

ANEXO I
PREGÃO ELETRÔNICO - PEE 2026000058
PROPOSTA COMERCIAL

Ao Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial – Senac

Item	Descrição	QTD.	Valor. Unit.	Valor Total
7	Cutter de mesa – marca Skymesen modelo CR-4L	8	R\$ 2.675,00	R\$ 21.400,00
VALOR TOTAL R\$ 21.400,00				

- 1) Validade da Proposta: 90 (noventa) dias corridos;
- 2) Prazo de Entrega: Até 60 (sessenta) dias uteis após o recebimento do pedido de compras.
- 3) Condições de Pagamento: 28 (vinte e oito) dias corridos a partir do recebimento e conferência do produto.
- 4) Garantia: mínima de 12 (doze) meses conforme Termo de Referência no Anexo II;
- 5) Local de Entrega: Conforme Pedido de Compra do Senac e, nos locais determinados no ANEXO III.
- 6) Será indispensável o envio de catálogo(s) do(s) produto(s) ofertado(s) que comprovem as especificações mínimas exigidas ou descrição completa dos equipamentos na proposta comercial.
- 7) link
- 8) Dados da empresa que efetuará o faturamento:
Razão Social: PLASCITI EMBALAGENS LTDA
Endereço: Rua Professor José Gomes Caetano, número 714, anexo 730 e 740, CEP 13612-392
Bairro Distrito Industrial
Município: Leme – Estado: São Paulo
CNPJ 02.529.684/0001-49
Inscrição Estadual: 415.056.047.111
Contato Renato Scatolini
Fone (19) 3572-9898
E-Mail: licitacao@plasciti.com.br

Leme, 13 de Agosto de 2026

 Documento assinado digitalmente
RENATO SCATOLINI
Data: 13/08/2026 17:23:08-0300
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

Renato Scatolini

PLASCITI EMBALAGENS LTDA
CNPJ: 02.529.684/0001-49
RUA PROFESSOR JOSÉ GOMES CAETANO,
N 701 – DISTRITO INDUSTRIAL PAULO KICOCK
CEP: 13612-392 LEME SP
FONE: (19) 3572-9898

PROCURAÇÃO PÚBLICA QUE FAZ PLASCITI EMBALAGENS LTDA A RENATO SCATOLINI, NOS TERMOS QUE SEGUEM:

SAIBAM quantos este instrumento público de procuração virem que, aos dois dias do mês de junho do ano de dois mil e vinte e seis (02/06/2026), nesta Cidade e Comarca de Guaranésia, no Estado de Minas Gerais, no 2º Tabelionato de Notas, localizado na Rua Major Urias, nº 71, centro, perante mim, Escrevente, que a esta subscreve por videoconferência realizada através da plataforma e-Notariado, compareceram partes, entre si justas e avindas, a saber: como **OUTORGANTE: PLASCITI EMBALAGENS LTDA**, pessoa jurídica de direito privado com sede na rua Professor José Gomes Caetano, nº 714, anexo 730 e 740 Distrito Industrial, município de Leme (SP), CEP 13612-392, inscrita no CNPJ/MF sob o nº 02.529.684/0001-49, NIRE nº 3521503912-1, com a última alteração do contrato social datada de 23/09/2024, registrada na JUCESP em 27/11/2024, neste ato representada por seu sócio e administrador ANTONIO SERGIO PEREIRA, brasileiro, casado, conforme declarou, empresário, portador da cédula de identidade RG/SSP/SP nº 10.382.260-4, inscrito no CPF/MF nº 870.515.678-53, residente e domiciliado na rua Mario Zini, nº 147, Cidade Jardim, município de Leme (SP), CEP 13610-662, nos termos da cláusula 7ª da mencionada alteração contratual, bem como certidão simplificada emitida pela JUCESP datada de 27/05/2026. Presente(s) o(s, a, as) interessado(s, a, as), foi(ram) por mim, Escrevente, reconhecido(s, a, as) em sua identidade e capacidade, conforme documentos originais apresentados, cujas cópias seguem arquivadas nestas notas, do que dou fé. Em sequência, pelo(s, a, as) outorgante(s) me foi dito que nomeia(m) e constitui(em) seu(s) bastante(s) **PROCURADOR: RENATO SCATOLINI**, brasileiro, gerente geral, casado, portador da cédula de identidade RG/SSP/SP nº 34226705, inscrito no CPF/MF sob o nº 311.689.958-41, residente e domiciliado na rua Antonio Carlos Guadagnini, nº 81, Jardim Renascença, município de Leme (SP), CEP 13612-232; **a quem confere os mais amplos e especiais poderes para:**

