

MANUAL DE INSTRUÇÕES

CORTADOR DE FRIOS

AXT 33i

REVISÃO 9

SUMÁRIO

1. Introdução 1.1 Recomendações de segurança	2 3
2. Instalação e operação 2.1 Afiação2.2 Limpeza e higienização	6
3. Segurança 3.1 Operação (Noções de segurança) 3.2 Antes de operar a máquina (Noções de segurança) 3.3 Inspeção 3.4 Após o fim da operação 3.5 Manutenção (Noções de segurança)	8 9 10
4. Manutenção	10
5. Vida útil do equipamento	10
6. Assistência Técnica	10
7. Normas Observadas	10
8. Diagrama Elétrico	11
9. Diagrama Elétrico	12



10. Termo de Garantia.....

É de vital importância que qualquer pessoa que venha a ter contato com o equipamento, leia atentamente este manual.

1. Introdução

Parabéns, você acaba de adquirir o que há de mais moderno e seguro em equipamentos para corte de frios. Siga corretamente as instruções e recomendações contidas no manual de instruções para o correto funcionamento.

1.1 Recomendações de segurança

O cortador de frios AXT 33i se usado incorretamente pode causar acidentes.

Este equipamento destina-se a aplicações comerciais, por exemplo, em cozinhas de restaurantes, cantinas, hospitais e em empresas comerciais como padarias, açougues, etc., mas não para a produção em massa contínua de alimentos.

Somente pessoas com o conhecimento completo dos cuidados que devem ser tomados devem operar o equipamento.

Para isso leia atentamente todo o Manual de Instruções.

- 1.1.1 Importante: Manter as instruções para uso futuro.
- 1.1.2 É necessário tomar cuidado com a faca durante a limpeza.
- 1.1.3 Advertência: Não se deve utilizar o aparelho, para outro propósito além do originalmente proposto ou com outros produtos além dos alimentos originalmente utilizados.
- 1.1.4 Calçados e roupas molhadas ou com mangas largas principalmente nos punhos, NÃO devem ser utilizadas durante a operação.
- 1.1.5 Mantenha as mãos afastadas das partes móveis e cortantes.
- 1.1.6 Este aparelho 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.
- 1.1.7 Recomenda-se que as crianças sejam vigiadas para assegurar que elas não estejam brincando com o aparelho.
- 1.1.8 Se o cordão de alimentação está danificado, ele deve ser substituído pelo fabricante, agente autorizado ou pessoa qualificada, a fim de evitar riscos.
- 1.1.9 Instrumentos que não fazem parte da máquina ou outro tipo de faca, lâmina , não devem ser utilizados para auxiliar na operação da mesma.







ATENÇÃO

- Para sua segurança retire esta parte móvel antes de proceder ao afiado.
- Ao recoloca-la, verifique que fique bem ajustada.



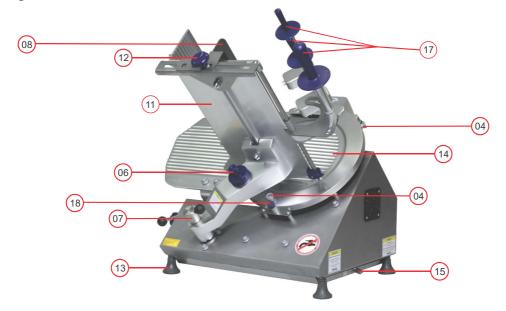
AXT 33i

Produção média	40 fatias por minuto
Comprimento	665 mm
Largura	670 mm
Altura	645 mm
Faca	330 mm
Peso	39 kg
Largura X Altura de corte	203 mm X 200 mm ou ø 203 mm
Tensão elétrica	127 V ou 220 V
Potência do motor	1/2 cv
Frequência	60 Hz

1.3 Principais Componentes

O cortador de frios AXT 33i foi fabricado com os melhores componentes e a melhor mão de obra, o que lhe garante uma longa vida útil e excelente qualidade.

Figura 1



- 01 Afiador.
- 02 Base.
- 03 Chave Liga/Desliga.
- 04 Puxador de segurança.
- 05 Faca.
- 06 Afiador Removível.
- 07 Manípulo do cabeçal.
- 08 Prensa lateral.
- 09 Regulador de corte.
- 10 Mesa Reguladora de Corte.
- 11 Carro porta frios.
- 12 Manípulo da prensa lateral.
- 13 Pés de Borracha.
- 14 Guarda faca.
- 15 Terminal Equipotencial.
- 16 Botão Emergência.
- 17 Prensa superior.
- 18 Manípulo de fixação do guarda faca.



