



Manual de Instruções e Certificado de Garantia



**PROCESSADORES DE ALIMENTOS
200 e 300 mm**

Sumário

1 - Introdução

- 1.1 - Segurança
- 1.2 - Principais Componentes
- 1.3 - Características Técnicas

2 - Instalação e Pré-Operação

- 2.1 - Instalação
- 2.2 - Pré-Operação

3 - Operação

- 3.1 - Acionamento
- 3.2 - Operação
- 3.3 - Troca dos Discos
- 3.4 - Limpeza
- 3.5 - Conservação

4 - Análise e Resolução de Problemas

- 4.1 - Problemas, Causas e Soluções
- 4.2 - Ajuste e Substituição de Componentes
- 4.3 - Esquema Elétrico

1 – INTRODUÇÃO

1.1 Segurança

Todos os produtos da BECCARO são dotados de componentes de segurança (sistemas eletrônicos de inter-travamento, parada de emergência, proteções fixas e móveis entre outros) conforme solicitado pelas normas vigentes (NR12 e IEC60335), e estão sob responsabilidade de um responsável técnico credenciado no CREA/SP.

Todo produto quando usado INCORRETAMENTE, se torna uma máquina potencialmente perigosa. Limpeza, manutenção ou qualquer tipo de serviço, só devem ser efetuados por pessoal devidamente treinado e com o produto desconectado da rede elétrica.

SEMPRE desconecte o produto da rede elétrica, sempre que for efetuar limpeza, manutenção ou troca de componentes.

A tomada e a fiação do ponto de ligação do produto deverão ser adequadas ao consumo do produto adquirido, a BECCARO não se responsabiliza por situações ocasionadas por ponto de ligação inadequado.

NUNCA utilize outros materiais, que não sejam os pertencentes ao produto, para operação do mesmo.

Antes de ligar o produto, verifique se a TAMPA e o SOQUETE MAIOR estão devidamente em seus lugares e firmes em sua posição, e com o FECHO da TAMPA devidamente travado, pois o produto não funcionará caso não estejam, devido ao sistema de segurança.

NUNCA utilize jatos de água diretamente sobre o produto.

Use vestimentas adequadas para operação do produto, evite roupas largas, principalmente nas mangas e punhos.

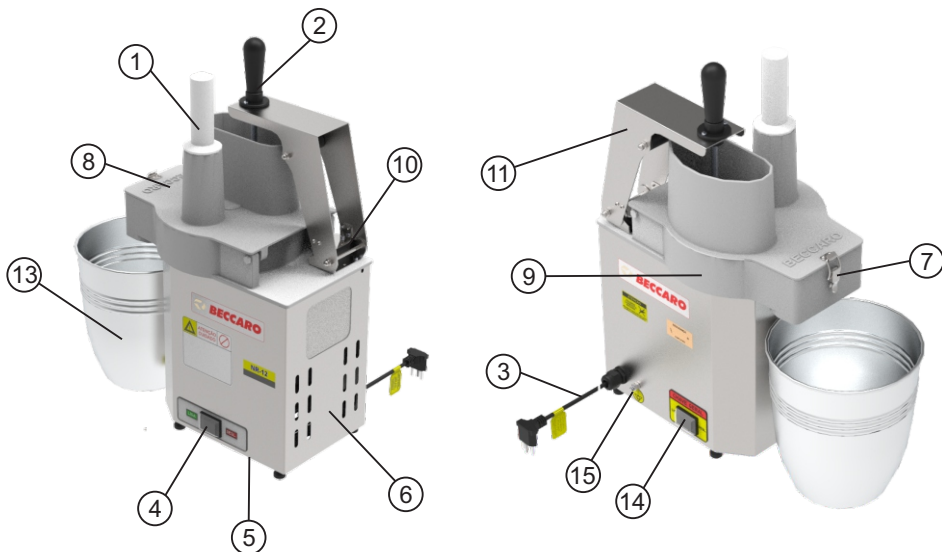
NUNCA utilize o produto para outros fins a não ser para o que foi projetado.

ATENÇÃO: Pessoas com capacidades físicas, sensoriais e mental reduzida não poderão operar este equipamento.

