Tomasi®

Equipamentos Para Alimentação e Refrigeração

MISTURADORES

MSR-20
MSR-25
MSR-40
MSR-70

Manual de Instruções

Edição – Dezembro / 2013

ÍNDICE

1.	A Você Cliente	03
2.	Apresentação	04
3.	Modelos	05
4.	Características Técnicas	06
5.	Equipamentos de Proteção - EPI	07
6.	Medidas Importantes de Segurança	08
7.	Identificação	11
8.	Inspeção de Recebimento	12
9.	Retirando a Embalagem	13
10.	Instalação	14
11.	Ligação Elétrica	16
12.	Instalação de Gás - com Botijão P-13	18
13.	Instalação de Gás - com rede de Alimentação	20
14.	Instalação de Gás - com Botijão P-45	22
15.	Recomendações para alimentação de Gás	23
16.	Limpeza Inicial	25
17.	Mecanismos de Funcionamento	27
18.	Comandos de funcionamento	30
19.	Sequência de funcionamento	33
20.	Cuidados na Operação	37
21.	Manutenção	39
22.	Limpeza	40
23.	Possíveis Avarias e Soluções	41
24.	Receitas	42
25.	Garantia	48

Este Manual contém instruções importantes de uso.
Reter para futuras consultas.

Como estamos em constante aperfeiçoamento de nossos produtos sempre buscando a melhor qualidade, nos reservamos o direito de modificar este equipamento sem prévio aviso.

Edição – Dezembro / 2013

1. A você Cliente

Agradecemos por ter escolhido um produto **TOMASI**.

Você está recebendo um equipamento de alta qualidade.

Este Produto foi desenvolvido para lhe fornecer condições de aperfeiçoar cada vez mais o preparo de alimentos, Para isto buscamos sempre o desenvolvimento de tecnologias que, aplicadas em nossos equipamentos ofereçam alimentação com a melhor qualidade, sabor e grande produtividade.

Neste Guia do Usuário você encontrará todas as informações necessárias à utilização e cuidados com este equipamento.

Antes de qualquer procedimento leia com atenção este manual. Mantenha-o em local acessível para consulta a qualquer momento que houver necessidade nas rotinas de operação, e manutenção deste equipamento.

Isto facilitará todos os passos para o correto manuseio e o melhor aproveitamento do seu Misturador.

Havendo qualquer necessidade de informação adicional com respeito à utilização deste Misturador, estamos à disposição.

Entre em contato com o nosso ***SAC*** pelo telefone: (+**54) 3213-8007** para esclarecimentos sobre Operação, Manutenção e para Solicitar Peças de Reposição.

É importante no ato da compra do seu Equipamento, informar o tipo de uso a que se destina.

Estas informações irão facilitar para que possamos lhe fornecer o produto que lhe ofereça o melhor desempenho.

Serviço de Atendimento ao Cliente
SAC (+54) 3213-8007

Fone: (+54) 3213-8000/3213-3122
Fax: (54) 3213-8021
http://www.tomasi.com.br
max@tomasiequipamentos.com.br

2. Apresentação

Os Misturadores Reforçados TOMASI foram Desenvolvidos para homogeneizar as mais diversas misturas e, através do seu queimador acoplado, podem ao mesmo tempo cozinhar as misturas.

Os diversos modelos disponíveis permitem a fabricação de doces, salgados, misturas de cereais.

Podem também ser utilizados na fabricação de outros produtos de indústrias alimentícias, químicas etc.

Esses Misturadores são utilizados para massa de coxinha, farinha multi-mistura, tostar farelos, doce de leite, bala de banana, creme de sonho, negrinho, branquinho, polenta, doce de figo, doce de uva, risólis, marmeladas, massas de esfiha e outros alimentos.

Características de Construção

- Estrutura robusta
- Acionamento através de mecânica engrenada (sem redutor).
- Dispositivo de segurança (ao abrir grade frontal de proteção o eixo das pás misturadoras automaticamente interrompe o movimento de rotação no mesmo instante, sendo acionado novamente apenas quando a grade é fechada);
- Fabricado em conformidade com as Normas NR-10 e NR-12.
- Construção em estrutura de aço carbono pintada epóxi e panela de alumínio, ou opcionalmente em aço Inox;
- Queimador a gás duplo, de alto desempenho;
- Panela com mecanismo de giro para a frente o que facilita a retirada da mistura pronta;
- Haste das pás misturadoras facilmente destacável para a limpeza.
- Disponível em 04 modelos, o que facilita a produtividade conforme a capacidade necessária.

IMPORTANTE:
Ao receber o seu Misturador observe as características indicadas na placa de identificação para proceder à instalação adequada.

3. Modelos

MSR-20

MSR-25

MSR-40

MSR-70

4. Características Técnicas

Tabela Dimensional (metros)				
Modelo	**MSR-20**	**MSR-25**	**MSR-40**	**MSR-70**
Comprimento	550 mm	762 mm	813 mm	948 mm
Profundidade	550 mm	621 mm	704 mm	804 mm
Altura	1064 mm	1411 mm	1586 mm	1636 mm
Peso Líquido	160 kg	200kg	385 kg	385 kg
Peso bruto	210 kg	260 kg	450 kg	450 kg
Cubagem				
Dim.Panelas	Ø 470 x mm	Ø 390 x mm	Ø 550 x mm	Ø 680 x mm
Quantidade Litros/panela	12 litros	12 litros	23 litros	28 litros

MODELO	TENSÃO	CORRENTE	POTENCIA	GRAU PROTEÇÃO	CLASSE CONSTRUÇÃO
MSR-20	**127V**	**9,8 A**	**0,37 kW**	**IPX0**	**Classe I**
MSR-20	**220V**	**4,9 A**	**0,37 kW**	**IPX0**	**Classe I**
MSR-25	**127V**	**9,8 A**	**0,37 kW**	**IPX0**	**Classe I**
MSR-25	**220V**	**4,9 A**	**0,37 kW**	**IPX0**	**Classe I**
MSR-40	**127V**	**13,8 A**	**0,55 kW**	**IPX0**	**Classe I**
MSR-40	**220V**	**6,9 A**	**0,55 kW**	**IPX0**	**Classe I**
MSR-70	**127V**	**13,8 A**	**0,55 kW**	**IPX0**	**Classe I**
MSR-70	**220V**	**6,9 A**	**0,55 kW**	**IPX0**	**Classe I**

5. Equipamentos de Proteção - EPI

Alguns cuidados são necessários para o manuseio e operação do Misturador, para a sua segurança.

- **Luvas de Proteção Térmica**

Utilize ao operar o Misturador, pois as superfícies da panela estarão aquecidas, assim como os vapores gerados no cozimento, e suas mãos deverão estar protegidas pare evitar queimaduras.

- **Avental**

Utilize ao operar o Misturador. O avental também protege o corpo do operador e suas roupas. Deve ser de material que ajude a isolar do calor liberado na direção do operador durante a operação.

- **Óculos de Proteção**

Utilize ao higienizar o Misturador, para proteger seus olhos de possíveis respingos de material de limpeza.

- **Máscara de Proteção**

Utilize ao higienizar o Misturador.

- **Luvas de Látex**

Utilize ao higienizar o Misturador, para proteger suas mãos de produtos de limpeza.

6. Medidas importantes de Segurança

- Este equipamento utiliza para o seu aquecimento Gás GLP, e NÃO PODE ser instalado em ambientes fechados onde não há renovação de ar, pois a queima do oxigênio em ambiente fechado pode provocar mal estar, e a inalação deste gás que é altamente tóxico provoca intoxicação podendo levar à morte.

- A instalação elétrica no ambiente onde este equipamento irá operar deve estar em perfeitas condições, pois situações de fios elétricos ou outros que, quando em contato com o calor possam se tornar perigosos, ou romper-se oferecem risco de acidentes com perigo de morte ao operador e usuário.

- Os componentes do aquecimento e queima de gás, são montados e pré-testados em nossa fábrica. Assim qualquer intervenção nestes componentes somente pode ser feita por um Técnico qualificado para este procedimento.

- Avarias resultantes de procedimentos feitos por pessoas não qualificadas para isto, colocam em risco a sua segurança e invalidam a garantia.