I) Representar a outorgante em procedimentos administrativos perante órgãos e entidades públicas ou privadas, podendo apresentar e retirar documentos, certidões e alvarás, assinar requerimentos, petições e demais papéis necessários à condução de tais procedimentos; **II)** Representar a outorgante em procedimentos licitatórios de qualquer modalidade e objeto incluindo, mas não se limitando, a concorrências, tomadas de preços, convites, pregões (presenciais e eletrônicos), leilões, diálogos competitivos e procedimentos de manifestação de interesse, perante entidades licitantes públicas ou privadas, podendo para tanto: **(a)** apresentar propostas, lances e documentos de habilitação; **(b)** assinar atas, contratos, termos aditivos e demais instrumentos decorrentes do processo licitatório; **(c)** interpor recursos, impugnações e contrarrazões administrativas; **(d)** solicitar e prestar esclarecimentos, apresentar amostras e demonstrações técnicas quando exigidas; **(e)** receber notificações, intimações e comunicados relativos aos certames; **(f)** firmar declarações e demais documentos exigidos nos editais. Podendo, enfim, praticar todos os atos necessários ao bom e fiel cumprimento do presente mandato, o qual não poderá ser substabelecido no todo ou em parte, com ou sem reserva de poderes. **DECLARAÇÃO DAS PARTES QUANTO AO ESTADO CIVIL:** o (s, a, as) outorgante(s) declara(m), sob as penas da lei, que seu estado civil é o que constou na presente escritura, e que o conteúdo da(s) certidão(ões) apresentada(s) permanece inalterado. Os dados do (s, a, as) procurador (es, a, as), bem como os elementos relativos ao objeto e aos poderes, foram fornecidos e conferidos pelo (s, a, as) outorgante(s), que por eles se responsabiliza(m). **DOS DOCUMENTOS APRESENTADOS:** foram apresentados os documentos e as certidões necessárias à prática do ato, conforme art. 191 do Provimento Conjunto nº 93/2020 (Código de Normas da Corregedoria-Geral de Justiça do Estado de Minas Gerais), ficando tais documentos arquivados nesta serventia, em cópias simples conferidas com os originais: **(a)** atos constitutivos atualizados da pessoa jurídica, bem como certidão de registro dos atos constitutivos, expedida

