

Manual de instrução do Homogenizador CAF "HG 120/114 S e Acoplado"



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 ou 380 volts (de acordo com o pedido do cliente). 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 (6) vazio e o volante (1) rosqueado.
- ✓ Depois de conectada, verifique se o sentido de rotação esta correto.
- ✓ Ligue a máquina, no painel de comando (34) botoeira picador ou pedal (31) e verifique o sentido de rotação - seta indicativa.
- ✓ Olhando de frente, o pino do caracol (4), deverá girar no sentido anti-horário, seta indicativa.
- ✓ Desligue a máquina, no painel de comando (34) botão picador direito.

UTILIZAÇÃO PARA MOAGEM DA CARNE COM BOCAL SIMPLES

- **Obs.:** Para utilizar-se do moedor superior (ACOPLADO), deve-se soltar a trava (51). Empurrando-a para frente e levantando-a, afastando todo o conjunto acoplado para trás.
 - Siga a seqüência abaixo para operação e utilização do equipamento (para equipamento desmontado).
- 01.** Levante a tampa de proteção (12 ou 38 para melhorar a segurança).
 - 02.** Coloque o caracol (4 ou 45), encaixando-o no quadrado do eixo arrastador (71).
 - 03.** Coloque a cruzeta simples (3) observando a posição correta (corte para frente) no pino do caracol (4 ou 46,47).
 - 04.** Coloque o disco com o furo desejado (2 ou 48) no pino do caracol (4 ou 46,47).
 - 05.** Certifique-se de que o disco esteja encaixado na chaveta do bocal (10 ou 50).
 - 06.** Rosqueie o volante (1 ou 49) até encostar-se ao disco.
 - 07.** Com a chave (29) dar um pequeno aperto. Não aperte muito. Não bata.
 - 08.** Coloque o produto (cortado em pedaços) a ser processado dentro da caçamba.
 - 09.** Abaixee a tampa de proteção (estando aberta não funciona).
 - 10.** Acione a máquina através do painel de comando (34) botão moedor ou pedal (31).

UTILIZAÇÃO PARA MOAGEM DA CARNE COM BOCAL DUPLO

- 01.** Levante a tampa de proteção (12 ou 38 para melhorar a segurança).
- 02.** Coloque o caracol (5 ou 45), encaixando-o no quadrado do eixo arrastador (71).
- 03.** Coloque o pré-cortador (56) e a cruzeta dupla (55) observando a posição correta (corte para frente) no pino do caracol (4).
- 04.** Coloque o disco com o furo desejado (2 ou 48) no pino do caracol (4 ou 46,47).
- 05.** Certifique-se de que o disco esteja encaixado na chaveta do bocal (10 ou 50).
- 06.** Rosqueie o volante (1 ou 49) até encostar-se ao disco.
- 07.** Com a chave do volante (29) dar um pequeno aperto. Não aperte muito. Não bata.
- 08.** Coloque o produto (cortado em pedaços) a ser processado dentro da caçamba.
- 09.** Abaixee a tampa de proteção (estando aberta não funciona).
- 10.** Acione a máquina através do painel de comando (34) botão moedor ou pedal (31).

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 (12).
 - 02.** Conjunto misturador (14-15-16). Ao colocá-lo dentro da caçamba esta inscrição deverá estar de frente para o operador (posição correta).
 - 03.** Coloque o conjunto misturador (14-15 -16), encaixando-o nos eixos (13 e 17) e trave com a bucha do eixo (16).
 - 04.** Coloque o produto a ser processado dentro da caçamba.
 - 05.** Abaixee a tampa de proteção (estando aberta não funciona).

06. Ligue a máquina no painel de comando (34) botão misturador e verifique o sentido de rotação (já vem de fabrica).
 07. O conjunto deverá girar no mesmo sentido do caracol, ou seja, anti-horário.

HIGIENIZAÇÃO E MANUTENÇÃO

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 (discos e cruzetas) sempre afiadas.
- ✓ Para afiar as ferramentas, procure lugares idôneos ou envie-os para a CAF.
- ✓ Este equipamento possui partes girantes e cortantes. 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 o botão próprio, no painel (34).
- ✓ Não desligue a máquina utilizando o botão de emergência. Use as botoeiras corretas.