- Não faça adaptações e Improvisos. Não utilize materiais fora das especificações técnicas. Isto é para sua segurança.

- Se o cordão de alimentação está danificado, ele deve ser substituído. Tal substituição deve ser feita pelo fabricante, pelo agente autorizado ou por um técnico qualificado.

- A não observância destes cuidados e precauções poderá causar danos ao equipamento além de acidentes fatais ao operador e invalidará a Garantia.

- Não utilizar o Misturador quando apresentar algum dano no cabo de alimentação elétrica, no plugue ou em outros componentes. Para substituir qualquer peça procurar a assistência técnica TOMASI.

- Para evitar o perigo de choque elétrico, não colocar o Misturador ou seu cabo de alimentação elétrica em contato com água ou outros líquidos.

- Este equipamento foi projetado para ser utilizado exclusivamente para preparar alimentos, devendo-se considerar a carga máxima indicada para cada modelo na tabela da pág. 07.

- Este equipamento não se destina a utilização externa, tais como jardins, rua, etc.

- Tome precauções para não tocar nas superfícies quentes. Usar luvas especiais, que protegem contra o calor, para remover ou tocar em qualquer superfície quente. Instalar o Misturador sobre superfície resistente ao calor.

- Sempre supervisionar a operação do Misturador e prestar atenção especial quando crianças estiverem por perto.

- Instalar o Misturador sobre a superfície seca e horizontal.

- Desconectar a plugue da tomada elétrica quando não estiver em uso e antes de sua limpeza. Deixar sempre o Misturador esfriar antes de colocar ou retirar qualquer peça removível.

- Este equipamento 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.

- Recomenda-se que as crianças sejam vigiadas para assegurar que elas não estejam brincando com este equipamento.

- O uso de acessórios não recomendados pelo fabricante podem causar ferimentos.

- Não usar qualquer acessório além dos que são fornecidos com o produto.

- Não deixar o cabo de alimentação elétrica pendurado sobre a beirada de uma mesa ou balcão e nunca tocar nas superfícies ainda quentes.

- Não usar em locais descobertos.

- Se o circuito elétrico estiver sobrecarregado com outros aparelhos, o Misturador pode não funcionar apropriadamente. O Misturador deve ser conectado a um circuito elétrico separado, longe de outros aparelhos.

- Nunca deixe os cabos de ligação de outros aparelhos elétricos ficarem em contato com as superfícies aquecidas deste equipamento, pois o isolamento dos cabos poderá derreter provocando curto-circuito.

- A temperatura das superfícies acessíveis próximas à panela pode ser alta quando o Misturador estiver em aquecimento.

- Armazenar apenas os acessórios que são fornecidos com o produto, dentro do mesmo, quando ele não estiver em uso. Não armazenar outros materiais no seu interior.

- Pode ocorrer um incêndio se o Misturador for coberto ou estiver em contato com material inflamável, incluindo cortinas, tapeçarias, paredes e materiais semelhantes, durante sua operação. Não colocar nada sobre o Misturador durante sua operação.

- Para desligar o Misturador, desligue o interruptor de comando em seguida o comutador geral e então, desconecte o cabo de alimentação elétrica da tomada.

- Limpar o Misturador regularmente já que os resíduos de alimentos podem se acumular e causar a propagação de bactérias.

- Certificar-se de que o Misturador não está perto de cortinas, tapeçarias ou outros materiais inflamáveis.

- Não limpar com esponjas de metal. Ao fazer isso, pequenos pedaços de metal podem se soltar e entrar em contato com peças elétricas, oferecendo o risco de choque elétrico.

- Para evitar queimaduras, utilize sempre luvas para alta temperatura para a manipulação do Misturador.

- Sempre usar os botões de comando para operar o Misturador.

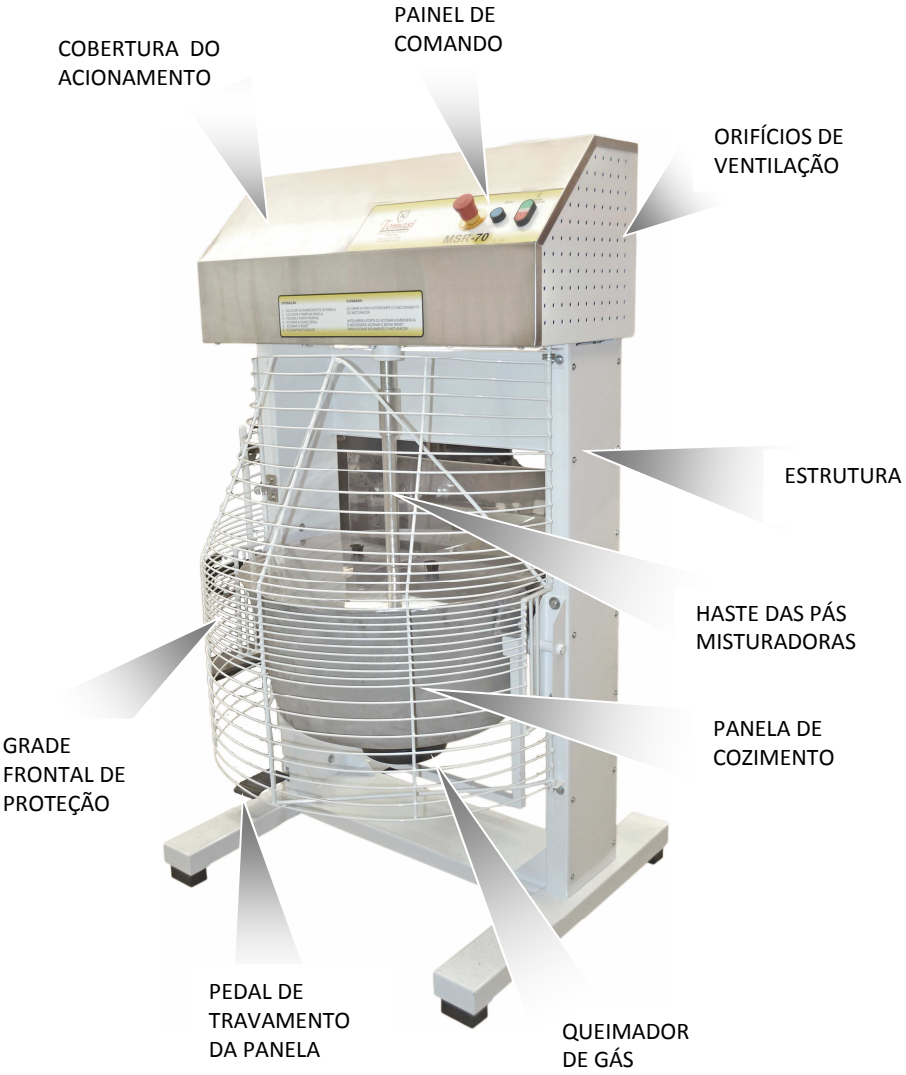
- Usar apenas um pano úmido, com um pouco de detergente neutro para limpar as superfícies. Não usar utensílios afiados já que podem danificar as superfícies. Sempre deixar o Misturador esfriar antes de limpa-lo.

- Nunca utilize jatos d'água diretamente sobre o equipamento.

- Para não perder a garantia e para evitar problemas técnicos, este equipamento não deve ser consertado por pessoas não capacitadas para esta função. Quando precisar o usuário deverá levá-lo à assistência Técnica TOMASI.

- A nota fiscal e o certificado de garantia são documentos importantes e devem ser mantidos para efeito de garantia.

7. Identificação



8. Inspeção de Recebimento

Verifique as condições de seu equipamento no momento do recebimento.

Se houver indícios de pancadas, quedas ou avarias verifique com os responsáveis pelo transporte e entre em contato com o departamento de vendas da **TOMASI**.

Certifique-se que as embalagens estejam intactas, pois caso contrário algum componente poderá estar danificado.

ATENÇÃO!

Para transportar o seu Misturador suspenda apoiando na parte inferior tomando o cuidado para não tombar. Utilize Empilhadeira.

Cuidado!

Não Tombar

Proteger de pancadas para evitar avarias.

Observe na página 07, o peso do modelo de seu Misturador para utilizar equipamento adequado ao transporte.

9. Retirando a Embalagem

Desmonte a embalagem cuidadosamente para não danificar as superfícies e a estrutura do Misturador.

