

Manual de instruções para operação, manutenção e ficha técnica.

Páginas de 1 a 20

Fatiador Automático-350 Automec – Sirman NR-12 e Certificação Inmetro

Número de série
14A03260



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:

Prática Produtos S.A.
CNPJ: 65134140/0001-06
CREA: 042896
Rodovia BR 459, Km 101 – Pouso Alegre – MG – CEP 37.550-000 –
Tel./fax 55 (35) 3449.1200
www.praticabr.com – pratica@praticabr.com

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 – Afição da lâmina.....	15
CAP. 6 – Limpeza Geral.....	16
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.....	19
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.....	20

CAP. 1 – Recebimento da máquina

1.1- Embalagem

A embalagem na qual o fatiador é enviado é composta por (fig. n°1): caixa de papelão, palete em madeira e fita de nylon. Portanto, devem ser eliminados separadamente e de acordo com as normas em vigor.

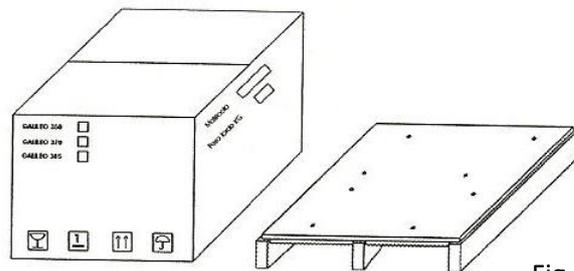


Fig. 1

	Dimensões AxBxC	Peso bruto (kg)
350	840x840x920	74

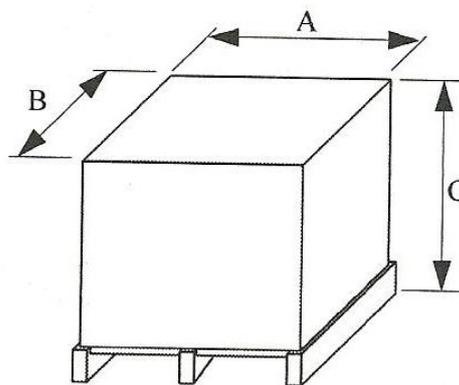


Fig. 2

ATENÇÃO !

Sobrepor, no máximo, duas embalagens do mesmo tipo (fig. n°3).

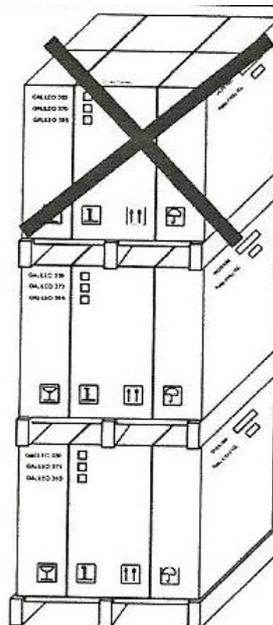


Fig. 3

Não deixar a embalagem exposta à humidade 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).

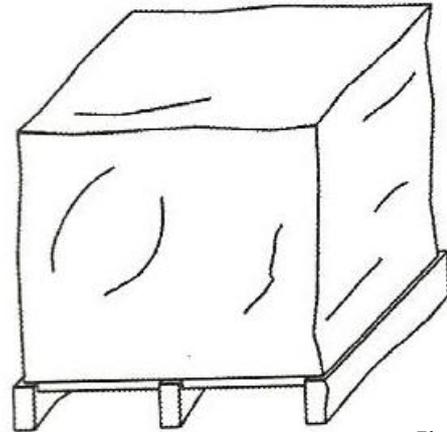


Fig. 4

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).