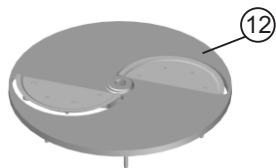
NUNCA deixe crianças próxima ao equipamento sem vigilância constante, para que ela não brinque com o mesmo.

1.2 Principais Componentes

Todos os componentes do produto são fabricados com materiais escolhidos para melhor desempenho em cada função, dentro da experiência e dos padrões de qualidade BECCARO.



- 1 - SOQUETE MENOR
- 2 - SOQUETE MAIOR
- 3 - CABO ELÉTRICO
- 4 - BOTÃO LIGA/DESLIGA
- 5 - PROTEÇÃO DAS POLIAS / CHAVE BIVOLT
- 6 - PROTEÇÃO DO MOTOR
- 7 - FECHO DA TAMPA
- 8 - TAMPA DOS DISCOS
- 9 - BASE DOS DISCOS
- 10 - SENSOR MAGNÉTICO
- 11 - ALAVANCA DE ACIONAMENTO DO SENSOR
- 12 - DISCO
- 13 - BALDE COLETOR
- 14 - CHAVE GERAL



15 - Este equipamento conta com ponto de ligação equipotencial.

Ele 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

1.3 Características Técnicas.

Estes aparelhos destinam-se a ser utilizados em aplicações comerciais, por exemplo, em cozinhas de restaurantes, cantinas, hospitais, e em empresas comerciais, como padarias, açougues etc.; mas não para produção em massa contínua de alimentos.

	PAB 200 N	PAB 300 N
Produção	Variável (depende do Disco)	
Corpo / Tampa	Corpo em Inox / Tampa em Alumínio	
Motor	Monofásico 1/3 CV	Monofásico 1/2 CV
Tensão	127/220 V	127/220 V
Frequencia	60 Hz	60 Hz
Dimensões (alt x larg x prof)	600 x 270 x 420 mm	610 x 320 x 530 mm
Peso Líquido	12 kg	22 kg
Consumo	0,40 kw/h	0,65 kw/h
Capacidade do Balde Coletor	3,5 Litros (Líquido)	5 Litros (Líquido)
Dimensão do Disco	Ø 200 mm	Ø 300 mm
Dimensão da Boca do Soquete Maior	Meia Lua - 140 x 80 mm	Meia Lua - 120 x 100 mm
Dimensão da Boca do Soquete Menor	Ø 40 mm	Ø 40 mm

Na Tabela Abaixo seguem descritos os tipos de discos e suas dimensões de corte aproximadas

Discos Disponíveis	Dimensão de Corte Aproximada
Disco Ralador	x-x-x-x-x-x-x-x
Disco Fatiador 1,5	# 1,5 mm
Disco Fatiador 3,0	# 3,0 mm
Disco Fatiador Ondulado	# 2,0 mm
Disco Desfiador 5	Ø 5,0 mm
Disco Desfiador 8	Ø 8,0 mm

2 - INSTALAÇÃO E PRÉ-OPERAÇÃO

2.1 Instalação

Para um bom desempenho e segurança, o produto deve ser instalado sobre uma superfície firme e estável, preferencialmente com, 85 cm de altura.

Verifique a tensão, fiação e a tomada do ponto da rede elétrica a qual será conectado o produto, caso não seja compatível, fazer adequação do ponto/produto antes de conecta-lo a rede elétrica.

2.2 Pré-Operação

Antes da utilização, verifique se o produto está devidamente conectado a rede elétrica e firme em seu lugar.

Deve-se lavar todas as partes que entram em contato com o produto a ser processado antes da utilização do produto, com água e sabão neutro, conforme item 3.4 deste manual.

Verifique se o DISCO está encaixado perfeitamente, para evitar danos ao disco e a tampa.

Verifique se a TAMPA encontra-se fechada com o FECHO devidamente travado.

A alavanca de acionamento do sensor, deverá estar em sua posição, que é com o soquete maior DENTRO da sua respectiva boca, para que seja acionado o sensor magnético.

3 - OPERAÇÃO

3.1 Acionamento

De acordo com as normas vigentes, a BECCARO alterou o sistema de partida de seus produtos, tornando-se padrão a seqüência de acionamento abaixo descrita:

- Ligue a chave Geral, lado esquerdo;
- Em seguida ligue a chave a sua direita;

Caso ocorra uma parada de emergência seja por acionamento de algum dos sistemas de segurança ou um desligamento proposital, a seqüência acima deverá ser repetida. Após ter ligado as duas chaves, leve o soquete maior para trás, volte na posição de socar que irá entrar em operação.

