

MANUAL DE INSTRUÇÕES INSTALAÇÃO E OPERAÇÃO

AMACIADOR DE CARNE



Modelo: 403

HOBART

11 2014 8080 Pabx
11 2962 6091 Fax
www.hobart.com.br

Hobart do Brasil Ltda.
Av Forte do Leme, 195
CEP 08340-010
São Paulo SP

<u>Índice</u>	<u>Página</u>
1. GERAIS	3
2. INSTALAÇÃO	3
3. SEGURANÇA	4
4. OPERAÇÃO	4
5. MANUTENÇÃO	4
6. LIMPEZA	4
7. LUBRIFICAÇÃO	6
8. LÂMINAS	6
9. DISPOSITIVOS DE SEGURANÇA EXISTENTES	6
10. MEDIDAS DE PROTEÇÃO ADICIONAIS	7

Instalação, Operação e Cuidados do AMACIADOR DE CARNE MODELO 403 GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES

1. GERAIS

O Amaciador de Carne modelo 403 é projetado para amaciar vários tipos de carne. O amaciador consiste em um conjunto de unidades de cilindros com lâminas que se entrelaçam e amaciam peças de carne conforme passam entre elas. As unidades de Rolagem opcionais das Lâminas Julienne Largas (3/8") ou Estreitas (3/16") estão disponíveis para o Modelo 403. Elas são utilizadas para cortar alimentos, como carnes e queijos, em tiras.

2. INSTALAÇÃO

Retire a máquina da caixa de papelão e coloque-a em seu local de operação. Remova a proteção transparente (4, Fig. 1), erga a caixa do motor (3, Fig. 1) e retire o parafuso (1, Fig. 2) que fecha a abertura de ventilação (ver etiqueta colada à máquina). Inserir a vareta (presa à máquina) na abertura de ventilação. Recoloque a caixa e a proteção.

Um fio com plugue é fornecido como equipamento padrão.

Antes de fazer as ligações elétricas, verifique as especificações na placa de dados da máquina para garantir que elas estejam de acordo com as de seu fornecimento de energia elétrica.

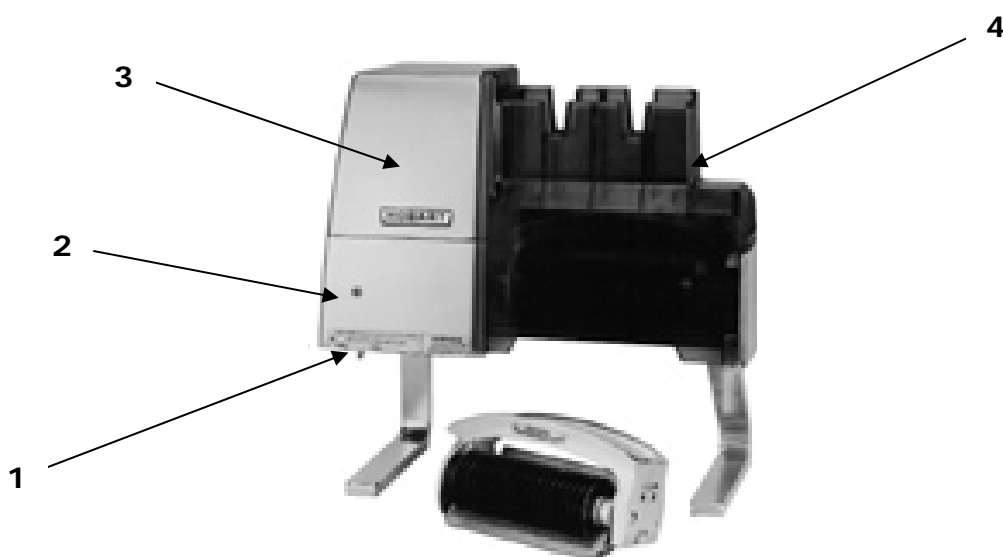


Fig. 1

Esta máquina deverá ser limpa após a instalação e antes de ser colocada em serviço. Consulte MANUTENÇÃO para instruções.

