

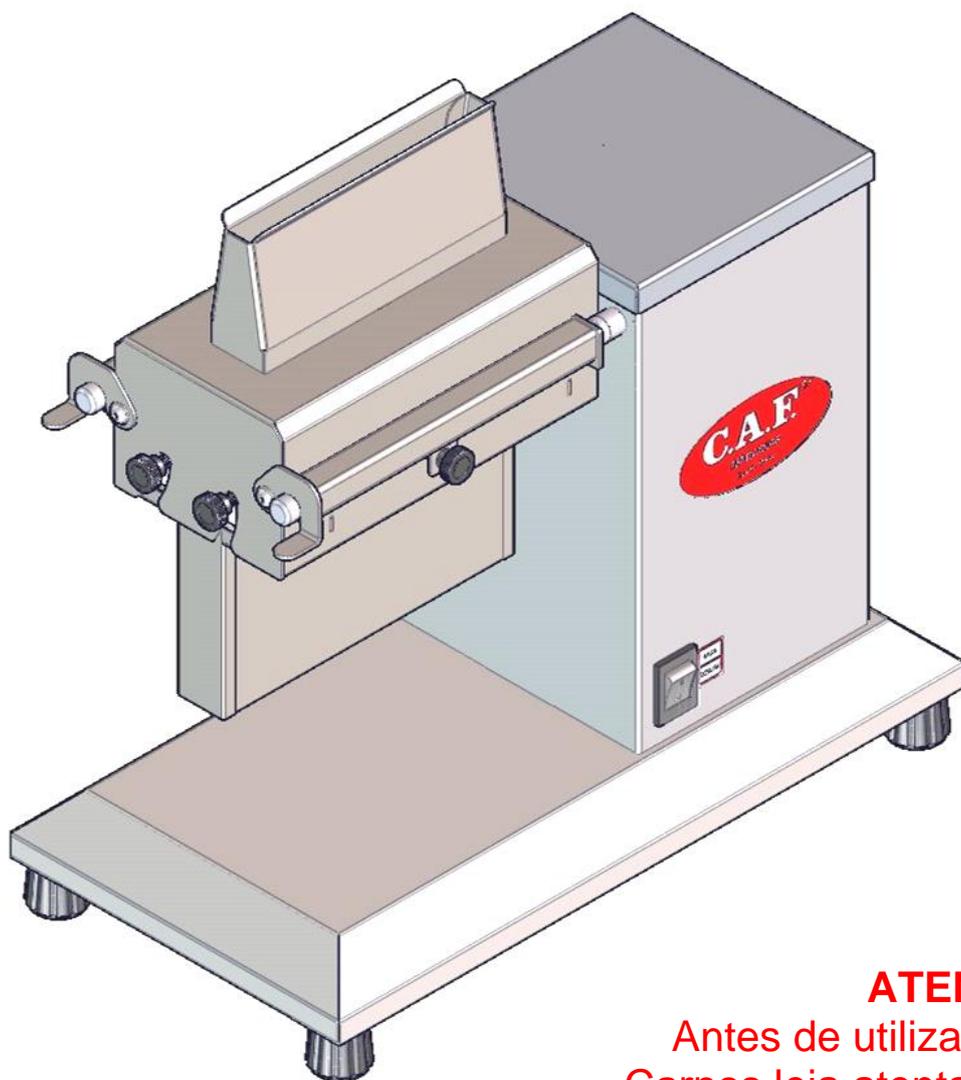


...melhor resultado desde 1948

MANUAL DE INSTRUÇÕES

AMACIADOR ELÉTRICO COMERCIAL PARA CARNES

CAF - AMB SM



ATENÇÃO:
Antes de utilizar o Amaciador de
Carnes leia atentamente este manual

Parabéns pela sua compra!

Este equipamento foi projetado para um desempenho de alto rendimento.

Por favor, reserve alguns minutos para ler atentamente este manual.

Aqui, você encontrará explicações detalhadas sobre a instalação e uso de seu equipamento.

Guarde este manual para futuras consultas.

ÍNDICE

1.	DESCRIÇÃO DO PRODUTO	2
1.1	Segurança	2
1.2	Avisos Importantes:	3
1.3	Principais Componentes	4
1.4	Características Técnicas	4
2.	MAPA GERAL DA MÁQUINA	5
2.1	Área Crítica	5
3.	INSTALAÇÃO	5
4.	PROTEÇÕES MECÂNICAS	6
5.	OPERAÇÃO	6
5.1	Pré-operação	6
5.2	Procedimento para operação	8
6.	HIGIENIZAÇÃO	8
7.	MANUTENÇÃO	11
8.	INFORMAÇÕES ADICIONAIS	11
8.1	Normas Observadas	12
8.2	Aplicação da Máquina	12
9.	RESPONSABILIDADES	13
10.	CERTIFICADO DE GARANTIA	13
11.	ANEXOS: DIAGRAMAS ELÉTRICOS	
12.	INFORMAÇÕES ETIQUETA	

1. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

1.1 Segurança

- Leia todas as instruções.
- Antes de ligar verifique se a voltagem da rede corresponde com a da máquina. O modelo CAF AMB SM possui uma chave seletora na parte inferior, a qual permite que o equipamento funcione em 127 ou 220v.
- Utilize acessórios originais.
- Se o equipamento sofrer alguma queda ou tenha sido danificado de alguma forma, leve-o a uma Assistência Técnica mais próxima.
- Não permita que o cabo de energia permaneça na borda da mesa ou em contato com superfícies quentes. (Não utilize o equipamento quando o cabo ou o plugue estiver danificado).
- Caso haja necessidade da troca do cabo de alimentação, apenas a CAF ou uma assistência técnica autorizada poderá efetuar a substituição ou o reparo necessário.
- Nunca trabalhe com cabelos compridos soltos, prenda-os, pois os mesmos poderão causar sérios acidentes.
- Nunca opere a máquina sem os acessórios de segurança.
- Não colocar os rolos no congelador. Mantenha-os limpos.
- Cuidado com as mãos.
- Evite acidentes, trabalhe com atenção.

