

CILINDRO SOVADOR AUTOMÁTICO

CSA600 G2

Prática

Manual de instalação, utilização

e

Termo de garantia

Prática Produtos S/A

CNPJ: 08574411000100

Rodovia BR 459, Km 101 – Pouso Alegre – MG – CEP 37.556-140 – Tel. 55 (35) 3449.1200

www.praticabr.com – pratica@praticabr.com

SUMÁRIO

1.	CARTA AO CLIENTE	2
2.	ITENS OBRIGATÓRIOS DO MANUAL CONFORME NR12	3
3.	CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS	4
3.1.	Tabelas de especificações técnicas	4
3.2.	Níveis de ruídos	5
3.3.	Níveis de vibração	5
3.4.	Normas observadas para o projeto	5
3.5.	Etiqueta de identificação	6
3.6.	Visão geral do equipamento	7
4.	RECEBIMENTO DO EQUIPAMENTO	8
4.1.	Embalagem	8
5.	TRANSPORTE	9
6.	INSTALAÇÃO	9
6.1.	Instalação elétrica	9
7.	OPERAÇÃO	11
7.1.	Painel de comando	11
7.1.1.	Mensagens apresentadas no Display	12
7.2.	Posicionamento dos rolos	13
7.3.	Operação manual	13
7.4.	Modo Automático	14
7.4.1.	Seleção de receita	14
7.4.2.	Programação de receitas	15
7.5.	Parada de emergência	16
7.6.	Modo de operar	17
8.	INFORMAÇÕES SOBRE A SEGURANÇA	18
8.1.	Recomendações	18
8.2.	Riscos	18
8.3.	Medidas de segurança adotadas	19
8.4.	Medidas de segurança a serem adotadas pelos usuários	19
8.5.	Dispositivos de segurança	19
8.6.	Vida útil dos componentes de segurança	20
8.7.	Procedimentos em situações de emergência	21
9.	LIMPEZA	21
10.	MANUTENÇÃO	22
10.1.	Verificação do sistema de segurança	22
11.	ESQUEMA ELÉTRICO	24
12.	TERMO DE GARANTIA	32

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 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. ITENS OBRIGATÓRIOS DO MANUAL CONFORME NR12

- a) razão social, CNPJ e endereço do fabricante ou importador: Capa
- b) tipo, modelo e capacidade: Capítulo 3 – Características técnicas
- c) número de série ou número de identificação e ano de fabricação: Capítulo 3.5 – Etiqueta de identificação.
- d) normas observadas para o projeto e construção da máquina ou equipamento: Capítulo 3.4 - Normas observadas para o projeto
- e) descrição detalhada da máquina ou equipamento e seus acessórios: Capítulo 3.6 – Visão Geral do equipamento
- f) diagramas, inclusive circuitos elétricos, em especial a representação esquemática das funções de segurança: Capítulo 11 – Esquema elétrico
- g) definição da utilização prevista para a máquina ou equipamento: Capítulo 3 – Características técnicas
- h) riscos a que estão expostos os usuários, com as respectivas avaliações quantitativas de emissões geradas pela máquina ou equipamento em sua capacidade máxima de utilização: Capítulo 3.2 – Níveis de ruídos, capítulo 3.3 Níveis de vibração e Capítulo 8.2 – Riscos.
- i) definição das medidas de segurança existentes e daquelas a serem adotadas pelos usuários: Capítulo 8.3 – Medidas de segurança adotadas e capítulo 8.4 – Medidas de seguranças a serem adotadas pelos usuários.
- k) riscos que podem resultar de adulteração ou supressão de proteções e dispositivos de segurança: Capítulo 8.2 – Riscos.
- l) riscos que podem resultar de utilizações diferentes daquelas previstas no projeto: Capítulo 8.2 – Riscos.
- m) procedimentos para utilização da máquina ou equipamento com segurança: Capítulo 7 - Operação
- n) procedimentos e periodicidade para inspeções e manutenção: Capítulo 10 – Manutenção.
- o) procedimentos a serem adotados em situações de emergência: Capítulo 8.7 – procedimentos em situações de emergência
- p) indicação da vida útil da máquina ou equipamento e dos componentes relacionados com a segurança: Capítulo 3 – Características técnicas e capítulo 8.6 – Vida útil dos componentes de segurança.

3. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Tipo do equipamento: Cilindro de panificação

Modelo: CSA600

Finalidade: Equipamento destinado para sovar massas de pães.

Capacidade:

- Massas com hidratação de 45% a 50% - Até 15kg de massa
- Massas com hidratação de 50% a 60% - Até 20kg de massa

Vida útil: A vida útil do equipamento pode variar de 3 a 5 anos baseado na vida útil dos componentes de segurança localizados no capítulo 8.6. e de acordo com a utilização.

3.1. Tabelas de especificações técnicas

Dimensões					
Modelo	Largura	Profundidade	Altura	Peso líquido	Peso bruto
CSA600	987mm	1584mm	1386mm	630kg	760kg

Dados elétricos			
Modelo	Potência	Tensão	Corrente
CSA600	4kW	220V - Trifásico	16A
	4kW	380V - Trifásico	10A

Abertura dos rolos	
Mínima:	5mm
Máxima:	25mm

Observação: A informação da abertura dos rolos é referente a distância entre o rolo móvel e o segundo rolo fixo. Essa medida não é a mesma da espessura da massa. A espessura da massa após passar pelo cilindro depende além da abertura dos rolos das suas características como hidratação, temperatura, fermentação, etc.

*Dados técnicos sujeitos à alteração sem aviso prévio.

3.2. Níveis de ruídos

As avaliações foram realizadas levando em conta o disposto no anexo 01 da NR 15. Os pontos das tomadas consideram sempre a posição do operador perante o equipamento. O decibelímetro fora montado em um tripé, simulando a altura média de um operador.

Níveis de vibração		
Modelo	Velocidade 1	Velocidade 2
CSA600	36 a 45 dB (A)	51 a 54 dB (A)

3.3. Níveis de vibração

As avaliações foram realizadas considerando o disposto na NBR 10082/2011.

Pontos de medida: As medidas foram tomadas nas partes expostas da máquina, em pontos de fácil acesso e de superfície plana. Os resultados obtidos não incluem qualquer ressonância localizada. Foram utilizadas exclusivamente direções Verticais e Horizontais do transdutor, tomando-se tão somente dois pontos de medida distintos por equipamento avaliado. As medições foram realizadas após a máquina atingir sua condição normal de operação.

