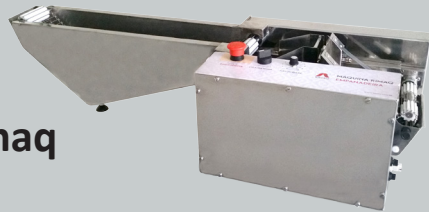




Manual do Usuário

Máquina
Empanadeira Rimaq



Fale com a RIMAQ

Dúvidas de instalação e funcionamento,
reclamações ou sugestões.

Ligue para

11 3030 - 1300 ou

sac@rimaq.com.br

ATENÇÃO

Leia todas as instruções antes de começar usar sua Máquina Empanadeira da Rimaq.

Parabéns, você acaba de adquirir um equipamento de alta qualidade Rimaq. Na certeza de seu sucesso e bons lucros, damos as instruções necessárias, assim como dicas e sugestões para o melhor aproveitamento e rendimento de seu equipamento.

Fale com a Rimaq

Para solucionar dúvidas, assistência técnica, registrar sugestões ou reclamações.

Ligue: 11 3030 - 1300

ou acesse o site: www.rimaq.com.br



Há mais de 35 anos sendo referência no mercado.



Rimaq
Rua Antônio Raposo, 172
Lapa - São Paulo - SP
www.rimaq.com.br
11 3030-1300

Certificado de Garantia

Data da Compra:
Nome:
CPF:
Nº Nota Fiscal:
Equipamento:

1 - A empresa Rimaq assegura o cliente acima identificado uma garantia de 01 ano sobre os serviços técnicos prestados nos equipamentos acima descritos, contada a partir da data de compra.

2 - Essa garantia cobre somente os defeitos de funcionamento das peças e componentes dos equipamentos descritos nas condições NORMAIS de uso - de acordo com as instruções dadas nos manuais de operação de acompanham os mesmos, e que são fornecidos pelos fabricantes.

3 - Essa garantia ficará automaticamente cancelada se os equipamentos vierem a sofrer reparos por pessoas não autorizadas, receber maus tratos ou sofrer danos decorrentes de acidentes, quedas, variações de tensão elétrica e sobrecarga acima do especificado, ou qualquer ocorrência imprevisível, decorrentes de má utilização dos equipamentos por parte do usuário.

Para maior clareza, firmo o presente.

Atenção informamos que o mal uso do equipamento acarretará na perda da garantia do equipamento.

1. Informações Gerais.....05	9. Limpeza e Higienização.....17
1.1 Recomendações.....05	9.1 Produtos de Limpeza.....18
2. Segurança.....05	9.2 Sanitização.....18
2.1 Segurança Pessoal.....05	9.3 Limpeza das cubas.....18
3. Instalação e Manuseio07	10. Manutenção Preventiva.....
3.1 Espaço e Local.....0720
4. Energia.....08	11. Minha Máquina não liga....
5. Especificações da Máquina...0921
5.1 Ficha Técnica.....09	
6. Instalação e Montagem.....10	
6.1 Montagem do conjunto da farinha.....10	
6.1 Montagem do conjunto da cuba líquida.....12	
6.1 Acoplando os conjuntos.....13	
7. Operação da Máquina.....15	
7.1 Ajuste da Máquina.....15	
7.2 Conhecendo o painel de controle.....15	
7.3 Testes Sistema Eletrônicos.....15	
8. Empanando Produtos.....16	
8.1 Etapas Empanamento.....16	

1. INFORMAÇÕES GERAIS

1.1 RECOMENDAÇÕES

- Evite o uso de pulseiras, anéis e correntes durante o funcionamento da máquina. Toda concentração e cuidado são necessários para evitar acidentes.
- Atenção durante a limpeza e higienização do equipamento, certifique-se de que a máquina esteja totalmente desligada e fora da tomada.
- No final de cada produção limpe todas as peças em contato com alimento, não deixe produtos ou resíduos de alimentos dentro da cuba.
- O Reabastecimento de água e farinha de empanar devem ser feitas aos poucos para não ocorrer desperdício de material.

