



Tomasi[®]

*Equipamentos Para Alimentação
e Refrigeração*

MISTURADORES

MSR-25



MSR-20



MSR-70



MSR-40



Manual de Instruções

Edição – Fevereiro / 2016

ÍNDICE

| | | |
|-----|--|----|
| 1. | <i>A Você Cliente</i> | 03 |
| 2. | <i>Apresentação</i> | 04 |
| 3. | <i>Modelos</i> | 05 |
| 4. | <i>Características Técnicas</i> | 06 |
| 5. | <i>Equipamentos de Proteção - EPI</i> | 07 |
| 6. | <i>Medidas Importantes de Segurança</i> | 08 |
| 7. | <i>Identificação</i> | 11 |
| 8. | <i>Inspeção de Recebimento</i> | 12 |
| 9. | <i>Retirando a Embalagem</i> | 13 |
| 10. | <i>Instalação</i> | 14 |
| 11. | <i>Ligação Elétrica</i> | 16 |
| 12. | <i>Instalação de Gás</i> | 18 |
| 13. | <i>Recomendações para alimentação de Gás</i> | 20 |
| 14. | <i>Limpeza Inicial</i> | 22 |
| 15. | <i>Mecanismos de Funcionamento</i> | 24 |
| 16. | <i>Comandos de funcionamento</i> | 27 |
| 17. | <i>Sequência de funcionamento</i> | 30 |
| 18. | <i>Cuidados na Operação</i> | 34 |
| 19. | <i>Manutenção</i> | 36 |
| 20. | <i>Limpeza</i> | 37 |
| 21. | <i>Possíveis Avarias e Soluções</i> | 38 |
| 22. | <i>Garantia</i> | 39 |



Este Manual contém instruções importantes de uso.
Retir para futuras consultas.

Como estamos em constante aperfeiçoamento de nossos produtos sempre buscando a melhor qualidade, nos reservamos o direito de modificar este equipamento sem prévio aviso.

1. *A você Cliente*

Agradecemos por ter escolhido um produto **TOMASI**.

Você está recebendo um equipamento de alta qualidade.

Este Produto foi desenvolvido para lhe fornecer condições de aperfeiçoar cada vez mais o preparo de alimentos, Para isto buscamos sempre o desenvolvimento de tecnologias que, aplicadas em nossos equipamentos ofereçam alimentação com a melhor qualidade, sabor e grande produtividade.

Neste Guia do Usuário você encontrará todas as informações necessárias à utilização e cuidados com este equipamento.

Antes de qualquer procedimento leia com atenção este manual. Mantenha-o em local acessível para consulta a qualquer momento que houver necessidade nas rotinas de operação, e manutenção deste equipamento.

Isto facilitará todos os passos para o correto manuseio e o melhor aproveitamento do seu Misturador.

Havendo qualquer necessidade de informação adicional com respeito à utilização deste Misturador, estamos à disposição.

Entre em contato com o nosso **SAC** pelo telefone: **(+54) 3213-8007** para esclarecimentos sobre Operação, Manutenção e para Solicitar Peças de Reposição.

***É importante no ato da compra do seu Equipamento,
informar o tipo de uso a que se destina.***



Estas informações irão facilitar para que possamos lhe fornecer o produto que lhe ofereça o melhor desempenho.



Serviço de Atendimento ao Cliente
SAC (+54) 3213-8007

Fone: (+54) 3213-8000/3213-3122
Fax: (54) 3213-8021

<http://www.tomasi.com.br>
max@tomasiequipamentos.com.br

2. Apresentação

Os Misturadores Reforçados TOMASI foram desenvolvidos para homogeneizar as mais diversas misturas e, através do seu queimador acoplado, podem ao mesmo tempo cozinhar as misturas.

Os diversos modelos disponíveis permitem a fabricação de doces, salgados, misturas de cereais.

Podem também ser utilizados na fabricação de outros produtos de indústrias alimentícias, químicas etc.

Esses Misturadores são utilizados para massa de coxinha, farinha multi-mistura, tostar farelos, doce de leite, bala de banana, creme de sonho, negrinho, branquinho, polenta, doce de figo, doce de uva, risólis, marmeladas, massas de esfiha e outros alimentos.

Características de Construção

- Estrutura robusta
- Acionamento através de mecânica engrenada (sem redutor).
- Dispositivo de segurança. Ao abrir grade frontal de proteção o eixo das pás misturadoras automaticamente interrompe o movimento de rotação no mesmo instante, sendo acionado novamente apenas quando a grade é fechada e o RESET acionado novamente;
- Fabricado em conformidade com as Normas NR-10 e NR-12.
- Construção em estrutura de aço carbono pintada epóxi e panela de alumínio, ou opcionalmente em aço Inox;
- Queimador a gás duplo de alto desempenho;
- Panela com mecanismo de giro para a frente o que facilita a retirada da mistura pronta;
- Haste das pás misturadoras facilmente destacável para a limpeza.
- Disponível em 04 modelos, o que facilita a produtividade conforme a capacidade necessária.

IMPORTANTE:
Ao receber o seu Misturador observe as características indicadas na placa de identificação para proceder à instalação adequada.



| MÁQUINAS | | |
|--|--|--------------------------------|
| MODELO: | <input type="text"/> | |
| TENSÃO: | <input type="radio"/> 127/220V <input type="radio"/> 127V <input type="radio"/> 220V | POTÊNCIA: <input type="text"/> |
| FREQUÊNCIA: 50-60Hz | CLASSE: I | GRAU DE PROTEÇÃO: IPX1 |
| Nº. de Série: 05.000001 | | |
| Produzido por: CNPJ 89.568.224/0001-08 Tomasi Equipamentos para Alimentação e Refrigeração Indústria Brasileira | | |



