

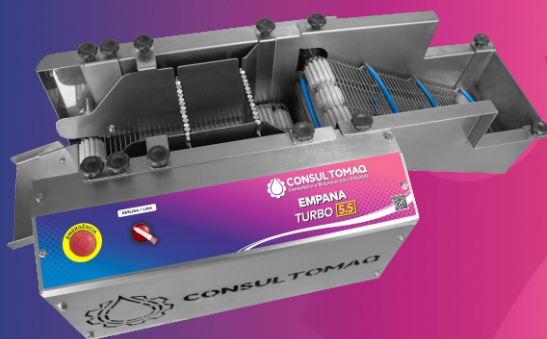


CONSULTOMAQ

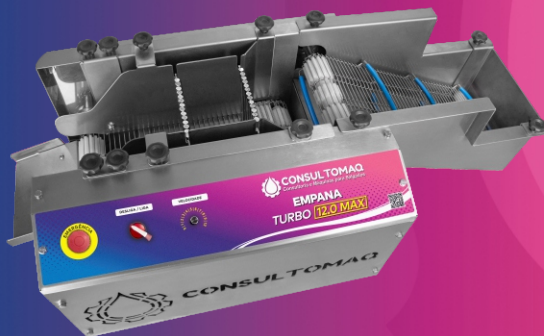
Consultoria e Máquinas para Salgados

MANUAL DO USUÁRIO

EMPANADEIRA



EMPANA TURBO 5.5



EMPANA TURBO MAX 12.0

MÁQUINAS QUE AUMENTAM SEU LUCRO E PRODUÇÃO

AVISO	03
TERMO DE GARANTIA	03
ITENS DE SEGURANÇA	04
INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA	05
PLANO DE MANUTENÇÃO E LUCRIFICAÇÃO	06
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS	07
RECEBIMENTO E TRANSPORTE DO PRODUTO	08
ABERTURA DA EMBALAGEM	09
DESCRIÇÃO DOS ITENS INCLUSOS	10-11
PAINEL DE COMANDO	12
DESMONTAGEM	13-15
CUBA DA ÁGUA	13
CUBA DA FARINHA	14-15
LIMPEZA DO EQUIPAMENTO	16
LIMPEZA DO AÇO INOX	16
LIMPEZA DAS PEÇAS BRANCAS	16
LIMPEZA DAS ESTEIRAS	16
LIMPEZA DA BANDEJA DE FARINHA	16
LUBRIFICAÇÃO DA CORRENTE INTERNA	17
MONTAGEM DA EMPANADEIRA	18-21
CUBA DA FARINHA	18-20
CUBA DA ÁGUA	21
CATÁLOGO DE PEÇAS DE REPOSIÇÃO	22
QUADRO DE FALHAS, DIAGNÓSTICOS E AÇÕES	23

AVISO

- 1 - É importante, para salvaguardar a segurança das pessoas, seguir cuidadosamente todas as instruções contidas neste manual de operações;
- 2 - Leia atentamente as instruções antes de começar a operar o equipamento;
- 3 - A CONSULTOMAQ declina qualquer responsabilidade resultante de utilização indevida ou diferente da utilização a que se destina o equipamento;
- 4 - A CONSULTOMAQ declina toda e qualquer responsabilidade no que diz respeito à segurança e ao bom funcionamento do equipamento, caso sejam utilizadas peças sobressalentes não originais;
- 5 - Não fazer quaisquer alterações aos itens que compõem o equipamento;
- 6 - O técnico ou o responsável pelo treinamento deve fornecer todas as informações relativas ao funcionamento, manutenção e limpeza do equipamento;
- 7 - O operador do equipamento não deve tentar reparar ou intervir diretamente em caso de mau funcionamento operacional. Apenas pessoas qualificadas ou indicadas pela CONSULTOMAQ.

TERMO DE GARANTIA

A CONSULTOMAQ garante o equipamento durante 12 meses após a entrega.

