

DIVISORA

DMI30

Prática

Manual de instalação, utilização

E

Termo de garantia

Prática Klimaquip Ind. Com. S/A

CNPJ: 08574411000100

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

www.praticabr.com – pratica@praticabr.com

SUMÁRIO

1. CARTA AO CLIENTE	2
2. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS.....	3
3.1 Tabelas de especificações técnicas	3
3.2 Etiqueta de identificação.....	3
3.3 Visão geral do equipamento	4
3. RECEBIMENTO DO EQUIPAMENTO	4
4.1 Embalagem.....	5
5. TRANSPORTE	5
6. INSTALAÇÃO	5
7. OPERAÇÃO.....	6
7.1 Sequência de operação	6
8. INFORMAÇÕES SOBRE A SEGURANÇA	7
8.1 Recomendações	7
8.2 Riscos	7
8.3 Medidas de segurança a serem adotadas pelos usuários.....	8
8.4 Procedimentos em situações de emergência	8
9. LIMPEZA	8
10. MANUTENÇÃO	9
11. TERMO DE GARANTIA.....	10

1. 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 seu equipamento.

Em caso de perda deste manual, entre em contato com a Prática.

Sua experiência e criatividade são insubstituíveis. Sinta-se à 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.

2. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Tipo do equipamento: Divisora.

Modelo: Esse manual é destinado aos seguintes modelos.

➤ DMI30

Finalidade: Equipamento destinado para dividir a massa em unidade de pães ou similares.

Capacidade: De 900 g a 3 kg de massa.

3.1 Tabelas de especificações técnicas

Dimensões					
Modelo	Largura	Profundidade	Altura	Peso líquido	Peso bruto
DMI30	411 mm	603 mm	1284 mm	52 kg	105 kg

*Dados técnicos sujeitos à alteração sem aviso prévio.

