>
<b>7.1 Problemas, Causas e Soluções</b>	<b>7</b>
<b>8. DIAGRAMA ELÉTRICO</b>	<b>8</b>

---

## 1. INTRODUCTION

### 1.1 Safety

This equipment was projected to flatten and open the pizza dough in a round final shape, to be put in the pizza oven. When used in the wrong way this equipment is potentially DANGEROUS.

Before using it, read the manual with attention and keep it in a reachable place for future checks. To avoid accidents, injuries and harms to the equipment follow all the instructions below:

1.1.1 Never use the equipment with wet clothes or wet feet, nor on a wet floor, never dip the equipment or spray water or any other liquid on it.

1.1.2 The use of this equipment must always be supervised mainly when using it close to kids.

1.1.3 Disconnect the equipment from the power grid in the following situations: when it's not being used, before to be cleaned, inserting and removing accessories; while in maintenance and while in any service that is not the operation.

1.1.4 Do not use any equipment having a damaged cord or plug. Make sure the cord not to lean on a table edge, nor to touch a hot surface.

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 Do not use any accessories that are not recommended by the manufacturer.

1.1.7 While operating the machine, never wear long sleeved clothes.

1.1.8 Check if the equipment tension is the same from the

power grid and that is connected to the grounding grid.

1.1.9 Keep your hands or any utensils far from the parts that are moving to avoid injuries or damage to the equipment.

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

1.1.11 This product was developed to be used in commercial kitchens. It is used, for example, in restaurants, cafeterias, hospitals, bakeries, butlers, etc.

The use of this equipment is not recommended when:

- The production process is done in a continuous industrial scale;

- The workplace is in a corrosive, explosive, contaminated with vapor, powder or gas atmosphere.

⚠ For the operator safety, this appliance is equipped with a safety system that prevents the involuntary operation of this appliance after power shortage.

⚠ Make sure the cord is in perfect working conditions, if not, change it for one in accordance to the local safety standards.

Such change shall be made by qualified professional following the local safety standards.

⚠ Keep this equipment out of the reach of children.

⚠ This equipment shall not be used by children or any person with reduced physical or mental capacity, lack of experience or knowledge, unless they are under supervision or have received from the person responsible for safety proper instructions on how to use the equipment.

⚠ Never wash the appliance with direct intense water jets.

⚠ In case of emergency, unplug the appliance from wall electrical outlet immediately.

## 2. MAIN COMPONENTS AND TECHNICAL CHARACTERISTICS

All components that are part of the equipment are assembled with criterion materials selected for each function, in the tests standards and Skymssen experience.

- 01 - Lever
- 02 - ON Switch
- 03 - OFF Switch
- 04 - Proteção Frontal
- 05 - Tray
- 06 - Shaping Base
- 07 - Feet
- 08 - Cone Rolls
- 09 - Housing

PICTURE 01

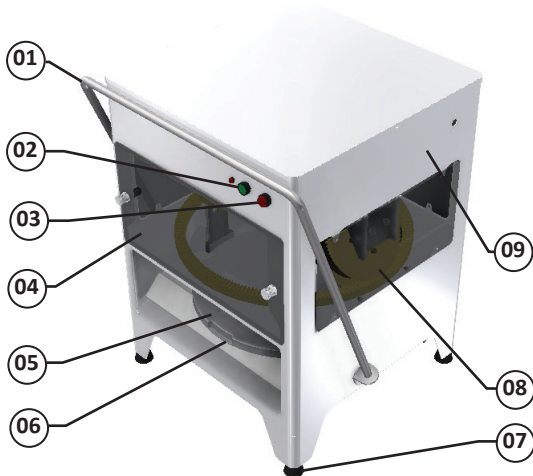


CHART 01

CHARACTERISTICS	UNIT	AMP-400	AMP-500
Disc Diameter	mm	400	500
Rotation	rpm	40	40
Voltage	V	127 or 220	127 or 220
Frequency	Hz	60	60
Power Rating	W	400	400
Motor Rating	CV	1/2	1/2
Height	mm	760	835
Width	mm	705	780
Depth	mm	590	650
Net weight	Kg	68,3	100
Gross Weight	Kg	89,5	132

### 1.3.1 Dough Tray

The appliance is equipped with some tray models that have two sides: one for standard pizza disc and the other flat (No crust) according to Chart 02.

