



MANUAL DE INSTRUÇÕES

CORTADOR DE FRIOS

MXT-30

REVISÃO 10

SUMÁRIO

1. Introdução	2
1.1 Recomendações de segurança	2
1.2 Especificações	3
1.3 Principais componentes	4
2. Instalação e operação	5
2.1 Afiação	6
2.2 Limpeza e higienização	7
3. Segurança	8
3.1 Operação (Noções de segurança)	8
3.2 Antes de operar a máquina (Noções de segurança)	9
3.3 Inspeção	9
3.4 Após o fim da operação	10
3.5 Manutenção (Noções de segurança)	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	13



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 MXT 30 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.

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



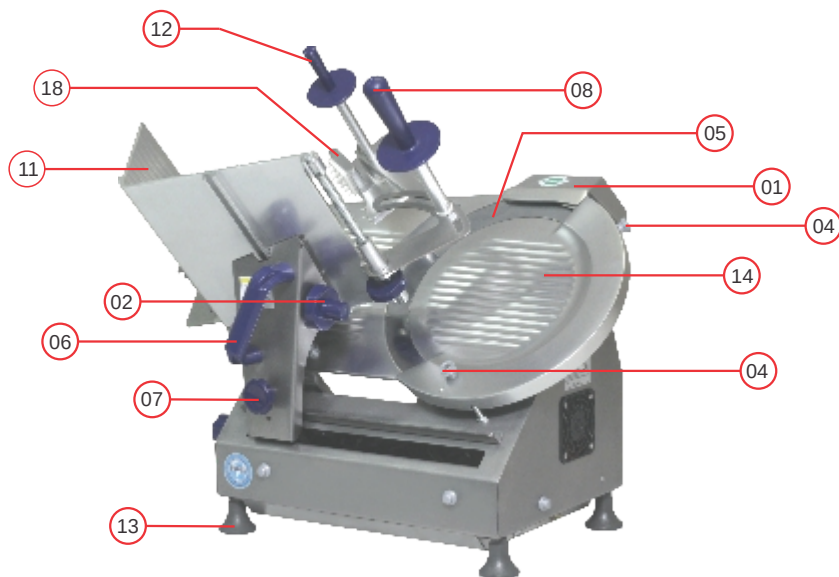
MXT 30

Produção média	Variável
Comprimento	440 mm
Largura	560 mm
Altura	490 mm
Faca	300 mm
Peso	23 kg
Largura X Altura de corte	200 mm X 190 mm ou ø 200 mm
Tensão elétrica	127 V ou 220 V
Potência do motor	1/3 cv
Frequência	60 Hz

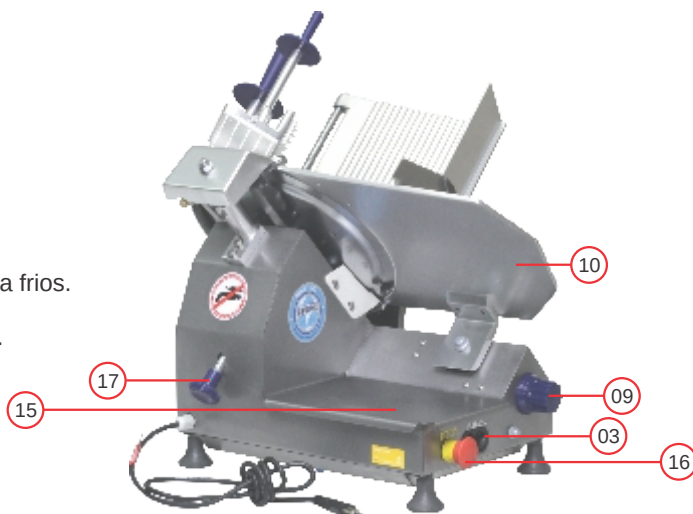
1.3 Principais Componentes

O cortador de frios MXT 30 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 fixo.
- 02 - Afiador removível.
- 03 - Chave Liga/Desliga.
- 04 - Puxador de segurança.
- 05 - Faca.
- 06 - Empurrador.
- 07 - Manípulo do cabeçal.
- 08 - Regulador Lateral do prensa frios.
- 09 - Regulador de corte.
- 10 - Mesa Reguladora de Corte.
- 11 - Carro porta frios.
- 12 - Manípulo prensa frios.
- 13 - Pés de Borracha.
- 14 - Guarda faca.
- 15 - Base.
- 16 - Botão Emergência.
- 17 - Manípulo de fixação do guarda faca.
- 18 - Braço Prensa frios.