1.2 Avisos Importantes:

- Deve ser utilizado aterramento no local de instalação do equipamento.
- No período de garantia, caso haja necessidade de assistência técnica, apenas a CAF ou uma empresa por ela designada poderá efetuar a assistência necessária.
- A CAF não é responsável por acidentes ou ferimentos ocasionados por mau uso do equipamento.
- Perda da garantia: A substituição de peças e/ou componentes que tenham sido retirados ou substituídos por técnicos não autorizados pela CAF; defeitos provocados pelo uso indevido do equipamento, em desacordo com o Manual do Usuário ou ligação e rede elétrica inadequada, batidas, fogo, insetos, queda, utilização de agentes químicos e corrosivos, falta de higienização, os consertos e adaptações feitos por pessoas ou empresas não autorizadas.
- Desligue sempre o equipamento e retire o plugue da tomada quando o mesmo não estiver em uso.
- Antes de limpar a máquina, certifique-se de que a mesma esteja desconectada da rede elétrica.
- Não utilize o equipamento quando qualquer anormalidade ocorrer.
- A máquina deve ser operada apenas por pessoas designadas e treinadas para a função.
- A máquina não pode ser operada por pessoas com redução na capacidade física, mental ou sensorial, falta de experiência ou conhecimento, a menos que estejam supervisionadas.
- Crianças nunca devem utilizar esse equipamento.
- Este manual deve ser incluído caso a máquina for revendida.

