

# MANUAL DE INSTRUÇÕES



LIQUIDIFICADOR DE ALTA ROTAÇÃO INOX, COPO MONOBLOCO INOX

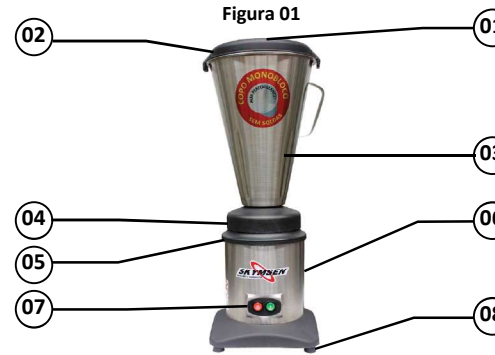
MODELO  
**TA-03/04MB-N**

61631.1 - PORTUGUÊS  
Data de Revisão: 18/05/2020  
METALÚRGICA SKYMESEN LTDA.  
Rodovia Ivo Silveira, nº 9525 - Volta Grande  
88355-202 - Brusque - Santa Catarina  
Fone: +55 47 3211 6000 - Fax: +55 47 3211 6020  
www.skymesen.com - comercial@skymesen.com



## 2. COMPONENTES E CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Figura 01



- 01 – Sobretampa  
02 – Tampa  
03 – Copo  
04 – Flange do Copo  
05 – Flange Suporte Motor  
06 – Gabinete  
07 – Chave L/D/Pulsar  
08 – Pés

CARACTERÍSTICAS	UNIDADE	TA-03MB-N	TA-04MB-N
Capacidade máxima do copo	L	3	4
Tensão	V	127 ou 220	127 ou 220
Frequência	Hz	60	60
Potência do Motor	W	1290	590
Potência Nominal	W	1290	590
Altura	mm	660	700
Largura	mm	270	270
Profundidade	mm	240	240
Peso Líquido	kg	5	5,3
Peso Bruto	kg	6	6,3

## 3. INSTALAÇÃO E PRÉ-OPERAÇÃO

### 3.1 Posicionamento

Seu equipamento deve ser posicionado e nivelado sobre uma superfície seca e firme com preferencialmente 850 mm de altura.

### 3.2 Instalação Elétrica

Este equipamento foi desenvolvido para 127 ou 220 Volts (60 Hz). Ao receber o equipamento verifique a tensão registrada na etiqueta existente no cabo elétrico.

Verifique se a tensão da rede elétrica a qual será conectado o plugue do equipamento é 127 ou 220 Volts.

O cabo de alimentação possui 3 pinos redondos, onde um deles é o pino de aterramento - Pino terra. É obrigatório que os 3 pinos estejam devidamente ligados antes de acionar o equipamento.

### 3.3 Pré-operação

- Verifique se o equipamento está firme em seu local de trabalho.
- Antes de utilizar seu equipamento, deve-se lavar todas as partes que entram em contato com o produto a ser processado com água e sabão neutro.

#### 3.3.1 Posicionamento do Copo

O Copo N°03 (Fig.01) possui um versátil sistema de encaixe

o qual possibilita seja encaixado de maneira simples, ágil e seguro.

Para remover e recolocar o Copo N°03 (Fig.01) basta puxá-lo verticalmente para cima através da alça. Sempre remova ou recoloca o Copo, segurando o mesmo firmemente através da alça.

**⚠ Nunca remova ou posicione o Copo N°03 (Fig.01) com o equipamento ligado.**

#### 3.3.2 Posicionamento da Tampa

O Copo N° 03 possui uma Tampa N°02 (Fig. 02) desenvolvida em material atóxico a qual proporciona uma eficiente vedação durante o processamento. Observe se a Tampa esta devidamente posicionada sobre a borda do Copo conforme a figura abaixo:

FIGURA 02



#### 3.3.3 Posicionamento da Sobre tampa

A Sobretampa N°01 (Fig.01) poderá ser utilizada para visualização do processamento e também para a adição de produtos a serem processados.

Para removê-la basta girar a mesma no sentido horário até que esta se solte, puxando-a verticalmente para cima.

Figura 03



## 4. OPERAÇÃO

### 4.1 Acionamento

Introduza o plugue do equipamento na tomada.

Para acionar o equipamento basta pressionar a Chave Liga/Desliga/Pulsar N° 07 (Fig. 01) para a posição "I".

Para desligar o equipamento basta pressionar a Chave Liga/Desliga/Pulsar N° 07 (Fig. 01) para a posição "O".

### 4.2 Procedimentos para Operação

Remova a Tampa juntamente com a Sobretampa do Copo.

Com o equipamento desligado coloque primeiramente o produto em estado LIQUIDO da receita, posteriormente abasteça o Copo com os produtos de maior consistência.