há no máximo 30 (trinta) dias, e documento de identificação pessoal do seu representante (b) relatório de Consulta de Indisponibilidade - CNIB em nome do(s, a, as) outorgante(s), com resultado negativo, gerando o código "hash": "qhz9s18q32", em 27/05/2026. Assim o disse(ram) e pediu(ram) que lhe(s) lavrasse a presente procuração, a qual, sendo lida pela(s) parte(s), foi achada conforme pelo que a aceita(m), outorga(m) e assina(m), do que dou fé ANTONIO SERGIO PEREIRA (representando PLASCITI EMBALAGENS LTDA) assina por meio da plataforma e-Notariado nos termos do Provimento nº 100/2020 do Conselho Nacional de Justiça – CNJ. EMOLUMENTOS: Cód.: 1458-9; Qtde.: 1; Emol. líq.: R\$ 154,55; RECOMPE: R\$ 11,63; FUNDOS: R\$ 0,00; TFJ: R\$ 52,23; ISSQN: R\$ 7,73; Subtotal: R\$ 226,14. Cód.: 8101-8; Qtde.: 6; Emol. líq.: R\$ 57,00; RECOMPE: R\$ 4,32; FUNDOS: R\$ 0,00; TFJ: R\$ 19,26; ISSQN: R\$ 2,88; Subtotal: R\$ 83,46. Total final: R\$ 309,60. Por força do art. 5º-A, caput, da Lei 15.424/2004, dou fé que foram integralmente depositadas nesta serventia todas as parcelas destinadas ao Tribunal de Justiça do Estado de Minas Gerais, ao Recome, e, quando o caso, ao Ministério Público do Estado de Minas Gerais, à Defensoria Pública do Estado de Minas Gerais e à Advocacia-Geral do Estado de Minas Gerais, conforme consta discriminado na selagem deste ato, cujos valores serão oportunamente recolhidos aos órgãos destinatários na forma e prazo previstos na Portaria Conjunta nº 53/PR-TJMG/2025. Eu, (Thaíssa General Lopes Mean), Escrevente, a fiz digitar, a subscrevo e assino. (a.a) THAÍSSA GENERAL LOPES MEAN. NADA MAIS. Traslado em seguida, porto por fé que este traslado é cópia fiel do original que está no livro e folhas do preâmbulo mencionados. Eu, (Thaíssa General Lopes Mean), Escrevente, digitei, conferi, subscrevo e assino. Guaranésia, 02 de junho de 2026.

Assinado digitalmente por:
THAISSA GENERAL LOPES MEAN
CPF: 099.976.726-74
Certificado emitido por AC SOLUTI Multipla
v5
Data: 05/06/2026 11:09:25 -03:00



PODER JUDICIÁRIO - TJMG
CORREGEDORIA-GERAL DE JUSTIÇA
2º Tabelionato de Notas de Guaranésia - MG

SELO DE CONSULTA: IZH30295
CÓDIGO DE SEGURANÇA: 6191.2587.9418.7830
Quantidade de atos praticados: 7 (1:1458/6:8101)
Ato(s) praticado(s) por: Thaíssa General Lopes Mean -
Escrevente

Emol.: R\$ 227,50 TFJ: R\$ 71,49
Valor final: R\$ 298,99 ISSQN: R\$ 10,61
Consulte a validade deste selo no site:
<https://selos.tjmg.jus.br>





MANIFESTO DE ASSINATURAS



Código de validação: 7PFHY-3LXE6-7B7QT-UBADF

Este documento foi assinado pelos seguintes signatários nas datas indicadas (Fuso horário de Brasília):

Matrícula Notarial Eletrônica: 032615.2026.06.02.00001434-45

✓ THAISSA GENERAL LOPES MEAN (CPF 099.976.726-74) em 05/06/2026
11:09

Para verificar as assinaturas acesse <https://www.docautentico.com.br/valida> e informe o código de validação ou siga o link a abaixo:

<https://www.docautentico.com.br/valida/7PFHY-3LXE6-7B7QT-UBADF>



CUTTERS

Também chamados de processador, preparador ou triturador de alimentos. Picam rapidamente os ingredientes, preparam patês, molhos, carnes, vinagretes, pastas, purês e condimentos.

CR-4L

CUTTER INOX, 4 LITROS



CR-8L

CUTTER INOX, 8 LITROS



GANHE TEMPO NA SUA COZINHA

O Cutter possui força de sobra para moer carnes e triturar castanhas e diversos tipos de vegetais. Além disso, também prepara patês e purês, pastas, molhos e uma enorme variedade de receitas.

