

Manual de instruções para operação, manutenção e ficha técnica.

Páginas de 1 a 18

Fatiador Semi-Automático – Palladio 350 – Sirman

NR-12 e Certificação Inmetro

Número de série
14A07753



Fabricado por: Sirman SPA
Viale Dell'industria, 9/11 Pieve di Curtarolo – PD
Itália – 35010
C.F./P. Iva IT00270140288
Reg. Impr. 00270140288
R.E.A. PD 108225
Imp. Exp. PD 010940

Distribuidor exclusivo no Brasil:
Metalúrgica Borges Ltda
Rua Talófitos, 157
Pirituba
São Paulo – SP
02945-170
CNPJ: 49.304.264/0001-28
I.E.: 103.816.874-116
Tel.: (11) 3974-0220
www.mborges.com.br

Índice dos Capítulos

CAP. 1 – Recebimento da máquina.....	3
1.1 - Embalagem	
1.2 - Controle da embalagem no momento do recebimento	
CAP. 2 – Instalação.....	4
2.1 - Desembalar	
2.2 - Posicionamento	
2.3 - Ligação elétrica	
2.3.1 - Fatiador com motor monofásico	
2.3.2 - Sentido de rotação da lâmina	
2.4 - Esquema elétrico	
2.4.1 - Esquema elétrico monofásico	
Cap. 3 – Conhecendo o Fatiador.....	7
3.1 - Características construtivas	
3.2 - Dimensões máximas, peso e características.	
3.3 - Informações sobre a máquina	
3.4 - Itens de Segurança	
CAP. 4 – Uso da máquina.....	11
4.1 - Pessoas habilitadas para utilizar a máquina	
4.2 - Uso da máquina	
4.3 - Carregamento e corte do produto	
4.4 - Funcionamento manual	
4.5 - Funcionamento automático	
4.6 - Acionamento da máquina	
CAP. 5 – Afiação da lâmina.....	13
CAP. 6 – Limpeza Geral.....	14
6.1- Limpeza do prato de apoio das mercadorias	
6.2 - Limpeza da lâmina	
6.3 - Limpeza do plano medidor de espessura	
6.4 - Limpeza do protetor de fatias	
6.5 - Limpeza do afiador	
CAP. 7 – Manutenção.....	17
7.1 - Correia	
7.2 - Pés	
7.3 - Cabo de alimentação	
7.4 - Lâmina	
7.5 - Rebolos	
7.6 - Lubrificação	
CAP. 8 –Desativação e eliminação.....	18

CAP. 1 – Recebimento da máquina

1.1- Embalagem

A embalagem na qual o fatiador é enviado é composta por (fig. nº1): caixa de papelão, palete em madeira e fita de nylon. Portanto, devem ser eliminados separadamente e de acordo com as normas em vigor.

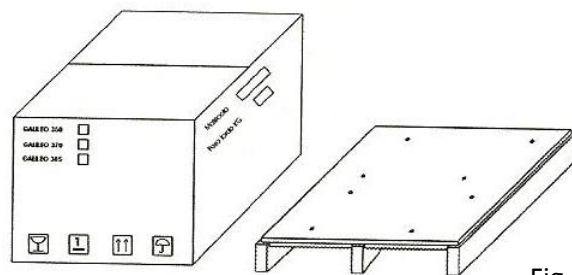


Fig. 1

	Dimensões AxBxC (mm)	Peso bruto (kg)
Palladio 350	760x650x710	48

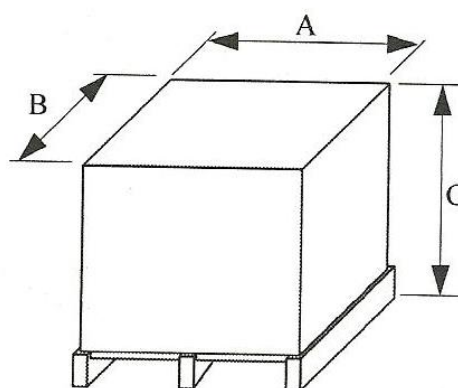


Fig. 2

ATENÇÃO !

Sobrepor, no máximo, duas embalagens do mesmo tipo (fig. nº3).

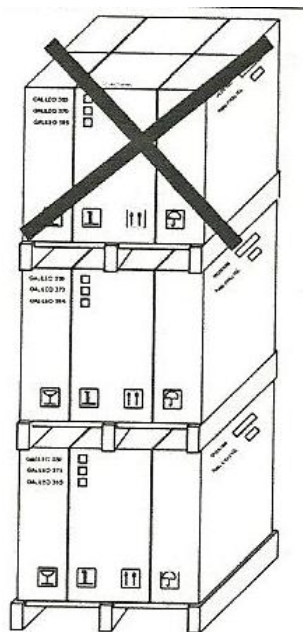


Fig. 3

Não deixar a embalagem exposta à umidade e chuva.

Embalagem pesada. Levantar manualmente apenas com o auxílio de, no mínimo, três pessoas.

A embalagem também pode ser movimentada com empilhadeiras munidas de estribos de elevação.

1.2- Controle da embalagem no momento do recebimento

Ao receber a embalagem, abri-la e, se não apresentar danos externos, verificar se contém todo o material. Se, no momento do recebimento, a embalagem apresentar sinais de maus tratos (fig. nº4), impactos ou queda, é necessário notificar ao transportador.

Não virar a embalagem! Certificar-se se a máquina esteve presa firmemente durante o transporte (mantendo a embalagem paralela ao pavimento).

