



MALTBEC

Uma nova geração de máquinas.

Manual de Instruções e Certificado de Garantia



PICADORES DE CARNE
BOCAS 10 - 22 - 98

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 MALTBEK 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.

Nunca utilizar discos perfurados com orifícios ovais ou diâmetros maiores dos que os fornecido pela fabrica com o aparelho.

Antes de ligar o produto, verifique se a boca e a bandeja estão devidamente nos seus lugares e firmes em sua posição, com o manipulador lateral apertado e os fechos de trava fechados

NUNCA utilize jatos de água diretamente sobre o produto.

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

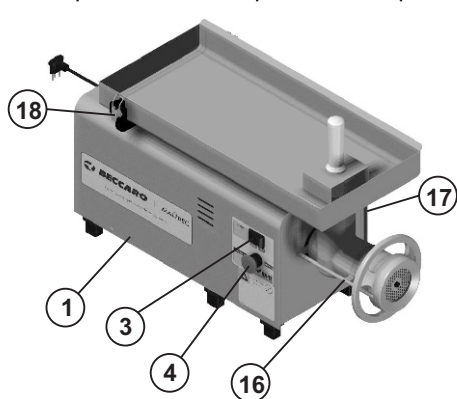
NUNCA utilize o produto para outros fins a não ser para o que foi projetado.

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

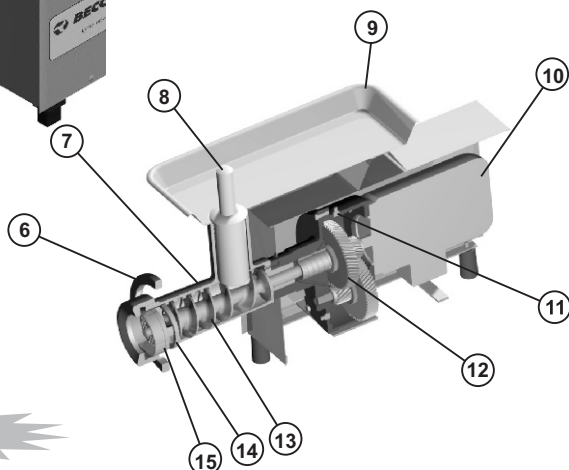
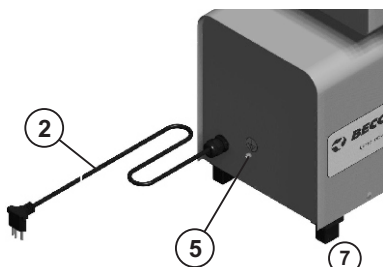
Nunca deixe crianças próxima ao equipamento sem vigilância constante para que ela não brinque com o mesmo.

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 - CAPA
- 2 - CABO DE ENERGIA
- 3 - BOTÃO LIGA/DESLIGA
- 4 - BOTÃO DE EMERGÊNCIA
- 5 - ATERRAMENTO EQUIPOTENCIAL
- 6 - VOLANTE
- 7 - BOCA
- 8 - SOQUETE
- 9 - BANDEJA
- 10 - MOTOR
- 11 - "BUJÃO"
- 12 - REDUTOR E ENGRENAGENS
- 13 - CARACOL
- 14 - CRUZETA
- 15 - DISCO
- 16 - TRAVA DE SEGURANÇA DA BOCA
- 17 - MANIPULO DA BOCA
- 18 - FECHOS DA BANDEJA



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.

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.

	Picador 10	Picador 22 boca inox
Capacidade Aprox. de Moagem	100 Kg/h	200 Kg/h
Corpo / Bandeja	Inox	Inox
Motor	Monofásico 1/2 cv	Monofásico 1,25 cv
Tensão	127/220 V	127/220 V
Frequencia	60 Hz	60 Hz
Dimensões (alt x larg x prof)	350 x 310 x 600 mm	400 x 350 x 700 mm
Peso Líquido	23 Kg	40 Kg
Consumo	0,65 kW/h	1,12 kW/h

	Picador 22	Picador 98 corte simples
Capacidade Aprox. de Moagem	200 Kg/h	250 Kg/h
Corpo / Bandeja	Inox	Inox
Motor	Monofásico 1,25 cv	Monofásico 2 cv
Tensão	127/220 V	127 ou 220 V
Frequencia	60 Hz	60 Hz
Dimensões (alt x larg x prof)	400 x 350 x 700 mm	530 x 465 x 840 mm
Peso Líquido	40 Kg	61 Kg
Consumo	1,12 kW/h	2 kW/h

