

Manual Operacional Avançado

CARTA AO CLIENTE

Prezado Cliente,

Ficamos muito honrados e agradecidos pela escolha de nosso equipamento.

Neste manual você encontrará as informações necessárias para operar o equipamento de forma segura, para instalá-lo corretamente, e sobre como operá-lo e mantê-lo limpo. Observe-as com atenção para obter o máximo de sua modeladora.

A instalação deverá ser feita de acordo com as instruções do fabricante e por pessoas qualificadas, respeitando as normas em vigor. Este equipamento foi desenvolvido e fabricado para exercer a função de modelar massas. Qualquer outra utilização é considerada imprópria.

Sua experiência e criatividade são insubstituíveis. Sinta-se a vontade para entrar em contato conosco em caso de dúvidas, críticas ou elogios.

Nossa missão

É levar qualidade e produtividade ao ambiente de preparo de alimentos.

Nosso compromisso

- Continuamente levantar e atender as necessidades de nossos clientes;
- Oferecer produtos confiáveis, de alto desempenho e energeticamente eficientes;
- Buscar melhorias de processos, produtos e custos de modo a oferecer cada vez mais valor aos clientes.
- Tratar com honestidade as pessoas e empresas que se relacionam conosco.
- Aplicar parte dos resultados da empresa em ações de responsabilidade social.

SUMÁRIO

1. Instalação	4
1.1 <i>Croquí de Instalação</i>	
2. Manual de Operação da Boleadora Espiral	5
2.1 <i>Especificações Técnicas</i>	
2.2 <i>Instalação</i>	
2.3 <i>Modo de Uso</i>	
3. Segurança do Operador	7
4. Segurança Alimentar	8
5. Segurança / Preservação do Equipamento	8
6. Higienização	8
7. Manutenção Operador	9
8. Tabela de possíveis Ocorrências	9
9. Peças	10
Termo de Garantia	11

1. Instalação

É indispensável que seja acionada Assistência Técnica para envio de um técnico autorizado e credenciado pela Prática Produtos S.A.

1.1 Croqui de Instalação

DIAGRAMA DE INSTALAÇÃO BOE600

ATENÇÃO - MEDIDAS EM MILÍMETROS

TABELA DE DIMENSIONAMENTO ELÉTRICO	
POTENCIA ELÉTRICA	370 W
TENSÃO	220V TRIFÁSICO
CORRENTE	3 A
ALIMENTAÇÃO	CABO 4x1,5mm
DISJUNTOR	6 A
PESO	55KG

INSTRUÇÕES GERAIS

- RECOMENDA-SE A INSTALAÇÃO DE UMA TOMADA DE ENGATE RÁPIDO (STECK) NOS CABOS DA ALIMENTAÇÃO, FACILITANDO UMA POSSÍVEL MOVIMENTAÇÃO DO EQUIPAMENTO.
- PROVIDENCIAR UM DISJUNTOR INDIVIDUAL PARA O EQUIPAMENTO.
- PARA INSTALAÇÃO ELÉTRICA, UTILIZE CABO COMPATÍVEL COM A NORMA LOCAL VIGENTE, EM CASO DE DÚVIDAS PROCURE UM TÉCNICO QUALIFICADO.
- LEIA O MANUAL DE INSTRUÇÃO, ANTES DE LIGAR A MÁQUINA.
- O ATERRAMENTO DESTA EQUIPAMENTO É OBRIGATORIO.