- ✓ Copo em aço inox
- ✓ Tampa em policarbonato transparente
- ✓ Dosador com tampão para adicionar ingredientes
- ✓ Sensor de segurança com desligamento automático
- ✓ Botão de pulsar
- ✓ Motor com frenagem de segurança



Ideal para fazer
Pasta de amendoim



VÍDEO



SITE



Tampa
transparente



KIT RASPADOR
DO COPO
VENDIDO SEPARADAMENTE



LÂMINA DESFIADORA
DE CARNES
VENDIDO SEPARADAMENTE



SITE

MODELO	CR-4L	CR-8L	HD
Tensão elétrica / frequência / fases	127 V / 60 Hz / 1 220 V / 60 Hz / 1	127 V / 60 Hz / 1 220 V / 60 Hz / 1	
Potência nominal	800 W	1.000 W	
Potência do motor	0,5 HP-CV	1 HP-CV	
Consumo	0,8 kWh	1 kWh	
Velocidade	1600 rpm	1600 rpm	
Dimensões [AxLxP]	465 x 265 x 275 mm	525 x 320 x 335 mm	
Dimensões da embalagem [AxLxP]	530 x 320 x 320 mm	600 x 360 x 380 mm	
Peso líquido / bruto	15,25 kg / 16,40 kg	19,00 kg / 21,00 kg	
Volume do bojo	4 L	8 L	
Classificação fiscal (NCM)	84386000	84386000	
EAN-13	7895707614529 7895707614536	7895707622319 7895707619494	

MANUAL DE INSTRUÇÕES



CUTTER, INOX, 4 LITROS MODELO **CR-4L**

69945.5 - PORTUGUÊS
Data de Revisão: 06/11/2023

Metalúrgica Skymssen Ltda.
Rodovia Ivo Silveira 9525
Volta Grande
88355-202 Brusque/SC/Brasil
www.skymssen.com - Fone: +55 47 3211 6000
CNPJ: 82.983.032/0001-19 - IE 250.064.537

DEVIDO À CONSTANTE EVOLUÇÃO DOS NOSSOS PRODUTOS, AS INFORMAÇÕES AQUI CONTIDAS PODEM SER MODIFICADAS SEM AVISO PRÉVIO.

KIT: 699453

SUMARIO

1. INTRODUÇÃO	2
1.1 Segurança	2
2. COMPONENTES E CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS	3
3. INSTALAÇÃO E PRÉ-OPERAÇÃO	3
3.1 Posicionamento	3
3.2 Instalação Elétrica	3
3.3 Pré Operação.....	4
4. OPERAÇÃO	4
4.1 Acionamento	4
4.2 Procedimento para Operação	4
4.3 Sistema de segurança	5
5. LIMPEZA	5
6. MANUTENÇÃO	5
7. NORMAS OBSERVADAS.....	6
8. SOLUÇÃO DE PROBLEMAS.....	6
9. DIAGRAMA ELÉTRICO	7

1. INTRODUÇÃO

1.1 Segurança

Quando usado incorretamente este equipamento é potencialmente PERIGOSO. A manutenção, a limpeza ou qualquer outro serviço, deve ser feito por uma pessoa devidamente treinada, com a máquina desconectada da rede elétrica.

As instruções abaixo deverão ser seguidas para evitar acidentes:

1.1.1 Leia todas as instruções.

1.1.2 Para evitar risco de choque elétrico e danos ao equipamento, nunca utilize o mesmo com roupas ou pés molhados e em superfície úmida ou molhada, tampouco o mergulhe em água ou outro líquido, nem utilize jato de água diretamente sobre a máquina.

1.1.3 Deve ser sempre supervisionada a utilização de qualquer equipamento, principalmente quando estiver sendo utilizado próximo a crianças.

1.1.4 Desconecte o aparelho da rede elétrica quando: não estiver em uso, antes de limpá-lo ou de inserir ou remover acessórios, quando em manutenção ou qualquer

outro tipo de serviço.

1.1.5 Não utilize o equipamento caso esteja com cabo ou plugue danificado. Assegure-se que o cabo de força não permaneça na borda da mesa/balcão ou que toque superfícies quentes.

1.1.6 Quando o equipamento sofrer uma queda, estiver danificado de alguma forma ou não funcione é necessário leva-lo até uma Assistência Técnica Autorizada para revisão, reparo, ajuste mecânico ou elétrico.