A garantia não cobre danos resultantes do desgaste normal, sendo exclusivamente referida a falhas de materiais, montagem e instalação, considerando que foi feita pela CONSULTOMAQ.

Os equipamentos de outros fornecedores, como motores, redutores, chaves geral, botão de emergência e etc., têm a garantia dos fabricantes, devendo esses componentes ser analisados pela CONSULTOMAQ em caso de danos, e posteriormente enviados para os fabricantes correspondentes.

Para obter a garantia, o equipamento deve respeitar todas as recomendações de operação, manutenção e limpeza, incluídas neste manual, e se for identificado algum dano, a CONSULTOMAQ deve ser imediatamente informada.

As peças substituídas e os serviços correspondentes devem ser fornecidos exclusivamente pela CONSULTOMAQ.

A garantia do equipamento expira se:

- O prazo da garantia estiver terminado;
- O equipamento ou os acessórios tiverem sido modificados, exceto se o procedimento for feito pela CONSULTOMAQ;
- A operação não estiver de acordo com as recomendações ou dados técnicos incluídos neste manual;
- Transporte, manuseamento e armazenamento impróprios;
- Reparações e/ou modificações feitas por pessoas não autorizadas pela CONSULTOMAQ.

ITENS DE SEGURANÇA

Leia com atenção os itens a seguir, para evitar problemas durante o uso do equipamento.

1º - Mantenha esse manual sempre próximo dos usuários nos locais de trabalho.

2º - Nunca retire o cabo do equipamento puxando pelo fio, sempre pegando o plug e tirando da tomada.

3º - Nunca use extensões ou adaptadores para ligar os equipamentos.

4º - Nunca remova o pino central (terra) do plug.

5º - Para segurança do usuário e dos componentes elétricos, recomendamos que o local de instalação possua aterramento.



CHAVE SELETORA (LIGA/DESLIGA)

Liga e desliga o equipamento.



BOTÃO DE EMERGÊNCIA

Desliga o equipamento em situações de risco.



DISJUNTOR

Desliga o equipamento para evitar curto circuitos.

AS IMAGENS SÃO MERAMENTE ILUSTRATIVAS.

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

As seguintes instruções de segurança são utilizadas neste manual:



PERIGO

A não consideração dos procedimentos recomendados neste aviso pode resultar em danos materiais substanciais e ferimentos graves, ou morte.



E.P.I.

Uso obrigatório de equipamentos de proteção.



NOTA

O texto destina-se a fornecer informações importantes para a correta compreensão e bom funcionamento do equipamento.



ATENÇÃO

Não burlar o sistema de segurança do equipamento, podendo causar sérios danos pessoais e materiais.

PLANO DE MANUTENÇÃO E LUBRIFICAÇÃO

O plano de manutenção e lubrificação descrito abaixo é indicativo. Os intervalos entre cada intervenção podem variar de acordo com as condições de funcionamento.

INTERVALO DE SERVIÇO	REFERÊNCIA	OPERAÇÃO DE SERVIÇO	VERIFICAR	LIMPAR	LAVAR	DRENAR	LUBRIFICAR	TROCAR	VER PÁG.
DIÁRIO	1	Cuba da água			●	●			12
	2	Cuba da farinha		●					15
	3	Esteira cuba da água	●	●					15
	4	Esteira cuba da farinha	●	●					15
	5	Esticador esteira cuba da água		●	●				15
	6	Esticador esteira cuba da farinha		●	●				15
	7	Bandeja cuba da farinha		●	●				15
	8	Guias da farinha		●	●				15
	9	Rampa de saída do salgado		●	●				15
	10	Aperto dos manípulos	●	●					-
	11	Limpeza da estrutura do equipamento		●					15
SEMANAL	12	Corrente (lubrificação)	●					●	16
	13	Aperto das porcas borboletas	●						-
	14	Aperto dos parafusos e porcas	●						-
MENSAL	15	Corrente (graxa de alta rotação)	●				●		16
	16	Cabo de alimentação	●						-
	17	Componentes elétricos	●						-

Legenda:

- Manutenção/ Lubrificação conforme plano prescrito acima;
- Troca somente quando houver necessidade.