1.3 Principais Componentes

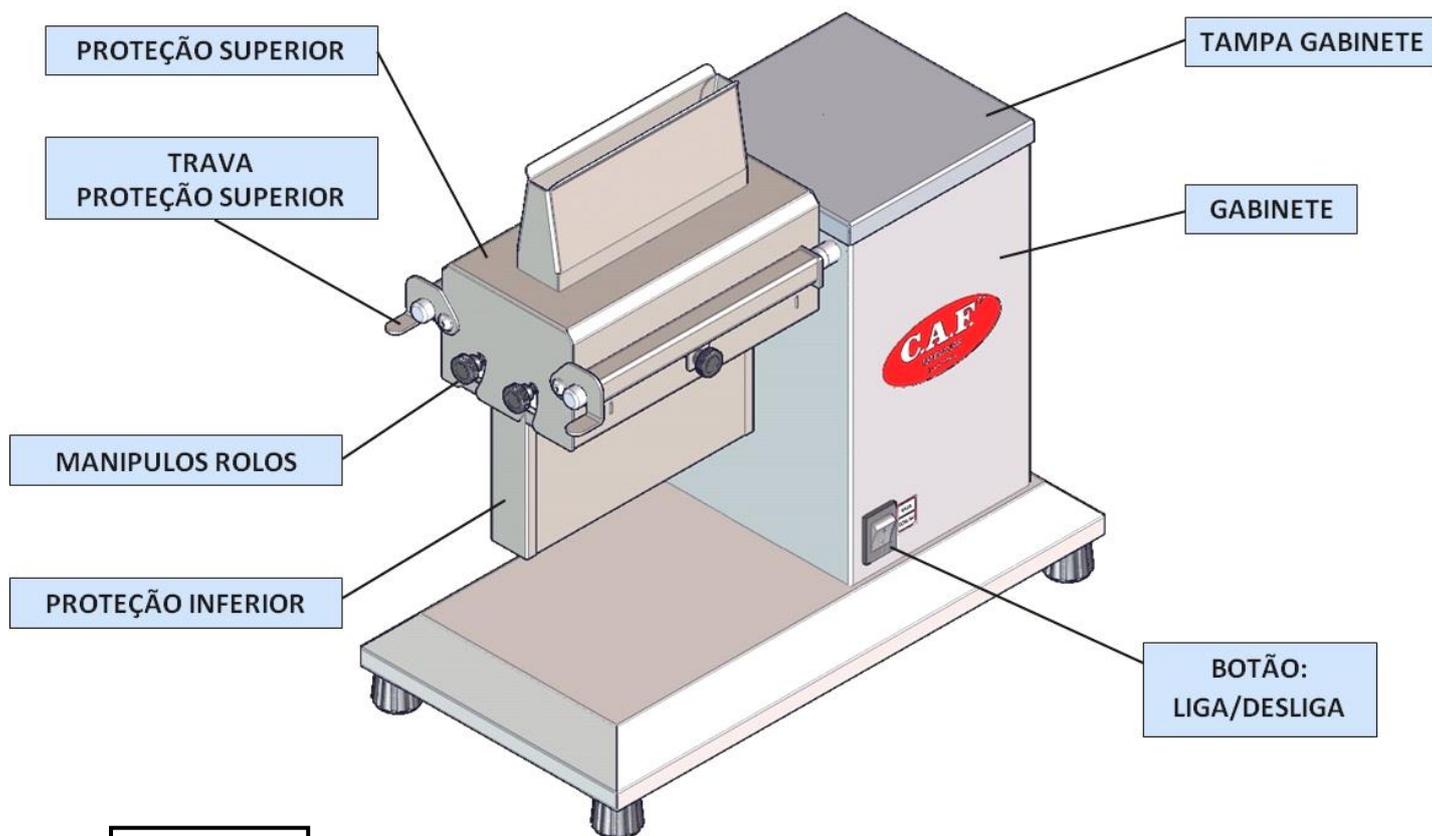


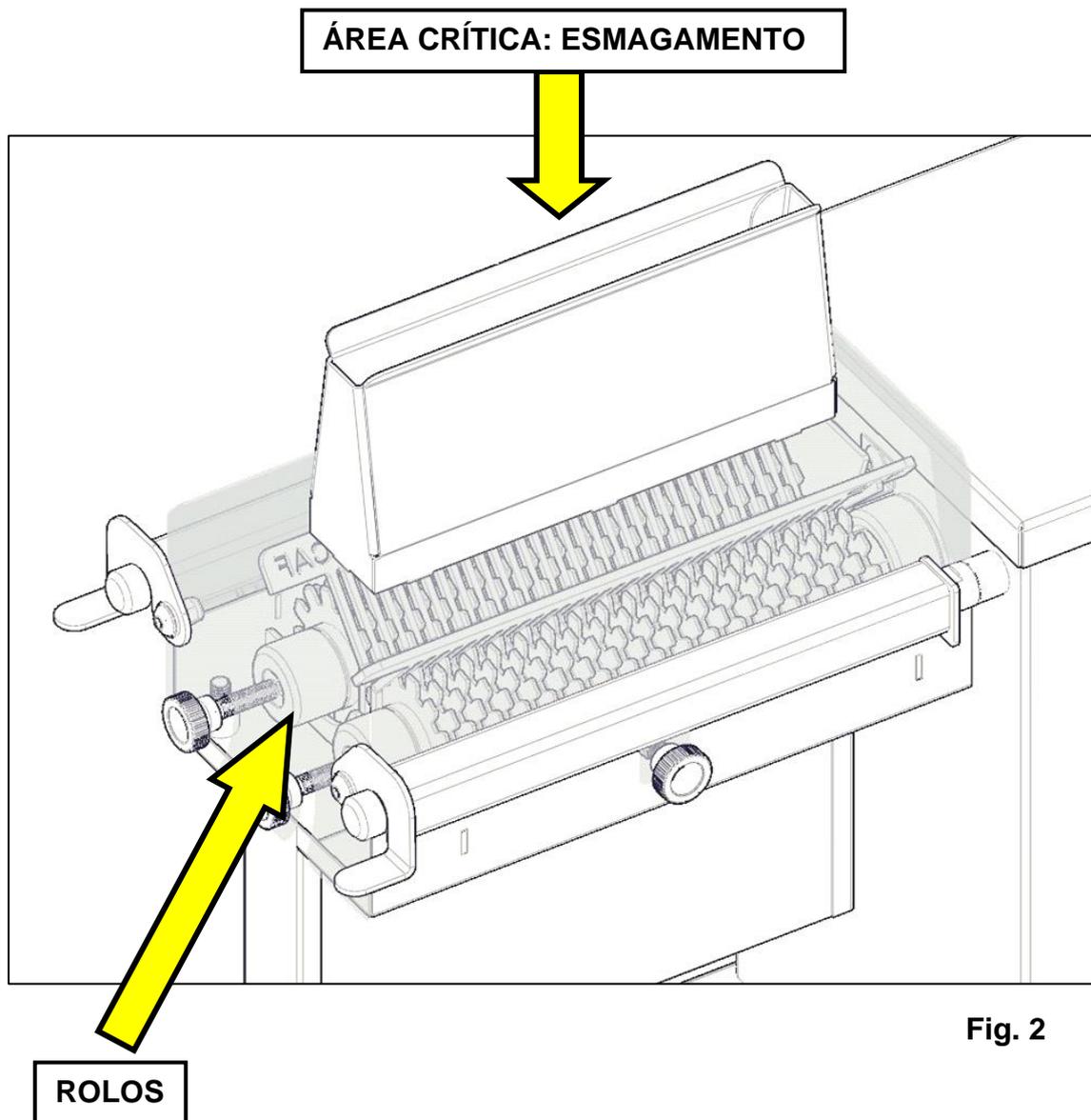
Fig. 1

1.4 Características Técnicas

Modelo:	CAF AMB SM
Motor:	0,37 kW (1/2 cv)
Fase:	1
Tensão Nominal:	127 / 220 V
Frequência Nominal:	50 / 60 Hz
Consumo Energia:	0,64 kWh
Corrente nominal (HERCULES):	7,92 / 3,51 A
Corrente nominal (WEG):	9,5 / 4,2 A
Capacidade:	10 bifes/min ou 600 bifes/h
Comprimento:	500 mm
Largura:	260 mm
Altura:	500 mm
Peso Líquido:	23 Kg
Peso Bruto:	24,7 Kg

2. MAPA GERAL DA MÁQUINA

2.1 Área Crítica



Atenção: Jamais retire, modifique ou burle as proteções e dispositivos que enclausuram os rolos. Fatalmente tais atitudes poderão causar acidentes sérios e irreversíveis.