Certifique-se que não esteja faltando nenhum componente antes de iniciar a instalação.

Se isto ocorrer entre em contato com os responsáveis pelo transporte.

REMOVA A ARMAÇÃO DE MADEIRA E DESMONTE O ENGRADADO

Importante!

Providencie um destino seguro aos materiais da embalagem, e tome precauções para preservar o meio ambiente.

IMPORTANTE!

Antes de colocar em funcionamento e uso, retire de todas as superfícies de inox a película de proteção plástica.

* Acompanha o KIT de instalação de Gás:

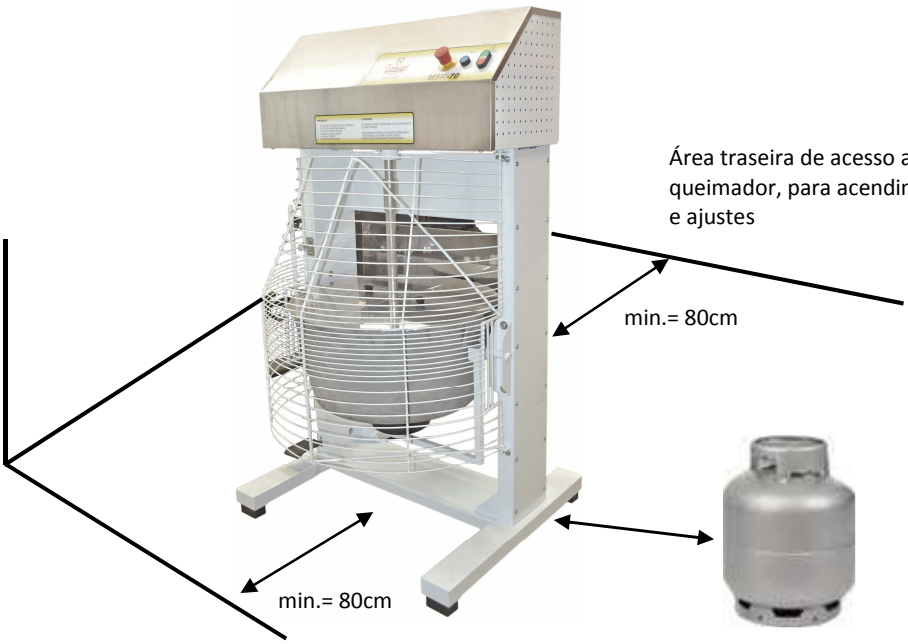
- **MANGUEIRAS**
- **REGULADORES DE GÁS**
- **ABRAÇADEIRA**

10. Instalação

Observe com atenção os dados indicados na placa de identificação do seu Misturador antes de iniciar a instalação.

Instale o seu Misturador em um piso ou superfície nivelada e livre de umidade.

Não instale próximo a produtos inflamáveis ou locais onde haja fontes de calor.



Para o melhor desempenho deste equipamento observe a distância mínima necessária para abrir a grade frontal.

Deve ser previsto, na parte traseira, o espaço mínimo necessário para acesso ao queimador para acendimento, limpeza, manutenção, e abastecimento de Gás.

Instale o Botijão de Gás a uma distância máxima permitida pelo comprimento da mangueira, para evitar a proximidade com as partes que emitem calor.
Isto é para a Sua segurança.

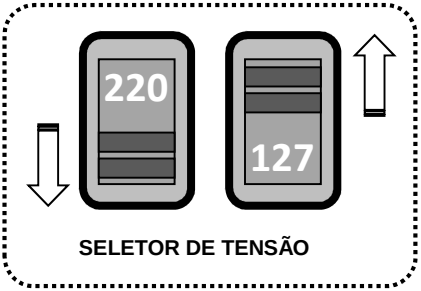
11. Ligação Elétrica

Antes de conectar na alimentação elétrica, verifique se a Tensão da sua rede elétrica é a mesma do Misturador.

Para realizar a instalação elétrica, deve ser prevista uma tomada para ligação à rede de alimentação.

Para maior segurança recomendamos a utilização de um Disjuntor nesta linha de alimentação elétrica.

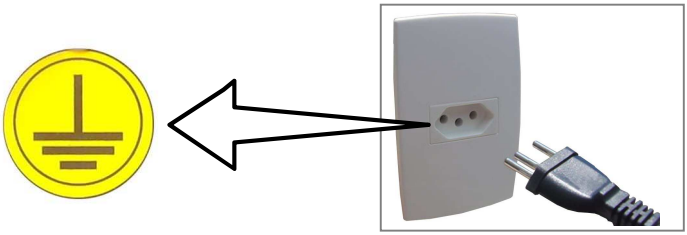
Estes componentes (Disjuntor e Tomada) não acompanham o Equipamento.



Antes de conectar na energia verifique se a tensão da sua rede elétrica é a mesma do Misturador.
Utilize o seletor de tensão.

127V
ou
220V

Disjuntor Bipolar (ver tabela na página 06)



PINO CENTRAL = TERRA

ATENÇÃO!

Para sua segurança, certifique-se que a rede elétrica tenha o aterramento adequado.

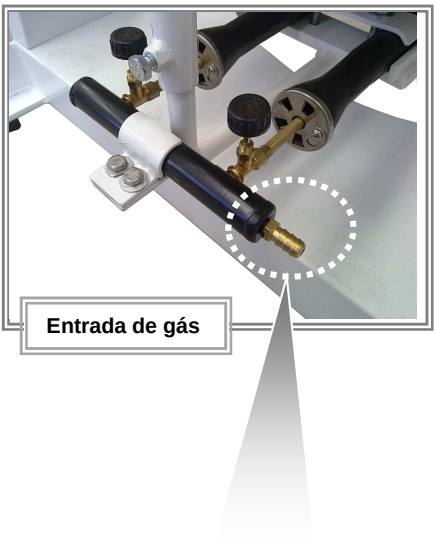
Use uma tomada específica para o Misturador.

Conecte o cabo diretamente na tomada, sem o uso de adaptadores ou extensões.

12. Instalação de Gás – com Botijão P-13

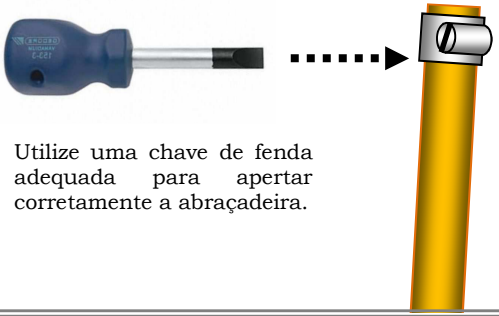
A instalação de gás é feita utilizando-se o Kit que acompanha o Misturador composto de:

- **Regulador de Gás**
- **Mangueira**
- **Abraçadeira**



Certifique-se que a mangueira de alimentação de gás fique protegida do calor e de agentes que possam danificá-la.

A mangueira deve ser fixada no conector da entrada de gás apertando corretamente a abraçadeira para garantir que não haja vazamento.



Utilize uma chave de fenda adequada para apertar corretamente a abraçadeira.

Se a alimentação de gás para o seu Misturador utiliza Botijões P-45, ou rede de alimentação, a instalação deve ser feita somente por um profissional capacitado para esta operação.

Verifique o local onde o seu Misturador será instalado. Certifique-se que o local seja corretamente arejado.

A instalação de gás deverá ser feita observando-se as normas de segurança.

Providencie 01 botijão de Gás GLP de 13 litros (mínimo)

O botijão de gás deve ser posicionado de forma que não coloque em risco a segurança do operador e a integridade do equipamento.

Conecte o registro de Gás no botijão certificando-se que fique bem fixada e não haja vazamento.

Atenção!

Nunca utilize Botijão de 5Kg, pois neste caso irá congelar a válvula.

Cuidado!

O gás é altamente inflamável!
Jamais coloque os botijões próximos a superfícies aquecidas, e mantenha a mangueira condutora de gás protegida do calor para não derreter provocando incêndio.
Mantenha o Botijão o mais distante possível do Misturador.

Importante!