MODELO	VELOCIDADE 1		VELOCIDADE 2	
CSA600	H = H = 3,15 mm/s RMS	V = 0,98 mm/s RMS	H = 4,36 mm/s RMS	V = 1,68 mm/s RMS

3.4. Normas observadas para o projeto

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

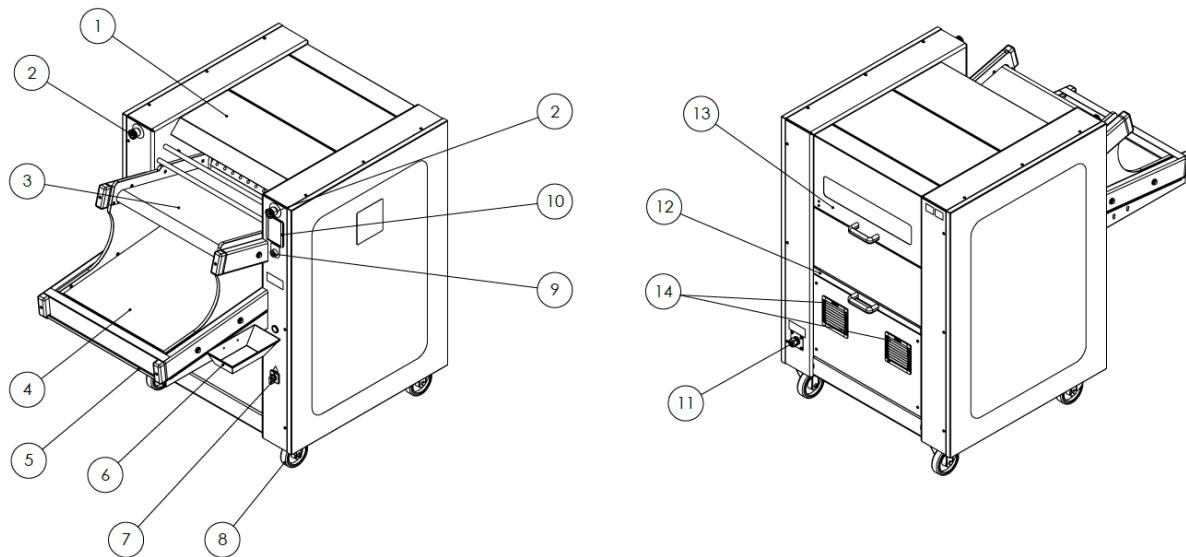
- Normas Regulamentadoras do MTE (especialmente NR-10, NR-12 e NR-15).
- Normas Técnicas Brasileiras aplicáveis (ABNT NBR).

- 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.

3.5. Etiqueta de identificação



3.6. Visão geral do equipamento



- 1- Tampa de proteção superior;
- 2- Botão de emergência;
- 3- Esteira de saída;
- 4- Esteira de entrada;
- 5- Bandeja de resíduos da esteira;
- 6- Caixa de farinha;
- 7- Chave Geral;
- 8- Rodízios;
- 9- Botão de rearme;
- 10-Painel de comando;
- 11-Entrada do cabo de alimentação;
- 12-Bandeja de resíduos traseira;
- 13-Tampa de proteção traseira;
- 14-Filtro de entrada e saída de ar do painel elétrico.

4. RECEBIMENTO DO EQUIPAMENTO

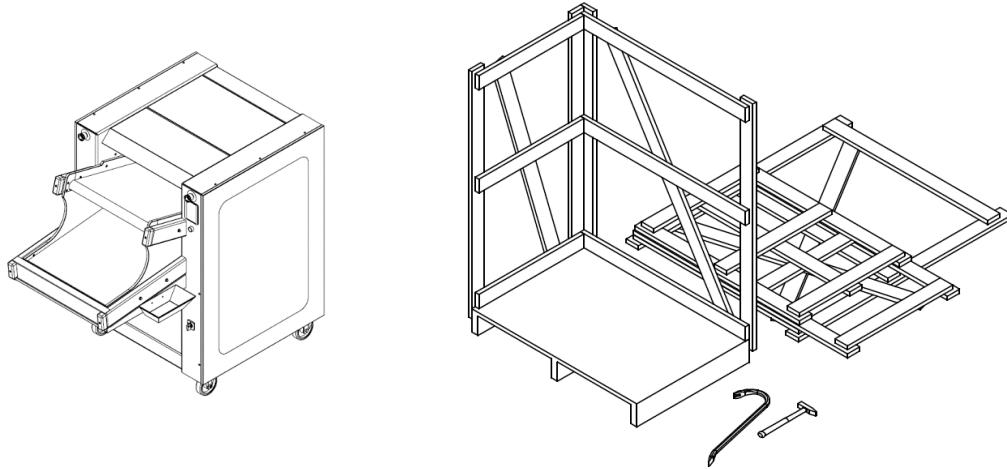
Ao receber o produto certifique-se que o mesmo não sofreu nenhum dano proveniente do transporte, tais como:

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

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

4.1. Embalagem

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



5. TRANSPORTE

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

6. 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 desprovidas de barreiras. Deve ser respeitado uma distância mínima de 20 cm em relação as laterais e a parte traseira do equipamento das paredes ou outro equipamento.

Importante: Evite instalar a máquina em lugares extremamente sujos, exposta diretamente aos raios solares, próximo a equipamentos que espirram gorduras, ou que sofrem grande variação de temperatura.

6.1. Instalação elétrica

O equipamento deve ser conectado em uma rede elétrica adequada.

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 ele será instalado.

Deve ser providenciado um disjuntor individual para o equipamento. A especificação do disjuntor deve ser de acordo com a corrente elétrica informada na tabela de especificações técnicas (capítulo 3.1).

Recomendamos a utilização de plugue e tomadas industriais para a conexão do equipamento a rede elétrica.



2



1- Plugue industrial;

2- Tomada industrial.

O plugue e a tomada industrial não acompanham o equipamento.

O aterramento é obrigatório. Em caso de danos a terceiros e ou danos ao equipamento, estes são de responsabilidade do cliente e caracterizam negligencia pelo não cumprimento da norma.



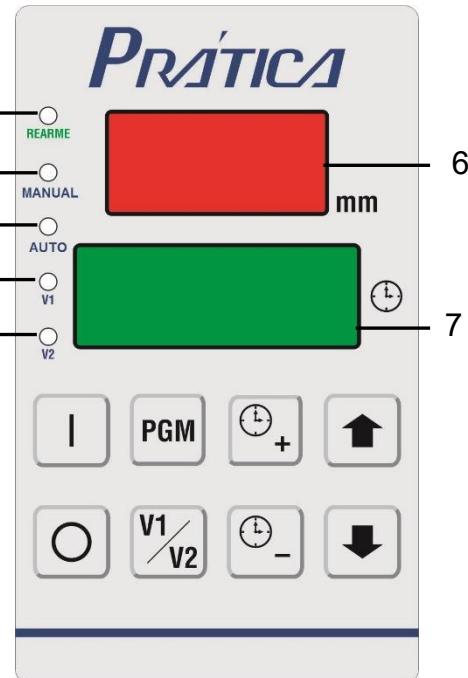
CUIDADOS

- ✓ 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 incêndio ou sobre carga;
- ✓ Ao desarmar o disjuntor, sempre desligue a chave geral da máquina;
- ✓ Não permita que o cabo elétrico seja cortado, danificado, modificado, dobrado a força ou enrolado de forma apertada;
- ✓ Não exponha o cabo ao calor; Risco de Incêndio;
- ✓ Desconecte o cabo elétrico, caso não pretenda utilizar a máquina por um longo período;
- ✓ A manutenção ou troca do cabo de alimentação deverá ser feita por um técnico autorizado.
- ✓ O cilindro possui um rele sequência de fase que garante que os cilindros girem no sentido correto. Caso o painel eletrônico não ligue na primeira vez que é energizado, deve se invertido duas fases na tomada.