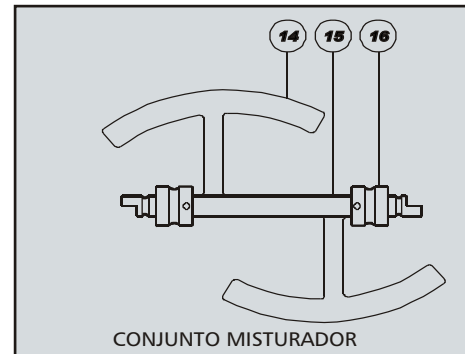
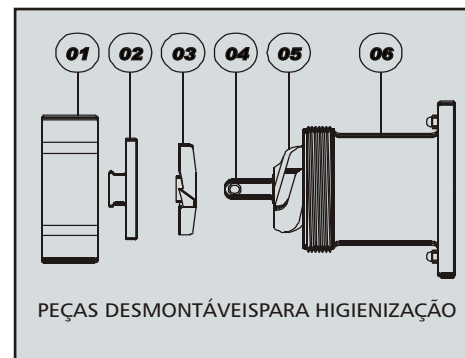
HIGIENIZAÇÃO:

PARTES DESMONTÁVEIS

- Volante (01)
- Disco (02)
- Cruzeta (03)
- Caracol (05)
- 14-15-16 Conjunto misturador

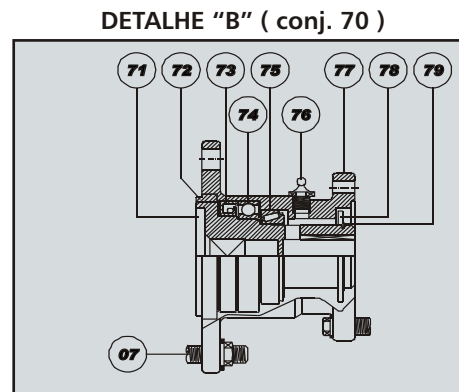
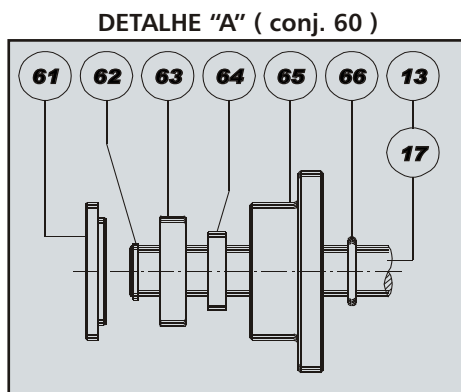
- ✓ Mantenha o equipamento sempre limpo.
- ✓ Utilize água quente e sabão neutro para uma melhor higienização.
- ✓ Nunca limpe a máquina antes de verificar se ela esta totalmente desenergizada (desligue-a da tomada).
- ✓ Levante a tampa de proteção (12).
- ✓ Retire o volante (1) o disco (2) a cruzeta (3), o caracol (5) e o Conjunto misturador (14-15-16) e faça a limpeza.

- Para soltar e apertar o volante e também para sacar o caracol, use a chave (29). Chave de dupla função.
- A chave 29 se encontra na folha de desenho da montagem explodida.
- As peças 4 e 6 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.



Aplicação:

·✓Hipermercados, Supermercados e casas de carnes de grande porte.

Objetivo:

·✓Diminuir a gordura existente na carne (aprox. 7% a 11%) e torna-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	HG 80/98 S	HG 120/114 S	ACOPLAMENTO
Motor do moedor	3 cv	5 cv (4 kw)	7,5 cv (5,5 kw)
Motor do misturador	1,5 cv	2cv (1,5 kw)	xxx
Fase	3	3	3
Voltes	220/380	220/380	220/380
Hz	50/60	50/60	50/60
Consumo de energia	4,35 kwh	6 kwh (4,3 - 1,5) 1,5)	6,5 kwh
Comprimento mm	1260	1450	1100
Largura mm	600	700	800
Altura mm	1360	1450	1700
Altura até o centro do disco - mm	840	750	1300
Capacidade D-5mm (aprox.)	1000 kg/h	1800 kg/h	500 kg/h
Capacidade aprox. da caçamba	50 kg / 80 lts	100 kg / 140 lts	45 kg / 60 lts
Peso líquido kg	230	310	180
Peso bruto kg	265	340	xxx

A CAF se reserva o direito de alterar as especificações deste manual sem aviso prévio

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/ AÇOUQUES E FRIGORÍFICOS