



**Metalúrgica
PESCADOR Ltda**

MÁQUINAS E EQUIPAMENTOS PARA PANIFICAÇÃO



MANUAL DO USUÁRIO

MODELADORA MC - 50

SUMÁRIO

1. AVISOS E NORMAS.....	3
1.1 APRESENTAÇÃO DA EMPRESA	3
1.2 RECEBENDO O EQUIPAMENTO	3
1.3 AVISO IMPORTANTES	3
1.4 EMBALAGEM	4
2. CARACTERÍSTICAS DO EQUIPAMENTO	5
2.1 UTILIZAÇÃO	5
2.2 CARACTERÍSTICAS.....	5
2.3 ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS	6
3. CONHECENDO O EQUIPAMENTO	7
3.1 CONHECENDO O EQUIPAMENTO PARTE 2.....	8
4. INSTALAÇÃO ELÉTRICA.....	9
4.1 CUIDADOS	9
5. OPERANDO A MODELADORA MC - 50	10
5.1 FUNCIONAMENTO.....	10
5.2 PREPARANDO O EQUIPAMENTO PARA USO	10
5.3 SEGURANÇA.....	11
5.4 DISPOSITIVOS DE SEGURANÇA.....	11
6. LIMPEZA DO EQUIPAMENTO	12
7. MANUTENÇÃO.....	13
7.1 PANOS DE MODELAGEM	13
8. ESQUEMA ELETRICO	14
8.1 ESQUEMA ELETRICO PARTE 2.....	15
8.2 ESQUEMA ELETRICO PARTE 3.....	16
9. SOLUÇÕES DE PROBLEMAS.....	17
10. TERMOS DE GARANTIA	18

1. AVISOS E NORMAS

1.1. APRESENTAÇÃO DA EMPRESA

Metalúrgica Pescador, fabricante de máquinas e equipamentos para panificação preza pela qualidade dos seus produtos e pela segurança dos seus clientes, fabricando equipamentos com alta qualidade e dentro das normas de segurança.

1.2. RECEBENDO O EQUIPAMENTO

Ao receber seu equipamento verificar a existência de eventuais danos que possam ter ocorridos durante o transporte; se houver avarias comunicar imediatamente o transportador e a fábrica para tomar as providências necessárias.

1.3. AVISO IMPORTANTES

- Esse produto proporcionará rapidez e eficiência nos trabalhos com segurança, para isso os usuários do equipamento devem ler o manual e seguir todas as orientações do mesmo, principalmente as 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 comunicar um responsável.
- Para maior aproveitamento e durabilidade, siga corretamente as instruções de uso.
- Conservar este manual para qualquer consulta futura.
- Toda vez que houver alguma dúvida sobre o funcionamento o operador tem o dever de ler este manual de uso.
- Evitar que pessoas não habilitadas operem o equipamento.
- Não utilizar este equipamento para funções que não sejam indicadas ao seu uso.
- A utilização indevida ou descaracterização das proteções de segurança do equipamento poderá acarretar em acidente do tipo: esmagamento e choque elétrico.



1.4. EMBALAGEM

Para descarregar o equipamento é necessário a utilização de uma empilhadeira.

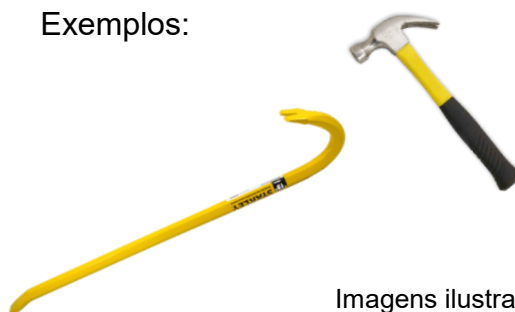


Imagem ilustrativa

O equipamento vem embalado com plástico bolha, papelão e no engradado de madeira. Para desembalar será necessário Ferramentas adequadas.



Exemplos:



Imagens ilustrativas

Após desembalar, transportar o equipamento até o local de instalação.

2. CARACTERÍSTICAS DO EQUIPAMENTO

2.1. UTILIZAÇÃO

Máquina que destina-se a modelar/enrolar massas de pães. Ideal para uso em padarias, confeitarias e similares.

