

MANUAL DE INSTRUÇÕES INSTALAÇÃO E OPERAÇÃO

PICADORES

(Com sensor no prato de segurança - NBR13767)

4B12-2 e 4B22-2



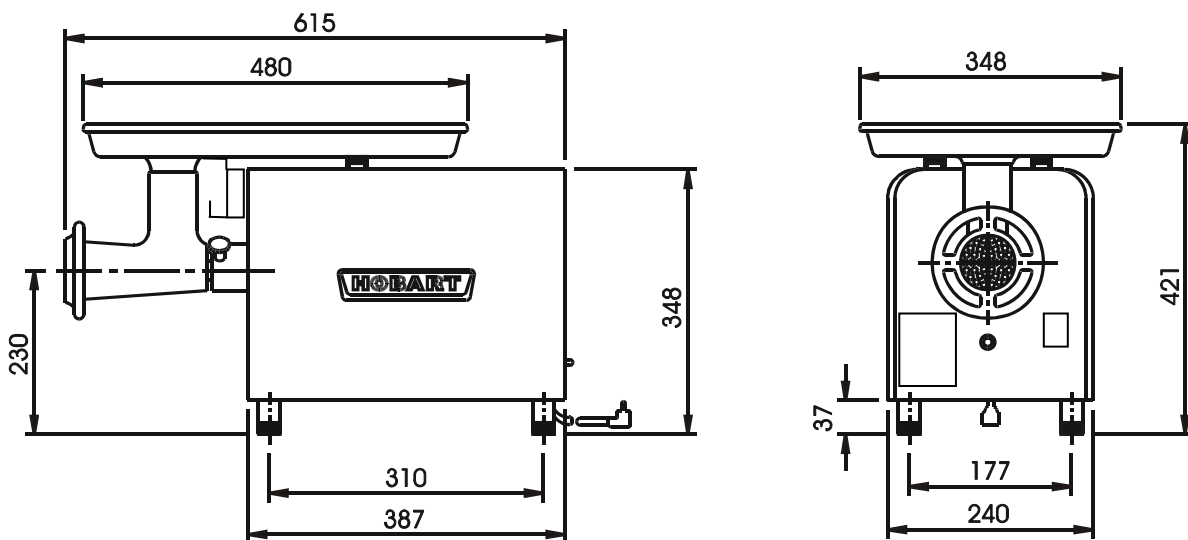
HOBART

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

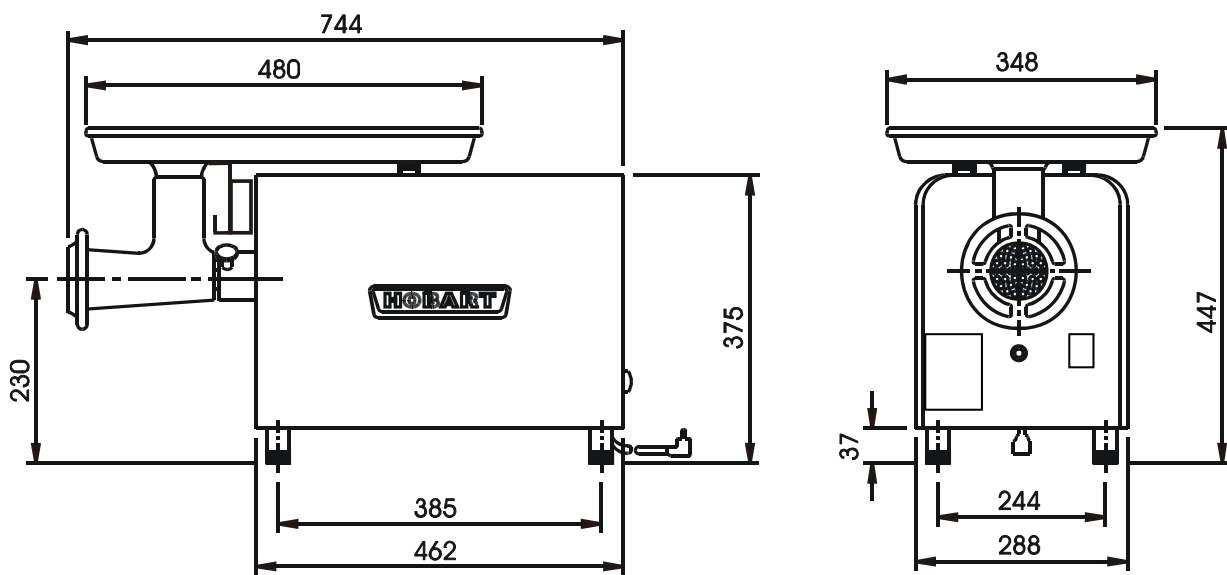
Hobart do Brasil Ltda.
Av Forte do Leme, 195
CEP 08340-010
São Paulo SP