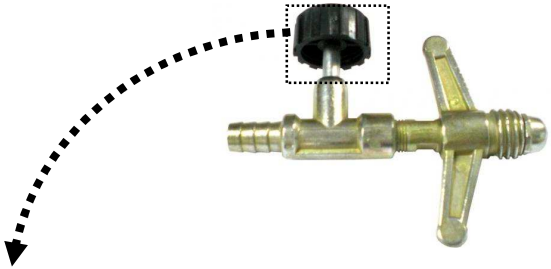
Este equipamento opera com gás em alta pressão.
Se a rede de alimentação onde será instalado possui baixa pressão, providencie com um Técnico, a adaptação do seu Misturador para operação em baixa pressão.
Não ligue o Misturador antes de fazer a conversão para alta pressão de gás, pois neste caso não haverá mistura e queima correta.

13. Instalação de Gás - com Rede de Alimentação

A instalação do seu Misturador em uma rede de alimentação de gás, somente poderá ser feita por um técnico qualificado para esta função e observando-se as normas de segurança.

Se instalar o seu Misturador em rede de alimentação, ou botijão P-45 não será utilizado o regulador de pressão que faz parte do Kit de alimentação de gás.

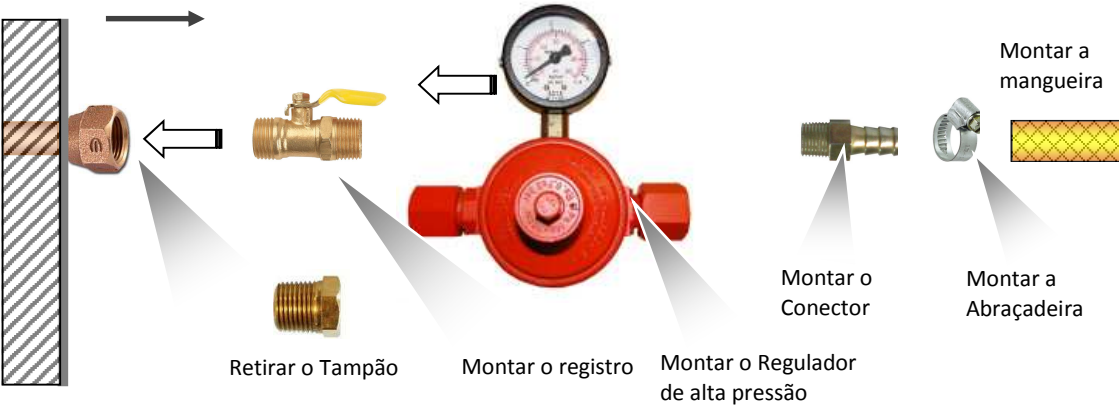
Retire o mesmo e faça a conexão conforme as instruções contidas nas páginas 21/22.



Se a instalação for em uma rede de alimentação de gás, certifique-se que esta rede seja de alta pressão.

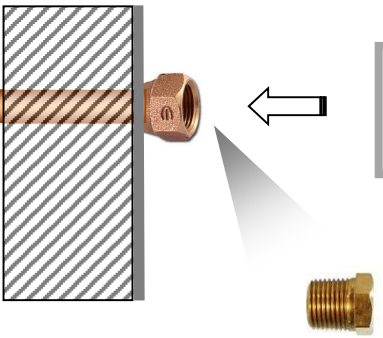
Rede de alimentação de gás em Alta Pressão

A instalação de gás deverá ser feita por um técnico qualificado para esta função e observando-se as normas de segurança.



Rede de alimentação de gás em Baixa Pressão

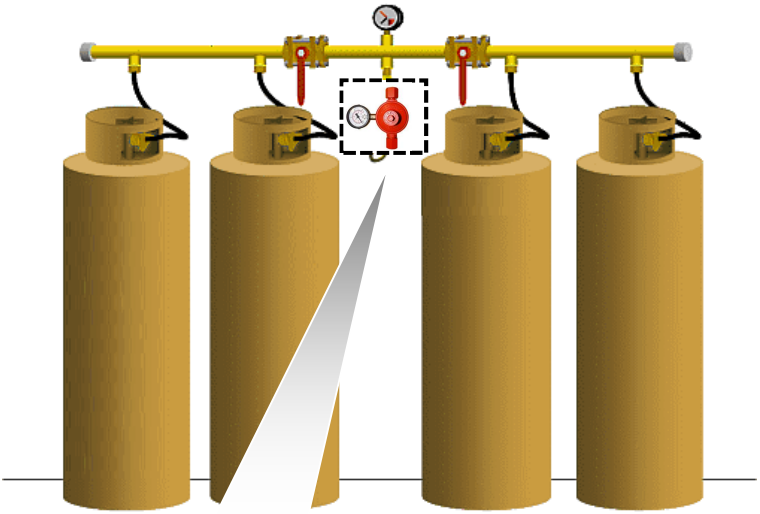
Fazer a adaptação do seu Misturador para esta rede observando as normas de segurança.

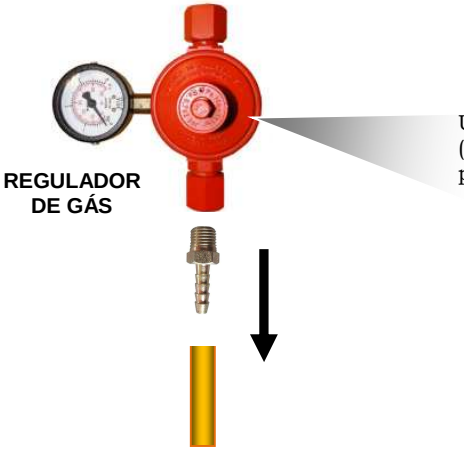


14. Instalação de Gás – com Botijão P-45

Se a rede onde seu misturador será instalado utiliza a alimentação de gás com botijões do tipo P-45, esta instalação também deve ser feita por um técnico qualificado para esta função.

*Botijões, Reguladores e acessórios não acompanham o Misturador.





Utilize o regulador de gás (cor vermelha) para alta pressão.

15. Recomendações para a alimentação de Gás

A mangueira deverá ser fixada sempre com abraçadeiras para segurança.

Utilize mangueira certificada pelo Inmetro com a gravação **NBR 8613**, em PVC transparente com tarja amarela e prazo de validade vigente;

O botijão P-13 também é construído conforme a norma da **ABNT 8460**, e para estes Fornos, sempre que forem utilizados estes botijões de 13 Kg deverão ser conectadas 02 unidades ao kit de alimentação de gás. Para utilizar o botijão P-45 a norma é: **NBR-13794.**

Ao adquirir o botijão verifique visualmente suas condições de conservação, se possui alguma área enferrujada ou amassada.
Confira também o lacre de garantia do produto. Se estiver violado não instale.

Não instale o botijão de gás em locais fechados com pouca circulação de ar, ou próximo a ralos, pois o gás é mais pesado que o ar e poderá se concentrar ou entrar por esses locais, aumentando o risco de explosão por queima acelerada do gás;

Mantenha o botijão afastado, no mínimo a 1,5 m de tomadas, interruptores elétricos, ou qualquer aparelho que possa emitir centelha ou chama.

Cuidado!
Tome todas as precauções para assegurar-se que a alimentação de gás esteja sem vazamentos, pois sendo o gás inflamável. Situações de risco poderão provocar explosão.

Mantenha a mangueira e o botijão longe das superfícies aquecidas.

Cuidado!
Não utilize Botijão de gás
em posição que não seja vertical.
Perigo de Incêndio.

Ao trocar o botijão observe os seguintes cuidados:

Feche o registro de entrada de gás para os Queimadores;

Feche o registro regulador de gás;

Não permita que acendam chama ou acionem qualquer fonte de calor durante a operação de troca;

Retire o lacre do botijão e coloque os reguladores de gás ajustando-os sem o uso de ferramentas, para não danificar ou instalar inadequadamente;

Caso perceba qualquer indício de vazamento, confira com espuma de sabão. Não utilize fogo para essa atividade;

Abra portas e janelas e não ligue eletrodomésticos neste ambiente ou produza qualquer fonte de calor;

Se o botijão estiver vazando e você não puder conter, leve-o para um local arejado para que o gás se disperse no ambiente;

O botijão foi projetado para evitar a explosão. Se todos os dispositivos de segurança estiverem funcionando, dificilmente isso acontecerá. Mas é preciso sempre ter o cuidado de não aquecer o botijão ou deixá-lo próximo a fontes de calor;

16. Limpeza Inicial

Faça uma limpeza cuidadosa no interior da panela

Qualquer resíduo sólido depositado no fundo da panela poderá danificar as bordas dos raspadores.