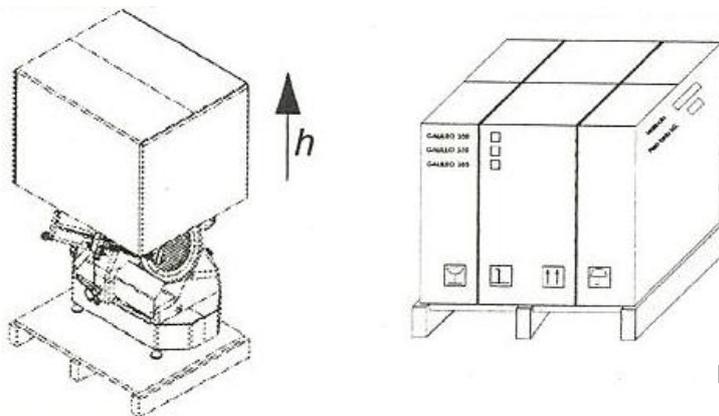


Fig. 5

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

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

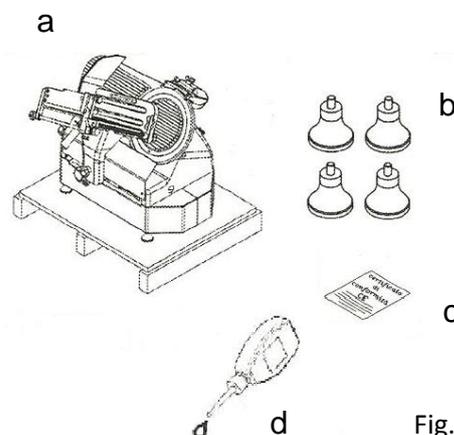


Fig. 6

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 dois parafusos que estão localizados no centro do palete, sendo um de cada lado. 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 haver 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.

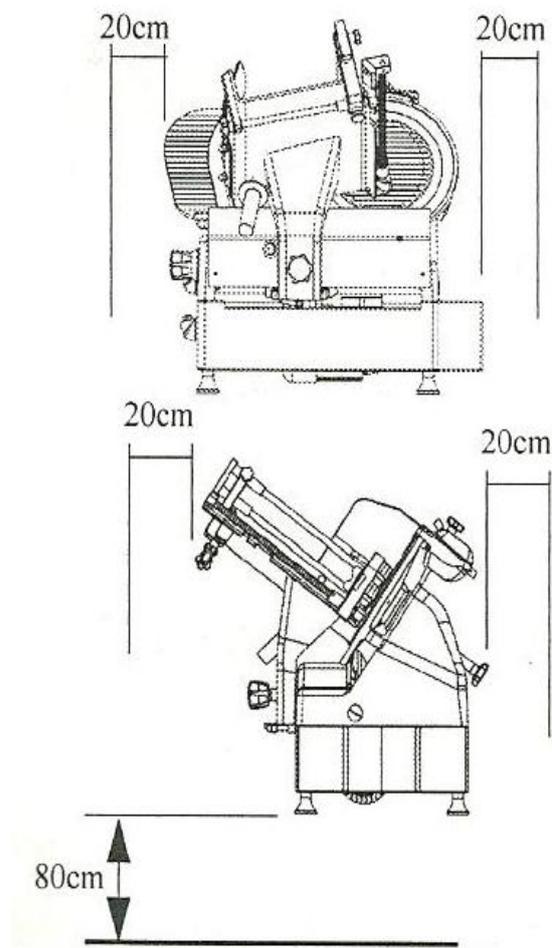


Fig. 7

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

Verificar se 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 contrário, entre em contato com a assistência técnica

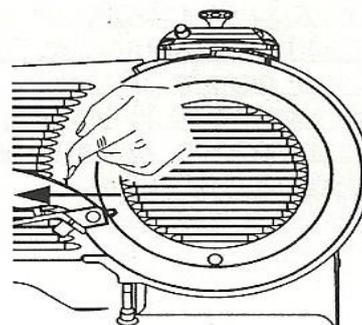


Fig. 8

2.3 - Ligação elétrica

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 se o cabo de alimentação está devidamente aterrado.

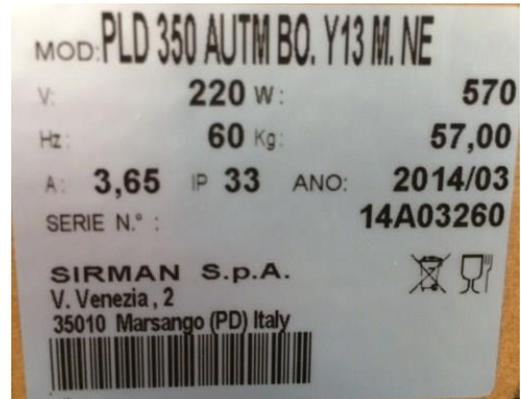


Fig. 9

2.3.1 - Fatiador com motor monofásico

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.

2.3.2 - Sentido de rotação da lâmina

Verificar o sentido de rotação da lâmina pressionando o botão de marcha “I” (Liga) 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).

