

Anotações



Metalúrgica
PESCADOR Ltda

Máquinas e Equipamentos para panificação

MANUAL DO USUÁRIO

Metalúrgica Pescador Indústria e Comércio Ltda
Rua Francisco Severo Pizzetti, 326 - Rio Maina,
CEP 88817-380 - Criciúma - Santa Catarina
CNPJ: 85.246.510/0001-04 - Insc. Est.: 252.408.900
E-mail: luiz@metalpescador.com.br / valdir@metalpescador.com.br
Fone/Fax: (48) 3438-7299 / 3438-7952
www.metalpescador.com.br



Divisora de Mesa

➤ 1. Sumário.....	02
➤ 2. Avisos e normas.....	03
2.1. Apresentação.....	03
2.2. Transporte.....	03
2.3. Avisos Importantes.....	03
2.4. Segurança.....	03
➤ 3. Características do Equipamento.....	04
3.1. Utilização.....	04
3.2. Características.....	04
3.3. Dados Técnicos	04
➤ 4. Conhecendo o Equipamento	05
➤ 5. Usando	06
5.1. Instruções de Uso	06
➤ 6. Limpeza	06
➤ 7. Termos de garantia	07

1. - Garantia de seis meses do produto a partir da revenda final.
2. - Resultará nula a garantia, se o equipamento:
 - 2.1. - Sofrer dano provocado por acidente, agentes da natureza, ou tenha ficado muito tempo sem funcionamento.
 - 2.2. - For modificado, e tenha suas características técnicas alteradas que não seja pelo fabricante.
 - 2.3 - For usado para funções que não sejam indicadas ao seu uso.
 - 2.4. - A não execução do serviço de revisão constantes no manual de instrução do equipamento.
3. - Riscos, amassamentos, defeitos e quebras decorrentes do transporte, devem ser exigidos da transportadora.

5.1. Instruções de Uso

1. Pese a quantidade de massa desejada;
2. Espalhe a massa na bandeja com a mão até preencher todo o espaço da bandeja;
3. Com o bloco levantado coloque a bandeja na divisora;
4. Libere o bloco, e através do braços, abaixe exercendo força suficiente para prensar a massa de pão, deixando-a devidamente espalhada/comprimida entre o bloco e a bandeja, em seguida mova a trava da navalha para a esquerda para que libere a navalha. Continue exercendo força no braço até o fim do curso para efetuar o corte da massa;
5. Levante o braço e trave o bloco por questões de segurança;
6. Retire a bandeja e retire a massa de pão.

6 - Limpeza

- Deverá ser feita diariamente na bandeja e no bloco com um pano umedecido.

2.1. Apresentação

Metalúrgica Pescador Ltda. fabricante de máquinas e equipamentos para panificação e confeitaria, preza pela qualidade e desempenho de seus produtos, sendo todos fabricados dentro das normas de segurança e leis vigentes.

2.2. Transporte

Recebimento: Ao receber seu equipamento verificar a existência de eventuais danos que possam ter ocorridos durante o transporte. O equipamento viaja por conta e risco do cliente, então quaisquer reclamações relativas à danificação em transporte devem ser dirigidas a EMPRESA TRANSPORTADORA.

2.3. Avisos Importantes

- Esse produto proporcionará rapidez e eficiência nos trabalhos com segurança, para isso são necessários alguns cuidados, há medidas importantes contidas nesse manual, por favor, leia.
- Para maior aproveitamento e durabilidade, siga corretamente as instruções de uso.
- Conservar este manual para qualquer outra consulta.
- 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.
- O fabricante reserva-se o direito de alterar as características gerais, técnicas e estéticas de seus produtos sem aviso prévio.

2.4 Segurança



Mantenha o braço levantado até o fim e travado para evitar que o mesmo desça inesperadamente e atinja o operador.
Nunca deixe a mão de baixo do bloco divisor.

4 3 - Características do Equipamento

3.1. Utilização

Máquina que destina-se a dividir massas de pão em 15 ou 30 partes iguais com precisão no peso e uniformidade no corte.

A quantidade máxima é de até 3600 g de massa
E sua capacidade de corte é de 15 ou 30 pedaços, dependendo o modelo.

3.2. Características

- Acionamento manual;
- Eixos e cremalheiras em aço SAE 1020;
- Corpo construído em ferro fundido;
- Navalha em aço INOX;
- Acabamento de alta resistencia com pintura PU;
- Alta produção.
- Opção teflonada – Bloco divisor, navalha e bandeja (contatos com a massa), revestidas com teflon, (anti-aderente).
- Aço niquelado ou aço INOX

3.3. Dados Técnicos

Modelo	() DM15 () DMT15 () DMP15 () DM30 () DMT30 () DMP30		
Série			
Ano de Fabricação	201__		
Capacidade de Produção	Até 1000 pães tipo francês/hora.		
Altura	570 mm (Sem o braço)		
Largura	500 mm		
Profundidade	510 mm		
Peso Líquido aproximado	75 Kg / 55 Kg (Div. Mesa Padrão)		
Capacidade de corte:	DM15	de 50 gr à 240 gr	
	DM30	de 25 gr à 120 gr	

5 4 - Conhecendo o Equipamento