3.2 Operação

- A tampa está monitorada com Sensor de segurança que impede a máquina de ser ligada com a tampa aberta, portanto a máquina só irá funcionar com a tampa devidamente fechada.

- Para alimentá-lo retire um dos soquetes de sua respectiva boca de alimentação e empurre para baixo, SEMPRE com o auxílio do soquete. Para produtos de menor tamanho como : cenoura e similares utilize o bocal menor. Para usar o soquete menor, baixe o maior até o final e o deixe lá até o final da operação.

- O equipamento não tem tempo limite de funcionamento, e não trabalha com produtos líquidos, frios ou aquecidos. O equipamento não tem controle de velocidade, conta com RPM Fixo, independente do disco.

3.3 Troca dos Discos

Com o produto desligado e o disco totalmente parado, destrave o fecho da tampa e abra a tampa dos discos.

Para retirada do disco do produto, segure o disco firmemente, rotacione para a esquerda e faça um movimento de “gangorra” puchando-o para fora da Base dos discos.

Tome cuidado com as lâminas do disco selecionado, e encaixe-o no eixo, a ponta do eixo deve ficar igual ou acima da parte superior do disco, sinalizando o correto posicionamento.

Feche a tampa dos discos e trave o fecho antes do inicio da operação

3.4 Limpeza

Para fazer a limpeza da máquina, primeiro desligue-a da rede elétrica. Todas as partes que entram em contato com alimentos, devem ser limpas.

A limpeza do gabinete deve ser feita apenas com pano úmido, NUNCA utilize jatos d’água diretamente sobre o produto, não deve ser utilizado esponjas ou palhas de aço para a limpeza do produto.

Nunca utilize objetos duros, cortantes, tais como: FACAS, GANCHOS e outros, para limpar pedaços de alimentos presos ao disco ou ao produto. Utilize uma escova plástica para fazer a referida remoção e limpeza.

Lave os discos em água corrente utilizando sabão neutro.

A limpeza do equipamento deve ser feita diariamente, após sua utilização.

3.5 Conservação

Mantenha seu equipamento sempre limpo e em perfeitas condições de funcionamento, essas providências evitarão desgaste prematuro e um melhor desempenho do mesmo.

Recomendamos uma revisão anual do equipamento.

ATENÇÃO

**SEMPRE DESCONECTAR O PRODUTO DA REDE ELÉTRICA
APÓS UTILIZAÇÃO OU EM CASO DE MANUTENÇÃO**

**NO CASO DE QUALQUER IRREGULARIDADE FAÇA CONTATO COM
A ASSISTÊNCIA TÉCNICA**

4 - ANÁLISE E RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

4.1 Problemas, possíveis causas e soluções

O Produto foi projetado para necessitar o mínimo de manutenção, entretanto, podem ocorrer algumas irregularidades no seu funcionamento, devido ao desgaste natural causado pelo uso do equipamento.

Caso haja algum problema com o produto, consulte a tabela abaixo onde estão descritas as possíveis causas e soluções para os problemas.

Além disso a BECCARO disponibiliza aos clientes uma ampla rede de Assistências Técnicas Autorizadas, que terão o máximo prazer em atendê-lo (entre em contato com o Revendedor, ele o auxiliará a encontrar a assistência técnica mais próxima de você).