At the opposite site (Picture 03), the tray shapes the pizza

CHART 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

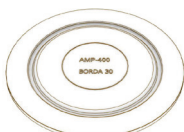
The trays enable the dough opening without crust until a 40 cm (AMP-400) or 50 cm (AMP-500) in one side (Picture 02) and on the opposite side enable the dough opening with crusts to specific diameters (according to the chart 02) in each tray (Picture 03), as each crust will have 1 cm of width.

Choose the best Dough Tray for your needs.

PICTURE 02



PICTURE 03



## 3. INSTALLATION AND PRE-OPERATION

### 3.1 Installation

#### 3.1.1 Placing

Your appliance must be positioned and leveled on a dry and firm surface.

Área recomendada para instalação da AMP-400: 900 mm (frente) x 800 mm.

Área recomendada para instalação da AMP-500: 1000 mm (frente) x 800 mm.

#### 3.1.2 Electrical Installation

Before connecting the outlet plug, check the tension indicated in the tag in the Feeding cable.

The feeding cable has three pins and the central pin refers to the grounding.

It's mandatory that the three pins are correctly on to start the equipment.

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

dough disc with 1cm crust approximately because after the pizza is ready and baked the crust will be thicker.

The maximum diameter discs of the pizza dough with open crust are mentioned in Chart 02.

## 4. OPERATION PROCEDURES

- Before using the equipment, all the parts that will be in contact with the product to be processed must be washed, with water and soap (Read the Item 5 CLEANING).

### 4.1 Starting the machine

1 - To start the appliance press ON Switch Button N° 01 (Picture 04)

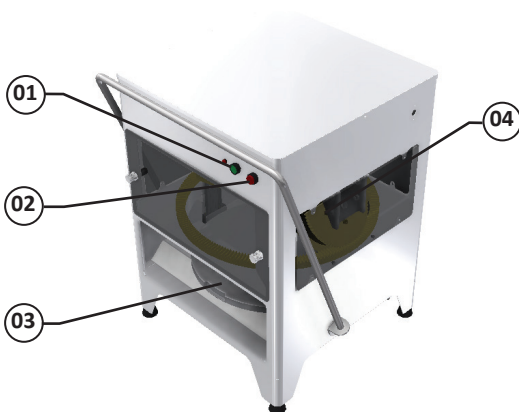
For safety reasons, the equipment will only start the cone roller when the handle N° 02 (Picture 04) is triggered.

2 - Pull the Lever carefully down and to the front of the equipment until the Cone rollers start the movement.

3 - To stop the movements of the Cone Rollers, it's only necessary to return the handle to the starting position.

4 - After finishing the work, turn off the equipment pressing and releasing the OFF Switch Button N° 04 (Picture 04).

PICTURE 04



Remove the Tray N° 03 (Picture 04).

Spread a small quantity of flour on the Tray.

Then, position the pizza dough volume to the center of the Tray.

Spread a small quantity of flour on the pizza dough.

Replace the Tray with the pizza dough on the Shaping Base.

After that, with a smooth and continuous movement, pull the Lever N° 02 (Picture 04) down and to the front part of the equipment, making the pizza dough volume be conducted against the Cone Rolls.

Keep the Lever triggered and pressed down, making a major pressure to the Lever on the last seconds. It's better to use both hands to perform the procedure until the pizza dough reaches the desired diameter and thickness.

After reaching the desired diameter and thickness, turn the Lever to its normal position.

Remove the Tray N° 03 (Picture 04) e retire a massa de pizza.

Repeat the procedure above to continue using the equipment.

After finishing the work, turn off the equipment pressing and releasing the OFF Switch Button N° 04 (Picture 04).

**⚠ The dough thickness is the result of the pizza dough volume and the pressure applied in the lever while operating the machine.**

## 5. CLEANING

The equipment must be completely clean and sanitized:

- Before using it for the first time;
- After the operation of every day;
- When it hasn't been used for a long time;
- Before using it after a long period of inactivity.

Some parts of the equipment can be removed for the cleaning:

- Tray N° 06 (Fig.01)
- Proteção Frontal N° 04 (Fig. 01)

Lave todas as partes com água e sabão neutro.