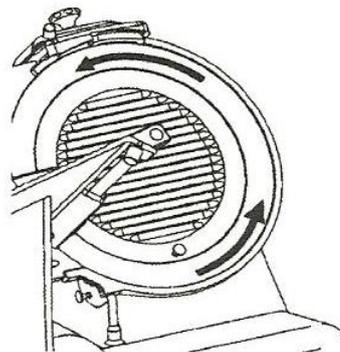
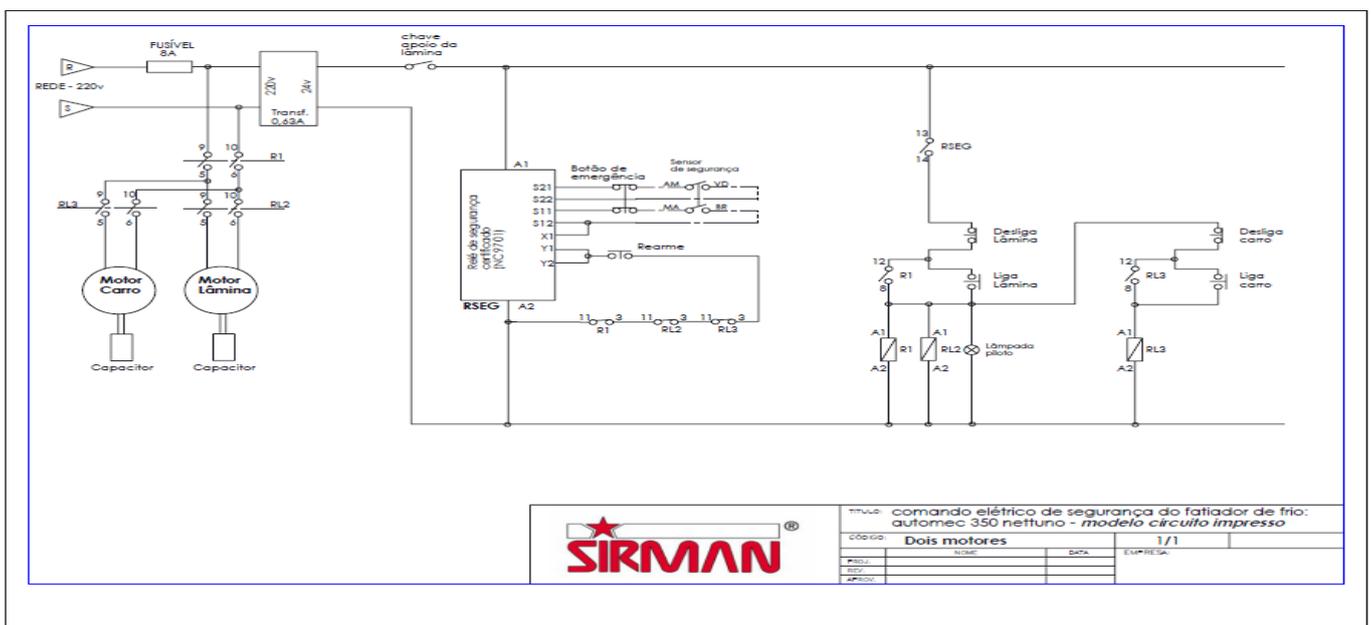


Fig. 10

2.4 - Esquema elétrico

2.4.1 - Esquema elétrico monofásico



Cap. 3 – Conhecendo o Fatiador

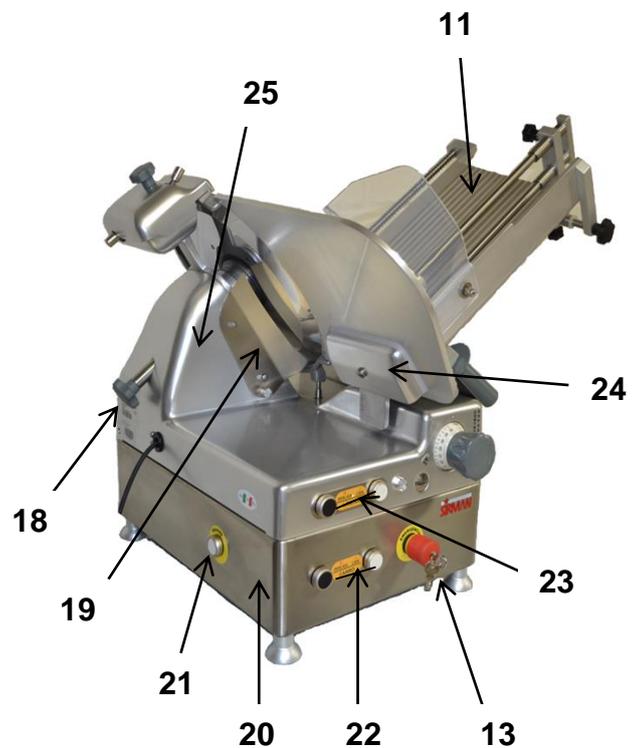
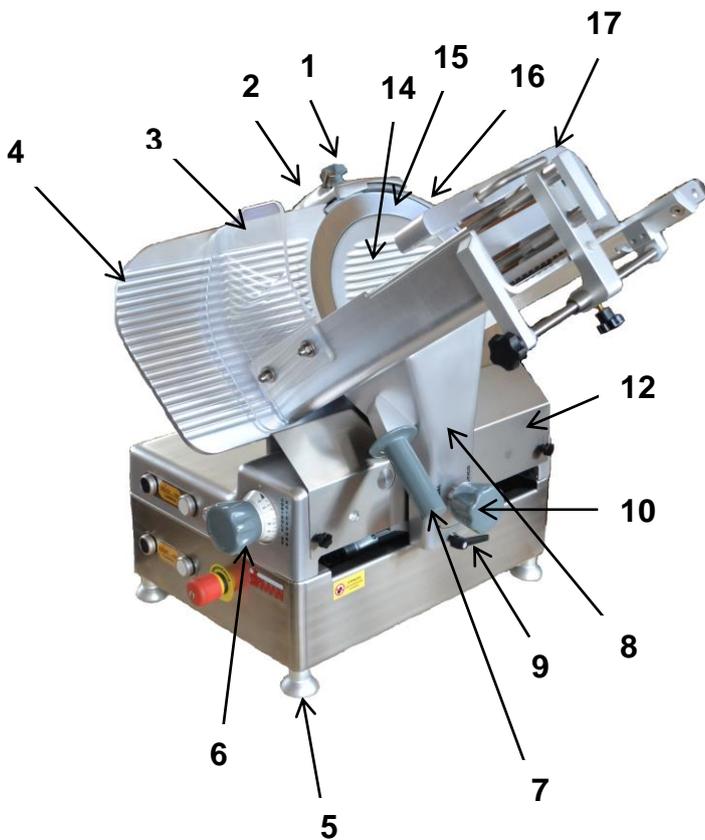
3.1 - Características construtivas