Problemas	Possíveis Causas	Possíveis Soluções
O Produto não liga	<ul style="list-style-type: none">- Falta de energia- Conexões internas soltas- Problemas com Motor- Chave Geral desligada	<ul style="list-style-type: none">- Verifique a ligação- Chame a Assistência técnica- Posição da chave Bivolt em posição errada.
O motor "ronca", mas não gira	<ul style="list-style-type: none">- Conexões Internas má fixadas- Problemas com o Motor	<ul style="list-style-type: none">- Verifique a ligação- Chame a Assistência técnica
Cheiro de queimado e/ou fumaça	<ul style="list-style-type: none">- Problema no circuito interno ou externo da máquina	<ul style="list-style-type: none">- Verifique a ligação- Chame a Assistência técnica
Máquina liga, mas gira em baixa rotação quando entra em contato com o produto	<ul style="list-style-type: none">- Capacitor de partida do motor defeituoso (Monofásico)- Correias Patinando- Chave Bivolt em posição errada	<ul style="list-style-type: none">- Chame a Assistência técnica
Ruídos estranhos	<ul style="list-style-type: none">- Problema com o redutor- Rolamentos	<ul style="list-style-type: none">- Chame a Assistência técnica
Dificuldade Partida do Produto ou o Produto para durante a operação	<ul style="list-style-type: none">- Falta de Energia- Tampa mal fechada- Problema com o Sensor	<ul style="list-style-type: none">- Fechar a Tampa Adequadamente- Chame a Assistência técnica

4.2 Ajuste e Substituição de Componentes

Todo e qualquer ajuste e/ou substituição de componentes do produto, inclusive do cordão de alimentação se ele estiver danificado, devem ser efetuados por pessoal qualificado, e preferencialmente autorizados BECCARO.

ATENÇÃO

QUALQUER AJUSTE, SEJA QUAL FOR SUA NATUREZA, SÓ DEVE SER EFETUADO COM O PRODUTO DESLIGADO DA REDE ELÉTRICA.

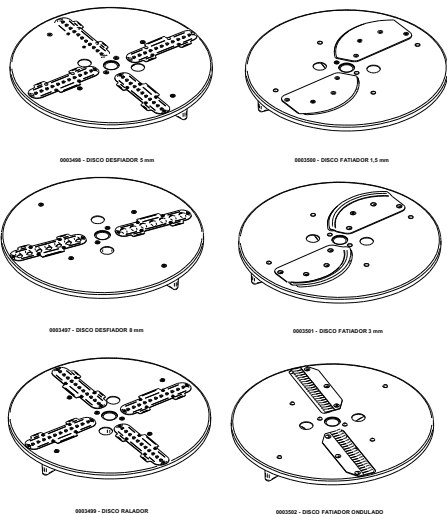
As correias tem um tempo de vida útil, que dependendo da carga diária e do uso do equipamento podem apresentar defeitos, sujeitas a troca ou somente ajustes.

O acesso as correias do equipamento dá-se retirando a proteção inferior, fixada por parafusos Philips por sua extensão.

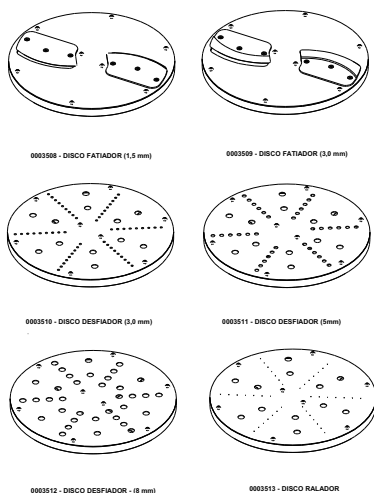
O esticador da correia funciona em conjunto dos parafusos que servem de aperto e fixação do motor.

Solte os parafusos da base do motor e ajuste a correia, deslocando o motor em sentido contrario a Polia Maior, dada a tensão desejada reaperte os parafusos.

