

# MANUAL DE INSTRUÇÕES

**M 94 – B 32 br**

PICADORA DE CARNE

Antes de pôr a máquina em funcionamento, é imprescindível ler o presente manual, incluindo todas as instruções de segurança.

**GESAME FOOD MACHINERY, S.L.**

P.I. Sot dels Pradals  
C/ Solsona, 4  
08500 VIC (Espanha)  
Tel.: +34 938 853 111

**REPRESENTANTE NO BRASIL:**

**LOJAS FEFA LTDA.**

**CNPJ. 60.625.332/0001-93**

**Rua do Manifesto, 1723 – Ipiranga – São Paulo – SP – CEP 04209-002**

**Fones: (11) 2273.7471 – (11) 2272.0828 – (11) 2068.6472**

[www.fefa.com.br](http://www.fefa.com.br)

## **INSTALAÇÃO**

### **- CONTEÚDO DA CAIXA**

Livro de instruções

Conjunto de substituição de placa e lâmina

Empurrador de carne (pilão)

### **- LOCALIZAÇÃO**

Para trabalhar nas melhores condições, a máquina tem de ser instalada num lugar que cumpra as seguintes condições:

- Que o nível de iluminação seja adequado, de 30 a 30 Lux.
- Que a máquina esteja bem nivelada e que a mesa seja estável.
- Que a máquina esteja perto da fonte de alimentação. Não se recomenda a ligação em derivação.
- Que a máquina esteja situada a uma altura que permita ao operário trabalhar de forma fácil e segura, sem posturas forçadas (de 80 a 115 cm).
- Que a máquina tenha suficiente espaço à sua volta para que o operário trabalhe sem obstáculos.
- Que reúna as condições de higiene estabelecidas na regulamentação em vigor.

### **- CAPACIDADE | PRODUÇÃO**

- Modelo 32: 600 kg/ hora

### **- NÍVEL SONORO**

O nível de pressão acústica ponderado "A" em vazio é de:

- Modelo 32: 63 dBA

- **TRANSPORTE DA MÁQUINA**
- Peso líquido, modelo 32: 55 kg
- Medidas 50 x 40x 80
- Se tiver de mudar a máquina de localização:
- Recolha o cabo de alimentação.
- Não deixe peças soltas.

## **INSTRUÇÕES**

**\*ADVERTÊNCIA\* ANTES DE REALIZAR QUALQUER MANIPULAÇÃO (limpeza, modificação da voltagem, etc.), DESLIGUE A MÁQUINA DA REDE ELÉTRICA!**

### 1/ ENTRADA EM SERVIÇO

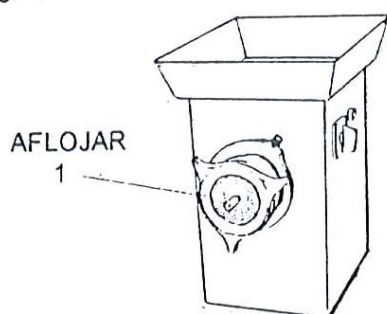
Antes de ligar a máquina, comprove se sua voltagem corresponde à da rede.

### 2/ SENTIDO DE ROTAÇÃO

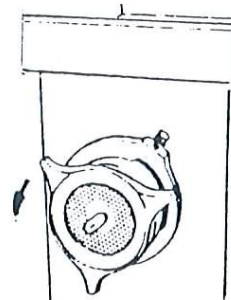
Se a máquina for trifásica, antes de a ligar desaperte a porca (nº 1), ponha-a em funcionamento e observe se a rotação é correta (observando-a na posição apresentada na Fig. 1, o sentido de rotação tem de ser oposto ao dos ponteiros do relógio). Se não for, PARE A MÁQUINA e inverta dois fios quaisquer da ficha, exceto o de ligação à terra (verde e amarelo).

Depois de realizar esta comprovação, aperte suavemente a porca (nº 1) anteriormente desapertada e a máquina está pronta para começar a trabalhar.