3.2 Etiqueta de identificação



3.3 Visão geral do equipamento

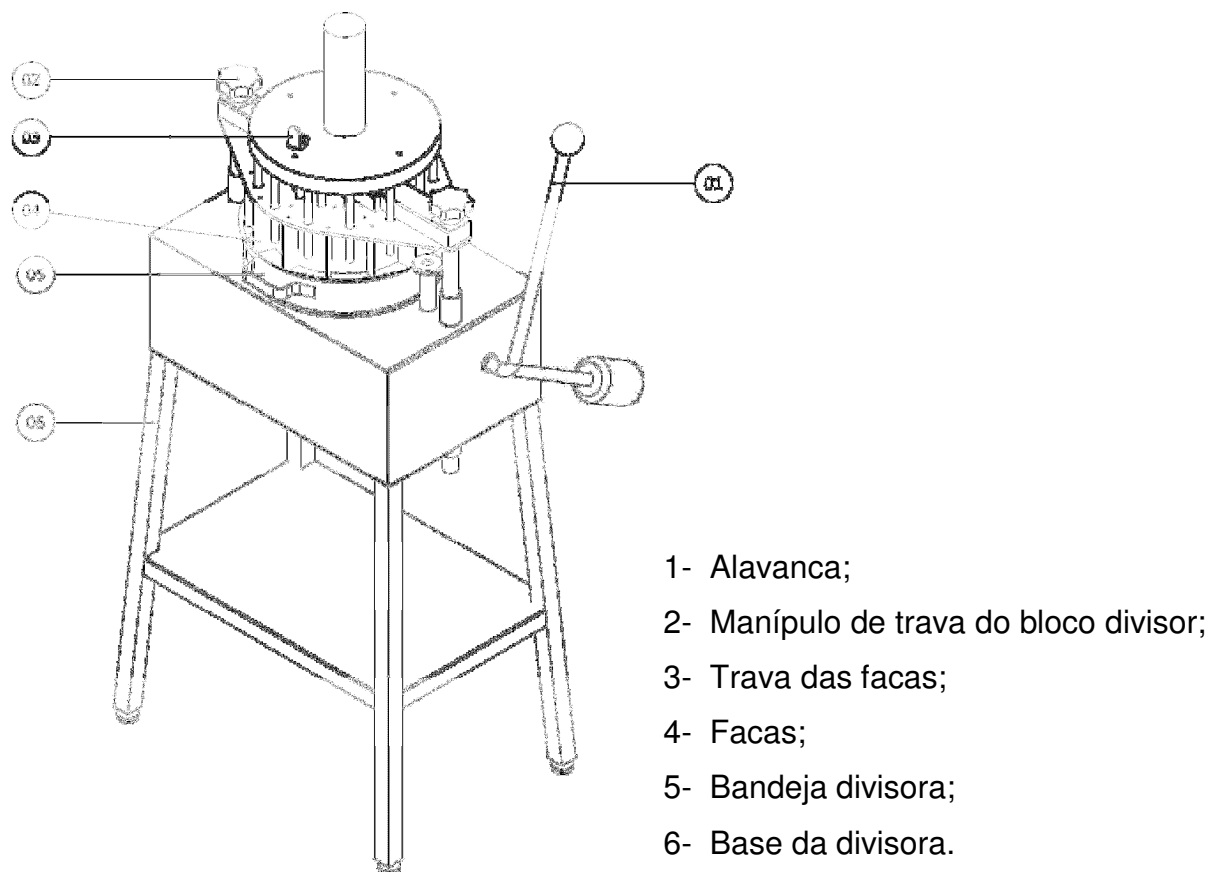


Figura 1

3. RECEBIMENTO DO EQUIPAMENTO

Ao receber o produto certifique-se que o mesmo não sofreu nenhum dano proveniente do transporte, tais como:

- ✓ Amassados;
- ✓ Riscos na pintura;
- ✓ Quebra de peças;
- ✓ Falta de peças;
- ✓ Violação da embalagem.

Observação: Em caso de ocorrência de alguns desses casos entre em contato com a Prática.

4.1 Embalagem

O equipamento é embalado em plástico bolha e caixa de madeira. Utilize ferramentas adequadas para desembalar o equipamento.

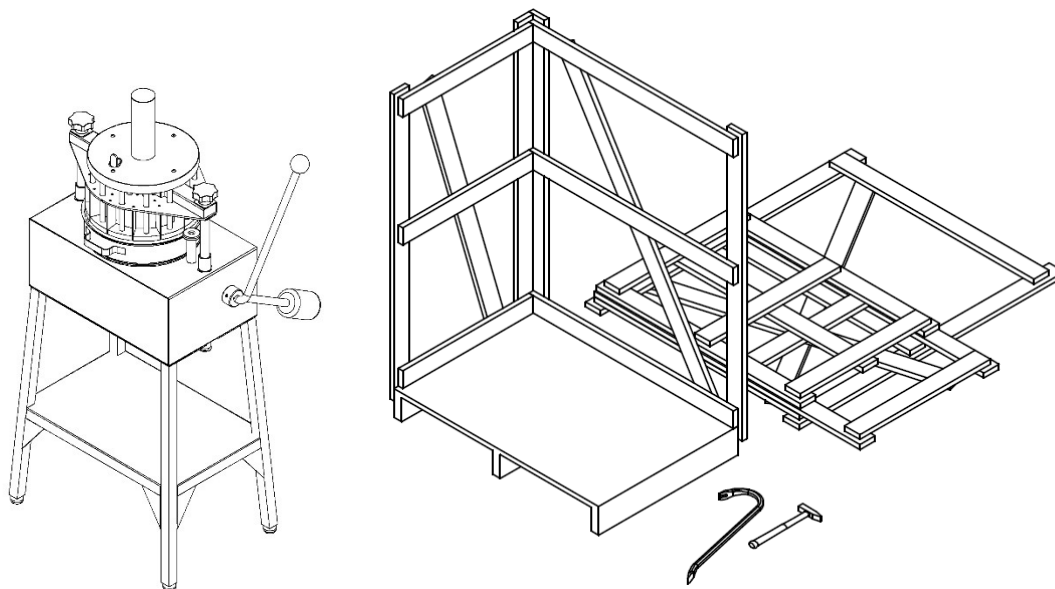


Figura 2

5. TRANSPORTE

Use sempre um equipamento de transporte adequado ao peso do produto.

Conforme o Artigo 198 da CLT (Consolidação das Leis do Trabalho), o peso máximo que o trabalhador pode carregar sem prejudicar sua saúde é de 60kg.

6. INSTALAÇÃO

O equipamento deve ser instalado em uma superfície plana horizontal e desprovidas de barreiras

7. OPERAÇÃO

Para a utilização do equipamento com segurança o operador deve seguir todas as orientações desse manual.

7.1 Sequência de operação

1. Colocar a massa de pão ou similares dentro da bandeja divisora;
2. Através da alavanca, abaixe o bloco divisor exercendo força suficiente para prensar a massa deixando-a comprimida no prato;
3. Com o bloco comprimindo a massa, libere a trava, para liberar as facas para efetuarem o corte da massa;
4. Retorne a alavanca, para que o bloco divisor volte a sua posição inicial e retire a bandeja com a massa cortada.