3. SEGURANÇA

Os dispositivos de segurança incorporados a esta máquina DEVERÃO estar na posição operacional correta sempre que a máquina estiver em serviço. Tanto a proteção transparente quanto a caixa do motor deverão estar no lugar. A luz indicadora (2, Fig. 1) permanecerá acesa quando a proteção transparente ou a caixa do motor for retirada e a chave estiver ligada. O motor ligará quando a proteção e a caixa tiverem sido recolocadas. NÃO ignore quaisquer recursos de segurança.

4. OPERAÇÃO

LIGUE a chave (1, Fig. 1). A luz indicadora (2, Fig. 1) acenderá indicando que a energia é fornecida à máquina.

Para amaciar carnes, basta colocar os cortes na parte superior da proteção transparente e retirá-los na parte inferior.

Somente carnes desossadas deverão ser utilizadas. Cortes seletos ou macios deverão ser passados diversas vezes em ângulos diferentes. Cortes menos macios deverão ser passados mais vezes em ângulos diferentes para aumentar a maciez. Retire o excesso de nervos para melhorar a maciez.

Diversas combinações de diferentes tipos de carne podem ser misturadas. Isso é possível ao passar os tipos de carne separadamente para amaciá-la e depois passá-los juntos, criando um corte firmemente entrelaçado. Fatias grandes deverão ter menos de ¾" de espessura.

5. MANUTENÇÃO



AVISO: DESCONNECTE O FIO DE ENERGIA DA MÁQUINA ANTES DE INICIAR QUALQUER PROCEDIMENTO DE MANUTENÇÃO.

6. LIMPEZA

A máquina deverá ser completamente limpa após cada uso diário ou quando mudarem os tipos de carne.

Remova a proteção transparente. Libere a trava da alça (4, Fig. 2) e retire a unidade de rolagem conforme mostrado na Fig. 3.