7. OPERAÇÃO

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

7.1. Painel de comando



1. Led rearme: Indica a necessidade de rearmar o equipamento. Isso acontece quando o equipamento é energizado ou quando algum componente do sistema de segurança (grade de proteção ou botão de emergência) foi atuado.
2. Led Manual: Indica que o equipamento está no modo manual.
3. Led Auto: Indica que o equipamento está no modo automático.
4. Led V1: Indica que o equipamento está na menor velocidade.
5. Led V2: Indica que o equipamento está na maior velocidade.
6. Display superior: Indica a abertura dos cilindros.
7. Display Inferior: Indica o tempo.

- Tecla Liga: Inicia o processo.

- Tecla Desliga: Para o processo.

PRÁTICA



- Alterna o modo de operação. Manual ou Automatico.



- Tecla que altera a velocidade do cilindro.



- Aumenta o tempo.



- Diminuir o tempo.



- Abre os cilindros.



- Fecha os cilindros.

7.1.1. Mensagens apresentadas no Display

Durante o funcionamento o controlador pode apresentar algumas mensagens:



- Quando essa mensagem aparece ao ligar o equipamento, o controlador está aguardando o operador pressionar a tecla para iniciar o processo de posicionamento inicial do cilindro. Quando aparece após finalizar uma operação, o cilindro está retornando a posição inicial (25mm).



- O processo foi pausado pois o sistema de segurança (botão de emergência atuado ou tampa aberta) está atuado.



- O processo foi pausado anteriormente e está aguardando que o operador pressione a tecla para inicial novamente o processo.



- Indica o número da receita ativada.



- Indica qual estágio da receita está ativado.

7.2. Posicionamento dos rolos.

Toda vez que o equipamento é energizado o painel de controle faz a referência do posicionamento dos rolos, ou seja, ele verifica qual a posição dos rolos. O funcionamento do equipamento só é liberado após esse processo.

Para liberar o funcionamento do equipamento siga os passos a seguir:

- Ligue a chave geral do equipamento.
- Pressione o botão de rearme. O led rearme deve apagar. Caso o led não apague, verifique se há algum botão de emergência pressionado, ou alguma tampa aberta.
- Pressione a tecla  e aguarde até o display mostrar a abertura dos cilindros.

7.3. Operação manual

Para operação manual:

- Verifique se o led “Manual” está acesso. Caso o led não esteja acesso,

pressione a tecla .

- Ajuste a velocidade desejada através da tecla .
- Ajuste a abertura dos rolos desejada através da tecla  ou .

Abertura mínima de 5mm e abertura máxima de 25mm.

Observação: A informação da abertura dos rolos é referente a distância entre o rolo móvel e o segundo rolo fixo. Essa medida não é a mesma da espessura da massa. A espessura da massa após passar pelo cilindro depende além da abertura dos rolos das suas características como hidratação, temperatura, fermentação, etc.

- Ajuste o tempo desejado através da tecla ou . Caso não necessite uma contagem regressiva do tempo, programe o tempo em zero.
- Pressione a tecla para iniciar o processo.
- Pressione a tecla para pausar o processo.
- Para reiniciar a contagem de tempo, mantenha pressionada a tecla por 3 segundos.
- Quando o tempo programado terminar, o alarme é acionado. Pressione a tecla , caso queira parar o alarme sem parar o cilindro.
- Para parar após a contagem de tempo, o cilindro pressione a tecla .

Após finalizado o processo, o cilindro abre os rolos totalmente.

7.4. Modo Automático

É possível operar o cilindro de forma automática através de receitas programáveis.

O cilindro possui 6 receitas programáveis e cada receita pode ter até 5 etapas onde é possível programar a velocidade, a abertura e o tempo de cada etapa.

Para entrar no modo Automático, pressione a tecla . O led AUTO acenderá e o display superior mostrará e o display inferior mostrará o número da receita.

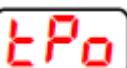
7.4.1. Seleção de receita

- Através da tecla ou selecione a receita desejada.
- Pressione a tecla para iniciar a receita.

- Pressione a tecla  para pausar a receita.
- Para sair da receita antes do final do processo, mantenha pressionada a tecla  por 3 segundos.

Após finalizado o processo, o cilindro abre os rolos totalmente.

7.4.2. Programação de receitas

1. Através da tecla  ou  selecione a receita desejada.
2. Pressione a tecla  por 3 segundos para editar a receita.
3. O display superior mostrará  que indica a programação da abertura dos rolos para essa etapa da receita. O display inferior indica o valor da abertura. Através da tecla  ou  selecione o valor desejado e pressione a tecla  para confirmar.
4. O display superior mostrará  que indica a programação do tempo para essa etapa da receita. O display inferior indica o valor do tempo. Através da tecla  ou  selecione o valor desejado e pressione a tecla  para confirmar.
5. O display superior mostrará  que indica a programação da velocidade para essa etapa da receita. O display inferior indica a velocidade selecionada. Através da tecla  selecione a velocidade desejada e pressione a tecla  para confirmar.

P-2

6. O display superior mostrará



e o display inferior mostrará “sim” ou “não”. Através da tecla ou selecione “sim” caso queira programar um novo passo ou selecione “não”, caso não necessite de mais passos.

7.5. Parada de emergência

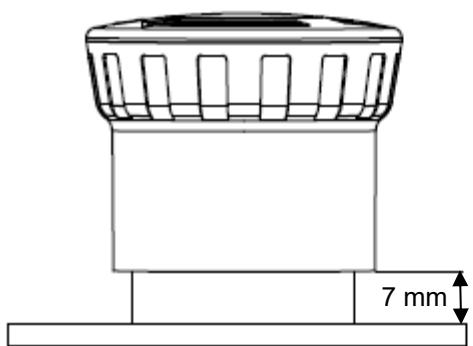
O cilindro CSA600 possui dois botões de emergência e duas tampas de proteção monitorados pelo sistema de segurança. Sempre que eles são atuados, o sistema de segurança faz com que o equipamento pare em menos de 1 segundo.

Para voltar a operar o equipamento é necessário reestabelecer as condições normais de operação (botão de emergência liberado e tampas de proteção fechadas) e depois rearmar o sistema pressionando o botão de rearne.

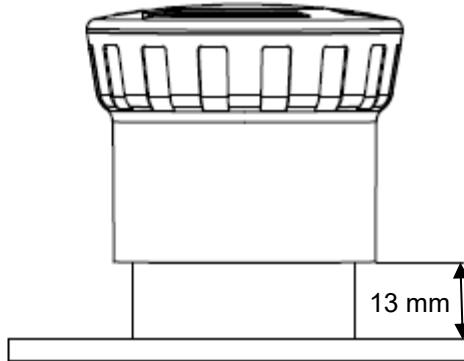
O botão de emergência não deve ser utilizado para parar o equipamento em situações normais, apenas em situações de emergência.

O botão de emergência quando está pressionado fica mais baixo do que quando ele está liberado.

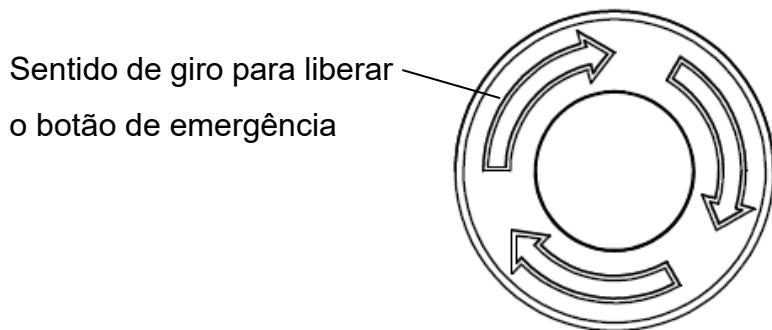
Botão pressionado



Botão liberado



Para liberar o botão de emergência gire-o no sentido horário. Alguns modelos de botões de emergência, já vem com a indicação do sentido de giro para libera-lo.