2.2. CARACTERÍSTICAS

- Corpo construído em aço SAE 1020 (ou INOX 304, linha INOX);
- Tampa de proteção;
- Acabamento de alta resistência com pintura PU;
- Retorno automático;
- Esteira transportadora para o cilindro;
- Sistema segurança conforme normas;
- Alta produção;
- Máquina construída conforme norma de segurança NR-12.

2.3. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

MODELO	Capacidade modelagem	Características do equipamento				Capacidade do motor		Peso com embalagem
		Comprimento	Largura	Altura	Peso	Potência		Engradado de madeira
		cm	cm	cm	kg	cv	kW	kg
MC-50	30 a 500g	123	71	83	130	0.5	0.37	150
Tensão de alimentação: 220/380v.								
Tensão de comando: 24v.								
220v	Consumo kWh	Corrente (A)		Disjuntor		Bitola do fio MM2		
	0,55	2,10		6A		2,5		
380v	0,55	1,22		6A		2,5		

3. CONHECENDO O EQUIPAMENTO



3.1. CONHECENDO O EQUIPAMENTO PARTE 2



Botão de emergência: Desliga totalmente o equipamento em situações de risco.

Liga: Coloca o cilindro em funcionamento;
Led Indicador: Indica equipamento em funcionamento;
Desliga: Desliga o motor da máquina.



Rearme: Botão para rearmar após o desligamento com o botão de emergência, ou grade de proteção aberta ou ainda a chave geral desligada.

Chave geral: Corta o funcionamento de energia para o equipamento. Possui trava de segurança.



4. INSTALAÇÃO ELÉTRICA

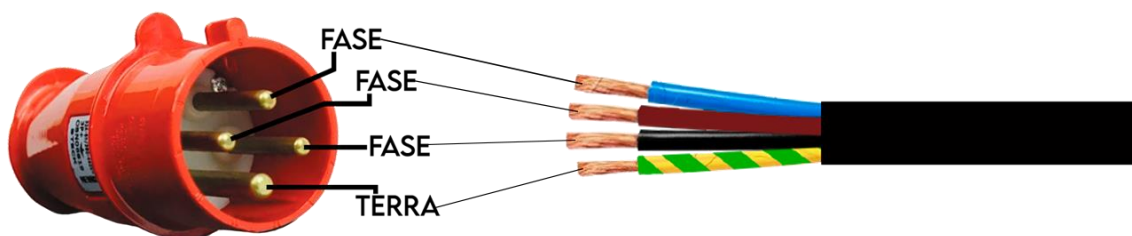
Antes de conectar o equipamento a rede elétrica, verifique na etiqueta de identificação se a tensão elétrica do equipamento está de acordo com o ponto elétrico onde será instalado.



O equipamento deve ser conectado em uma rede elétrica adequada, deve ser providenciado um disjuntor individual para o equipamento, conforme as especificações técnicas (2.3).

Deve ser utilizado um plugue e tomada de 4 pinos, industrial para a conexão do equipamento a rede elétrica.

O fio verde com tarja amarela deve ser ligado ao sistema de aterramento. Conecte os quatro cabos do equipamento em uma tomada, sendo eles: três fases e um terra, conforme a figura abaixo.



4.1. CUIDADOS

- Use apenas o cabo elétrico que acompanha a máquina;
- Não utilize cabos de extensão ou adaptadores com vários outros aparelhos ligados a eles. Isso poderá causar um curto circuito ou uma sobre carga;
- Retire da tomada, caso não pretenda utilizar a máquina por um longo período.

5. OPERANDO A MODELADORA MC - 50

5.1. FUNCIONAMENTO

O equipamento não irá ligar com:

- Botão de emergência acionado; (pressionado)
- Chave geral desligada;
- Tampa de proteção aberta.

5.2. PREPARANDO O EQUIPAMENTO PARA USO

NÃO EXCEDA A CAPACIDADE RECOMENDADA.