- Cabo de alimentação e componentes elétricos devem ser verificados diariamente através de inspeções visuais e de seu funcionamento. Qualquer falha ou mal funcionamento, entrar em contato com a assistência técnica da CONSULTOMAQ.

- Aperto dos manípulos e das porcas borboletas devem ser feitas de forma manual. Não há necessidade de ferramentas para este serviço.

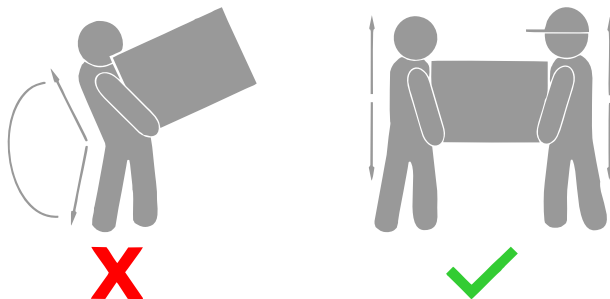
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS			
CARACTERÍSTICAS	UNIDADE	5.5 TURBO	12.0 TURBO MAX
TENSÃO	V	220	220
FREQUÊNCIA	Hz	60	50/60
POTÊNCIA	W	0.40	0.55
AMPERAGEM	A	1.6	2.4
CONSUMO (ÁGUA/ FARINHA)	L/ Kg	4.5 Litros	4.5 Litros
		3 Kg	3 Kg
DIMENSÃO	(A x L x C) - cm	29 x 45 x 120	29 x 45 x 120
PESO	Kg	40/50	40/50

O PESO DO EQUIPAMENTO PODE VARIAR POR CONTA DA EMBALAGEM.

RECEBIMENTO E TRANSPORTE DO PRODUTO

Ao receber a empanadeira de salgados, recomendamos uma inspeção visual para detectar qualquer avaria proveniente do transporte, por exemplo:

- 1º Verifique se a caixa de madeira (quando houver) veio sem avarias na estrutura;
- 2º Se o plástico filme de proteção não está violado;
- 3º Se a estrutura está amassada ou riscada;
- 4º Se as esteiras estão amassadas ou rompidas;
- 5º Verifique se os itens que compõem a empanadeira, descritos neste manual, vieram de forma correta. (página 09 - Descrição dos itens inclusos).



Recomendamos que o transporte seja feito por 02 (duas) pessoas.

Antes de retirar a empanadeira da embalagem (plástico filme ou caixa de madeira), devemos nos atentar ao uso de E.P.I (equipamento de proteção individual) e o uso de ferramentas adequadas para o trabalho.



Uso obrigatório de equipamentos de proteção E.P.I



Cuidado ao manusear estilete. Risco de lesão.

Os materiais recicláveis que compõem a embalagem da empanadeira, devem ser descartados de acordo com os meios legais. Para maiores dúvidas, no site da prefeitura da sua região há informações sobre descarte de materiais e pontos de coleta.

DESCRIÇÃO DOS ITENS INCLUSOS

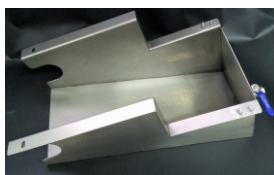
Abaixo, descrevemos os itens que compõem a empanadeira:

- 01 conjunto do esticador - cuba da água;
- 01 (uma) cuba da água;
- 02 (dois) eixos engrenados;
- 02 (duas) cortininhas;
- 01 (um) conjunto de guias - cuba de farinha;
- 01 (um) conjunto do esticador - cuba de farinha;
- 01 (uma) cuba de farinha;
- 01 (um) conjunto bandeja da farinha;
- 01 (uma) esteira cuba da água;
- 01 (uma) esteira cuba da farinha;
- 02 (dois) mancais de alumínio.



