

PICADOR DE CARNE INOX, BOCA 22

MODELO
PS-22

66171.6 - PORTUGUÊS

Data de Revisão: 05/04/2019

METALÚRGICA SKYMESEN LTDA.

Rodovia Ivo Silveira, 9525 - Bateas

88355-202 - Brusque - Santa Catarina

Caixa Postal 52

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

www.skymesen.com - comercial@skymesen.com

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 este 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 o equipamento, verifique se a boca N°03 (Fig.01) está firme em sua posição, e se todos os seus componentes internos estão montados corretamente conforme indicado na Figura 03.

⚠ 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.

⚠ 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. 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.

⚠ Discos perfurados com forma oval ou com diâmetro maior do que os originais não devem ser utilizados.

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

Esse equipamento foi desenvolvido para 127 ou 220 Volts (60Hz). Ao receber o equipamento verifique a tensão registrada na etiqueta existente no cabo elétrico.

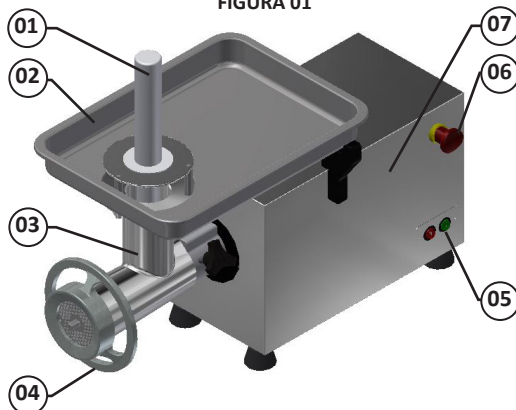
O cabo de alimentação possui 3 pinos redondos, onde um deles é o pino de aterramento - Pino terra. É obrigatório que os 3 pinos estejam devidamente ligados antes de acionar o equipamento.

2.3 Sistema de segurança

Este equipamento possui um sistema de segurança que impede o acionamento do equipamento automaticamente quando a energia é restabelecida após uma desconexão temporária. Neste caso, para religar o equipamento será necessário repetir o procedimento explicado no item 4. 1 Acionamento.

3. COMPONENTES E CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

FIGURA 01



- 01 – Soquete
- 02 – Bandeja de Segurança
- 03 – Boca
- 04 – Volante
- 05 – Chave Liga/Desliga
- 06 – Botão de Emergência
- 07 – Gabinete

CARACTERÍSTICAS	UNIDADE	PS-22
Produção Média	kg/h	300
Tensão	V	127 ou 220
Frequência	Hz	60
Potência	W	780
Altura	mm	510
Largura	mm	320
Profundidade	mm	700
Peso Líquido	Kg	41
Peso Bruto	Kg	50

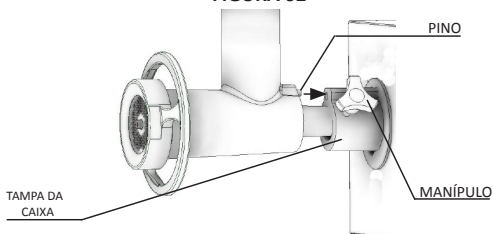
4. PROCEDIMENTOS PARA OPERAÇÃO

- 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).

Para retirar a boca proceda conforme abaixo:

- Retire o soquete N°01 (Fig.01) da Bandeja de Segurança N°04(Fig.01), para facilitar a retirada da boca.
- Remova o Volante N°04(Fig.01) e em seguida seus componentes internos, para tanto, puxe-os para fora.
- Segurando a Boca N°03 (Fig.01) afrouxe o manípulo localizado na lateral da esquerda da máquina, movendo-a alternadamente para os lados e para frente.
- Lave as peças com água e sabão neutro.
- A montagem da boca da máquina deve ser feita de forma que o pino entre justo na tampa da caixa conforme ilustrado na Fig.03.
- Aperte o manípulo de forma que a boca fique totalmente fixa.
- A montagem dos componentes internos deve ser realizada de forma inversa.

