

DIVISORA

DMH-1.5

***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](http://www.praticabr.com) – [pratica@praticabr.com](mailto:pratica@praticabr.com)



## SUMÁRIO

1. CARTA AO CLIENTE.....	2
2. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS.....	3
2.1. Informações Gerais.....	3
2.2. Tabelas de especificações técnicas.....	3
2.3. Normas observadas para o projeto.....	3
2.4. Etiqueta de identificação.....	4
2.5. Visão geral do equipamento.....	5
2.6. Modelos das Facas Divisoras.....	6
3. RECEBIMENTO DO EQUIPAMENTO.....	6
3.1. Embalagem.....	7
4. TRANSPORTE.....	7
5. INSTALAÇÃO.....	8
6. OPERAÇÃO.....	9
6.1. Sequência de Operação.....	9
6.2. Troca da Faca Divisora.....	10
7. INFORMAÇÕES SOBRE A SEGURANÇA.....	11
7.1. Recomendações.....	11
7.2. Riscos.....	11
7.3. Medidas de segurança adotadas.....	12
7.4. Medidas de segurança a serem adotadas pelos usuários.....	12
7.5. Procedimentos em situações de emergência.....	12
8. LIMPEZA.....	13
9. MANUTENÇÃO.....	13
10. TERMO DE GARANTIA.....	14
10.1. Prazo e Detalhamento.....	14
10.2. Razões de exclusão da Garantia.....	15
10.3. Observações e Recomendações.....	16

## 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.

A instalação deverá ser feita de acordo com as instruções do fabricante e por pessoas qualificadas, respeitando as normas em vigor.

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

### 2.1. Informações Gerais

- Tipo do equipamento: Divisora de massa.
- Modelo: Esse manual é destinado aos seguintes modelos.
  - DMH-1.5
- Finalidade: Equipamento destinado a dividir massa altamente hidratada em unidades de pães ou similares.
- Capacidade: 1,5Kg

### 2.2. Tabelas de especificações técnicas

Dimensões					
Modelo	Largura	Profundidade	Altura	Peso líquido	Peso bruto
DMH-1.5	651 mm	745 mm	1252 mm	75 Kg	127 Kg

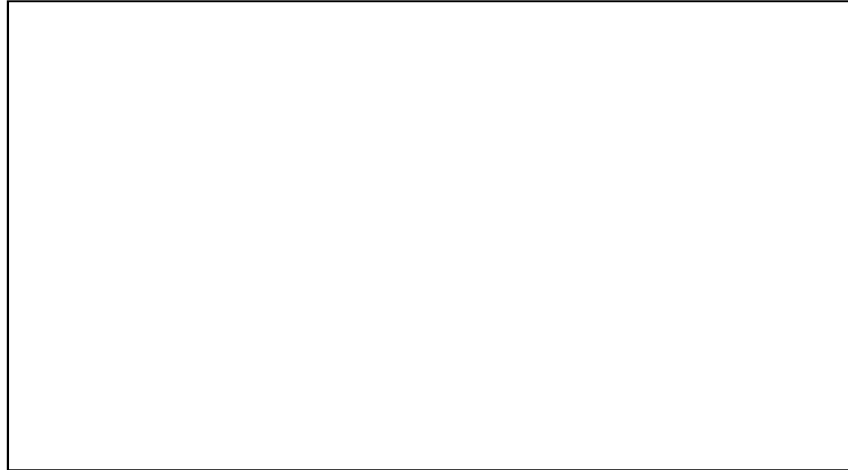
\*Dados técnicos sujeitos à alteração sem aviso prévio.