3. Modelos



MSR-20



MSR-25



MSR-40



MSR-70

4. Características Técnicas

| Tabela Dimensional (metros) | | | | |
|-----------------------------|------------|------------|------------|------------|
| Modelo | MSR-20 | MSR-25 | MSR-40 | MSR-70 |
| Comprimento | 550 mm | 762 mm | 813 mm | 948 mm |
| Profundidade | 550 mm | 621 mm | 704 mm | 850 mm |
| Altura | 1064 mm | 1411 mm | 1586 mm | 1636 mm |
| Dimensões das Painelas | Ø 380 x mm | Ø 465 x mm | Ø 535 x mm | Ø 670 x mm |
| Capacidade Litros/panela | 20 litros | 25 litros | 40 litros | 70 litros |
| Peso Líquido | 105 Kg | 116 Kg | 125 Kg | 150 Kg |
| Peso Bruto | 125 Kg | 136 Kg | 150 Kg | 175 Kg |
| Cubagem = Comprimento | 650 mm | 860 mm | 930 mm | 1050 mm |
| = Largura | 610 mm | 680 mm | 800 mm | 960 mm |
| = Altura | 1260 mm | 1600 mm | 1780 mm | 1840 mm |

| MODELO | TENSÃO | CORRENTE | POTENCIA | GRAU PROTEÇÃO | CLASSE CONSTRUÇÃO |
|--------|--------|----------|----------|---------------|-------------------|
| MSR-20 | 127V | 9,8 A | 0,37 kW | IPX0 | Classe I |
| MSR-20 | 220V | 4,9 A | 0,37 kW | IPX0 | Classe I |
| MSR-25 | 127V | 9,8 A | 0,37 kW | IPX0 | Classe I |
| MSR-25 | 220V | 4,9 A | 0,37 kW | IPX0 | Classe I |
| MSR-40 | 127V | 13,8 A | 0,55 kW | IPX0 | Classe I |
| MSR-40 | 220V | 6,9 A | 0,55 kW | IPX0 | Classe I |
| MSR-70 | 127V | 13,8 A | 0,55 kW | IPX0 | Classe I |
| MSR-70 | 220V | 6,9 A | 0,55 kW | IPX0 | Classe I |

5. Equipamentos de Proteção - EPI

Alguns cuidados são necessários para o manuseio e operação do Misturador, para a sua segurança.



Luvas de Proteção Térmica

Utilize ao operar o Misturador, pois as superfícies da panela estarão aquecidas, assim como os vapores gerados no cozimento, e suas mãos deverão estar protegidas para evitar queimaduras.



Avental

Utilize ao operar o Misturador. O avental também protege o corpo do operador e suas roupas. Deve ser de material que ajude a isolar do calor liberado na direção do operador durante a operação.



Óculos de Proteção

Utilize ao higienizar o Misturador, para proteger seus olhos de possíveis respingos de material de limpeza.



Máscara de Proteção

Utilize ao higienizar o Misturador.



Luvas de Látex

Utilize ao higienizar o Misturador, para proteger suas mãos de produtos de limpeza.

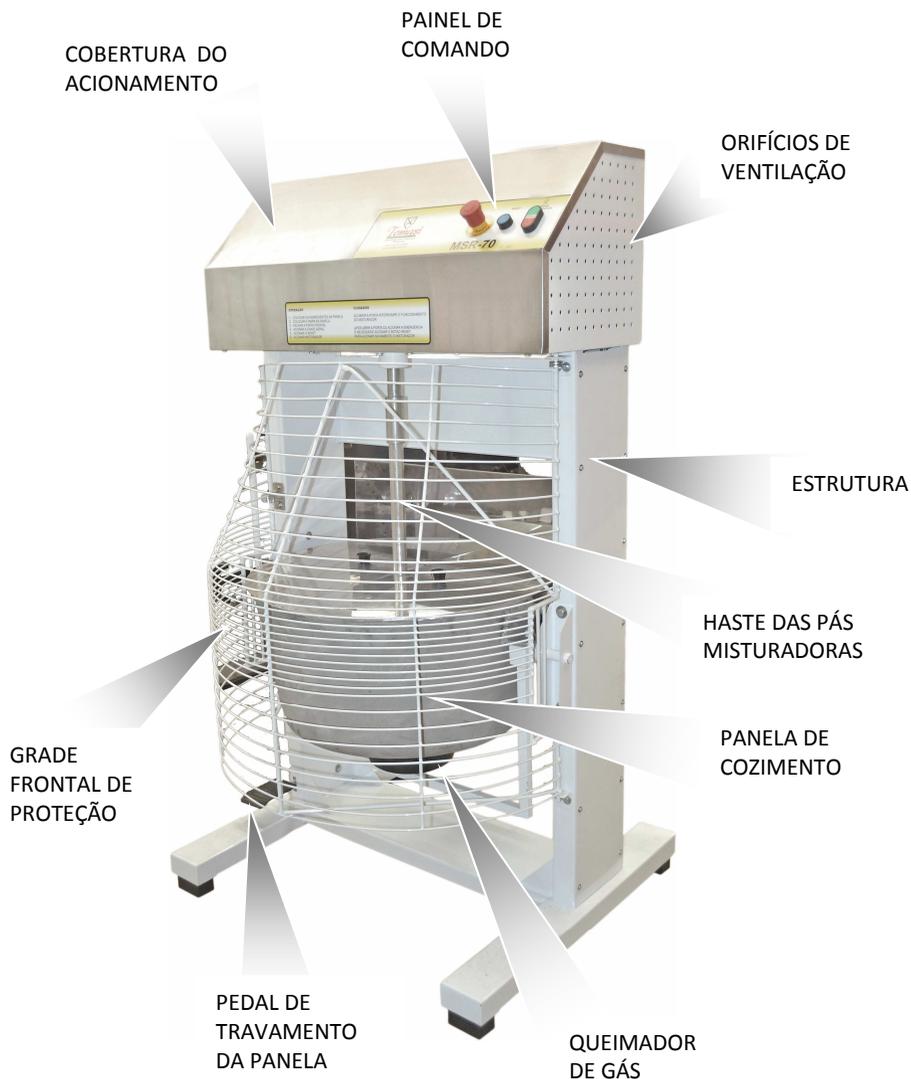
6. *Medidas importantes de Segurança*

- Este equipamento utiliza para o seu aquecimento Gás GLP, e NÃO PODE ser instalado em ambientes fechados onde não há renovação de ar, pois a queima do oxigênio em ambiente fechado pode provocar mal estar, e a inalação deste gás que é altamente tóxico provoca intoxicação podendo levar à morte.
- A instalação elétrica no ambiente onde este equipamento irá operar deve estar em perfeitas condições, pois situações de fios elétricos ou outros que, quando em contato com o calor possam se tornar perigosos, ou romper-se oferecem risco de acidentes com perigo de morte ao operador e usuário.
- Os componentes do aquecimento e queima de gás, são montados e pré-testados em nossa fábrica. Assim qualquer intervenção nestes componentes somente pode ser feita por um Técnico qualificado para este procedimento.
- Avarias resultantes de procedimentos feitos por pessoas não qualificadas para isto, colocam em risco a sua segurança e invalidam a garantia.
- Não faça adaptações e Improvisos. Não utilize materiais fora das especificações técnicas. Isto é para sua segurança.
- Se o cordão de alimentação está danificado, ele deve ser substituído. Tal substituição deve ser feita pelo fabricante, pelo agente autorizado ou por um técnico qualificado.
- A não observância destes cuidados e precauções poderá causar danos ao equipamento além de acidentes fatais ao operador e invalidará a Garantia.
- Não utilizar o Misturador quando apresentar algum dano no cabo de alimentação elétrica, no plugue ou em outros componentes. Para substituir qualquer peça procurar a assistência técnica TOMASI.
- Para evitar o perigo de choque elétrico, não colocar o Misturador ou seu cabo de alimentação elétrica em contato com água ou outros líquidos.
- Este equipamento foi projetado para ser utilizado exclusivamente para preparar alimentos, devendo-se considerar a carga máxima indicada para cada modelo na tabela da página 06.
- Este equipamento não se destina a utilização externa, tais como jardins, rua, etc.