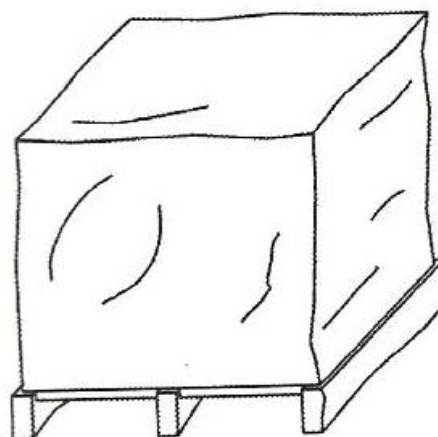


Fig. 4

CAP. 2 – Instalação

ATENÇÃO!

Todas as operações devem ser efetuadas por técnicos especializados.

2.1 - Desembalar

Remover as cintas da embalagem (fig. nº5) e levantar a caixa de papelão (h).

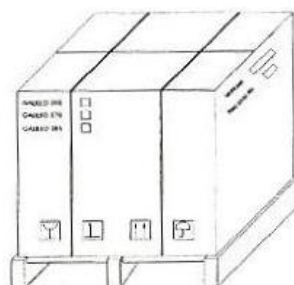
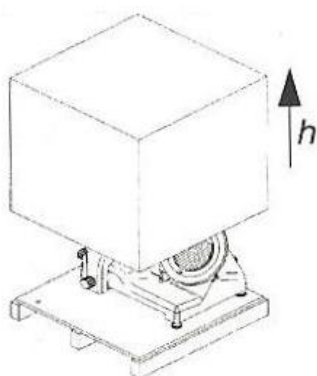


Fig. 5

A embalagem apresenta-se da seguinte maneira: (fig. nº6)

- a) A máquina no palete (a)
- b) Manual de instrução (b)
- c) Óleo de lubrificação (para o eixo do carro) (c)
- d) 4 pés (d)

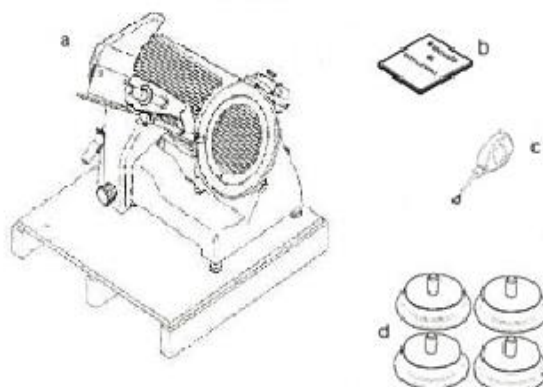


Fig. 6

2.2 - Posicionamento

Posicionar a caixa de papelão para que fique com a “boca” para baixo no chão, numa superfície plana, e a parte superior fechada. Colocar o palete com a máquina em cima da caixa de papelão. Para soltar a máquina do palete é necessário utilizar uma chave estrela de 13mm para desparafusar quatro parafusos que estão localizados nos quatro cantos da máquina. Após separar a máquina do palete, colocar os pés, que estão na embalagem, um em cada canto da máquina. A máquina está pronta para ser colocada na bancada de operação.

Posicionar o fatiador no local a ele destinado.

A superfície na qual o fatiador deve ser instalado deve ter as dimensões necessárias para o apoio, indicadas na tab. 1 (de acordo com modelo) e ser bem nivelada, seca, lisa, robusta, estável e possuir uma altura de, aproximadamente, 80 cm e com 20 cm, no mínimo, de espaço entre paredes, objetos, prateleiras, etc (fig. nº7) em relação ao espaço necessário para a sua utilização e proteção.

Além disso, a máquina deve ser colocada em ambiente com humidade máxima de 75% não salina e temperatura entre +5°C e +35°C, ou seja, ambientes que não causem disfunções para a máquina.

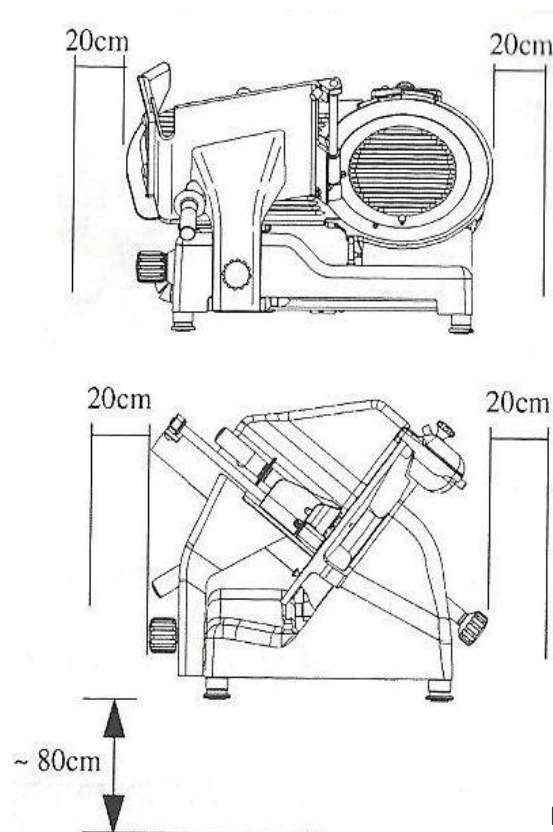


Fig. 7

Verificar se o manípulo graduado está no posicionamento “0”.

Verificar o alinhamento do conjunto lâmina-plano medidor de espessura, deslizando um dedo (fig. nº8) na lâmina em direção ao plano medidor de espessura (nunca ao contrário). Caso não esteja alinhado, entre em contato com a assistência técnica.

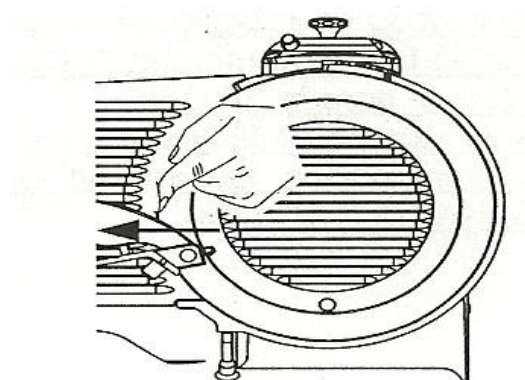


Fig. 8

Verificar se os dados presentes na placa técnica/inscrição (Fig. nº9), nos documentos de entrega e no pedido efetuado correspondem e, caso contrário, contatar o fornecedor para um esclarecimento. Verificar se a instalação está em conformidade com as normas e devidamente aterrado.