2. SEGURANÇA

2.1 SEGURANÇA PESSOAL

- É importante que o operador receba treinamento antes de começar a operar a máquina.

- Antes de começar a operar a máquina leia o manual.
- Tomar cuidado com as partes em movimento, tais como esteira de transporte do produto e eixos.
- Não se deve interromper o funcionamento da máquina segurando ou obstruindo as esteiras.
- Botão de emergência de acesso fácil que bloqueia imediatamente a operação da máquina.
- Partes em contato com produto em aço inoxidável AISI 304 e polímeros atóxicos utilizados na indústria alimentícia.
- **Os sistemas de segurança não podem ser inabilitados, retirados ou burlados, sob pena de infringir a legislação vigente, podendo causar acidentes aos operadores, com responsabilidade civil e criminal de quem os desabilitou.**

3. INSTALAÇÃO E MANUSEIO

- O armazenamento deve ser feito em ambiente com temperatura ambiente de no máximo 25°C, sem pó e umidade, distante do acesso de animais (gatos e cachorros) e materiais tóxicos ou corrosivos.

3.1 ESPAÇO E LOCAL

- As áreas de circulação devem ser mantidas permanentemente desobstruídas, limpas e livres de objetos que possam causar acidentes.
- A máquina não pode ser posicionada onde ocorram transportes e movimentação de produtos ou sob materiais que possam cair e danificar as esteiras.
- A máquina deverá ser nivelada sobre a mesa de modo que esteja estável, evitando vibrações durante a produção.
- Pode-se nivelar também de acordo com a Máquina de Salgados, de modo que o lado da Cuba Líquido possa estar embaixo da caída dos produtos da Máquina de Salgados.

4. ENERGIA

- Antes de conectar a máquina à rede elétrica, certifique-se de que a tensão especificada na plaqueta de identificação do equipamento é compatível com a tensão da rede.
- Para a máquina ter um desempenho correto, é necessária uma chave separada no quadro elétrico. Deve-se intercalar uma chave geral com sistema de segurança (disjuntores), para 30A e fios de ligação com bitola 6,0 mm. Tensão: 220 V / Monofásico.
- O equipamento deverá estar aterrado independente e a tensão entre neutro e terra no máximo 0,7 V.
- O painel elétrico deve estar fechado e limpo, evite respingos de água.
- A manutenção do painel elétrico deve ser feita por pessoa capacitada e autorizada, caso a máquina não seja instalada conforme as especificações deste manual, a garantia da máquina será cancelada.

5. ESPECIFICAÇÕES DA MÁQUINA**5.1 FICHA TÉCNICA**

PRODUÇÃO	3.000 peças/hora
CAPACIDADE	
CUBA LÍQUIDA	2 litros
CUBA FARINHA	3 KG
DIMENSÕES E PESO	
LARGURA	375 mm
PROFUNDIDADE	875 mm
ALTURA	300 mm
PESO	30 kg
ELETRICIDADE	
TENSÃO	220v AC
FREQUÊNCIA	60HZ
FASE	Monofásico
POTÊNCIA	0,47CV
AMPERAGEM	5A
CONSUMO	0,35kw
MOTORIZAÇÃO	
01 MOTOR DC	67W

6. INSTALAÇÃO E MONTAGEM

ATENÇÃO

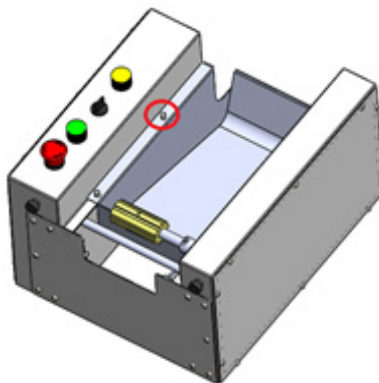
Estas orientações devem ser respeitadas rigorosamente, tenha sempre em mãos este manual.

A instalação da rede de gás deve obedecer aos padrões vigentes em sua região. Recomendamos contratar uma empresa especializada para instalação da sua rede de gás.