Fig. 1



Sentido de giro



### 3/ MODIFICAÇÃO DA VOLTAGEM (OPCIONAL)

**\*ATENÇÃO: DESLIGUE PREVIAMENTE A MÁQUINA DA REDE ELÉTRICA!\***

A modificação das ligações é efetuada através da caixa de terminais, situada na parte inferior da máquina. Para aceder a seu interior, é necessário desenroscar os parafusos da tampa lateral.

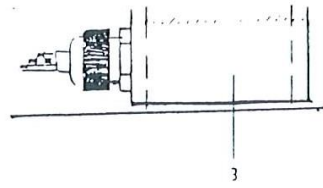
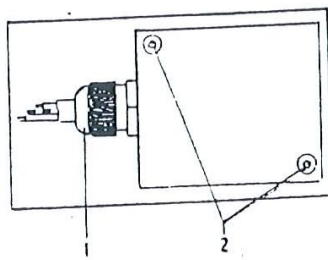
COMO REALIZAR A MODIFICAÇÃO DAS LIGAÇÕES (FIG. 2)

Desaperte a trava (nº 1) anti-horário, sem a desparafusar totalmente, e o parafuso (nº 2).

Levante com cuidado a caixa de terminais (nº 3) e poderá efetuar a modificação das ligações.

Fig. 2

CAJA DE BORNES



### 3/ MODIFICAÇÃO DA VOLTAGEM

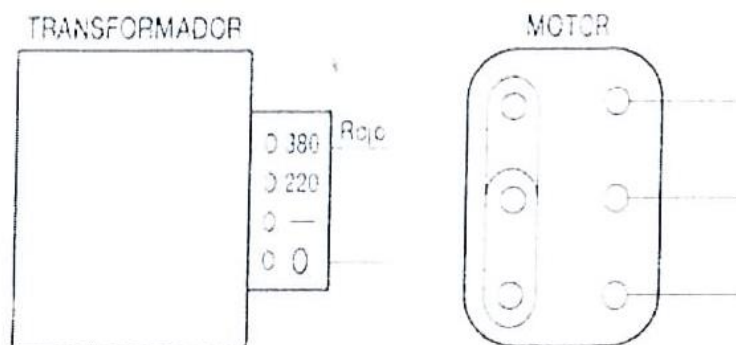
Além de efetuar a modificação das ligações através da caixa de terminais, também é necessário mudar o cabo do transformador. O transformador está situado no interior da máquina, em cima da base.

#### IMPORTANTE:

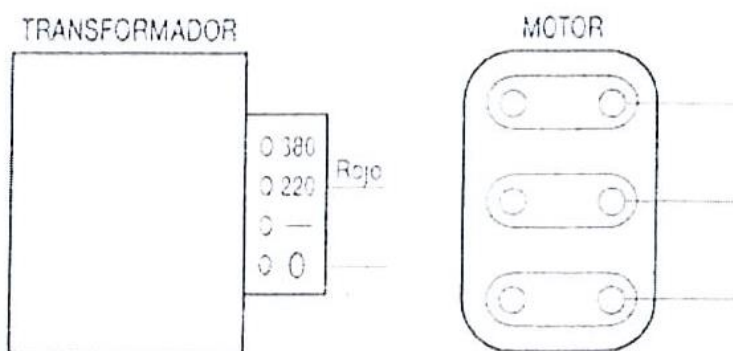
Se o cordão de alimentação necessitar ser substituído, o serviço deverá ser executado pelo fabricante ou por agente autorizado e especializado, a fim de evitar riscos.

Para chegar ao transformador, desaperte os dois parafusos da tampa.

#### MAQUINA CONECTADA A 380 V.



#### MAQUINA CONECTADA A 220 V.



#### 4/ LIMPEZA

**\*ATENÇÃO: DESLIGUE PREVIAMENTE A MÁQUINA DA REDE ELÉTRICA!\***

Todas as partes da máquina em contato com a carne têm de ser limpas diariamente após sua utilização.

COMO EXTRAIR O GRUPO DE PICAGEM:

PORCA – Retire a porca (nº 1) desenroscando-a (Fig. 1). Extraia a placa (nº 2), a lâmina (nº 3) e o sem-fim (nº 4) (Fig. 2).