### 2.3. Normas observadas para o projeto

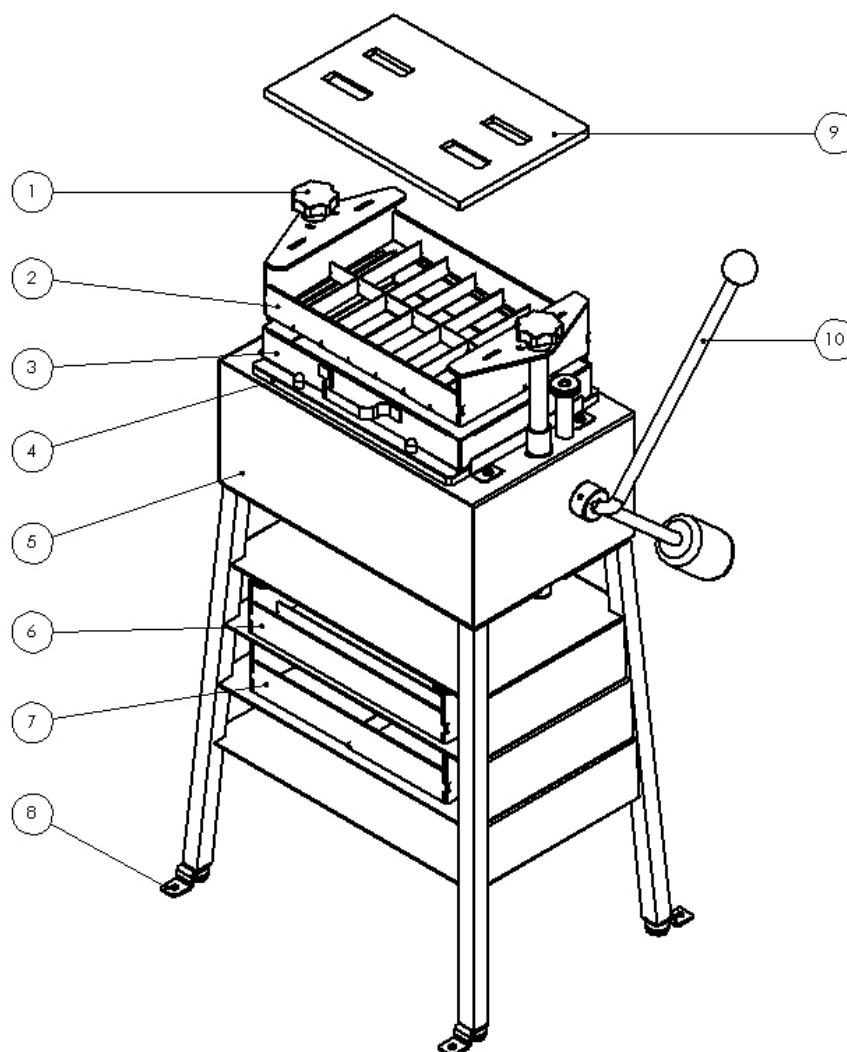
Equipamento concebido para garantia de operação segura, em atendimento às seguintes disposições regulamentadoras:

- *Normas Regulamentadoras do MTE (especialmente NR-12 e NR-15).*
- *Normas Técnicas Brasileiras aplicáveis (ABNT NBR).*
- *Normas Técnicas Internacionais das quais o Brasil é signatário (especialmente ISO e IEC), na ausência ou inaplicabilidade das Normas Técnicas Brasileiras (ABNT NBR).*
- *Normas Técnicas Internacionalmente aceitas (especialmente as normas da Comunidade Europeia - EN), na ausência ou inaplicabilidade das normas ABNT NBR e de normas internacionais oficiais.*
- *Nota Técnica 94/2009, do MTE.*

**2.4. Etiqueta de identificação**

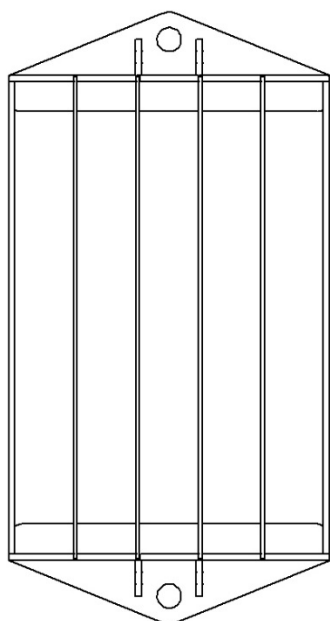


## 2.5. Visão geral do equipamento

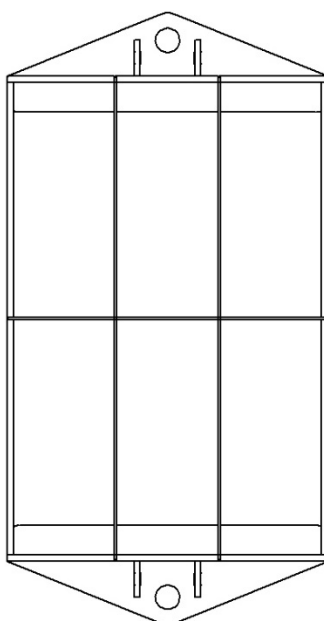


1. Manipulo de travar a Faca;
2. Faca Divisora;
3. Bandeja;
4. Base Móvel da bandeja;
5. Base da Divisora;
6. Faca Alternativa;
7. Faca Alternativa;
8. Suporte de Fixação;
9. Chapa Prensa Massa;
10. Alavanca.

