

As imagens contidas neste manual são meramente ilustrativas.

MANUAL DE INSTRUÇÕES



CLICÁVEL

PRECISA DE AJUDA?

ACESSE NOSSA
CENTRAL DE
ATENDIMENTO



EMPANADEIRA DEGUST DA RIMAQ

EMPANADEIRA DEGUST



LEIA O MANUAL
DE INSTRUÇÕES



Sumário

INTRODUÇÃO/APRESENTAÇÃO DO PRODUTO	3
OBSERVAÇÕES IMPORTANTES / SEGURANÇA.....	6
MONTAGEM E USO	10
LIMPEZA E ARMAZENAMENTO	13
PROBLEMAS E SOLUÇÕES.....	14
TERMOS DE GARANTIA.....	14





Parabéns!

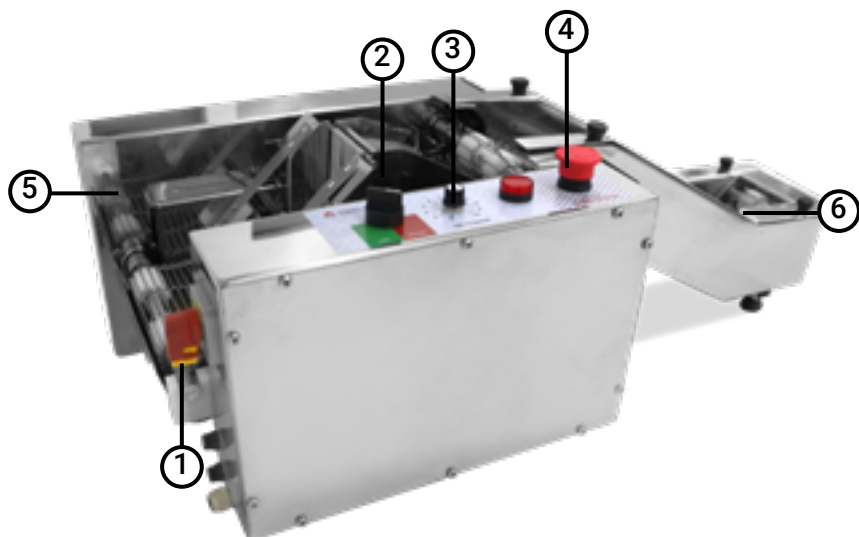
Você acaba de dar um grande passo à
INDEPENDÊNCIA FINANCEIRA!

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.

A Empanadeira Degust foi feita para empanar uma enorme variedade de salgados, com uma produtividade de até 3000 por hora. Certamente vai proporcionar um grande aumento para sua produção e sem desperdício dos ingredientes.



DADOS TÉCNICOS



1 Chave geral
2 Botão liga e desliga

3 Controle de velocidade
4 Botão de emergência

5 Cuba da Farinha
6 Cuba do Líquido



INTRODUÇÃO/APRESENTAÇÃO DO PRODUTO

TABELA DE DADOS TÉCNICOS



Altura

40 cm



Largura

46,5 cm



Profundidade

97,3 cm



Peso

22,5 kg



Peso cubado

65 kg

Características

Produzida em Aço inox

Pintura eletrostática

Esteiras transportadoras

Controle de velocidade

Sistema automático de imersão e banho

Tensão: 220v AC

Potência: 0,47CV

Consumo: 0,35 kW/h

Produtividade: 3.000 salgados/hora

Capacidade cuba líquida: 2 L

Capacidade cuba farinha: 3 KG

Amperagem: 5A

A RIMAQ se reserva o direito de promover alterações a qualquer momento e sem prévio aviso, em decorrência de avanços tecnológicos e modificações de especificações técnicas e comerciais. Os valores de performance e dados técnicos indicados neste catálogo, como potência, tensão aplicada, entre outros, podem variar de acordo com os fatores de aplicação (intemperanças do ambiente, superfícies a serem trabalhadas, etc.) e acessórios utilizados. Outra situação que pode nos levar a efetuar algum tipo de alteração referente aos valores de performance, será mediante a atualização e lançamentos de novas versões de produtos da linha.