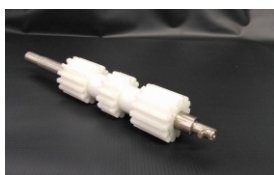
CONJUNTO ESTICADOR - CUBA DA ÁGUA

Responsável por esticar a esteira da cuba da água.



CUBA DA ÁGUA

Armazena a 'mistura' líquida para dar liga entre o salgado e a farinha de empanamento.



EIXO(S) ENGRENADO(S)

Um dos elementos responsáveis pela movimentação da(s) esteira(s).



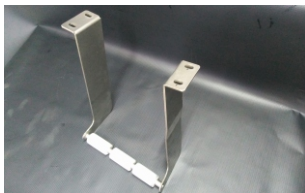
CORTININHAS

Auxiliam no empanamento do salgado.



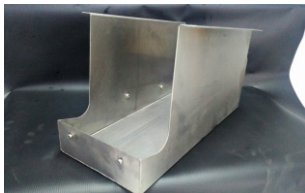
GUIAS - CUBA DE FARINHA

Auxiliam no direcionamento do salgado para saída do mesmo e na vibração da esteira.



CONJUNTO ESTICADOR - CUBA DA FARINHA

Responsáveis por esticar a esteira da cuba da farinha.



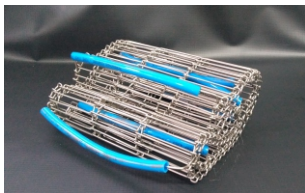
CUBA DA FARINHA

Armazena a farinha (independente do tipo) para o empanamento do salgado.



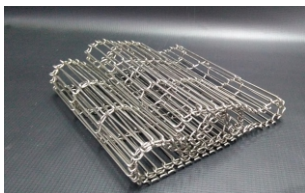
BANDEJA DA FARINHA

Responsável por manter a farinha na altura de empanamento.



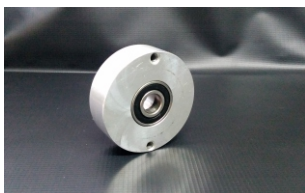
ESTEIRA - CUBA DA ÁGUA

Auxiliam na movimentação da cuba da água em direção a cuba de farinha. Seu diferencial são os tubo que ajudam na movimentação de salgados de menor peso.



ESTEIRA - CUBA DE FARINHA

Auxiliam na movimentação do salgado na cuba de farinha em direção a rampa de saída.



ESTEIRA - CUBA DE FARINHA

Auxiliam na movimentação do salgado na cuba de farinha em direção a rampa de saída.

PAINEL DE COMANDO

O funcionamento da Empana Turbo 5.5 e da Empana Turbo 12.0 MAX é bem simples. Começaremos conectando o plug na tomada.



Jamais corte o pino central (terra) do plug. Se você cortar, estará tirando a função de aterramento, e o expondo a variações de cargas. Mesmo conectando a um estabilizador, existe o risco de perder componentes internos do aparelho.

Após, devemos ligar o disjuntor. Para isso, devemos retirar manualmente as 02 (duas) porcas borboletas e a proteção do disjuntor.



Para prender ou soltar as 02 (duas) porcas borboletas, apenas aperto o manual é o suficiente.



BOTÃO DE EMERGÊNCIA

Quando pressionado, desliga imediatamente todo o funcionamento da empanadeira.

Para desativar o botão de emergência, rotacionar no sentido indicado (sentido horário).



CHAVE SELETORA

Quando posicionada para esquerda, o equipamento encontra-se desligado.

Posicionada para direita. o equipamento encontra-se ligado.



POTENCIÔMETRO - EMPANA 12.0 TURBO MAX

Quanto mais próximo do número 10, maior é a velocidade da esteira.

Quanto mais próximo do número 0, menor é a velocidade da esteira.