2. Instalação e operação

- Posicione a máquina sobre uma superfície firme e nivelada.
- Antes de acionar a máquina o ideal é lavar todas as partes que entram em contato com o produto a ser processado para garantir a qualidade do mesmo. Siga os passos conforme **2.2 Limpeza e** higienização.
- Verifique a tensão da chave seletora na parte inferior do equipamento se corresponde a mesma da rede elétrica a qual vai ser instalado.
- Verifique a tensão da rede elétrica a qual será ligada a máquina se é 127 ou 220 volts.
 O cabo de alimentação possui plug com 3 pinos redondos onde um deles é o pino de aterramento (fio terra).
- Levante a prensa superior (item 17 fig.1) e posicione o produto sobre o carro porta frios (item 11 fig.1).
- Em seguida feche a prensa superior (item 17 fig.1) na traseira do produto de maneira que fique firme.
- Deixe com folga de 5mm a prensa lateral (item 08 fig.1) em relação a lateral do produto.
- O Botão de emergência (item 16 da Fig.01) deve estar destravado, se caso estiver travado basta girar o mesmo no sentido horário liberando a trava, fazendo com que o Botão de Emergência "pule" para a posição de acionamento.
- Quando acionado o Botão de Emergência permanece retido nesta posição (travado).
- Verifique se o guarda faca (item 14 fig.1) está devidamente posicionado e travado.
- Pressione o botão "I" da chave Liga/Desliga (item 03 fig.1) para ligar a máquina.
- Após pressionar o botão "I" da chave Liga/Desliga (item 03 fig.1) o equipamento iniciará automaticamente o corte do produto.
- Para garantir o corte e evitar danos no equipamento o produto deve estar refrigerado e nunca congelado.
- Sempre remova as fatias por trás da faca, evitando assim acidentes.
- Deposite as fatias do produto sobre a base (Item 02 fig.1).
- Para desligar pressione o botão "O" da chave Liga/Desliga (item 03 da fig.1).

2.1 Afiação

Uma boa apresentação dos produtos cortados, requer fatias com espessura uniforme.

Esta condição só é possível mantendo a faca sempre afiada.

O tempo e o intervalo desta operação dependerá exclusivamente do uso imposto ao cortador de frios.

Deixar de afiar a faca não significa prolongar a vida útil da mesma. Afiações mais seguidas e curtas é o que recomendamos para um melhor aproveitamento do seu cortador.

Para afiar a faca, proceda da seguinte maneira:



1 - Desligue a máquina e remova o carro porta frios, retirando o manípulo do cabeçal.



2 - Libere o afiador removível afrouxando o manípulo que se encontra no interior do cabeçal.



3 - Coloque o afiador removível na posição conforme a foto.



4 - Abra totalmente o regulador de corte no sentido da flecha indicativa.



5 - Ligue a máquina e pressione o botão da pedra de afiar do afiador fixo por 1 minuto.



6 - Para finalizar puxe a mesa suavemente através do manípulo do afiador removível por 15 segundos no sentido da flecha indicativa, fazendo com que a pedra de afiar retire as rebarbas. Conclua a operação, desligue a máquina, feche o regulador de corte e coloque o afiador removível na posição inicial.

2.2. Limpeza e higienização

Siga atentamente as seguintes recomendações:

- Certifique-se de desconectar o equipamento da rede elétrica antes de limpar a máquina .
- Limpe a máquina antes de ser usada pela primeira vez.
- Antes e após a operação de cada dia.
- Após um tempo de inatividade prolongado.
 - Recomendações para uma correta higienização:
- Lave todas as partes com água e detergente neutro.
- Não utilize jato de água diretamente sobre o motor, painel de comando e gabinete principalmente nos pontos de ventilação.
- Utilize um pano limpo ou uma escova macia para remover os resíduos acumulados.
- Para remover a gordura da faca utilize álcool ou detergente neutro.
- Após lavar e higienizar, enxague e seque bem todas as peças.
- Feche completamente o regulador de corte (Item 09 fig. 01).
- Remova o carro porta frios, retirando o manípulo do cabeçal (Item 07 fig. 01).
- Retire o manípulo de fixação do guarda faca (Item 18 fig. 01).
- Já liberado, retire o guarda faca (Item 14 fig. 01) com as duas mãos.
- Com o auxílio de um pano umedecido em álcool, remova todos os resíduos do guarda faca.
- Com a faca descoberta e utilizando a espátula plástica (fornecida com o equipamento), retire os restos de alimentos grudados na área de corte.