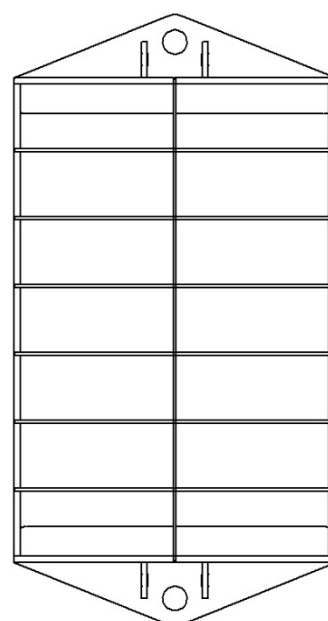
## 2.6. Modelos das Facas Divisoras



Faca Divisora 1  
5 divisões  
48,6×319 mm



Faca Divisora 2  
6 divisões  
83,7×194,5 mm



Faca Divisora 3  
14 divisões  
126,5×54,2 mm

## 3. RECEBIMENTO DO EQUIPAMENTO

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

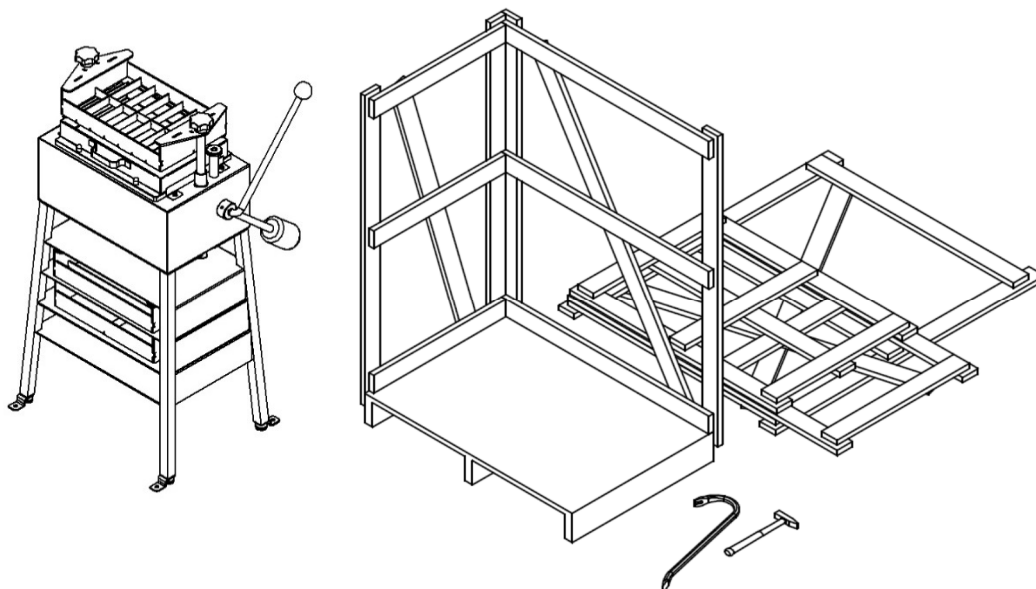
- ✓ Amassados;
- ✓ Quebra de peças;
- ✓ Falta de peças;
- ✓ Violação da embalagem.

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



## 3.1. Embalagem

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



## 4. TRANSPORTE

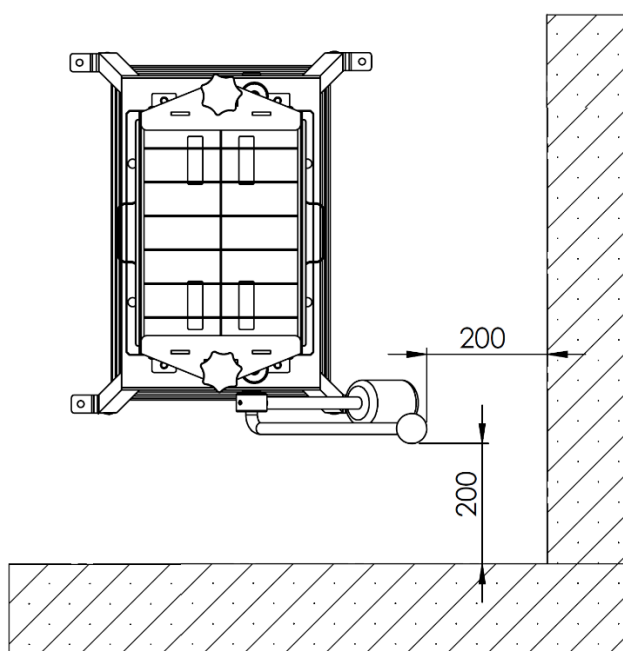
Use sempre um equipamento de transporte adequado ao peso do produto.

