



# MANUAL DE INSTRUÇÕES

MOEDOR DE CARNE

**MG1 - 10**

REVISÃO 3

# SUMÁRIO

<b>1. Introdução</b> .....	2
1.1 Recomendações de segurança .....	2
1.2 Especificações .....	3
1.3 Principais componentes.....	4
<b>2. Instalação e operação</b> .....	5
<b>3. Limpeza e higienização</b> .....	6
<b>4. Segurança</b> .....	7
4.1 Operação (Noções de segurança) .....	7
4.2 Antes de operar a máquina (Noções de segurança) .....	8
4.3 Inspeção .....	9
4.4 Após o fim da operação .....	9
4.5 Manutenção (Noções de segurança) .....	9
<b>5. Manutenção</b> .....	9
<b>6. Vida útil do equipamento</b> .....	9
<b>7. Assistência Técnica</b> .....	9
<b>8. Diagrama Elétrico</b> .....	10
<b>9. Diagrama Elétrico</b> .....	11
<b>10. Termo de Garantia</b> .....	12



**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 moer carne. Siga corretamente as instruções e recomendações contidas no manual de instruções para o correto funcionamento.

### 1.1 Recomendações de segurança

O moedor de carne **MGI - 10** se utilizado incorretamente pode causar acidentes.

Este aparelho 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 as partes cortantes 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, não devem ser utilizados para auxiliar na operação da mesma. Jamais substitua o disco por outro com furação oval, ou maior. Mantenha a máquina na sua originalidade, não altere qualquer característica da mesma.

**Para sua segurança, leia e siga as instruções contidas neste manual e nos adesivos que acompanham o equipamento.**

	<b>ATENÇÃO</b> Partes móveis e perigosas	
<ol style="list-style-type: none"><li>1. Pessoas menores de 18 anos não podem operar ou ter acesso a este equipamento.</li><li>2. Nunca opere o equipamento se não foi treinado ou sem uma compreensão detalhada das instruções de uso.</li><li>3. O equipamento possui partes cortantes, mantenha as mãos e os dedos fora da máquina e longe de partes que giram quando o equipamento está funcionando.</li><li>4. Não opere caso falem partes ou equipamentos de segurança ou caso não estejam em seu lugar apropriado.</li><li>5. Nunca limpe, desmonte, afie ou faça qualquer serviço no equipamento sem antes desconectar da energia e sem ler as instruções de funcionamento.</li><li>6. Sempre desligue o equipamento quando não está sendo usado.</li></ol>		
<b>GURAL</b>		

<b>ATENÇÃO</b>	
<b>PARA EMPURRAR A CARNE USE SÓ O SOQUETE</b>	
<b>AFASTE SUAS MÃOS DA ROSCA SEM FIM</b>	

## 1.2 Especificações

### **MGI - 10**

<b>Capacidade de moagem</b>	<b>190 kg/hora</b>
<b>Comprimento com o cabeçote</b>	<b>580 mm</b>
<b>Largura</b>	<b>220 mm</b>
<b>Altura</b>	<b>485 mm</b>
<b>Altura da mesa ao centro do disco</b>	<b>173 mm</b>
<b>Dimensões da bandeja (Comprimento, largura e profundidade)</b>	<b>367 x 238 x 33 mm</b>
<b>Peso</b>	<b>30 kg</b>
<b>Tensão elétrica</b>	<b>127 V ou 220 V (Monofásica)</b>
<b>Potência do motor</b>	<b>0,5 cv</b>
<b>Frequência</b>	<b>60 Hz</b>

### 1.3 Principais Componentes

O Moedor **MGI 10** é 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 - Soquete
- 02 - Cabeçote
- 03 - Volante
- 04 - Bandeja de Segurança
- 05 - Gabinete
- 06 - Chave Liga/Desliga
- 07 - Chave Seccionadora
- 08 - Botão Rearme/Reset
- 09 - Botão de Emergência
- 10 - Manípulos da Bandeja
- 11 - Manípulo do Cabeçote
- 12 - Sensor de Segurança da Bandeja