	Picador 98 corte simples boca inox	Picador 98 corte simples Bocal Inox ou Total Inox
Capacidade Aprox. de Moagem	250 Kg/h	250 Kg/h
Corpo / Bandeja	Inox	Inox
Motor	Monofásico 2 cv	Trifásico 3 cv
Tensão	127 ou 220 V	220 ou 380 V
Frequencia	60 Hz	60 Hz
Dimensões (alt x larg x prof)	530 x 465 x 840 mm	530 x 465 x 840 mm
Peso Líquido	61 Kg	61 Kg
Consumo	2 kW/h	2,2 kW/h

	Picador 98 corte duplo	Picador 98 corte duplo boca inox
Capacidade Aprox. de Moagem	300 Kg/h	300 Kg/h
Corpo / Bandeja	Inox	Inox
Motor	Trifásico 3 cv	Trifásico 3 cv
Tensão	220 ou 380 V	220 ou 380 V
Frequencia	60 Hz	60 Hz
Dimensões (alt x larg x prof)	530 x 465 x 840 mm	530 x 465 x 840 mm
Peso Líquido	63 Kg	63 Kg
Consumo	2,2 kW/h	2,2 kW/h

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 bancada de 80 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. OBS. Não utilizar Adaptador (Benjamim) ou qualquer outro quebra galho para ligação do produto na rede elétrica.

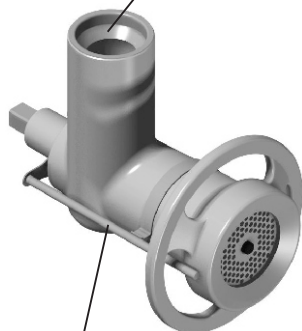
2.2 Pré-Operação

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

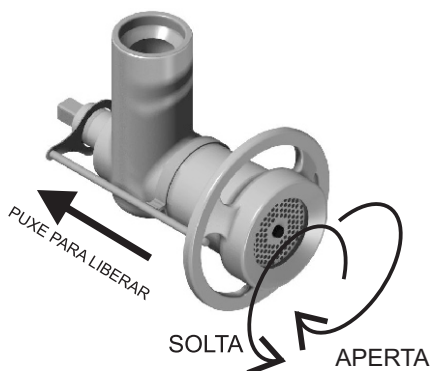
A nova linha BECCARO MALTBECC conta com algumas diferenças nos sistemas de segurança, para ajudar a proteger e facilitar o uso do produto.

A boca conta agora com dois novos sistemas de segurança fixos, para garantir ainda mais a segurança do usuário, que só podem ser liberados após a retirada da boca de seu lugar na máquina.

PROTEÇÃO DE ENTRADA



TRAVA DE SEGURANÇA DA BOCA



3 - OPERAÇÃO

3.1 Acionamento

De acordo com as normas vigentes, a nova linha BECCARO MALTBECC 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.

3.2 Operação

- Selecione o tipo de Disco a ser utilizado com a boca ainda desmontada da maquina e monte o cabeçote;

- O volante deve SOMENTE apoiar o conjunto (boca, caracol, cruzeta e disco), não devendo ser apertado contra o conjunto, o excesso de aperto ocasiona a perda de corte da cruzeta e em casos extremos travamento do motor.

- Encaixe o cabeçote no cone, e aperte o MANIPULO LATERAL para que o mesmo fique firme em sua posição;

- Encaixe a bandeja no produto, sempre observando se sua posição esta correta, após trave os FECHOS DA BANDEJA, para que ela fique firme durante toda a operação do produto.

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**

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.

Nunca utilize objetos duros, cortantes, tais como: FACAS, GANCHOS e outros, para limpar pedaços de carnes presos na boca/caracol da máquina. 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.



**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 ou contate-nos pelo e-mail assistencia@beccaro.com.br ou através do site www.beccaro.com.br.

Problemas	Possíveis Causas	Possíveis Soluções
O picador 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	- Verifique a ligação - Chame a Assistência técnica
Cheiro de queimado e/ou fumaça	- Problema no circuito interno ou externo da máquina	- Verifique a ligação - 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 - Rolamentos do Motor	- Chame a Assistência técnica
Dificuldade de corte do produto	- Volante muito apertado - Verificar se a cruzeta não está invertida - Cruzeta/Disco sem corte	- Fazer ajuste do volante da boca - Afiar/Substituir o Disco/Cruzeta
Vazamento de óleo	- Sistema de vedação da máquina danificado	- 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.



