



Manual do Proprietário

MODELOS

AMSI-25- 15 KG DE FARINHA E 25 KG DE MASSA PRONTA

AMSI-40 - 25 KG DE FARINHA E 40 KG DE MASSA PRONTA

AMSI-80 - 50 KG DE FARINHA E 80 KG DE MASSA PRONTA

AMSI-120 - 75 KG DE FARINHA E 120 KG DE MASSA PRONTA

AMSI-160 - 100 KG DE FARINHA E 160 KG DE MASSA PRONTA

AMSI-240 - 160 KG DE FARINHA E 240 KG DE MASSA PRONTA



IMAGEM ILUSTRATIVA

Índice

- 1-** Apresentação.
- 2-** Características Técnicas.
- 3-** Instalação e Instruções de Segurança.
- 4-** Dispositivo de Segurança adequado em conformidade com a Norma NR-12.
- 5-** Operação: Procedimentos operacionais.
- 6-** Manutenção e Limpeza.
- 7-** Como solucionar possíveis Problemas e suas Soluções.
 - 7.1-A Máquina não tem força suficiente.
 - 7.2-A Máquina não liga.
 - 7.3-O Painel apresenta o defeito "FF".
- 8-** Esquema Elétrico.
 - 8.1 – Comando.
- 9-** Especificações Técnicas.

Manual de Instruções

Não deixe de seguir à risca todas as instruções contidas neste manual, elas são imprescindíveis para o perfeito funcionamento de seu Equipamento, Proteção Contra Acidentes e para a Validade da respectiva Garantia Supremax.

1- Apresentação

3- Instalação e instruções de segurança

- A Amassadeira deve ser instalada em local seco e bem ventilado, onde não **haja condições para corrosão** e com o nível do piso plano. O piso onde ela deverá ser instalada deve resistir (ao peso da máquina, vide tabela) até 500kg de pressão e com não mais do que 5° de inclinação. Deve-se também respeitar uma distância mínima de 15 cm de outro aparelho e/ou máquina para sua melhor refrigeração.
- Observe a voltagem do equipamento na placa de identificação é a mesma de sua rede.
- O equipamento deve ser ligado em uma tomada trifásica e sem nenhum outro equipamento junto.
- Observe a bitola dos fios da tomada que devem ser usados para a instalação elétrica segundo a potência descrita da máquina adquirida.
- O equipamento não deve sofrer alteração de voltagem.
- Toda manutenção deve ser efetuada com a energia elétrica da máquina totalmente desligada e por pessoa habilitada.
- Conexão de energia: esta máquina usa a fonte de alimentação trifásica 220V ou 380V, com um cabo de alimentação de **4fios. Usar Disjuntor de acordo com modelo da máquina (vide tabela)**

Notas:

- Quando pressionado o Botão de Emergência, este bloqueia o funcionamento da máquina. Para que volte ao normal, gire o botão na direção indicada pela seta e em seguida acione o rearme (botão azul) e retorne ao funcionamento. Nunca puxe este botão para fora.
- A Amassadeira só é iniciada na velocidade baixa para então passar para a velocidade alta. Ela não inicia seu funcionamento na velocidade alta.

4 - Dispositivos de Segurança

4.1 inversor.

A Máquina possui um inversor de frequência que faz a variação das velocidades da máquina, o mesmo freia a máquina em caso de abertura da grade através de um sistema de fim de curso duplo canal, o mesmo monitora o sistema de segurança e a falta de fase da máquina impedindo o funcionamento dela em caso de problemas no circuito ou na rede elétrica.

4.2 – Sistema de Rearme – Botão Azul.

É responsável por rearmar o comando elétrico da máquina e deixar a mesma pronta para o trabalho.

5.0 - Operação

- Levantar a Grade de Segurança / Proteção.
- Adicionar os Ingredientes de sua Receita no Tacho. A adição de água geralmente é de 55-60% dependendo da qualidade dos produtos e do tipo de massa que se quer fabricar.
NOTA:- Se iniciar colocando farinha em velocidade alta, esta sairá do Tacho. Normalmente o tempo de mistura em baixa velocidade é de 8 minutos e com velocidade alta é de 5 minutos, dependendo do tipo de produto.
- Abaixar a Grade - certifique-se de que ela esteja 100% completamente fechada e bem posicionada.
- Energizar o Equipamento.

5.1 – Chave geral

Girar o Botão para posição ligado para energizar a maquina, esta operação só precisa ser feita no inicio do período de trabalho, com a maquina permanecendo energizada durante todo o período de trabalho e sendo desligada no final do expediente.