- Com a máquina conectada à rede elétrica;
- Ligue a chave geral;
- Aperte o botão de rearme;
- Tecle o botão liga;
- Coloque a massa para que seja modelada;
- Após finalizado o uso do equipamento, gire a chave geral no sentido anti-horário para assim desligar totalmente.

5.3. SEGURANÇA

Aviso importante para sua segurança:

- Nunca opere a equipamento sem as proteções em seus devidos lugares;
- Nunca em hipótese alguma colocar qualquer objeto que obstrua os rolos, mesmo que esteja desligado.

5.4. DISPOSITIVOS DE SEGURANÇA

- Chave geral com travamento por cadeado;
- Botão de segurança;
- Botão de rearme;
- Rele de segurança;
- Baixa tensão 24v;
- Proteções fixas;
- Proteções móveis com sensor magnético;
- Tampa de proteção com trava de segurança.

6. LIMPEZA DO EQUIPAMENTO

Antes de iniciar a limpeza do equipamento desligue a chave geral e desconecte o plugue da tomada.



Instruções de limpeza:

- Para manter uma boa higiene no equipamento é necessário realizar diariamente uma limpeza superficial;
- Limpe as superfícies do equipamento utilizando esponja não abrasiva, espátulas de plástico e panos úmidos somente com sabão neutro;
- Não utilize objetos metálicos e produtos corrosivos para não danificar a pintura do equipamento ou as partes em inox;
- Não jogue água diretamente no equipamento, isso poderá provocar curto circuito e danificar os componentes elétricos como motor e itens de segurança.

7. MANUTENÇÃO

É de grande importância sempre se fazer a revisão de forma correta em uma máquina para assim possuir o bom funcionamento e prolongar sua vida útil. Garantir a segurança e confiança tanto do operador, como propriamente do equipamento. Assim se reduzirá custos de produção, evitando quebras inesperadas e desgastes prematuros.

7.1. PANOS DE MODELAGEM

Substituir os panos de modelagem de acordo com a utilização do equipamento.

Medidas dos panos para modelagem (feltros):