To clean the equipment follow the instructions below:

- Unplug the machine from socket.
- Remova a Proteção Frontal.
- Remove the Tray N° 06 (Fig. 01).
- Faça todo o procedimento de limpeza.
- Normally the place with more concentration of residues is the Tray and the Shaping Base.
- The Tray can be removed and washed individually, using a cloth or sponge with a little of water and neutral soap.
- It is not possible to remove the Shaping Base for cleaning. Clean the top of the Shaping Base with a wet cloth and a small amount of neutral detergent and dry it. To facilitate the access to this component, use the Lever to lift it and better access the lower part of the Shaping Base.
- Puxe a Alavanca N°1 (Fig. 01) para frente do equipamento, essa ação manterá a Base Modeladora afastada da estrutura

macio e seco para secar todo o equipamento.

tura 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, ou através da abertura exposta pela remoção da Proteção Frontal.

- 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

**⚠ Never wash the appliance with direct intense water jets.**

Escaneie o QR Code ao lado para obter informações sobre cuidados com aços inoxidáveis.



## 6. MAINTENANCE

Maintenance must be considered a set of procedures with the purpose to keep the equipment best operating conditions, therefore increasing the equipment life and safety.

- \* Cleaning – Check the item 5 CLEANING.
- \* Wiring - Check all wires regarding deteriorate conditions as well as all electric contacts (terminals) regarding tightening and corrosion.
- \* Contacts – ON/OFF switch, emergency button, reset button, electronic circuits etc, check the equipment in order to assure that all components are correctly working and the equipment operation is normal.
- \* Installation – make sure the installation followed item 2.1 instructions.

- 1 - Each month check:
  - Check the electrical installation
  - Measure the voltage at the socket
  - Measure the working current and match it with the nominal current
  - Check the tightening of all electric terminals to avoid bad contacts
  - Check electric motor shaft clearance
  - Check the wiring for overheating, insulation failures and

mechanical damages.

2 - Each three month checks:

- Check electrical components such as ON/OFF switch, emergency button, reset button, electronic electric circuits, overeating, insulation failings, or mechanical damages
- Check bearings clearances
- Check retainers, O'rings, V'rings and other seals

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



## 7. ANALYSIS AND PROBLEM SOLVING

### 7.1 Problems, Causes and Solutions

This equipment has been designed to operate with the need of minimum maintenance but the natural wearing caused by longer use of the equipment may occasionally cause some malfunctions.

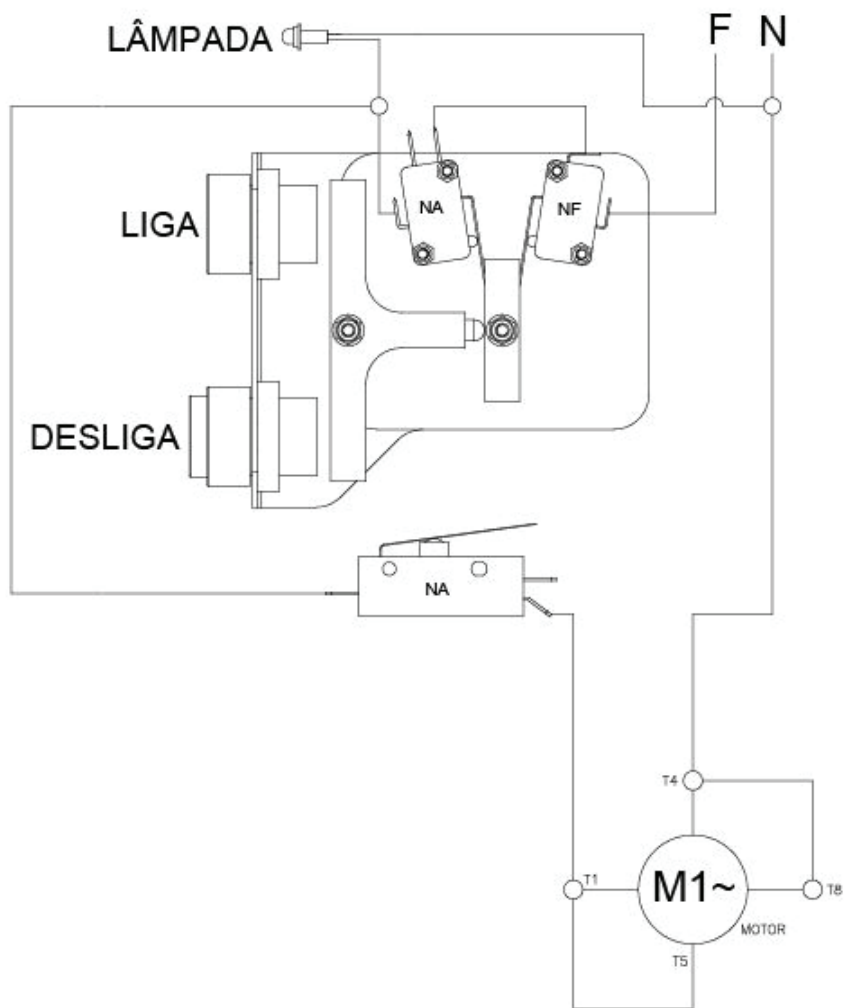
If such problem occurs with your Blender refer to Table 02 in which the most common situations are listed with recommended solutions.

