

AMASSADEIRA ESPIRAL 4 VELOCIDADES

MODELO

AME-5

69399.1 - PORTUGUÊS

Data de Revisão: 09/04/2024

Metalúrgica Skymssen Ltda.

Rodovia Ivo Silveira 9525

Volta Grande

88355-202 Brusque/SC/Brasil

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

CNPJ: 82.983.032/0001-19 - IE 250.064.537



SUMARIO

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

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 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-se de que a tensão do equipamento e da

rede elétrica sejam as mesmas, e que o equipamento esteja devidamente ligado a rede de aterramento.

⚠ 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, inserção ou remoção 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. Caso ele estiver danificado, troque-o por um novo que esteja de acordo com as especificações técnicas e normas de segurança. A substituição deverá ser realizada por pessoal qualificado, e deverá respeitar as normas de segurança.

⚠ Em caso de emergência, desconecte o plugue da tomada.

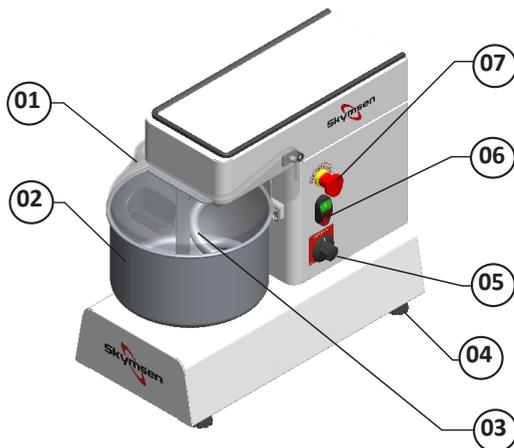
⚠ Nunca jogue jatos d'água diretamente no equipamento.

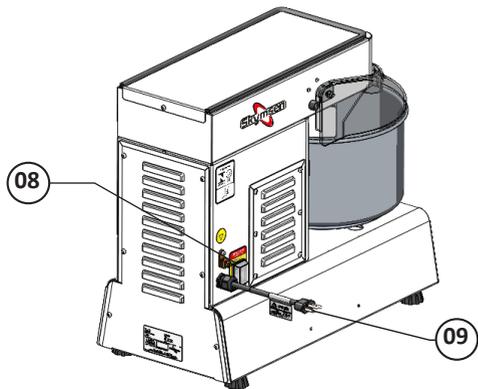
2. COMPONENTES E CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

A Amassadeira Espiral AME 5 são projetadas para produzirem massas pesadas, como massas de pães, pizzas, etc. Sua capacidade são de até 5kg (AME-5) de massa pronta. Atende o trabalho constante em cozinhas industriais, panificadoras, padarias e similares com muita eficiência, rapidez e qualidade.

A amassadeira são fabricadas em aço carbono SAE 1020 com acabamento em pintura epóxi, cuba em aço inox 304 e batedores em inox fundido.

Figura 01





- 01 - Proteção do tacho
- 02 - Tacho
- 03 - Espiral
- 04 - Pés de borracha
- 05 - Velocidade
- 06 - Liga/Desliga
- 07 - Desarme rápido
- 08 - Chave geral
- 09 - Cabo elétrico

QUADRO 01			
CARACTERÍSTICAS	UNIDADE	AME-5	AME-5
Tensão	V	127	220
Frequência	Hz	60	60
Potência	W	368	368
Consumo	kW/h	0,37	0,37
Altura	mm	495	495
Largura	mm	285	285
Profundidade	mm	570	570
Peso Líquido	kg	39	39
Peso Bruto	kg	56	56