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

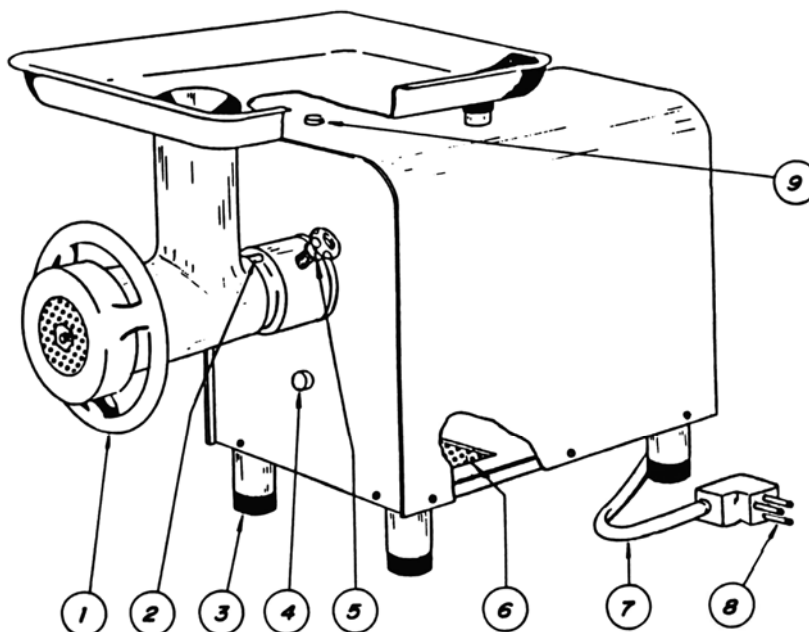
4B12-2



4B22-2



	4B-12	4B-22
RPM do sem fim	175	175
kg de carne moída p/h c/ disco de 1/18"	185	320
kg de carne moída p/h c/ disco de 3/16"	260	480
Peso líquido (kg)	48	57
Peso bruto (kg)	62	70
Dimensões da caixa: L x C x A (mm)	370 x 720 x 540	410 x 850 x 570

INSTALAÇÃO

Antes de ligar este picador pela primeira vez, certifique-se de que as especificações elétricas indicadas em sua chapa de série são idênticas às disponíveis em sua rede. É recomendável que esta primeira ligação seja feita por um eletricista qualificado. As máquinas são fornecidas com conjunto de cabo e pino para ligação (7). Por dentro deste cabo existe um fio terra (verde) ligado ao plugue cuja extremidade (8) deve ser devidamente aterrada.

CUIDADOS COM O ACESSÓRIO PICADOR

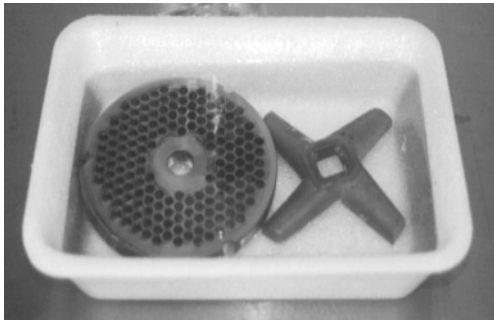
Antes de usar o picador pela primeira vez, retire o acessório picador de carne, desmonte-o e lave conforme procedimento de higienização descrito na página 7.

Certifique-se de que a faca seja montada com sua face cortante encostada no disco perfurado e que o rasgo existente na periferia do disco seja encaixado no pino localizado na parte de baixo do cilindro.

Não aperte demais o volante (1). Se a faca e o disco estiverem devidamente afiados, somente um aperto moderado será suficiente para a operação de moagem.

Nunca ligue o picador sem carne a ser moída, pois danificará a afiação do disco e faca de corte.

Nos períodos do dia que o picador ficar muito tempo parado, como a hora do almoço, por exemplo, recomenda-se retirar o acessório picador, retirar o restante de carne existente no interior do sem-fim e cilindro de moagem e efetuar a higienização descrita na página 7.



Após a limpeza e entre os turnos de produção mantenha os discos e facas mergulhados em óleo mineral.