Obs: Recomenda-se fazer a limpeza diariamente e uma vez por semana fazer uma limpeza mais profunda.

Faça a limpeza constante seguindo as recomendações. Assim a camada protetora que se forma sobre toda a superfície do aço fica preservada, bloqueando a ação dos agentes externos que provocam a corrosão.

Se a limpeza não for constante, a camada protetora se rompe, iniciando o processo de corrosão. Evite utilizar soluções ácidas, soluções salinas, desinfetantes e certas soluções esterilizantes (hipocloritos, sais de amônia tetravalente, compostos de iodo, acido nítrico e outros), essas substâncias geralmente possuem cloro na sua composição, por isso não podem permanecer muito tempo em contato com o aço inoxidável. As mesmas atacam o aço inoxidável causando pontos de corrosão

Detergentes de limpeza doméstica, não devem permanecer em contato com o aço inoxidável além do necessário, devendo ser removidos com água e a superfície completamente seca.

Evite utilizar esponjas ou palhas de aço e escovas de aço carbono, além de arranhar a superfície e comprometer a proteção do aço inoxidável, deixam partículas que enferrujam e reagem contaminando o aço inoxidável. Por isso, esses abrasivos não são recomendados para limpeza e higienização.

Instrumentos pontiagudos ou similares também devem ser evitados para qualquer tipo de limpeza.

Várias substâncias causam a corrosão do aço inoxidável, soluções ácidas como o vinagre, soluções salinas (salmoura), resíduos de esponjas ou palhas de aço comum, graxas, poeiras, sucos de frutas e demais ácidos, detergentes (exceto os neutros), partículas de aços comuns, além de outros tipos de abrasivos.





Nunca utilize para limpeza produtos abrasivos como cloro ou ácidos. Os mesmos podem afetar a capa que protege o Aço Inox e causar oxidação do mesmo, além de causar possíveis danos a saúde.



ATENÇÃO

Nunca proceda a manutenção ou limpeza deste equipamento com ele conectado a rede elétrica

3. Segurança

3.1 Operação (Noções de segurança)

3.1.1 Avisos

Utilize a máquina na sua originalidade não altere qualquer característica da mesma.

No caso de falta de energia elétrica, desligue imediatamente a chave Liga/Desliga.

Use os óleos lubrificantes e graxas recomendadas ou equivalentes.

Evite choques mecânicos, uma vez que poderão causar falhas ou mau funcionamento.

Evite que a água, sujeira ou pó entrem nos componentes mecânicos e elétricos da máquina.

Nunca opere a máquina se ela não estiver na sua originalidade.

O usuário só poderá operar a máquina após o total entendimento desse Manual de Instruções.

No caso do operador possuir cabelos compridos o ideal é que amarre-os e utilize um boné ou lenço para não tocar qualquer parte da máquina, evitando assim possíveis acidentes.

3.1.2 Advertências

O local de trabalho deve ser adequado com piso seco e limpo para evitar quedas.

Somente acione um comando manual (teclas, botões etc.) se tiver a certeza do seu funcionamento, nunca acione um comando por acaso.

A Chave Liga/Desliga assim como o Botão de Emergência devem ter a localização conhecida pelo operador para que possam ser acionadas a qualquer momento.

O tempo aconselhável de uso na operação é de 5 minutos ligado para 10 minutos desligado. Em caso de manutenção ou limpeza desligue a máquina da rede elétrica.

3.1.3 Perigos

Nunca opere o equipamento com mãos, sapatos ou roupas molhadas. Nesse caso o risco de acidente é grande e pode ocasionar graves choques elétricos por conter no equipamento, acionamentos elétricos com tensão elevada que pode levar até a morte.

3.2 Antes de operar a máquina (Noções de segurança)

3.2.1 Avisos

Antes de acionar qualquer comando da máquina, é extremamente importante que o operador tenha o conhecimento deste Manual de instruções e seus procedimentos. Somente opere o equipamento com a certeza dos procedimentos de operação.