- 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 e carnes 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.
- Capacidade produtiva 45 fatias/minuto.
- O Fatiador de frios automático Sirman é dotado de carro ágil e silencioso, montado sobre rolamentos de esferas e bronzinas. O carro possui grandes dimensões com guia para fixação do produto em fatiamento.
- Dois motores ventilados independentes, um para o carro automático e outro para acionamento da lâmina.
- A transmissão de potência para a lâmina é feita através de correia especial frisada.
- A transmissão de potência do carro é realizada através de moto redutor e sistema de braço mecânico articulado com rolamentos de esferas possibilitando o funcionamento contínuo da máquina, de forma silenciosa, com vida útil prolongada.
- Opcionalmente poderá trabalhar como semiautomática.
- 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.
- Painel de duplo comando, um para acionar a lâmina e outro para acionar o carro automático.
- 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- manípulo do carro
- 8- perna
- 9- alavanca automatismo
- 10- manípulo do bloqueio da perna
- 11- prato de apoio da mercadoria
- 12- chapa de proteção
- 13- botão emergência com chave geral

- 14- protetor da lâmina
- 15- lâmina
- 16- anel de proteção da lâmina
- 17- mecanismo para pressionar o alimento
- 18- manípulo tirante protetor da lâmina
- 19- Protetor da fatia
- 20- Base da máquina
- 21- botão rearme
- 22- Chave liga/desliga do carro (automotismo)
- 23- Chave liga/desliga da lâmina
- 24- Tampa da vela
- 25- Estrutura da máquina



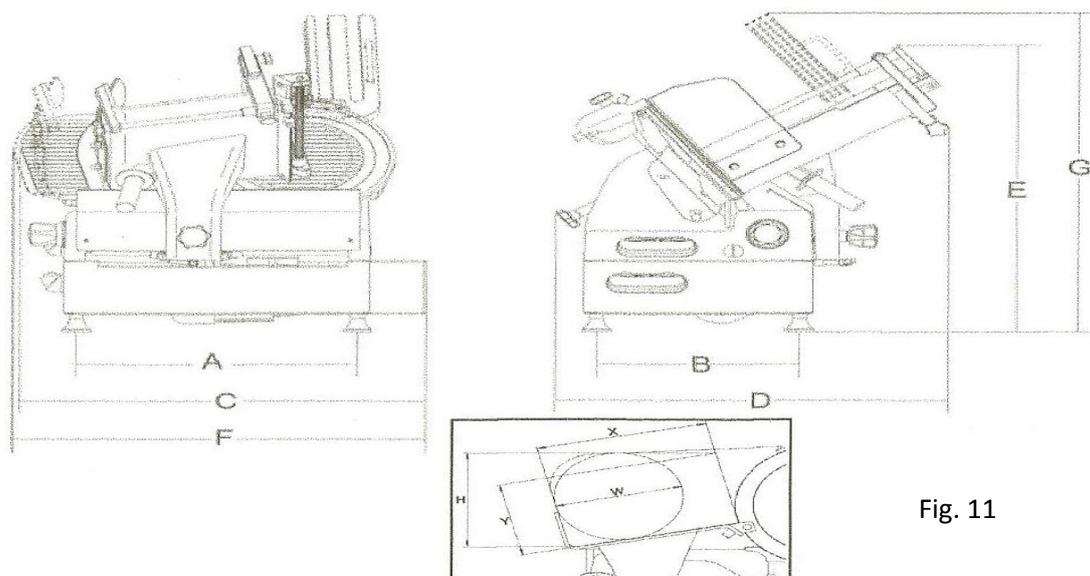


Fig. 11

TAB. nº11 – medidas máximas das dimensões e características técnicas.