O fatiador é fornecido com um cabo de alimentação que segue a norma brasileira NBR 14136, com os três pinos, sendo um o terra, secção 3x1mm² e comprimento = 1,5m.
Ligar o fatiador em 220V – 60 Hz.

Verificar o sentido de rotação da lâmina pressionando o botão de marcha "I" (Liga) simultaneamente com o botão rearme e logo após o botão de parada "0" (Desliga). O sentido de rotação da lâmina deve ser anti-horário, observando o fatiador no lado do protetor da lâmina (fig. nº10).



2.4.1 - Esquema elétrico monofásico



Cap. 3 – Conhecendo o Fatiador

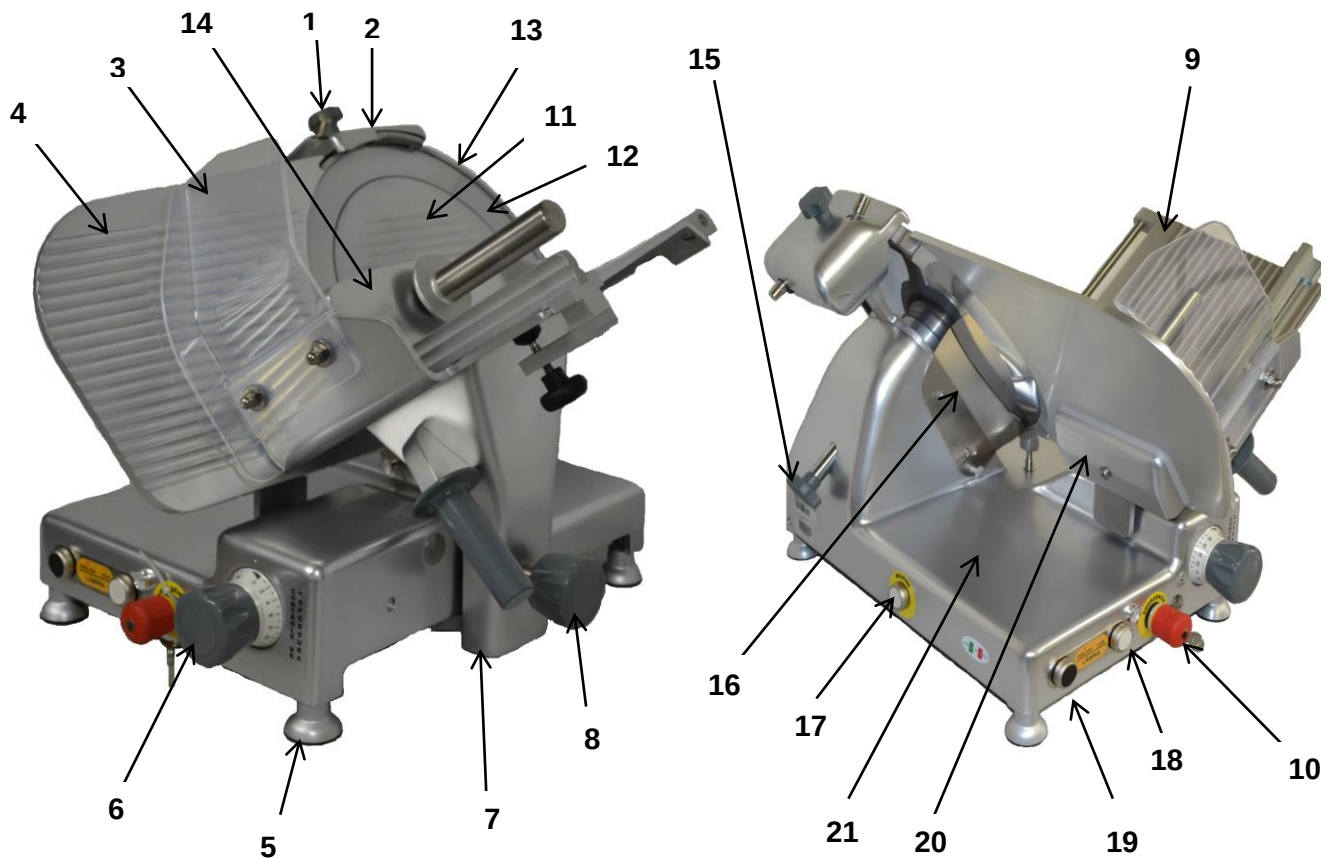
3.1 - Características construtivas

- O fatiador é construído com liga de alumínio (Peraluman A/Mg5) anodizado que é permitido o contato com alimentos e aço inox AISI 304 na base da máquina, na chapa de proteção e nas fixações (parafusos, arruelas e porcas).
- Protetor das mãos em ABS e manípulos são construídos em material plástico.
- Projeto e construção: os fatiadores de frios Sirman, são projetados e construídos de acordo com ISO 9000 e ANIMA (Associação Industrial de Construtores de Máquinas para Alimentação). Obedecendo as normas de segurança UNI 974 EN e NR12 brasileira.
- O Fatiador Sirman é dotado de carro ágil e silencioso, montado sobre rolamentos e bronzinas.
- A transmissão de potência para a lâmina é feita através de correia especial frisada.
- Lâmina em aço especial temperado garantindo longa durabilidade e perfeição de fatiamento.
- Conjunto afiador de lâmina totalmente metálico e proteção de reboles incorporados à máquina garante perfeição de afiação e praticidade.
- Para segurança total do operador, o carro só poderá ser removido com a lâmina totalmente fechada.
- Comandos 24 Volts.
- Lâmpada sinalizadora para controle de operação.
- Proteção plástica do carro que impede o contato da mão do operador com a lâmina.