O manual do usuário que acompanha este equipamento foi desenvolvido pensando em esclarecer qualquer eventual dúvida que possa surgir durante o uso.

Apresentamos a seguir uma série de informações que irão ajudar no desenvolvimento de seu negócio e facilitar seu trabalho. São informes comerciais e técnicos que recomendamos ler atentamente e guardar para consultas futuras.

Estas instruções referem-se a todos os equipamentos produzidos pela RIMAQ, respeitando-se as características individuais de cada modelo. Siga rigorosamente as instruções contidas no presente manual e respeite os requisitos e demais aspectos do processo de trabalho a ser utilizado.

É mais um trabalho da equipe RIMAQ, sempre preocupada com você.

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

Este manual é destinado a orientar as pessoas no desembalar e operar sua máquina Empanadeira.

Antes da utilização	Leia atentamente todo o “Manual de Instrução”, para o correto funcionamento do seu equipamento.
	Instale seu equipamento onde não incida raios solares, não fique na corrente de ventos e não tenha umidade no local.
	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.
	Colocar o plug de alimentação de energia da máquina em tomada devidamente instalada, conforme normas elétricas vigentes, sem adaptações e/ou qualquer outro método que venha oferecer riscos ao usuário/máquina e risco elevado de redução de potência do equipamento, risco de sobrecarga de energia e risco de avarias no equipamento tais como queima da placa, sensor indutivo, fonte e/ou motores que pode inclusive caracterizar mau uso perdendo a garantia.



OBSERVAÇÕES IMPORTANTES / SEGURANÇA

Antes da utilização	O operador deverá retirar todo o adereço que estiver utilizando no momento do manuseio com a máquina (correntes, anéis, braceletes, etc).
	É importante que o operador receba treinamento antes de começar a operar a máquina.
	Certifique-se de que todo o material e ferramentas necessárias para a montagem e uso do equipamento foram corretamente especificados e estão devidamente preparados para atender a aplicação e uso previstos.
	Desligue a Máquina na chave Liga/Desliga, nunca pelo cabo de força.
	Em caso de dúvidas ou havendo necessidade de informações ou esclarecimentos a respeito deste produto, consultar o departamento de suporte técnico da RIMAQ.
	Desligue a Máquina na chave Liga/Desliga , nunca pelo cabo de força.
	Em caso de dúvidas ou havendo necessidade de informações ou esclarecimentos a respeito deste produto, consultar o departamento de suporte técnico da RIMAQ.
Durante a utilização	Não se deve permitir que crianças desembalem ou operem este equipamento. Crianças não devem permanecer junto ao equipamento sem a presença de um adulto.
	Trabalhe com segurança, nunca coloque as mãos dentro das aberturas de trabalho da máquina.
	Somente utilize acessórios recomendados. O uso de acessórios inadequados pode causar acidentes!
	Para maior segurança e conforto no trabalho, coloque a máquina sobre uma bancada de apoio com altura adequada ao porte físico do operador.
	Evite o toque do cabo de alimentação de energia com a superfície quente durante o trabalho.
	Tomar cuidado com as partes em movimento, tais como esteira de transporte do produto e eixos.
	O reabastecimento de água e farinha de empanar devem ser feitas aos poucos para não ocorrer desperdício de material.
	Deixe a sua Máquina esfriar cerca de 30 minutos antes de armazenar ou transportar.
	Não se deve interromper o funcionamento da máquina segurando ou obstruindo as esteiras.



	No final de cada produção, limpe todas as peças em contato com alimento. Não deixe produtos ou resíduos de alimentos dentro da cuba.
Durante a utilização	Em caso de acidente, pressionar o Botão Emergência , localizado na parte frontal, e o funcionamento de todo o equipamento será interrompido imediatamente.
	Atenção! É necessário ler com cuidado e entender todas as informações aqui apresentadas.