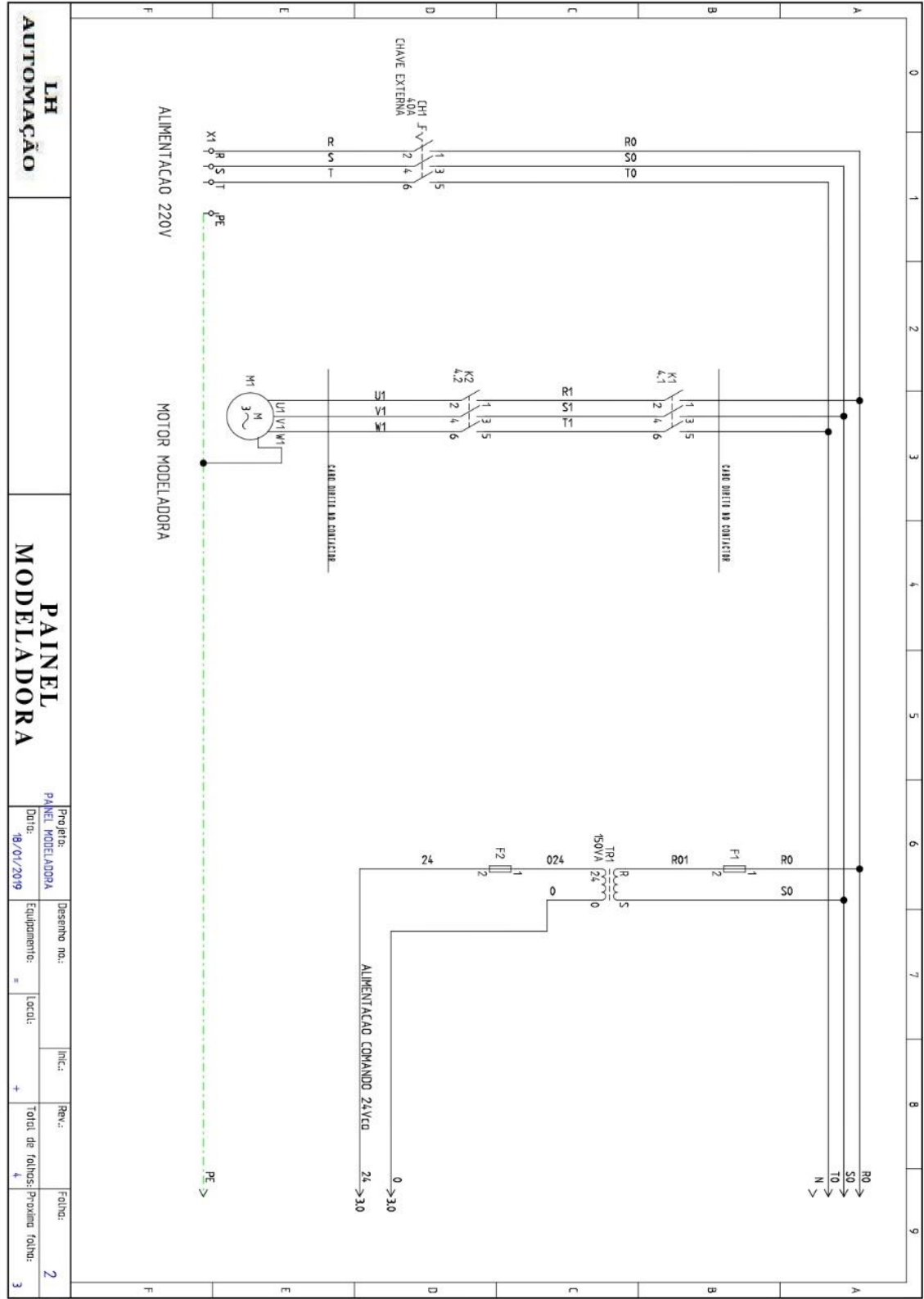
Pano da esteira = 30 x 53 cm

Pano superior = 30 x 53,5 cm