Fig. 1

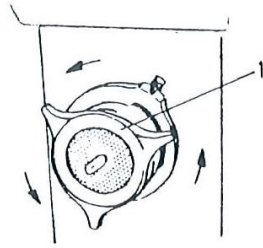
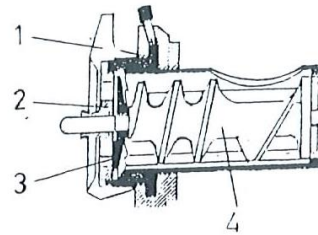
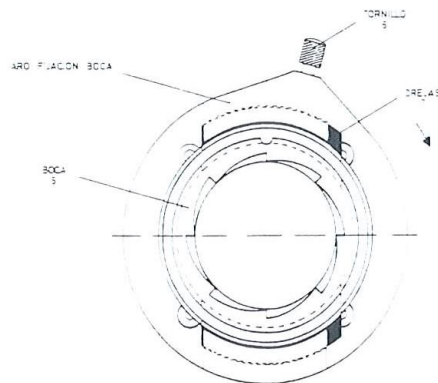


Fig. 2



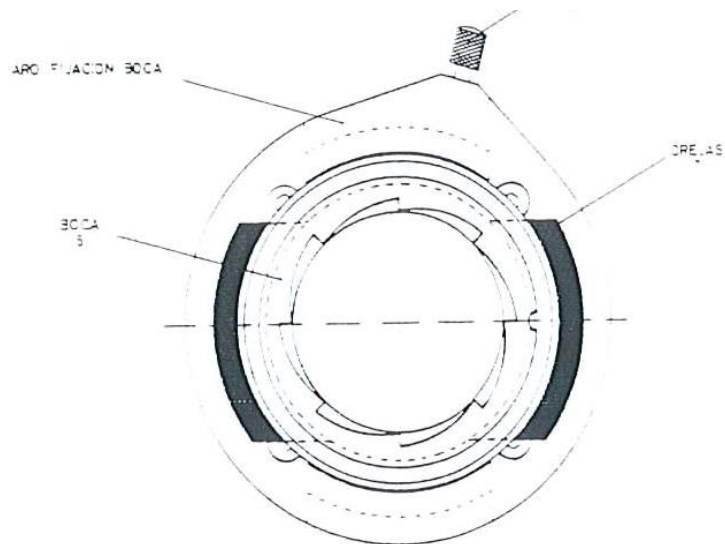
BOCA – Para extrair a boca (nº 5) desaperte o parafuso (nº 6) (máx. 3-4 voltas) e gire a boca um quarto (1/4) de volta para a direita. Na Fig. 3 pode ver a posição inicial da boca, com as orelhas (nº 7) na vertical.

Fig.3



Depois de girada um quarto (1/4) de volta, a boca (nº 5) pode ser extraída. Na Fig. 4 pode ver a posição de extração da boca, com as orelhas (nº 7) na horizontal.

Fig.4



**IMPORTANTE:**  
Não utilizar jato de água para limpeza.

5/ MANUTENÇÃO

Dada sua simplicidade, estas máquinas não necessitam de uma manutenção especial, embora para seu maior rendimento e segurança seja aconselhável verificar periodicamente seus componentes para evitar possíveis avarias ou acidentes.

Substitua as placas (nº 1) e as lâminas (nº 2) quando a carne não sair bem picada (pisada e não cortada). Aconselha-se substituir ao mesmo tempo a placa e a lâmina que trabalham juntas, para que uma não desgaste a outra.

Observe se o sem-fim (nº 4) e seu eixo (nº 5) estão desgastados. O desgaste do eixo causa uma rotação irregular da lâmina sobre a superfície da placa, que fará que as pontas da lâmina rocem o pino (nº 8) da boca, e pode ser uma das causas porque a carne sai pisada.

Também é necessário prevenir o desgaste da boca (nº 6) e da porca (nº 7). Se ao serem montadas se notar uma folga, podem produzir o mesmo tipo de problema.