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**.
- Antes da operação, encaixe o regulador lateral do prensa frios (item 08 fig.1) conforme a instrução:



1 - Retire as abraçadeiras para liberar as peças.



2 - Desembale o regulador lateral e coloque a arruela conforme a foto.



3 - Coloque as peças na posição conforme a foto.



4 - Gire a peça no sentido horário para encaixar .

- 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 o braço prensa frios (item 18 fig. 1) e posicione o produto sobre o carro porta frios (item 11 fig.1).
- Através do Regulador de Corte (item 09 fig.1) regule a espessura desejada.
- Em seguida feche o braço prensa frios (item 18 fig. 1) na traseira do produto de maneira que fique firme.
- Deixe com folga de 5mm o regulador lateral do prensa frios (item 08 fig.1) em relação a lateral do produto.
- O Botão de emergência (item 16 da fig.1) 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
- Para garantir o corte e evitar danos no equipamento o produto deve estar refrigerado e nunca congelado.
- Deslize o carro porta frios para frente e para trás segurando pelo empurrador (item 06 fig.1).
- Sempre remova as fatias por trás da faca, evitando assim acidentes.
- Deposite as fatias do produto sobre a base (Item 15 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.

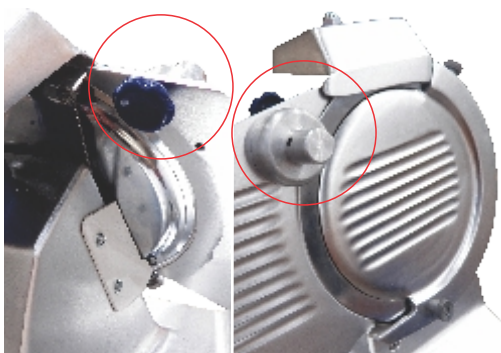
Para afiar a faca, proceda da seguinte maneira:



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.



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



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



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 17 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, 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

3. Segurança

3.1 Operação (Noções de segurança)

3.1.1 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.

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.

Símbolo
Equipotencial

ATENÇÃO:

Símbolo
Aterramento



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 a fiação e cabo elétrico quanto a sinais de superaquecimento, isolação de?ciente 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 eletrônico quanto a sinais de superaquecimento, isolação de?ciente 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.