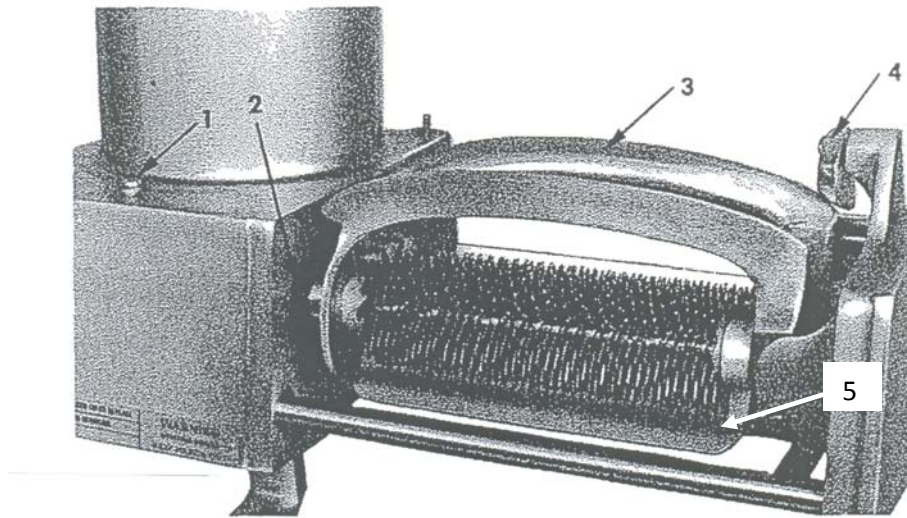


Fig. 2

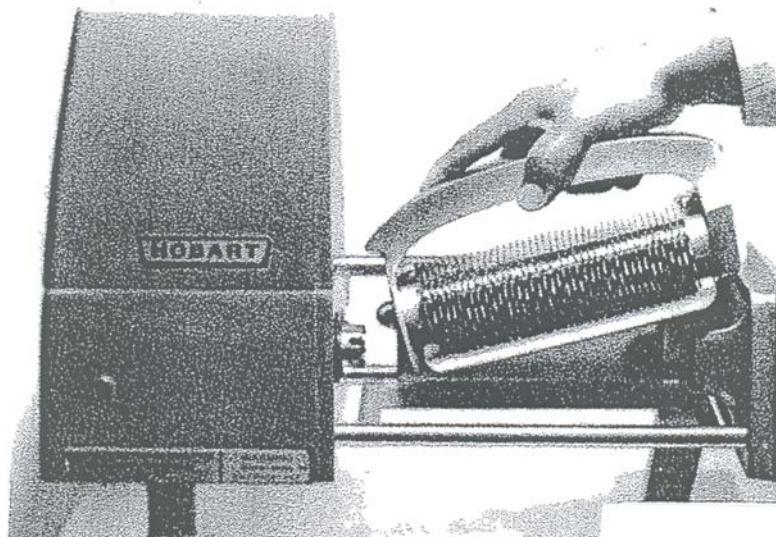


Fig. 3

Separe os conjuntos de alças frontais e traseiras da unidade de rolagem (3, Fig. 2) e retire os cilindros (5, Fig. 2) elevando e deslizando a alça.



AVISO: AS LÂMINAS SÃO AFIADAS. TENHA O MÁXIMO CUIDADO AO MANUSEÁ-LAS.

Mergulhe a proteção transparente e os cilindros (e, quando utilizadas, as unidades de Rolagem das Lâminas Julienne) em uma solução de água morna e pouco sabão. Use o garfo de limpeza (fornecido) para remover quaisquer partículas de alimento entre as lâminas em cada conjunto da alça. NÃO tente usar o garfo de limpeza com a máquina em funcionamento. Mergulhe os conjuntos da alça em água morna com sabão e esfregue-os com uma escova de cerdas macias. Enxágüe todos os componentes.

Limpe o restante da máquina com pano unido limpo.

Todos os componentes poderão ser desinfetados usando uma solução desinfetante iodófora (à base de iodo).

OBSERVAÇÃO: Antes de remontar, verifique se há lâminas tortas ou quebradas. Se um osso ou outro objeto rígido passar pelo amaciador, ele poderá fazer com que uma ou mais lâminas entortem ou quebrem. Se isso ocorrer, NÃO opere a máquina até que a(s) lâmina(s) tenha(m) sido endireitada(s) ou substituídas.

Remonte a máquina.

De vez em quando, remova, limpe e substitua os vedantes do falso eixo (2, Fig. 2).

Remova também a caixa do motor e limpe a área do motor periodicamente.

7. LUBRIFICAÇÃO

Cárter

Uma vez por ano, use a vareta na abertura de ventilação para verificar o nível de lubrificante. Se o nível de lubrificante não estiver entre as linhas da vareta, entre em contato com o Escritório de Assistência Técnica Local da Hobart.

Motor

O motor é totalmente fechado e não exige lubrificação.

8. LÂMINAS

As lâminas não necessitam ser muito afiadas. Entretanto, caso precisem ser afiadas ou substituídas, entre em contato com o Escritório de Assistência Técnica Local da Hobart.

9. DISPOSITIVOS DE SEGURANÇA EXISTENTES:



“Interlock” instalado na parte traseira do amaciador, que não permite o funcionamento das lâminas caso a tampa de plástico não esteja no local de operação.

10. MEDIDAS DE PROTEÇÃO ADICIONAIS:

Em caso de queda inesperada ou desligamento da energia elétrica, o rearme da máquina só será possível pelo acionamento manual do botão “liga” no equipamento.



Em caso de defeitos e/ou falhas inesperadas, recomendamos submeter a máquina ao conserto somente com técnico especializado HOBART.



Em caso de danos às proteções ou dispositivos de segurança do equipamento, o operador deve desligar a máquina imediatamente, desconectar o plug da tomada e avisar ao seu superior imediato para submeter a máquina para revisão com técnico especializado HOBART.



Quaisquer alterações na construção/projeto da máquina realizada por terceiros, sendo elétrico ou mecânico, isenta o fabricante de qualquer responsabilidade por falha, defeito ou acidente ocorrido decorrente desta alteração.