3. INSTALAÇÃO

- Coloque o equipamento próximo a tomada para evitar que o cabo de força fique esticado.
- Verifique se a tensão da rede elétrica a qual será ligado o Amaciador de Carnes é compatível com a do equipamento.
- O Amaciador deve ser instalado sobre uma superfície plana, seca e estável.
- Deve ser utilizado aterramento no local de instalação do equipamento. Leia sobre o terminal de equipotencialidade em **Informações Adicionais** (Pag.11).

4. PROTEÇÕES MECÂNICAS

- Bocal de Alimentação: Impede o acesso dos membros superiores na zona de convergência dos rolos dentados.
- Conjunto de Proteção (Proteção superior com a Proteção Inferior): Impede o acesso dos membros superiores na zona de convergência dos rolos dentados.
- Bocal de Descarga: Impede o acesso dos membros superiores na zona de convergência dos rolos dentados.

5. OPERAÇÃO

5.1 Pré-operação

- Verifique se o equipamento está firme em sua posição.
- Antes de ligar o equipamento coloque o conjunto de proteção conforme etapas abaixo:

A. Coloque o Conjunto de proteção nos varões da máquina, conforme figura 3.

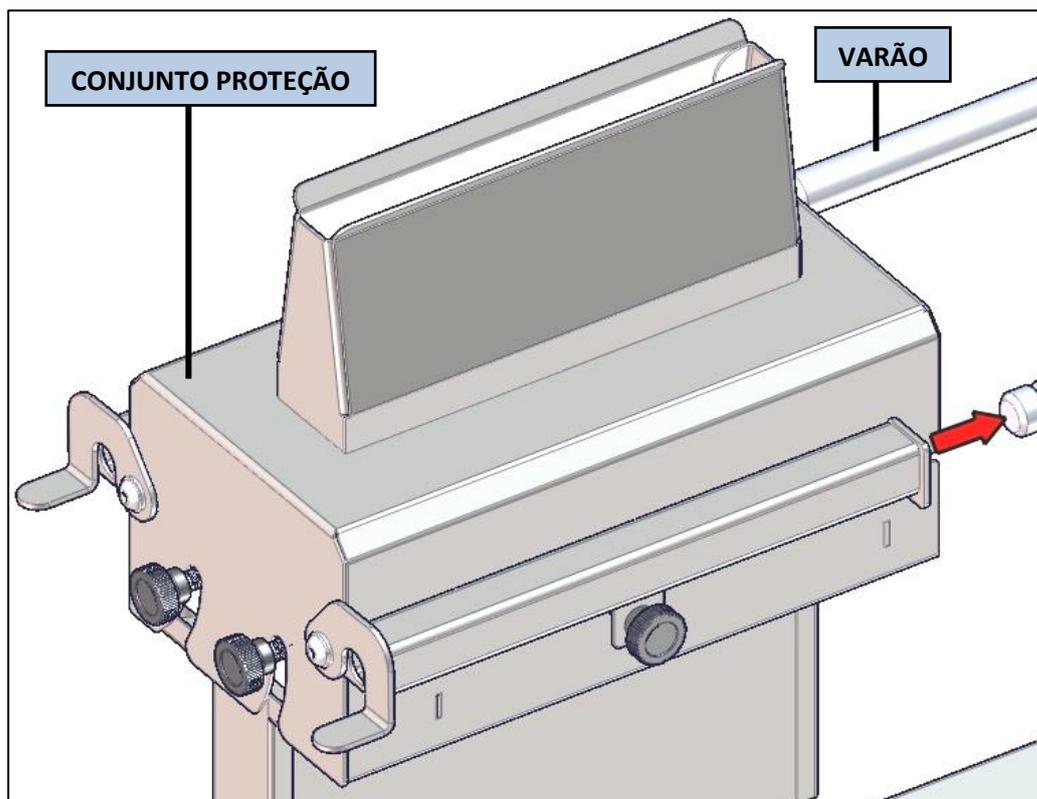


Fig. 3

B. Empurre o Conjunto de proteção, girando os manípulos do rolo (figura1) para encaixar os rolos nos eixos arrastadores (depois de encaixado, não será possível girar os manípulos) conforme figura 4.