Sobre reparo e manutenção	Sempre faça a manutenção em sua Empanadeira com o equipamento desligado e fora da tomada, a fim de evitar acidentes.
	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.
	Não utilize adaptadores, nem corte o pino terra do cabo de energia de seu equipamento, pois isso eliminará a conexão de aterramento e invalidará imediatamente a garantia de seu equipamento. Nenhuma mudança na tomada elétrica é permitida.
	Não opere a sua Máquina com um cabo danificado, se cair ou estiver danificada.
	Se o cabo da fonte for danificado, deverá ser substituído pelo fabricante ou agente de serviço ou pessoa qualificada, evitando danos ou perigo.
	Não desmonte seu equipamento! A remontagem incorreta pode causar o risco de choque elétrico; leve-a a um centro de serviço autorizado ou à nossa loja para a examinarmos e possível reparo.



Atenção! Este equipamento RIMAQ foi projetado e fabricado de acordo com normas rígidas de operação e segurança.



Atenção! As instruções contidas no presente manual e em particular aquelas relativas à instalação, montagem, operação e manutenção devem ser rigorosamente seguidas de forma a não prejudicar o seu desempenho e a não comprometer a garantia.



OBSERVAÇÕES IMPORTANTES / SEGURANÇA



Atenção! Os materiais utilizados para embalagem e as partes e rebarbas descartadas no uso do equipamento devem ser encaminhadas para reciclagem em empresas especializadas de acordo com o tipo do material.

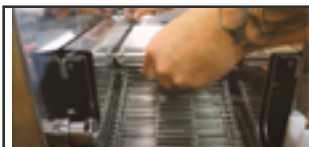


Atenção! Para áreas externas do equipamento, limpar apenas com pano seco. Não utilize água, pois pode ocorrer o risco de entrar no equipamento e assim ocasionar danos no sistema elétrico. A utilização de água para limpeza dessa parte implicará na perda da garantia.

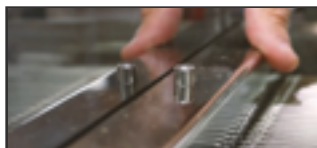


Cuidado! Os sistemas de segurança não podem ser inabilitados, retirados ou burlados, sob pena de infringir a legislação vigente, podendo causar acidentes aos operadores, com responsabilidade civil e criminal de quem os desabilitou.

MONTAGEM DO CONJUNTO CUBA FARINHA



1. Coloque a cuba da farinha no apoio das caixas laterais.



2. Encaixe os pinos.



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



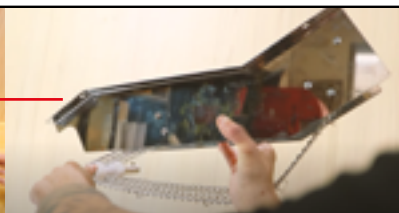
4. Encaixe o túnel nos mesmos pinos anteriores e este conjunto estará montado.



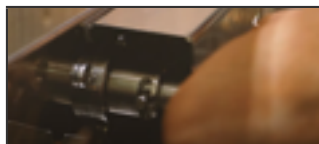
MONTAGEM DO CONJUNTO CUBA LÍQUIDO



1. Encaixe a Cuba Líquido na Cuba Farinha



2. Encaixe a Cuba Líquido Interna dentro da Cuba Líquido Externa.



3. Encaixe o eixo do mancal



4. Coloque a proteção sobre a Cuba e fixe os manípulos.



5. Faça a fixação de todos os manípulos.



6. Faça o nivelamento do conjunto através dos pés niveladores.



MONTAGEM E USO

AJUSTE DA MÁQUINA

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

CONHECENDO O PAINEL DE CONTROLE

Chave Geral:	gire a chave para energizar o circuito.
Armar o Circuito:	aperte o botão de armar o circuito para ter direito aos comandos liga/desliga e velocidade.
Liga:	ligue 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.

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.

UTILIZANDO SEU PRODUTO/EMPANAMENTO DE SALGADOS

Podemos empanar os produtos colocando a Empanadeira na saída da Máquina de Salgados, na qual ganhamos em tempo de produção, ou colocando os produtos manualmente na esteira. Acompanhe como funcionam as etapas do empanamento do seu produto.