**CHART 02**

PROBLEMS	CAUSES	SOLUTIONS
- The machine does not switch on.	- Falta de energia elétrica; - Problema no circuito elétrico interno ou externo do equipamento.	- Verifique se existe Energia Elétrica; - Chame a Assistência Técnica Autorizada(ATA).
- Smoke smell and/or smoke.	- Problema no circuito elétrico interno ou externo do equipamento.	- Chame a Assistência Técnica Autorizada (ATA).
- The machine switches ON but when the product is placed, the motor stops or turns to slow.	- Engrenagens gastas ou quebradas; - Problemas com o Motor Elétrico.	- Chame a Assistência Técnica Autorizada (ATA); - Chame a Assistência Técnica Autorizada (ATA).
- Power cord damaged.	- Falha no transporte do produto.	- Chame a Assistência Técnica Autorizada (ATA).

## 8. ELECTRICAL DIAGRAM

REDE ELÉTRICA



# SUMÁRIO

<b>1. INTRODUCCIÓN .....</b>	<b>2</b>
<b>1.1 Segurança .....</b>	<b>2</b>
<b>2. PRINCIPAIS COMPONENTES E CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS.....</b>	<b>3</b>
<b>3. INSTALAÇÃO E PRÉ-OPERAÇÃO .....</b>	<b>4</b>
<b>3.1 Instalação .....</b>	<b>4</b>
<b>4. PROCEDIMENTOS PARA OPERAÇÃO .....</b>	<b>4</b>
<b>4.1 Acionamento .....</b>	<b>4</b>
<b>5. LIMPEZA .....</b>	<b>5</b>
<b>6. MANUTENÇÃO .....</b>	<b>6</b>
<b>7. ANÁLISE E RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS.....</b>	<b>7</b>
<b>7.1 Problemas, Causas e Soluções.....</b>	<b>7</b>
<b>8. DIAGRAMA ELÉTRICO .....</b>	<b>8</b>

---

## 1. INTRODUCCIÓN

### 1.1 Seguridad

A abridora de massas de pizza foi concebida para alisar e abrir a massa de pizza em sua forma arredondada final, para que possa ser inserida no forno de pizza. Quando usado incorretamente, este equipamento é potencialmente PERIGOSO.

Antes de usarla, lea atentamente todas las instrucciones de este manual y luego guárdelo en local accesible para eventuales consultas. Para evitar accidentes, lesiones graves o daños a la máquina, se deberán tener en cuenta las siguientes instrucciones:

1.1.1 Nunca utilice la máquina con ropas o pies mojados, así como tampoco sobre superficies húmedas o mojadas. Jamás la sumerja en agua ni direcciona chorro de agua u otro líquido hacia la misma.

1.1.2 El uso de la máquina debe ser siempre supervisado, principalmente cuando se utilice cerca de niños.

1.1.3 Desconecte la máquina de la red eléctrica en las siguientes situaciones: cuando no esté en uso; antes de limpiarla; para la colocación o retirada de accesorios; durante la manutención o cualquier otro servicio que no sea la operación.

1.1.4 No utilice ninguna máquina que esté con el cable o enchufe dañado. No deje que el cable cuelgue del borde de la mesa o del mostrador ni que entre en contacto con superficies calientes.

1.1.5 Si la máquina ha sufrido una caída, está abollada, dañada o no enciende, es necesario llevarla a un Servicio Técnico Autorizado para revisión, reparación o ajuste.

1.1.6 No use accesorios que no sean recomendados por el

fabricante.

1.1.7 Nunca use ropas con mangas anchas, principalmente en los puños, durante la operación.

1.1.8 Verifique que el voltaje de la máquina sea igual al de la red eléctrica y que la misma esté debidamente conectada a la descarga a tierra.