1.1.7 A utilização de acessórios não recomendados pelo fabricante podem ocasionar lesões corporais.

1.1.8 Mantenha as mãos e qualquer utensílio afastados das partes em movimento do aparelho enquanto está em funcionamento para evitar lesões corporais ou danos ao equipamento.

1.1.9 Nunca use roupas com mangas largas, principalmente nos punhos, durante a operação.

1.1.10 Certifique que a tensão do equipamento e da rede elétrica sejam as mesmas, e que o equipamento esteja devidamente ligado a rede de aterramento.

1.1.11 Para sua segurança, a temperatura dos produtos processados, não poderá ser superior a 40°C.

1.1.12 Este produto foi desenvolvido para o uso em cozinhas comerciais. É utilizado, por exemplo, em restaurantes, cantinas, hospitais, padarias, açougues e similares.

O uso deste equipamento não é recomendado quando:

- O processo de produção seja de forma contínua em escala industrial;

- O local de trabalho seja um ambiente com atmosfera corrosiva, explosiva, contaminada com vapor, poeira ou gás.

⚠ Para maior segurança do usuário este equipamento é equipado com um sistema de segurança que impede o acionamento involuntário do mesmo após eventual falta de energia elétrica.

⚠ Certifique-se de que o cabo de alimentação esteja em perfeita condição de uso. Caso o mesmo não esteja, faça a substituição do cabo danificado por outro que atenda as especificações técnicas e de segurança.

Esta substituição deverá ser realizada por um profissional qualificado e deverá atender as normas de segurança locais.

⚠ Este equipamento não se destina a utilização por pessoas (inclusive crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou por pessoas com falta de experiência e conhecimento, a menos que tenha recebido instruções referentes à utilização do equipamento ou estejam sob a supervisão de uma pessoa responsável pela sua segurança.

⚠ Mantenha o equipamento fora do alcance das crianças.

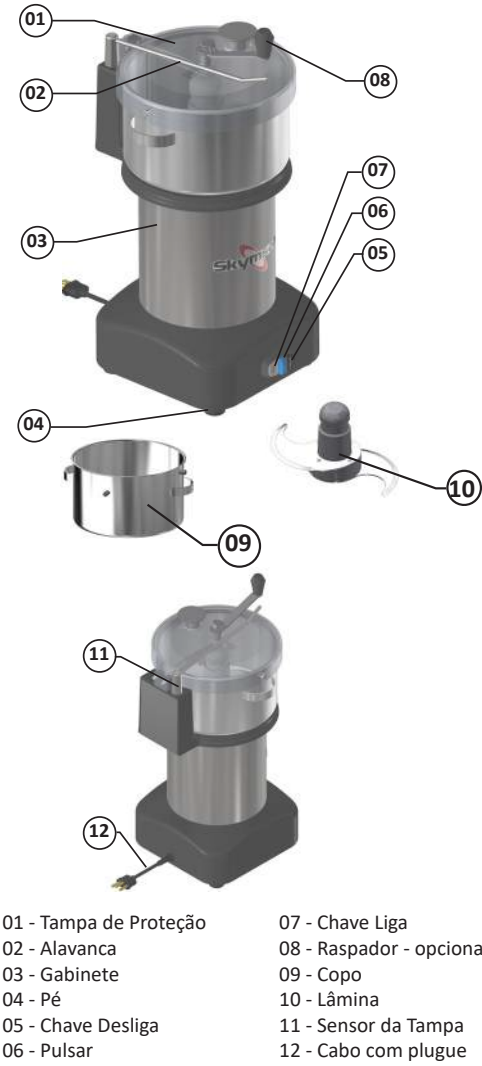
⚠ Em caso de emergência retire o plugue da tomada de energia elétrica.

⚠ Nunca utilize jatos d’água diretamente sobre o equipamento.

2. COMPONENTES E CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Todos os componentes que incorporam o equipamento são construídos com materiais criteriosamente selecionados para cada função, dentro dos padrões de testes e da experiência Skymen.