7.6. Modo de operar

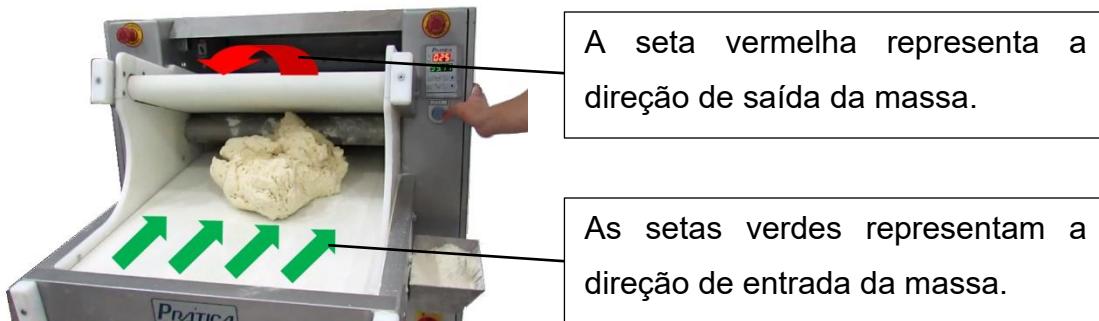
O cilindro automático tem capacidade para até 20 kg de massa (para hidratação maior que 50%). Para menor hidratação, a capacidade é reduzida. De acordo com a seguinte tabela:

Capacidade	Hidratação
Até 20kg de massa	De 50% a 60% de hidratação
Até 15kg de massa	De 45% a 50% de hidratação

No início do trabalho, você deve começar com uma abertura maior e diminuir até a espessura desejada da massa. Desta forma, não há esforço no equipamento. A abertura varia entre 25 (maior abertura) e 5 (menor abertura).

Evite fazer dobras sucessivas na massa ao revê-la, quando a abertura estiver no 5, principalmente na capacidade máxima (20 kg), pois irá forçar o equipamento e diminuir sua vida útil.

A massa deve ser inserida na esteira abaixo, para que a esteira leve a massa para os cilindros e, depois de rolar, sairá pela faixa superior, como mostrado abaixo.



8. INFORMAÇÕES SOBRE A SEGURANÇA

8.1. 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.
- Verifique se a tensão do equipamento está de acordo com a etiqueta que acompanha o produto e de acordo com o ponto elétrico onde ele será instalado.
- Para evitar choques e danos ao equipamento verifique o aterramento da sua rede elétrica.

8.2. 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 aprisionamento e esmagamento.

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.

8.3. Medidas de segurança adotadas

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

- Tampas monitoradas pelo sistema de segurança para todas as partes moveis que o operador pode ter acesso na operação correta do equipamento;
- Botão de emergência;
- Estrutura aterrada;
- Painel elétrico conforme NR12.

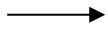
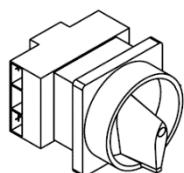
8.4. Medidas de segurança a serem adotadas pelos usuários

Os usuários do equipamento devem ler o manual e seguir todas as orientações do mesmo, principalmente as orientações relacionadas com a segurança.

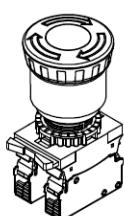
Caso o operador observe alguma irregularidade no funcionamento do equipamento que comprometa a segurança deve-se interromper a utilização do equipamento e acionar a assistência técnica para que os defeitos sejam corrigidos.

8.5. Dispositivos de segurança

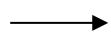
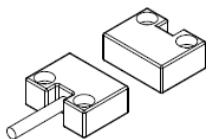
O equipamento possui os seguintes componentes de segurança conforme NR12:



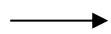
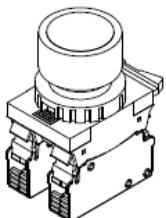
Chave Geral: Interrompe o fornecimento de energia elétrica para o equipamento. Possui sistema para travar com um cadeado a chave na posição desligada.



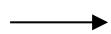
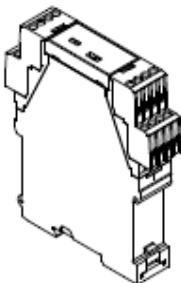
Botão de emergência: Permite parar o equipamento em situações de risco



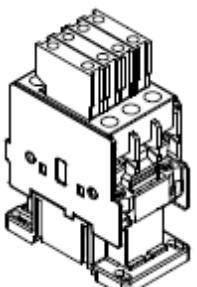
Sensor magnético: Interrompe o funcionamento do equipamento quando a grade de proteção é aberta



Botão de rearme: Habilita o funcionamento do equipamento quando a situação normal de segurança e operação está estabelecida. Botões de emergência e proteções em posição normal.



Relé de segurança: Componente de segurança que monitora os botões de emergência, chaves fim de curso e sensores magnéticos. O relé de segurança libera ou bloqueia o funcionamento do equipamento de acordo com condição desses componentes.



Contatores: O circuito de comando de partida e parada do motor do equipamento possui dois contatores com contato positivamente guiados, ligados em série e comandado pelo Relé de segurança.

8.6. Vida útil dos componentes de segurança

Componente	Vida útil
Botão de emergência	300 mil manobras
Sensor magnético	10 milhões de manobras
Botão de rearne	3 milhões de manobras
Relé de segurança	10 milhões de manobras / 20 anos
Contatores	1,8 milhões de manobras

8.7. Procedimentos em situações de emergência

Em situações de emergência:

- Pressionar o botão de emergência;
- Desligar a chave geral;
- Isolar o local do acidente;
- Prestar os primeiros socorros (quando aplicável);
- Entrar em contato com o serviço de emergência da região.