- Tome precauções para não tocar nas superfícies quentes. Usar luvas especiais, que protegem contra o calor, para remover ou tocar em qualquer superfície quente. Instalar o Misturador sobre superfície resistente ao calor.
- Sempre supervisionar a operação do Misturador e prestar atenção especial quando crianças estiverem por perto.
- Instalar o Misturador sobre a superfície seca e horizontal.
- Desconectar a plugue da tomada elétrica quando não estiver em uso e antes de sua limpeza. Deixar sempre o Misturador esfriar antes de colocar ou retirar qualquer peça removível.
- Este equipamento não se destina à utilização por pessoas (inclusive crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou por pessoas com falta de experiência e conhecimento, a menos que tenham recebido instruções referentes à utilização do aparelho 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 este equipamento.
- O uso de acessórios não recomendados pelo fabricante podem causar ferimentos.
- Não usar qualquer acessório além dos que são fornecidos com o produto.
- Não deixar o cabo de alimentação elétrica pendurado sobre a beirada de uma mesa ou balcão e nunca tocar nas superfícies ainda quentes.
- Não usar em locais descobertos.
- Se o circuito elétrico estiver sobrecarregado com outros aparelhos, o Misturador pode não funcionar apropriadamente. O Misturador deve ser conectado a um circuito elétrico separado, longe de outros aparelhos.
- Nunca deixe os cabos de ligação de outros aparelhos elétricos ficarem em contato com as superfícies aquecidas deste equipamento, pois o isolamento dos cabos poderá derreter provocando curto-circuito.
- A temperatura das superfícies acessíveis próximas à panela pode ser alta quando o Misturador estiver em aquecimento.

- Armazenar apenas os acessórios que são fornecidos com o produto, dentro do mesmo, quando ele não estiver em uso. Não armazenar outros materiais no seu interior.
- Pode ocorrer um incêndio se o Misturador for coberto ou estiver em contato com material inflamável, incluindo cortinas, tapeçarias, paredes e materiais semelhantes, durante sua operação. Não colocar nada sobre o Misturador durante sua operação.
- Para desligar o Misturador, desligue o interruptor de comando em seguida o comutador geral e então, desconecte o cabo de alimentação elétrica da tomada.
- Limpar o Misturador regularmente já que os resíduos de alimentos podem se acumular e causar a propagação de bactérias.
- Certificar-se de que o Misturador não está perto de cortinas, tapeçarias ou outros materiais inflamáveis.
- Não limpar com esponjas de metal. Ao fazer isso, pequenos pedaços de metal podem se soltar e entrar em contato com peças elétricas, oferecendo o risco de choque elétrico.
- Para evitar queimaduras, utilize sempre luvas para alta temperatura para a manipulação do Misturador.
- Sempre usar os botões de comando para operar o Misturador.
- Usar apenas um pano úmido, com um pouco de detergente neutro para limpar as superfícies. Não usar utensílios afiados já que podem danificar as superfícies. Sempre deixar o Misturador esfriar antes de limpá-lo.
- Nunca utilize jatos d'água diretamente sobre o equipamento.
- Para não perder a garantia e para evitar problemas técnicos, este equipamento não deve ser consertado por pessoas não capacitadas para esta função. Quando precisar o usuário deverá levá-lo à assistência Técnica TOMASI.
- A nota fiscal e o certificado de garantia são documentos importantes e devem ser mantidos para efeito de garantia.

7. Identificação



8. Inspeção de Recebimento

Verifique as condições de seu equipamento no momento do recebimento.

Se houver indícios de pancadas, quedas ou avarias verifique com os responsáveis pelo transporte e entre em contato com o departamento de vendas da **TOMASI**.

Certifique-se que as embalagens estejam intactas, pois caso contrário algum componente poderá estar danificado.



ATENÇÃO!

Para transportar o seu Misturador suspenda apoiando na parte inferior tomando o cuidado para não tombar. Utilize Empilhadeira.



Cuidado! Não Tombar

*Proteger de pancadas para evitar avarias.
Observe na página 07, o peso do modelo de seu
Misturador para utilizar equipamento adequado
ao transporte.*

9. Retirando a Embalagem

Desmonte a embalagem cuidadosamente para não danificar as superfícies e a estrutura do Misturador.

Certifique-se que não esteja faltando nenhum componente antes de iniciar a instalação.

Se isto ocorrer entre em contato com os responsáveis pelo transporte.



REMOVA A ARMAÇÃO DE MADEIRA E DESMONTE O ENGRADADO



Importante!

Providencie um destino seguro aos materiais da embalagem, e tome precauções para preservar o meio ambiente.



IMPORTANTE!

Antes de colocar em funcionamento e uso, retire de todas as superfícies de inox a película de proteção plástica.

* Acompanha o KIT de instalação de Gás:

- **MANGUEIRAS**
- **REGULADORES DE GÁS**
- **ABRACADEIRA**



10. Instalação

| MÁQUINAS | | |
|---|--|--------------------------------|
| MODELO: | <input type="text"/> | |
| TENSÃO: | <input type="radio"/> 127/220V <input type="radio"/> 127V <input type="radio"/> 220V | POTÊNCIA: <input type="text"/> |
| FREQUÊNCIA: 50-60Hz | CLASSE: I | GRAU DE PROTEÇÃO: IPX1 |
| Nº. de Série: 05.000001 | | |
| Produzido por: CNPJ 89.568.224/0001-08 Tomasi Equipamentos para Alimentação e Refrigeração Indústria Brasileira | | |

Observe com atenção os dados indicados na placa de identificação do seu Misturador antes de iniciar a instalação.

Instale o seu Misturador em um piso ou superfície nivelada e livre de umidade.

Não instale próximo a produtos inflamáveis ou locais onde haja fontes de calor.



Área com espaço para abertura da grade frontal, abastecimento e descarga de produto

Botijão = Distância:
1,0 a 1,5 mt

Para o melhor desempenho deste equipamento observe a distância mínima necessária para abrir a grade frontal.