DESMONTAGEM

Iniciaremos a desmontagem da empanadeira pela cuba da água.

DESMONTAGEM CUBA DA ÁGUA

Para retirada da cuba da água da empanadeira, devemos seguir os seguintes passos:
Esvaziar por completo a mistura presente na cuba da água. Para isso, abrir o registro esfera.



REGISTRO FECHADO



REGISTRO ABERTO

Soltar os 02 (dois) manípulos que fixam o conjunto do esticador - cuba da água;
Soltar manualmente as 02 (duas) porcas borboletas que fixam o mancal do eixo engrenado.



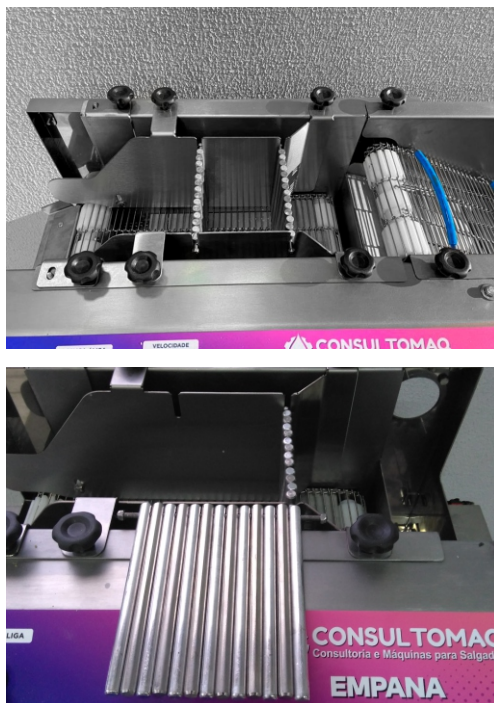
Retirar o mancal do eixo engrenado.

Finalizar a retirada da cuba, soltando os manípulos que a fixam na estrutura da empanadeira.



DESMONTAGEM DA CUBA DE FARINHA

Para a retirada da(s) cortininha(s) cuba de farinha, é necessário somente deslocá-la(s) para cima.



Para retirada do conjunto de guias - cuba da farinha, deve-se soltar os 04 (quatro) manípulos que a fixam.



Soltar os 04 (quatro) manípulos que prendem o conjunto do esticador da farinha.



Após o processo, soltar manualmente as 02 (duas) porcas borboletas que fixam o mancal de alumínio do eixo engrenado.

Retirar o eixo.

Puxar para cima a bandeja de farinha com o conjunto.

Finalizar o processo retirando a cuba da farinha.



Para a retirada da rampa de saída de salgados, é necessário somente deslocá-la para cima

LIMPEZA DO EQUIPAMENTO

LIMPEZA DO AÇO INOX

Para garantir uma boa limpeza do equipamento, sem causar danos, utilize panos macios de microfibra e escovas de cerdas macias. Produtos químicos podem ser utilizados. Os produtos ideais para limpar aço inox são à base de produtos alcalinos, cloro alcalino ou sem cloro.

Sempre que for utilizar algum pano, esponja ou outro produto na hora de limpar o aço inox, estes devem ser manuseados de forma leve e sem força ao esfregar.

LIMPEZA DAS PEÇAS BRANCAS

Os roletes, eixos engrenados e o rolete da bandeja de farinha podem ser lavados e secos como uma louça comum. Evitar o lado abrasivo da esponja ou lã de aço.



Jamais lave as peças 'brancas' com água quente.
Não utilizar lava-louças.

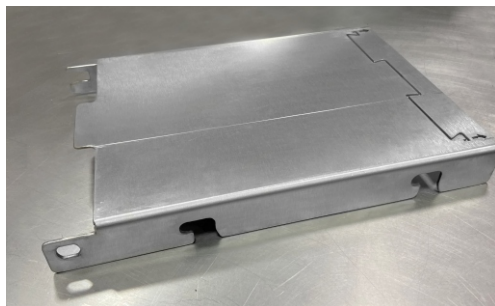
LIMPEZA DAS ESTEIRAS

As esteiras podem ser limpas por imersão em uma solução com água e sabão neutro. Caso haja resíduos grudados (resto de farinha ou de produtos), pode ser utilizado uma escova de cerdas macias (por exemplo uma escova de dentes) ou o lado amarelo da esponja.