ETAPAS DO EMPANAMENTO

1. O produto cai sobre uma pequena rampa de alívio e vai para a Cuba Líquido, onde será enviado por uma esteira a Cuba Farinha.
2. 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 por inteiro.
3. 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.

LIMPEZA



Antes de iniciar qualquer trabalho a máquina 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 máquina está 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.



LIMPEZA E ARMAZENAMENTO

PRODUTOS DE LIMPEZA

Para limpeza, detergente neutro é o mais tradicional e utilizado no mercado.

Para o enxágue, utilize água aquecida numa temperatura entre 35°C 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.

Sanitização

Para a sanitização, mergulhe ou enxágue as peças com Álcool 70° (desinfetante que contém álcool etílico e água) e deixe secar ao ambiente. 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.

LIMPEZA DAS CUBAS

Para limpar as cubas, desmonte os componentes da seguinte forma:

- 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 e, 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.

Obs: execute esta limpeza sempre após utilizar o seu equipamento (em até 24h após o uso), ou mensalmente (caso o aparelho não esteja sendo utilizado).



Atenção! Use no seu produto somente água potável limpa.



Atenção! Manter o aparelho em local seco, fresco, ventilado e longe de produtos inflamáveis e explosivos.



Atenção! Antes de iniciar a limpeza, retire o cabo elétrico da tomada para evitar possíveis choques.

MANUTENÇÃO PREVENTIVA

É importante uma manutenção preventiva periódica para evitar que defeitos decorrentes dos desgastes naturais das peças paralise 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. Verificar aperto dos parafusos do painel e componentes elétricos: ferramenta anual.
7. Trocar rolamentos: ferramenta bianual.

A MÁQUINA NÃO LIGA	BOTÃO DE EMERGÊNCIA: verifique se o BOTÃO EMERGÊNCIA está travado. Caso positivo, destrave o botão e verifique se a máquina volta a ligar.
	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.
	VERIFIQUE A PROTEÇÃO DO MOLDE: verifique se a chave segurança está bem posicionada.
	VERIFIQUE CONEXÕES E REDE ELÉTRICA: verifique se tomada da máquina está conectada à rede elétrica, verifique se a tomada está com mau contato.



TERMOS DE GARANTIA

CERTIFICADO DE GARANTIA

Data da compra:
Nome:
CPF:
Nota Fiscal:
Equipamento:

A garantia terá início na data da emissão da nota fiscal, com tolerância de cinco dias, e cobre quaisquer defeitos de fabricação e ou funcionamento devidamente comprovados, salvo os decorrentes do uso inadequado e ou imperícia do operador.

As máquinas da RIMAQ não exigem "Entrega Técnica", pela simplicidade de sua operação, sendo o Manual de Instruções que acompanha a máquina suficiente para orientar o operador que irá trabalhar com a mesma.

A RIMAQ estará sempre à disposição para orientações técnicas e treinamento através de seu corpo técnico nas instalações da RIMAQ, sem nenhum ônus ao cliente. Eventuais dúvidas quanto à instalação e/ou a operação inicial da máquina Masseur poderão ser esclarecidas diretamente com o departamento de Assistência Técnica da RIMAQ das seguintes formas:

- Por e-mail: contato@rimaq30.com.br
- Pelo nosso Site www.rimaq.com.br
- Por telefone ou Fax (11) 3030-1300

Em caso de avaria da máquina, ocorrida dentro do prazo da garantia, o comprador só poderá fazer o reparo em sua cidade desde que solicite autorização por escrito e com orientação técnica da RIMAQ. Caso contrário, a máquina deverá ser enviada para a sede da empresa em São Paulo – SP, sendo as despesas de envio por conta do comprador.

A RIMAQ, através deste certificado, assegura a garantia e assistência técnica sobre as máquinas e equipamentos por ela fabricados, somente ao primeiro comprador. Esta garantia não é transferível.