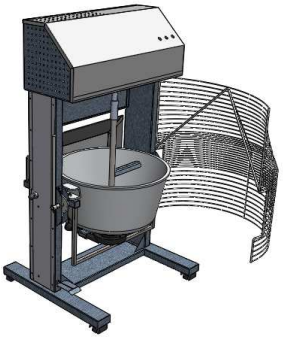
Antes de colocar os alimentos, ligar a primeira vez utilizando apenas água aquecida e deixar funcionando por algum tempo para retirar os odores de fabricação.

Certifique-se que a panela esteja corretamente fixada aos seus suportes para evitar acidentes.

Atenção!

Não utilize nenhum tipo de produto químico para limpar o seu Misturador
Estes produtos poderão atacar as superfícies das chapas.

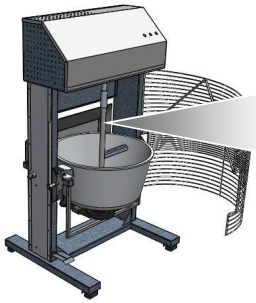
Não utilize jatos de água para lavar,
pois a água sob pressão se infiltrará no gabinete superior onde estão os componentes do comando elétrico e acionamento, e isto irá danificá-los.

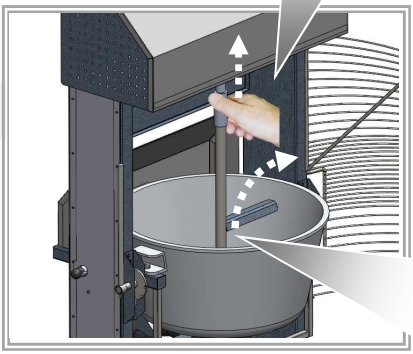


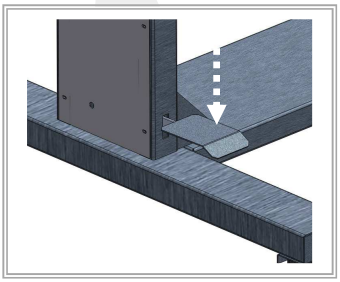
Após a limpeza adequada dos componentes, retorne a panela à posição de operação.

17. Mecanismos de funcionamento

BASCULAMENTO DA PANELA



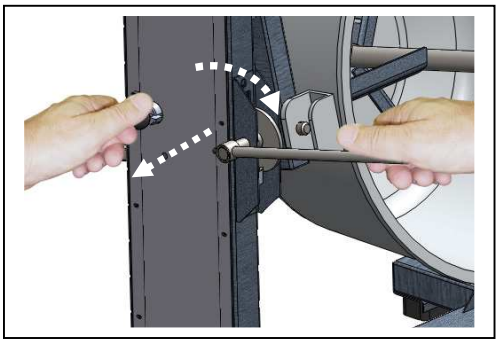




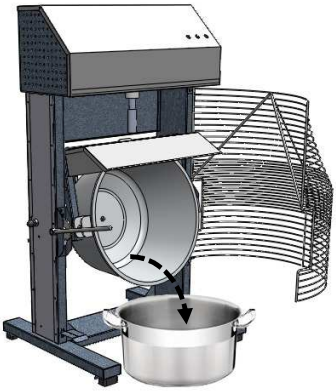
A panela do seu Misturador possui o movimento de basculamento para a frente, que serve para descarga dos alimentos após o processamento.

Mova para cima a bucha de acoplamento do eixo das pás, libere e retire a haste.

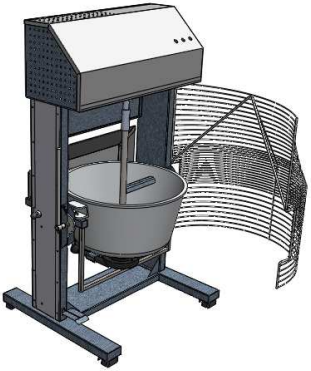
Para liberar o basculamento, acione o pedal.



1. **Puxe o pino-trava para fora**
2. **Gire a alavanca para a frente**
3. **Posicione a panela para a posição desejada.**
4. **Libere o pedal da trava**
5. **Libere o pino-trava**



O movimento de basculamento da panela é unicamente para a frente até um ângulo de aproximadamente 90°, o que permite descarregar o produto processado em um vasilhame.

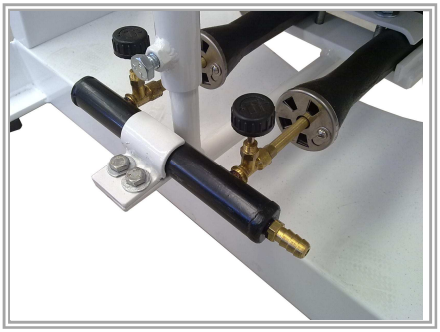


Certifique-se que na operação de basculamento o operador seja protegido de eventuais respingos do produto quente. Pois isto poderá provocar queimaduras.

Após cada operação de basculamento certifique-se que o mecanismo de travamento seja firmemente encaixado para evitar o basculamento involuntário e possíveis acidentes.

Mecanismo de travamento da panela

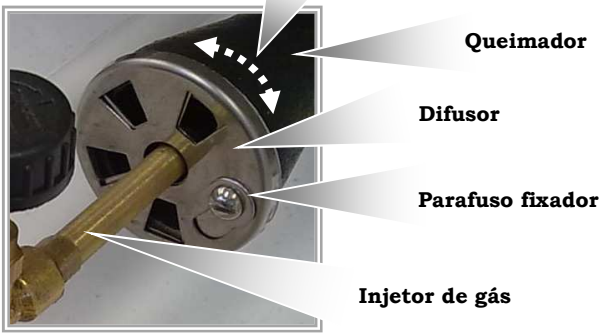
REGULAGEM DA MISTURA DE GÁS/OXIGÊNIO



Na parte posterior do misturador estão localizados registros de alimentação de gás na entrada dos queimadores.

Para o acendimento dos queimadores são abertos os registros de alimentação de gás.

Posicionamento do Difusor para regulagem da mistura: Gás GLP/Oxigênio.



Esta mistura é pré-regulada na fábrica para a queima ideal do gás GLP.

Conforme o ambiente onde seu misturador irá operar poderá ser necessário fazer um pequeno ajuste no queimador para garantir que a chama seja correta (na cor azulada).

Para isto afrouxe o parafuso fixador do difusor e gire o mesmo, posicionando de forma que as aberturas das janelas permitam a passagem de ar, equilibrando mistura até a chama do queimador exibir a chama na cor indicada.

18. Comandos de funcionamento

Seleciona Tensão
127V ou 220V

Traseira da Máquina

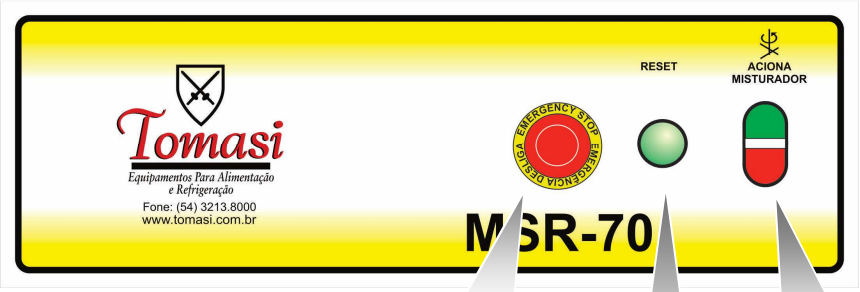
Chave comutadora - Geral

Cabo de alimentação elétrica

Misturador desenergizado

Misturador energizado

Painel de Comando



Emergência

Liga / Desliga

Botão de rearme.
É necessário pressioná-lo a cada vez que for acionado o botão de emergência os quando for aberta a proteção frontal.

DESCRITIVO DOS COMANDOS

Chave Comutadora - Geral: Acionando esta chave o Misturador é energizado.