LIMPEZA DA BANDEJA DE FARINHA

Para limpeza da bandeja da farinha, deve-se desmontar o conjunto e higienizar cada item conforme descrito acima.

Para a montagem, encaixar a o eixo interno do rolete no encaixe da bandeja.



LUBRIFICAÇÃO DA CORRENTE INTERNA

A lubrificação é essencial para aumentar a longevidade e melhorar o funcionamento do sistema de transmissão como um todo.

Uma corrente lubrificada dura muito mais. Sem lubrificação, os próprios pinos desgastam mais rapidamente as placas laterais e a si mesmos, o que faz com que a corrente se alongue. Além de piorar o funcionamento, não lubrificar a corrente pode fazer com que chegue a um ponto que simplesmente quebre por falha em um dos pinos.



Antes de efetuar a lubrificação da corrente, verifique se o equipamento está desligado, com o plug fora da tomada ou o disjuntor desarmado.



Para soltar a tampa frontal, deve-se utilizar uma chave combinada nº10. A lubrificação pode ser feita com o auxílio de um pincel ou por gotejamento.



MONTAGEM DA EMPANADEIRA

Existe 02 (duas) formas de montarmos a empanadeira.

Podemos montar cada cuba por completo (com todos os acessórios), ou montarmos as 02 (duas) cubas e após seus acessórios.

Abaixo, montaremos as 02 (duas) cubas sem os acessórios.

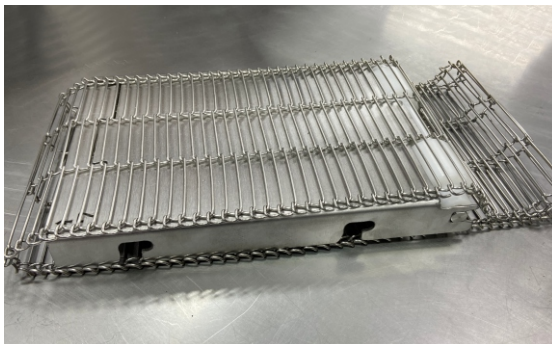


CUBAS DE FARINHA

Podemos continuar a montagem da empanadeira pelos acessórios da cuba de farinha ou da cuba de água.

Para esta sequência, iremos montar a cuba da farinha.

O primeiro passo é alojar a esteira da cuba da farinha no conjunto da bandeja da farinha.



Deve-se tomar cuidado no posicionamento da esteira. O sentido correto da esteira é de dentro da cuba para fora do equipamento, ou seja, no sentido que o salgado percorre dentro da empanadeira.

Na bandeja de farinha há uma indicação do sentido correto de montagem da esteira.



Siga atentamente os passos de montagem da esteira. Se o lado for invertido, a esteira irá se romper, danificando a mesma.

A próxima etapa é encaixar a haste reta do conjunto do esticador da cuba da farinha. Esta identificação é feita pela barra soldada na mesma. Acrescentar os 03 (três) roletes.

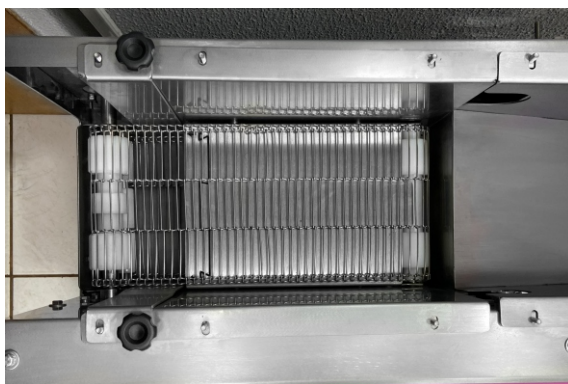


Após essa etapa estar concluída, deve-se ajustar e encaixar na cuba da farinha.