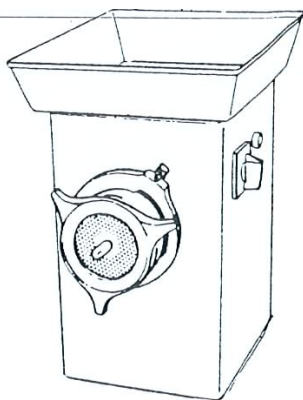
Todas as reparações ou substituições de material terão de ser efetuadas com peças originais GESAME.

A limpeza das partes em contato com os alimentos tem de ser realizada com detergentes neutros.

#### GUIA DE COMPONENTES

- 1 – PLACA
- 2 – LÂMINA
- 3 – EMPURRADOR DE CARNE
- 4 – SEM-FIM
- 5 – EIXO DO SEM-FIM
- 6 – BOCA
- 7 – PORCA
- 8 – PINO CILÍNDRICO

(Consulte o desenho da página seguinte.)



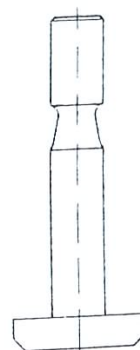
1  
PLACA



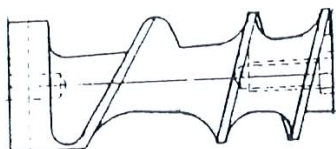
2  
CUCHILLA



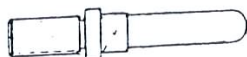
3  
EMPUJADOR



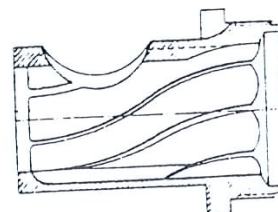
4  
SIN-FIN



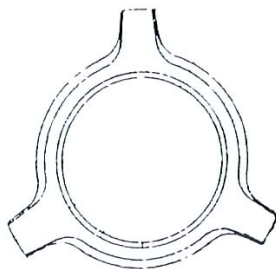
5  
EJE SIN-FIN



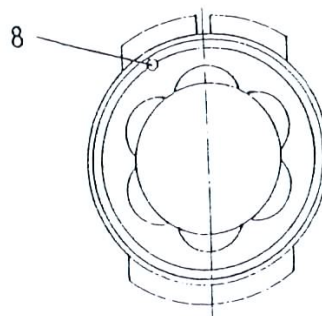
6  
BOCA



7  
TUERCA



8  
PASADOR CILINDRICO



## 6/ PRECAUÇÕES

Antes de começar a trabalhar certifique-se de que a pessoa que vai utilizar a máquina leu atentamente as instruções.

DESLIGUE A MÁQUINA DA REDE ELÉTRICA ANTES DE LIMPAR, REPARAR OU EFETUAR QUALQUER OUTRA MANIPULAÇÃO!

NÃO PONHA A MÁQUINA A TRABALHAR EM VAZIO.

UTILIZE O EMPURRADOR Nº 3 PARA INTRODUIZIR A CARNE NA PICADORA.

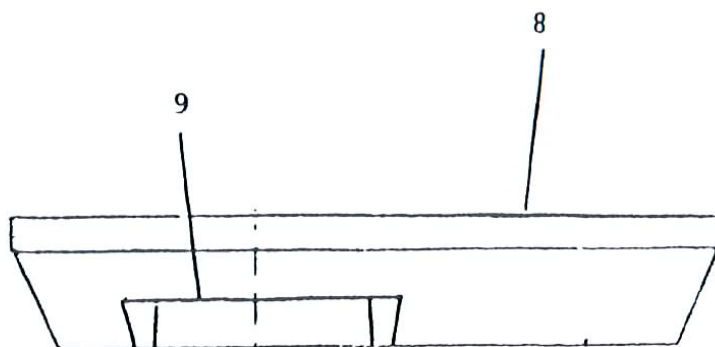
Não aperte de forma excessiva a porca (nº 7). O que conseguirá será criar uma fricção excessiva e um aquecimento das peças.