6.1. MONTAGEM DO CONJUNTO CUBA FARINHA

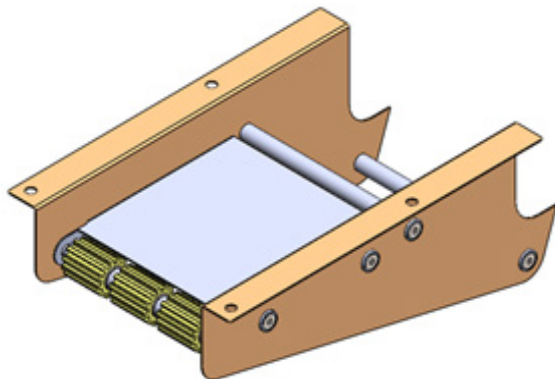
1º PASSO

- Coloque a Cuba no apoio das caixas laterais e encaixe no pino.



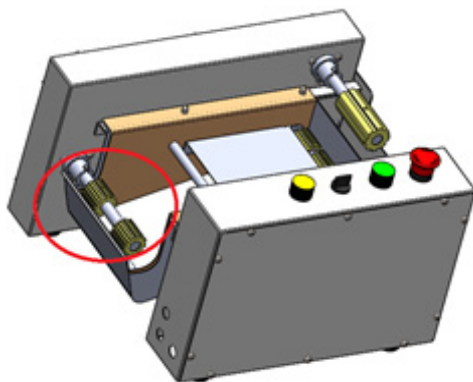
2º PASSO

- Encaixe o Conjunto Interno da Cuba no mesmo pino do encaixe anterior.



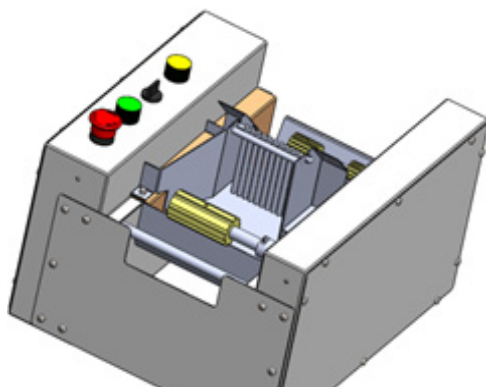
3º PASSO

- Passe o eixo por dentro da esteira e encaixe o eixo no mancal.



4º PASSO

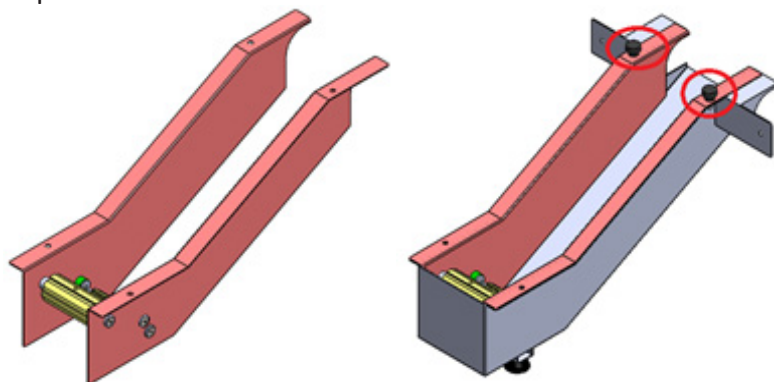
- Encaixe o túnel nos mesmos pinos anteriores e este conjunto estará montado.



6.2. MONTAGEM DO CONJUNTO CUBA LÍQUIDO

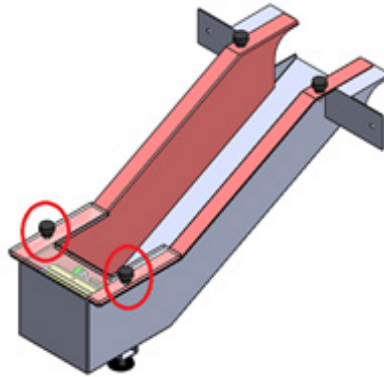
1º PASSO

- Coloque a Cuba Interna dentro da Cuba Externa e fixe por manípulos.