FIGURA 02



⚠ Antes de acionar o equipamento certifique-se que o manípulo que fixa a boca esteja devidamente apertado. Caso o equipamento for ligado com o manípulo frouxo, danos irreparáveis poderão ocorrer com o equipamento assim como agravos acidentais com o usuário.

⚠ Ao montar a boca completa, não aperte demasiadamente o volante N°04 (Fig.01), desta forma evita-se o travamento ou quebra dos componentes internos.

4.1 Acionamento

⚠ Desligue o equipamento sempre que desejar retirar a boca. O equipamento é silencioso. Não deixe utensílios tais como: facas, ganchos e outros, sobre a Bandeja de segurança.

Tenha certeza de que a montagem dos componentes da boca esteja na sequência correta, conforme indicado na (Fig.03)

O acionamento é feito conforme descrito abaixo:

- 1 - Coloque o Plugue do equipamento na tomada de energia elétrica.
- 2 - Verifique se a Bandeja de Segurança N° 02 (Fig. 01) está devidamente posicionada em seu lugar de trabalho;

3 - Pressione a chave Liga/Desliga N° 06 (Fig. 01) para a posição "I" fazendo que o equipamento ligue.

4.2 Procedimento para Operação

⚠ Em nenhuma circunstância utilize instrumentos estranhos (talheres, cabos, etc.) para empurrar o produto a ser processado para o interior da boca, muito menos as mãos. Utilize o soquete N°01 (Fig.01) para fazer a referida operação. O produto a ser processado no interior da boca, tem a função de lubrificar e esfriar os componentes da mesma. Por isso, não deixe o equipamento ligado em vazio, pois desta forma, aquecerá demasiadamente, e danificará seus componentes.

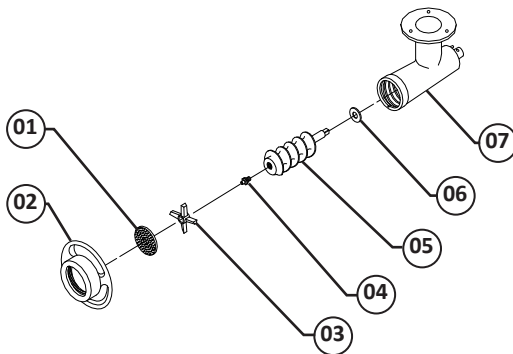
O picador de carnes é um equipamento que trabalha em alta velocidade e para tanto necessita que a alimentação seja igualmente rápida.

Para alimentá-lo, coloque os pedaços de carne sobre a Bandeja de segurança N°02 (Fig.01), e conduza os mesmos com as mãos até a entrada do bocal de alimentação. Com o auxílio do Soquete N°01 (Fig.01) empurre-os para o interior da boca, onde serão puxados pela rosca sem-fim.

4.3 Montagem dos componentes internos da Boca

Observe a posição dos componentes internos da boca para não haver inversões dos mesmos, pois caso isso aconteça, danos irreversíveis ocorrerão.

FIGURA 03



- | | |
|--------------------------------------|----------------------------|
| 01 - Disco 5mm (Opcionais 3mm e 8mm) | 04 - Pino da Rosca Sem-Fim |
| 02 - Volante | 05 - Rosca Sem-Fim |
| 03 - Cruzeta | 06 - Arruela de Fibra |
| | 07 - Boca |

4.3 Ajuste e Substituição dos componentes

4.3.1 Afição dos discos e cruzetas

A boa afiação dos discos e das cruzetas, faz com que o equipamento trabalhe com menor esforço, e conseqüentemente aumenta a vida útil dos seus componentes. Para tanto, procure a Assistência Técnica Autorizada SKYMSSEN (ATA), para fazer a afiação correta.