Deve ser previsto, na parte traseira, o espaço mínimo necessário para acesso ao queimador para acendimento, limpeza, manutenção, e abastecimento de Gás.



Instale o Botijão de Gás a uma distância máxima permitida pelo comprimento da mangueira, para evitar a proximidade com as partes que emitem calor.

Isto é para a Sua segurança.

11. Ligação Elétrica

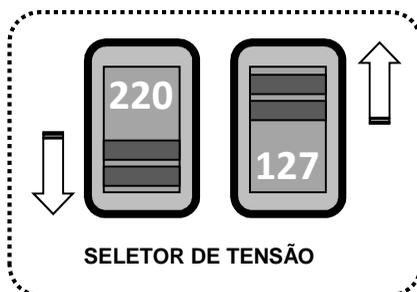


Antes de conectar na alimentação elétrica, verifique se a Tensão da sua rede elétrica é a mesma do Misturador.

Para realizar a instalação elétrica, deve ser prevista uma tomada para ligação à rede de alimentação.

Para maior segurança recomendamos a utilização de um Disjuntor nesta linha de alimentação elétrica.

Estes componentes (Disjuntor e Tomada) não acompanham o Equipamento.

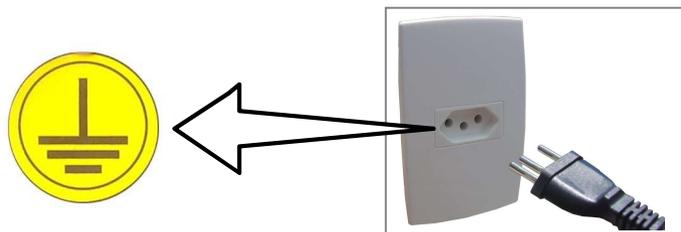


**Antes de conectar na energia verifique se a tensão da sua rede elétrica é a mesma do Misturador.
Utilize o seletor de tensão.**

**127V
ou
220V**



Disjuntor Bipolar
(ver tabela na
página 06)



PINO CENTRAL = TERRA

ATENÇÃO!

Para sua segurança, certifique-se que a rede elétrica tenha o aterramento adequado.



*Use uma tomada específica para o Misturador.
Conecte o cabo diretamente na tomada,
Não utilize adaptadores ou extensões.*

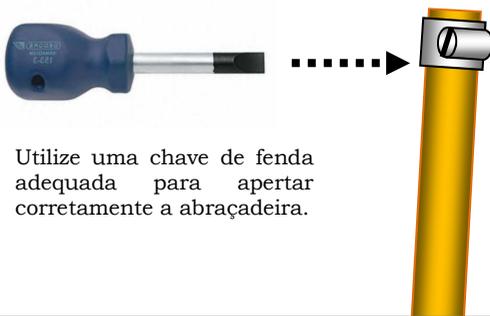
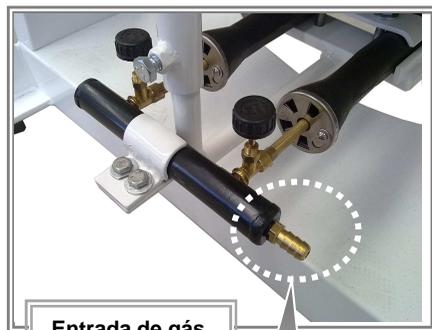
12. Instalação de Gás

A instalação de gás é feita utilizando-se o Kit que acompanha o Misturador composto de:

- **Regulador de Gás**
- **Mangueira**
- **Abraçadeira**

Certifique-se que a mangueira de alimentação de gás fique protegida do calor e de agentes que possam danificá-la.

A mangueira deve ser fixada no conector da entrada de gás apertando corretamente a abraçadeira para garantir que não haja vazamento.



Utilize uma chave de fenda adequada para apertar corretamente a abraçadeira.



A instalação de alimentação de gás para o seu Misturador deve ser feita somente por um profissional capacitado para esta operação.

Verifique o local onde o seu Misturador será instalado. Certifique-se que o local seja corretamente arejado.

A instalação de gás deverá ser feita observando-se as normas de segurança.



Providencie 01 botijão de Gás GLP de 13 litros (mínimo)

O botijão de gás deve ser posicionado de forma que não coloque em risco a segurança do operador e a integridade do equipamento.

Conecte o registro de Gás no botijão certificando-se que fique bem fixada e não haja vazamento.

Cuidado!



O gás é altamente inflamável!!

Jamais coloque os botijões próximos a superfícies aquecidas, e mantenha a mangueira condutora de gás protegida do calor para não derreter provocando incêndio.

Mantenha o Botijão o mais distante possível do Misturador.

Importante!



Este equipamento opera com gás em alta pressão.

Se a alimentação onde será instalado não é Botijão P-13 providencie com um Técnico, a adaptação necessária.

Não ligue o Misturador sem a alimentação adequada, pois neste caso não haverá mistura e queima correta.

13. *Recomendações para a alimentação de Gás*



A mangueira deverá ser fixada sempre com abraçadeiras para segurança.



Utilize mangueira certificada pelo Inmetro com a gravação **NBR 8613**, em PVC transparente com tarja amarela e prazo de validade vigente;



O botijão P-13 também é construído conforme a norma da **ABNT 8460**, e para estes Fornos, sempre que forem utilizados estes botijões de 13 Kg deverão ser conectadas 02 unidades ao kit de alimentação de gás. Para utilizar o botijão P-45 a norma é: **NBR-13794**.



Ao adquirir o botijão verifique visualmente suas condições de conservação, se possui alguma área enferrujada ou amassada. Confira também o lacre de garantia do produto. Se estiver violado não instale.



Não instale o botijão de gás em locais fechados com pouca circulação de ar, ou próximo a ralos, pois o gás é mais pesado que o ar e poderá se concentrar ou entrar por esses locais, aumentando o risco de explosão por queima acelerada do gás;



Mantenha o botijão afastado, no mínimo a 1,5 m de tomadas, interruptores elétricos, ou qualquer aparelho que possa emitir centelha ou chama.



Cuidado!

Tome todas as precauções para assegurar-se que a alimentação de gás esteja sem vazamentos, pois sendo o gás inflamável. Situações de risco poderão provocar explosão.

Mantenha a mangueira e o botijão longe das superfícies aquecidas.



Cuidado!
Não utilize Botijão de gás
em posição que não seja vertical.
Perigo de Incêndio.