O equipamento possui um Equipotencial para minimizar as diferenças de potências entre componentes de instalação elétricas de energia e de sinal, prevenindo acidentes e baixando a níveis aceitáveis os danos tanto nessas instalações quanto nos equipamentos a elas conectados.



ATENÇÃO:

Se este equipamento for ligado junto a outros na rede elétrica, utilize o terminal EQUIPOTENCIAL para equalizar o aterramento.



3.2.2 Cuidados

Proteja os cabos elétricos que ficarem junto ou próximo da máquina e no solo para evitar curto circuito.

3.2.3 Perigo

Verifique se a isolação dos cabos e da fiação elétrica está danificada. No caso de danos existe o risco de acidente por fuga de corrente elétrica podendo causar choque elétrico.

3.3 Inspeção

Verifique os motores e as partes girantes e deslizantes da máquina se houver ruídos anormais. Neste caso pode ser desgaste das correias, correntes, engrenagem ou polias.

O ideal é verificar a tensão do conjunto.

Seja cuidadoso, evite colocar os dedos entre as mesmas.

Verifique os dispositivos de segurança e as proteções para que sempre funcionem corretamente.

Antes de realizar a inspeção, certifique-se que a máquina está desconectada da rede elétrica Itens para inspeção:

- Se o corte estiver pesado ou aumento do ruído ao realizar o corte é um sinal de faca gasta, a faca é fixada no equipamento para trocar procure uma assistência técnica.
- Verificar fiação e cabo elétrico quanto a sinais de superaquecimento, isolação deficiente ou avaria mecânica.
- 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.
- Verificar componentes elétricos como chave liga/desliga , botão de emergência e circuito eletrônicos quanto a sinais de superaquecimento, isolação deficiente ou avaria mecânica.
- Verificar possíveis folgas nos mancais e rolamentos.
- Verificar retentores.

3.4 Após o fim da operação

3.5.1 Cuidados

Desconecte a máquina da rede elétrica.

Espere a sua parada total.

Limpe a máquina (conforme 2.2 limpeza e higienização).

Após a limpeza recoloque todos os componentes antes de ligá-la novamente.

Faça uma inspeção (conforme 3.3).

3.5 Manutenção (Noções de segurança)

Em caso de manutenção primeiramente desligue a máquina da rede elétrica e espere a sua parada total.

Nunca proceda qualquer tipo de manutenção com a máquina ligada.

Somente pessoas qualificadas devem realizar o processo de manutenção, seja elétrica ou mecânica.

O profissional responsável pela manutenção deve garantir que a máquina esteja totalmente segura, evitando assim o risco de acidentes.

4. Manutenção

O procedimento de manutenção só deve ser realizado por um profissional capacitado. Antes de realizar o procedimento é extremamente importante que o profissional certifique-se

que a máquina está desconectada da rede elétrica e em condições totais de segurança. É importante que operador realize inspeções periódicas para evitar danos ou quebras.

No caso de surgimento de uma anormalidade (ruídos, vibrações excessivas, batidas de eixo etc.) o operador deve comunicar um profissional de manutenção.

A inspeção e a manutenção são essenciais para manter o equipamento em perfeito funcionamento. Seguindo as recomendações você estará evitando possíveis quebras e aumentando a vida útil do seu equipamento.

A Gural coloca a disposição toda a sua rede de assistentes técnicos autorizados através do SAC: 0800 701 - 2827 ou pelo nosso site www.gural.com.br.

5. Vida útil do equipamento

Circuitos eletrônicos = 8 anos.

Terminais elétricos = 8 anos.

Cabos e fios elétricos = 25 anos.

Botão de Emergência = 100000 manobras

Chave liga/ desliga = 10000 manobras

6. Assistência Técnica

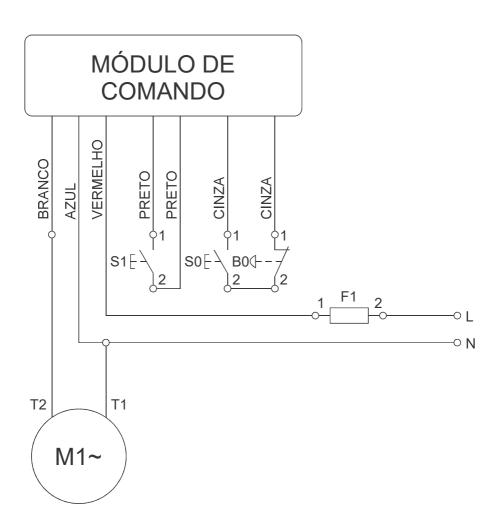
Caso o equipamento necessite de assistência técnica ligue para o nosso SAC 0800 701-2827 ou acesse www.gural.com.br para localizar a mais próxima.

