



MALTBEC

Uma nova geração de máquinas.

Manual de Instruções e Certificado de Garantia



PICADORES DE CARNE

BOCAS 10 - 22 - 98

Sumário

1 - Introdução

- 1.1 - Segurança
- 1.2 - Principais Componentes
- 1.3 - Características Técnicas

2 - Instalação e Pré-Operação

- 2.1 - Instalação
- 2.2 - Pré-Operação

3 - Operação

- 3.1 - Acionamento
- 3.2 - Operação
- 3.3 - Limpeza
- 3.4 - Conservação

4 - Análise e Resolução de Problemas

- 4.1 - Problemas, Causas e Soluções
- 4.2 - Ajuste e Substituição de Componentes
- 4.3 - Esquema Elétrico

1 – INTRODUÇÃO

1.1 Segurança

A nova Linha BECCARO MALTBEAC é dotada de componentes de segurança (Reset Manual e Botão de Emergência) conforme solicitado pelas normas vigentes (NR12 e IEC60335), mas seus novos sistemas de proteções fixas os isentam da necessidade de um botão exclusivo para Reset e de sensores nas proteções móveis, e estão sob responsabilidade de um responsável técnico credenciado no CREA/SP.

Todo produto quando usado INCORRETAMENTE, se torna uma máquina potencialmente perigosa. Limpeza, manutenção ou qualquer tipo de serviço, só devem ser efetuados por pessoal devidamente treinado e com o produto desconectado da rede elétrica.

SEMPRE desconecte o produto da rede elétrica, sempre que for efetuar limpeza, manutenção ou troca de componentes.

A tomada e a fiação do ponto de ligação do produto deverão ser adequadas ao consumo do produto adquirido, a BECCARO não se responsabiliza por situações ocasionadas por ponto de ligação inadequado.

NUNCA utilize outros materiais, que não sejam os pertencentes ao produto, para operação do mesmo.

Antes de ligar o produto, verifique se a boca e a bandeja estão devidamente no seus lugares e firmes em sua posição, com o manipulador lateral apertado e os fechos de trava fechados.

NUNCA utilize jatos de água diretamente sobre o produto.

Use vestimentas adequadas para operação do produto, evite roupas largas, principalmente nas mangas e punhos.

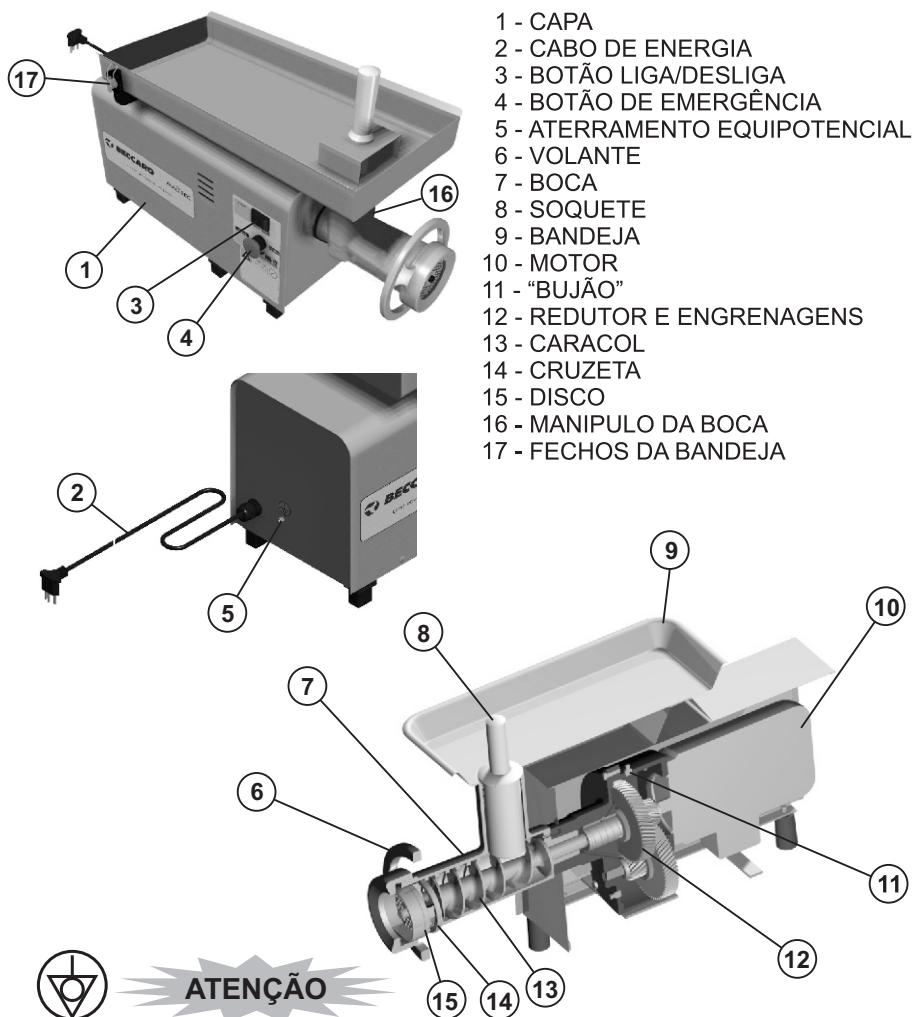
NUNCA utilize o produto para outros fins a não ser para o que foi projetado.