Características técnicas	Automática-350 Automec
Lâmina	Ø 350 mm
Motor da lâmina	370 watts
Motor do carro	200 watts
Corrente nominal total	3,65 Amperes
Capacidade de corte	260x260 mm
Curso do carro	300 mm
Dimensões do prato	430x280 mm
Dimensões externas da máquina (DxCxE)	700x660x730 mm
Dimensões externas entre pés (BxA)	340X470 mm
Dimensões máximas para operação (DxFxG)	700x680x800 mm
Alimentação	220 V / 60 Hz
Grau de rumor	≤ 60 dB
Peso líquido	58 kg
Peso bruto	74 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, inclusive o corte de verdura 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.
- O fatiador é dotado de sinalização de segurança (advertência) indicativo para não introduzir a mão na abertura onde o carro se movimenta.

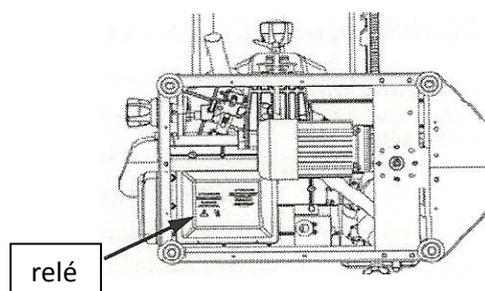


Fig. 12

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 para

desbloqueio do botão emergência deve permanecer em poder do responsável do setor.

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.

Chapa de proteção sob a coluna 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 (1) apertado.

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

Verificar a abertura da vela, fazendo com que o manípulo numerado gire em sentido horário e anti-horário (c).

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

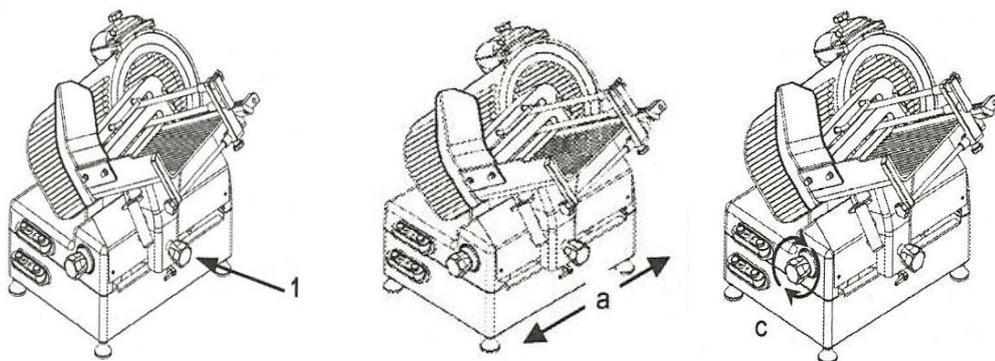


Fig. 14

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 à lâmina.

O procedimento é:

Levantar o prensa frios até o final do curso e encaixar a trava de aço-inox localizada na parte inferior do lado direito do prensa frios.

Colocar o produto que será fatiado sobre o prato do carro.

Ajustar a guia de frios e travá-la.

Desencaixar a trava de aço-inox e descer o prensa frios até apoiá-lo no produto.

O apoio deve ser feito atrás da peça.

Regular a espessura de corte desejado através do manípulo graduado.

A máquina já poderá ser acionada.

4.4 - Funcionamento manual

Se a máquina estiver com o carro travado no automático a alavanca (Fig nº 15) de desbloqueio na base da coluna do carro deve ser girada no sentido horário para que a máquina funcione no modo manual (A).

Posicionar-se corretamente para evitar acidentes.

Deve-se colocar a mão direita no manípulo localizado na coluna do carro e a mão esquerda ao lado do protetor de fatias para pegar o produto fatiado.

O operador deve estar perpendicular ao plano de trabalho.

