



CONSULTOMAQ

Consultoria e Máquinas para Salgados

MANUAL DO USUÁRIO MASSEIRAS



MASSEIRA MEXE MASSA
TURBO 5KG



MASSEIRA MEXE MASSA
TURBO 5KG MAX



MASSEIRA MEXE MASSA
TURBO 10KG



MASSEIRA MEXE MASSA
TURBO 10KG MAX



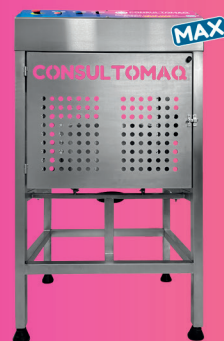
MASSEIRA MEXE MASSA
TURBO 15KG



MASSEIRA MEXE MASSA
TURBO 15KG MAX



MASSEIRA MEXE MASSA
TURBO 25KG



MASSEIRA MEXE MASSA
TURBO 25KG MAX

MÁQUINAS QUE AUMENTAM SUA
PRODUÇÃO PARA VOCÊ VENDER MAIS

INTRODUÇÃO:

Como garantir maior eficiência da sua produção de salgados, e ainda conseguir um bom lucro? Neste manual, você vai entrar em contato com o conhecimento especial que nós adquirimos ao longo da nossa história, já que somos a única empresa do ramo fundada por uma família de salgadeiros com mais de 35 anos de experiência no segmento.

Neste manual você encontra todas informações sobre o funcionamento da sua máquina, itens incluídos, funcionamento do painel de operações, montagem, limpeza e segurança do equipamento.

ENTÃO,
SEM DEMORA E SEM COMPLICAÇÕES,
VAMOS COMEÇAR A APRENDER?

0800 940 0603



<https://www.consultomaq.com.br/>



Rod. Celso Garcia Cid, 830 - Jardim Sabara,
Londrina - PR, 86066-230



ÍNDICE

AQUISIÇÃO DO EQUIPAMENTO.....	04
INFORMAÇÕES GERAIS.....	05-07
SISTEMA DE SEGURANÇA.....	08
FUNCIONAMENTO DO PAINEL DE COMANDO.....	09-10
• MASSEIRA MEXE MASSA TURBO.....	09
• MASSEIRA MEXE MASSA TURBO MAX09MASSEIRA PLANETÁRIA MEXE MASSA TURBO.....	10
CATÁLOGO DE PEÇAS DE REPOSIÇÃO.....	11-13
LIMPEZA E HIGIENIZAÇÃO.....	14
OPERAÇÃO DA MASSEIRA.....	15-18
• ABERTURA DA PORTA.....	15
• DESACOPLAMENTO DO BATEDOR.....	16
• BASCULAR A PANELA.....	17
• RETIRADA DA PANELA.....	18

AQUISIÇÃO DO EQUIPAMENTO

Parabéns! Você acaba de adquirir uma MASSEIRA da CONSULTOMAQ.

Segurança, qualidade no acabamento, maior disponibilidade de recursos, economia de tempo e dinheiro definem a masseira.

É a sua melhor escolha para bater, sovar e cozinhar a massa, mexer recheio, desfiar frango, entre outras opções.

A masseira mistura automaticamente a massa enquanto efetua o cozimento.

As versões 10kg MAX, 15kg MAX e 25kg MAX possuem sistema planetário. Esse tipo de circulação permite a produção de doces mediante adaptação com acessórios, já que os batedores vão até o fundo da panela e circulam por toda superfície, evitando que o alimento grude no fundo da panela e queime.

Nossas masseiras produzem:

- Massas para salgados fritos, empada, pão de queijo, nhoque, entre outros;
- Derivados de milho (como polenta);
- Recheios salgados (carne, frango, vegetais);
- E muito mais.

Os diferenciais das nossas masseiras são:

- O sistema basculante da panela (verificar versões);
- Queimador de alta ou baixa pressão;
- Motor com redutor, aumentando ainda mais a eficiência da sua produção industrial;
- Sem engrenagens plásticas;
- Construída com tela vazada pelos 4 lados, o que permite uma visão 360° durante o preparo da sua massa ou recheio (verificar versões);
- Pés fixos garantindo muito mais segurança no manuseio;
- Porta com sensor de segurança (verificar versões);
- Panela de alumínio ou aço inox (verificar versões);
- Controlador de velocidade (verificar versões);
- Botão de emergência que para o funcionamento da máquina instantaneamente.