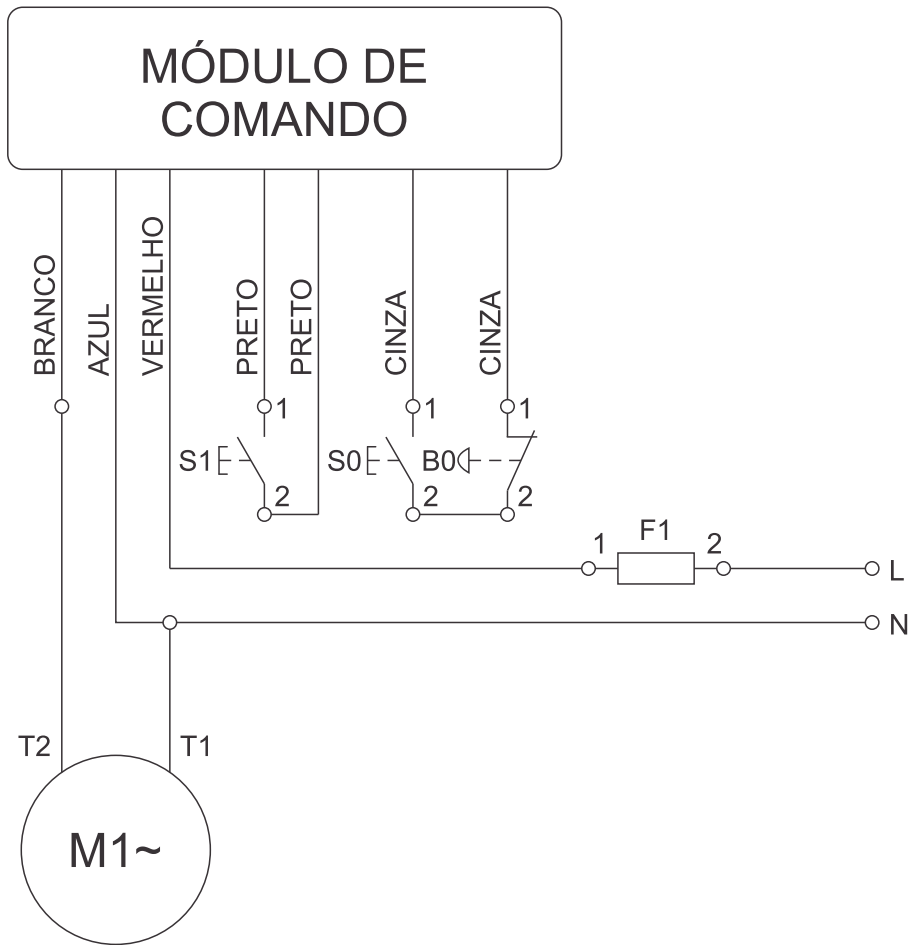
7. Normas Observadas

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

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

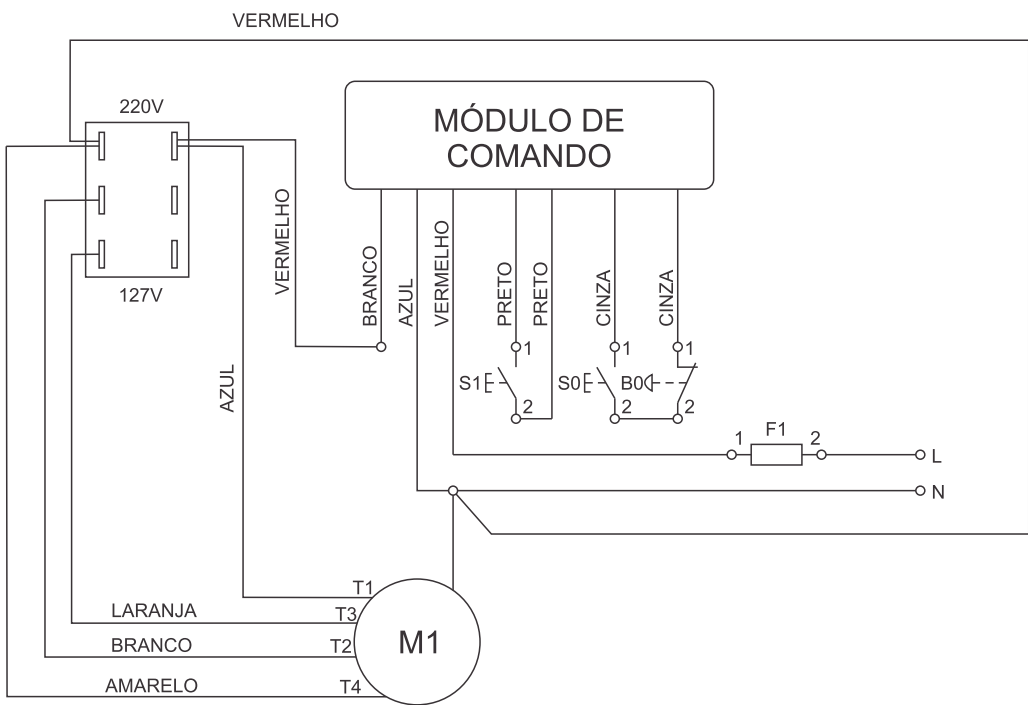
=> IEC60335-2-64 e PE-131.04

8. Diagrama elétrico 127 V ou 220 V.



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

9. Diagrama elétrico 127V/220V bivolt.



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

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:									
SÉRIE:									
2024		2025		2026		2027		2028	

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