Ao trocar o botijão observe os seguintes cuidados:



Feche o registro de entrada de gás para os Queimadores;



Feche o registro regulador de gás;



Não permita que acendam chama ou acionem qualquer fonte de calor durante a operação de troca;



Retire o lacre do botijão e coloque os reguladores de gás ajustando-os sem o uso de ferramentas, para não danificar ou instalar inadequadamente;



Caso perceba qualquer indício de vazamento, confira com espuma de sabão. Não utilize fogo para essa atividade;



Abra portas e janelas e não ligue eletrodomésticos neste ambiente ou produza qualquer fonte de calor;



Se o botijão estiver vazando e você não puder conter, leve-o para um local arejado para que o gás se disperse no ambiente;



O botijão foi projetado para evitar a explosão. Se todos os dispositivos de segurança estiverem funcionando, dificilmente isso acontecerá. Mas é preciso sempre ter o cuidado de não aquecer o botijão ou deixá-lo próximo a fontes de calor;

14. Limpeza Inicial



Faça uma limpeza cuidadosa no interior da panela

Qualquer resíduo sólido depositado no fundo da panela poderá danificar as bordas dos raspadores.



Antes de colocar os alimentos, ligar a primeira vez utilizando apenas água aquecida e deixar funcionando por algum tempo para retirar os odores de fabricação.



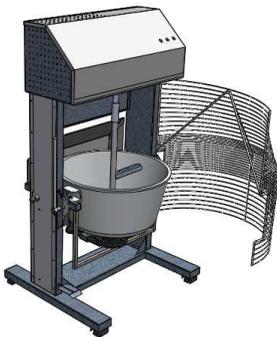
Certifique-se que a panela esteja corretamente fixada aos seus suportes para evitar acidentes.



Atenção!

***Não utilize nenhum tipo de produto químico para limpar o seu Misturador
Estes produtos poderão atacar as superfícies das chapas.***

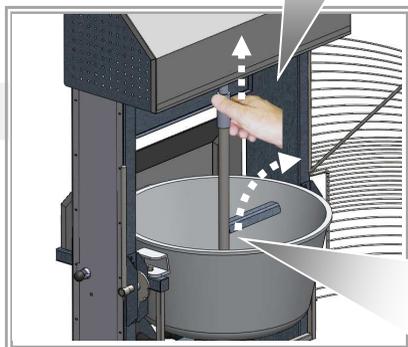
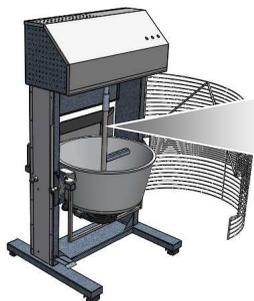
***Não utilize jatos de água para lavar,
pois a água sob pressão se infiltrará no gabinete superior onde estão os
componentes do comando elétrico e acionamento, e isto irá danificá-los.***



Após a limpeza adequada dos componentes, retorne a panela à posição de operação.

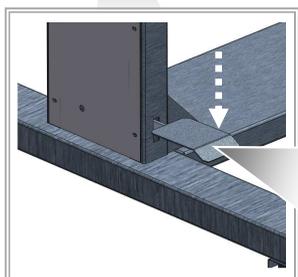
15. Mecanismos de funcionamento

BASCULAMENTO DA PAINELA



Bucha de acoplamento
Mover para cima para
liberar o eixo das pás

Retire o eixo
das pás

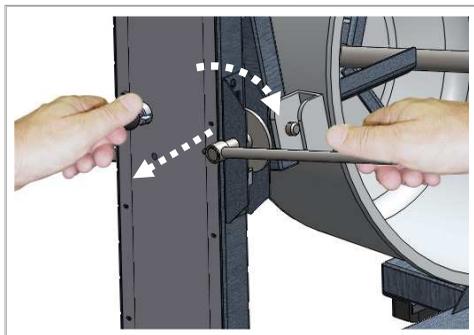


Acione o pedal
para liberar o
basculamento.

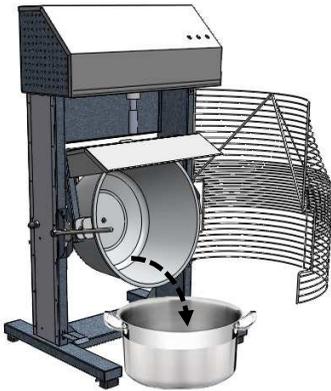
A panela do seu Misturador possui o movimento de basculamento para a frente, que serve para descarga dos alimentos após o processamento.

Mova para cima a bucha de acoplamento do eixo das pás, libere e retire a haste.

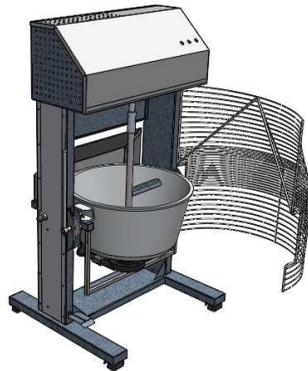
Para liberar o basculamento, acione o pedal.



1. **Puxe o pino-trava para fora**
2. **Gire a alavanca para a frente**
3. **Posicione a panela para a posição desejada.**
4. **Libere o pedal da trava**
5. **Libere o pino-trava**



O movimento de basculamento da panela é unicamente para a frente até um ângulo de aproximadamente 90°, o que permite descarregar o produto processado em um vasilhame.



Certifique-se que na operação de basculamento o operador seja protegido de eventuais respingos do produto quente, pois isto poderá provocar queimaduras.



Após cada operação de basculamento certifique-se que o mecanismo de travamento seja firmemente encaixado para evitar o basculamento involuntário e possíveis acidentes.

Mecanismo de travamento da panela

REGULAGEM DA MISTURA DE GÁS/OXIGÊNIO



Na parte posterior do misturador estão localizados registros de alimentação de gás na entrada dos queimadores.

Para o acendimento dos queimadores são abertos os registros de alimentação de gás.

Posicionamento do Difusor para regulagem da mistura: Gás GLP/Oxigênio.



Esta mistura é pré-regulada na fábrica para a queima ideal do gás GLP.

Conforme o ambiente onde seu misturador irá operar poderá ser necessário fazer um pequeno ajuste no queimador para garantir que a chama seja correta (na cor azulada).

Para isto afrouxe o parafuso fixador do difusor e gire o mesmo, posicionando de forma que as aberturas das janelas permitam a passagem de ar, equilibrando mistura até a chama do queimador exibir a chama na cor indicada.

16. Comandos de funcionamento

**Seleciona Tensão
127V ou 220V**

Traseira da Máquina



Chave comutadora - Geral

**Cabo de alimentação
elétrica**



Misturador desenergizado



Misturador energizado



Emergência

Liga / Desliga

Botão de rearme.