Legenda:

- 1- manípulo da cúpula
- 2- cúpula do afiador
- 3- protetor das mãos
- 4- plano medidor de espessura
- 5- pé
- 6- manípulo graduado
- 7- coluna do carro
- 8- manípulo do bloqueio da perna
- 9- prato de apoio da mercadoria
- 10- botão emergência com chave geral
- 11- protetor da lâmina

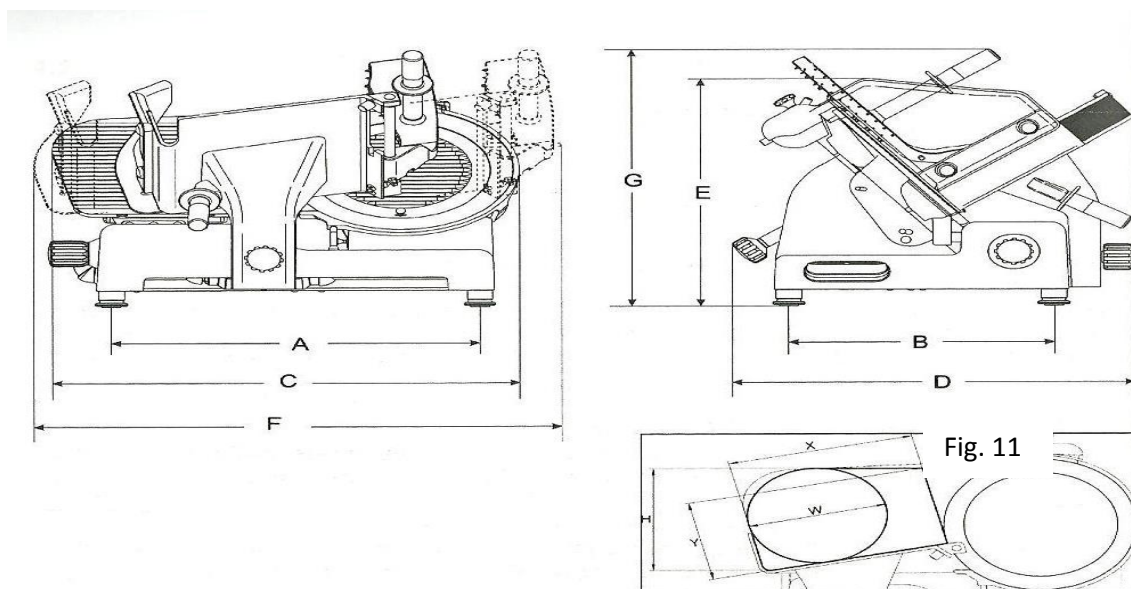
- 12- lâmina
- 13- anel de proteção da lâmina
- 14- mecanismo para pressionar o alimento
- 15- manípulo tirante protetor da lâmina
- 16- Protetor da fatia
- 17- Botão rearme
- 18- Botão liga da lâmina
- 19- Botão desliga da lâmina
- 20- Tampa do plano medidor de espessura
- 21- Estrutura da máquina



3.2 - Dimensões máximas, peso e características.

ATENÇÃO:

As características elétricas, para as quais a máquina foi projetada, são indicadas em uma placa aplicada na estrutura da máquina.



TAB. nº1 – medidas máximas das dimensões e características técnicas.

Características técnicas	Palladio 350
Lâmina	Ø 350 mm
Motor da lâmina	350 watts
Corrente nominal total	2,24 Amperes
Capacidade de corte	255x270 mm
Curso do carro	300 mm
Dimensões do prato	270x310 mm
Dimensões externas da máquina (DxCxE)	590x660x480 mm
Dimensões externas entre pés (BxA)	380x510 mm
Dimensões máximas para operação (DxFxG)	640x670x590 mm
Alimentação	220 V / 60 Hz
Grau de rumor	≤ 60 dB
Peso líquido	35 kg
Peso bruto	48 kg

3.3- Informações sobre a máquina

Precauções gerais, mesmo sendo óbvias, são fundamentais para a instalação, uso, manutenção e eventuais inconvenientes, com as respectivas soluções.

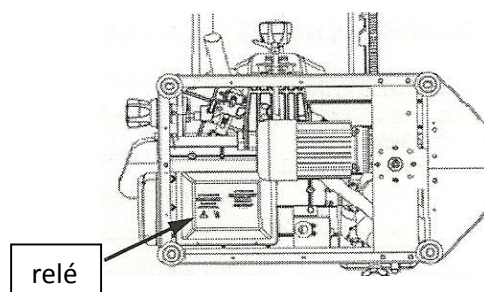
- O Fatiador foi projetado para o corte de frios e embutidos, não congelados e sem osso. Qualquer outro tipo de uso, deve ser considerado impróprio e, portanto, perigoso.
- O fabricante exime-se de qualquer tipo de responsabilidade nos seguintes casos:

- ⇒ Em casos de violações efetuadas nas máquinas por pessoas não autorizadas;
- ⇒ Se forem substituídos componentes não originais;
- ⇒ Se não forem seguidas atentamente as instruções presentes no manual;
- ⇒ Se as superfícies forem tratadas com produtos não adequados;
- Conservar com cuidado o presente manual para futuras informações ou consultas.
- O fatiador deve ser utilizado somente por profissionais, que conheçam perfeitamente as normas de segurança contida nesse manual.
- Não permitir que o fatiador seja utilizado por crianças ou pessoas não habilitadas.
- Antes de efetuar qualquer tipo de operação de limpeza ou manutenção, desconectar o plugue da rede de alimentação elétrica.
- Para a limpeza do fatiador não utilizar substâncias corrosivas, não lavar o fatiador com jatos d'água, não mergulhar na água ou em outros líquidos.
- Verificar regularmente o estado do cabo de alimentação elétrica.
- Se for identificado o mau funcionamento do fatiador aconselha-se desligá-lo e contatar a assistência técnica.