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.

## 5. INSTALAÇÃO

É responsabilidade do cliente a preparação das instalações prediais para a instalação do equipamento.

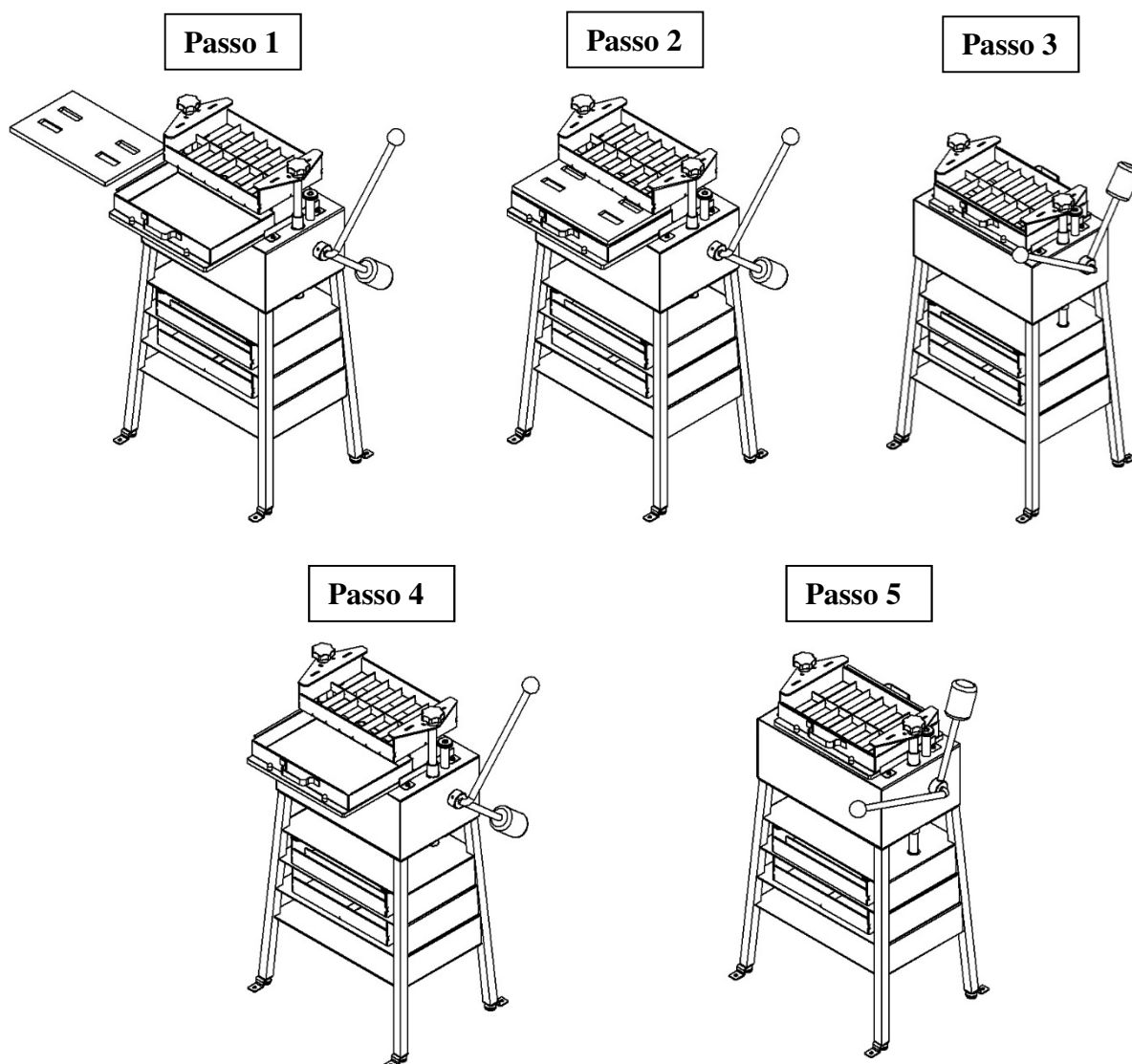
O equipamento deve ser instalado em uma superfície plana horizontal e desprovida de barreiras. Deve ser respeitado uma distância de 200mm da parede ou outros equipamentos.