5.2 – Botão de rearme – Botão azul

Apertar o Botão de rearme para a maquina ficar operante, o mesmo deve ser apertado toda vez que uma área de segurança for acionada, ex (quando levantar a grade)

5.3 – Painel Frontal de Comando Eletrônico

Configuração-Manual

Tecla lenta –Aperte.

Acenderá o Lead. A maquina partira na velocidade lenta (a maquina sempre deve iniciar na velocidade lenta e depois a rápida) nesse módulo a maquina ira funcionar sem temporização necessitando ser desligada manualmente tanto na velocidade baixa quanto na alta.

Tecla Rapido- após a conclusão do período de mistura na velocidade lenta, acionar a tecla rápido para iniciar a mistura na velocidade rápida pelo tempo determinado pelo operador.

Giro Sentido Anti-Horário – Apertar.

O Lead acenderá.

NOTA:- Para quantidades de Massas inferiores a 5 Kg **NÃO RECOMENDAMOS** o uso do Giro Anti-Horário e sim o Giro Sentido Horário.

Avançar: Pulsa a bacia para facilitar a remoção da massa em qualquer sentido (horário e anti-horário)

5.4 – Painel Frontal de Comando Eletrônico **Configuração-Automático**

Temporização Lenta – Definir o Tempo conforme a Operação da vossa Receita.

O Marcador mostrará o tempo configurado.

Temporização Rápida – Definir o Tempo conforme a Operação da vossa Receita.

O Marcador mostrará o tempo configurado.

Velocidade Lenta – Apertar.

O Lead acenderá e a maquina iniciará o processo na velocidade baixa, assim que o tempo de velocidade baixa chegar ao fim se inicia imediatamente a velocidade rápida, no fim da operação a maquina emitirá um sinal sonoro sinalizando o fim do precesso.

Esquema do Painel de Operação da Amassadeira



6-Manutenção e Limpeza

- Após terminar o funcionamento, deve-se limpar a máquina para garantir a qualidade do próximo produto a ser fabricado.
- É Proibido lavar a máquina com esguicho e/ou mangueira de água.
- É Proibido lavar a máquina com agentes de limpeza abrasivos, escovas de metal, etc.
- É Proibido usar gasolina, álcool, detergente ácido, etc.
- É Proibido limpar a máquina quando em funcionamento.
- Um mês após a primeira utilização, reapertar os parafusos da Máquina e ajustar a Tensão das Correias e da Corrente de Transmissão.

- Lubrificar a Corrente de Transmissão.
- Seis meses após a primeira utilização da máquina, preencher com lubrificante os eixos. Repita esta operação a cada seis meses.
- A correia muito solta pode deixar a máquina mais lenta e incapaz de bater o produto, podendo provocar superaquecimento das correias e seu desgaste excessivo. Para confirmar se a correia está na tensão correta pressione o meio da correia onde deve haver uma retração entre 6 a 9 mm.

7-Possíveis Problemas e Suas Soluções

7.1-A Máquina não tem força suficiente

- Examinar a tensão das correias e da corrente.
- Limita-se à cerca de 6 mm à 9mm de folga próximo ao centro do comprimento.

7.2-A Máquina não Liga

- Verificar Disjuntores.
- Verificar se as fases estão invertidas.
- Verificar se a Grade de Segurança está levantada ou fora de posição.
- Verificar se está faltando Fase.
- Botão de Emergência pressionado.
- Fim-de-curso fora de Posição.
- Verificar relés térmicos.

7.3-A máquina apresenta o defeito FF.(Erro de operação)

Apertar simultaneamente as teclas “parar” e a tecla “seta para baixo” da temporização baixa por 10 (dez) segundos para destravar a programação.

ADVERTÊNCIA:

- Este Equipamento é de Alta Periculosidade, por isso possui vários Dispositivos de Segurança – Norma NR-12.
- Caso você retire estes Dispositivos, volte urgentemente a instalá-los, caso contrário a responsabilidade ficará a cargo do Cliente, estando a Supremax livre de qualquer responsabilidade caso ocorram acidentes.

IMPORTANTE

A sua Amassadeira Supremax é um equipamento industrial, deve, portanto ser operado por pessoa habilitada e treinada, para isto colocamos a sua disposição o nosso Centro Técnico de Pesquisas para prestar quaisquer esclarecimentos relativos aos nossos Equipamentos.