3.4- Itens de Segurança

Comandos 24Volts.

O circuito de comando possui relé de monitoramento de segurança cat. 4.



O circuito possui comando de rearme para acionamento sempre que for acionado o botão de emergência, removida a proteção da lâmina ou ocorrer interrupção no fornecimento de energia.

Botão emergência com duplo canal e com chave, que ao ser acionado interrompe imediatamente o funcionamento da máquina. A chave é uma chave geral, ou seja, um dispositivo para bloqueio da fonte de energia, que impede a energização e o uso da máquina por pessoas não habilitadas/autorizadas. É obrigatório que apenas o profissional capacitado/autorizado conforme NR-10, tenha acesso a chave de bloqueio de fonte de energia para colocar a máquina em funcionamento.

A lâmina é envolvida permanentemente por proteção mecânica fixa, inclusive quando se remove o afiador, e durante a afiação da mesma.

O carro da máquina somente poderá ser removido se a lâmina estiver totalmente fechada, para isso, existe um bloqueador no carro, que impedirá a limpeza da máquina com a lâmina exposta.

Lâmina com abertura máxima de 2mm.

Proteção mecânica fixa plástica para as mãos no prato do carro.

Máquina com circuito elétrico devidamente aterrado.

Máquina com cantos arredondados.

Somente operadores treinados, habilitados e autorizados, poderão operar a máquina ou efetuar manutenção na mesma.

CAP. 4 – Uso da máquina

4.1 - Pessoas habilitadas para utilizar a máquina

Este aparelho não se destina à utilização por pessoas (inclusive crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou por pessoas com falta de experiência e conhecimento, a menos que tenham recebido instruções referentes a utilização da máquina ou estejam sob a supervisão de uma pessoa responsável pela sua segurança.

Recomenda-se que as crianças sejam vigiadas para assegurar que elas não estejam brincando com a máquina. De preferencia manter a máquina longe do alcance de crianças.

No momento em que seja necessária a realização de uma manutenção na máquina, ela deve ser encaminhada a uma assistência técnica para assegurar que será uma pessoa habilitada quem fará o serviço.

4.2 - Uso da máquina

Verificar se o carro está bem fixado com o manípulo apertado.

Verificar se o deslizamento do carro possui impedimentos na bancada de trabalho, durante o seu curso.

Verificar a abertura do plano medidor de espessura, fazendo com que o manípulo numerado gire em sentido horário e anti-horário.

Verificar se o afiador está bem fixado na máquina e se a extração é fácil e se possui impedimentos.

4.3 - Carregamento e corte do produto

ATENÇÃO: A mercadoria deve ser carregada no prato somente com o manípulo graduado em posição “0” e com o motor parado; prestar atenção na lâmina.

O procedimento é:

Levantar o braço e encaixá-lo no prato do carro

Colocar a peça do produto que será fatiada sobre o prato do carro

Deslocar o braço para desencaixá-lo do prato e apoiá-lo sobre o produto. O apoio deve ser feito no final da peça ou no final do curso do braço.

Regular a espessura de corte desejado através do manípulo graduado.

Para o fatiamento, o operador deve se posicionar de forma a evitar acidente. Colocar a mão direita na manopla abaixo do prato e simultaneamente a mão esquerda próxima ao protetor de fatia para pegar o

produto já fatiado (**sem entrar em contato com a lâmina**), o corpo deve estar perpendicular ao plano de trabalho.

A máquina já poderá ser acionada, para isso aperte o botão rearme e em seguida o botão liga para iniciar o funcionamento da lâmina.

Após o fatiamento do produto, fechar a lâmina colocando o manípulo graduado na posição “0” e desligar a máquina apertando o botão desliga.

4.6 - Acionamento da máquina

A máquina é dotada de um botão rearme (2), um botão emergência (3) com chave (1), botão liga (4) e desliga (5) para o acionamento da lâmina (Fig. 12).

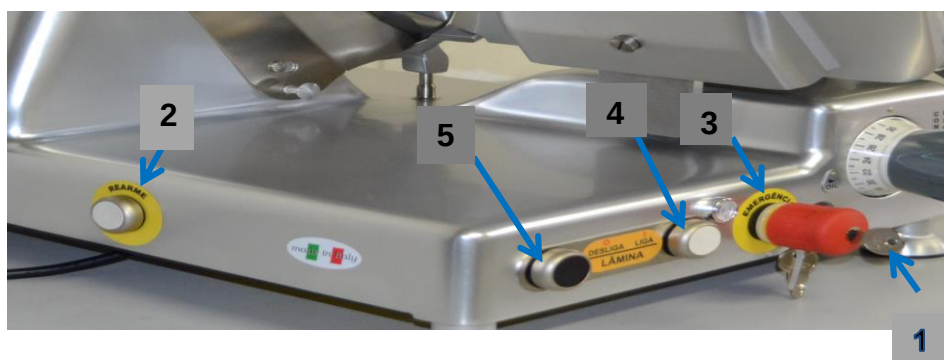


Fig. 12

Caso o botão emergência esteja apertado, destrave-o utilizando a chave que deve estar em poder do responsável do setor.



Fig. 13

Aperte o botão rearme (a) e em seguida o botão liga (b) da lâmina, assim sua máquina estará funcionando.