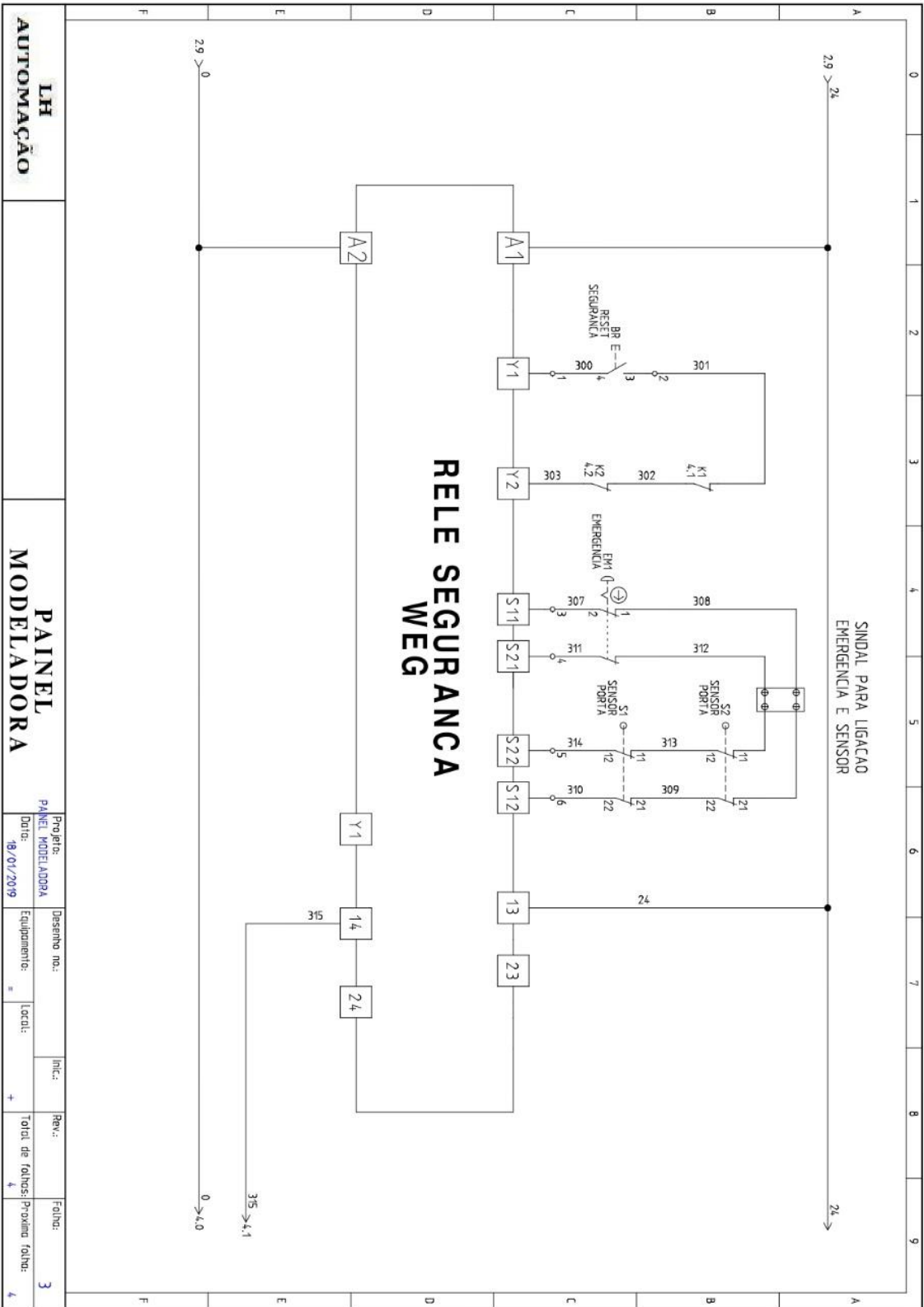
Pano inferior = 31 x 53,5 cm

Obs.: Esta máquina não necessita de lubrificação.