FIGURA 01



QUADRO 01

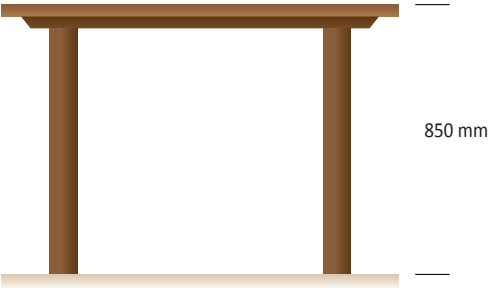
CARACTERÍSTICAS	UNIDADE	CR-4L
Capacidade Máxima do Copo	L	4
Tensão	V	127 ou 220
Frequência	Hz	60
Potência Nominal	W	800
Altura	mm	465
Largura	mm	265
Profundidade	mm	275
Peso Líquido	kg	15,35
Peso Bruto	kg	16,60

⚠ Esse produto NÃO É BIVOLT. Verifique a tensão correta antes de ligar o equipamento.

3. INSTALAÇÃO E PRÉ-OPERAÇÃO

3.1 Posicionamento

Seu equipamento deve ser posicionado e nivelado sobre uma superfície seca e firme, com preferencialmente 850 mm de altura.



3.2 Instalação Elétrica

Esse equipamento foi desenvolvido para 127 ou 220 volts (60 Hz). Ao receber o equipamento verifique a tensão registrada na etiqueta existente no cabo elétrico.

O cabo de alimentação possui 3 pinos, sendo que o pino central destina-se ao aterramento. É obrigatório que os três pontos estejam devidamente ligados antes de acionar o equipamento.

⚠ Certifique que a tensão da rede elétrica onde o equipamento será instalado é compatível com a tensão indicada na etiqueta existente no cabo elétrico.

3.3 Pré-Operação

Antes de utilizar seu equipamento, devem-se lavar todas as partes que entram em contato com o produto a ser processado, com água e sabão neutro (leia o item 3.4 Limpeza).

Verifique se o equipamento esta firme em seu local de trabalho, caso não esteja ajuste a altura dos pés da máquina com auxílio de uma chave de boca.

4. OPERAÇÃO

4.1 Acionamento

Para ligar o equipamento proceda da seguinte maneira:

- 1 - Ligue o equipamento na rede de energia elétrica;
- 2 - Verifique se a Tampa de proteção Nº 01 (Fig. 01) e o Copo Nº 09 (Fig. 01) estão posicionados corretamente;
- 3 - Pressione a Chave Liga Nº 07 (Fig. 01) para acionar o equipamento.
- 4 - Pressione a Chave Desliga Nº 05 (Fig. 01) para desligá-lo.

4.2 Procedimento para Operação

O procedimento de operação desta máquina é muito simples, basta seguir a sequência abaixo:

- 1 - Coloque o produto a ser picado ou processado no interior do Copo Nº 09 (Fig. 01);
- 2 - Verifique o item 3.2.1 para estimar o tempo de operação necessário para o produto desejado;
- 3 - Posicione corretamente o Copo e, sobre ele, a Tampa de proteção. Por segurança, a máquina não funciona se estes estiverem fora do lugar;
- 4 - Trave a Tampa com a Alavanca Nº 02 (Fig. 01);
- 5 - Faça todo o processo descrito no item 3.1.
- 6 - Aguarde o tempo de operação estimado para o produto (item 3.2.1);
- 7 - Desligue a máquina;
- 8 - Abra a Tampa;
- 9 - Retire a Lâmina Nº 10 (Fig. 01) com muito cuidado, pois são muito afiadas;
- 10 - Retire o Copo;
- 11 - Retire o produto processado.

⚠ Antes de iniciar a operação tome muito cuidado para que utensílios tais como talheres, ganchos ou outros objetos não fiquem dentro do copo.