1.1.9 Mantenga las manos o cualquier utensilio alejados de las partes en movimiento.

1.1.10 Não utilize o equipamento ao ar livre.

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

1.1.12 Este producto fue diseñado para el uso en cocinas comerciales. Se utiliza, por ejemplo, en restaurantes, cantinas, hospitales, panaderías, carnicerías y similares.

La utilización de esta máquina no es recomendada cuando:

- 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 maior segurança do usuário este equipamento possui um sistema de segurança que impede seu acionamento involuntário após eventual falta de energia elétrica.

⚠ Certifique-se de que o cabo de alimentação esteja em perfeita condição de uso. Caso 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.

⚠ Mantenha o equipamento fora do alcance das crianças.

⚠ 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.

⚠ Nunca utilize jatos d'água diretamente sobre o equipamento.

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

## 2. PRINCIPAIS COMPONENTES E CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Todos los componentes que integran la máquina están diseñados con materiales cuidadosamente seleccionados para cada función, dentro de los estándares de pruebas y la experiencia de Skymسن.

- 01 - Palanca
- 02 - Boton Prender
- 03 - Boton Desligar
- 04 - Proteção Frontal
- 05 - Bandeja
- 06 - Base de la Bandeja
- 07 - Pies
- 08 - Conos
- 09 - Gabinete

FIGURA 01

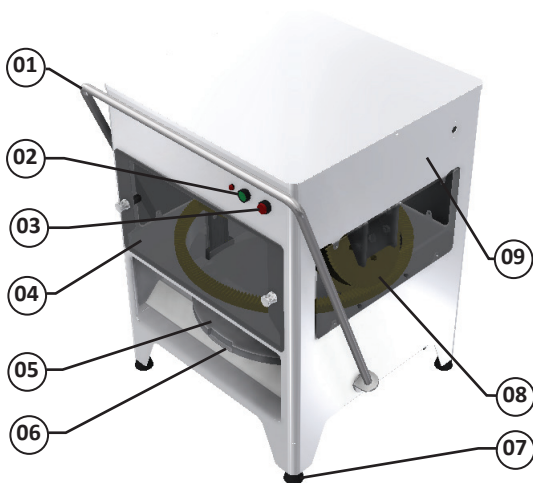


TABLA 01

CARACTERÍSTICA	UNIDAD	AMP-400	AMP-500
Diámetro do disco de pizza	mm	400	500
Rotação dos Rolos	rpm	40	40
Tensión	V	127 ó 220	127 ó 220
Frecuencia	Hz	60	60
Potência Nominal	W	400	400
Potência do Motor	CV	1/2	1/2
Altura	mm	760	835
Ancho	mm	705	780
Profundidad	mm	590	650
Peso Neto	Kg	68,3	100
Peso Bruto	Kg	89,5	132

### 1.3.1 Bandeja para Massa

O equipamento é acompanhado por alguns modelos de bandejas que 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

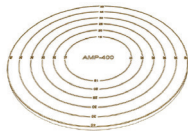


FIGURA 03



## 3. INSTALAÇÃO E PRÉ-OPERAÇÃO

### 3.1 Instalação

#### 3.1.1 Posicionamento

Seu equipamento deve ser posicionado sobre uma superfície seca, firme e nivelada.

Área recomendada para instalação da AMP-400: 900 mm (frente) x 800 mm.

Área recomendada para instalação da AMP-500: 1000 mm (frente) x 800 mm.

#### 3.1.2 Instalação Elétrica

Antes de ligar o plugue na tomada, verifique se a tensão indicada na etiqueta do Cabo de Alimentação é a mesma da rede elétrica.

O plugue deste equipamento possui três pinos, sendo dois para alimentação e um pino central para aterramento.

É obrigatório que os três pinos estejam devidamente conectados antes de ligar este equipamento.

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

## 4. PROCEDIMENTOS PARA OPERAÇÃO

- 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 (leia o item 5. LIMPEZA).

### 4.1 Acionamento

1 - Pressione e solte a chave Liga N°01 (Fig. 04) 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. 04) for acionada.

2 - Puxe suavemente a Alavanca N°02 (Fig. 04) para baixo e para a frente do equipamento até que o movimento dos Rolos Cônicos inicie.