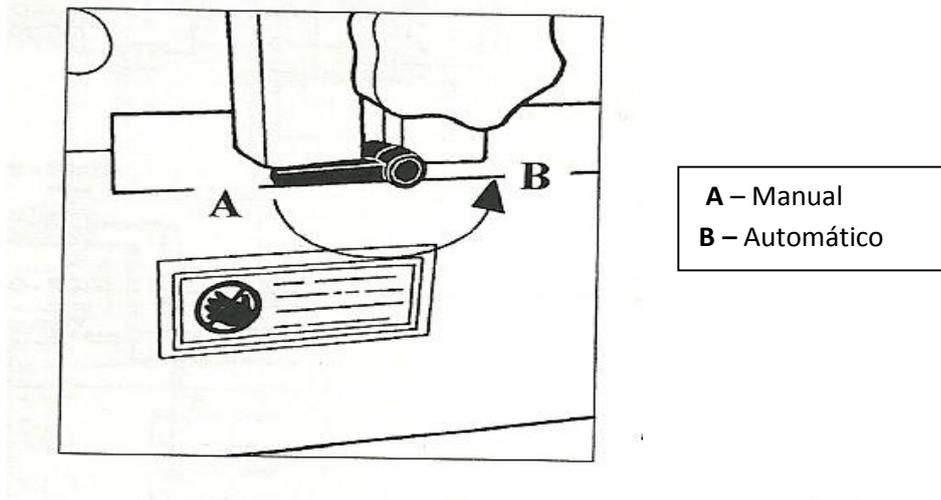


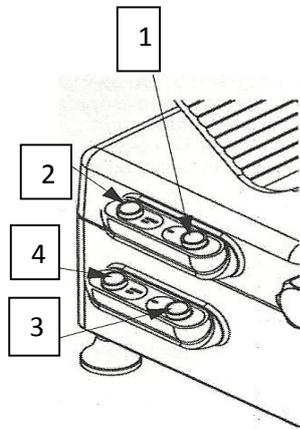
Fig. 15

4.5 - Funcionamento automático

Se a máquina estiver destravada para o funcionamento manual a alavanca de desbloqueio na base da coluna do carro deve ser girada no sentido anti-

horário (B), em seguida movimentar o carro manualmente para ser travado, com isso a máquina funcionará automaticamente.

Posicionar-se corretamente para evitar acidentes: pressionar o botão “liga” da lâmina e do carro e, a seguir, aproximar a mão esquerda ao lado do protetor de fatias para pegar o produto fatiado. O operador deve estar perpendicular ao plano de trabalho.



- 1- Acionar a Lâmina
- 2- Desligar a Máquina
- 3- Acionar o Carro (somente com a lâmina ligada)
- 4- Desligar o carro

Fig. 16

4.6 - Acionamento da máquina

A máquina é dotada um botão rearme(2), um botão emergência (3) com chave (1), botão liga (4) e desliga (5) para o acionamento da lâmina, botão liga (6) e desliga (7) para o acionamento do carro (quando estiver no modo automático) (Fig. 17).

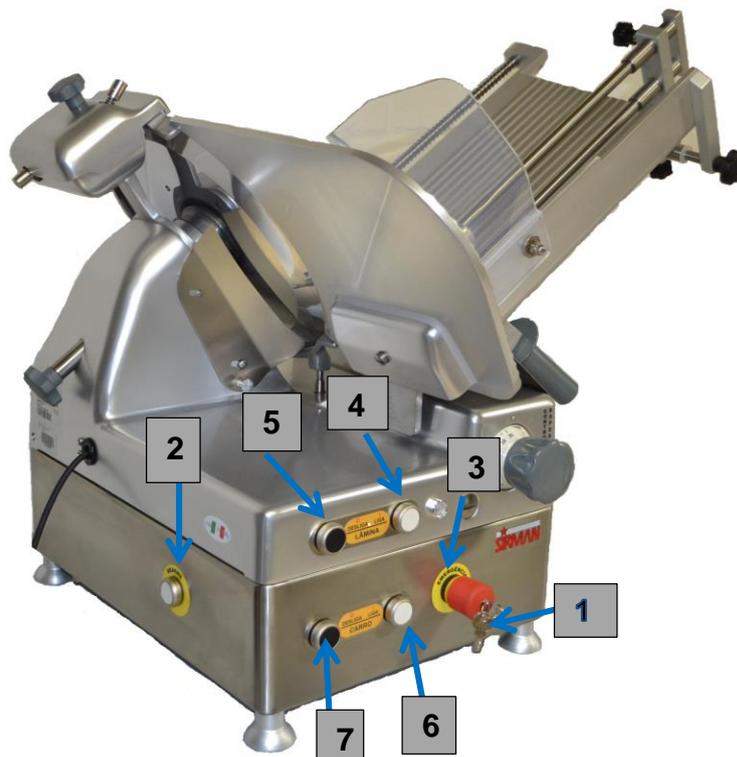


Fig. 17

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



Fig. 18

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



Fig. 19

Aperte o botão liga (a) do carro, caso esteja no modo automático. Após esses procedimentos sua máquina estará em funcionamento. Quando estiver no modo manual, o botão liga do carro não deve ser acionado e o operador é quem movimentará o carro para o fatiamento do produto.