9. LIMPEZA

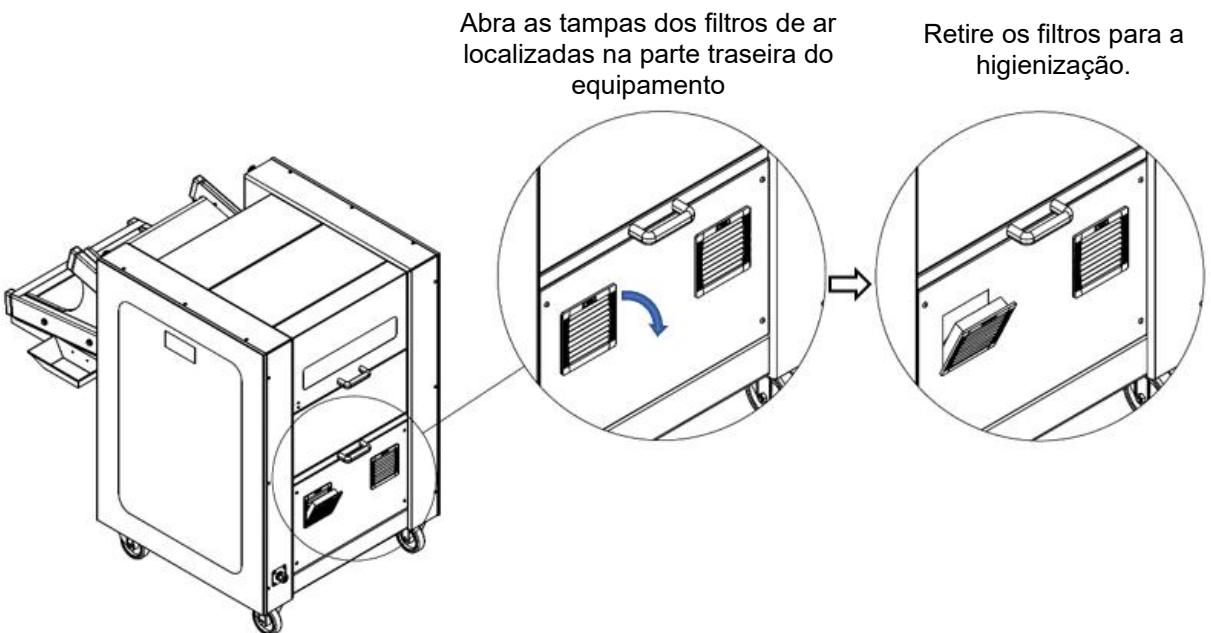


IMPORTANTE

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

Instruções:

- ✓ Limpe diariamente as superfícies do equipamento utilizando pano úmido com sabão neutro;
- ✓ Não utilize objetos metálicos e produtos corrosivos para não danificar a pintura do equipamento ou as partes de inox;
- ✓ Não jogue água diretamente no equipamento, isso poderá provocar curto circuito e danificar os componentes elétricos como motor e itens de segurança.
- ✓ Limpe diariamente as bandejas de resíduos. O cilindro possui 2 bandejas de resíduos. Ver item 3.6 – Visão geral do equipamento.
- ✓ Os filtros de ar do painel elétrico devem ser limpos semanalmente. Limpar os filtros somente com água.



10. MANUTENÇÃO

Antes de iniciar qualquer tipo de manutenção do equipamento desligue a chave geral e desconecte a placa da tomada.

Observe diariamente o funcionamento dos componentes de segurança conforme item 10.1.

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.

10.1. Verificação do sistema de segurança.

O operador do equipamento deve ser orientado a verificar diariamente o sistema de segurança antes de iniciar o trabalho. Para isso o operador deve:

- Verificar se a tampa de proteção e o botão de emergência estão em condições normais de segurança. Ligar a chave geral, apertar o botão de rearme e ligar o equipamento. O equipamento deve ligar normalmente.

- Durante o funcionamento, abrir a tampa de segurança e observar se o equipamento para rapidamente (aproximadamente 1 segundo). Após esse teste, fechar novamente a grade, pressionar o botão de rearme e ligar novamente o equipamento. Ele deve voltar a funcionar.
- Durante o funcionamento, pressionar o botão de emergência e observar se o equipamento para rapidamente (aproximadamente 1 segundo). Após esse teste, liberar o botão de emergência, pressionar o botão de rearme e ligar novamente o equipamento. Ele deve voltar a funcionar.

Se em alguns desse teste o equipamento não funcionar de forma correta, desligue o equipamento e solicite a assistência técnica.