Para proceder à Manutenção da sua Amassadeira Supremax, tanto preventiva quanto corretiva, consulte nosso departamento de Assistência Técnica, solicitando instruções adequadas, para isto anote antes todos os dados contidos na placa de identificação fixada em seu equipamento.

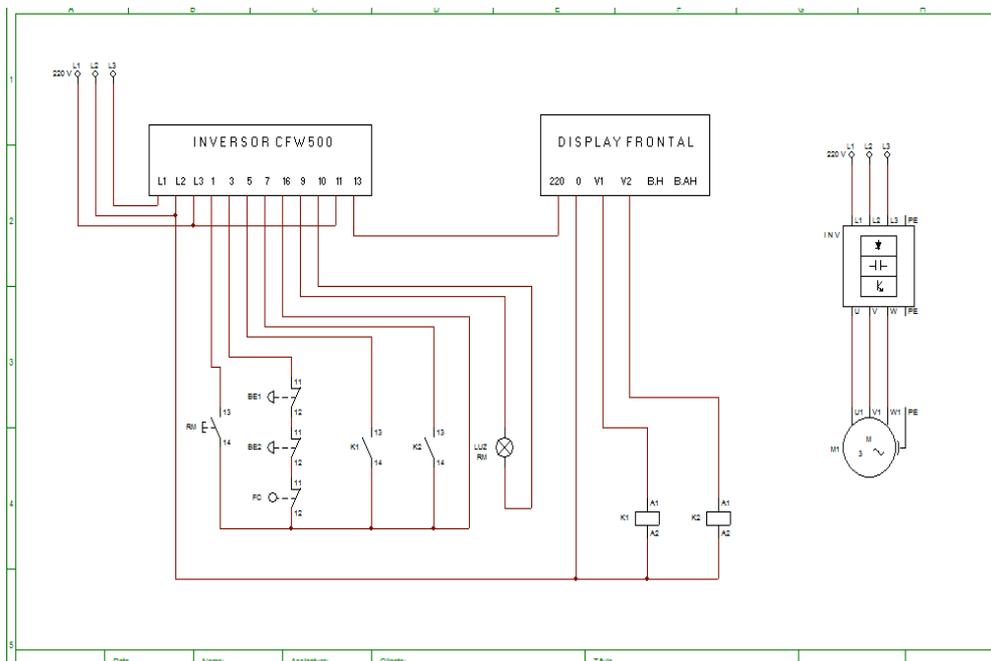
Obs.: As características técnicas apresentadas são elucidativas, podendo sofrer alterações sem Prévio Aviso, devido às constantes Evoluções Técnicas apresentadas pelo Mercado.

É TERMINANTEMENTE PROIBIDO O USO DE GELO EM CUBO NO PROCESSO.

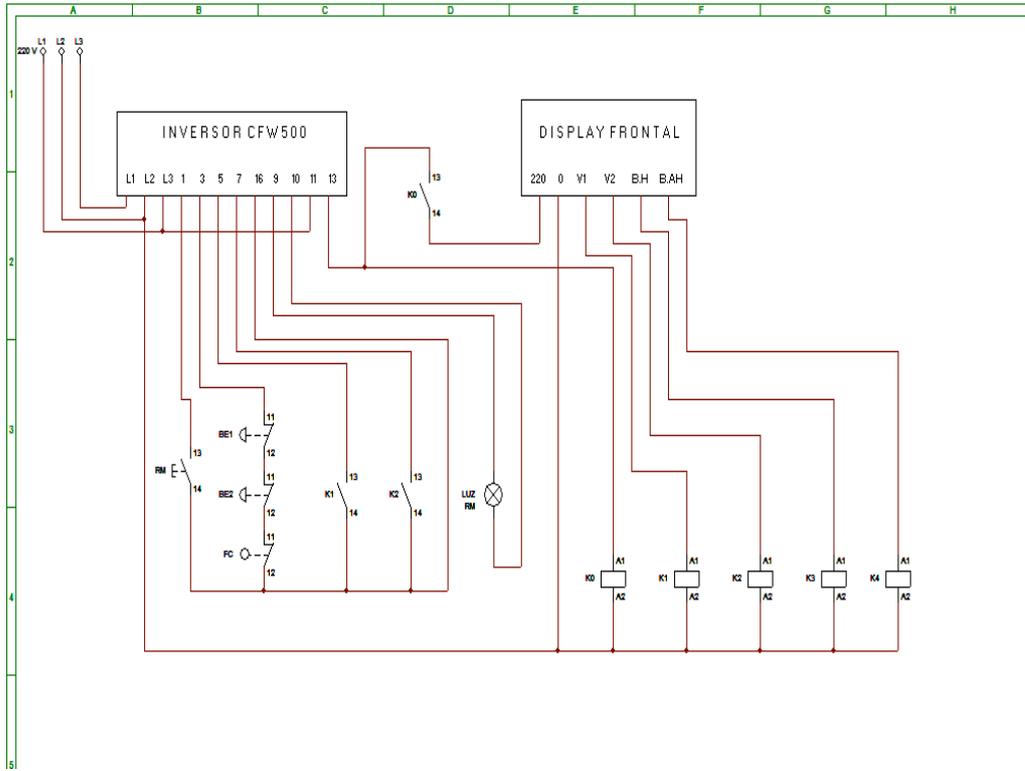
8.0 - ESQUEMA ELÉTRICO.