MASSEIRA MEXE MASSA

TURBO 5kg

Dimensões: Alt. 49cm x Larg. 57cm x Comp. 39cm.

Peso: 26,1kg.

Características:

- Painel em aço inox com cabos de baquelite;
- Com regulagem de gás;
- Sem controlador de velocidade;
- Sem sistema planetário;
- Não basculante;
- Retirada da panela horizontalmente;
- Batedor em aço inox.

De 3 a 5 ciclos de massa por hora, totalizando de 15kg a 20kg. (Valores estimados)



MASSEIRA MEXE MASSA

TURBO 5kg MAX

Dimensões: Alt. 49cm x Larg. 57cm x Comp. 39cm.

Peso: 26,5kg.

Características:

- Painel em aço inox com cabos de baquelite;
- Com regulagem de gás;
- Com controlador de velocidade;
- Sem sistema planetário;
- Não basculante;
- Retirada da panela horizontalmente;
- Batedor em aço inox.

De 3 a 4 ciclos de massa por hora, totalizando de 15kg a 20kg. (Valores estimados)



MASSEIRA MEXE MASSA

TURBO 10kg

Dimensões: Alt. 120cm x Larg. 55cm x Comp. 66cm.

Peso: 50kg.

Características:

- Painel em alumínio;
- Com regulagem de gás;
- Sem controlador de velocidade;
- Sem sistema planetário;
- Basculante;
- Porta com sensor de segurança;
- Batedor em aço inox.

De 2 a 3 ciclos de massa por hora, totalizando 20kg a 30kg. (Valores estimados)



MASSEIRA MEXE MASSA TURBO 10kg MAX

Dimensões: 120cm x Larg. 55cm x Comp. 66cm.

Peso: 55kg.

Características:

- Painel em alumínio;
- Com regulagem de gás;
- Controlador de velocidade;
- Sistema planetário;
- Basculante;
- Porta com sensor de segurança;
- Batedor em aço inox.

De 2 a 3 ciclos de massa por hora, totalizando 20kg a 30kg. (Valores estimados)



MASSEIRA MEXE MASSA TURBO 15kg

Dimensões: Alt. 59cm x Larg. 62cm x Comp. 49cm.

Peso: 35,6kg.

Características:

Painel em aço inox com cabos de baquelite;

- Com regulagem de gás;
- Sem controlador de velocidade;
- Sem sistema planetário;
- Não basculante;
- Retirada da panela horizontalmente;
- Batedor em aço inox.

De 2 a 3 ciclos de massa por hora, totalizando 30kg a 45kg. (Valores estimados)



MASSEIRA MEXE MASSA TURBO 15kg MAX

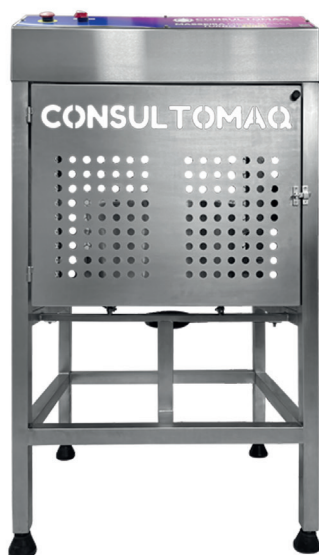
Dimensões: Alt. 59cm x Larg. 62cm x Comp. 49cm.

Peso: 35,6kg.

Características:

- Painel em aço inox com cabos de baquelite;
- Com regulagem de gás;
- Com controlador de velocidade;
- Com sistema planetário;
- Não basculante;
- Retirada da panela horizontalmente;
- Batedor em aço inox.

De 2 a 3 ciclos de massa por hora, totalizando 30kg a 45kg. (Valores estimados)



MASSEIRA MEXE MASSA TURBO 25kg

Dimensões: Alt. 145cm x Larg. 55cm x Comp. 76cm.

Peso: 81kg.

Características:

- Painela em alumínio;
- Com regulagem de gás;
- Sem controlador de velocidade;
- Sem sistema planetário;
- Basculante;
- Porta com sensor de segurança;
- Batedor em aço inox.

De 2 a 3 ciclos de massa por hora, totalizando 50kg a 75kg. (Valores estimados)



MASSEIRA MEXE MASSA TURBO 25kg MAX

Dimensões: Alt. 145cm x Larg. 55cm x Comp. 76cm.

Peso: 86kg.

Características:

- Painela em alumínio;
- Com regulagem de gás;
- Controlador de velocidade;
- Sistema planetário;
- Basculante;
- Porta com sensor de segurança;
- Batedor em aço inox.