**ELETRICIDADE É COISA SÉRIA
SOMENTE PERMITE A
INSTALAÇÃO E MANUTENÇÃO
FEITA POR UM TÉCNICO
AUTORIZADO PRÁTICA**

**EM CASO DE DÚVIDA ENTRE
EM CONTATO PELO TELEFONE
0800 035 50 33**

**LEIA ATENTAMENTE O
CROQUI DE INSTALAÇÃO
E OBEDEÇA AS NORMAS
LOCAIS VIGENTES PARA
GARANTIR A SEGURANÇA
E DURABILIDADE DO
EQUIPAMENTO.**

* A INSTALAÇÃO DEVERÁ SER FEITA POR UM TÉCNICO AUTORIZADO PRÁTICA

Prática Fundação Vanzolini		APLICADO	PROJETO
TÍTULO:		ESCALA	UNIDADE
BOLEADORA		1:1	PPF
ESPIRAL BOE600		CÓDIGO	REV. 01

2. Manual de Operação da Boleadora Espiral

2.1 Especificações Técnicas

Produção	Peso Líq. (kg)	Peso Bruto (kg)	Medidas (mm)			Tensão Monofásica (V)	Potência do Motor (cv)
			Alt.	Larg.	Prof.		
2400 peças/hora	55	68	780	350	540	220	1/2

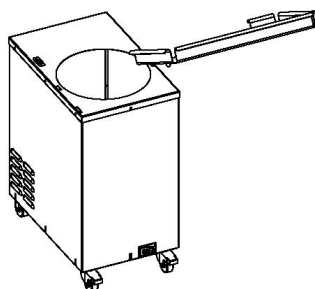
2.2 Instalação

- . Assentamento da máquina.
- . A ligação e a colocação em funcionamento devem ser efetuadas por pessoal especializado.
- . A instalação e o local onde a máquina é posicionada devem corresponder às normas de proteção contra acidentes e às normas elétricas.
- . A empresa fabricante se exime de qualquer responsabilidade por eventuais danos diretos ou indiretos se não tenham sido respeitadas tais normas.

2.3 Modo de Uso

Posicione-se de frente para a boleadora e:

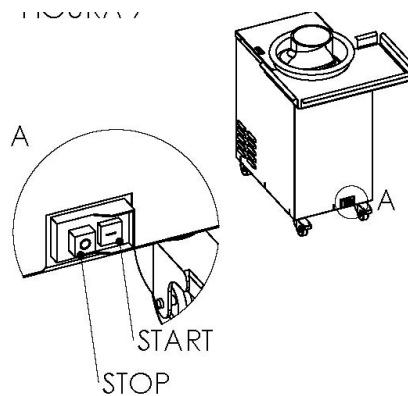
- . Monte a bandeja de saída da massa com as lingüetas nos vãos apropriados.
- . Introduza o cilindro, verificando que esteja posicionado no seu alojamento e fixado por 4 encaixes, virando-o no sentido horário quando está no alojamento.



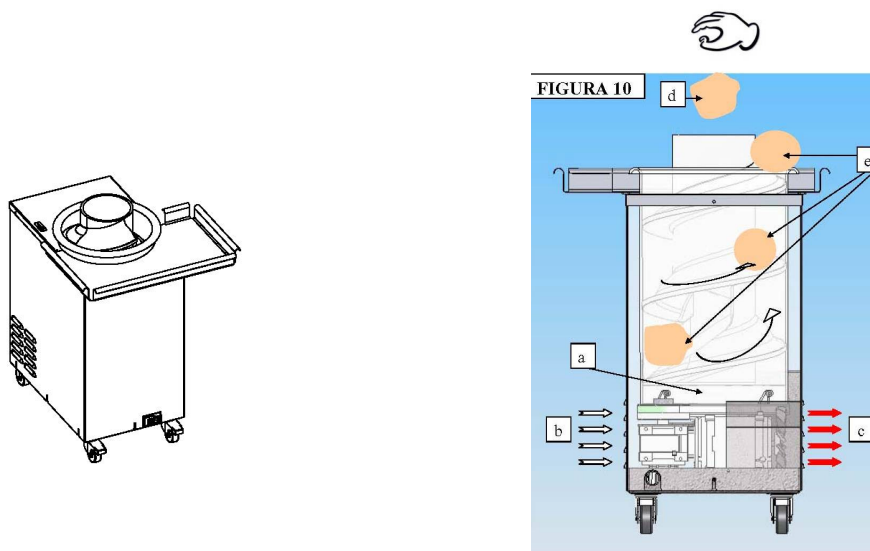
. Introduza a cóclea central e, depois, verifique que não vire livremente (tente com as mãos virar no sentido horário e anti-horário).