2º PASSO

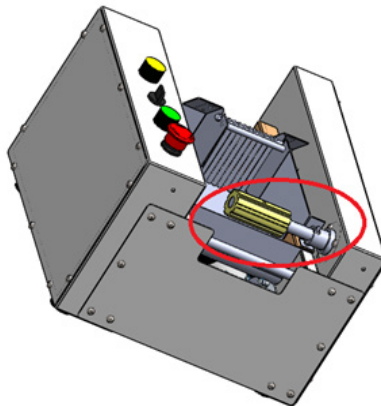
- Coloque a proteção sobre a Cuba e fixe por manípulos.



6.3. ACOPLANDO OS CONJUNTOS

1º PASSO

- Encaixe o eixo no mancal superior da estrutura.

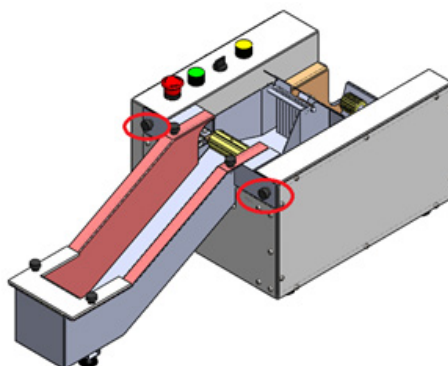


2º PASSO

- Encaixe a esteira do conjunto Cuba Líquido de modo que o eixo fique dentro da esteira.

3º PASSO

- Encaixe o Conjunto Cuba Líquido na Caixa e faça a fixação por manípulos.



4º PASSO

- Faça o nivelamento do conjunto através dos pés niveladores.

7. OPERAÇÃO DA MÁQUINA

7.1. AJUSTE DA MÁQUINA

Logo após a montagem da máquina será necessário ligar e observar o funcionamento das esteiras.

7.2. CONHECENDO O PAINEL DE CONTROLE

- Chave Geral: Gire a chave para energizar o circuito.
- Arma o Circuito: Aperte o botão de armar o circuito para ter direito aos comandos liga/desliga e velocidade.
- Liga: Liga a máquina movimentando as esteiras.
- Velocidade: Regule a velocidade de acordo com a produção de salgados.
- EMERGÊNCIA: Quando precisar parar a máquina urgentemente, aperte este botão. Para destravar, puxar para si.

7.3. TESTES DO SISTEMA ELETRÔNICO

Antes de começar a produção, faça um teste simples ligando todas as funcionalidades da máquina.

- 1- Desligue todas as chaves.
- 2- Gire o potenciômetro para a posição 0 (zero).

- 3- Destrave a chave geral (caso esteja travada), para tanto gire a chave para a direita.
- 4- Ligue chave por chave.
- 5- Não coloque as mãos em nenhuma parte em movimento.
- 6- Em caso de EMERGÊNCIA aperte o botão que IMEDIATAMENTE desligará toda a máquina.

8. EMPANANDO PRODUTOS

- Podemos empanar os produtos colocando a Empanadeira na saída da Máquina de salgados, no qual ganhamos em tempo de produção, ou colocando os produtos manualmente na esteira.

8.1 ETAPAS DO EMPANAMENTO

- O produto cai sobre uma pequena rampa de alívio e vai para a Cuba Líquido, onde será enviado por uma esteira a Cuba Farinha.
- O produto cairá sobre uma base cheia de farinha de empanamento na Cuba Farinha, onde passará por um túnel com pêndulos onde há um acúmulo de farinha, empanando o produto pro inteiro.
- Após esta etapa o produto cairá para fora da Empanadeira. O ideal é ter uma espécie de bacia ou forma após a Empanadeira, onde seja o recipiente de saída do produto.

ATENÇÃO

Atentar na velocidade do empanamento para que não ocorra falha no produto. Alinhar velocidade de saída da Máquina de Salgados com a velocidade das esteiras de empanamento.

9. LIMPEZA E HIGIENIZAÇÃO

Antes de iniciar qualquer trabalho a maquina deverá estar limpa e higienizada.

A limpeza e a sanitização estão baseadas nas seguintes operações:

- Desmontagem;
- Remoção dos resíduos;
- Limpeza com detergentes;
- Enxágue;
- Sanitização.