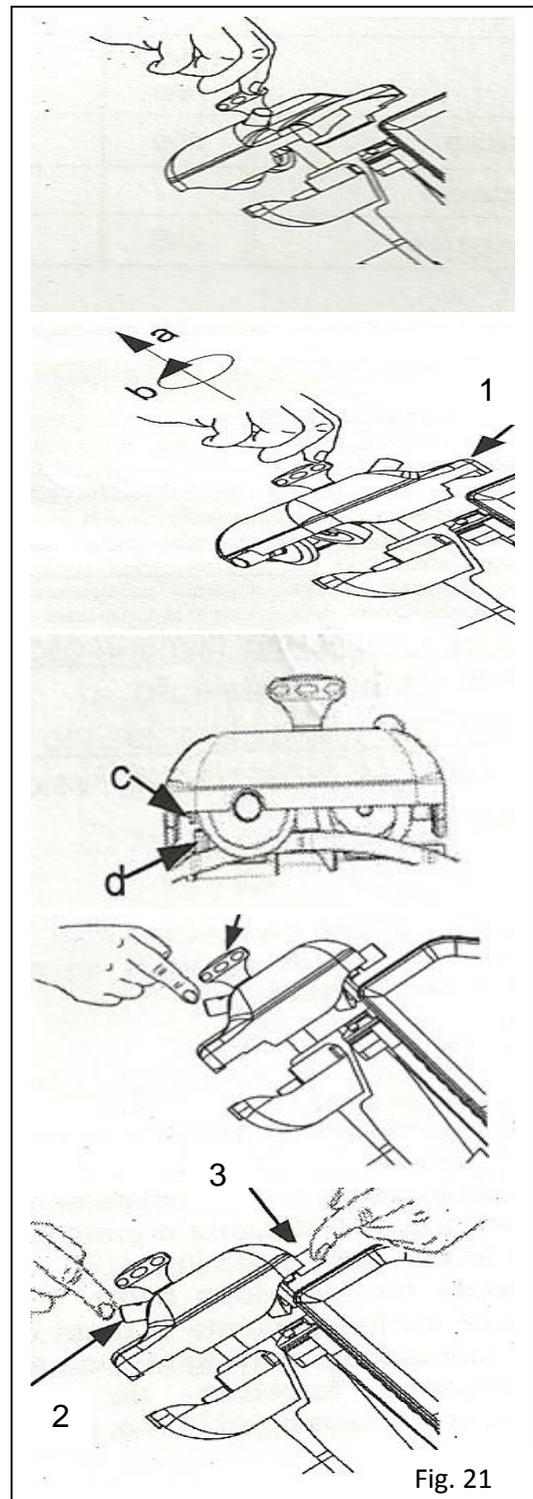
Fig. 20

Toda vez que a máquina for desligada, seja por queda de energia, pelo acionamento do botão emergência, o plugue ser tirado da tomada, 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.



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.

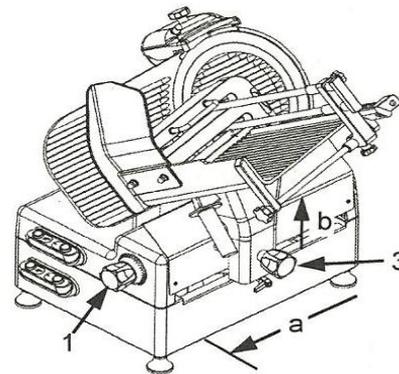


Fig. 24

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 manípulo (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.

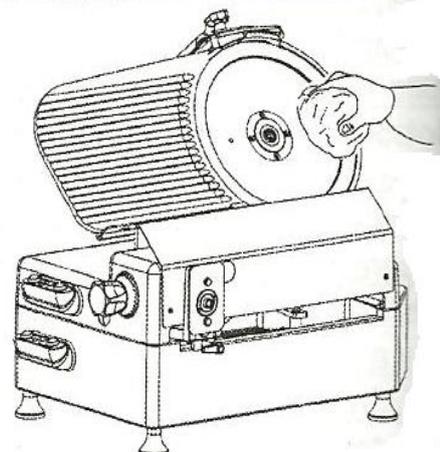
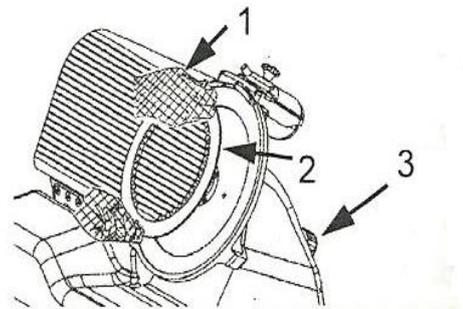


Fig. 25

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 limpeza poderá ainda higienizar com álcool.