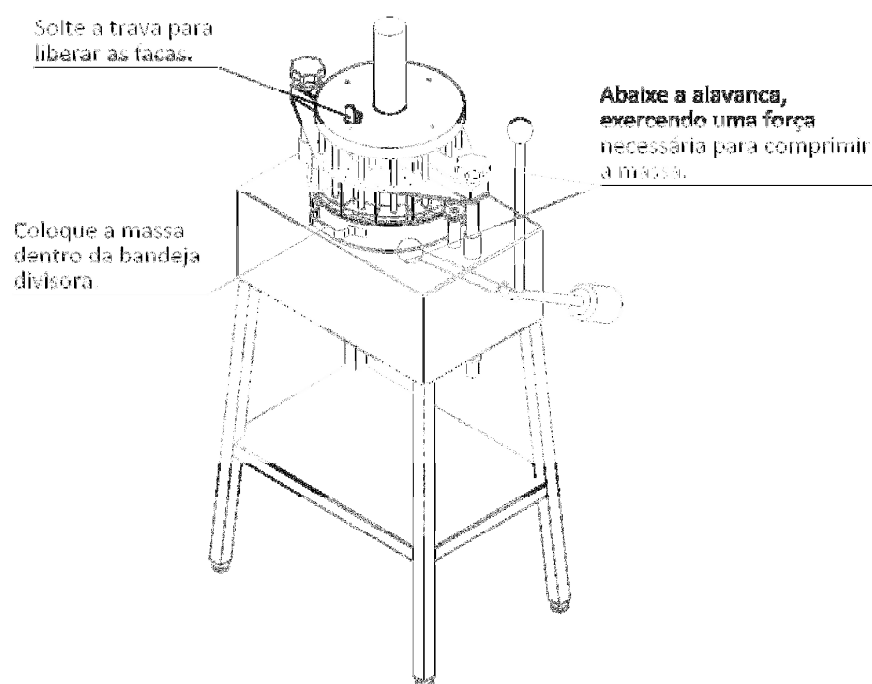


Figura 3

8. INFORMAÇÕES SOBRE A SEGURANÇA

8.1 Recomendações

- Os usuários devem ler o manual atentamente, e somente pessoas treinadas podem operar o equipamento.
- Este aparelho não deve ser utilizado por pessoas (inclusive crianças) com capacidade física, sensorial ou mental reduzida, falta de experiência ou conhecimento, ao menos que tenham recebido instruções quanto ao uso deste equipamento por pessoa responsável pela sua segurança.
- Crianças devem ser vigiadas para garantir que não estejam brincando com o equipamento.
- Não devem ser usadas roupas que possuam tiras ou mangas soltas ou mesmo outros tipos de tecidos ou outros que sejam soltos e possam vir a se prender em partes móveis. Acessórios e adornos não devem ser usados durante a operação do equipamento, pois podem se prender em partes do equipamento ou mesmo cair na massa.

8.2 Riscos

Este equipamento não gera qualquer risco à exposição dos usuários desde que não seja adulterado.

Caso as proteções e dispositivos de segurança sejam adulterados o usuário fica exposto a risco de lesões leves e escoriações.

A utilização do equipamento para finalidades diferentes daquele ele se destina, acarretará na perda de garantia, possibilidade de quebra de componentes, desgaste pré-maturo e falha nos componentes de segurança podendo causar acidentes.

8.3 Medidas de segurança a serem adotadas pelos usuários

Os usuários do equipamento devem ler o manual e seguir todas as orientações do mesmo, principalmente as orientações relacionadas com a segurança.

Caso o operador observe alguma irregularidade no funcionamento do equipamento que comprometa a segurança deve-se interromper a utilização do equipamento e acionar a assistência técnica para que os defeitos sejam corrigidos.

8.4 Procedimentos em situações de emergência

Em situações de emergência:

- Isolar o local do acidente;
- Prestar os primeiros socorros (quando aplicável);
- Entrar em contato com o serviço de emergência da região.

9. LIMPEZA

Instruções:

- ✓ Limpe diariamente as superfícies do equipamento utilizando pano úmido com sabão neutro;
- ✓ Após o uso, limpe diariamente o bloco divisor, facas e bandeja com um pano umedecido;
- ✓ Mantenha os acessórios e os componentes da divisora sempre limpos.
- ✓ Não utilize palha de aço, objetos metálicos e produtos corrosivos para não danificar a pintura do equipamento ou as partes de inox;
- ✓ Não deixe resto de massa na estrutura do equipamento, pois isto poderá causar oxidação mais rapidamente, devido aos agentes da matéria-prima.
- ✓ Não use solvente como: álcool, thinner e outros abrasivos;
- ✓ Para facilitar a limpeza do Conjunto Cabeçote da DMI30, este pode ser removido para ser lavado com sabão neutro em água corrente. Siga o esquema abaixo para a desmontagem.