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

Para um bom funcionamento da máquina e durabilidade do redutor, o óleo deve ser substituído a cada 3200 horas de trabalho, seguindo as quantidades indicadas abaixo:

Tipo do Óleo: Óleo 320

Picador 10 - 150 ml;

Picador 22 - 350 ml;

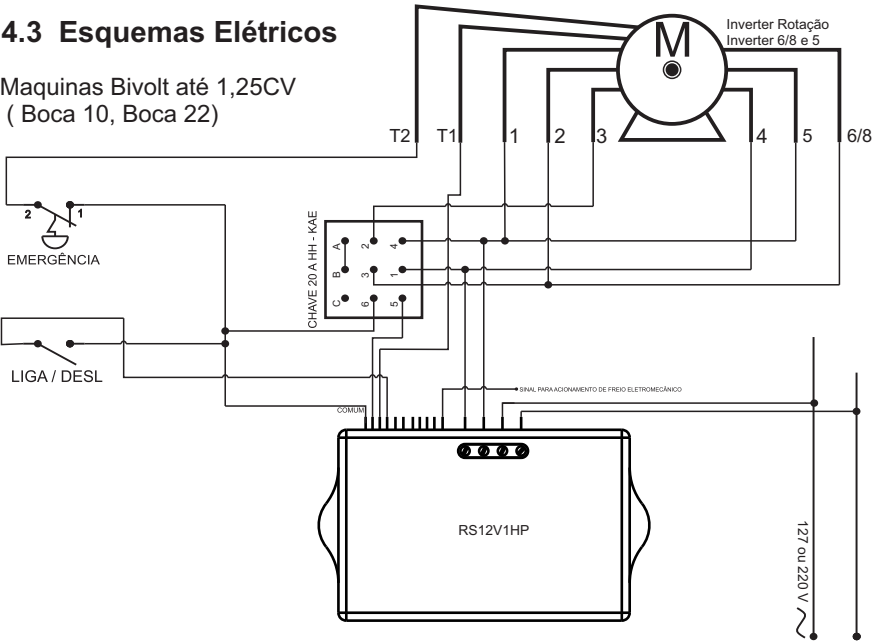
Picador 98 - 450 ml.

Para a troca do óleo deve-se proceder conforme descrito:

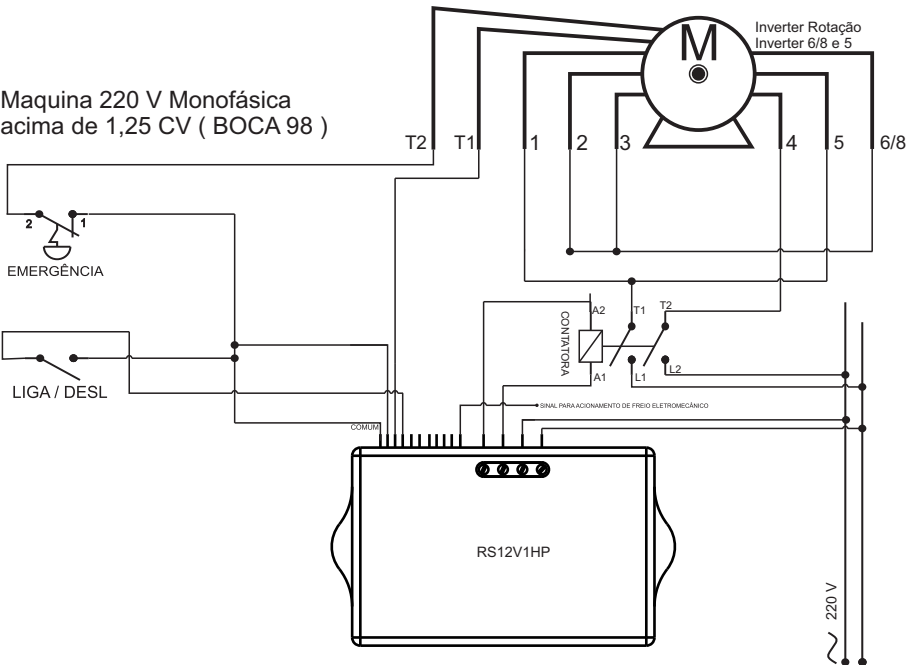
- Retirar a capa do picador.
- Retirar o bujão que dá acesso ao compartimento de óleo do redutor.
- Esgotar o óleo do redutor.
- Inserir a quantidade de óleo equivalente ao modelo do produto adquirido, como descrito na tabela acima.