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

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

FIGURA 05



Remova a Bandeja N<sup>o</sup>3 Fig. 04.

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<sup>o</sup>2 Fig. 04 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<sup>o</sup>3 fig. 04 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<sup>o</sup>04 (Fig. 04).

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

## 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:

- Bandeja N<sup>o</sup> 06 (Fig.01)
- Proteção Frontal N<sup>o</sup> 04 (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 Proteção Frontal.
- Remova a Bandeja N<sup>o</sup>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 equipa-

mento. 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<sup>o</sup>1 (Fig. 01) para frente do equipamento, essa ação manterá a Base Modeladora afastada da estrutura do equipamento, facilitando o acesso para a limpeza. Para acessar os Rolos 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, ou através da abertura exposta pela remoção da Proteção Frontal.

- 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.

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

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.

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



## 7. ANÁLISIS Y RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

### 7.1 Problemas, Causas y Soluciones

Este equipo fue diseñado para necesitar un mínimo de mantención. Sin embargo, pueden ocurrir algunas irregularidades en su funcionamiento debido al desgaste natural causado por su uso.

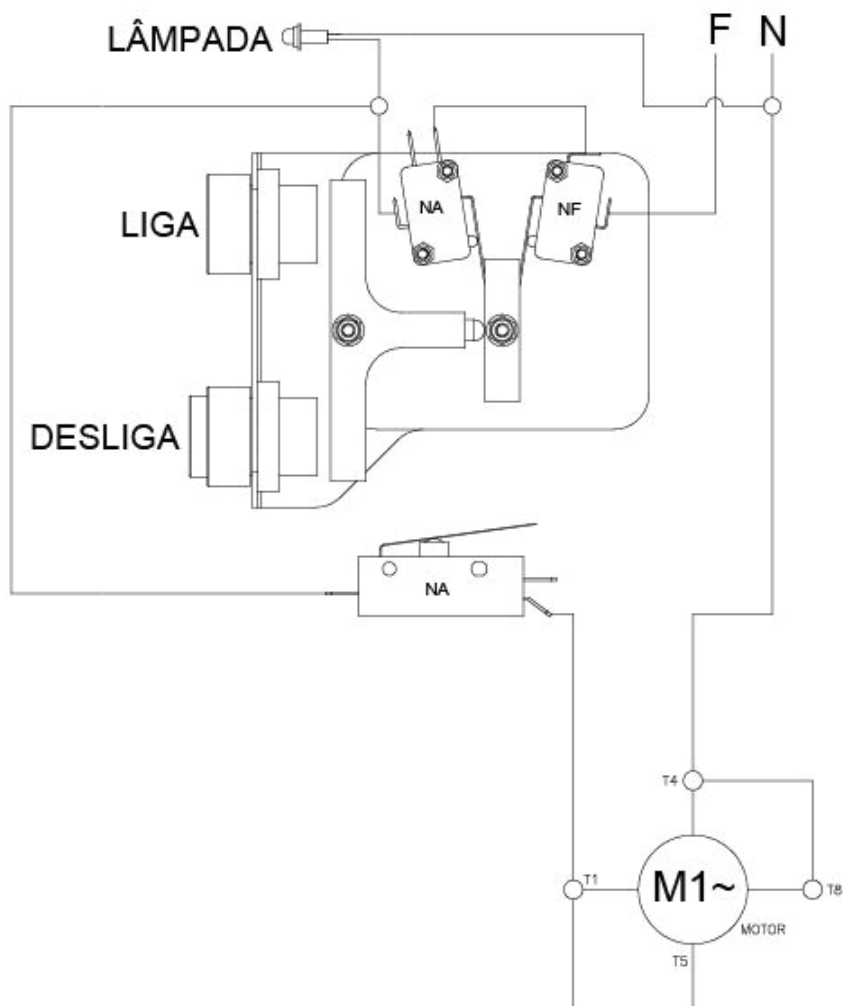
Caso ocurra algún problema verifique la Tabla a seguir, donde están algunas soluciones recomendadas.