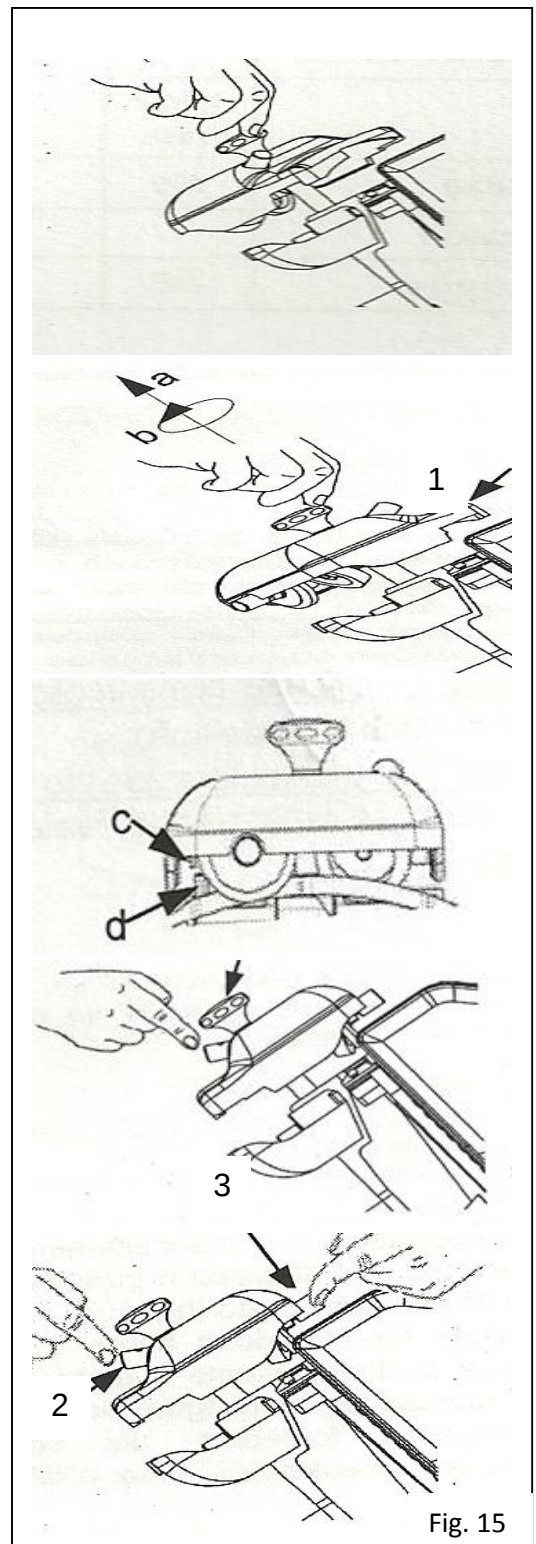
Fig. 14

Toda vez que a máquina for desligada, seja por queda de energia, pelo acionamento do botão emergência, o plugue ser tirado da tomada por acidente ou simplesmente ter sido desligada, será necessário refazer todo o procedimento descrito acima.

CAP. 5 – Afição da lâmina

A afiação da lâmina deve ser feita **exclusivamente** com o conjunto de afiação acoplado à máquina (não deve ser utilizada outra ferramenta). Desconectar o plugue da tomada e limpar cuidadosamente a lâmina com detergente neutro e um pano macio para remover a gordura.

- 6.1– Levantar (a) o conjunto afiador (1) e girar 180° (b).
- 6.2- Posicionar corretamente o pino (c) de encaixe na cavidade (d).
- 6.3- Verificar se a lâmina está entre os dois rebolos.
- 6.4- Inserir o plugue e ligar a máquina.
- 6.5- Pressionar o botão do rebolo de afiação (2) que está na parte detrás da lâmina por no máximo 5 segundos, para que não ocorra superaquecimento, aguardar 15 segundos e repetir a operação até que a lâmina apresente uma rebarba na parte frontal.
- 6.6- Pressionar simultaneamente os dois rebolos (2 e 3) por no máximo 2 segundos, sendo que o botão (3) não deve ser pressionado com força . Se necessário repetir a operação até que a rebarba esteja totalmente eliminada.
- 6.7- Após a afiação recomendamos a limpeza da lâmina e dos rebolos.
- 6.8- Quando terminar a afiação, colocar o aparelho afiador em sua posição original.



CAP. 6 – Limpeza Geral

Atenção: Antes de efetuar as operações de limpeza é necessário:

1. Desconectar o plugue da rede elétrica (tomada).
2. Colocar em zero o manipulador graduado para que a lâmina fique totalmente protegida (Fig. 16).

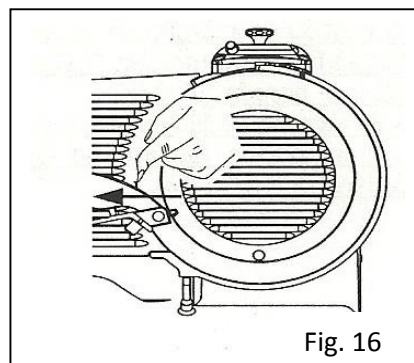


Fig. 16

A limpeza da máquina é uma operação que deve ser efetuada pelo menos uma vez por dia e, se necessário com maior frequência.

A limpeza deve ser feita cuidadosamente em todas as partes do fatiador que entrem em contato direto ou indireto com o alimento.

O fatiador **não deve ser limpo com jato d'água**. Deve ser utilizado álcool, detergentes neutros (pH7) ou similar, não agressivos à anodização. Não deve ser utilizados utensílios como palha de aço, escovões, esponjas abrasivas etc., e sim um pano macio.

A seguir serão detalhadas as partes da máquina em contato com o alimento, porém a estrutura da máquina também deve ser limpa, pois resíduos dos alimentos podem ter contato com outras partes no momento de fatiar. A estrutura da máquina, embora não seja possível ser desmontada, como a superfície que recebe o alimento após o fatiamento, deve também ser limpa com um pano macio, detergente neutro (pH7) e água morna, após essa limpeza, passar um pano com álcool para a higienização.