4.2.1 Tempo aproximado de preparo

QUADRO 02

DIVERSOS	Tempo aproximado	Quantidade [min - máx]
Molho de tomate	20 - 40 segundos	300 - 1600 g
Maioneses	até 3 minutos	200 - 1500 g
Purê de Batatas	até 2 minutos	300 - 1500 g
Farinha de rosca	20 - 40 segundos	100 - 400 g
** Pasta de amendoim	até 4 minutos	300 - 1000 g
CARNES		
Carne	10 - 20 segundos	200 - 1500 g
Carne p/salada	10 - 20 segundos	200 - 1500 g
Almôndegas	10 - 20 segundos	200 - 1500 g
Kibes	10 - 20 segundos	200 - 1500 g
CONDIMENTOS PARA SOPA		
Cebola	5 - 20 segundos	200 - 1600 g
Alho	5 - 20 segundos	60 - 1600 g
Salsa	5 - 20 segundos	60 - 1000 g
FRUTAS E GELÉIAS		
Salada de Frutas	10 - 20 segundos	200 - 1600 g
Geléia de Maçã	10 - 40 segundos	800 - 1600 g
Geléia de Pera	10 - 40 segundos	800 - 1600 g
Geléia de Pêssego	10 - 40 segundos	800 - 1600 g
PATÊS		
Fígado	até 1 minuto	200 - 1500 g
Salmão	até 1 minuto	200 - 1500 g
Anchova	até 1 minuto	200 - 1500 g
Lagosta	até 1 minuto	200 - 1500 g

****O processamento de ingredientes como pasta de amendoim ou com consistência similar, gera um aquecimento excessivo no copo do equipamento, por tanto deve-se deixar o mesmo esfriar antes de efetuar novo processamento, pois danos irreparáveis poderão ocorrer.**

4.3 Sistema de Segurança

Este equipamento possui um sistema de segurança que impede o aparelho de reiniciar automaticamente quando a energia é restabelecida após uma desconexão temporária.

A máquina possui parada de segurança que atua sempre que a tampa for aberta.

Para prevenir acidentes o equipamento não funciona caso a Tampa de Proteção não esteja posicionada corretamente.

⚠ Sempre que houver falta momentânea de energia ou a tampa for aberta sem desligar a máquina, repita a operação do item 3.1 para ligar a máquina.

⚠ Este equipamento possui um sistema de segurança para garantir a integridade do operador. A operação do equipamento deve ser conforme o item “Operação” deste manual. Outros procedimentos para operar o equipamento são inseguros, nesta condição o equipamento não deve ser utilizado.

⚠ Retire o plugue da tomada antes de iniciar o processo de limpeza.

5. LIMPEZA

A máquina deve ser totalmente limpa e higienizada nos seguintes casos:

- Antes de ser usada pela primeira vez;
- Após a operação de cada dia.
- Sempre que não for utilizada por um período prolongado;
- Antes de colocá-la em operação após um tempo de inatividade prolongado.

Algumas partes do equipamento podem ser removidas para limpeza:

Tampa

- A tampa pode ser limpa em água corrente com sabão neutro. Após a limpeza recomenda-se secar com uma flanela fina para melhor resultado. Para evitar riscos e marcas não utilize nenhum produto abrasivo como esponjas ou panos grossos na limpeza do produto.

Lâmina

- Para limpeza da lâmina deve-se desencaixá-la do eixo central puxando cuidadosamente para cima. Pode-se lavar com água corrente e sabão neutro. Deve-se tomar muito cuidado com as partes cortantes da lâmina já que estas são muito afiadas.

Copo

- Deve-se retirar a lâmina para que seja retirado o copo. Após retirar a lâmina basta simplesmente erguer o copo. O copo também deve ser lavado com água corrente e sabão neutro desde que não esteja junto ao corpo da máquina.

⚠ É possível remover a lâmina e o copo simultaneamente. Para isso, desencaixe a lâmina do eixo central e, em seguida, retire o copo juntamente com a lâmina.

- Para as outras partes da máquina, como gabinete e suporte do copo, recomenda-se a limpeza com pano úmido.