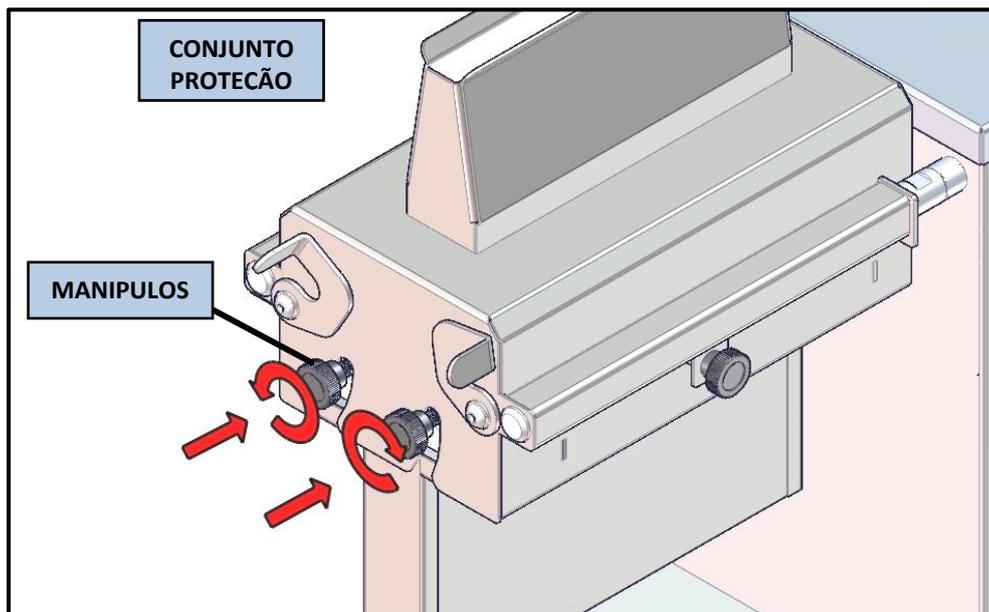


Fig. 4

C. Gire as travas sobre o canal do varão para travar o conjunto proteção.

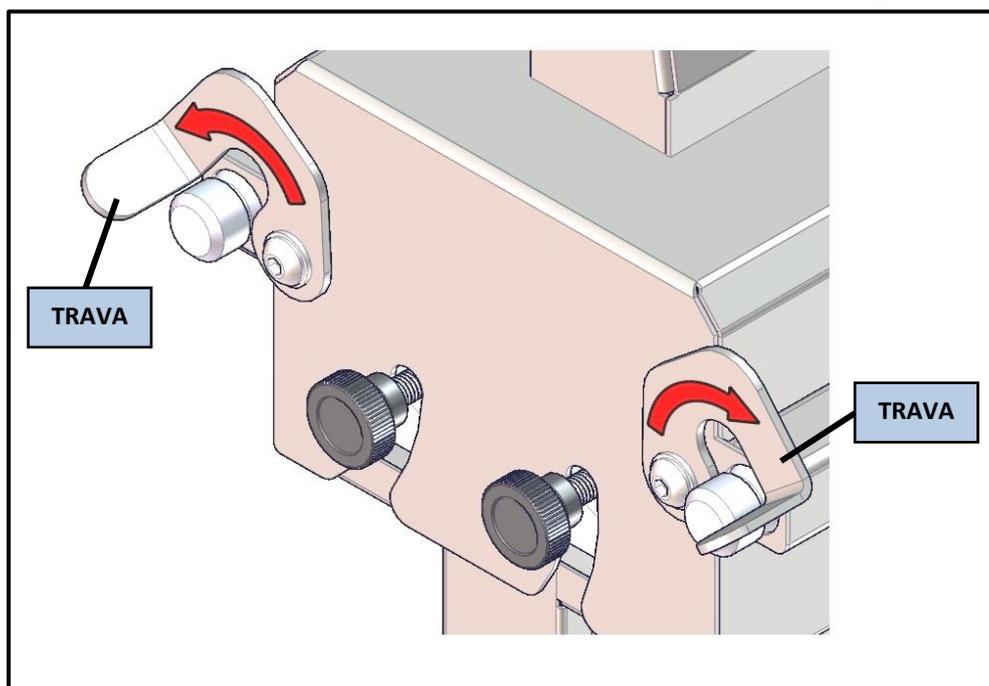


Fig. 5

- Certifique-se de que a voltagem na etiqueta do equipamento corresponde com a tensão da rede elétrica.
- Nunca opere a máquina sem os acessórios de segurança.

5.2 Procedimento para operação

- 1) Conecte o plugue do amaciador na tomada de energia elétrica.
- 2) Para acionar o equipamento é necessário apertar o botão liga (figura 1).

6. HIGIENIZAÇÃO

- Atenção: Para realizar a limpeza da máquina, primeiro desligue-a da rede elétrica.
- Todas as partes que entraram em contato com a carne devem ser limpas com água quente e sabão neutro, secando-as em seguida.
- Ao lavar o equipamento não utilize jato d'água com pressão, sob o risco de danificar os componentes elétricos e, conseqüentemente, perder a garantia.
- Para fazer a higienização da máquina, siga as etapas da figura 6.
- Após o processo de higienização da máquina, faça a montagem do sistema de proteção corretamente conforme etapas da figura 7.