ATENÇÃO: Pessoas com capacidades físicas, sensoriais e mental reduzida não poderão operar este equipamento.

NUNCA deixe crianças próxima ao equipamento sem vigilância constante, para que ela não brinque com o mesmo.

1.2 Principais Componentes

Todos os componentes do produto são fabricados com materiais escolhidos para melhor desempenho em cada função, dentro da experiência e dos padrões de qualidade BECCARO.



Este equipamento conta com ponto de ligação equipotencial .
Ele deve ser utilizado para garantir que não haja diferença de potencial entre diferentes equipamentos ligados à rede elétrica, diminuindo ao máximo riscos de choques elétricos. .

Os distintos equipamentos devem ser ligados um ao outro pelos seus respectivos terminais de ligação equipotencial.

1.3 Características Técnicas.

Estes aparelhos destinam-se a ser utilizados em aplicações comerciais, por exemplo, em cozinhas de restaurantes, cantinas, hospitais, e em empresas comerciais, como padarias, açougues etc.; mas não para produção em massa contínua de alimentos.

Picador 10	
Capacidade Aprox. de Moagem	190 Kg/h
Corpo / Bandeja	Inox
Motor	Monofásico 1/2 CV
Tensão	127/220 V, 127 V ou 220 V
Frequencia	60 Hz
Dimensões (alt x larg x prof)	350 x 310 x 600 mm
Peso Líquido	23 kg
Consumo	0,65 kw/h

	Picador 22	Picador 22 boca inox
Capacidade Aprox. de Moagem	300 Kg/h	300 Kg/h
Corpo / Bandeja	Inox	Inox
Motor	Monofásico 1,25 CV	Monofásico 1,25 CV
Tensão	127 V ou 220 V	127 V ou 220 V
Frequencia	60 Hz	60 Hz
Dimensões (alt x larg x prof)	400 x 350 x 700 mm	400 x 350 x 700 mm
Peso Líquido	40 kg	40 kg
Consumo	1,12 kw/h	1,12 kw/h

	Picador 98 corte simples	Picador 98 corte simples boca inox
Capacidade Aprox. de Moagem	450 Kg/h	450 Kg/h
Corpo / Bandeja	Inox	Inox
Motor	Monofásico 2 CV	Monofásico 2 CV
Tensão	220 V	220 V
Frequencia	60 Hz	60 Hz
Dimensões (alt x larg x prof)	530 x 465 x 840 mm	530 x 465 x 840 mm
Peso Líquido	61 kg	61 kg
Consumo	2 kw/h	2 kw/h

	Picador 98 corte duplo	Picador 98 corte duplo boca inox
Capacidade Aprox. de Moagem	550 Kg/h	550 Kg/h
Corpo / Bandeja	Inox	Inox
Motor	Trifásico 3 CV	Trifásico 3 CV
Tensão	220 V ou 380 V	220 V ou 380 V
Frequencia	60 Hz	60 Hz
Dimensões (alt x larg x prof)	530 x 465 x 840 mm	530 x 465 x 840 mm
Peso Líquido	63 kg	63 kg
Consumo	2,2 kw/h	2,2 kw/h