Discos PAB300N

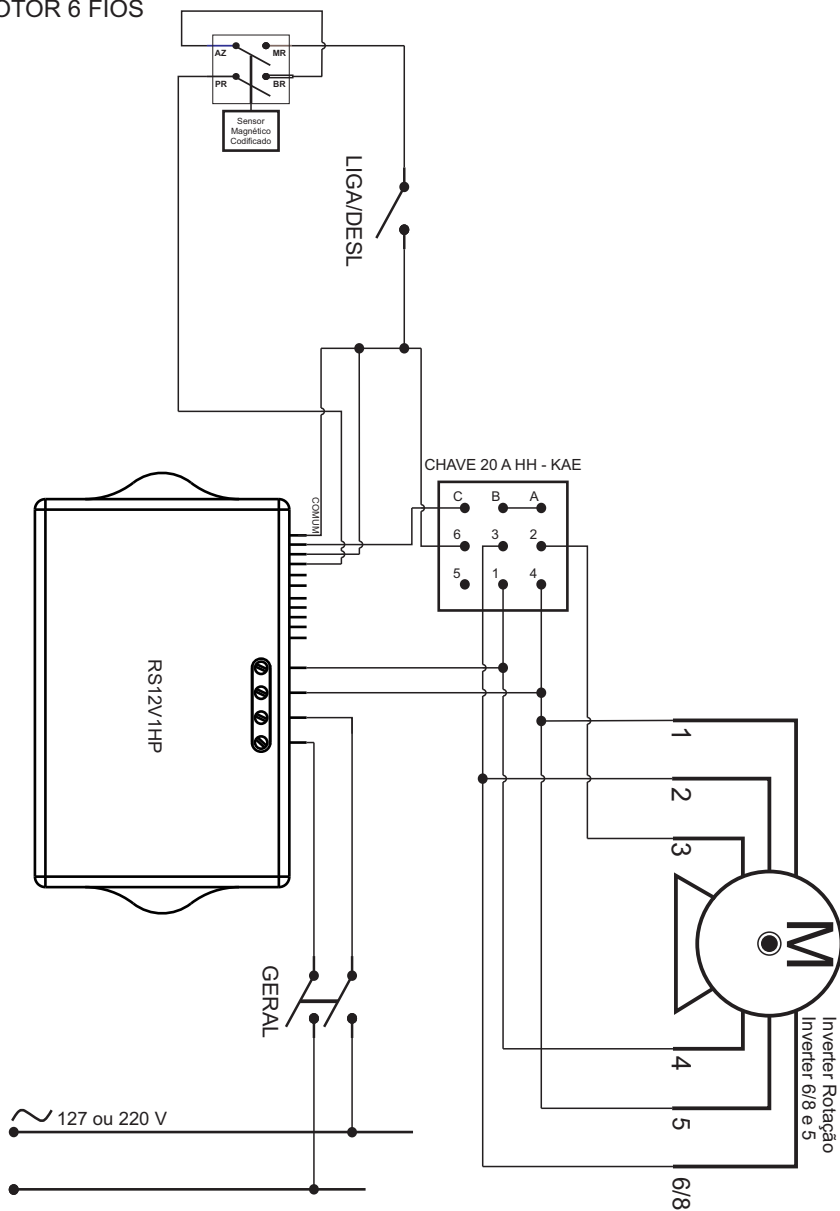


Discos PAB200N



4.3 Esquema Elétrico

- MAQUINAS BIVOLT
- MONITORADAS POR SENSOR
- CHAVE GERAL
- CHAVE TECLA
- MOTOR 6 FIOS



CERTIFICADO DE GARANTIA

A BECCARO garante pelo presente termo, pelo prazo de seis (06) meses, ao primeiro comprador deste produto adquirido do representante, contra qualquer defeito de peças, fabricação ou montagem que venha impedir o seu perfeito funcionamento, exceto o componentes elétricos.

Embora a BECCARO não dê garantia sobre os componentes elétricos, estes possuem 6 meses de garantia por parte do fabricante, a contar da emissão da nota fiscal de venda. Para usufruir desta garantia basta apresentar a nota fiscal ao assistente técnico indicado pelo fabricante dos componentes elétricos.

A garantia não terá validade sobre os defeitos causados por uso indevido, quedas, choques, agentes naturais, fogo, equipamentos elétricos, instalações fora do padrão Manual de Instruções, transporte não realizado por empresa autorizada pela BECCARO, uso de serviços de terceiros não autorizados.

Após o término do prazo de garantia, todos os custos de reparos, peças, transportes e mão de obra, serão por conta do PROPRIETÁRIO.

Caso ocorra algum dano com o produto, apresentá-lo ao representante da região.

REVENDEDOR:

NOTA FISCAL: _____

DATA: _____

MÁQUINA:

MODELO: _____

Nº SÉRIE: _____

DATA FAB.: _____

SAC - Serviço de Atendimento ao Consumidor

Fone / Fax: (19) 3536-9191 - assistencia@beccaro.com.br



Rua Alfio Vitorio Dal Pra, 210 - CEP. 13505-759

Distrito Industrial - Rio Claro - SP

www.beccaro.com.br

CNPJ: 03.086.034/0001-39 CREA/SP: 01694428

Cód. 004813 Rev 04 - 27/02/2023