Botão – Liga/Desliga: Pressionando o botão verde liga o motor e aciona o eixo das pás misturadoras.
Pressionando o botão vermelho desliga o motor e para o movimento rotativo do eixo das pás misturadoras.

Botão - Emergência: Pressionando este botão, interrompe o movimento rotativo do eixo das pás.

Botão de rearme (RESET): É necessário pressionar este botão sempre que for acionado o botão de emergência ou quando a porta for aberta com o motor em funcionamento. Pressionando este botão, o comando é novamente habilitado permitindo acionar o movimento de giro das pás misturadoras.

Sensor de desligamento ao abrir a proteção frontal:

A proteção frontal possui um Interruptor de segurança que comanda a parada imediata do movimento de giro do eixo das pás sempre que esta proteção for aberta.

Sempre que a proteção frontal for aberta, estando o misturador em funcionamento, esta chave comanda o desarme de segurança interrompendo o movimento rotativo do eixo das pás.

Para reiniciar o processo:

1. Feche a proteção frontal adequadamente
2. Certifique-se o botão de Emergência esteja desarmado
3. Pressione o botão "RESET"
4. Pressione o botão verde acionando o movimento rotativo das pás.

Somente será possível acionar o movimento de giro do eixo das pás, se a proteção frontal estiver fechada e travada.

Atenção!

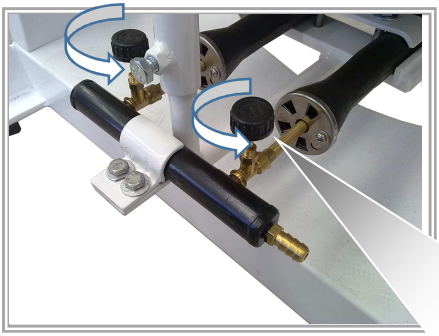
O sensor de desligamento é um dispositivo para a segurança do operador, a qualquer momento que abrir a proteção frontal.

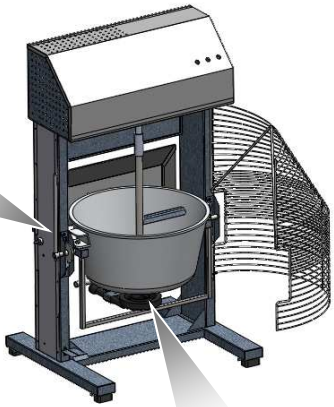
Por esta razão a mistura desejada deve ser preparada previamente, de forma que se abra a proteção frontal o mínimo possível durante o processo, pois a cada vez que esta proteção for aberta irá interromper o movimento de giro do eixo das pás.

19. Sequência de Funcionamento

1. Abra o registro de alimentação de gás no botijão.

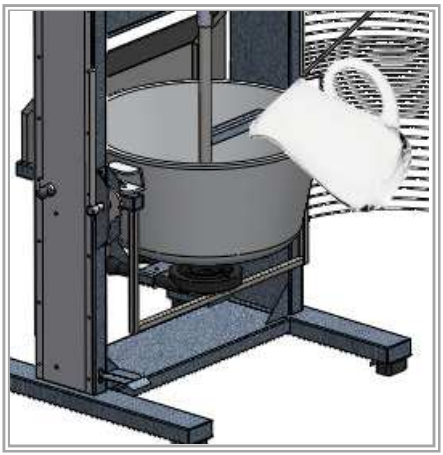
2. certifique-se que a panela esteja travada.





Queimador

3. Abra os registros de alimentação de gás no queimador e acenda o mesmo.



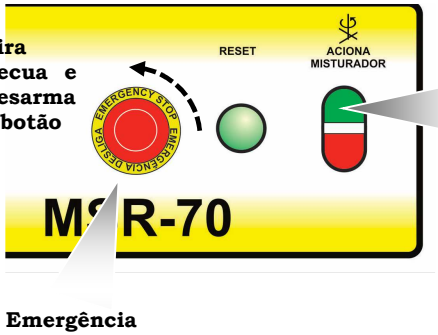
4. Abasteça a panela com água conforme a receita a ser preparada.

5. Feche a proteção frontal e trave.

6. Gire a chave comutadora geral para energizar o Misturador, (na traseira do painel de comando).

Chave comutadora - Geral

Painel de Comando



7. Libere o botão de emergência girando-o para a esquerda e habilitando o acionamento.

Liga

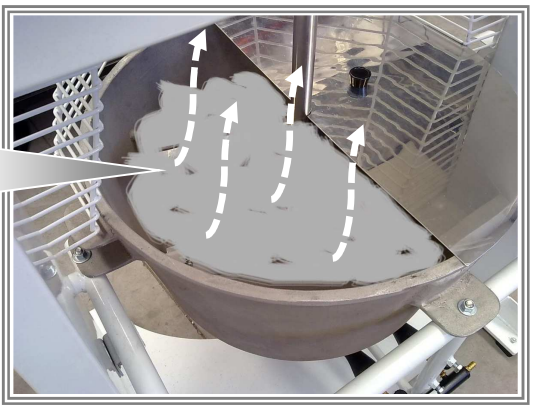
8. Pressione o botão **LIGA**, que irá acionar o movimento giratório do eixo das pás.

9. Após a água estar devidamente aquecida conforme o requerido por sua receita, interrompa o movimento giratório do eixo das pás desligando o acionamento.

Em seguida abra a proteção frontal, abra as tampas da panela e adicione os ingredientes restantes.

Feche e trave a proteção frontal e acione novamente até obter os resultados desejados conforme as instruções da receita de preparo do seu produto.

Mantenha as tampas na panela durante o processo para evitar a liberação dos vapores quentes.

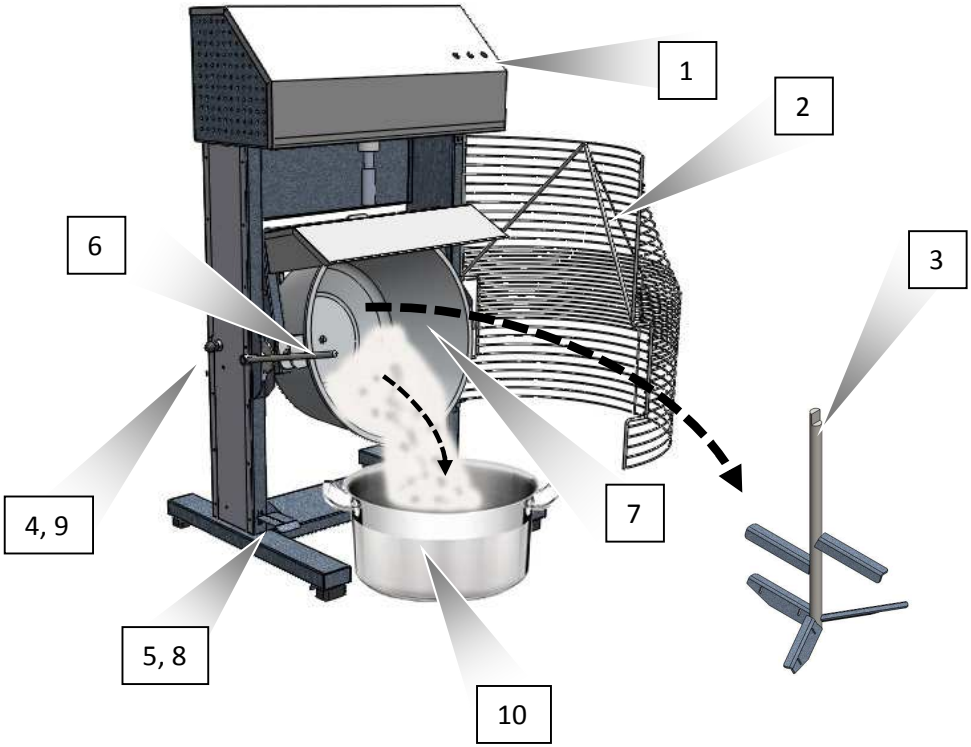


Cuidado!

Durante o processo as superfícies próximas à panela ficarão aquecidas.

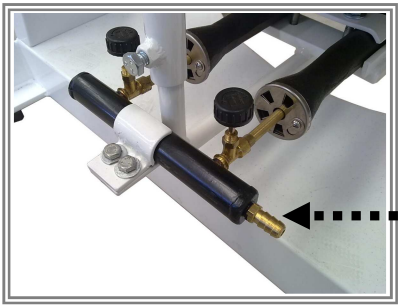
Tome precauções aos retirar as tampas da panela pois o produto em processo irá liberar vapores quentes que poderão provocar queimaduras.