De 2 a 3 ciclos de massa por hora, totalizando 50kg a 75kg. (Valores estimados)

SISTEMA DE SEGURANÇA

As masseiras são produzidas com sistemas de segurança.

Esses sistemas incluem:

- Sensor (chave de fim de curso);
- Disjuntor;
- Inversor de frequência;
- Botão de emergência;
- Botão de rearme.

Abaixo, descrevemos cada funcionalidade desses sistemas de segurança:

- **Sensor (chave de fim de curso):** desliga automaticamente o equipamento (em operação) se o operador abrir a porta para adicionar ingredientes, prevenindo acidentes. (Modelos 10kg Turbo, 10kg Turbo Max, 25kg Turbo, 25kg Turbo Max).
- **Disjuntor:** desarma em caso de sobrecarga ou curto-circuito. (Modelos 5kg Turbo, 10kg Turbo, 15kg Turbo, 25kg Turbo).
- **Inversor de frequência:** dispositivo que proporciona controle mais avançado sobre os motores, permitindo alterações fáceis e eficientes na velocidade de rotação. (Modelos 5kg Turbo Max, 10kg Turbo Max, 15kg Turbo Max, 25kg Turbo Max).
- **Botão de emergência:** de fácil acesso, que bloqueia imediatamente a operação da máquina, indicado em vermelho, tipo 1NF;
- **Botão de reset:** para reiniciar a máquina;
- **Proteção contra choque** (tomada plugue), aterramento;
- **Peças em contato** com o produto feitas de aço inox 304 ou plásticos atóxicos de grau alimentício.

AVISO DE SEGURANÇA:

1- Não opere sem alimentos ou líquidos:

Certifique-se de operar o equipamento apenas quando houver alimentos ou líquidos dentro da cuba. Operar a masseira e o queimador sem conteúdo pode causar superaquecimento, danificar o equipamento e representar um risco à segurança.

2- Não é adequado para fritura:

Este equipamento foi projetado para misturar e cozinhar massas, mas não deve ser usado para fritura. As temperaturas atingidas durante a fritura podem exceder os limites seguros de operação e podem levar à falha do equipamento ou riscos à segurança.

3- Limite de temperatura da cuba com revestimento de PTFE:

Se estiver usando a versão com cuba revestida de PTFE, não exceda a temperatura de 300°F (150°C). Operar acima desse limite pode causar a degradação do revestimento de PTFE, o que pode liberar fumos prejudiciais e reduzir a vida útil da cuba. Operar o equipamento com alimentos dentro, conforme descrito no manual de produção, garantirá que essas temperaturas não sejam excedidas. O limite de 300°F inclui uma margem de segurança para proteger a integridade do revestimento de PTFE.



AVISO

Os sistemas de segurança descritos acima não devem ser desativados ou inutilizados, sob pena de violação da legislação vigente, o que pode causar acidentes aos operadores, com responsabilidade civil e criminal para aqueles que os desativarem.

FUNCIONAMENTO DO PAINEL DE COMANDO

Independente da capacidade da masseira, o funcionamento do painel de comando é o mesmo. Abaixo, preparamos 03 (três) imagens que detalham o funcionamento dos painéis da masseira.

MASSEIRA MEXE MASSA TURBO

1. **EMERGÊNCIA:** Pressionado, desliga todo o funcionamento do equipamento. Para desativá-lo, rotacionar no sentido indicado do botão (sentido horário).
2. **DESLIGA/ LIGA:** Posicionado para a esquerda, o equipamento encontra-se desligado. Posicionado para a direita, o equipamento liga.



MASSEIRA MEXE MASSA TURBO MAX

1. **EMERGÊNCIA:** Pressionado, desliga todo o funcionamento do equipamento. Para desativá-lo, rotacioná-lo no sentido indicado do botão (sentido horário).
2. **DESLIGA/ LIGA:** Posicionado para a esquerda, o equipamento encontra-se desligado. Posicionado para a direita, o equipamento liga.
3. **POTENCIÔMETRO:** Controla a velocidade da rotação. Quanto mais próximo do número 10, maior é a velocidade. Quanto mais próximo de número 0, menor é a velocidade.