É necessário pressioná-lo a cada vez que for acionado o botão de emergência os quando for aberta a proteção frontal.

DESCRITIVO DOS COMANDOS

Chave Comutadora - Geral: Acionando esta chave o Misturador é energizado.

Botão - Liga/Desliga: Pressionando o botão verde liga o motor e aciona o eixo das pás misturadoras.

Pressionando o botão vermelho desliga o motor e para o movimento rotativo do eixo das pás misturadoras.

Botão - Emergência: Pressionando este botão, interrompe o movimento rotativo do eixo das pás.

Botão de rearme (RESET): É necessário pressionar este botão sempre que for acionado o botão de emergência ou quando a porta for aberta com o motor em funcionamento. Pressionando este botão, o comando do botão **Liga/Desliga** é novamente habilitado permitindo acionar o movimento de giro das pás misturadoras.

Sensor de desligamento ao abrir a proteção frontal:

A proteção frontal possui um Interruptor de segurança que comanda a parada imediata do movimento de giro do eixo das pás sempre que esta proteção for aberta.

Sempre que a proteção frontal for aberta, estando o misturador em funcionamento, esta chave comanda o desarme de segurança interrompendo o movimento rotativo do eixo das pás.

Para reiniciar o processo:

1. Feche a proteção frontal adequadamente
2. Certifique-se o botão de Emergência esteja desarmado
3. Pressione o botão “RESET”
4. Pressione o botão verde acionando o movimento rotativo das pás.



Somente será possível acionar o movimento de giro do eixo das pás, se a proteção frontal estiver fechada e travada.

Atenção!

O sensor de desligamento é um dispositivo para a segurança do operador, a qualquer momento que abrir a proteção frontal.

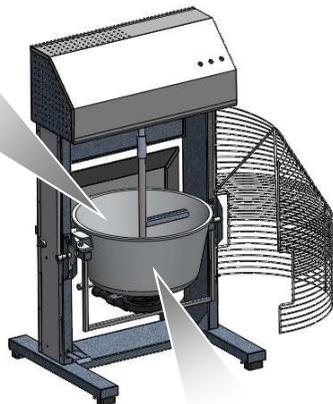
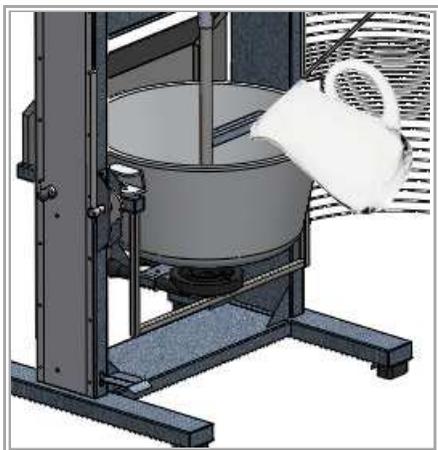


Por esta razão a mistura desejada deve ser preparada previamente, de forma que se abra a proteção frontal o mínimo possível durante o processo, pois a cada vez que esta proteção for aberta irá interromper o movimento de giro do eixo das pás.

17. Sequência de Funcionamento

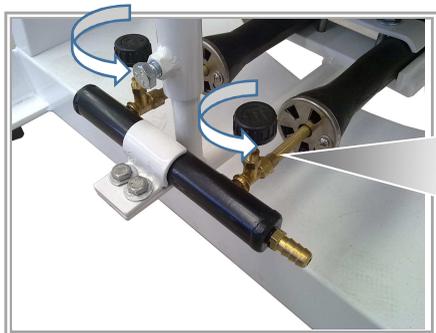
1. Certifique-se que a panela esteja travada.

2. Abra o registro de alimentação de gás no botijão.



Queimador

3. Abasteça a panela com água conforme a receita a ser preparada.



4. Abra os registros de alimentação de gás no queimador e acenda o mesmo.

5. Feche a proteção frontal e trave.

Proteção frontal

Trava da panela



6. Gire a chave comutadora geral para energizar o Misturador, (na traseira do painel de comando).

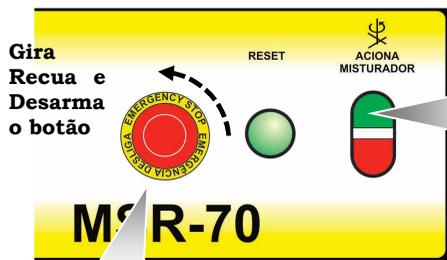


Chave comutadora - Geral

Chave comutadora - Geral

Painel de Comando

7. Libere o botão de emergência girando-o para a esquerda e habilitando o acionamento.

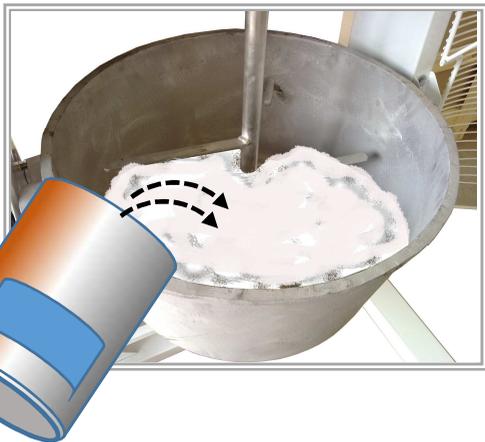


Gira
Recua e
Desarma
o botão

Liga

8. Pressione o botão **LIGA**, que irá acionar o movimento giratório do eixo das pás.

Emergência

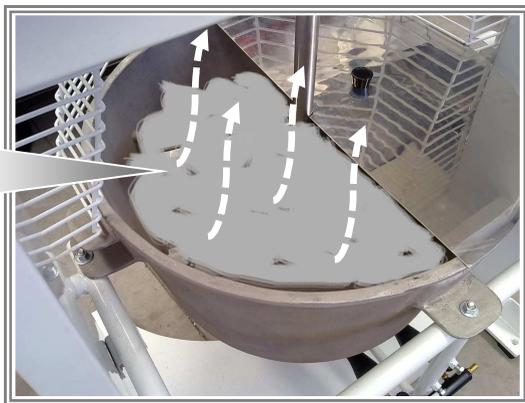


9. Após a água estar devidamente aquecida conforme o requerido por sua receita, interrompa o movimento giratório do eixo das pás desligando o acionamento.

Em seguida abra a proteção frontal, abra as tampas da panela e adicione os ingredientes restantes.

Feche e trave a proteção frontal e acione novamente até obter os resultados desejados conforme as instruções da receita de preparo do seu produto.

Mantenha as tampas na panela durante o processo para evitar a liberação dos vapores quentes.