As máquinas fabricadas pela RIMAQ estão cobertas por uma garantia de 01 ano (doze meses), a contar da data de emissão da nota fiscal, independente do uso da máquina.

A garantia referente às peças fabricadas por terceiros como motores, hidráulicos e rolamentos será a mesma fornecida pelos seus respectivos fabricantes.

Toda e qualquer substituição de peças e ou



componentes, incluindo a mão de obra necessária durante a vigência desta garantia, será gratuita nas instalações da RIMAQ, desde que apresentem comprovadamente defeitos e que tenham sido previamente autorizadas por escrito por um técnico da RIMAQ.

Não estão cobertos por esta garantia os defeitos, danos ou avarias, originadas por:

- Utilização inadequada do equipamento;
- quedas, batidas, choques e/ou inundações e outros acidentes;
- inobservância das normas de manutenção;
- falta de utilização por tempo prolongado;
- desmontagem, consertos ou alterações realizadas sem o consentimento expresso e por escrito da assistência técnica da RIMAQ.

Atenção! O uso de facas de corte de fabricantes terceiros NÃO é recomendado pela Rimaq e acarretará na perda da garantia. Use apenas peças e acessórios da Rimaq.

A RIMAQ estará isenta de suas obrigações de prestação de assistência técnica enquanto o comprador estiver em atraso com os pagamentos de financiamento e em caso de descumprimento, por parte do comprador, de quaisquer destas cláusulas de garantia.

A assistência técnica prestada durante o período de garantia perderá sua característica de gratuidade, no caso de alegação de defeito feita pelo cliente, se for improcedente por qualquer razão e sem que o cliente tenha sido autorizado pela Assistência Técnica da RIMAQ.

Não caberá ao comprador pleitear em seu favor qualquer tipo de indenização ou coberturas, como lucros cessantes, prejuízos pela eventual paralisação da máquina, danos causados a bens materiais ou pessoais

em decorrência de acidentes, imprevistos ou negligenciados pelos fatos citados apenas como exemplo dentre outros.

A RIMAQ reserva-se ao direito de, em qualquer época, mudar as especificações ou introduzir melhoramentos nos equipamentos, sem incorrer na obrigatoriedade de efetuar, em equipamento similar anteriormente vendido, quaisquer modificações.

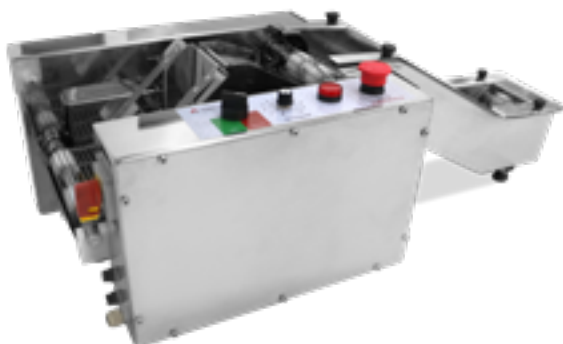
Fora do período definido como garantia, correrão por conta do comprador da máquina todos os encargos da assistência técnica, como taxa de visita, mão de obra, quilometragem percorrida, pedágios, refeições, estadias, assim como passagens aéreas quando for o caso.

As partes elegem o Foro de São Paulo - SP para dirimir quaisquer dúvidas e/ou controvérsias oriundas do presente termo, renunciando a outros por mais privilegiados que sejam.





VOCÊ ACABA DE DAR UM GRANDE PASSO RUMO À
INDEPENDÊNCIA FINANCEIRA!



Para solucionar dúvidas, assistência técnica, registrar sugestões ou reclamações,
FALE COM A RIMAQ



Whatsapp
(11) 96161-1300



Telefone
(11) 3030-1300
(Digite a opção 02)



E-mail
SAC@rimaq.com.br

*ou aponte a
câmera do
celular.*

CONTEÚDOS EXTRAS EM VÍDEO



APONTE A
CÂMERA DO
CELULAR



APONTE A
CÂMERA DO
CELULAR



Rua Antônio Raposo, 172 - Lapa - São Paulo - SP
www.rimaq.com.br