NÃO RETIRE O PROTETOR DAS MÃOS (Nº 9) DA TREMONHA (Nº 8), DADO QUE SUA AUSÊNCIA EXPÕE O UTILIZADOR A UM RISCO DE ACIDENTE.

**ESTA MÁQUINA NÃO PODE SER UTILIZADA COM PLACAS COM ORIFÍCIOS DE DIÂMETRO IGUAL OU SUPERIOR A 8 mm, JÁ QUE ESTAS EXPÕEM O UTILIZADOR AO RISCO DE CORTAR OS DEDOS.**

Não deixe a máquina em funcionamento se não estiver trabalhando.

O fabricante não se responsabiliza por quaisquer danos resultantes de alterações, modificações ou anulações dos elementos de segurança que acompanham a máquina.



## 7/ SISTEMAS DE SEGURANÇA:

#### INTERRUPTOR DE SEGURANÇA (BOTÃO LIGAR-DESLIGAR)

Quando se ocorrer um corte no abastecimento elétrico o interruptor desliga-se de forma que a máquina não possa entrar em funcionamento de forma inesperada quando a energia for restabelecida.

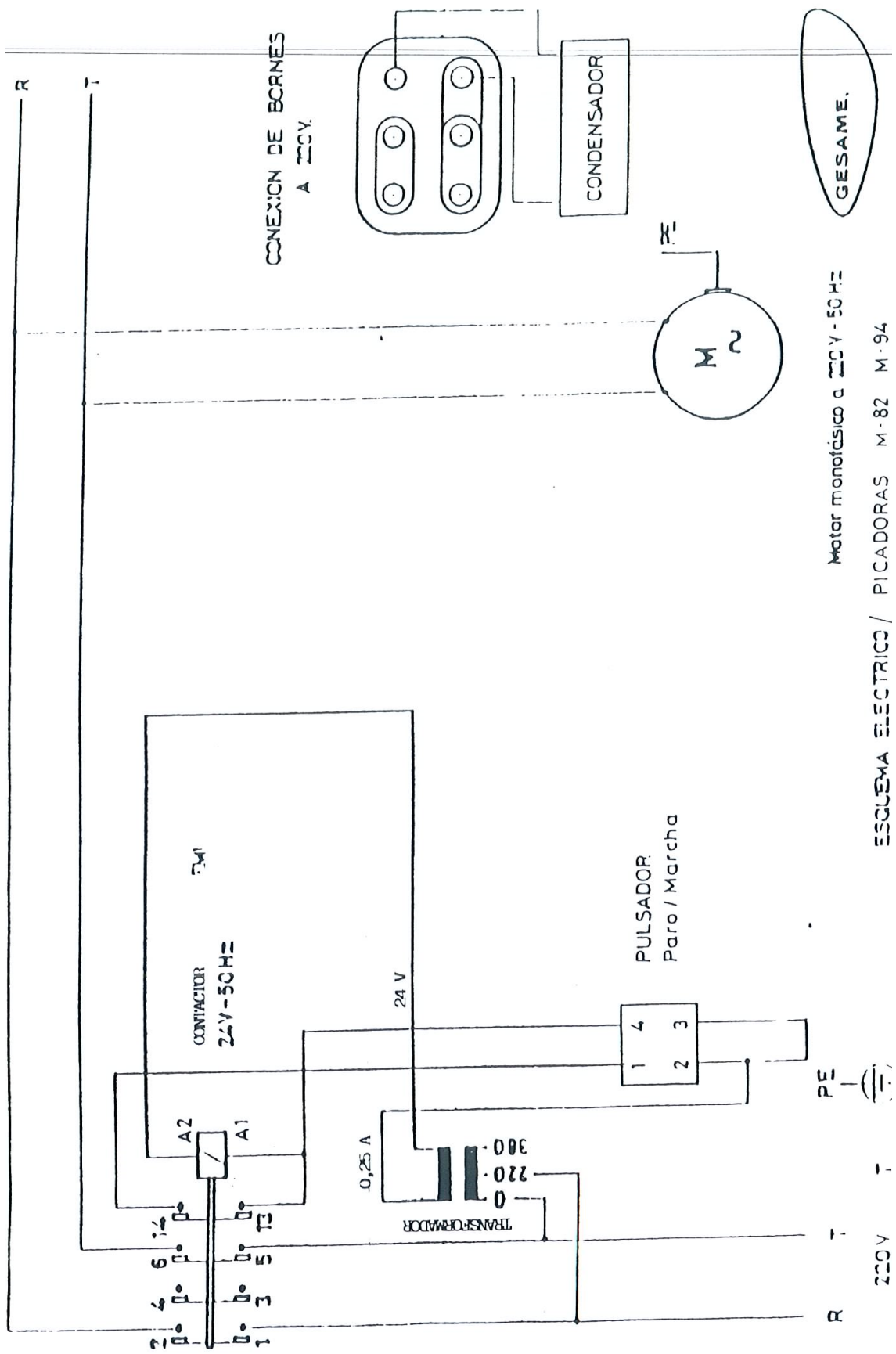
Para pôr a máquina em funcionamento, o utilizador terá que voltar a acionar o interruptor (botão preto).