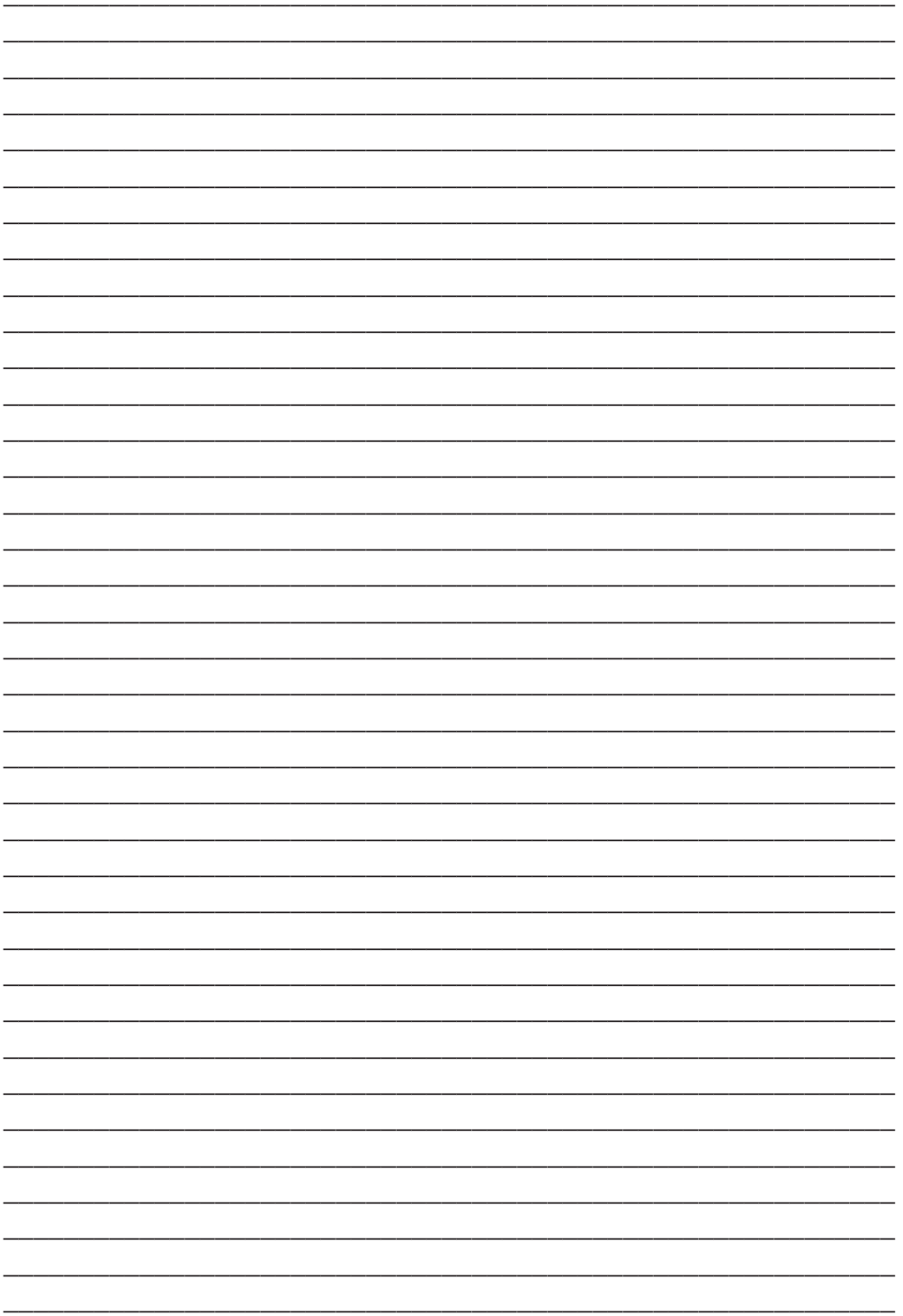
**QUADRO 02**

PROBLEMAS	CAUSAS	SOLUÇÕES
- El equipo no prende.	- Falta de energia eléctrica; - Problemas con el circuito eléctrico.	- Verifique se hay Energia Eléctrica; - Llame el servicio técnico.
- Olor de humo o/y quemado.	- Problemas con el circuito eléctrico.	- Llame el servicio técnico.
- El equipo para o reduce su velocidad cuando está abriendo la massa.	- Engrenagens gastas ou quebradas; - Problema con el motor eléctrico.	- Llame el servicio técnico; - Llame el servicio técnico.
- Cable eléctrico con daño.	- Falla en el transporte del equipo.	- Llame el servicio técnico.

## 8. DIAGRAMA ELÉCTRICO

REDE ELÉTRICA







A series of 30 horizontal lines for writing.