

GURAL

MGI-98

PRODUTOS
DE TECNOLOGIA
AVANÇADA.



MANUAL DE INSTRUÇÕES

MOEDOR DE CARNE

MGI-98

REVISÃO 5

SUMÁRIO

1. Introdução	2
1.1 Recomendações de segurança	2
1.2 Especificações	3
1.3 Principais componentes	4
2. Instalação e operação	5
3. Limpeza e higienização	6
4. Segurança	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
5. Manutenção	9
6. Vida útil do equipamento	9
7. Assistência Técnica	9
8. Diagrama Elétrico	10
9. Diagrama Elétrico	11
10. Termo de Garantia	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 - 98** se utilizado 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 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.



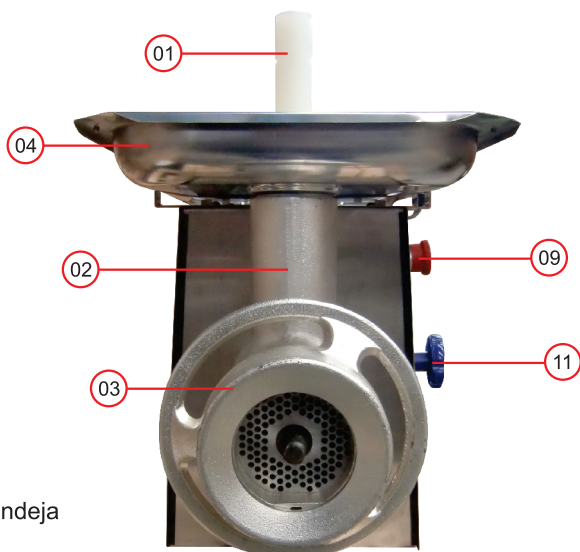
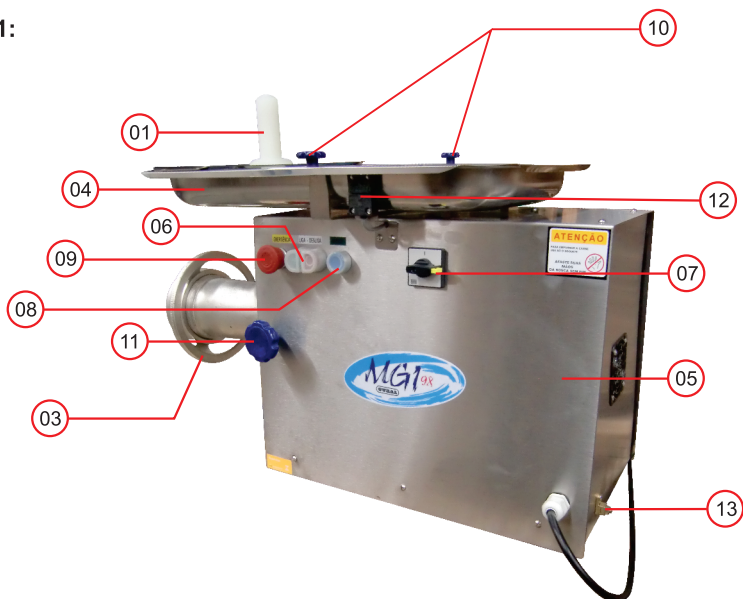
MGI - 98

Capacidade de moagem	450 kg/hora
Comprimento com o cabeçote	820 mm
Largura	495 mm
Altura	580 mm
Altura da mesa ao centro do disco	220 mm
Dimensões da bandeja (Comprimento, largura e profundidade)	605 x 385 x 50 mm
Peso	64 kg
Tensão elétrica	220V (Monofásico), 220V (Trifásico) ou 380V (Trifásico)
Potência do motor	2 cv ou 3 cv
Frequência	60 Hz

1.3 Principais Componentes

O Moedor **MGI 98** 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
- 13 - Terminal Equipotencial

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 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.
- O volante (item 03 da Fig.01) deve SOMENTE apoiar o conjunto, o excesso de aperto ocasiona a perda de corte da cruzeta e em casos extremos travamento do motor.
Não utilize nenhum tipo de ferramenta para apertar o volante.
- 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 liga.
- 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 posicione a Chave Seccionadora na posição desliga (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, 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

O volante deve SOMENTE apoiar o conjunto, o excesso de aperto ocasiona a perda de corte da cruzeta e em casos extremos travamento do motor.