⚠ Não utilize jato de água diretamente sobre o equipamento.

Escaneie o QR Code ao lado para obter informações sobre cuidados com aços inoxidáveis.



6. MANUTENÇÃO

A manutenção deve ser considerada um conjunto de procedimentos que visa a manter o equipamento nas melhores condições de funcionamento, propiciando aumento da vida útil e da segurança.

* Limpeza – Verificar item 3.3 Limpeza deste manual.

* Fiação – Cheque todos os cabos quanto à deterioração e todos os contatos (terminais) elétricos quanto ao aperto e corrosão.

* Contatos – Chave liga/desliga, botão de emergência, botão reset, circuitos eletrônicos, etc. Verifique o equipamento para que todos os componentes estejam funcionando corretamente e que a operação do aparelho seja normal.

* Instalação – Verifique a instalação do seu equipamento conforme item 2.1 Instalação, deste manual.

1 - Itens a verificar e executar mensalmente:

- 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;
- Checar a fiação e cabo elétrico quanto a sinais de superaquecimento, isolamento deficiente ou avaria mecânica.

2 - Itens a verificar ou executar a cada 3 meses:

- Verificar componentes elétricos como chave liga/desliga, botão de emergência, botão reset e circuito eletrônicos quanto a sinais de superaquecimento, isolamento deficiente ou avaria mecânica.
- Verificar possíveis folgas nos mancais e rolamentos.
- Verificar retentores, anéis O-rings, anéis V-rings e demais sistemas de vedações.
- Verificar o aperto de todos os parafusos e porcas, para evitar possíveis danos ao equipamento.

Escaneie o QR Code ao lado para obter informações básicas sobre segurança e manutenção.



7. NORMAS OBSERVADAS

ABNT NBR NM 60335-1
IEC 60335-2-64

8. SOLUÇÃO DE PROBLEMAS

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

Caso haja algum problema com o seu equipamento, verifique a tabela a seguir, onde estão descritas algumas possíveis soluções recomendadas.

Além disso, a Metalúrgica SkymSEN Ltda. coloca à disposição toda a sua rede de Assistentes Técnicos Autorizados, que terão o máximo prazer em atendê-lo. A Relação de Assistentes Técnicos Autorizados pode ser consultada no site www.skymSEN.com

QUADRO 03

PROBLEMAS	CAUSAS	SOLUÇÕES
- O equipamento não liga.	- Falta de energia elétrica. - A tampa não está posicionada corretamente. - Problema no circuito elétrico interno ou externo da máquina.	- Verifique se existe Energia Elétrica. - Verifique se a tampa esta posicionada corretamente. - Destrave o botão de emergência. - Contatar uma Assistência Técnica Autorizada (ATA) ou Contatar o Suporte da fábrica.
- Cheiro de queimado e/ou fumaça.	- Problema no circuito elétrico interno ou externo do equipamento.	- Contatar uma Assistência Técnica Autorizada (ATA) ou Contatar o Suporte da fábrica.
- O equipamento liga mas quando o produto é colocado no equipamento, o mesmo para ou gira em baixa rotação.	- Problemas com o Motor Elétrico.	- Contatar uma Assistência Técnica Autorizada (ATA) ou Contatar o Suporte da fábrica.
- Cabo elétrico danificado	- Falha no transporte do produto	- Contatar uma Assistência Técnica Autorizada (ATA) ou Contatar o Suporte da fábrica.
- Ruídos estranhos	- Rolamentos defeituosos	- Contatar uma Assistência Técnica Autorizada (ATA) ou Contatar o Suporte da fábrica.

Para informações detalhadas sobre os termos da garantia deste produto, consulte o termo de garantia incluído na embalagem. Este documento descreve a cobertura de itens na garantia, o prazo de cobertura, os procedimentos para acionar a assistência técnica autorizada, e requisitos para manter a validade da garantia. Recomenda-se a leitura atenta deste termo para garantir o uso apropriado da garantia.

8. DIAGRAMA ELÉTRICO