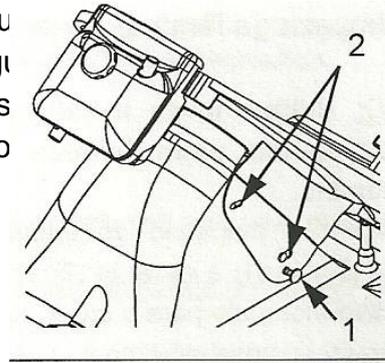


Fig. 26

6.5- Limpeza do afiador

Para a limpeza do afiador é necessário seguir as seguintes instruções fig. nº27.

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.

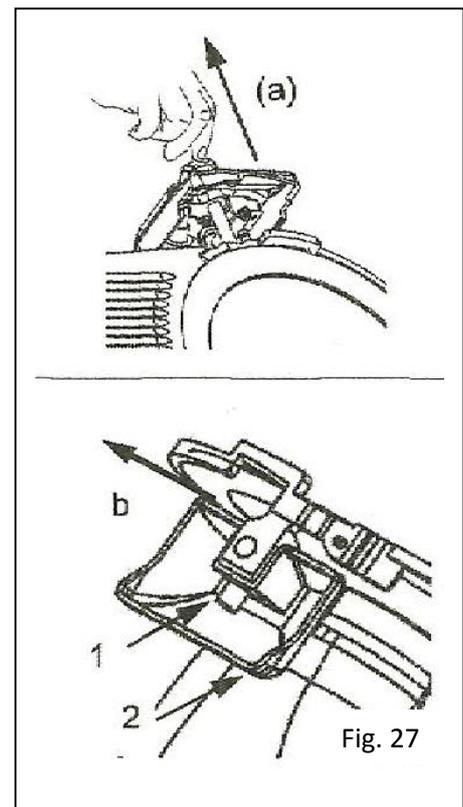


Fig. 27

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.

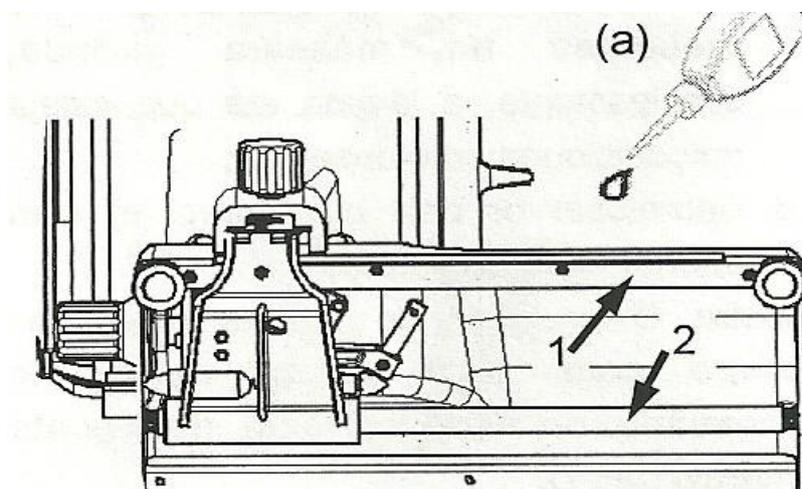


Fig. 28

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.

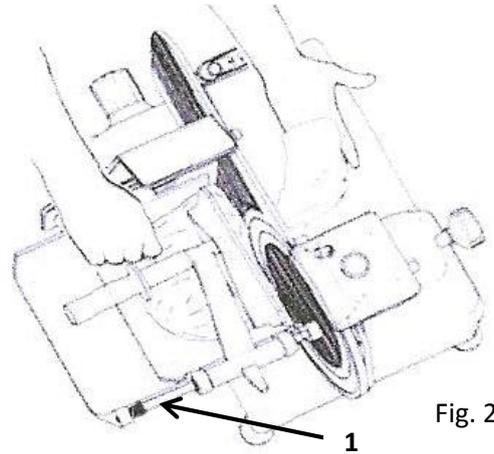


Fig. 29

CAP. 8 – Desativação e eliminação

Se por algum motivo for necessário desativar a máquina certificar-se de que a 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.