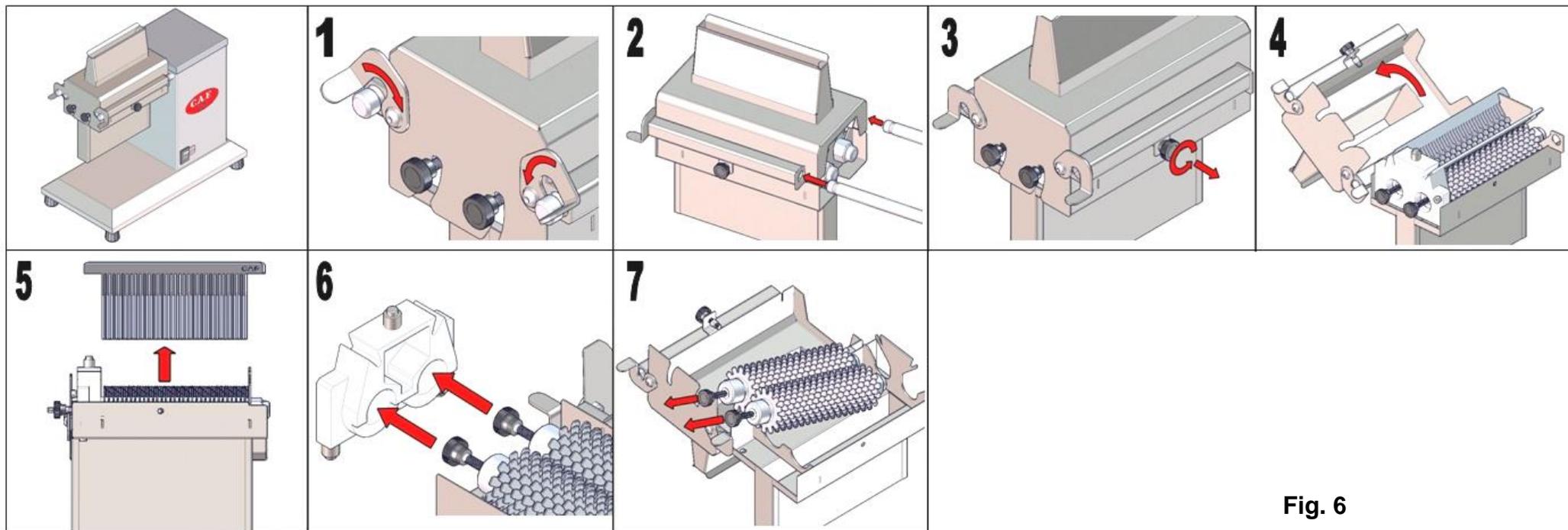


Fig. 6

1. Retire as travas sobre o canal do varão para destravar o conjunto de proteções.
2. Retire o conjunto de proteção.
3. Solte o manipulô que trava a proteção superior (figura 1) na proteção inferior (figura 1).
4. Abra a proteção superior (figura 1).
5. Retire os pentes.
6. Retire o mancal dos rolos.
7. Retire os rolos (cuidado ao manusear, possuem lâminas que são cortantes).

IMPORTANTE

REALIZAR A HIGIENIZAÇÃO DOS ROLOS DIARIAMENTE APÓS O TÉRMINO DO EXPEDIENTE UTILIZANDO UMA ESCOVA DE FIOS DE NYLON.

NUNCA DERRUBE OS PENTES, POIS SE OS MESMOS SOFREREM QUALQUER TIPO DE AVARIA PODERÁ PREJUDICAR A SUA PASSAGEM ENTRE OS ROLOS, QUE É DE EXTREMA PRECISÃO.

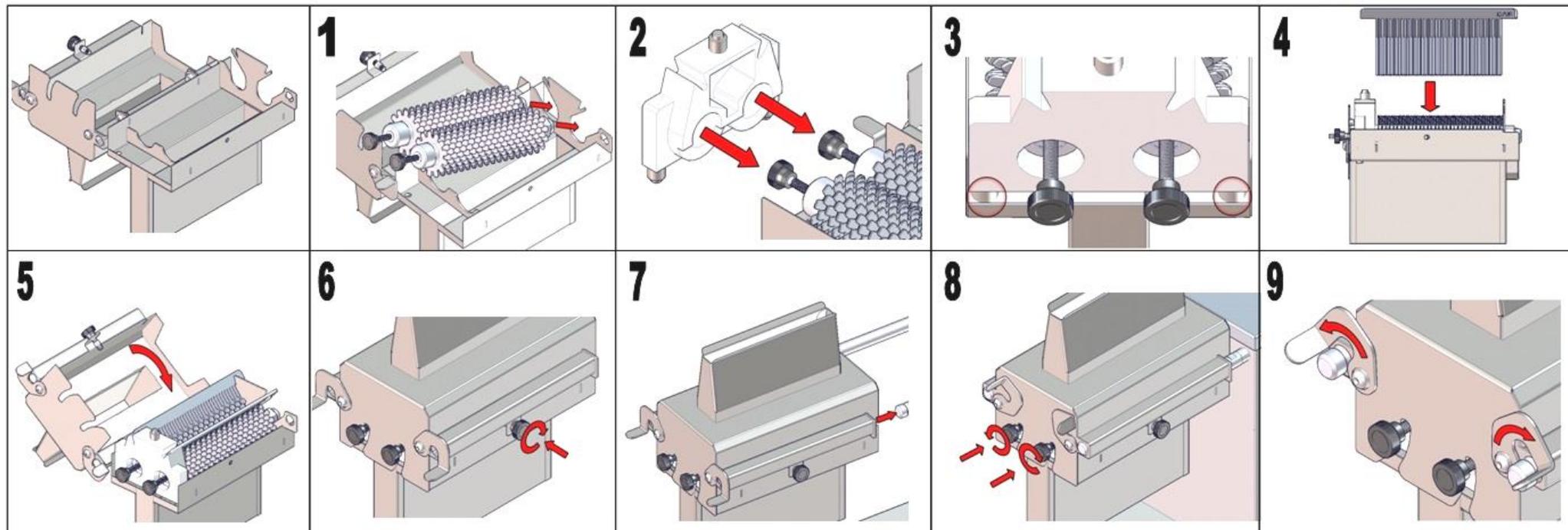


Fig. 7

1. Encaixe os rolos na proteção inferior (figura 1).
2. Coloque o mancal nos rolos, guie pelos manípulos do rolo (figura 1).
3. Encaixe os pinos do mancal, nos furos da proteção inferior.
4. Coloque os pentes.
5. Feche a proteção superior (figura 1).
6. Rosquei o manipulador da proteção superior, até o mesmo travar o conjunto de proteção.
7. Encaixe o conjunto de proteção nos varões da máquina.
8. Empurre o conjunto de proteção, gire os manipuladores dos rolos até encaixar nos eixos arrastadores (depois de encaixado não deve permitir girar os manipuladores).
9. Gire as travas sobre o canal do varão para travar o conjunto proteção.