QUADRO 02

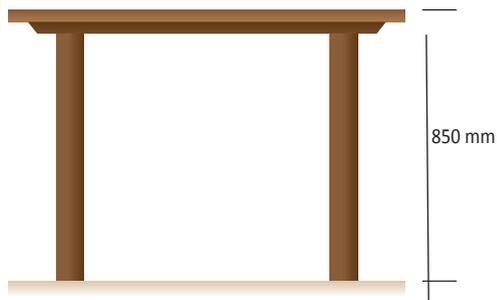
Modelo	Peso (Kg)	Capacidade de Produção	Dimensões (AxLxC)	Rotação (RPM)				
				1	2	3	4	
AME-5	46	5 Kg de massa pronta	495x285x570	Batedor	100	137	200	243
				Cuba	9	13	18	23

A Hidratação da massa deve estar entre 60 - 80%. Capacidade máxima de sólidos 3Kg e capacidade mínima de sólidos 0,5Kg.

3. INSTALAÇÃO E PRÉ-OPERAÇÃO

3.1 Posicionamento

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



3.2 Instalação Elétrica

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

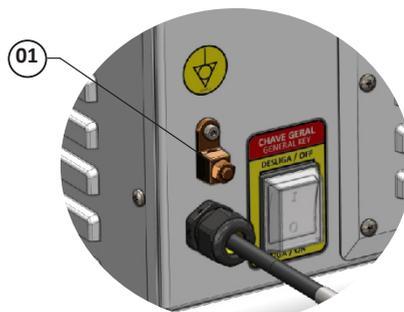
O cabo de alimentação possui 3 pinos, sendo que o pino central destina-se ao aterramento. É obrigatório que os três pontos estejam devidamente ligados antes de acionar o equipamento.

A figura 02 N°01 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 02



⚠️ 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 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).

Verifique se o equipamento está firme em seu local de trabalho, caso não esteja ajuste a altura dos pés da máquina com auxílio de uma chave de boca.

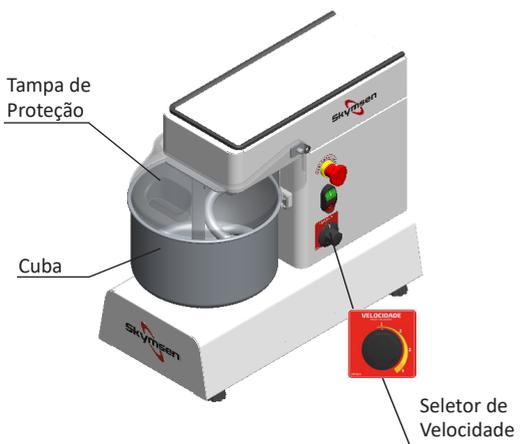
4. OPERAÇÃO

4.1 Acionamento

1. Ligar a máquina na rede elétrica;
2. Ligar chave geral na posição "I";
3. Levantar a 'tampa de proteção' e adicionar os primeiros ingredientes mais leves na cuba, como os farináceos;
4. Abaixar totalmente a 'tampa de proteção';
5. Verificar se o botão de emergência está na posição de trabalho (puxado totalmente para fora);
6. Pressionar a Tecla 'Liga';
7. Girar o 'seletor de velocidade' para a velocidade desejada 1, 2, 3 ou 4.
8. Seguindo o mesmo roteiro básico (a partir do 3º passo), ir acrescentando aos poucos os demais ingredientes de sua receita;
9. Os ingredientes podem ser adicionados através da abertura existente na tampa de proteção.

Caso seja levantando a 'tampa de proteção', a máquina irá se desligar automaticamente, como sistema de segurança. Para ligar a máquina novamente, seguir os passos 3 a 5.

Figura 03



4.2 Procedimento para Operação

1. Verifique se o equipamento está firme em seu local de trabalho.
2. 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.
3. Verifique se a chave seletora de velocidade está na posição 0 e se o plugue da amassadeira está desconectado da tomada.