7. Normas Observadas

As normas observadas para o desenvolvimento do equipamento e para a elaboração deste manual são:

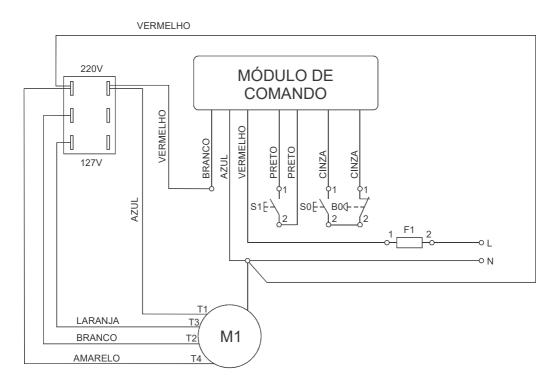
=> NORMA BRASILEIRA ABNT NBR NM 60335-1:2010

=>IEC60335-2-64 e PE-131.04



ALIMENTAÇÃO		
127V ou 220V	60Hz	
M1 - MOTOR S1 - CHAVE (LIG S0 - CHAVE (DE B0 - BOTÃO DE F1 - FUSÍVEL 10	SLIGA) EMERGÊNCIA	

9. Diagrama elétrico 127V/220V bivolt.



ALIMENTAÇÃO		
127V/220V BIVOLT	60Hz	
M1 - MOTOR S1 - CHAVE (LIGA) S0 - CHAVE (DESLIG B0 - BOTÃO DE EME F1 - FUSÍVEL 10A	iA) ERGÊNCIA	

10. Termo de garantia

Este equipamento está garantido de eventuais defeitos de fabricação ou material, pelo prazo de **6 meses** a partir da data de emissão da nota fiscal. Se for preciso fazer uso da garantia, procure a assistência técnica autorizada mais próxima e apresente a nota fiscal de aquisição junto ao cupom de garantia devidamente preenchido.

A garantia não cobre:

- Serviços de infra-estrutura para instalação do produto (instalações elétricas, bases, suportes, etc.).
- Adaptação de peças ou acessórios ou qualquer outra modificação que seja feita fora da assistência técnica.
- Reposição de materiais com desgaste natural pelo uso (faca, pedras de afiar, rolamentos, etc.).
- Despesas eventuais com transporte, seguros, embalagens, etc.
- Despesas de deslocamento do técnico, quando o usuário solicitar que o produto seja reparado em domicílio.
- Serviço de manutenção quando for constatado o uso indevido ou mal trato do equipamento.
- Efeitos de corrosão, bem como decorrentes de produtos químicos abrasivos ou por falta de limpeza adequada.
- Avarias causadas por insetos, roedores e de qualquer outra natureza que seja causada pela falta de higienização adequada.
- Avarias de transporte, armazenamento ou manuseio indevido.
- Avarias se ocorrer a ligação elétrica em tensão diversa da indicada no produto ou por deficiência nas instalações elétricas internas e externas ou pela companhia de abastecimento de energia elétrica local.
- Se o número de série, etiqueta que identifica o produto, estiver de alguma forma, adulterado ou rasurado.

CUPOM DE GARANTIA

odelo:
de série:
ota fiscal Nº:
ata:/ Revendedor autorizado:
ome do comprador:
ndereço:
airro:
idade:



GURAL Indústria de Balanças e Equipamentos Ltda

Rodovia BR 376 - km 618,6 - Bairro Miringuava CEP 83090-360 - São José dos Pinhais - Paraná - Cx. Postal 392 SAC: 0800 701 - 2827 - Fone: (41) 2102 - 0777 - Fax: (41) 2102 - 0778 E - mail: gural@gural.com.br - Home page: www.gural.com.br CREA/PR: 53814 - CNPJ: 76.160.274/0001 - 00 - Insc. Est.: 10.502.801-67

MODELO: AXT 33i

SÉRIE: 2023 2024 2025 2026 2027