RECOMENDAÇÕES BÁSICAS:

- Não utilizar esponja de aço no processo de limpeza.
- Evitar a moagem de carne com temperos, principalmente o sal, produtos estes bastante prejudiciais ao conjunto do acessório picador, pois irá eliminar a proteção de estanhação.
- Esclarecer ao usuário que o conceito de guardar o conjunto do acessório picador montado e ainda com carne após o uso em câmaras frigoríficas é significativamente prejudicial à durabilidade do mesmo.

COLOCAÇÃO E REMOÇÃO DO ACESSÓRIO PICADOR

Diariamente, antes de recolocar o acessório picador, coloque uma gota de óleo vegetal no furo situado na parte de cima do cubo de fixação do cilindro. Recoloque o acessório girando-o levemente para a esquerda, para que o pino de localização do cilindro toque o lado esquerdo do orifício onde ele se encaixa (2). Em seguida, apertar o parafuso de fixação (5). Para remover o acessório, soltar o parafuso de fixação (não há necessidade de remover todo o parafuso).

Em seguida, forçar o acessório para a direita com batidas manuais nas laterais, até afrouxá-lo e retirá-lo. Nunca bater no acessório com qualquer objeto para soltá-lo.

TOMADA DE AR

Os furos para tomada de ares (6) localizados na base do picador, normalmente não precisam de nenhum cuidado especial. Porém, se em alguma instalação forem constatadas condições adversas como exemplo, presença de pó de serra ou outros tipos de impurezas no ar, capazes de obstruírem os orifícios, estrangulando a entrada de ar no motor, então, recomenda-se uma verificação periódica.

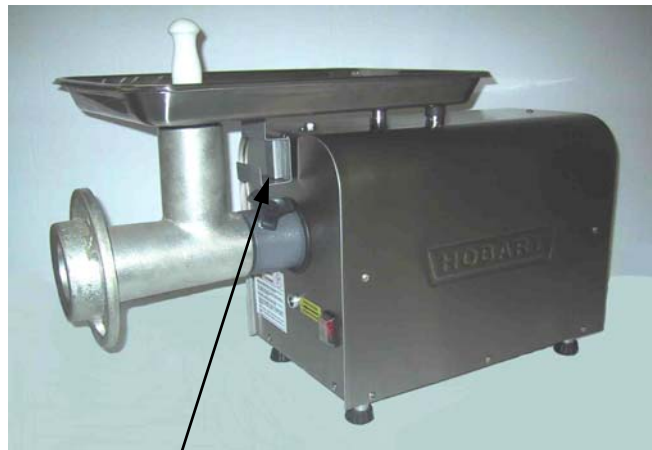
OPERAÇÃO

1- Cortar a carne em tiras de aproximadamente 4 cm e introduzi-las no picador.

NOTA: Quando houver necessidade de moer a carne uma segunda vez, obterão melhores resultados colocando na máquina pequenas quantidades por vez, ao invés de forçar uma grande quantidade com o socador.

O prato de segurança deverá sempre estar em seu lugar, não retire o prato de segurança de seu local original, pois o picador não irá funcionar, existe um sensor de segurança acoplado ao prato para dar segurança ao operador que nunca deve utilizar seus membros superiores para empurrar a carne no cilindro, utilize sempre o socador.

Fig.1 - Apresenta um mecanismo que está soldado no prato de segurança que quando retirado do cilindro que conduz a carne para moagem, o equipamento se desliga automaticamente.



CONJ. DO SUPORTE DO
ACIONADOR DO PRATO

Fig.1

Fig.2 - Se o prato de segurança estiver fora do apoio de borracha fixado na cobertura, como mostra abaixo, o sensor desativa o funcionamento do motor de moagem.



APOIO DE
BORRACHA

O PRATO DE SEGURANÇA
NESTA POSIÇÃO NÃO OPERA
O PICADOR DE CARNE

Fig.2



ATENÇÃO - QUANDO ESTIVER OPERANDO O PICADOR DE CARNE UTILIZE EQUIPAMENTOS DE PROTEÇÃO ADEQUADOS.

Fig.3 - Detalhe da restrição de acesso das mãos, quando na operação de colocação da carne a ser moída no cilindro de moagem "nunca" utilize as mãos para empurrar a carne, empurre com o socador. O bocal de alimentação da carne é de 47 mm, por esta razão corte a carne em tiras de aproximadamente 4 cm para facilitar a entrada no cilindro e posteriormente a moagem da carne.