Encaixar a outra haste do conjunto do esticador da cuba da farinha. Esta identificação, é feita por essa haste conter dobras na sua estrutura.



Após o encaixe da haste, o ajuste do eixo engrenado e a fixação do mancal, teremos esse resultado (imagem abaixo) da cuba da farinha montada.



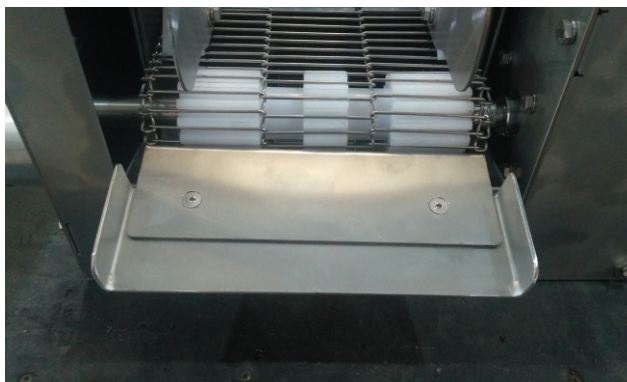
Encaixar o conjunto de guias - cubas da farinha. Após, fixá-los.



Encaixar a(s) cortininha(s).



Para finalizamos a montagem da cuba de farinha, deve-se prender a rampa de saída de salgados.



CUBA DA ÁGUA

Começamos a encaixar o conjunto do esticador dentro da esteira da cuba da água.
Após, encaixar esta pré-montagem dentro da cuba da água.

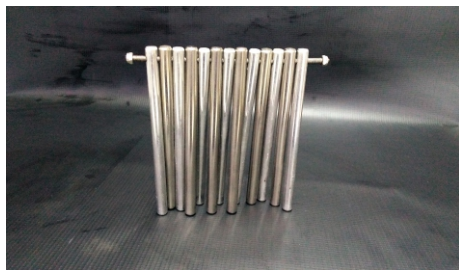


Encaixar o eixo engrenado dentro da esteira. Após, fixar o mancal de alumínio, apertando as 02 (duas) porcas borboletas.



Fixar os 02 (dois) manípulos que fixam o conjunto do esticador.
Fixar os 02 (dois) manípulos que fixam a cuba da água.

