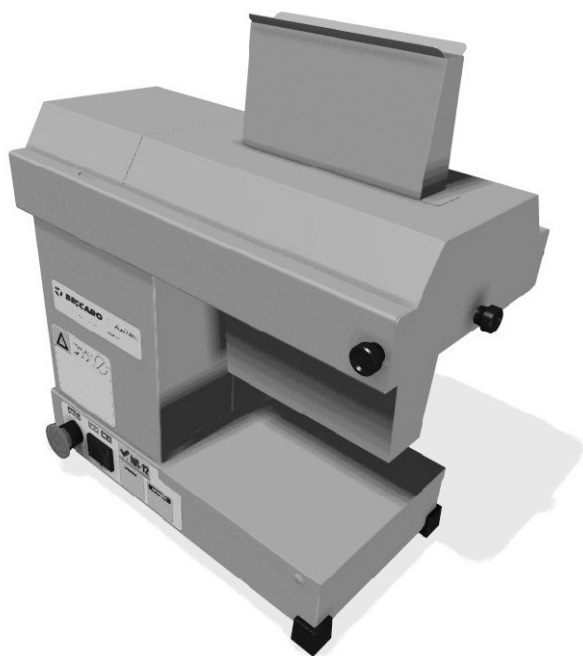




LINHA
MALTBEC

Uma nova geração de máquinas.

Manual de Instruções e Certificado de Garantia



AMACIADOR DE CARNES

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 - Limpeza
- 3.4 - 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

A nova Linha BECCARO MALTBEC é dotada de componentes de segurança (Reset Manual e Botão de Emergência) conforme solicitado pelas normas vigentes (NR12 e IEC60335), mas seus novos sistemas de proteções fixas os isentam da necessidade de um botão exclusivo para Reset e de sensores nas proteções móveis, 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 o Conjunto de Rolos está devidamente no seu lugar e firme em sua posição.

NUNCA utilize jatos de água diretamente sobre o produto.

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

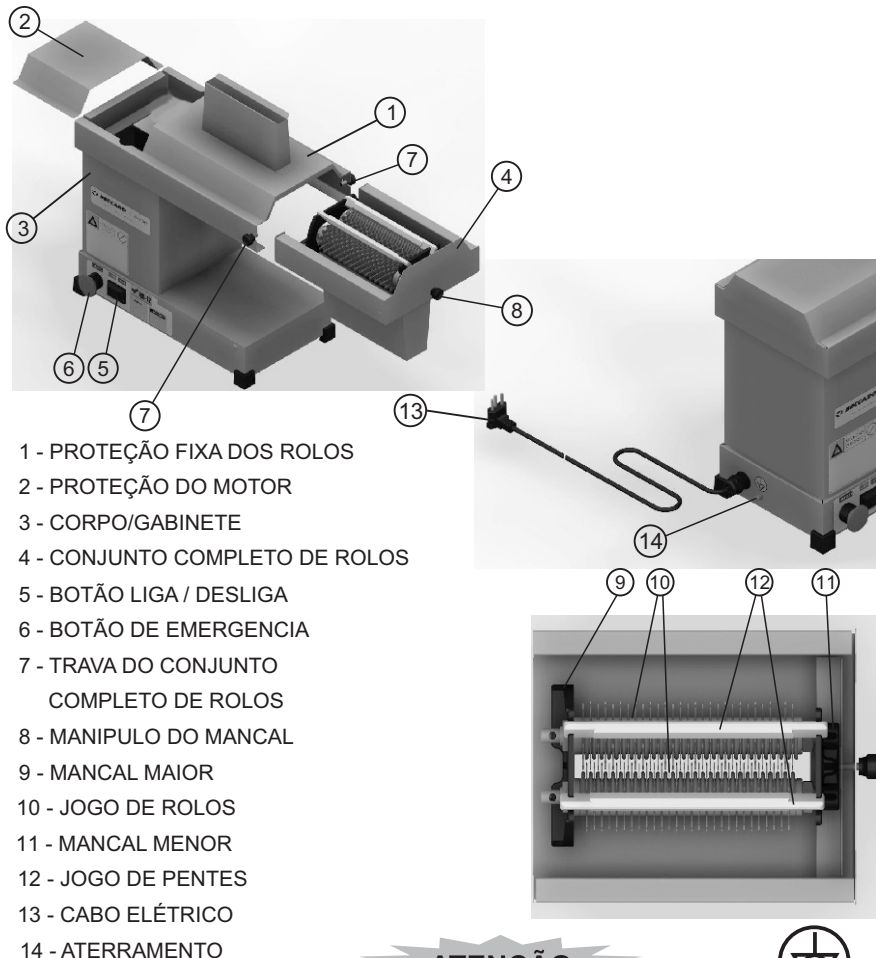
NUNCA utilize o produto para outros fins a não ser para o que foi projetado.