## **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 **3. Limpeza e higienização**.
- Verifique a tensão da rede elétrica a qual será ligada a máquina.
  - O cabo de alimentação possui plug com 3 pinos redondos onde um deles é o pino de aterramento (fio terra).
  - O circuito elétrico é montado com interface de segurança monitorando a bandeja (item 04 fig.1) através do sensor de segurança (item 12 fig.1).
  - O motor elétrico é acionado com duplo contator em série, monitorado pela interface de segurança.
- Verifique se a bandeja de segurança (item 04 da Fig.01) está devidamente posicionada.
- O Botão de emergência (item 09 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).
- Posicione a chave seccionadora (item 07 da Fig.01) para a posição "I" ligado.
- Pressione e solte o Botão Reset/Rearme (item 08 da Fig.01).
- Pressione o botão "I" da chave Liga/Desliga (item 06 da Fig.01) para ligar a máquina
- Para desligar pressione o botão "O" da chave Liga/Desliga (item 06 da Fig.01) e para maior segurança posicione a Chave Seccionadora na posição "O" desligado (item 07 da Fig.01).

### **Importante:**

Caso a bandeja de segurança seja retirada da sua posição, o Botão de emergência for acionado ou houver falta momentânea de energia fazendo com que a máquina pare, aperte o botão "O" da chave Liga/Desliga para garantir sua segurança. Em seguida acione o botão Reset/Rearme. Em caso de emergência, utilize o Botão de Emergência (item 09 da Fig.01). O produto a ser processado ajuda a lubrificar e esfriar o equipamento, evitando aquecimento e danos aos componentes, por isso quando estiver em operação procure não deixar a máquina vazia. O produto a ser processado deve ser colocado sobre a bandeja de segurança (item 04 da Fig.01) e conduzido com a mão somente até a entrada existente. Para empurrar o produto até o interior do cabeçote onde será puxado pela rosca sem fim utilize somente o soquete (item 01 da Fig.01) nunca empurre com as mãos ou com outra ferramenta.

## **ATENÇÃO**

**Desligue e desconecte da energia o equipamento quando não estiver em uso.**

### 3. Limpeza e higienização

Siga atentamente as seguintes recomendações:

- Limpe a máquina antes de ser usada pela primeira vez.
- Antes e após a operação de cada dia.
- Após um tempo de inatividade prolongado.

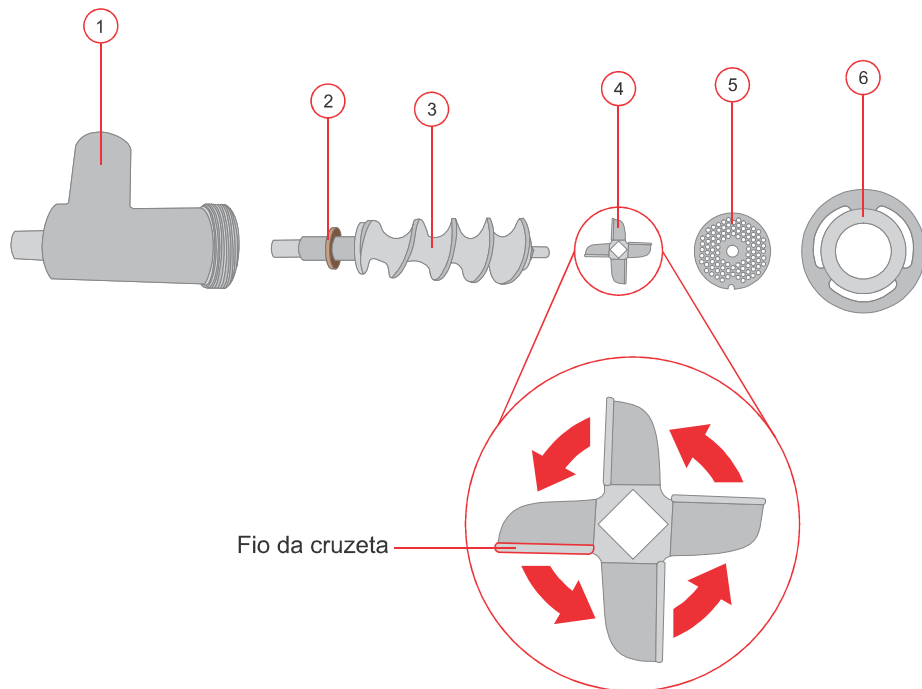
Recomendações para uma correta higienização:

- Certifique-se de desconectar o equipamento da rede elétrica antes de limpar a máquina.
- Para facilitar a retirada da boca, retire o soquete (item 01 da Fig.01) e a bandeja de segurança (item 04 da Fig.01).
- Em seguida remova o volante (item 03 da Fig.01) e os componentes internos do cabeçote.
- Afrouxe o manípulo localizado na lateral da máquina para remover o cabeçote (item 02 da Fig.01).
- Utilize água quente e sabão neutro para lavar os componentes.
- Lave todas as partes com água e detergente neutro.
- Não utilize jato de água diretamente sobre o equipamento.
- Utilize um pano limpo ou uma escova macia para remover os resíduos acumulados.
- Após lavar e higienizar, enxague e seque bem todas as peças.
- Monte novamente todos os componentes da máquina na ordem reversa da desmontagem, confirmando se todas as peças foram montadas adequadamente.

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

Sequência de montagem.

- 1- Cabeçote.
- 2- Arruela do caracol (encaixada no eixo do caracol).
- 3- Caracol.
- 4- Cruzeta (montar com o fio para frente no sentido anti-horário).
- 5- Disco furo 5mm.
- 6- Volante do cabeçote.



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, ácido 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**

## **4. Segurança**

### **4.1 Operação (Noções de segurança)**

#### **4.1.1 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 e a chave seccionadora.

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.



## ATENÇÃO

**Recomenda-se colocar um cadeado na chave seccionadora quando o equipamento não estiver em uso, em processo de limpeza ou manutenção, evitando assim que pessoas não treinadas utilizem o mesmo.**

**Para este procedimento basta posicionar a seccionadora na posição "0" e colocar o cadeado na abertura conforme indicada na imagem ao lado.**



### 4.1.2 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.

### 4.1.3 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.

## 4.2 Antes de operar a máquina (Noções de segurança)

### 4.2.1 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.

### 4.2.2 Cuidados

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

### 4.2.3 Perigo

Verifique se a isolamento 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.

Símbolo  
Equipotencial



## ATENÇÃO:

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

Símbolo  
Aterramento



## 4.3 Inspeção

### 4.3.1 Cuidados

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

Se a máquina estiver trabalhando com mais esforço, é um sinal que os discos e as cruzetas precisam de afiação. Nesse caso procure a Assistência Técnica Autorizada mais perto de você, para fazer a afiação correta, diminuindo o esforço na moagem e aumentando assim a vida útil de seus componentes.

Se houver ruídos anormais no equipamento procure a Assistência Técnica Autorizada..

## 4.4 Após o fim da operação

### 4.4.1 Cuidados

Desconecte a máquina da rede elétrica.

Espere a sua parada total.

Limpe a máquina (conforme 3. limpeza e higienização).

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

Faça uma inspeção (conforme 4.3).

## 4.5 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.

## 5. 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**.

## 6. Vida útil do equipamento

Circuitos eletrônicos = **8 anos**.

Terminais elétricos = **8 anos**.

Cabos e fios elétricos = **25 anos**.