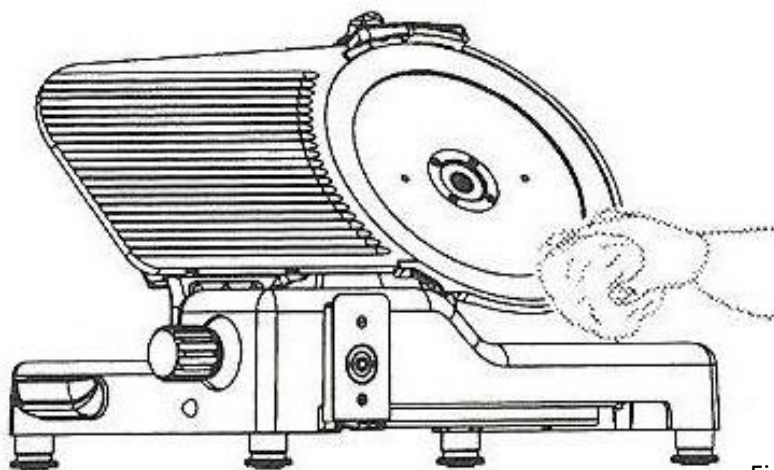


Fig. 17

6.1- Limpeza do prato de apoio das mercadorias

O carro (prato, braço e coluna) pode ser facilmente retirado.

Procedimentos:

Colocar o manípulo numerado de regulação da placa de espessura na posição zero (1).

Se o carro estiver travado no automático, a alavanca na base da coluna do carro deve ser girada no sentido horário; na máquina terá uma etiqueta

com a palavra “manual”, indicando que o carro está na posição para que o operador movimente o carro, coloque nesta posição.

Soltar totalmente o manípulo (3) que prende o carro e puxá-lo para trás em direção aos comandos (a) com certa força até bloquear o carro.

Levantar (b) o carro para sua remoção e limpá-lo cuidadosamente preferencialmente com água morna e detergente neutro (pH7) e após a limpeza poderá ainda higienizar com álcool.

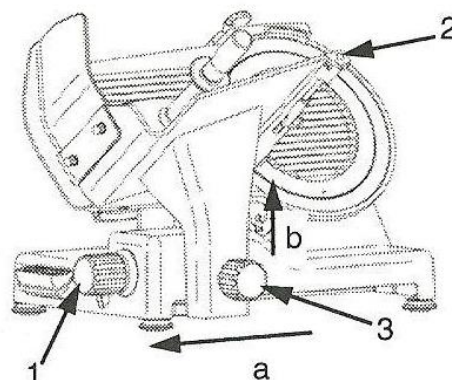


Fig. 18

6.2- Limpeza da lâmina

A lâmina **não** deve ser removida da máquina para a limpeza. É possível fazer a limpeza completa sem a sua remoção e isso é extremamente importante para evitar riscos para o operador.

Colocar o manípulo de regulação do plano medidor de espessura na posição zero.

Desparafusar o manipulo (3) da haste do protetor da lâmina (2) para removê-lo, este localiza-se atrás da lâmina, logo abaixo do conjunto afiador. A seguir será possível a limpeza da lâmina, na parte frontal e posterior, que deve ser feita com pano úmido ou papel toalha (descartável) e detergente neutro (pH7) e após a limpeza poderá ainda higienizar com álcool.

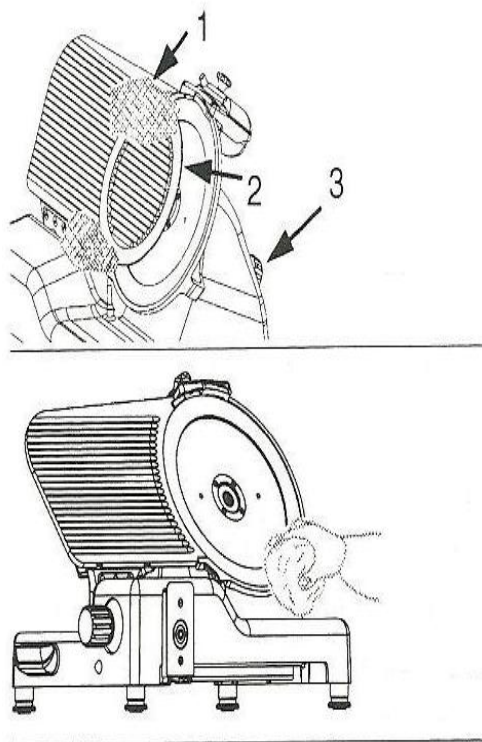


Fig. 19

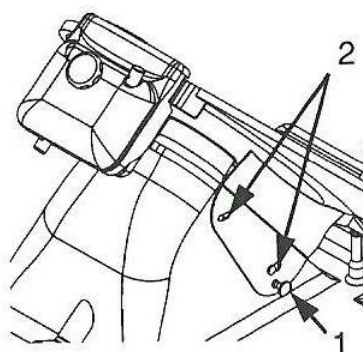
6.3- Limpeza do plano medidor de espessura

Colocar o manípulo numerado de regulação do plano medidor de espessura na posição zero.

A limpeza deve ser feita com pano úmido ou papel toalha (descartável) e detergente neutro (pH7) e em seguida poderá ainda higienizar com álcool.

6.4- Limpeza do protetor de fatias

Para retirá-lo basta segurar o manípulo (1) e puxar para cima, limpá-lo com água morna e detergente neutro (pH7) e após a limpeza poderá ainda higienizar com álcool.



6.5- Limpeza do afiador

Para a limpeza do afiador é necessário seguir as seguintes instruções fig. nº21.