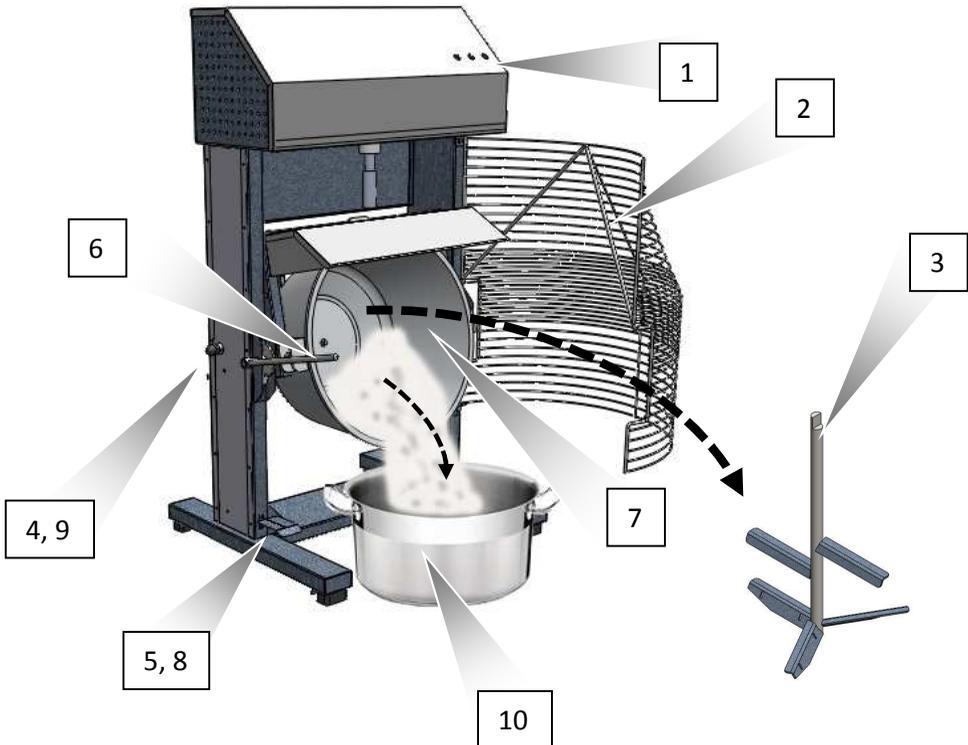
Cuidado!

Durante o processo as superfícies próximas à panela ficarão aquecidas.



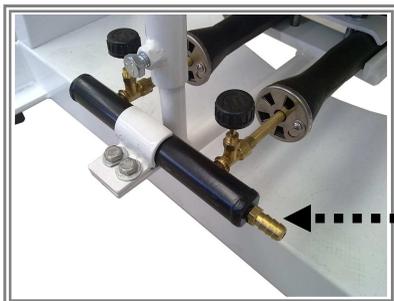
Tome precauções aos retirar as tampas da panela pois o produto em processo irá liberar vapores quentes que poderão provocar queimaduras.

Após estar concluído o processo, siga as instruções para o basculamento da panela descritas na página 27, e descarregue o produto pronto.

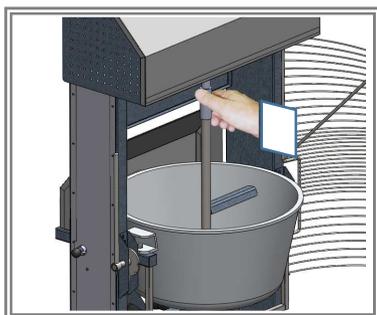


1. **Desligue o misturador**
2. **Abra a proteção frontal**
3. **Retire o Eixo das pás**
4. **Puxe o pino-trava para fora**
5. **Acione o pedal**
6. **Gire a alavanca para a frente**
7. **Incline a panela para a frente até a posição desejada.**
8. **Libere o pedal da trava**
9. **Libere o pino-trava**
10. **Descarregue o produto**

18. Cuidados na Operação



Nunca acenda o queimador sem antes certificar-se que as conexões da mangueira de alimentação de gás estejam bem fixadas e sem vazamentos.



Ao colocar o eixo das pás certifique-se que o mesmo encaixe firmemente no acoplamento superior, e no pino localizado no fundo da panela.



Observe sempre o limite de capacidade em litros, conforme o modelo do seu misturador observando a tabela na página 06.



Eixo das pás encaixado



Nunca abasteça a panela se o eixo das pás não estiver devidamente encaixado no pino do fundo da panela e no acoplamento superior.

Após cada período de operação e desligamento do Misturador:

-  Desligue a alimentação de gás
-  Aguarde o tempo suficiente para o resfriamento
-  Faça uma limpeza retirando todos os resíduos de alimentos do interior da panela.



Cuidado!

Sempre que o seu Misturador não estiver em uso, e após finalizar cada turno de operação feche e mantenha assim o registro de alimentação de gás no botijão, pois a pressão exercida e acumulada na mangueira poderá provocar acidentes graves.



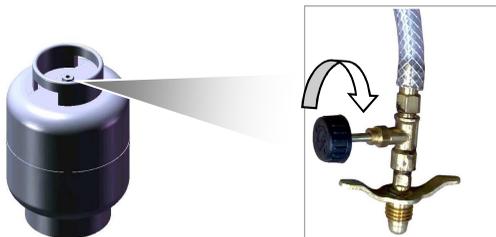
Cuidado!

Superfícies aquecidas, podendo causar queimaduras.

19. Manutenção

Este Misturador - **TOMASI** foi desenvolvido para operar com segurança, eficiência e longa vida útil.

No entanto, para garantir a durabilidade do seu equipamento e a segurança do operador alguns cuidados são necessários.



-  Para sua segurança, mantenha o registro de alimentação de gás fechado o Misturador não estiver em uso.
-  Não coloque este Misturador em funcionamento se estiver em ambiente sem renovação de ar.
-  Não coloque este Misturador em funcionamento também se, alguma das tampas de proteção tiver sido retirada.

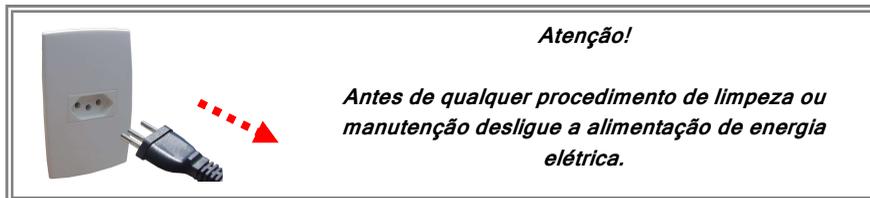


Certifique-se que o pino no fundo da panela esteja em boas condições para encaixar na extremidade inferior da haste central do eixo das pás e girar livremente.

