

Anotações



Metalúrgica
PESCADOR Ltda

Máquinas e Equipamentos para panificação

MANUAL DO USUÁRIO



Divisora de Coluna

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

➤ 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. Abrir a tampa através da maçaneta (girando para a esquerda);
2. Girar o braço no sentido anti-horário até o final do curso e trave o bloco divisor através da trava do bloco girando a mesma no sentido anti-horário até o final do curso;
3. Com o bloco divisor travado (embaixo), colocar a massa de pão devidamente cilindrada/planada com o diâmetro aproximado de 310 mm sobre o bloco divisor e ajustar;
4. Fechar a tampa;
5. Segurando o braço, libere a trava do bloco, girando-a no sentido horário até o final do curso, para liberar o bloco divisor;
6. Gire o braço no sentido horário até o final exercendo força suficiente para prensar a massa de pão, deixando-a devidamente espalhada/comprimida entre o bloco divisor e a tampa, em seguida mova a trava da navalha para a esquerda, para que libere a navalha para o corte da massa, continuando girando o braço no sentido horário até o final do curso para efetuar o corte da massa;
7. Travar o bloco (embaixo);
8. Abrir a tampa, destrave o bloco divisor, levante o braço até o fim e retire a massa de pão.

6 - Limpeza

•Deverá ser feita diariamente na tampa 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



Quando for abrir a tampa, mantenha firme a mão até o fim do curso da mesma

Ao destravar o bloco, segure o braço do equipamento com a mão esquerda e destrave com a mão direita, evitando assim que o braço se desloque e venha a atingir o operador.

4 3 - Características do Equipamento

3.1. Utilização

Máquina que destina-se a dividir massas de pão em 03, 06, 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 03, 06, 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 mesa e tampa (contatos com a massa), revestidas com teflon, (anti-aderente).

3.3. Dados Técnicos

Modelo	()DC03 () DCT03 () DCP03 ()DC06 () DCT06 () DCP06 ()DC15 () DCT15 () DCP15 ()DC30 () DCT30 () DCP30		
Série			
Ano de Fabricação	201__		
Capacidade de Produção	Até 1000 pães tipo francês/hora.		
Altura	1050 mm		
Largura	470 mm		
Profundidade	600 mm		
Peso Liquido aproximado	130 Kg / 110 Kg (Div. Coluna Padrão)		
Capacidade de corte:	DC03	de 300 gr à 1200 gr	
	DC06	de 150 gr à 600 gr	
	DC15	de 50 gr à 240 gr	
	DC30	de 25 gr à 120 gr	

5 4 - Conhecendo o Equipamento

