

Manual de instrução do Picador e Homogenizador CAF "22 AR"



DETALHES CONSTRUTIVOS

- ✓ Construído totalmente em inox.
- ✓ Equipamento com proteção nas tampas.
- ✓ Transmissão por redutores.
- ✓ Fácil operação.
- ✓ Fácil manutenção
- ✓ Fácil higienização.

INSTALAÇÃO E FUNCIONAMENTO

- ✓ Antes de ligar a máquina, leia este manual de instrução.
- ✓ Este equipamento já está aterrado, (desde que use a tomada original de fábrica).
- ✓ Este equipamento vem ligado em 220 volts. Verifique a tensão da rede.
- ✓ Nunca ligar junto com outro equipamento, usando a mesma tomada. Utilize tomada individual.
- ✓ Não ligue a máquina estando com o bocal (5) vazio e o volante (1) rosqueado.
- ✓ Depois de conectada, verifique se o sentido de rotação esta correto.
- ✓ Ligue a máquina, no painel de comando (26) botoeira picador ou pedal (33) e verifique o sentido de rotação.
- ✓ Olhando de frente, o pino do caracol (9), deverá girar no sentido anti-horário.
- ✓ Desligue a máquina, no painel de comando (26) botoeira moedor

UTILIZAÇÃO PARA MOAGEM DA CARNE

- Siga a seqüência abaixo para operação e utilização do equipamento (para equipamento desmontado).
- 01.** Levante a tampa de proteção (14 - para melhorar a segurança).
- 02.** Coloque o caracol (6), encaixando-o no quadrado do eixo arrastador (71).
- 03.** Coloque a cruzeta (3) observando a posição correta (corte para frente) no pino do caracol (9).
- 04.** Coloque o disco com o furo desejado (2) no pino do caracol (9).
- 05.** Certifique-se de que o disco esteja encaixado na chaveta do bocal (4).
- 06.** Rosqueie o volante (1) até encostar-se ao disco.
- 07.** Com a chave (32) dar um pequeno aperto. Não aperte muito. Não bata.
- 08.** Coloque o produto (cortado em pedaços) a ser processado dentro da caçamba.
- 09.** Abaixar a tampa de proteção (estando aberta não funciona).
- 10.** Acione a máquina através do painel de comando (26) botoeira picador ou pedal (33).

UTILIZAÇÃO PARA HOMOGENIZAÇÃO DA CARNE (MISTURADOR)

- Obs.: Para o processo de homogeneização, deverá primeiro moer a carne e deixá-la misturando por aprox. 10 minutos.
- 01.** Levante a tampa de proteção (14 - para melhorar a segurança).
- 02.** Coloque o produto a ser processado dentro da caçamba (carne já moída).
- 03.** Abaixar a tampa de proteção (estando aberta não funciona).
- 04.** Ligue a máquina no painel de comando (26) botoeira misturador e verifique o sentido de rotação (já vem de fabrica).
- 05.** O conjunto deverá girar no mesmo sentido do caracol, ou seja, anti-horário.

HIGIENIZAÇÃO, MANUTENÇÃO e ESQUEMA ELETRICO (ver detalhes na pagina seguinte)

IMPORTANTE

- ✓ Nunca deixar a máquina trabalhando, estando vazia. Isto causará aquecimento nas ferramentas e desgaste muito rápido.
- ✓ Para um bom funcionamento e rendimento, manter as ferramentas (disco e cruzeta) sempre afiadas.
- ✓ Para afiar as ferramentas, procure lugares idôneos ou envie-os para a CAF.
- ✓ Este equipamento possui partes girantes e cortantes. Portanto não introduza a mão no interior da caçamba ou no bocal, com a máquina ligada.

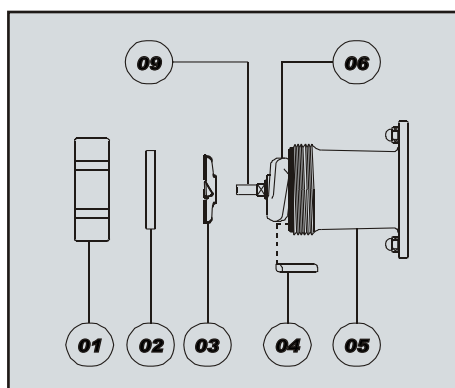
- ✓Sobe nenhuma circunstancia utilize outros instrumentos principalmente a mão, para empurrar o produto a ser processado.
- ✓Evite que pessoas despreparadas se aproximem da máquina enquanto estiver ligada.
- ✓Em caso de emergência acione a botoeira própria, no painel (26).
- ✓Não desligue a máquina utilizando a botoeira de emergência. Use as botoeiras corretas.

HIGIENIZAÇÃO:

PARTES DESMONTÁVEIS

- Volante (01)
- Disco (02)
- Cruzeta (03)
- Caracol com o pino (06)

- ✓Mantenha o equipamento sempre limpo.
- ✓Utilize água quente e sabão neutro para uma melhor higienização.
- ✓Nunca limpe a máquina antes de verificar se ela esta totalmente desenergizada (desligue-a da tomada).
- ✓Levante a tampa de proteção (14).
- ✓Retire o volante (1) o disco (2) a cruzeta (3) e o caracol com o pino (6)



- Obs: Para soltar e apertar o volante, use a chave (32). Esta peça encontra-se no desenho da montagem explodida.
- As peças 4,5 e 9, retirar somente em caso de reposição.