Verifique as condições de desgaste dos raspadores.

Com o tempo de utilização eles sofrem desgaste e deverão ser ajustados ou substituídos

20. Limpeza



Mantenha as tampas quando o seu Misturador não estiver em utilização.

As superfícies internas e externas de vem ser limpas com água e sabão neutro

- Não utilize produtos químicos ou abrasivos na limpeza da estrutura do Misturador.
- Não utilize jatos de água para limpar, pois a água irá infiltrar-se nos mecanismos de acionamento e no painel de comando podendo danificá-los.

É muito importante que o seu Misturador seja mantido sempre limpo, pois o acúmulo de bactérias pode gerar contaminação e comprometerá a qualidade dos seus produtos.

Limpeza Diária:

Aplique Detergente neutro. Dilua em água morna, aplique com um pano macio, enxague com água e passe um pano macio imediatamente para secar.

21. Possíveis Avarias e Soluções

| AVARIA | CAUSA | SOLUÇÃO |
|--|--|---|
| Queimadores não acendem | Falta de alimentação de Gás | Verifique o suprimento de Gás. Verifique se os Registros estão corretamente abertos. |
| Queimadores acendem com chama baixa | Botijão com pouco gás | Substitua o botijão por outro abastecido |
| Demora no aquecimento e cozimento | Ajustes incorretos no queimador | Faça os ajustes corretos observando as instruções na página 29. |
| Eixo das pás não gira | Falta de alimentação elétrica | Verifique se os conectores de alimentação elétrica estão corretamente ligados. |
| | Motor danificado | Verifique as condições do motor e, se necessário substitua o mesmo. É necessário manter livres os orifícios de ventilação no painel de comando para não ocorrer aquecimento excessivo no motor. |
| | Foi acionado o botão "EMERGENCIA", ou foi aberta a grade de proteção com a máquina em funcionamento. | Fechar corretamente a grade de proteção, destravar e liberar o botão "EMERGENCIA", e acionar o botão "RESET" para liberar a máquina. Acionar novamente o botão "LIGA". |
| Ruído excessivo e vibração no sistema de acionamento | Possível desgaste dos componentes | Solicitar o serviço de assistência Técnica. |
| Cheiro de fio queimado | Tensão incorreta | Desligue imediatamente e certifique-se que a tensão esteja correta: 127V ou 220V |
| Cheiro de gás | Vazamento de Gás | Desligue imediatamente os registros de alimentação e a válvula de gás, Faça uma checagem no sistema, pois deve haver vazamento em algum lugar. |

Para soluções de avarias não descritas aqui ou não solucionadas, entre em contato com nosso

Serviço de Atendimento ao Cliente

SAC - Fone: (+54) 3213-8007

22. *Garantia*

A **MAX INDÚSTRIA METALÚRGICA LTDA.** Assegura aos proprietários de seus produtos, (03) três meses de garantia legal, mais (03) três meses de garantia estendida, contra qualquer defeito de material ou de fabricação que apresentar neste prazo, contado a partir da data de aquisição do primeiro comprador/consumidor, aquisição esta feita na própria empresa ou em seus revendedores.

A **MAX INDÚSTRIA METALÚRGICA LTDA.** Tem exclusividade em dar pareceres e não autoriza outras pessoas a julgar defeitos apresentados durante a vigência da garantia e restringe sua responsabilidade a substituição de peças defeituosas, desde que a critério de seu técnico credenciado se constate falha em condições normais de uso.

A mão de obra e a substituição de alguma peça com defeito de fabricação, em uso normal dos produtos, serão gratuitas dentro do período de garantia.

CONDIÇÕES GERAIS DE GARANTIA:

A garantia fica extinta para os equipamentos eventualmente reparados, modificados ou simplesmente desmontados por terceiros, assim como para os equipamentos que houverem sido utilizados em desacordo com as especificações e orientação da fábrica.

Excluem-se da garantia:

Instalação incorreta, Utilização fora das especificações do equipamento, Desgaste natural, Efeitos de corrosão, Possíveis quebras por quedas e fogo, danos no Transporte não observados no momento do recebimento.

Fica extinta qualquer garantia:

Pelo decurso do prazo de validade.

Pela não observância de qualquer uma das recomendações constantes neste TERMO DE GARANTIA.

Quando não for enviada à fábrica a 2ª via do cupom em anexo, devidamente preenchida, juntamente com a cópia da nota fiscal de venda.

Para qualquer demanda judicial fica eleito o foro da comarca de Caxias do Sul – RS, com renúncia a qualquer outro, por mais privilegiado que seja ou venha a ser.

MAX INDÚSTRIA METALÚRGICA LTDA.

Rodovia BR 116 km 153,2 No. 22.581

Fone (54) 3213.8000/3213-3122 Fax (54) 3213-8021

Bairro São Leopoldo CEP-95080-050 - Caxias do Sul -RS - BRASIL

<http://www.tomasi.com.br>

SAC - Fone: (+54) 3213-8007



1ª VIA DO PROPRIETÁRIO
PREENCHER EM LETRA DE FÔRMA

PROPRIETÁRIO: _____
ENDEREÇO: _____
FONE: _____
CIDADE: _____ ESTADO: _____
CNPJ: _____ INSCR. EST: _____
NOTA FISCAL Nº _____ DATA: _____
EQUIPAMENTO: _____
MODELO: _____
REVENDEDOR: _____
ENDEREÇO: _____
CEP: _____ CIDADE: _____ ESTADO: _____

ASSINATURA E CARIMBO



2ª VIA DO FABRICANTE
PREENCHER EM LETRA DE FÔRMA

PROPRIETÁRIO: _____
ENDEREÇO: _____
FONE: _____
CIDADE: _____ ESTADO: _____
CNPJ: _____ INSCR. EST: _____
NOTA FISCAL Nº _____ DATA: _____
EQUIPAMENTO: _____
MODELO: _____
REVENDEDOR: _____
ENDEREÇO: _____
CEP: _____ CIDADE: _____ ESTADO: _____

ASSINATURA E CARIMBO

REVENDEDOR: _____
ENDEREÇO: _____
VENDEDOR: _____
FONE: _____





Rodovia BR 116 km 153,2 Nº. 22.581

Fone: (54) 3213-8000 / 3213-3122

Fax: (54) 3213-8021

Bairro São Leopoldo - Caxias do Sul -RS - BRASIL

<http://www.tomasi.com.br>

max@tomasiequipamentos.com.br

SAC - Fone: (+54) 3213-8007

Edição - Fevereiro / 2016