. Ligue o plug no quadro de alimentação.
. Pressione o botão verde para acionar a boleadora, e o botão vermelho para parar a boleadora.



. Os pedaços de massa **devem ser introduzidos no centro do tubo espiral (cóclea) somente com a boleadora em funcionamento.**



- . ATENÇÃO: não introduza pedaços de massa seca ou com a superfície exterior seca.
- . A massa empurrada pela rotação do cilindro é esmagada pela cóclea será arredondada e no fim do percurso caíra na bandeja frontal.
- . Da bandeja as bolas arredondadas deverão ser posicionadas pelo operador nas caixas para a fermentação.
- . A boleadora foi preparada para massas úmidas dentro do seguinte intervalo: **de 53 até 57%**.

3. Segurança do Operador

- Não jogar água na estrutura do equipamento, pois poderá ocorrer descarga elétrica, a limpeza deve ser realizada com pano úmido.
- A limpeza do tubo espiral central e do cilindro de policarbonato (transparente), deve ser realizada diariamente ou entre o boleamento de produtos de composição diferentes, sempre retirando-os da estrutura da máquina, para tanto o equipamento deverá estar desligado.
- Para a ação de limpeza do item anterior, deve-se utilizar pano úmido ou esponja macia. Não utilizar raspadeiras, objetos pontiagudos, metálicos ou palha de aço;
- Garantir que o equipamento esteja nivelado no piso;
- Não deixar nenhum objeto sobre a carenagem do equipamento.
- Se o equipamento provocar a queda do disjuntor ou DR de proteção, acionar serviço técnico. Verificar voltagem da rede elétrica do estabelecimento, os contatos elétricos e a amperagem do equipamento;
- O operador não deve introduzir a mão no centro do tubo espiral com a máquina em funcionamento.
- A Boleadora Espiral é dotada de rodízios com trava, portanto, mantenha-os travados durante a operação.
- Em caso de emergência o operador deve acionar imediatamente o botão de emergência.

4. Segurança Alimentar

- Não utilizar produtos de limpeza que possam deixar resíduos ou odores na mesa inox, no tubo espiral ou no cilindro de policarbonato. Utilizar produtos neutros (Sabão neutro, detergente neutro, esponja sintética).
- Todas as partes em contato com alimento devem ser limpas (mesa inox, tubo espiral e cilindro de policarbonato), atentando aos encaixes das peças.
- As operações de limpeza devem ser realizadas entre boleamento de produtos de composição diferente, ou, pelo menos diariamente.

5. Segurança / Preservação do Equipamento

- Se o equipamento provocar a queda do disjuntor ou DR de proteção, acionar serviço técnico;
- Poderá ocorrer o travamento do equipamento se for introduzido quantidade de massa acima da capacidade (máximo 600g), ou massas com consistência inadequada, muito dura ou ressecada.
- Não jogar água sobre o equipamento, pois poderá chegar a áreas mecânicas e elétricas;
- Não acionar o painel com objetos pontiagudos;
- Caso perceber algum ruído estranho ao habitual, acione o serviço técnico.

6. Higienização

- A limpeza deve ser, no mínimo, diária. Utilize pano umedecido com álcool, somente úmido ou com sabão / detergente neutro.
- Todas as partes em contato com alimento devem ser limpas (mesa inox, tubo espiral e cilindro de policarbonato), se atentando aos encaixes das peças.
- É obrigatório que, no mínimo, semanalmente, ao se retirar o tubo espiral central e o cilindro de policarbonato, também se efetue a limpeza da parte inferior interna da máquina, pois na base interna conterà resíduos de massa, os quais devem ser retirados manualmente ou através de pano úmido. Obs: Se a utilização da máquina for constante em turnos de 8 horas, tal operação de limpeza interna deve ser diária.