11. ESQUEMA ELÉTRICO

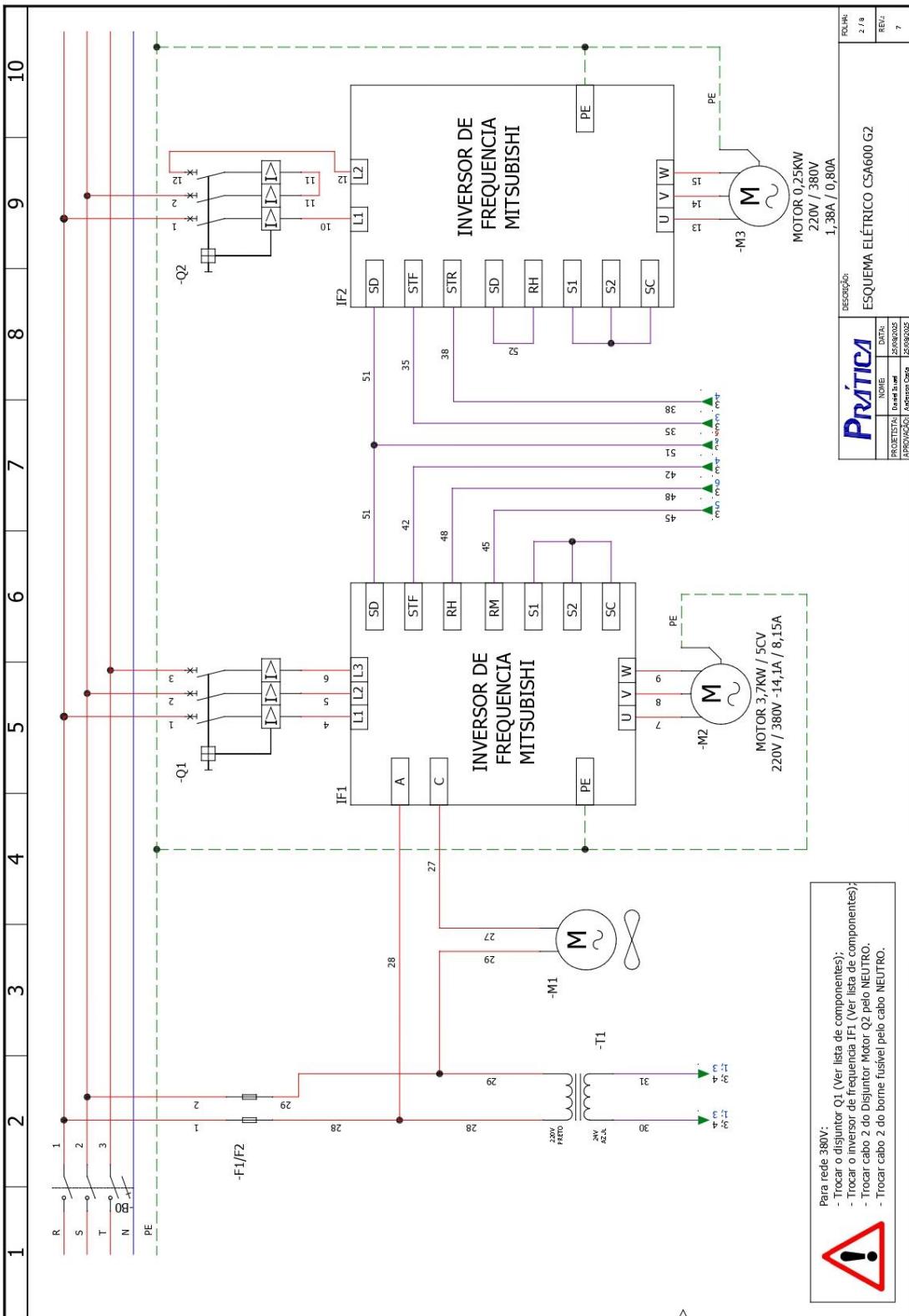
ESQUEMA ELÉTRICO CSA600 G2

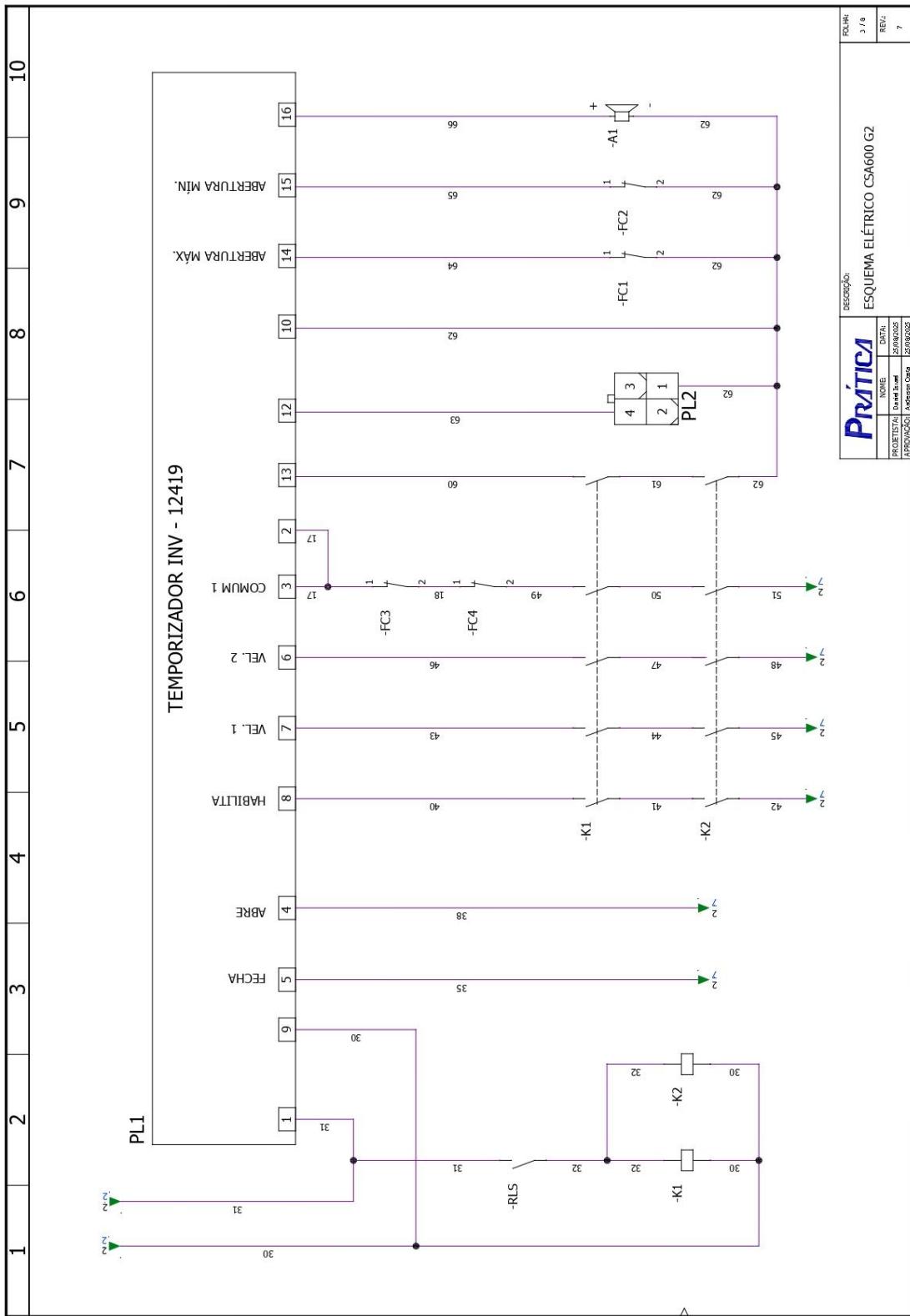
Práctica

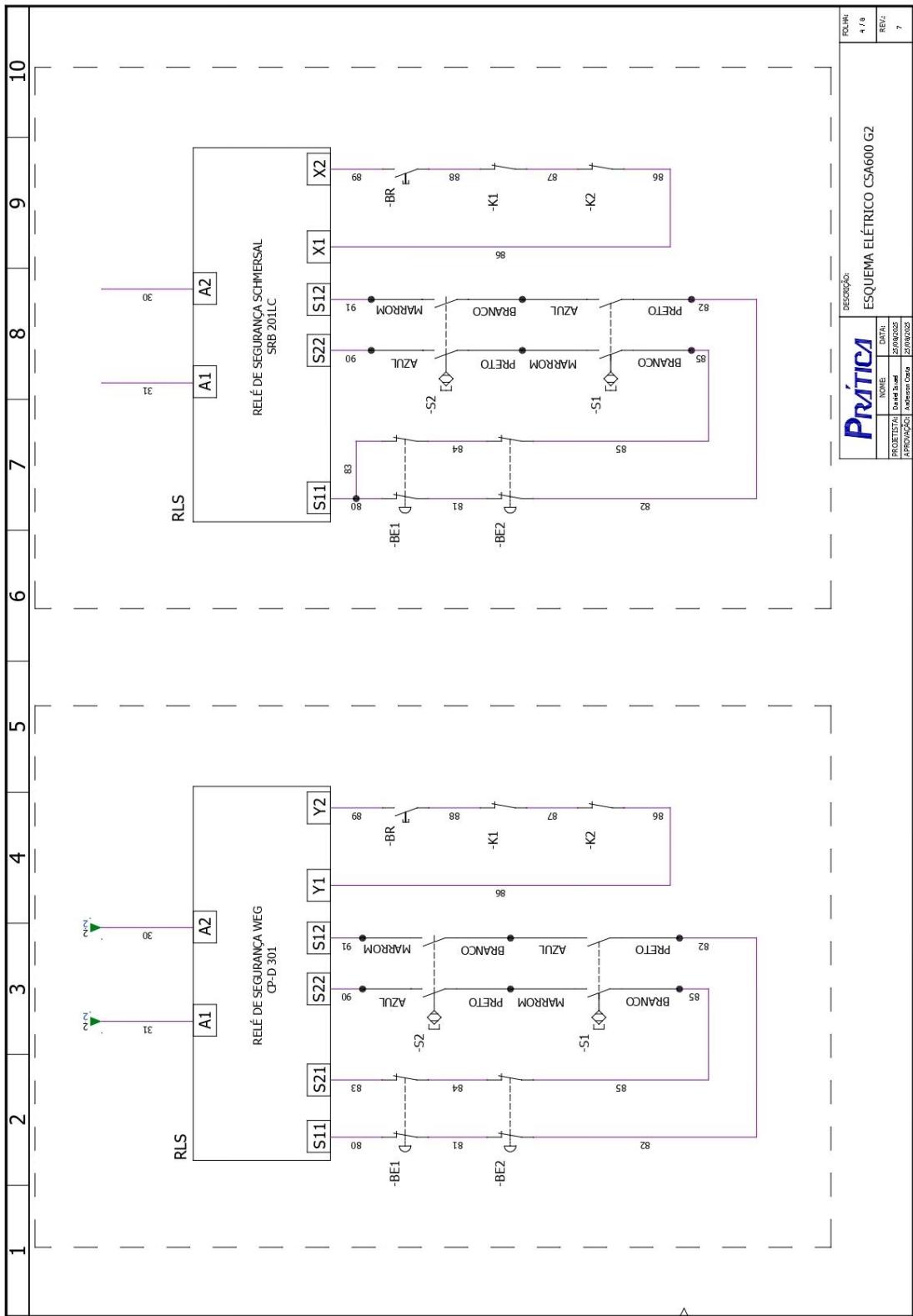
Rodovia BR 459 KM 101,
Lot. Ipiranga, Pouso Alegre
CEP 37556-140
Tel. 55 35 3449 1200
www.praticabr.com