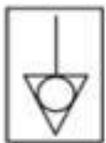
7. MANUTENÇÃO

Sempre que houver necessidade de manutenção nos equipamentos, a mesma deverá ser efetuada por profissionais qualificados. Recomendamos inspeção pela manutenção a cada 3 meses.

- No carter usar óleo grosso tipo MA-60, numa quantidade de 120 ml. Trocar a cada 2.100 horas de trabalho (ou aproximadamente 12 meses), se o uso for diário.
- Para um bom funcionamento e rendimento, mantenha o mancal lubrificado.
- A vida útil desta máquina e dos componentes relacionados com a segurança é de aproximadamente 3 anos. Obviamente esse tempo poderá ser reduzido ou prolongado em virtude das condições de uso, execução das manutenções e/ou cuidados adicionais com o equipamento.

8. INFORMAÇÕES ADICIONAIS

- O equipamento possui aterramento conforme previsto na NR-10.
- O equipamento atende as exigências da NR-12.
- Este equipamento possui um motor capaz de trabalhar em regime de serviço contínuo, por tempo indefinido, funcionando a carga constante até sua potência nominal.



➤ Símbolo de equipotencialidade

- O terminal de equipotencialidade deve estar conectado ao fio terra que por sua vez, proporciona um caminho de escoamento de descarga para a terra. Esta ligação tem a finalidade de proteger o equipamento de uma descarga elétrica e principalmente os usuários de um choque elétrico ao tocá-lo.

8.1 Normas Observadas

Nosso amaciador foi projetado e construído segundo os padrões de qualidade, tecnologia e expertise CAF. Além disso, foram observadas as diretrizes das seguintes normas:

- NBR 60335-1: Segurança de aparelhos eletrodomésticos e similares Parte 1: Requisitos gerais.
- IEC 60335-2-64: Household and similar electrical appliances - Safety - Part 2-64: Particular requirements for commercial electric kitchen machines.
- NR-12: Segurança no Trabalho em máquinas e equipamentos.

8.2 Aplicação da Máquina

O amaciador de carnes CAF deve ser utilizado para amaciar (processar) carnes sem ossos.

Observação: a CAF não se responsabiliza por danos e/ou mau funcionamento da máquina que porventura venha a ser utilizada em aplicações diferentes das indicadas neste manual.

Estes aparelhos destinam-se a ser utilizados para aplicações comerciais, por exemplo, em cozinhas de restaurantes, cantinas, hospitais e em empresas comerciais, como padarias, açougues, etc., mas não para a produção em massa contínua de alimentos.

9. RESPONSABILIDADES

Proprietário:

- Fornecer treinamento aos operadores sobre como operar a máquina com segurança, documentando-o.
- Não modificar nenhum elemento do equipamento sem consultar o fabricante (CAF).
- Substituir os componentes somente por originais da máquina.
- Verificar se a tensão da rede elétrica a qual será ligado o equipamento é a mesma tensão indicada na etiqueta da máquina.

10. CERTIFICADO DE GARANTIA

Declaramos pelo presente termo, que garantimos pelo prazo de 180 dias, a contar da data da nota fiscal de compra, a mercadoria descrita, contra qualquer defeito de peças e/ou de fabricação que possam acarretar seu mau funcionamento e comprometemo-nos a eliminar gratuitamente tais defeitos, desde que reclamados imediatamente.