Botão Reset = **3000000 manobras**

Botão de Emergência = **100000 manobras**

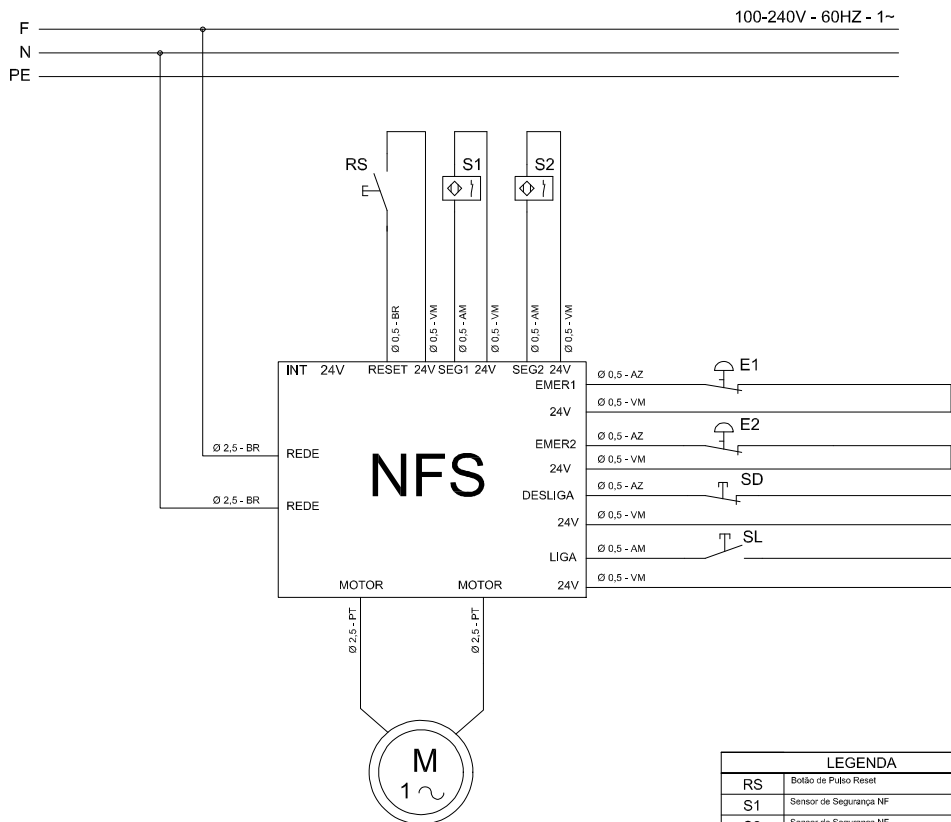
Chave liga/ desliga = **10000 manobras**

## 7. Assistência Técnica

Caso o equipamento necessite de assistência técnica ligue para o nosso SAC 0800 701-2827 ou acesse [www.gural.com.br](http://www.gural.com.br) para localizar a mais próxima.

## 8. Diagrama Elétrico

### MGI 10 127V ou 220V



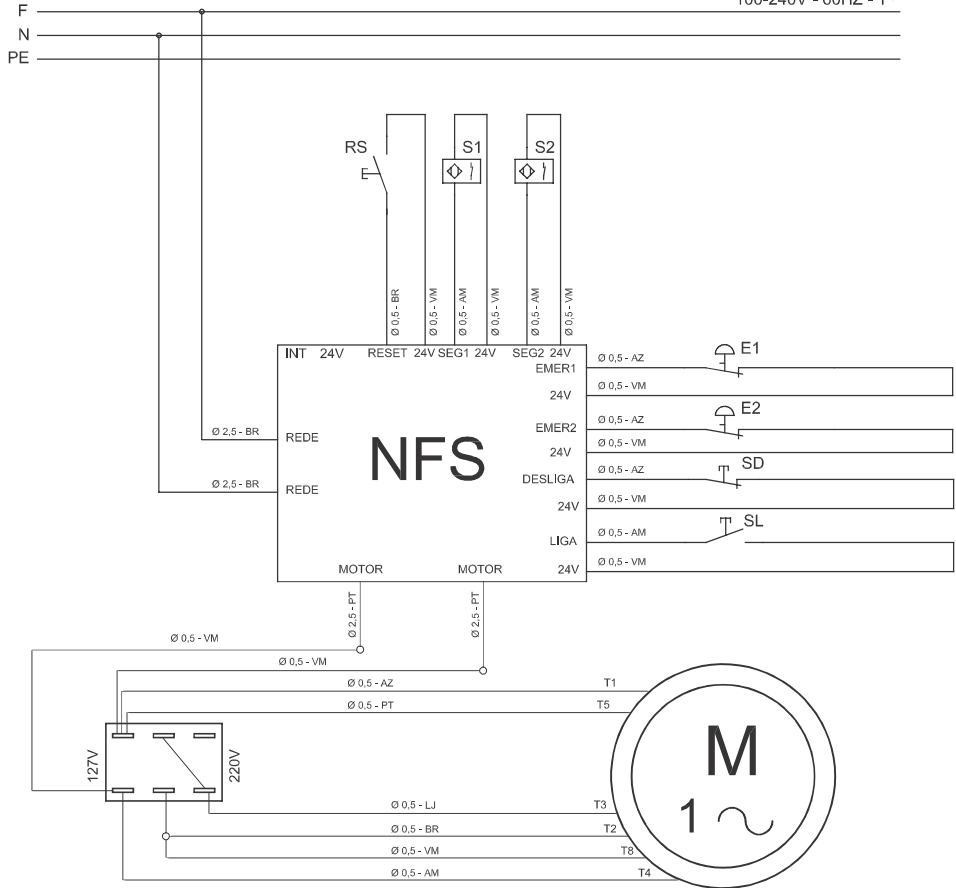
LEGENDA			
RS	Botão de Pulso Reset		
S1	Sensor de Segurança NF		
S2	Sensor de Segurança NF		
E1	Botão de Emergência NF		
E2	Botão de Emergência NF		
SL	Botão de Pulso Liga NA		
SD	Botão de Pulso Desliga NF		
M	Motor Monofásico até 2CV		
	Botão de Pulso - NA		
	Botão de Pulso - NF		
	Botão de Emergência com Trava - NF		
	Sensor Simples Canal - Magnético - NA		
	Led de Sinalização de Falha		
	Central de Comando - NFS		
	Motor Monofásico		
DR - Branco	PT - Preto	VM - Vermelho	AZ - Azul
VD - Verde	MR - Marrom	AM - Amarelo	
PP - Cabo Múltiplo PP	Ø + _ - Referência da Bitola do Condutor		