Remover (a) o conjunto afiador;

Soltar o manípulo (1)

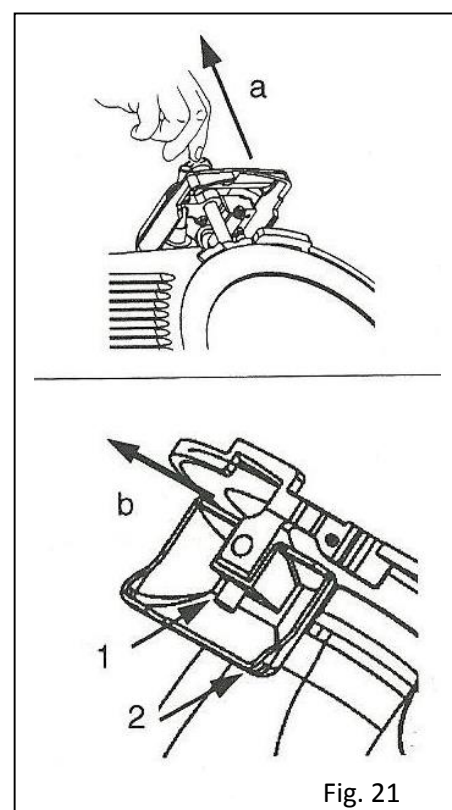
Levantar o reservatório (2) de modo que o manípulo (1) ultrapasse a fissura mais larga do reservatório (2) e seja removido.

Para limpeza dos rebolos, utilizar uma escova, detergente neutro (pH7) e água.

Os outros componentes, limpá-los com detergente neutro (pH7) e água quente, utilizando um pano macio.

Após a limpeza é necessária a lubrificação dos eixos com vaselina sólida.

Recoloque o reservatório e fixe o manípulo e em seguida encaixe o conjunto afiador na máquina.



CAP. 7 – Manutenção

A manutenção do fatiador deve ser feita apenas por uma pessoa capacitada, um profissional especializado.

Antes de iniciar as operações de manutenção é necessário desconectar o plugue da energia elétrica.

7.1 - Correia

Não é necessário regular a correia. Geralmente, deve ser substituída após 3 ou 4 anos e, neste caso, chamar assistência técnica.

7.2 - Pés

Os pés podem deteriorar-se com o tempo e perder as características de elasticidade, diminuindo, deste modo, a estabilidade da máquina. Substituí-los contatando assistência técnica.

7.3 - Cabo de alimentação

Controlar periodicamente o estado de desgaste do cabo e, se necessário, contatar assistência técnica para substituição (este item só poderá ser substituído pelo fabricante ou agente autorizado ou pessoa qualificada, a fim de evitar riscos).

7.4 - Lâmina

Verificar se o diâmetro da lâmina, após várias afiações, foi reduzido mais de 10 mm, em relação ao diâmetro original. Para substituição contatar assistência técnica.

7.5 - Rebolos

Verificar se os rebolos possuem ainda a necessária capacidade abrasiva durante a afiação. Caso contrário, é necessário substituí-los para não danificar a lâmina; contatar assistência técnica.

7.6 - Lubrificação

Os eixos e guias de deslizamento do carro (1 e 2) devem ser lubrificados periodicamente com óleo fornecido em série (a) e/ou vaselina sólida.

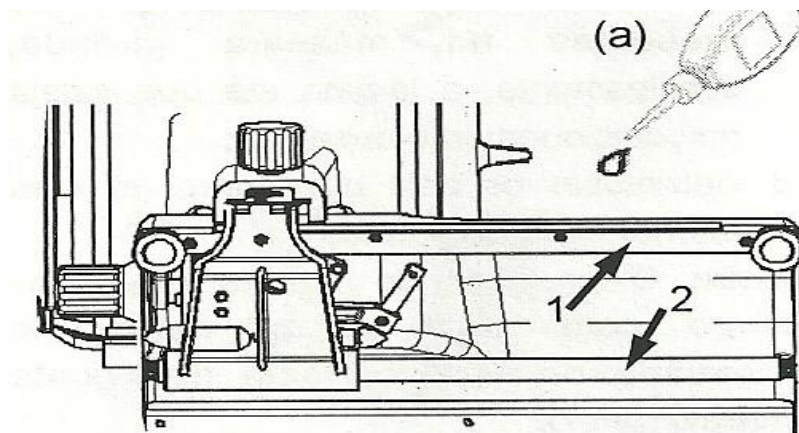


Fig. 22

O eixo (1) de rotação do braço do carro deve ser lubrificado com vaselina sólida para impedir que haja risco do lubrificante pingar sobre a lâmina e evitar que entre em contato com o produto.

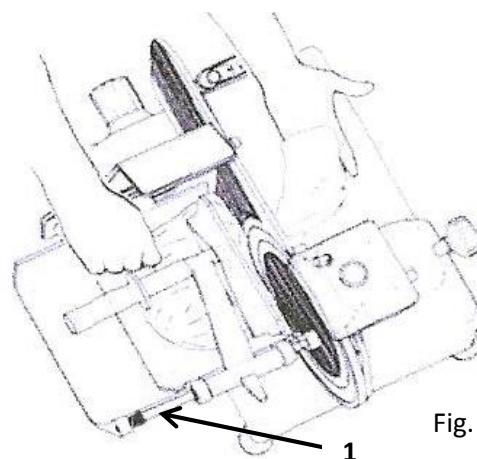


Fig. 23

CAP. 8 – Desativação e eliminação

Se por algum motivo for necessário desativar a máquina certificar-se de que o fatiador seja inutilizável para todos: **Destacar e cortar as conexões elétricas.**

No final da vida útil do produto, o mesmo deve ser enviado à reciclagem, tratamento, eliminação ambientalmente compatível para evitar possíveis efeitos negativos ao ambiente e à saúde.

A eliminação abusiva do produto no meio ambiente ficará o detentor sujeito à aplicação de sanções administrativas previstas na lei em vigor.