#### PROTETOR DAS MÃOS

Evitar introduzir a mão na área de esmagamento e corte da carne.

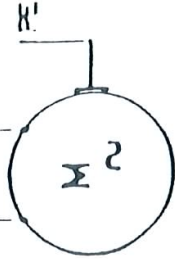
#### ATENÇÃO:

Este aparelho não se destina para utilização por pessoas (inclusive crianças) com capacidades físicas, sensoriais e mentais reduzidas, ou por pessoas com falta de experiência e conhecimento, a menos que tenham recebido instruções referentes à utilização do equipamento 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 o equipamento.



CONEXION DE BORNES  
A 220V.

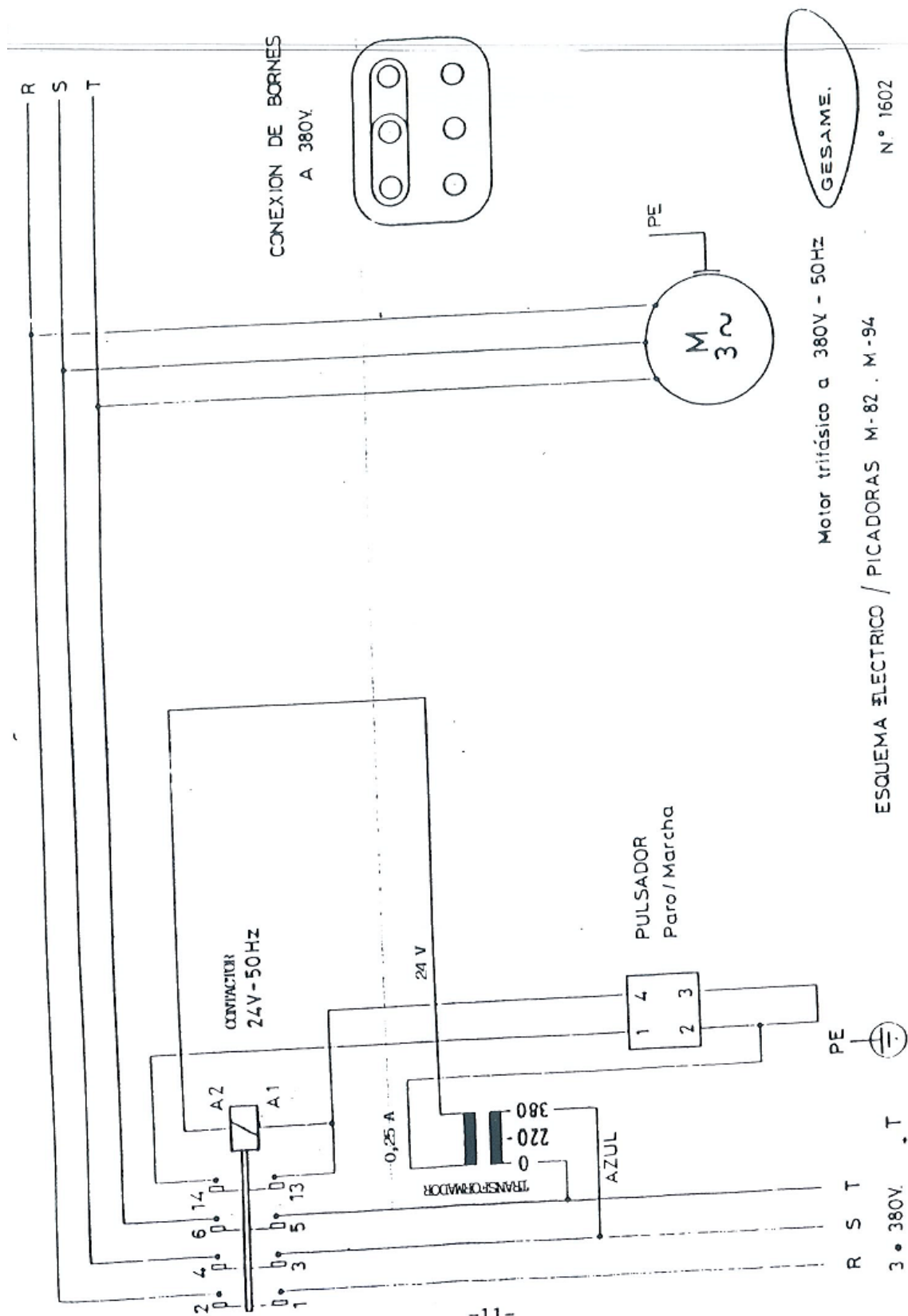
CONDENSADOR



GESAME.

Motor monofásico a 220V - 50Hz

ESQUEMA ELECTRICO / PICADORAS M-82 M-94



PICADORA M-94 B 32 br

Para pedir peças de substituição indique:

- Código da peça
- Número e modelo da máquina

<b>MODELO 32br</b>	<b>DESCRIÇÃO</b>
41-0121	ANILHA M-4 INOX DIN 125
4-0093	ANILHA HEX. M.4 PAV DIN 934
1113	ARO DE FIXAÇÃO DA BOCA
2015	BASE
424	BOCA DE ALUMÍNIO
1112	BOCA DE INOX
1-0224	CABO MONOFÁSICO
1-0054	CABO TRIFÁSICO
1-8002	CONDENSADOR 160-181 Mf
1-0114	CONTATOR 230/400 V
703200	LÂMINA
1169 / 2	CORPO
1-0030	CORPO DO BOTÃO
1-0031	CORPO DO BOTÃO
2008	EIXO RECEPTOR
1084	EIXO SEM-FIM
2014C	ENVOLVENTE
1-19932	MOTOR TRIFÁSICO
1-19931	MOTOR MONOFÁSICO
01-0070	PATAS DE BORRACHA
6-002	PINO 5 X 25
1385	EMPURRADOR
732045	PLACA 4,5 mm