4.3.2 Caixa de Engrenagens

O Picador de Carnes é um equipamento que trabalha com caixa de redução lubrificada a óleo.

Para garantir a vida útil do equipamento por muito mais

tempo ,verifique a cada 5.000 horas o nível do óleo, para tanto leve o equipamento a Assistência Técnica Autorizada Skymssen (ATA).

A quantidade de óleo usado no Picador de Carnes é de 250 ml, sendo recomendado o uso do óleo UNITRON 140 - CASTROL ou similar com viscosidade (SAE140, APIGL-4, ANP 1006).

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, Soquete, Boca e seus Componentes Internos.
- Lave o copo com água e sabão neutro.

- Para retirar a Boca, proceda conforme abaixo:

- Remova o Volante N°04 (Fig.01) e em seguida seus componentes internos, para tanto, puxe-os para fora.
- Segurando a Boca N°03(Fig.01) afrouxe o manipulô localizado na lateral esquerda do equipamento, movendo-a alternadamente para os lados e para frente.

Lave todas as partes com água quente e sabão neutro.

As demais peças deverão ser limpas com um pano úmido e posteriormente secas.

Não guardar a boca com produto em seu interior, onde possa congelar.

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.
- * 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, 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. NORMAS OBSERVADAS

ABNT NBR NM 60335-1

IEC 60335-2-64

NR-12 CONFORME PORTARIA Nº 197, DE DEZEMBRO DE 2010.

*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 II – Conteúdo programático de capacitação.

Consulte: www.mte.gov.br

7. NORMAS OBSERVADAS

PROBLEMAS	CAUSAS	SOLUÇÕES
- O equipamento não liga.	<ul style="list-style-type: none"> - Falta de energia elétrica; - Engrenagens gastas ou quebradas; - Problema no circuito elétrico interno ou externo do equipamento. 	<ul style="list-style-type: none"> - Verifique se existe Energia Elétrica; - Chame a Assistência Técnica Autorizada (ATA); - Chame a Assistência Técnica Autorizada(ATA).
- Cheiro de queimado e/ou fumaça.	- Problema no circuito elétrico interno ou externo do equipamento.	- Chame a Assistência Técnica Autorizada (ATA).
- O equipamento liga mas quando o produto é colocado no equipamento, o mesmo para ou gira em baixa rotação.	<ul style="list-style-type: none"> - Engrenagens gastas ou quebradas; - Problemas com o Motor Elétrico. 	<ul style="list-style-type: none"> - Chame a Assistência Técnica Autorizada (ATA); - Chame a Assistência Técnica Autorizada (ATA).
- Cabo elétrico danificado.	- Falha no transporte do produto.	- Chame a Assistência Técnica Autorizada (ATA).
- Ruídos estranhos.	- Rolamentos defeituosos	- Chame a Assistência Técnica Autorizada (ATA).
- O produto processado sai esmagado.	<ul style="list-style-type: none"> - Falta um dos componentes da boca ou montagem incorreta dos mesmos; - Discos ou Cruzetas sem corte. 	<ul style="list-style-type: none"> - Verifique a sequência de montagem de acordo com a (Fig.03); - Consulte o item 4.3.1 deste manual.
- A boca para durante a operação.	<ul style="list-style-type: none"> - Falta de Energia elétrica no equipamento; - Problema no circuito elétrico interno ou externo do equipamento; - Engrenagens gastas ou quebradas. 	<ul style="list-style-type: none"> - Verifique se o plug está conectado na tomada, e se há energia na rede elétrica; - Chame a Assistência Técnica Autorizada (ATA); - Chame a Assistência Técnica Autorizada (ATA).
- Vazamento de óleo na Caixa de Engrenagens.	- Sistema de vedação do equipamento danificado.	- Chame a Assistência Técnica Autorizada (ATA).

8. DIAGRAMA ELÉTRICO

REDE ELÉTRICA