2 - INSTALAÇÃO E PRÉ-OPERAÇÃO

2.1 Instalação

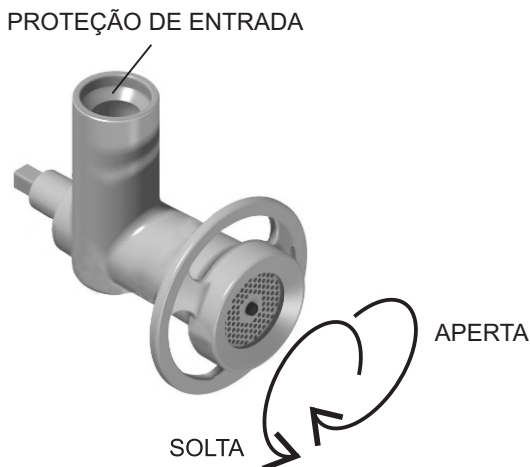
Para um bom desempenho e segurança, o produto deve ser instalado sobre uma superfície firme e estável, preferencialmente com bancada de 80 cm de altura.

Verifique a tensão, fiação e a tomada do ponto da rede elétrica a qual será conectado o produto, caso não seja compatível, fazer adequação do ponto/produto antes de conecta-lo a rede elétrica. OBS. Não utilizar Adaptador (Benjamim) ou qualquer outro quebra galho para ligação do produto na rede elétrica.

2.2 Pré-Operação

Antes da utilização, verifique se o produto está devidamente conectado a rede elétrica e firme em seu lugar.

A nova linha BECCARO MALTBECC conta com algumas diferenças nos sistemas de segurança, para ajudar a proteger e facilitar o uso do produto.



3 - OPERAÇÃO

3.1 Acionamento

De acordo com as normas vigentes, a nova linha BECCARO MALTBECC alterou o sistema de partida de seus produtos, tornando-se padrão a sequência de acionamento abaixo descrita:

- Acione a chave Liga/Desl. para posição LIGA;

Caso ocorra uma parada de emergência seja por acionamento de algum dos sistemas de segurança ou um desligamento proposital, a chave Liga/Desl. deverá ser colocada em posição DESLIGA, para que seja efetuado reset proposital, e seguir com o acionamento normal.

3.2 Operação

- Selecione o tipo de Disco a ser utilizado com a boca ainda desmontada da máquina e monte o cabeçote;

- O volante deve SOMENTE apoiar o conjunto (boca, caracol, cruzeta e disco), não devendo ser apertado contra o conjunto, o excesso de aperto ocasiona a perda de corte da cruzeta e em casos extremos travamento do motor.

- Encaixe o cabeçote no cone, e aperte o MANIPULO LATERAL para que o mesmo fique firme em sua posição;

- Encaixe a bandeja no produto, sempre observando se sua posição esta correta, após trave os FECHOS DA BANDEJA, para que ela fique firme durante toda a operação do produto.



ATENÇÃO

**SEMPRE DESCONECTAR O PRODUTO DA REDE ELÉTRICA
APÓS UTILIZAÇÃO OU EM CASO DE MANUTENÇÃO**

**NO CASO DE QUALQUER IRREGULARIDADE, FAÇA CONTATO
COM A ASSISTÊNCIA TÉCNICA**

3.3 Limpeza

Para fazer a limpeza da máquina, primeiro desligue-a da rede elétrica. Todas as partes que entram em contato com a carne, devem ser limpas.

A limpeza do gabinete deve ser feita apenas com pano úmido, **NUNCA** utilize jatos d'água diretamente sobre o produto, não deve ser utilizado esponjas ou palhas de aço para a limpeza do produto.

Nunca utilize objetos duros, cortantes, tais como: FACAS, GANCHOS e outros, para limpar pedaços de carnes presos na boca/caracol da máquina. Utilize uma escova plástica para fazer a referida remoção e limpeza.

A limpeza do equipamento deve ser feita diariamente, após sua utilização.

A boca da maquina deve ser conservada dentro do congelador, **MESMO LIMPA.**

3.4 Conservação

Mantenha seu equipamento sempre limpo e em perfeitas condições de funcionamento, essas providências evitarão desgaste prematuro e um melhor desempenho do mesmo.

Recomendamos uma revisão anual do equipamento.