Após estar concluído o processo, siga as instruções para o basculamento da panela descritas na página 27, e descarregue o produto pronto.

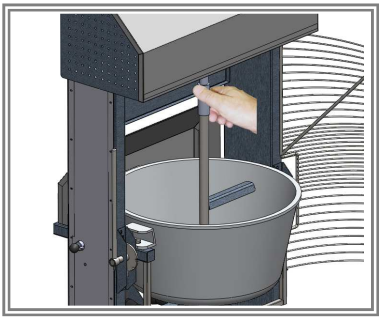


1. **Desligue o misturador**
2. **Abra a proteção frontal**
3. **Retire o Eixo das pás**
4. **Puxe o pino-trava para fora**
5. **Acione o pedal**
6. **Gire a alavanca para a frente**
7. **Incline a panela para a frente até a posição desejada.**
8. **Libere o pedal da trava**
9. **Libere o pino-trava**
10. **Descarregue o produto**

20. Cuidados na Operação



Nunca acenda o queimador sem antes certificar-se que as conexões da mangueira de alimentação de gás esteja bem fixada e sem vazamentos.



Proteja de Ao colocar o eixo das pás certifique-se que o mesmo encaixe firmemente no acoplamento superior e no pino localizado no fundo da panela.

Observe sempre o limite de capacidade em litros, conforme o modelo do seu misturador observando a tabela na página 06.

Eixo das pás encaixado

Nunca abasteça a panela se o eixo das pás não estiver devidamente encaixado no pino do fundo da panela e no acoplamento superior.

Após cada período de operação e desligamento do Misturador:

- Desligue a alimentação de gás
- Aguarde o tempo suficiente para o resfriamento
- Faça uma limpeza retirando todos os resíduos de alimentos do interior da panela.

Cuidado!

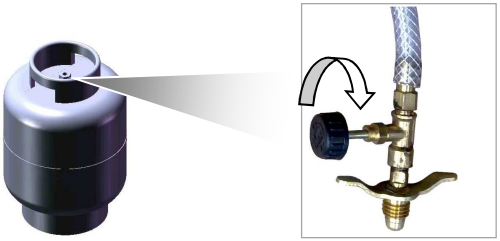
Sempre que o seu Misturador não estiver em uso, e após finalizar cada turno de operação feche e mantenha assim o registro de alimentação de gás no botijão, pois a pressão exercida e acumulada na mangueira poderá provocar acidentes graves.

Cuidado!
Superfícies aquecidas, podendo causar queimaduras.

21. Manutenção

Este Misturador - **TOMASI** foi desenvolvido para operar com segurança, eficiência e longa vida útil.

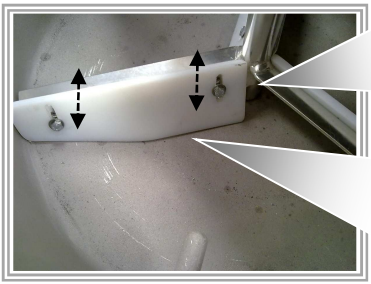
No entanto, para garantir a durabilidade do seu equipamento e a segurança do operador alguns cuidados são necessários.



Para sua segurança, Mantenha o registro de alimentação de gás fechado o Misturador não estiver em uso.

Não coloque este Misturador em funcionamento se estiver em ambiente sem renovação de ar.

Não coloque este Misturador em funcionamento também se, alguma das tampas de proteção tiver sido retirada.



Certifique-se que o pino no fundo da panela esteja em boas condições para encaixar na extremidade inferior da haste central do eixo das pás e girar livremente.

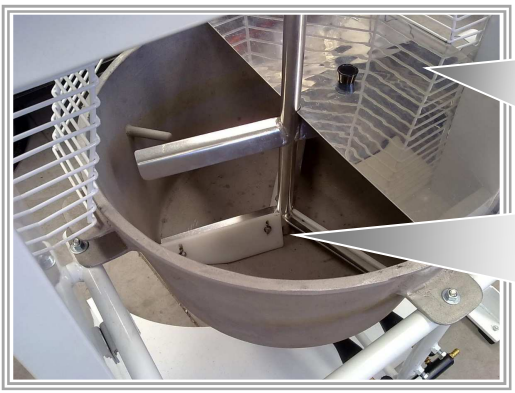
Verifique as condições de desgaste dos raspadores.

Com o tempo de utilização eles sofrem desgaste e deverão ser ajustados ou substituídos

22. Limpeza

Atenção!

Antes de qualquer procedimento de limpeza ou manutenção desligue a alimentação de energia elétrica.



Mantenha as tampas Quando seu Misturador não estiver em utilização.

As superfícies internas e externas de vem ser limpas com água e sabão neutro

- Não utilize produtos químicos ou abrasivos na limpeza da estrutura do Misturador.
- Não utilize jatos de água para limpar, pois irá infiltrar-se nos mecanismos de acionamento e no painel de comando podendo danificá-los.

É muito importante que o seu Misturador seja mantido sempre limpo, pois o acúmulo de bactérias pode gerar contaminação e comprometerá a qualidade dos seus produtos.

- **Limpeza Diária:**

Aplique Detergente neutro. Dilua em água morna, aplique com um pano macio, enxague com água e passe um pano macio imediatamente para secar.

23. Possíveis Avarias e Soluções

AVARIA	CAUSA	SOLUÇÃO
Queimadores não acendem	Falta de alimentação de Gás	Verifique o suprimento de Gás. Verifique se os Registros estão corretamente abertos.
	Sensor sujo ou mal posicionado	Solicitar serviço de Assistência Técnica
Queimadores acendem com chama baixa	Botijão com pouco gás	Substitua o botijão por outro abastecido
Demora no aquecimento e cozimento	Ajustes incorretos no queimador	Faça os ajustes corretos observando as instruções na página 29.
Eixo das pás não gira	Falta de alimentação elétrica	Verifique se os conectores de alimentação elétrica estão corretamente ligados.
	Motor danificado	Verifique as condições do motor e, se necessário substitua o mesmo. É necessário manter livres os orifícios de ventilação no painel de comando para não ocorrer aquecimento excessivo no motor.
Ruído excessivo e vibração no sistema de acionamento	Possível desgaste dos componentes	Solicitar o serviço de assistência Técnica.
Cheiro de fio queimado	Tensão incorreta	Desligue imediatamente e certifique-se que a tensão esteja correta: 127V ou 220V
Cheiro de gás	Vazamento de Gás	Desligue imediatamente os registros de alimentação e a válvula de gás, Faça uma checagem no sistema, pois deve haver vazamento em algum lugar.

Para soluções de avarias não descritas aqui ou não solucionadas, entre em contato com nosso

Serviço de Atendimento ao Cliente

SAC - Fone: (+54) 3213-8007

24. Receitas

A seguir são apresentadas algumas receitas para utilizar no seu misturador.
Seguindo estas receitas ou ainda usando sua criatividade você irá produzir delícias com este equipamento.

DOCE DE BANANA

INGREDIENTES

- 3,2 Kg de banana caturra descascada e picada
- 3 copos de água
- 1,6 Kg de açúcar

MODO DE FAZER

Coloque todos os ingredientes na panela e ligue o eixo com pás da máquina.

Acenda o queimador a gás e regule o fogo de forma moderada.
Deixe cozinhando até as bananas se desmancharem por inteiro e experimente.

O ponto do doce não deve ser muito mole nem muito duro.
É alcançado com aproximadamente 25 minutos de cozimento.

Caso o doce fique duro demais, adicione mais um copo de água e deixe mexendo por mais alguns minutos.

Desligue o fogo e deixe misturando por mais 15 minutos.
Tempo de cozimento - aprox. 45 minutos Rendimento - aprox. 4,5Kg

Obs.: Para maiores quantidades, aumente proporcionalmente os ingredientes e siga o mesmo procedimento desta receita.