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 - PROTEÇÃO FIXA DOS ROLOS
- 2 - PROTEÇÃO DO MOTOR
- 3 - CORPO/GABINETE
- 4 - CONJUNTO COMPLETO DE ROLOS
- 5 - BOTÃO LIGA / DESLIGA
- 6 - BOTÃO DE EMERGENCIA
- 7 - TRAVA DO CONJUNTO COMPLETO DE ROLOS
- 8 - MANIPULO DO MANCAL
- 9 - MANCAL MAIOR
- 10 - JOGO DE ROLOS
- 11 - MANCAL MENOR
- 12 - JOGO DE PENTES
- 13 - CABO ELÉTRICO
- 14 - ATERRAMENTO

ATENÇÃO



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.

	Amaciador de Carnes
Mesa	Aço Inox
Corpo	Inox
Motor	Monofásico 1/2 CV
Tensão	127 V ou 220 V ou 127/220 V
Frequencia	60 Hz
Dimensões (alt x larg x prof)	480 x 250 x 470 mm
Peso Líquido	19 kg
Consumo	0,65 kW/h
Largura máxima de "bife"	12 cm

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.

Verifique se os ROLOS estão devidamente em seus lugares e com o MANIPULO DO MANCAL apertado e firme.

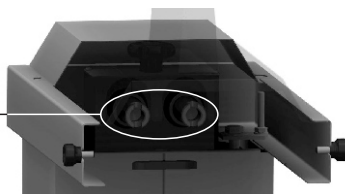
Coloque os PENTES sobre os mancais plasticos, de forma que o rebaixo menor dos pentes fiquem alojados sobre o SUPORTE MAIOR dos pentes.

Antes de utilizar seu equipamento, deve-se lavar todas as partes que entram em contato com o produto a ser processado, com água e sabão neutro.

Para a Montagem do CONJUNTO COMPLETO DOS ROLOS, seguir os passos descritos a seguir:

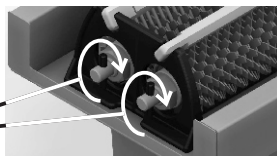
- Observe a posição dos rasgos nos cubos de saída do motor;

CUBOS

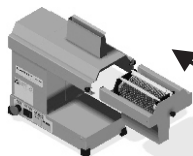


- Posicionem manualmente a posição aproximada dos pinos nos rolos, para que se encaixem no cubo de saída;

GIRAR PARA POSICIONAR

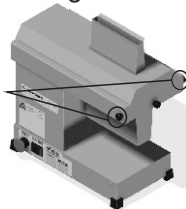


- Encaixe o conjunto como se fosse “gaveta” em seu lugar.



COLOCAR COMO “GAVETA”

APERTAR TRAVAS



- Verifique se o CONJUNTO COMPLETO DE ROLOS encontra-se fechado e em sua posição correta, com os manipuladores devidamente apertados.

3 - OPERAÇÃO

3.1 Acionamento

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

- Acione a chave Liga/Desl. para posição LIGA;

Caso ocorra uma parada de emergência seja por acionamento de algum dos sistemas de segurança ou um desligamento proposital, a chave Liga/Desl. deverá ser colocada em posição DESLIGA, para que seja efetuado reset proposital, e seguir com o acionamento normal.

ATENÇÃO

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

3.2 Operação

- Ligue o produto, e solte o “bife” por sua abertura superior, e aguarde que ele saia naturalmente pela abertura inferior, não puxe-o pois poderá ocasionar o rompimento do mesmo.

- Caso o bife enrosque, desligue o produto, abra a proteção do motor, e gire o MANIPULO DO MOTOR em sentido anti-horario, para que seja expulso o bife pela abertura superior.

- Feche a tampa novamente, e re-acione o produto.

3.3 Limpeza

Para fazer a limpeza da máquina, primeiro desligue-a da rede elétrica.

Todas as partes que entram em contato com a carne, 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.

Os ROLOS e os PENTES devem ser lavados com água corrente e sabão neutro.

Nunca utilize objetos duros, cortantes, tais como: FACAS, GANCHOS e outros, para limpar pedaços de carnes presos nos ROLOS. Utilize uma escova plástica para fazer a referida remoção e limpeza.

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

3.4 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

**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	- Falta de energia - Conexões internas soltas - Problemas com Motor - Botão de emergência acionado	- Verifique a ligação - Chame a Assistência técnica - Verifique o botão de emergência não está acionado
O motor "ronca", mas não gira	- Conexões Internas má fixadas - Problemas com o Motor	- Chame a Assistência técnica
Cheiro de queimado e/ou fumaça	- Problema no circuito interno ou externo da máquina	- Chame a Assistência técnica
Máquina liga, mas gira em baixa rotação quando entra em contato com o produto	- Capacitor de partida do motor defeituoso (Monofásico)	- Chame a Assistência técnica
Ruídos estranhos	- Problema com o redutor - Coroa de Bronze	- Chame a Assistência técnica
Dificuldade Partida do Produto ou o Produto para durante a operação	- Falta de Energia - Coroa de Bronze gasta	- Verifique a ligação - 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.