Potência Total:	4 kW
Tensão:	220V / 380V
Corrente Total:	16A / 10A
Frequência:	50 Hz / 60 Hz
Projetista:	Daniel Israel
Data:	25/08/2025

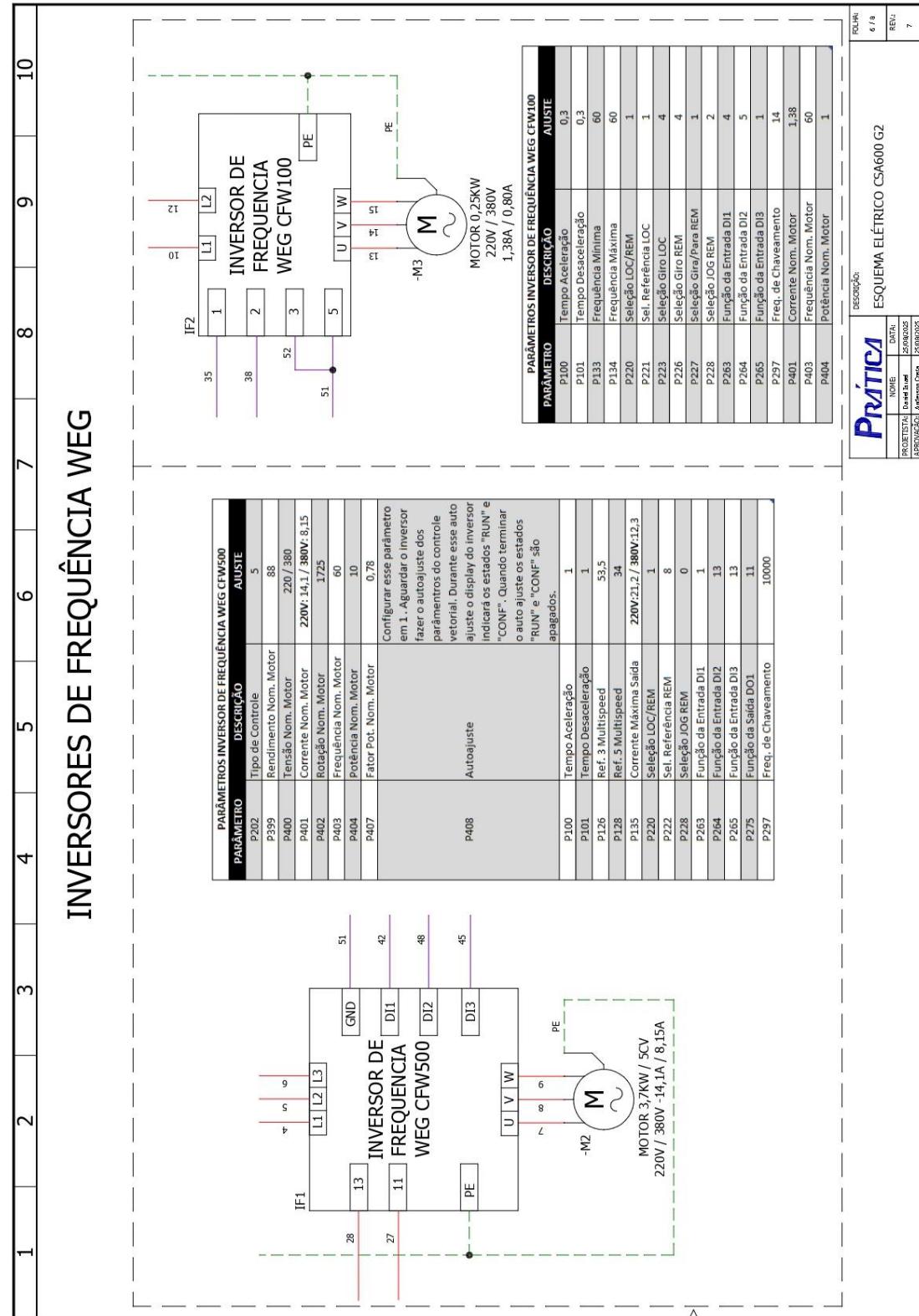
Revisão	Alteração	Data	Projetista	Aprovação
4	RAE 045/22, RAE M004/24	06/02/2024	Philippe	Anderson
5	RAE M009/24 - Conj. Microruptor (imitação de abertura rolo CSA600G2)	22/02/2024	Philippe	Anderson
6	RAE M042/25 - ALTERACAO ANILHA DO BLOCO DE CONTATO K2 E MICRORUPTOR FC4	29/07/2025	Daniel	Anderson
7	RAE M062/25 - ALTERACAO BORNE WAGO CONJUNTO CSA600 G2 (678138 E 678139)	25/08/2025	Daniel	Anderson







1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
PARÂMETROS INVERSOR DE FREQUÊNCIA MITSUBISHI IF1									
PARÂMETRO DESCRIÇÃO AJUSTE									
P4 Ajuste (velocidade alta) 53,5									
P5 Ajuste (velocidade média) 34									
P7 Tempo de aceleração 1									
P8 Tempo de desaceleração 1									
P71 Motor aplicado 3									
P72 Seleção de frequência PWM 14									
P80 Capacidade de motor 3,7									
P82 Corrente de excitação do motor 220V:14,1 / 380V:8,15									
P83 Tensão nominal do motor 220 / 380									
P84 Frequência nominal do motor 60									
P96 Auto Ajuste									
Colocar 11 , pressionar SET e depois a tecla RUN . O LED RUN acenderá. Quando o LED RUN começar a piscar, pressionar a tecla SET . Aparecerá no display o numero 13 indicando que foi feito o auto Ajuste. Pressionar a tecla STOP para concluir.									
P192 Seleção de função A, B, C 0									
PARÂMETROS INVERSOR DE FREQUÊNCIA MITSUBISHI IF2									
PARÂMETRO DESCRIÇÃO AJUSTE									
P7 Tempo de aceleração 0,1									
P8 Tempo de desaceleração 0,1									
P72 Seleção de frequência PWM 15									
P82 Corrente de excitação do motor 1,38									
P83 Tensão nominal do motor 220									
P84 Frequência nominal do motor 60									
Prática ESQUEMA ELÉTRICO CSA600 G2									
PROJETO: Arroz/Arroz DATA: 25/03/2025 PGL-H: 5 / 9									
AUTOR: Anderson Cesar REVISÃO: 25/03/2025									