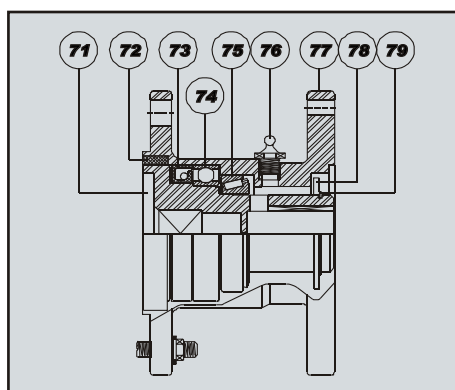
MANUTENÇÃO:

PARTES DESMONTÁVEIS SOMENTE PARA REPOSIÇÃO

- ✓A manutenção deverá ser feita sempre com a máquina desenergizada, (desconectada da tomada).
- ✓E por pessoas devidamente treinadas ou consulte-nos

·DETALHE "A" (conjunto 70)

Este detalhe encontra-se no desenho da montagem explodida.

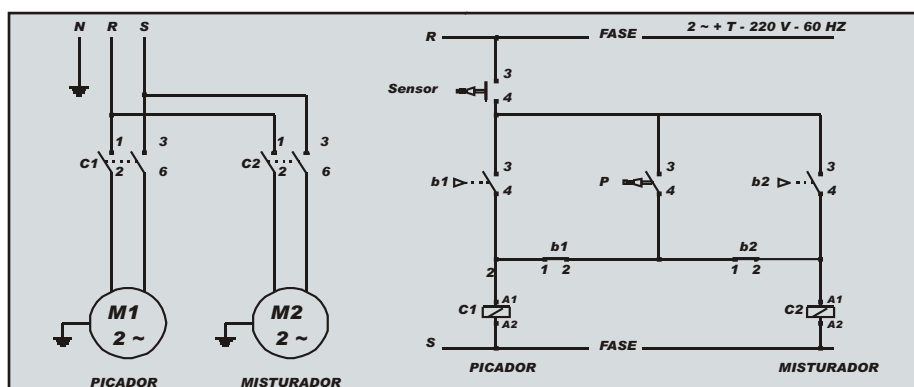


ESQUEMA ELÉTRICO:

Ligação para 220 Volts

Componentes:

- C = contatores
- b1 e b2 = chave liga-desliga
- P = pedal
- S = sensor



Aplicação:

Supermercados e casas de carne em geral.

Objetivo:

Diminuir a gordura existente na carne (aprox. 7% a 11%) e torná-la mais homogênea, ou seja, a cor fica mais avermelhada e consistente, devido ao processo de mistura da carne antes da remoagem. (aprox. 10 minutos).

DESCRIÇÃO	CAF 22 AR	Características técnicas:
Motor do moedor	1,5 cv (1,1 Kw)	<ul style="list-style-type: none"> • Acionamento elétrico, comandado através de botoeiras e pedal. • Equipamento dentro das normas de segurança conforme NBR 13767. • Fácil higienização, podendo ser lavada ou limpada sem problemas. • Fácil manutenção e operação. • Para maior segurança, este equipamento trabalha protegido por acionamentos que não permite funcionar com a tampa aberta.
Motor do misturador	1/3 cv (0,25 kw)	
Fase	1	
Voltes	127 / 220	
Hz	50 / 60	
Consumo de energia (aprox.)	0,35 1,5 (1,85 kwh)	
Comprimento mm	1000	
Largura mm	400	
Altura com a tampa ... mm	510 (fechada) 900 (aberta)	
Altura até o centro do disco - mm	155	
Capacidade aprox. de moagem (furo 5)	500 kg/h	
Capacidade aprox. da caçamba	23 kg / 16 lts	
Peso líquido	78 kg	
Peso bruto	90 kg	

CERTIFICADO DE GARANTIA

Declaramos pelo presente termo, que garantimos pelo prazo de 360 dias, a contar desta data, a mercadoria descrita, contra qualquer defeito de peças e/ou de fabricação que possam acarretar seu mal funcionamento e comprometemo-nos a eliminar gratuitamente tais defeitos, desde que reclamados imediatamente.

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

MODELO DA MÁQUINA: _____ N.º _____

NOTA FISCAL: _____ DE ____ / ____ /20 ____

REVENDEDOR: _____

PRODUTOS FABRICADOS PELA C.A.F.®

PICADOR DE CARNE CAF-5
PICADOR DE CARNE CAF-9
PICADOR DE CARNE CAF-10
PICADOR DE CARNE CAF-22S
PICADOR DE CARNE CAF-22AR (auto rendimento)
PICADOR DE CARNE CAF-32S
PICADOR DE CARNE CAF-98S
PICADOR DE CARNE CAF-98B
PICADOR DE CARNE CAF-106C
PICADOR DE CARNE CAF-114DS

AMACIADOR DE BIFE - INOX
CORTADOR DE FRIOS CF-300
PROCESSADOR DE ALIMENTOS PA-270
ENSACADEIRA DE LINGUIÇA E-5
ENSACADEIRA DE LINGUIÇA E-8
MISTURADEIRA M-60 de 1 e 2 eixos
MISTURADEIRA M-120 - de 1 e 2 eixos
MISTURADEIRA M-180 - de 2 eixos
SERRA FITA SFO 1,69 - MINI
SERRA FITA SFO 2,20

SERRA FITA SFO 2,55
SERRA FITA SFO 2,82 e 2,82 SUPER
SERRA FITA SFO 3,10 e 3,10 SUPER
HOMOGENIZADORA HG-98 MINI
HOMOGENIZADORA HG-8098-S
HOMOGENIZADORA HG-120/114-S
HOMOGENIZADORA HG-120/114-S - ACOPLADA
ACESSÓRIOS P/ AÇÓUGUES E FRIGORÍFICOS