DOCE DE LEITE

INGREDIENTES

- 6 litros de leite
- 2,4 Kg de açúcar
- 3 colheres de sopa rasas de fermento em pó Royal
- 3 colheres de sopa rasas de amido de milho
- 1 colher de chá de bicarbonato de sódio

MODO DE FAZER

Coloque o leite, o açúcar, o fermento e a maizena na panela.
Em seguida, acenda o queimador a gás, regulando-o para que o fogo fique baixo.

Ligue o eixo com pás da máquina e deixe cozinhando por aproximadamente 1h15min.

Adicione o bicarbonato e deixe cozinhar por mais 30 minutos.
Desligue o fogo e deixe mexendo por mais 30 minutos.
Tempo de cozimento - aprox. 2h15min (pode variar de acordo com a intensidade do fogo, recomenda-se fogo moderado)

Rendimento - aprox. 3,8 Kg

Obs.: Para fabricação de um doce mais duro (próprio para ser cortado em fatias), o tempo de cozimento deverá ser maior e a quantidade de açúcar por litro de leite deverá ser de: 0,5 Kg de açúcar para cada litro de leite.
Para maiores quantidades, aumente proporcionalmente os ingredientes e siga o mesmo procedimento desta receita.

ALERTA: Para melhor desempenho na fabricação de doce de leite, o cliente poderá solicitar à TOMASI que faça as alterações necessárias no equipamento antes da compra.

CREME PARA RECHEIO DE SONHOS

INGREDIENTES

- 1 Kg de creme em pó Royal
- 2,5 litros de água
- 0,25 Kg de leite em pó
- essência e corante a gosto (opcional)

MODO DE FAZER

Coloque a água na panela, acenda o queimador a gás e a deixe esquentar bem (não ferver).

Ligue o eixo com pás da máquina e coloque o leite em pó (em chuva), até a mistura começar a entrar em ebulição.

Adicione o creme em pó (em chuva) e deixe cozinhar em fogo moderado por aproximadamente 15 minutos até atingir o ponto.

Tempo de cozimento - aprox. 20 minutos
Rendimento - aprox. 3 Kg

Obs.: Para maiores quantidades, aumente proporcionalmente os ingredientes e siga o mesmo procedimento desta receita.

DOCE DE LARANJA

INGREDIENTES

- 1 litro de leite
- 1 litro de suco de laranja
- 6 gemas de ovo
- 2 xícaras rasas de açúcar (ou a gosto)
- 6 colheres de sopa de amido de milho bem cheias

MODO DE FAZER

Coloque todos os ingredientes na panela e ligue o eixo com pás da máquina.

Acenda o queimador a gás e regule o fogo de forma moderada.

O creme estará pronto quando tomar consistência.
Desejando, adicione mais açúcar.

Sirva este creme gelado acompanhado de mashmallow.
Tempo de cozimento - aprox. 30 minutos Rendimento - aprox. 2,2Kg

Obs.: Para maiores quantidades, aumente proporcionalmente os ingredientes e siga o mesmo procedimento desta receita

POLENTA

INGREDIENTES

- 11 litros de água
- 3 Kg de farinha de milho média
- Sal a gosto (aproximadamente seis colheres de sopa)
- 1 xícara de óleo de soja

MODO DE FAZER

Coloque a água na panela e acenda o queimador a gás.
Antes que a água ferva adicione a farinha de milho (em chuva), o sal e o óleo.

Ligue o eixo com pás da máquina e aumente o fogo até a água ferver. Diminua a intensidade do fogo e deixe as pás em funcionamento até atingir o ponto.

Tempo de cozimento - aprox.1 hora Rendimento • aprox. 12 Kg

Obs.: Para maiores quantidades aumente proporcionalmente os ingredientes e siga o mesmo procedimento desta receita.

MULTIMISTURA

INGREDIENTES

- farelo de arroz tostado (40%)
- fubá (35%)
- farinha de pupunha tostada (10%)
- semente de gergelim torrada (10%)
- folha de macaxeira (aipim) desidratada (5%)

MODO DE FAZER

Coloque todos os ingredientes na panela e ligue o eixo com pás até a mistura ficar homogênea.

Obs.: Por se tratar de uma mistura, o queimador a gás não deve ser ligado.

Este equipamento não é adequado para preparar massas de pão.
Para preparar doces onde é necessário maior rotação do eixo de pás misturadoras.
Solicite informações com nosso departamento técnico

25. Garantia

A **MAX INDÚSTRIA METALÚRGICA LTDA**. Assegura aos proprietários de seus produtos, (03) três meses de garantia legal, mais (03) três meses de garantia extendida, contra qualquer defeito de material ou de fabricação que apresentar neste prazo, contado a partir da data de aquisição do primeiro comprador/consumidor, aquisição esta feita na própria empresa ou em seus revendedores.

A **MAX INDÚSTRIA METALÚRGICA LTDA**. Tem exclusividade em dar pareceres e não autoriza outras pessoas a julgar defeitos apresentados durante a vigência da garantia e restringe sua responsabilidade a substituição de peças defeituosas, desde que a critério de seu técnico credenciado se constate falha em condições normais de uso.

A mão de obra e a substituição de alguma peça com defeito de fabricação, em uso normal dos produtos, serão gratuitas dentro do período de garantia.

- **CONDIÇÕES GERAIS DE GARANTIA:**

A garantia fica extinta para os equipamentos eventualmente reparados, modificados ou simplesmente desmontados por terceiros, assim como para os equipamentos que houverem sido utilizados em desacordo com as especificações e orientação da fábrica.

- **Excluem-se da garantia:**

Instalação incorreta, Utilização fora das especificações do equipamento, Desgaste natural, Efeitos de corrosão, Possíveis quebras por quedas e fogo, vidros quebrados, Danos no Transporte não observados no momento do recebimento.

- **Fica extinta qualquer garantia:**

Pelo decurso do prazo de validade.

Pela não observância de qualquer uma das recomendações constantes neste TERMO DE GARANTIA.

Quando não for enviada à fábrica a 2ª via do cupom em anexo, devidamente preenchida, juntamente com a cópia da nota fiscal de venda.

Para qualquer demanda judicial fica eleito o foro da comarca de Caxias do Sul – RS, com renúncia a qualquer outro, por mais privilegiado que seja ou venha a ser.

MAX INDÚSTRIA METALÚRGICA LTDA.
Rodovia BR 116 km 153,2 No. 22.581
Fone (54) 3213.8000/3213-3122 Fax (54) 3213-8021
Bairro São Leopoldo CEP-95080-050 - Caxias do Sul -RS - BRASIL
http://www.tomasi.com.br
SAC - Fone: (+54) 3213-8007

Tomasi
Equipamentos Para Alimentação e Refrigeração

1ª VIA DO PROPRIETÁRIO
PREENCHER EM LETRA DE FÒRMA

PROPRIETÁRIO:_____
ENDEREÇO:_____
FONE:_____
CIDADE:_____ESTADO:_____
CNPJ:_____INSCR.EST:_____
NOTA FISCAL Nº_____DATA:_____
EQUIPAMENTO:_____
MODELO:_____
REVENDEDOR:_____
ENDEREÇO:_____
CEP:_____CIDADE:_____ESTADO:_____

_____
ASSINATURA E CARIMBO

Tomasi
Equipamentos Para Alimentação e Refrigeração

2ª VIA DO FABRICANTE
PREENCHER EM LETRA DE FÒRMA

PROPRIETÁRIO:_____
ENDEREÇO:_____
FONE:_____
CIDADE:_____ESTADO:_____
CNPJ:_____INSCR. EST:_____
NOTA FISCAL Nº_____DATA:_____
EQUIPAMENTO:_____
MODELO:_____
REVENDEDOR:_____
ENDEREÇO:_____
CEP:_____CIDADE:_____ESTADO:_____

_____
ASSINATURA E CARIMBO

REVENDEDOR:_____
ENDEREÇO:_____
VENDEDOR:_____
FONE:_____

Observações

Tomasi®

Equipamentos Para Alimentação e Refrigeração

Rodovia BR 116 km 153,2 Nº. 22.581
Fone: (54) 3213-8000 / 3213-3122
Fax: (54) 3213-8021
Bairro São Leopoldo - Caxias do Sul -RS - BRASIL
http://www.tomasi.com.br
max@tomasiequipamentos.com.br
SAC - Fone: (+54) 3213-8007

Edição - Dezembro / 2013