7. Manutenção Operador

- Limpeza Adequada;
- Utilização do equipamento de acordo com as recomendações do fabricante, conforme manual de instruções;
- Qualquer sinal de irregularidade, chamar o depto de manutenção.

8. Tabela de Possíveis Ocorrências

Problema	Causas	Solução	Quem
Máquina não Liga	Botão de emergência acionado	Destravar Botão de emergência	Operador
Disjuntor desarmou/ Velocidade Irregular	Massa dura ou acima da capacidade	Alterar consistência da massa e diminuir o peso	Operador
Boleamento irregular	Massa de consistência inadequada (dura, mole, muito fermentada, etc), ou fora da capacidade	Adequar consistência da massa ou na capacidade ideal	Operador
Disjuntor desarmou	Amperagem/Voltagem	Verificar voltagem no ponto de instalação do equipamento em estática e dinâmica	Loja
Disjuntor desarmou	Circuitos elétricos	Verificar contatos	Loja
Disjuntor desarmou	Motor travado	Verificar se chega voltagem adequada	Loja
Velocidade irregular	Correia	Verificar a conservação da correia e estiramento da mesma	Loja
Vibração / Ruído	Motor solto	Ajustar o suporte do Motor	Loja
Jogo ou falha no encaixe do tubo espiral ou do cilindro	Desgaste ou quebra das guias ou dos pinos	Substituir os encaixes, ajustar os pinos ou trocar componentes	Fábrica
Vibração e Ruído	Desgastes nos mancais	Ajuste ou substituição dos mancais	Fábrica

9. Peças

Possíveis, peças de reposição que poderão ser substituídas por desgaste ou mau uso.

- Cilindro (Tubo) de plicarbonato
- Fim de curso

TERMO DE GARANTIA

a) Prazo, comprovação e condições de garantia:

- Os produtos da Prática têm garantia de um (1) ano, a partir da emissão da nota fiscal.
- Esta garantia é dada exclusivamente contra eventuais defeitos decorrentes de projeto, fabricação, montagem ou peças.
- Para comprovação do prazo, o cliente deverá apresentar a primeira via da nota fiscal de compra. Na falta desta, o prazo será contado a partir da data de fabricação constante na etiqueta de identificação do equipamento.
- Em cidades onde a Prática não disponha de assistente autorizado, será cobrado do cliente o deslocamento, hospedagem e alimentação do técnico.
- A garantia não cobre materiais que sofrem desgaste natural como correias e feltros.

b) Exclusão da garantia:

A garantia não abrangerá, sendo, pois, ônus do cliente:

- Danos sofridos pelo produto em consequência de acidente, maus tratos, manuseio ou uso incorreto e/ou inadequado;
- Peças de desgaste natural: gaxeta do motor, guarnição da porta;
- Motor queimado por motivo de falta de fase na rede de energia elétrica;
- Danos decorrentes de instalação em desacordo com o estabelecido no manual de instruções.
- Equipamentos que tenham sido instalados por um técnico não autorizado Prática, **perdem totalmente a garantia, exceto em casos em que haja autorização por e-mail ou por escrito, autorizando o técnico executar o serviço.**

c) Recomendações

- Leia cuidadosamente o manual de instrução de operação do equipamento;
- Conserve esse manual em um local de fácil acesso.
- Certifique-se de que as instalações elétricas sejam feitas por pessoal capacitado;
- Nesse manual constam alguns inconvenientes que podem ser resolvidos sem a interferência de um técnico. Consulte o manual antes de acionar o serviço.

Para acionar a assistência técnica e mesmo para qualquer reclamação, comentário ou sugestão sobre os serviços prestados pela s assistências autorizadas, telefone grátis, durante horário comercial, ao nosso serviço de atendimento ao consumidor:

SAC – 0800 035 5033

Prática Produtos S.A.

Rodovia BR 459, Km 101 – Pouso Alegre – MG – CEP 37.550-000 – Tel./fax 55 (35) 3449.1200

www.praticafornos.com.br – pratica@praticafornos.com.br