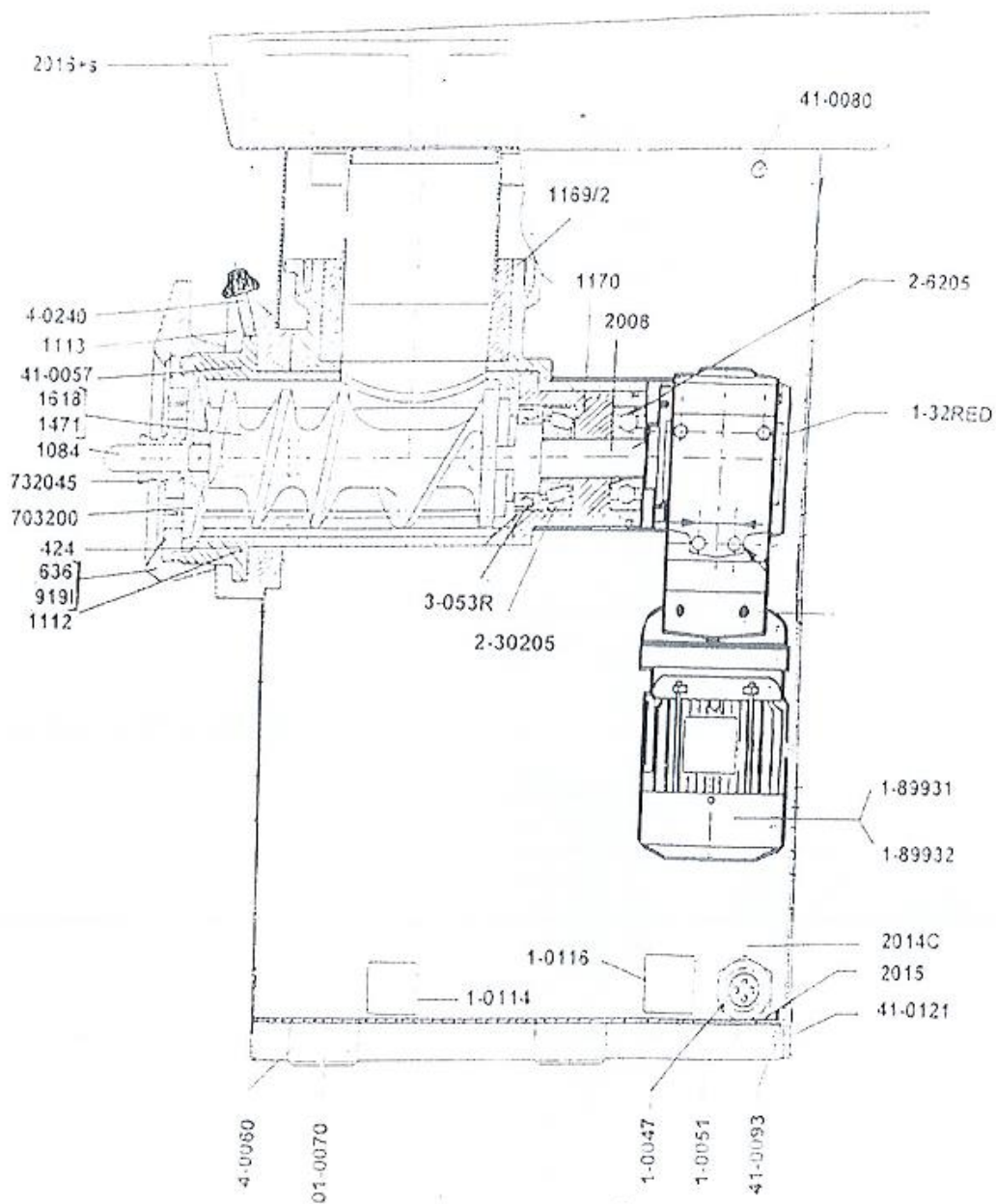
### **PICADORA M-94 B32 br**

Para pedir peças de substituição indique:

- Código da peça
- Número e modelo da máquina

<b>MODELO 32 br</b>	<b>DESCRIÇÃO</b>
	PRISIONEIRO 8 X 20
4-0320	PRISIONEIRO 8 X 10
1-32 RED	REDUTOR
	VEDANTE 30 X 47 X 10
3-053 R	VEDANTE 30 X 55 X 10
2-30205	ROLAMENTO 30205
	ROLAMENTO 6005-2RS
2-6205	ROLAMENTO 6205-2RS
1618	SEM-FIM (ALUMÍNIO)
1471	SEM-FIM (INOX)
1170	SUPORTE DO EIXO RECEPTOR
2016 + S	TREMONHA INOX + PROTETOR DAS MÃOS
919 I	PORCA INOX

## **PICADORA M-94 B32 br**



**REPRESENTANTE NO BRASIL:**

**LOJAS FEFA LTDA.**

**CNPJ. 60.625.332/0001-93**

**Rua do Manifesto, 1723 – Ipiranga – São Paulo – SP – CEP 04209-002**

**Fones: (11) 2273.7471 – (11) 2272.0828 – (11) 2068.6472**

[www.fefa.com.br](http://www.fefa.com.br)