MASSEIRA PLANETÁRIA MEXE MASSA TURBO MAX

1. **EMERGÊNCIA:** Pressionado, desliga todo o funcionamento do equipamento. Para desativá-lo, rotacioná-lo no sentido indicado do botão (sentido horário).
2. **DESLIGA/ LIGA:** Posicionado para a esquerda, o equipamento encontra-se desligado. Posicionado para a direita, o equipamento liga.
3. **REARME:** Pressionado, reativa o funcionamento do equipamento.
4. **POTENCIÔMETRO:** Controla a velocidade da rotação. Quanto mais próximo do número 10, maior é a velocidade. Quanto mais próximo de número 0, menor é a velocidade.



CATÁLOGO DE PEÇAS DE REPOSIÇÃO



CÓDIGO	DESCRIÇÃO
1667	Panela de Alumínio - Maseira 10kg Turbo

CÓDIGO	DESCRIÇÃO
2049	Panela de Alumínio - Maseira 10kg Turbo



CÓDIGO	DESCRIÇÃO
1668	Panela de Alumínio - Maseira 25kg Turbo

CÓDIGO	DESCRIÇÃO
2050	Panela de Alumínio - Maseira 25kg Turbo



CÓDIGO	DESCRIÇÃO
4015	Panela de Alumínio - 5kg

CÓDIGO	DESCRIÇÃO
7468	Panela de Alumínio - 15kg



CATÁLOGO DE PEÇAS DE REPOSIÇÃO



CÓDIGO	DESCRIÇÃO
3366	Manípulo de Alumínio

CÓDIGO	DESCRIÇÃO
1977	Mangueira + Registro de Gás



CÓDIGO	DESCRIÇÃO
3362	Batedor Maseira Mexe Massa Turbo e Max 5kg

CÓDIGO	DESCRIÇÃO
3872	Batedor Maseira Mexe Massa 5kg - Kit Doce



CÓDIGO	DESCRIÇÃO
3545	Batedor Maseira Mexe Massa Turbo e Max 15kg

CÓDIGO	DESCRIÇÃO
3823	Batedor Maseira Mexe Massa Turbo Kit Doce 15kg





CÓDIGO	DESCRIÇÃO
3824	Batedor Maseira Mexe Massa Turbo 10kg MAX

CÓDIGO	DESCRIÇÃO
3825	Batedor Maseira Mexe Massa Turbo 10kg Max



CÓDIGO	DESCRIÇÃO
3825	Batedor Maseira Mexe Massa Turbo 25kg

CÓDIGO	DESCRIÇÃO
3826	Batedor Maseira Mexe Massa Turbo 25kg MAX



CÓDIGO	DESCRIÇÃO
3825	Batedor Maseira Mexe Massa Turbo Kit Doce 25kg Max

LIMPEZA E HIGIENIZAÇÃO

Antes de iniciar qualquer trabalho, o equipamento deve estar limpo e higienizado.

O processo de limpeza e higienização consiste nas seguintes etapas:

- Retirar o manípulo de fixação da panela e do batedor (alumínio) (Imagem 01);
- Retirar o batedor (aço inox) (Imagem 02);
- Retirada da panela (alumínio ou aço inox) (Imagem 03 e 04).



01



02



03



04

LIMPEZA DO ALUMÍNIO

O processo de limpeza do alumínio é simples. Fuja dos métodos abrasivos, derivados de petróleo, acetonas e produtos como palha de aço e esponjas ásperas. Eles podem arranhar o alumínio e você não conseguirá mais recuperá-lo.

Uma outra dica é sempre secar muito bem as peças após lavá-las. Assim, você evita que a água presente após a limpeza reaja com o alumínio. Afinal, é justamente a umidade a grande responsável pela oxidação das peças.

Tire a poeira e outros resíduos com uma escova de cerdas macias. Manchas escuras em alumínio costumam ser efeito da oxidação superficial. Geralmente, usar água morna, solução com sabão neutro e uma esponja sem abrasivo já é o suficiente para eliminá-las.

LIMPEZA DO AÇO INOX

Para garantir uma boa limpeza do equipamento, sem causar danos, utilize panos macios de microfibra, esponjas de nylon bem suaves e escovas de cerdas macias. Produtos químicos podem ser utilizados. Os produtos ideais para limpar aço inox são à base de produtos alcalinos, cloro alcalino ou sem cloro.

Sempre que for utilizar algum pano, esponja ou outro produto na hora de limpar o aço inox, estes devem ser manuseados de forma leve e sem força ao esfregar. É preciso também ter atenção para limpar sempre no sentido correto. Geralmente o aço inox tem linhas bem suaves em uma direção. Se você pode vê-las, sempre limpe no mesmo sentido para evitar manchas.

OPERAÇÃO DA MASSEIRA

As operações com as masseiras são bem simples de serem realizadas.