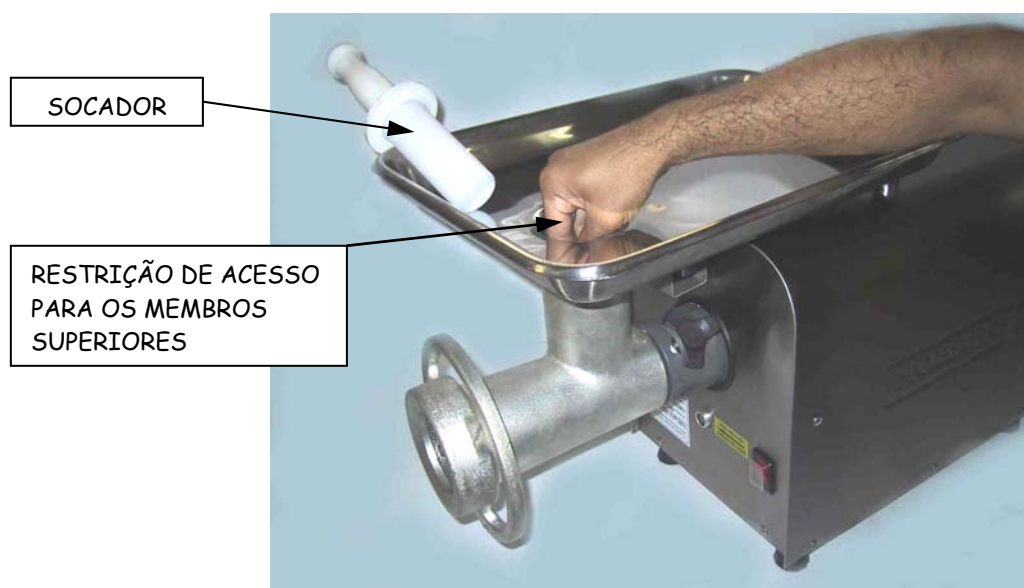


Fig.3

NOTA:

- A maior ou menor dimensão das partículas de carne depende somente do diâmetro dos furos das placas e nunca do maior ou menor aperto do volante.
- O orifício situado na parte debaixo do cilindro evita que o suco da carne penetre na caixa de transmissão, portanto, mantenha-o desobstruído.

2- Acione a tecla vermelha para a posição "LIGAR", neste momento o comando do picador de carne está energizado.

3- Acione a tecla verde "MOER", aí então o picador inicia a operação de moagem. Se o prato de segurança for retirado de sua posição, o picador de carne para de moer e somente terá início novamente se colocado o prato de segurança em sua posição original e acionado a tecla verde "MOER", novamente.

4- No final da operação, acione a tecla vermelha para a posição "DESLIGAR", neste momento o comando do picador de carne estará desenergizado.

HIGIENIZAÇÃO DO MOEDOR DE CARNE HOBART



ATENÇÃO: Desligue o cabo de alimentação elétrica antes da higienização.

Remova as seguintes peças para higienização: bandeja de alimentação, socador, volante, disco perfurado, faca, sem-fim e conjunto do cilindro.

O moedor de carne deve ser cuidadosamente higienizado após a instalação e todos os dias antes de serem colocados em operação.

NOTA: O uso de detergentes e sanitizantes devem seguir as instruções do fabricante de cada produto.

- Prepare uma solução de detergente com água quente para a limpeza;
- Prepare uma vasilha com água potável quente para o enxágüe;
- Prepare uma solução de sanitizante;
- Limpe e sanitize todas as peças removíveis, tais como: bandeja de alimentação, socador, volante, disco perfurado, faca, sem-fim, conjunto do cilindro, e também a cobertura da máquina;

NOTA: Após a limpeza, seque todas as partes do equipamento e aplique uma leve camada de óleo mineral dentro do conjunto do cilindro, volante, faca, disco perfurado e sem-fim antes da remontagem.

Fonte: Manual de instrução Picador de carne Hobart USA modelo 4822 - FORM 35109 (July 2005)

LUBRIFICAÇÃO

As engrenagens desta máquina funcionam com banho permanente de óleo e ao sair da fábrica já possui a quantidade correta de óleo, suficiente para o trabalho por um longo período. Verificar o nível de óleo pelo visor (4), localizado á frente da máquina, o nível de óleo deverá estar no centro do visor.

Quando houver necessidade de completar o nível do óleo, fazê-lo retirando o tampão de ventilação (9) e introduzi-lo pelo orifício até que o nível seja atingido. O óleo recomendado é o Tellus 150 Shell ou similar.

Consulte o revendedor Hobart mais próximo, sempre que houver dúvida sobre qual o tipo de óleo a ser usado.