Figura 4

10. MANUTENÇÃO

Observe diariamente se o equipamento apresenta ruídos anormais e se o funcionamento está correto.

Caso o equipamento apresente algum defeito, a assistência técnica da Prática deve ser acionada.

Toda manutenção deve ser feita por um técnico autorizado da Prática.

11. TERMO DE GARANTIA

1. PRAZO E DETALHAMENTO

- a) Os equipamentos Prática têm garantia legal de 3 (três) meses e garantia contratual de 9 (nove) meses, totalizando, um (1) ano, a partir da data de emissão da nota fiscal de venda, exclusivamente para o primeiro comprador. Se por quaisquer motivos, a Nota Fiscal não seja localizada, prevalece como data para início da garantia a data de fabricação do equipamento, constante na etiqueta indicativa.
- b) Independente da instalação efetiva ou o período de utilização do equipamento o período de garantia é iniciado de acordo com a data da emissão da NF de venda.
- c) A Prática Produtos conta com uma extensa e qualificada Rede de Serviços Autorizados Prática – SAP. No entanto, se na cidade de instalação do equipamento ainda não houver um técnico autorizado, será acionado o serviço mais próximo e o deslocamento e outras despesas serão de responsabilidade do cliente.
- d) Alguns equipamentos Prática são considerados como portáteis, como os fornos Miniconv VP e SV e o Moinho MF80. Nesses casos, o deslocamento para a manutenção é de responsabilidade do cliente. O valor do deslocamento deve ser combinado com o SAP, ou o cliente tem a opção de levar o equipamento ao serviço autorizado.
- e) A garantia somente cobrirá falhas originadas por matéria-prima, componentes ou fabricação.
- f) A aplicação da garantia se dará através de manutenções, regulagens ou troca de peças defeituosas. As peças substituídas serão de propriedade da Prática, como objeto de análise.
- g) Ocorrências em garantia não justificarão o aumento do prazo de garantia, troca do equipamento ou qualquer outro tipo de pleito.

2. RAZÕES DE EXCLUSÃO DA GARANTIA

- a) Danos oriundos de transporte. O cliente deverá inspecionar a entrega do equipamento e acionar a transportadora no caso de irregularidades.
- b) Uso ou instalação em desacordo com o Manual de Instalação e Operação que acompanham o produto.
- c) A não observação a detalhes de instalação, em desacordo com o Manual de instalação, como chão desnivelado.
- d) Danos e falhas decorrentes da não execução de limpeza do equipamento ou limpeza feita inadequadamente, danificando componentes.
- e) Uso de produtos agressivos ou abrasivos, impróprios para a limpeza, que possam manchar desgastar, riscar ou danificar acessórios ou componentes do equipamento.
- f) Danos no equipamento ou seus acessórios em consequência de acidentes, maus tratos, operação incorreta, manuseio inadequado ou uso em desacordo com o manual de instalação e operação que acompanha o produto.
- g) Tentativas de reparo por terceiros não autorizados, ou por utilização de peças e componentes não originais, independentemente dos danos ou defeitos terem sido provocados por este fato.
- h) Componentes de consumo e desgaste estão excluídos da garantia.

3. OBSERVAÇÕES E RECOMENDAÇÕES:

- a) Oriente os operadores dos equipamentos, tendo como base o manual de instruções e operações do equipamento;
- b) Antes de acionar a Assistência técnica, no manual constam algumas ocorrências que podem ser sanadas sem a interferência de um técnico.
- c) O desgaste natural do equipamento não está coberto pela garantia. Para garantir a produtividade e um melhor prazo de vida útil de seu equipamento, é fundamental a higienização diária de seu equipamento e sugerido que se faça um contrato de manutenção preventiva.

- d) Para acionar a assistência técnica e mesmo para qualquer reclamação, comentário ou sugestão sobre os reparos prestados pelas Assistências Autorizadas, ligue grátis, durante horário comercial, no nosso serviço de atendimento ao consumidor: 35 3449 1200 – Opção 3.

Prática Klimaquip Ind. Com. S/A

CNPJ: 08574411000100

CREA: 042896

Rodovia BR 459, Km 101 – Pouso Alegre – MG – CEP 37.550-000

Tel./fax 55 (35) 3449.1200

www.praticabr.com – pratica@praticabr.com

760197