## 6. OPERAÇÃO

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

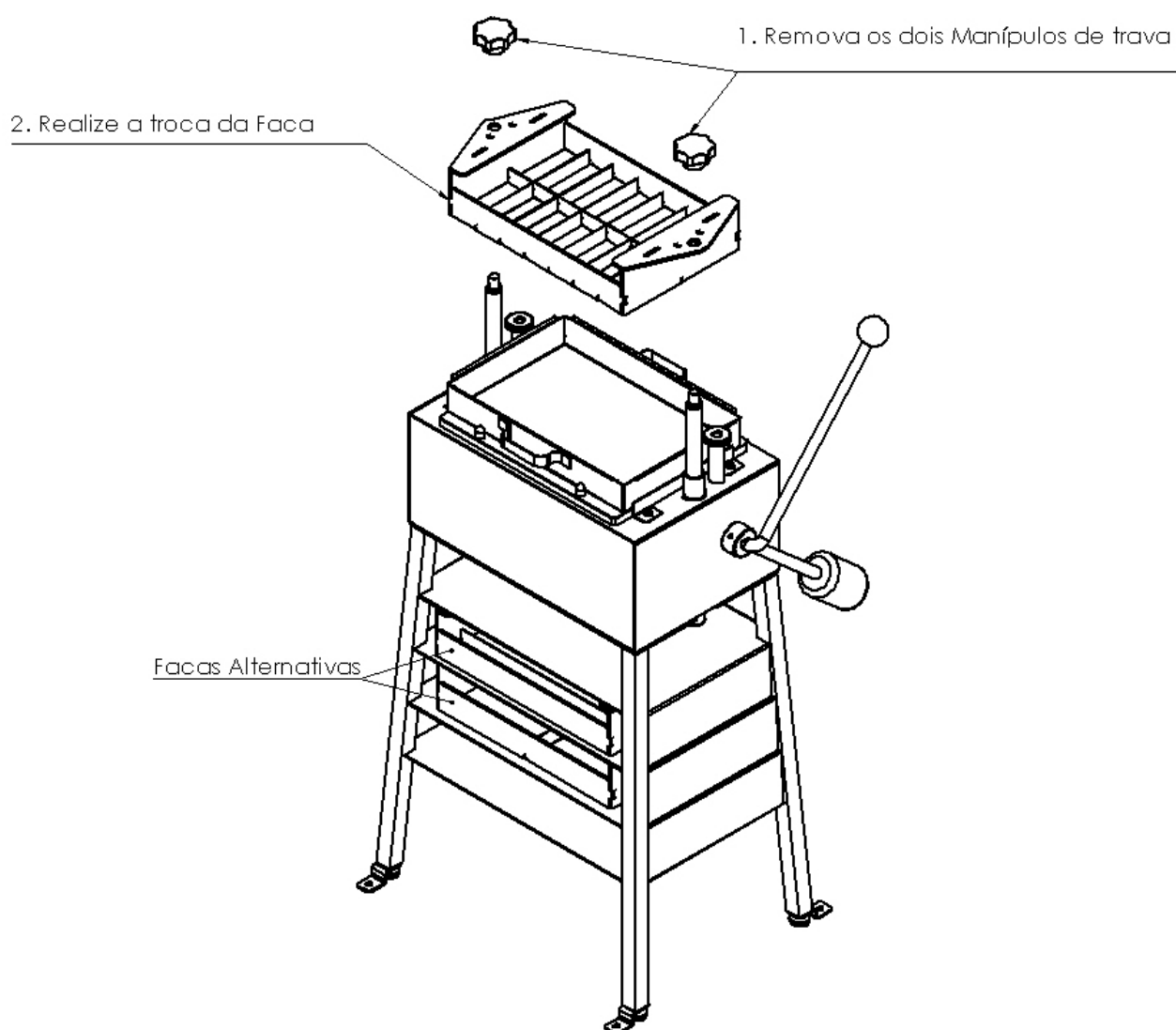
### 6.1. Sequência de Operação



- **Passo1:** Puxar a Bandeja até o final. Colocar a massa de pão ou similares dentro da Bandeja;
- **Passo2:** Posicionar a Chapa Prensa Massa sobre a massa e certificar-se que a mesma está centrada com a Bandeja;

- **Passo3:** Retornar a bandeja. Através da alavanca, abaixar o conjunto exercendo força suficiente para prensar a massa deixando-a comprimida;
- **Passo4:** Puxar a bandeja até o final. Remover a Chapa Prensa Massa;
- **Passo5:** Retornar a bandeja. Através da alavanca, abaixar o conjunto e realizar o corte da massa. Virar a massa cortada na bancada imediatamente após o corte.