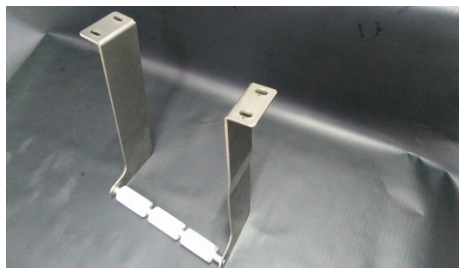




CORTININHA



ESTEIRA CUBA DA FARINHA



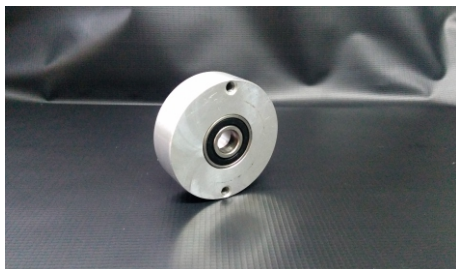
CJ. ESTICADOR - CUBA DA FARINHA



ESTEIRA CUBA DA ÁGUA



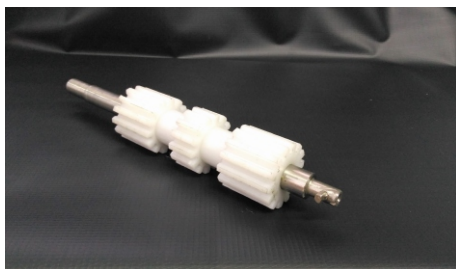
CJ. ESTICADOR - CUBA DA ÁGUA



MANCAL DE ALUMÍNIO



MANÍPULO



EIXO ENGRENADO

SISTEMA	FALHA	INDICAÇÃO	DIAGNÓSTICO	AÇÃO
MÉCANICO	MOTOR FUNCIONA, MAS O EIXO MOVIDO DA CUBA DA ÁGUA NÃO GIRA.	EIXO CUBA DA ÁGUA NÃO GIRA.	CORRENTE SOLTA.	RECOLOCAR A CORRENTE NA ENGENHAGEM.
	NÃO HÁ ESCOAMENTO DA ÁGUA PELO REGISTRO DA CUBA DA ÁGUA.	ENTUPIMENTO.	CORRENTE QUEBRADA.	CONSERTAR A CORRENTE OU SUBSTITUI-LA.
	ESTEIRA NÃO AJUSTA NO EIXO ENGRENADO.	QUEBRA DA ESTEIRA.	EXCESSO DE MASSA OU O PRODUTO TAMPANDO O ESCOAMENTO DE ÁGUA.	DESMONTAR A ESTRUTURA DA CUBA DA ÁGUA E LIMPAR TODA A PARTE QUE IMPEDIR O ESCOAMENTO DA ÁGUA.
	PRODUTO POUCO EMPANADO.	PRODUTO POUCO OU NADA EMPANADO	COLOCAÇÃO ERRADA DA ESTEIRA.	SEGUIR CORRETAMENTE A FORMA DE COLOCAÇÃO DA ESTEIRA ATRAVÉS DA INDICAÇÃO NA BANDEJA DE FARINHA, MANUAL, TREINAMENTO PRESENCIAL OU ON-LINE.
	EXCESSO DE FARINHA.	VAZAMENTO DE FARINHA.	POUCA FARINHA NA CUBA.	ACRESCENTAR MAIS FARINHA NA CUBA.
ELÉTRICO	O EQUIPAMENTO NÃO LIGA.	AO PRESSIONAR A BOTOEIRA DE ACIONAMENTO, O SISTEMA NÃO LIGA.	FARINHA EXCEDENDO A CAPACIDADE DA CUBA	RETRADA DO EXCESSO, RESPEITANDO A INDICAÇÃO DE PESO MENCIONADA NO MANUAL OU NO TREINAMENTO.
		SEM ALIMENTAÇÃO.	PAINEL SEM ENERGIA.	RECONECTAR A ENERGIA NO PAINEL.
			DISJUNTOR DESARMADO.	VERIFICAR CURTO-CIRCUITO NO SISTEMA ELÉTRICO.
	MOTOR VIBRANDO.	VIBRAÇÃO NA MÁQUINA.	PAINEL DESENERGIZADO.	LIGAR PAINEL ELÉTRICO.
			CABO DE ALIMENTAÇÃO SOITO NO PAINEL ELÉTRICO.	VERIFICAR E REAPERTAR CABOS NO PAINEL ELÉTRICO.
		MOTOR DESCONECTADO	DESALINHAMENTO ENTRE MOTOR E EIXO. ROLAMENTO COM RUÍDO.	REAPERTAR PARAFUSOS DO ACOPLAMENTO. SUBSTITUIR ROLAMENTOS.
	MOTOR GIRA NA DIREÇÃO CONTRÁRIA		MOTOR GIRANDO NO SENTIDO OPOSTO AO DE FUNCIONAMENTO.	VERIFICAR FECHAMENTO DO MOTOR OU A INVERSÃO DE CABOS.



CONSULTOMAQ

Consultoria e Máquinas para Salgados

CONSULTOMAQ

Rodovia Celso Garcia Cid, 830 – Jardim Sabará – Londrina/PR

CEP: 86066-210 - Caixa Postal: 10.002

Telefone: (43) 3304-5561 - (43) 9142-0022