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.

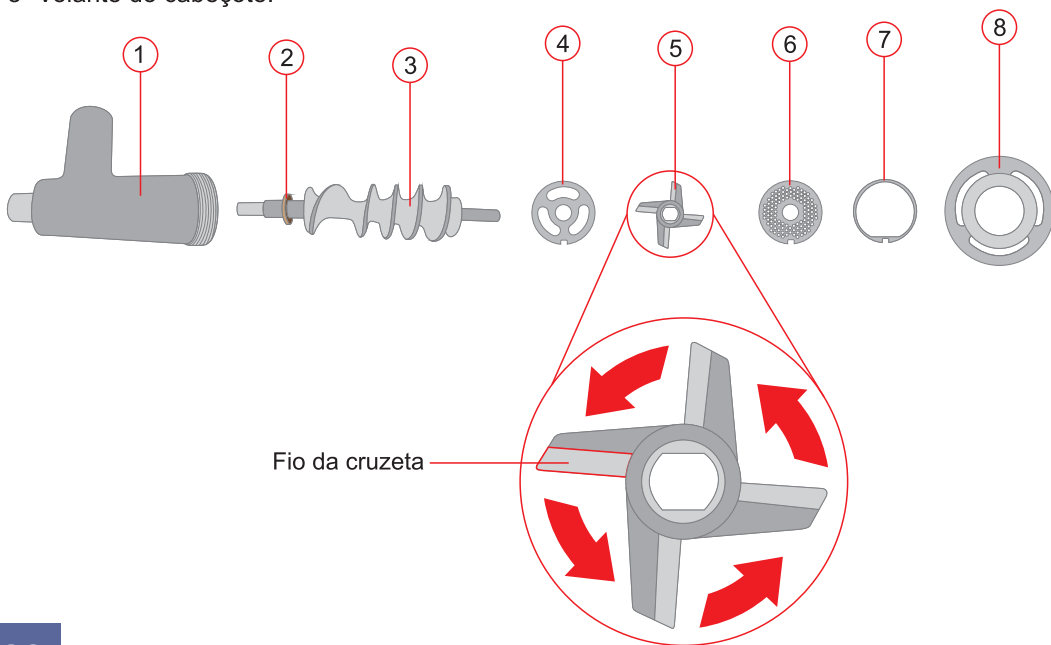
Recomendações para uma correta higienização:

- 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- Disco de pré corte.
- 5- Cruzeta (montar com o fio para frente no sentido anti-horário).
- 6- Disco furo 5mm.
- 7- Anel de aperto.
- 8- 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.

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.

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 fiquem junto ou próximo da máquina e no solo para evitar curto circuito.

4.2.3 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.

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 = **30000000 manobras**

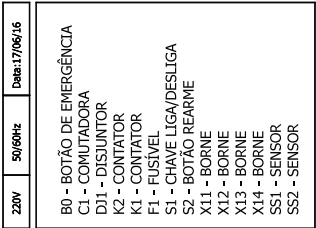
Botão de Emergência = **100000 manobras**