Ao realizar a limpeza certifique-se de que a maquina esta totalmente desligada.

Recomenda-se realizar a limpeza e sanitização das partes em contato com o produto uma vez por dia. Não utilize nas peças que têm contato com o produto de inox: panos, esponjas de aço ou a parte abrasiva de esponjas tipo dupla-face.

Os eixos de arraste das esteiras são removíveis para facilitar na desmontagem e limpeza do equipamento.

9.1 PRODUTOS DE LIMPEZA

Para limpeza utilize

Detergente neutro: São os mais tradicionais e utilizados no mercado.

Para o enxague utilize:

Água Aquecida (35° a 45°C): já que a água excessivamente quente é prejudicial para algumas peças. Já a lavagem com água fria pode resultar na solidificação de gorduras nas superfícies, prejudicando a eficiência da limpeza.

9.2 Sanitização

Para a sanitização, mergulhe ou enxague as peças com os seguintes produtos e deixe secar ao ambiente:

Álcool 70°: Desinfetante que contém álcool etílico e água. Nessa concentração o álcool não desidrata a parede celular do microrganismo, podendo penetrar no seu interior, onde irá desnaturar proteínas, fato que não ocorre quando se utiliza o álcool acima ou abaixo da concentração ideal.

9.3 LIMPEZA DAS CUBAS

Desmonte os componentes:

- Desacople o eixo superior da esteira da Cuba Líquido;
- Remova os manípulos e desmonte a Cuba Líquido;
- Remova os manípulos existentes na Cuba Líquido e desmonte as laterais encaixadas para ter acesso aos eixos da esteira;
- Desacople o eixo da esteira Cuba Farinha;
- Remova a Cuba Farinha por completo do conjunto;
- Remova o túnel com pêndulo e laterais para ter acesso aos eixos e esteira;
- Enxágue a Cuba Farinha com água em seguida, faça a sanitização com o sanitizante escolhido, observe as recomendações de diluição de acordo com o fabricante do mesmo;
- Enxágue a Cuba Líquido removendo o líquido existente, faça a sanitização;
- Seque as partes e guarde em local longe do alcance de poeiras;
- Monte novamente o conjunto.

10. MANUTENÇÃO PREVENTIVA

É importante uma manutenção preventiva periódica para evitar que defeitos decorrentes dos desgastes naturais das peças paralizem o equipamento durante a produção.

- 1) Limpeza das partes em contato com Produto: Conforme especificado a cada dia.
- 2) Funcionamento do botão de emergência e chave liga e desliga dos motores: Visual Diária
- 3) Ruídos anormais: Visual Semanal
- 4) Verificar aperto dos parafusos em geral: Ferramenta Semestral
- 5) Verificar condições dos motores e ruídos: Visual Semestral
- 6) Substituição dos carvões do motore: Acada 800 horas
- 7) Verificar aperto dos parafusos do painel e componentes elétrico: Ferramenta Anual.
- 8) Trocar rolamentos: Ferramenta Bianual

11. A MÁQUINA NÃO LIGA

- 1- **BOTÃO DE EMERGÊNCIA:** Verifique se o BOTÃO EMERGÊNCIA está travado. Caso positivo, destrave o botão e verifique se a máquina volta a ligar.

- 2- **VERIFIQUE O FUSÍVEL:** Com a máquina desligada, retire o fusível (localizado na parte inferior da máquina e verifique. Caso esteja queimado, proceda a substituição do fusível por outro equivalente.

- 3- **VERIFIQUE A PROTEÇÃO DO MOLDE:** Verifique se a chave segurança está bem posicionada.

- 4- **VERIFIQUE CONEXÕES E REDE ELÉTRICA:** Verifique se tomada da máquina está conectado à rede elétrica, verifique se a tomada está com mau contato.

Fale com a Rimaq

Para solucionar dúvidas, assistência técnica, registrar sugestões ou reclamações.

Ligue: 11 3030 - 1300

ou acesse o site: www.rimaq.com.br



Há mais de 35 anos sendo referência no mercado.



Rimaq
Rua Antônio Raposo, 172
Lapa - São Paulo - SP
www.rimaq.com.br
11 3030-1300