**NO CASO DE QUALQUER IRREGULARIDADE FAÇA
CONTATO COM A ASSISTÊNCIA TÉCNICA**

4 - ANÁLISE E RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

4.1 Problemas, possíveis causas e soluções

O Produto foi projetado para necessitar o mínimo de manutenção, entretanto, podem ocorrer algumas irregularidades no seu funcionamento, devido ao desgaste natural causado pelo uso do equipamento.

Caso haja algum problema com o produto, consulte a tabela abaixo onde estão descritas as possíveis causas e soluções para os problemas.

Além disso a BECCARO disponibiliza aos clientes uma ampla rede de Assistência Técnica Autorizadas que terão o máximo prazer em atendê-lo, entre em contato com o Revendedor, ele o auxiliará a encontrar a assistência técnica mais próxima de você ou contate-nos pelo e-mail assistencia@beccaro.com.br ou através do site www.beccaro.com.br.

Problemas	Possíveis Causas	Possíveis Soluções
O picador não liga	- Falta de energia - Conexões internas soltas - Problemas com Motor - Botão de emergência acionado	- Verifique a ligação - Chame a Assistência técnica - Verifique o botão de emergência não está acionado
O motor "ronca", mas não gira	- Conexões Internas má fixadas - Problemas com o Motor	- Verifique a ligação - Chame a Assistência técnica
Cheiro de queimado e/ou fumaça	- Problema no circuito interno ou externo da máquina	- Verifique a ligação - Chame a Assistência técnica
Máquina liga, mas gira em baixa rotação quando entra em contato com o produto	- Capacitor de partida do motor defeituoso (Monofásico)	- Chame a Assistência técnica
Ruídos estranhos	- Problema com o redutor - Rolamentos	- Chame a Assistência técnica
Dificuldade de corte do produto	- Volante muito apertado - Verificar se a cruzeta não está invertida - Cruzeta/Disco sem corte	- Fazer ajuste do volante da boca - Afiar/Substituir o Disco/Cruzeta
Vazamento de óleo	- Sistema de vedação da máquina danificado	- Chame a Assistência técnica

4.2 Ajuste e Substituição de Componentes

Todo e qualquer ajuste e/ou substituição de componentes do produto, inclusive do cordão de alimentação se ele estiver danificado, devem ser efetuados por pessoal qualificado, e preferencialmente autorizados BECCARO.

ATENÇÃO

QUALQUER AJUSTE, SEJA QUAL FOR SUA NATUREZA, SÓ DEVE SER EFETUADO COM O PRODUTO DESLIGADO DA REDE ELÉTRICA.

Para um bom funcionamento da máquina e durabilidade do redutor, o óleo deve ser substituído a cada 3200 horas de trabalho, seguindo as quantidades indicadas abaixo:

Tipo do Óleo: Magna CSP 260 ou Óleo 140

Picador 10 - 150 ml

Picador 22 - 350 ml

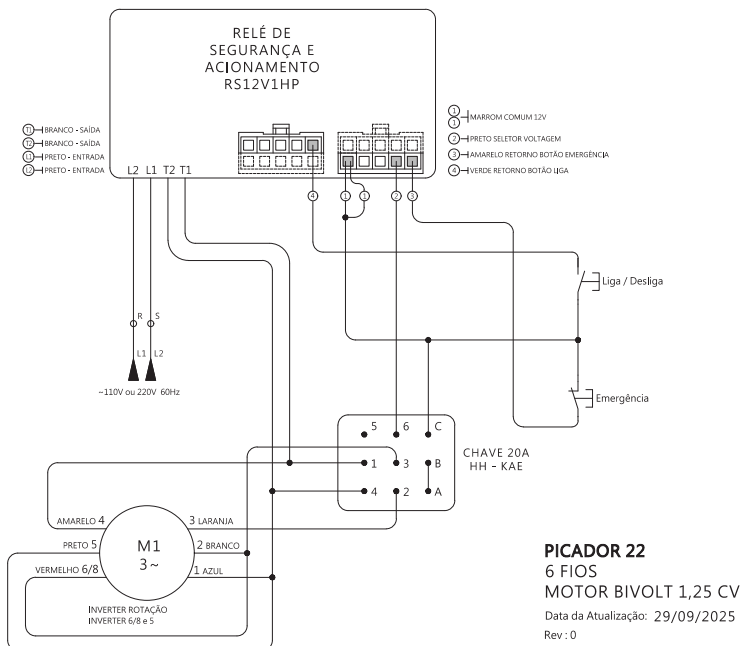
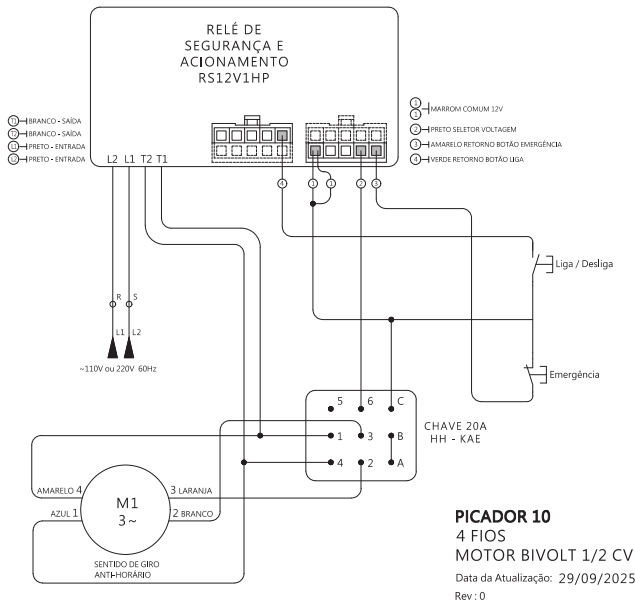
Picador 98 - 450 ml