DIAGRAMA MULTIFILAR			
PRODUTO:	GR1 - NFS2	Data:	27/02/2018
		Revisão:	R00
DESCRIÇÃO:	USO PARA MOTOR: ATÉ 2CV BIVOLT 100-240V MONOFÁSICO		
Desenho:	Arquivo:	Folha:	
AT	GR1 - NFS2	1/1	

## 9. Diagrama Elétrico

MGI 10 127/220V

100-240V - 60HZ - 1~



### LEGENDA

RS	Botão de Pulso Reset		
S1	Sensor de Segurança NF		
S2	Sensor de Segurança NF		
E1	Botão de Emergência NF		
E2	Botão de Emergência NF		
SL	Botão de Pulso Liga NA		
SD	Botão de Pulso Desliga NF		
M	Motor Monofásico até 2CV		
	Botão de Pulso - NA		
	Botão de Pulso - NF		
	Botão de Emergência com Trava - NF		
	Sensor Simples Canal - Magnético - NA		
	Led de Sinalização de Falha		
	Central de Comando - NFS		
	Motor Monofásico		
	Chave troca de voltagem		
BR - Branco	PT - Preto	VM - Vermelho	AZ - Azul
VD - Verde	MR - Marrom	AM - Amarelo	LJ - Laranja
PP - Cabo Multifil PP	Ø + _ - Referência da Bitola do Condutor		

### DIAGRAMA MULTIFILAR

PRODUTO:	GR1 - NFS2	Data:	21/09/23	Revisão:	R00
DESCRIÇÃO:	USO PARA MOTOR: ATÉ 2CV BIVOLT 100-240V MONOFÁSICO				

## 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

Modelo: \_\_\_\_\_

Nº de série: \_\_\_\_\_

Nota fiscal Nº: \_\_\_\_\_

Data: \_\_\_\_ / \_\_\_\_ / \_\_\_\_ Revendedor autorizado: \_\_\_\_\_

Nome do comprador: \_\_\_\_\_

Endereço: \_\_\_\_\_

Bairro: \_\_\_\_\_

Cidade: \_\_\_\_\_

CEP: \_\_\_\_\_ UF: \_\_\_\_\_



**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

<b>GURAL</b> IND. DE BALANÇAS E EQUIP. LTDA.				
MODELO:	MGI 10			
SÉRIE:				
2023	2024	2025	2026	2027
Rodovia BR 376 - km 618,6 - Fone: (41) 2102-0777 CNPJ: 76.160.274/0001-00 - Inscr. Est.: 105.02801-67 83090-360 S.A.C: 0800 701-2827 / E-mail: gural@gural.com.br www.gural.com.br SÃO JOSÉ DOS PINHAIS - PARANÁ MADE IN BRAZIL				