4.2.1 Preparando a massa

- Adicione primeiro os ingredientes mais leves e secos (farinha, fermento, sal, açúcar, etc.) Sempre respeite a capacidade máxima indicada.
- Adicione os ingredientes úmidos (ovos, leite, água, etc.) através da abertura existente na proteção frontal. No caso de ingredientes que não são possíveis serem inseridos pela abertura, levante a tampa de proteção.
- Feche a tampa de proteção, aperte o botão ligar, selecione a velocidade e deixe o equipamento trabalhar até a mistura ficar ideal, conforme sua receita.
- Ao finalizar o processo, desligue o aparelho posicionando o seletor de velocidade no "0" e apertando o botão liga/desliga na posição "0" (desliga);
- Abra a proteção frontal e retire a massa pronta.

4.2.2 Sugestão de Receita

Quantidade de massa pronta: 5kg

Ingredientes:

- Farinha: 3kg
- Água: 1,8l (60% umidade)
- Fermento: 60g
- Sal: 60g
- Óleo: 200ml

Coloque a farinha no bojo e ligue o equipamento na velocidade 1 para homogeneizar. Com o equipamento ligado, adicione água, fermento, sal e o óleo pela abertura na tampa de proteção e deixe amassando de 2 a 3 minutos. Quando a massa ganhar consistência, aumente para a velocidade 3 por mais 8 a 12 minutos até atingir o ponto de glúten (ponto de véu). Desligue o equipamento e retire toda a massa.

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.

Procedimentos diários:

1 - Com a amassadeira desligada e fria, utilize um pano úmido ou esponja, para realizar a limpeza interna e externa .

A limpeza diária e cuidadosa é de extrema importância tanto no que diz respeito a higiene dos alimentos quanto a conservação do equipamento.

2 - Para os procedimentos citados acima, é necessário a utilização de óculos de proteção e luvas impermeáveis que alcancem o antebraço.

3 - É obrigatório realizar o procedimento diário de higienização do equipamento, tal procedimento trará segurança ao operador, melhor conservação e eficiência do equipamento e também a não contaminação dos alimentos.

4 - A falta de limpeza pode causar incêndio na câmara do equipamento.

⚠ Este aparelho deve ser conectado conexões flexíveis como a rede de fornecimento de eletricidade e para a ligação de equipotencial.

Certifique-se de que o aparelho possa ser movido na direção necessária para limpar uma distância não inferior a dimensão do aparelho na direção do movimento mais 500 mm sem que as conexões flexíveis fiquem esticadas ou sujeitas a tensão.

⚠ Nunca faça limpeza com a máquina ligada à rede elétrica, retire o plugue da tomada.

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. NORMAS OBSERVADAS

ABNT NBR NM 60335-1
IEC 60335-2-64

8. SOLUÇÃO DE PROBLEMAS

QUADRO 03

PROBLEMAS	CAUSAS	SOLUÇÕES
- O equipamento não liga.	<ul style="list-style-type: none">- Falta de energia elétrica.- A tampa não está posicionada corretamente.- Problema no circuito elétrico interno ou externo da máquina.	<ul style="list-style-type: none">- Verifique se existe Energia Elétrica.- Verifique se a tampa esta posicionada corretamente.- Destrave o botão de emergencia.- Chame a Assistência Técnica Autorizada.
- Cheiro de queimado e/ou fumaça.	<ul style="list-style-type: none">- Problema no circuito elétrico interno ou externo do equipamento.	<ul style="list-style-type: none">- 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">- Problemas com o Motor Elétrico.	<ul style="list-style-type: none">- Chame a Assistência Técnica Autorizada (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 Autorizada (ATA).
-Ruídos estranhos	<ul style="list-style-type: none">- Rolamentos defeituosos	<ul style="list-style-type: none">- Chame a Assistência Técnica Autorizada (ATA).

CONFIGURAÇÃO / PARÂMETROS INVERSOR DE FREQUENCIA	
PARAMETRO	VALOR
P404	3
P403	60
P402	1670
P401	2,8
P400	220
P340	2
P332	1
P320	3
P266	13
P265	13
P264	13
P263	1
P227	1
P226	0
P225	1
P224	1
P223	0
P222	2
P221	8
P220	0
P134	80
P133	0
P128	80
P126	65
P125	45
P124	33