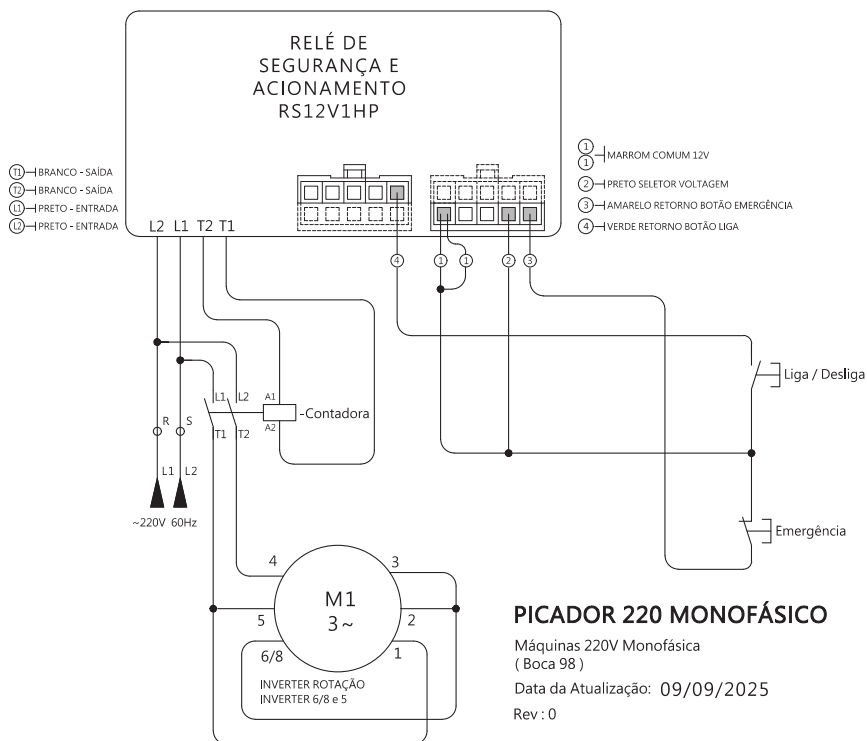
Para a troca do óleo deve-se proceder conforme descrito:

- Retirar a capa do picador.
- Retirar o bujão que dá acesso ao compartimento de óleo do redutor.
- Esgotar o óleo do redutor.

- Inserir a quantidade de óleo equivalente ao modelo do produto adquirido, como descrito na tabela acima.