8.1 – Comando.

Amassadeira Profissional.



Amassadeiras de 2 motores.



9.0 –Especificações Técnicas.

Potência de Motores.

Modelo	Garfo	Bacia	Amp. 220v	Amp. 380v	Carga instalada KW
Amsi 25	2 cv	*	6,5 A	3,8 A	2 KW
Amsi 40 Professional	4 cv	*	13,6 A	6,7 A	3,6 KW
Amsi 40	4cv	0,75cv	14,8 A	8,6 A	4,5 KW
Amsi 80	6cv	1cv	22,9 A	13,29	6 KW
Amsi 120	12cv	1,5cv	38,6 A	22,3 A	12 KW
Amsi 160	15cv	2cv	46,91 A	27,16A	15 KW
Amsi 240	20cv	3cv	55,5A	33,15A	20 KW

Dimensões

Modelo	Largura	Comprimento	Altura	Peso
Amsi 25	540 mm	950 mm	1030 mm	210 Kg
Amsi 40 Professional	660 mm	1150 mm	1250 mm	220 Kg
Amsi 40	660 mm	1150 mm	1250 mm	270 Kg
Amsi 80	750 mm	1200 mm	1500 mm	500 kg
Amsi 120	890 mm	1500 mm	1500 mm	550 Kg
Amsi 160	890 mm	1500 mm	1650 mm	680 kg
Amsi 240	1000 mm	1650 mm	1650 mm	1600 kg

Bantec indústria e comércio de Equipamentos Ltda.

Rolamentos

Modelo	Rolamentos do Garfo	Rolamento Interm. Superior	Rolamento Interm. Inferior	Rolamento Da Bacia
Amsi 25	2- 30209	2-6206 zz	1-UC 205	1 -30210 1-6308
Amsi 40 Profissional	2- 30209	1- UC 208	1-UC 208	1 -30210 1-6308
Amsi 40	2- 30209	2- UC 208	2-UC 208	1 -30210 1-6308
Amsi 80	2 - 30210	***	2-6206zz	2- 30210
Amsi 120	1-30211 1-30215	***	2- 6206zz	1-30211 1-30215
Amsi 160	1-30211 1-30215	2- UCR -210	2-6206zz	1-30211 1-30215
Amsi 240	1-30211 1-30215	2- UCR -210	2- UCR -210	1-30211 1-30215

Bantec indústria e comércio de Equipamentos Ltda.

Correias

Modelo	Correias do Garfo	Correias Interm. Superior	Correias Interm. Inferior	correias da Bacia
Amsi 25	4-3vx 475	***	***	3 – A 48
Amsi 40 Profissional	4- 3vx 560	***	***	3- A 60
Amsi 40	4- 3vx 560	***	3- A 55	3- A 60
Amsi 80	6- 3vx 750	***	4- 3vx 750	3- 3vx 530
Amsi 120	9- 3vx 750	***	4- 530	4- 3vx 750
Amsi 160	11- 3vx 750	11-3vx 375	4- 3vx 750	4- 3vx 800
Amsi 240	12-3vx 850	08-3vx 530	6-3vx 800 6-3vx 375	6-3vx 950

Retentor

Modelo	retentor do Garfo	Retentor da Bacia
Amsi 25	1- 57x91x10	1- 57x91x10
Amsi 40 Profissional	1- 57x91x10	1- 57x91x10
Amsi 40	1- 57x91x10	1- 57x91x10
Amsi 80	1-90x55x8	1-90x55x8
Amsi 120	1-130x100x10	1-130x100x10
Amsi 160	1-130x100x10	1-130x100x10
Amsi 240	1-130x100x10	1-130x100x10