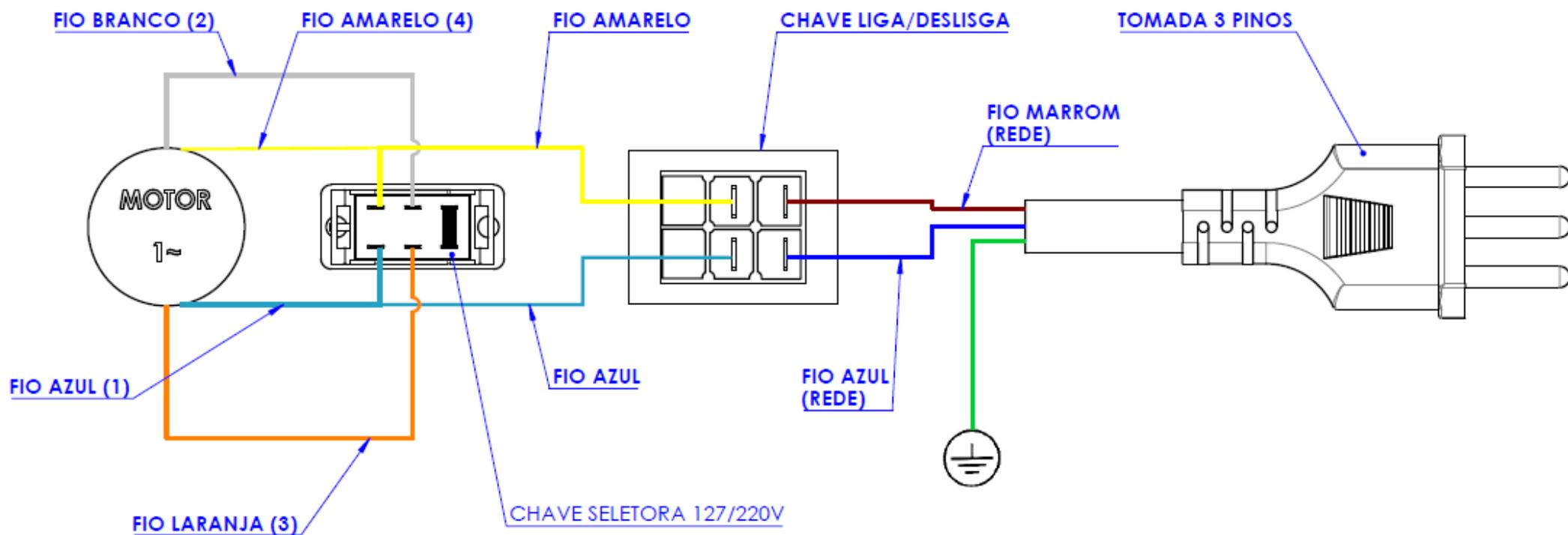
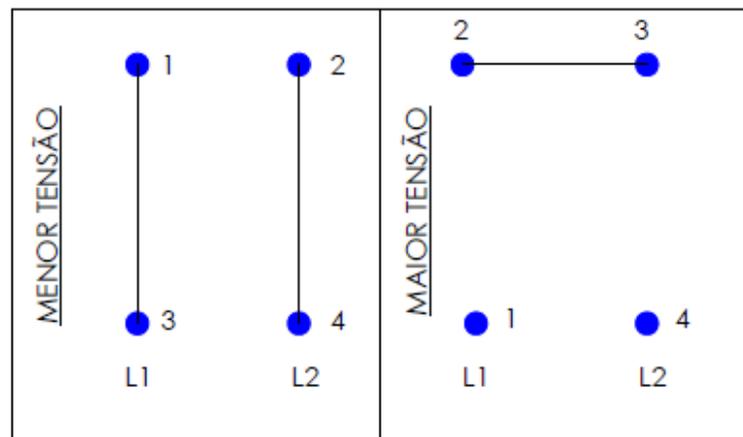
Esta garantia não se estende a defeitos produzidos por quedas, fogo, insetos, mau uso, falta de higienização, intervenção de terceiros, equipamentos elétricos, despesas como transporte, embalagem, etc. da máquina que porventura tenha que voltar a fábrica.

MODELO DA MÁQUINA _____ N° _____

NOTA FISCAL _____ DE ____ / ____ / ____

REVENDEDOR _____

ESQUEMA ELÉTRICO AMB SM - BIVOLT 127/220V



12. INFORMAÇÕES ETIQUETA

TIPO		MODELO			
A				F	
CAPACIDADE APROX.		PESO LÍQUIDO			
B				G	
ANO DE FABRICAÇÃO		POTÊNCIA			
C				H	
V		~	A	IP	Hz
D					I
Nº DE SÉRIE		REGISTRO NO CREA-SP			
E					J
	K	L	M		

- A. **TIPO:** TIPO DE MÁQUINA - (EX: MOEDOR DE CARNE, SERRA FITA PARA OSSOS, ETC.)
- B. **CAPACIDADE APROXIMADA:** PRODUÇÃO POR HORA (EX: 100 Kg/h)
- C. **MÊS/ANO DE FABRICAÇÃO:** ANO QUE A MÁQUINA FOI FABRICADA (EX: 01/2015)
- D. **V :** SÍMBOLO REPRESENTATIVO DA VOLTAGEM DA MÁQUINA - (EX: 127V, 220V, 380V)
- E. **Nº DE SÉRIE :** NÚMERO DE IDENTIFICAÇÃO DA MÁQUINA
- F. **MODELO:** MODELO DE MÁQUINA (EX: CAF 10, AMB, SFO 2,55)
- G. **PESO LÍQUIDO :** PESO DA MÁQUINA
- H. **POTÊNCIA:** POTÊNCIA DA MÁQUINA REPRESENTADA NAS UNIDADES (kW) E (cv)
- I. **Hz :** UNIDADE REPRESENTATIVA DA FREQUÊNCIA (NO BRASIL 60 Hz)
- J. **REGISTRO NO CREA-SP:** NÚMERO DE REGISTRO DO FABRICANTE NO CREA.
- K. **~ :** SÍMBOLO REPRESENTATIVO DO NÚMERO DE FASES (EX: 1, 3)
- L. **A :** SÍMBOLO REPRESENTATIVO DA AMPERAGEM DA MÁQUINA
- M. **IP:** SÍMBOLO REPRESENTATIVO DO ÍNDICE DE PROTEÇÃO DO EQUIPAMENTO (EX: IPX1)

IMPORTANTE

A CAF-MÁQUINAS não se responsabiliza por danos causados nos equipamentos pela utilização de componentes não originais de fábrica.



CAF MÁQUINAS INDÚSTRIA LTDA

Av. 70A, nº 1185 | São Miguel | 13506-450 | Rio Claro / SP | Brasil

CNPJ: 56.369.960/0001-88

Fone: 55 (19) 3536.9100
www.cafmaquinas.com.br

e-mail: **vendas@cafmaquinas.com.br**

Versão 07 - Português | Julho / 2021

AS INFORMAÇÕES AQUI CONTIDAS PODEM SER MODIFICADAS DEVIDO À CONSTANTE INOVAÇÃO DOS NOSSOS PRODUTOS