**⚠ Corte o produto em pedaços pequenos de aproximadamente 3,5cm. Esse processo ajuda no tempo de trituração principalmente em produtos congelados. No**

caso de trituração de gelo, recomenda-se a adição de um pouco de água.

Observe o nível máximo indicado no Copo (Fig. 04).

FIGURA 04



Posicione a Tampa com a Sobretampa conforme descrito anteriormente nos itens 3.3.1 e 3.3.2 e ligue o equipamento.

⚠ **Não utilize o equipamento para processar pastas com texturas grossas similares a sobremesa conhecida como “pasta de açaí”.**

⚠ **O tempo de liquidificação varia para cada produto. Não é recomendável a trituração de produtos sólidos sem o auxílio de algum líquido, pois, poderá ocorrer super aquecimento com consequentemente danos ao sistema de vedação do Copo.**

⚠ **Nunca ligue o equipamento em vazio, pois danos irreparáveis ocorrerão.**

## 5. LIMPEZA

O equipamento deve ser totalmente limpo e higienizado:

- Antes de ser usado pela primeira vez;
- Após a operação de cada dia;
- Sempre que não for utilizado por um período prolongado;
- Antes de colocá-lo em operação após um tempo de inatividade prolongado.

Algumas partes do equipamento podem ser removidas para limpeza:

- Sobretampa N° 01(Fig. 01);
- Tampa N° 02 (Fig. 01);
- Copo N° 03 (Fig. 01) .

Lave todas as partes com água e sabão neutro.

Para montar as partes anteriormente removidas, proceda de maneira inversa a sequência dos itens citados acima.

Escaneie o **QR Code** ao lado para obter informações sobre cuidados com aços inoxidáveis.



## 6. MANUTENÇÃO

A manutenção deve ser considerada um conjunto de procedimentos que visa a manter o equipamento nas melhores condições de funcionamento, propiciando aumento da vida útil e da segurança.

- \* Limpeza – Verificar item 5 Limpeza deste manual.
- \* Fiação – Cheque todos os cabos quanto à deterioração e todos os contatos (terminais) elétricos quanto ao aperto e corrosão.
- \* Contatos – Chave liga/desliga, botão de emergência, botão reset, circuitos eletrônicos, etc. Verifique o equipamento para que todos os componentes estejam funcionando

corretamente e que a operação do aparelho seja normal.

\* Instalação – Verifique a instalação do seu equipamento conforme item 2 Instalação e Pré-Operação deste manual.

\* Vida útil do produto – 2 anos, para um turno normal de trabalho.

1 - Itens a verificar e executar mensalmente:

- Verificar a instalação elétrica;
- Medir a tensão da tomada;
- Medir a corrente de funcionamento e comparar com a nominal;
- Verificar aperto de todos os terminais elétricos do aparelho, para evitar possíveis maus contatos;
- Verificar possíveis folgas do eixo do motor elétrico;
- Checar a fiação e cabo elétrico quanto a sinais de superaquecimento, isolamento deficiente ou avaria mecânica.

2 - Itens a verificar ou executar a cada 3 meses:

- Verificar componentes elétricos como chave liga/desliga, botão de emergência, botão reset e circuito eletrônico quanto a sinais de superaquecimento, isolamento deficiente ou avaria mecânica.
- Verificar possíveis folgas nos mancais e rolamentos.
- Verificar retentores, anéis o’rings , anéis v’rings e demais sistemas de vedações.

Escaneie o **QR Code** ao lado para obter informações básicas sobre segurança e manutenção.



## 7. NORMAS OBSERVADAS

ABNT NBR NM 60335-1  
IEC 60335-2-64

## 8. SOLUÇÃO DE PROBLEMAS

PROBLEMAS	CAUSAS	SOLUÇÕES
- O equipamento não liga.	- Falta de energia elétrica. - Problema no circuito elétrico interno ou externo do equipamento.	- Verifique se existe Energia Elétrica. - Chame a Assistência Técnica Autorizada (ATA).
- Cheiro de queimado e/ou fumaça.	- Problema no circuito elétrico interno ou externo do equipamento.	- Chame a Assistência Técnica Autorizada (ATA).
- O equipamento liga mas quando o produto é colocado no equipamento, o mesmo para ou gira em baixa rotação.	- Problemas com o Motor Elétrico.	- Chame a Assistência Técnica Autorizada (ATA).
- Cabo elétrico danificado	- Falha no transporte do produto	- Chame a Assistência Técnica Autorizada (ATA).
-Ruídos estranhos	- Rolamentos defeituosos	- Chame a Assistência Técnica Autorizada (ATA).
-O produto não tritura.	- Produto muito grande impossibilitando o contato com a hélice. - Hélice sem afiação.	- Corte o produto em pedaços menores, de aproximadamente 3,5cm. - Chame a Assistência Técnica Autorizada (ATA).
- Vazamento no Copo.	- Problema no sistema de vedação.	- Chame a Assistência Técnica Autorizada (ATA).