## 6.2. Troca da Faca Divisora



## 7. INFORMAÇÕES SOBRE A SEGURANÇA

### 7.1. 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.
- Fixar a Base da Divisora ao chão por meio dos Suportes de Fixação.
- Manter as mãos longe da Faca Divisora durante a operação da máquina.

### 7.2. 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 ficará 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.

### **7.3. Medidas de segurança adotadas**

Para melhor segurança, atendendo as normas vigentes foram adotadas as seguintes medidas:

- Base da Divisora com disponibilidade de ser fixada ao chão;
- Facas sem corte excessivamente agudos;
- Suavização de arestas e cantos vivos.

### **7.4. 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.

### **7.5. 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.

## 8. LIMPEZA



Instruções:

- Limpe diariamente as superfícies do equipamento utilizando pano úmido com sabão neutro;
- Mantenha os acessórios e os componentes da Divisora sempre limpos.
- Não utilize objetos metálicos e produtos corrosivos para não danificar as partes de inox;

## 9. 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.

## 10. TERMO DE GARANTIA

### 10.1. 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) Para instalação e entrega técnica dos equipamentos a Prática Produtos disponibilizará, sem custos ao cliente, uma visita única de um técnico autorizado e/ou próprio. No caso de necessidade de nova(s) visita(s) para finalização da instalação/entrega técnica, em função de não disposição dos pontos prediais sejam eles elétricos, de gás, hidráulicos ou de exaustão, serão de responsabilidade do cliente.
- d) 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.
- e) Para a instalação dos equipamentos o cliente deverá providenciar todos os pontos prediais (água, luz, gás, terra e exaustão) descritos no croqui de instalação. Também deverá cuidar do deslocamento do equipamento até o local exato da instalação.
- f) 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.

- g) A garantia somente cobrirá falhas originadas por matéria-prima, componentes ou fabricação.
- h) 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.
- i) Ocorrências em garantia não justificarão o aumento do prazo de garantia, troca do equipamento ou qualquer outro tipo de pleito.

## 10.2. 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. Na instalação, o técnico deverá encontrar o equipamento em sua embalagem original, totalmente preservada.
- b) Irregularidades na instalação predial.
- c) Uso ou instalação em desacordo com o Manual de Instalação e Operação que acompanham o produto.
- d) A não observação a detalhes de instalação, em desacordo com o Manual de instalação, como: chão desnivelado, instalação do forno ao lado de equipamentos que exalam gordura, calor ou partículas solida em suspensão, falta de circulação de ar, etc.
- e) Danos e falhas decorrentes da não execução de limpeza do equipamento ou limpeza feita inadequadamente, danificando componentes, como: jogar água dentro do painel elétrico, etc.
- f) Mudança das condições originais de instalação, como: distribuição elétrica, distribuição de gás, local de instalação, etc, executadas por técnicos não autorizados.
- g) Uso de produtos agressivos ou abrasivos, impróprios para a limpeza, que possam manchar desgastar, riscar ou danificar acessórios ou componentes do equipamento.

- h) Danos e falhas operacionais decorrentes de água com grande teor de cálcio, gás de baixa qualidade ou fornecimento de energia elétrica com oscilação de voltagem ou ruídos/interferência na linha de alimentação.
- i) Ocorrências oriundas de descargas elétricas decorrentes da ação da natureza ou picos de fornecimento originados de geradores ou companhias de fornecimento.
- j) Danos no equipamento ou seus acessórios, como: sensores de núcleo, placas eletrônicas, teclados e outros, 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.
- k) 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.
- l) Componentes de consumo e desgaste, como luzes, vedações, correias, rolamentos, correntes, conjunto de lonas, etc., bem como, vidros e plásticos estão excluídos da garantia.
- m) Falhas decorrentes de redes hidráulicas ou de gás pressurizados ou com dimensionamento inadequado, provocando a oscilação de pressão imprópria para o bom funcionamento do equipamento.

### 10.3. **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](http://www.praticabr.com) – [pratica@praticabr.com](mailto:pratica@praticabr.com)





**760338**