A cada aproximadamente 2000 horas de trabalho, é aconselhável a troca das graxas da caixa do redutor.

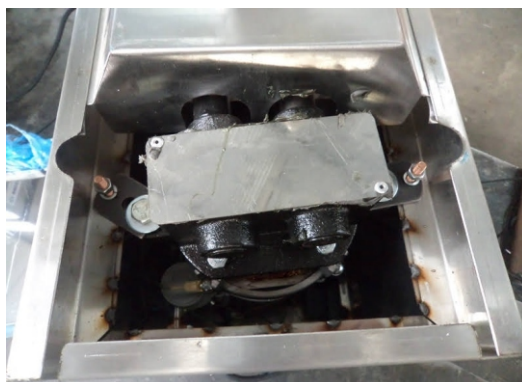
Retire o manípulo do motor, depois a proteção do motor.

O carter é fechado por uma tampa metálica, presa por dois rebites que tem que ser retirados com auxílio de uma furadeira, retire a tampa.

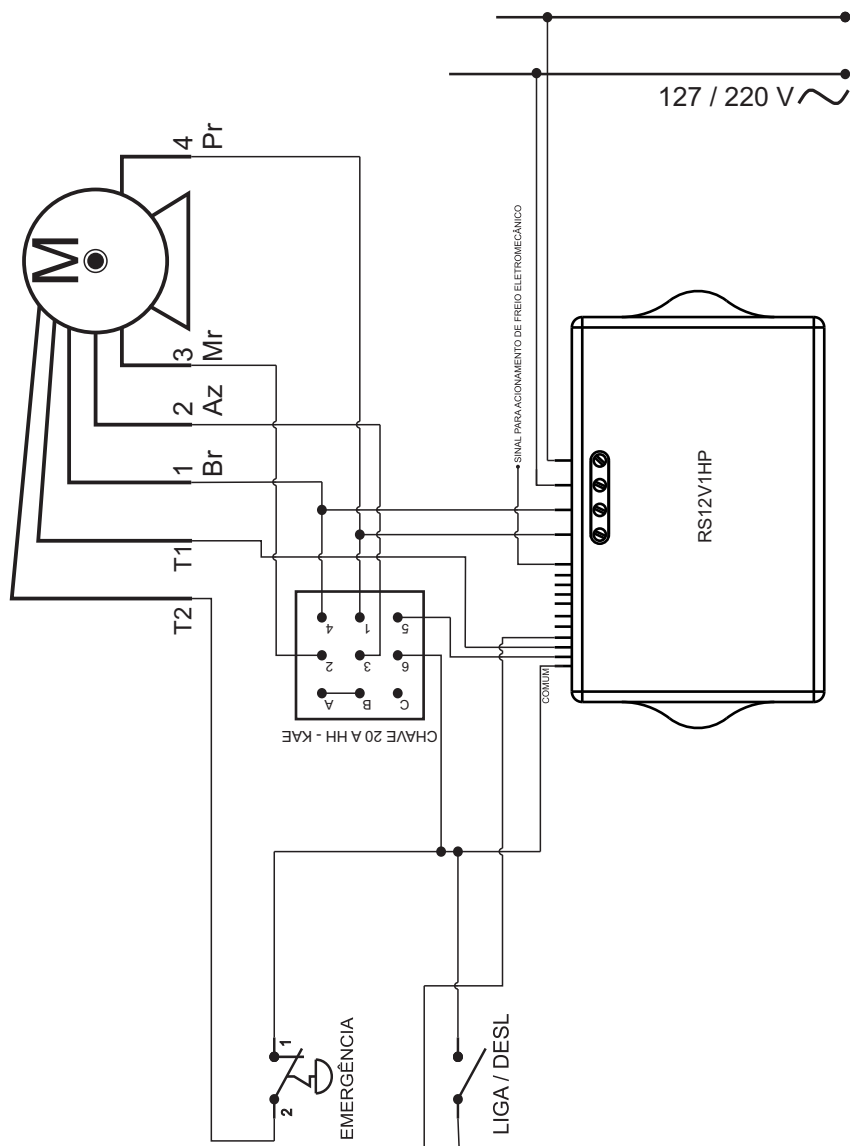
Retire o excesso de graxa “velha” de dentro da caixa, e complete com:

- Graxa Líquida, aprox 200 g
- Graxa Pastosa, uma fina camada sobre a graxa líquida.

Feche a tampa metálica, e fixe-a novamente com seus respectivos rebites (Rebite Pop 3x6). Em seguida feche a Proteção do motor.



4.3 Esquemas Eléctricos



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 seis (06) 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) 3522-1100 - 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