Dividimos estas operações em 04 (quatro) etapas:

1. Abertura da porta (capacidades de 10kg e 25kg);
2. Desacoplamento do batedor;
3. Bascular a panela (capacidades de 10kg e 25kg);
4. Retirada da panela.

Antes de iniciar qualquer uma das operações descritas acima, verifique se o equipamento está desligado.

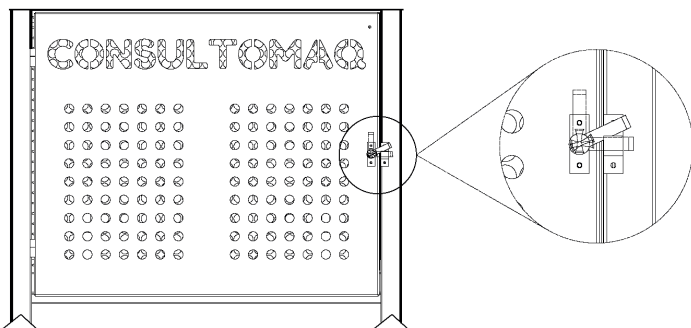
ABERTURA DA PORTA

Para abrir a porta da masseira (capacidades de 10kg e 25kg), deve-se girar o fecho (tramela), conforme imagem abaixo.

Jamais deve-se retirar a porta da masseira e operar o equipamento.

Há um dispositivo de segurança que interrompe (para) o funcionamento da masseira em operação quando a porta for aberta. Caso precise adicionar algum ingrediente ou verificar o ponto da massa, deve-se proceder da seguinte forma:

1. Abrir a porta;
2. Adicionar ingredientes ou verificar o ponto da massa;
3. Fechar a porta. A masseira já volta a operar (capacidades de 10kg e 25kg);
4. Apertar o rearme (capacidades de 10kg e 25kg);
5. Apertar o botão verde (liga) para iniciar a operação do equipamento (capacidades de 10kg e 25kg).



ATENÇÃO

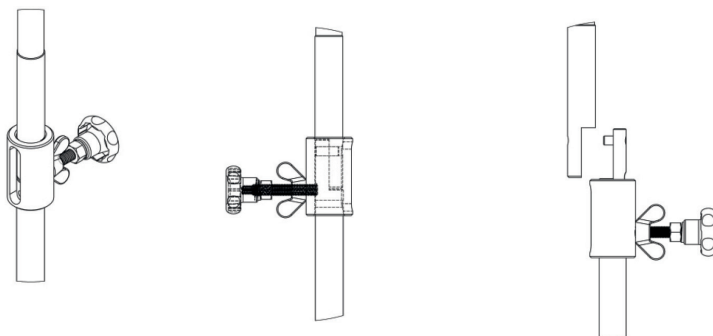
Após abrir a porta, certifique-se que o batedor esteja parado. Caso não, apertar o botão de emergência e entrar em contato com a assistência técnica da Consultomaq.

DESACOMPLAMENTO DO BATEDOR

Antes de iniciar qualquer trabalho, o equipamento deve estar limpo e higienizado. O processo de limpeza e higienização consiste nas seguintes etapas:

Independente do modelo ou capacidade da masseira, o batedor segue o mesmo procedimento de desacomplamento.

Com o equipamento desligado, afrouxar a porca borboleta** e girar o manípulo. Após retirada, a bucha de fixação desce e o batedor fica livre para ser retirado.) para iniciar a operação do equipamento (capacidades de 10kg e 25kg).



ATENÇÃO

Jamais manipule o batedor com o equipamento em operação.

O procedimento de montagem do batedor é bem simples.

Primeiramente, deve-se encaixar a panela e prendê-la. Fixada a panela, agora colocamos o batedor.

A fixação segue o mesmo princípio do desacomplamento. A sequência de montagem segue:

Independente do modelo ou capacidade da masseira, o batedor segue o mesmo procedimento de desacomplamento.

Com o equipamento desligado, afrouxar a porca borboleta** e girar o manípulo. Após retirada, a bucha de fixação desce e o batedor fica livre para ser retirado.) para iniciar a operação do equipamento (capacidades de 10kg e 25kg).

** Em alguns modelos não há a porca borboleta. Somente o aperto manual do manípulo é o suficiente.

BASCULAR A PANELA

O processo de bascular a panela é bem simples (capacidades de 10kg e 25kg). Com a masseira desligada (batedor) e a chama do fogareiro apagada, as etapas são:

1. Abrir a porta da masseira;
2. Soltar o baterdor. Verificar procedimento na página 16;
3. No modelo Turbo Max (planetária), o baterdor deve estar parado no final da panela. Caso não, ao bascular, a panela bate e trava o movimento.
4. Bascular a panela, utilizando os manípulos laterais.