4.3 Esquemas Elétricos



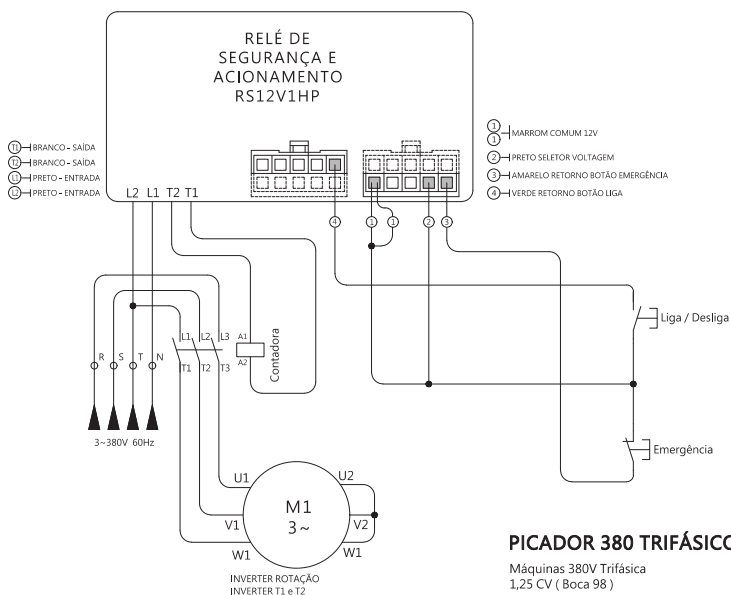
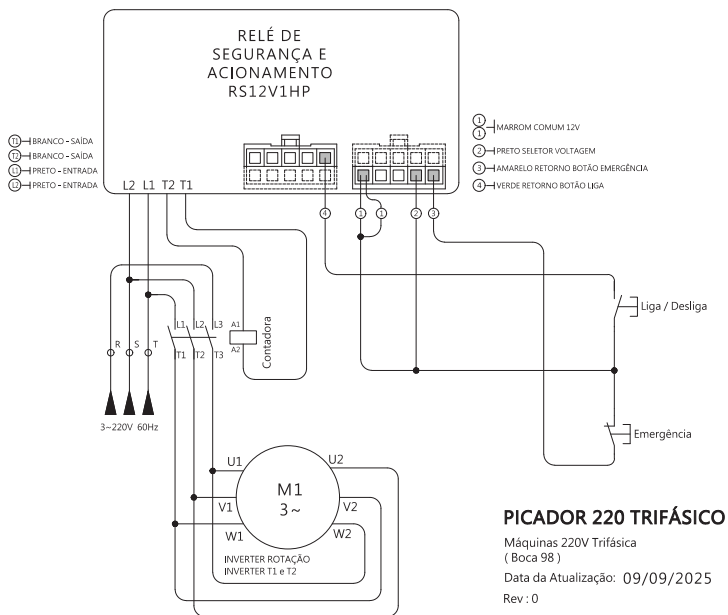


PICADOR 220 MONOFÁSICO

Máquinas 220V Monofásica
(Boca 98)

Data da Atualização: 09/09/2025

Rev : 0



CERTIFICADO DE GARANTIA

- * A BECCARO garante pelo presente termo, pelo prazo de seis (06) meses, ao primeiro comprador deste produto adquirido do representante, contra qualquer defeito de peças, fabricação ou montagem que venha impedir o seu perfeito funcionamento, exceto o componentes elétricos.
- * Embora a BECCARO não dê garantia sobre os componentes elétricos, estes possuem seis (06) meses de garantia por parte do fabricante, a contar da emissão da nota fiscal de venda. Para usufruir desta garantia basta apresentar a nota fiscal ao assistente técnico indicado pelo fabricante dos componentes elétricos.
- * A garantia não terá validade sobre os defeitos causados por uso indevido, quedas, choques, agentes naturais, fogo, equipamentos elétricos, instalações fora do padrão Manual de Instruções, transporte não realizado por empresa autorizada pela BECCARO, uso de serviços de terceiros não autorizados.
- * Após o término do prazo de garantia, todos os custos de reparos, peças, transportes e mão de obra, serão por conta do PROPRIETÁRIO.
- * Caso ocorra algum dano com o produto, apresentá-lo ao representante da região.

REVENDEDOR:

NOTA FISCAL: _____

DATA: _____

MÁQUINA:

MODELO: _____

Nº SÉRIE: _____

DATA FAB.: _____

SAC - Serviço de Atendimento ao Consumidor

Fone / Fax: (19) 3536-9191 - assistencia@beccaro.com.br



Rua Alfio Vitorio Dal Pra, 210 - CEP. 13505-759

Distrito Industrial - Rio Claro - SP

www.beccaro.com.br

CNPJ: 03.086.034/0001-39 CREA/SP: 01694428