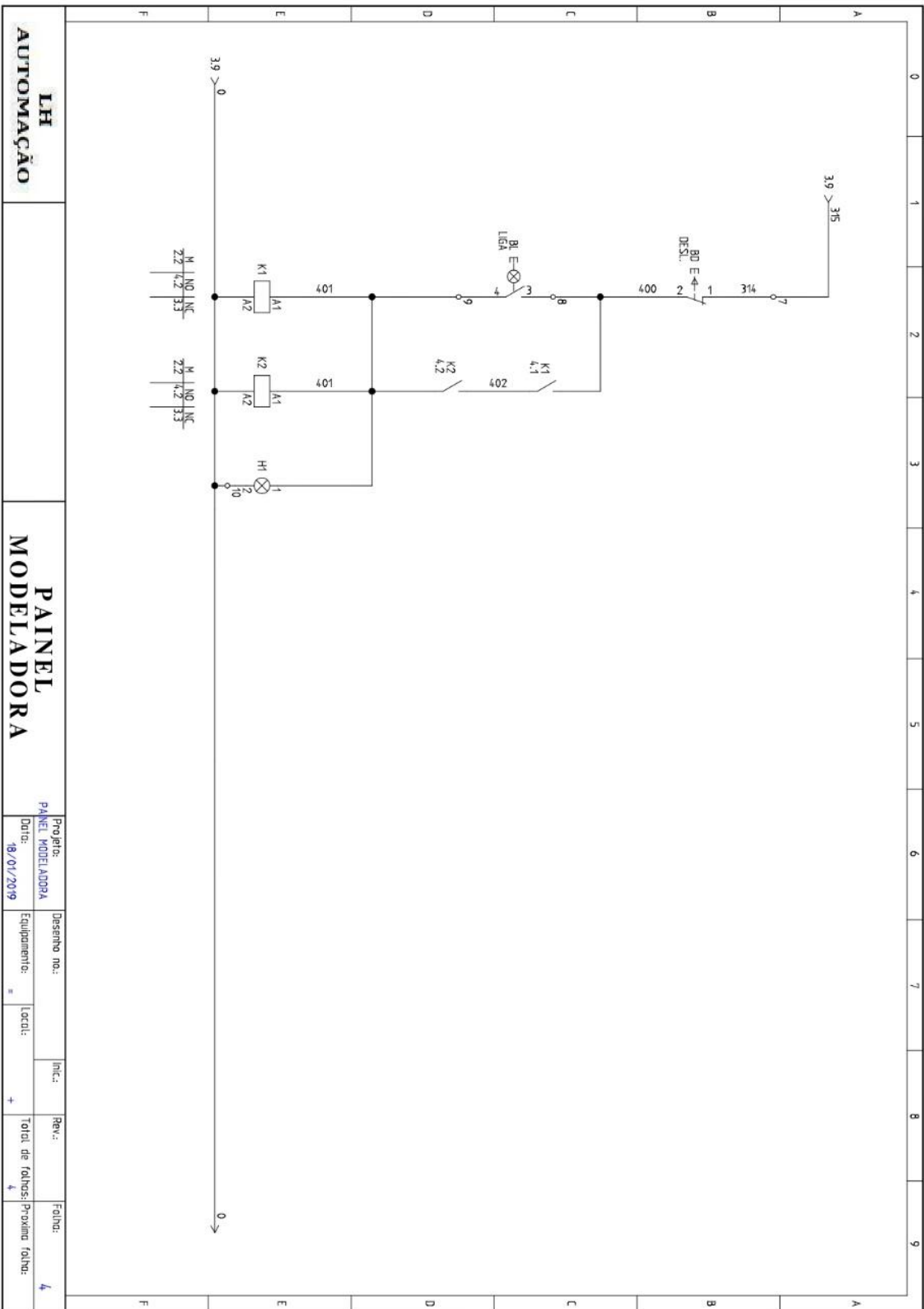
8. ESQUEMA ELÉTRICO



8.1. ESQUEMA ELÉTRICO PARTE 2



8.2. ESQUEMA ELÉTRICO PARTE 3



9. SOLUÇÕES DE PROBLEMAS

FALHA	CAUSA PROVÁVEL	SOLUÇÃO
EQUIPAMENTO NÃO LIGA	Falta de energia.	Verifique a mesma.
	Plugue fora da tomada.	Conecte o plugue na tomada.
	Chave geral desligada.	Gire a chave no sentido horário até a opção 'LIGA'.
	Botão de emergência pressionado.	Gire o botão no sentido horário para soltar.
	Fusível queimado.	Substitua por um novo.
	Máquina não resetada.	Pressione 'rearme' quando necessário.
	Disjuntor desarmado.	Desligar e ligar a chave geral.
	Tampa de proteção fora de posição.	Verifique a posição da mesma.
EQUIPAMENTO COM POUCA FORÇA	Excesso de massa.	Conferir quantidade de massa.

10. TERMOS DE GARANTIA

- Garantia de 12 meses parte mecânica. Componentes eletro/eletrônicos 3 meses;
- Resultará nula a garantia, se o equipamento:
 - Sofrer dano provocado por acidente, agentes da natureza, ou tenha ficado muito tempo sem funcionamento;
 - Modificação. Tenha suas características técnicas alteradas sem uma autorização e inspeção do fabricante;
 - Quando usado para funções que não sejam indicadas ao seu uso;
 - A executar o serviço de revisão constante através do manual de instrução do equipamento.
- Riscos, amassamentos, defeitos decorrentes do transporte, deve ser comunicado e exigido diretamente com a transportadora contratada.
- A garantia não cobre vidros, lâmpadas, chaves contactoras, reles de tempo, termostatos, controlador de temperatura, reles, válvulas de água e gás, pois são componentes sensíveis às variações de tensão elétrica ao transporte não apropriado e sem proteção.
- Motor elétrico, quando danificado, deve ser encaminhado à assistência técnica do respectivo fabricante, devendo haver um prévio contato com o fabricante do equipamento.



Metalúrgica
PESCADOR Ltda

MÁQUINAS E EQUIPAMENTOS PARA PANIFICAÇÃO

CNPJ: 85.246.510/0001.04 I.E: 252408900

END: RUA FRANCISCO SEVERO PIZZETTI, Nº 326

RIO MAINA, CRICIÚMA-SC CEP 88817-380

TELEFONE: (48) 3438-7299

EMAIL: luiz@metalpescador.com.br & contato@metalpescador.com.br

SITE: <https://www.metalpescador.com.br>