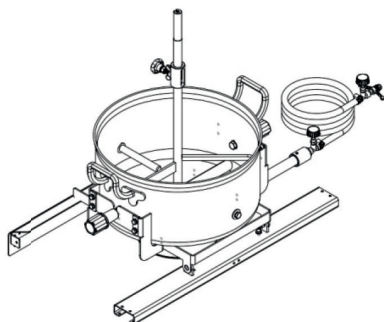
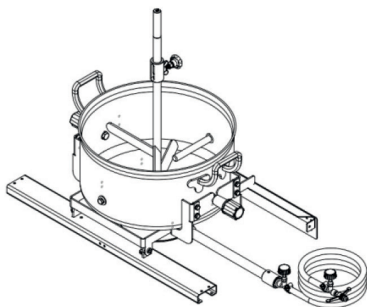


ATENÇÃO

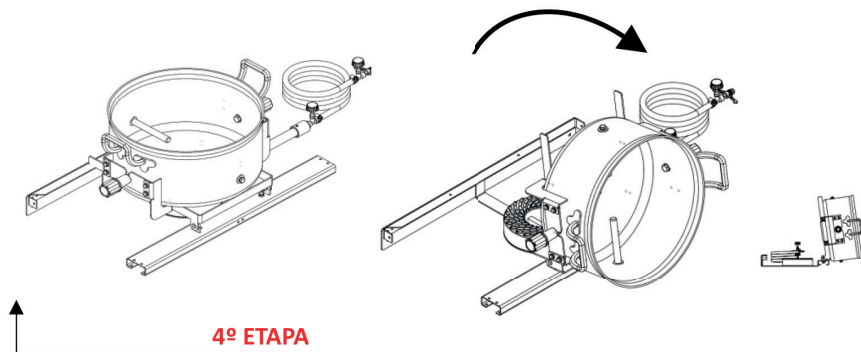
Jamais utiliza panos ou luvas térmicas para bascular a panela.

Utilize sempre os manípulos laterais.

Em decorrência do produto estar fervendo, ao rotacionar a panela, os vapores podem vir direto nos braços e queimá-los.



3ª ETAPA



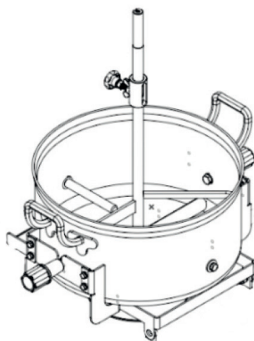
4ª ETAPA

RETIRADA DA PANELA

Nas capacidades de 10kg e 25kg, a retirada da panela segue as seguintes etapas:

1. Soltar o batedor. Verificar procedimento na página 16;
2. Afrouxar os manípulos laterais, rotacionando-os;
3. Rotacionar a panela no sentido indicado e retirá-la;

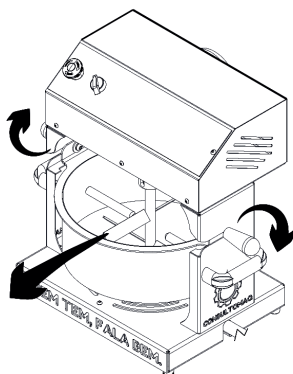
Para fixar a panela, repetir o processo, só que agora fixando os manípulos laterais.



Nas capacidades 5kg e 15kg, a retirada da panela segue as seguintes etapas:

1. Soltar o batedor. Verificar procedimento na página 16;
2. Afrouxar os manípulos laterais;
3. Retirar a panela horizontalmente.

Para fixar a panela, repetir o processo, só que agora fixando os manípulos laterais.



ATENÇÃO

Jamais retire a panela com o equipamento em operação.



CONSULTOMAQ

Quem tem, fala bem!

FRITADOR CONTÍNUO ELÉTRICO

Otimize seu tempo com um equipamento seguro e rápido





CONSULTOMAQ

Consultoria e Máquinas para Salgados



CONSULTOMAQ

RODOVIA CELSO GARCIA CID, 830 – JARDIM SABARÁ – LONDRINA/PR

CEP: 86066-210 - CAIXA POSTAL: 10.002

TELEFONE: (43) 3304-5561 - (43) 9142-0022