4.3 Esquemas Elétricos

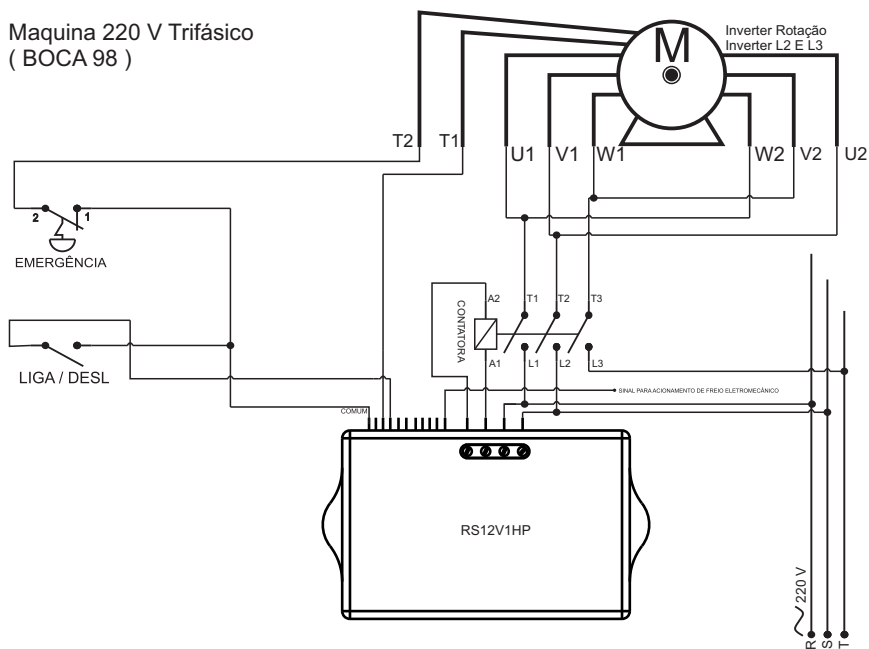
Maquinas Bivolt até 1,25CV
(Boca 10, Boca 22)



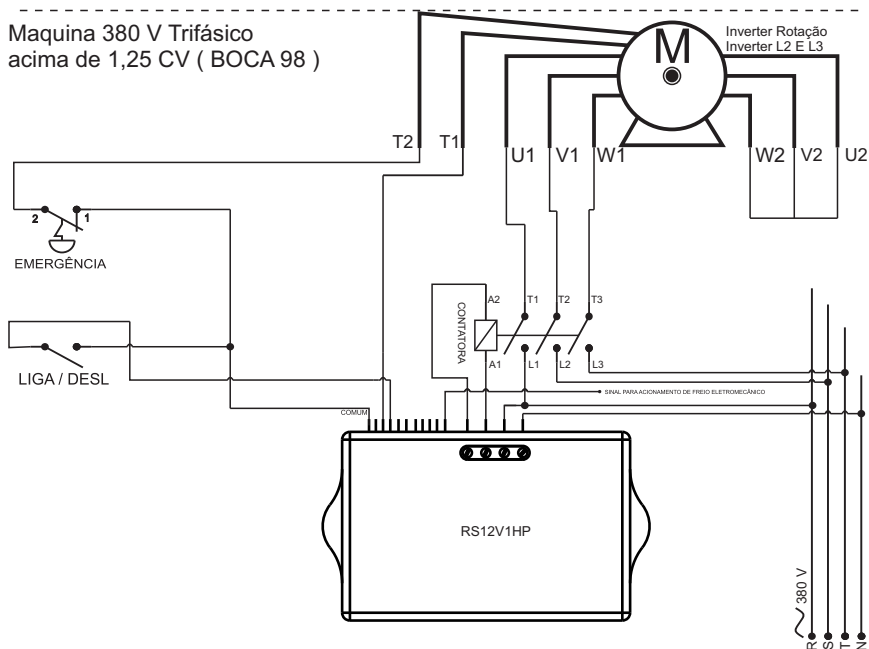
Maquina 220 V Monofásica
acima de 1,25 CV (BOCA 98)



**Maquina 220 V Trifásico
(BOCA 98)**



**Maquina 380 V Trifásico
acima de 1,25 CV (BOCA 98)**



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) 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