Chave liga/ desliga = **10000 manobras**

7. Assistência Técnica

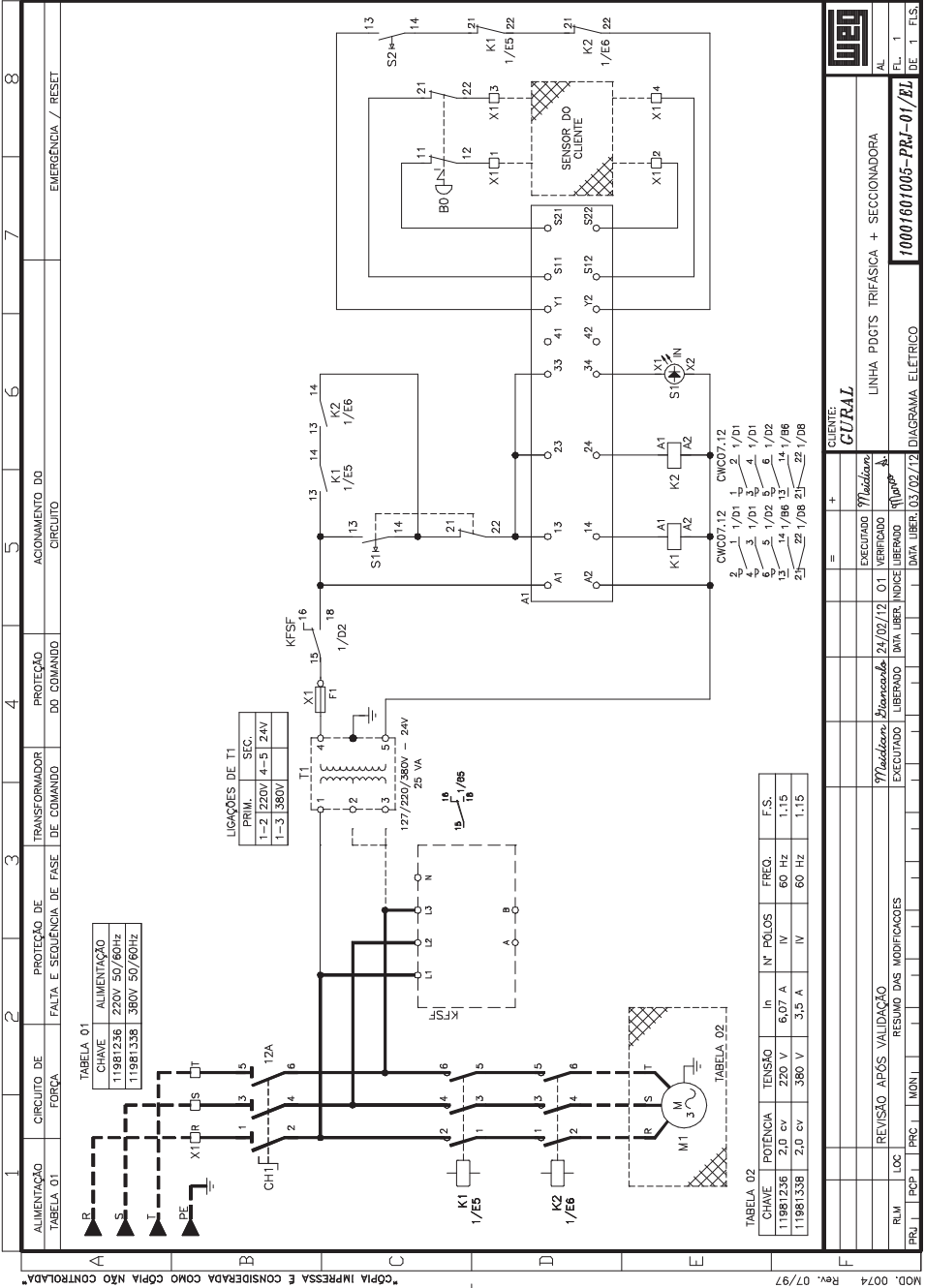
Caso o equipamento necessite de assistência técnica ligue para o nosso SAC 0800 701-2827 ou acesse www.gural.com.br para localizar a mais próxima.

MGI 98 2cv ou 3cv (220V Monofásico).



9. Diagrama Elétrico

MGI 98 2 cv (220V / 380V Trifásico)



"CÓPIA IMPRESSA E CONSIDERADA COMO CÓPIA NÃO CONTROLADA"

MOD. 0074 Rev. 07/97

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	IND. DE BALANÇAS E EQUIP. LTDA.								
MODELO:	MGI-98								
SÉRIE:									
2026		2027		2028		2029		2030	
2031		2032		2033		2034		2035	

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
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



SAC 0800 701 2827
WWW.GURAL.COM.BR