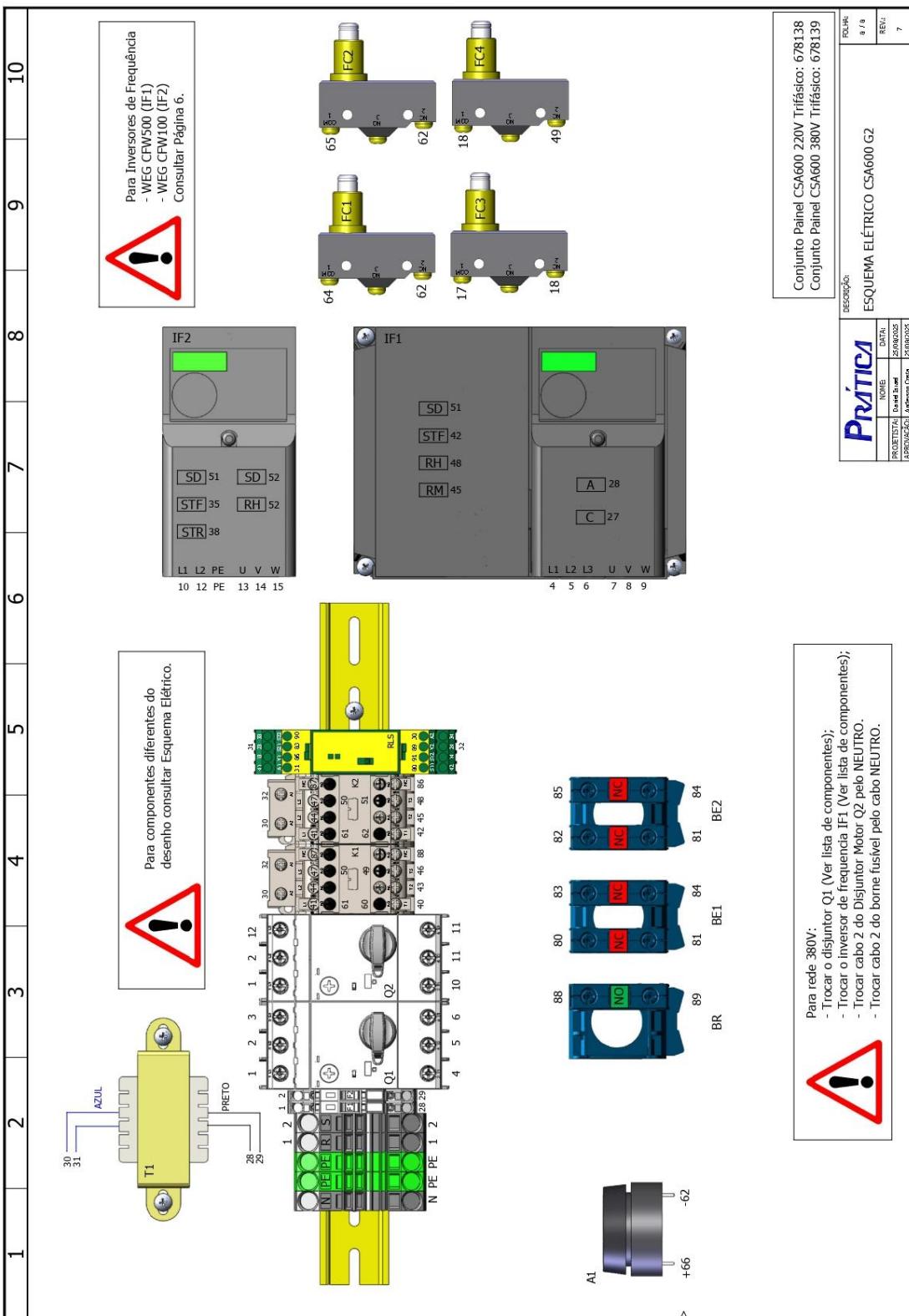


1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
---	---	---	---	---	---	---	---	---	----

LISTA DE COMPONENTES

DENOMINAÇÃO	código	ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA
B0	731292	CHAVE SECCIONADORA LB 225-B33 YR TOPO ACE
Q1 - 220V'	732829	DISJUNTOR MAGNÉTICO 25A (MPW40i-3-U025)
Q1 - 380V	732830	DISJUNTOR MAGNÉTICO 16A (MPW40i-3-U016)
Q2	732997	DISJUNTOR MOTOR 2,5A - MPW18i-3-D025 (COD. 12429392)
IF1 - 220V TRI	733133	INV. DE FREQ. MITSUBISHI D700, 3,7kW 16,5A 220V 2 ~ (FR-D720-165-NA)
IF1 - 380V TRI	733252	INVERSOR DE FREQ. MITSUBISHI D700 3,7kW 8A 380/440V 3 ~ (FR-D740-080-NA)
IF1 - 220V TRI - ALT.	732171	INVERSOR DE FREQUÊNCIA WEG CFW500B16GP012DB20 220V 5CV 16A
IF1 - 380V TRI - ALT.	732172	INVERSOR DE FREQUÊNCIA WEG CFW500B10P014DB20 380V 5CV 10A
IF2	733123	INVERSOR FREQ. MITSUBISHI D700, 0,2kW 1,4A 220V MONO (FR-D720S-014-NA)
IF2 - ALTERNATIVO	731795	INVERSOR FREQUÊNCIA CFW100B0-300HZ 220V - CFW100B0P2G6S220
M1	730038	MICROVENTILADOR E11.220V1.20MMX120MMX38MM - ROHS
M2	733419	MOVEDOR WEG C0722NA0GA/W0AK 5CV/3,7kW 60Hz
M3	734110	MOVEDOR BONFIGLIOLI 0,33CV/0,25kW 60Hz (VF 44 P1 28 P63 B14 B3 BT BX7 63C 4)
T1	730815	TRANSFORMADOR ISOLADO 220V/24V 20WATTS C/ FIOS
F1/F2	730035	FUSIVEL 2A
PL1	732831	CONTROLEADOR PARA CILINDRO AUTOMÁTICO INV-12419 24VCA
PL2	732858	PLACA ENCODER INOVA
RLS	732249	RELE DE SEGURANÇA CPD 301.24VCC / 24VAC
RLS - ALTERNATIVO	730813	RELE SEGURANÇA SRB201 MG-24V
K1/K2	733739	CONTATOR MITSUBISHI 11A/220VCA BOBINA 24-S-T10BC AC24V 1B
FC1/FC2/FC3/FC4	733740	BLOCO DE CONTATO AUXILIAR MITSUBISHI UT-AX4 3A/1B-IMP
FC1/FC2/FC3/FC4	730291	MICRORUPTOR BZ-2RQ68 250V 15A - ROHS
A1	730063	SONALARME 4,5/15V OB
BE1/BE2	732160	BOTÃO DE EMERGÊNCIA BESG PADRAO CSW-BESG
	732156	BLOCO DE CONTATO - SIMPLES 1NF BC01F-CSW (12891186) - 2 PEÇAS
BR	732158	BOTÃO PULSADOR FACEADO - AZUL CSW-BE4 WH (12882151)
	732155	BLOCO DE CONTATO - SIMPLES 1NA BC10F-CSW (12891184) - ROHS
S1/S2	734006	SENSOR MAGNÉTICO DE SEGURANÇA SCHMIDEL BNS260022L
S1/S2-ALTERNATIVO	734007	ATUADOR MAGNÉTICO DE SEGURANÇA SCHMIDEL BPS26001
S1/S2	731976	SENSOR INDUTIVO WEG M30 - SL10-30G1LD2W-SC (13101347)
CHICOTE 1	731977	ATUADOR MAGNÉTICO DE SEGURANÇA WEG ASMS5-30RP
CHICOTE 1	733406	CHICOTE DE COMANDO CSA600 - PARTE CAIXA PAINEL
CHICOTE 2	733407	CHICOTE DE COMANDO CSA600 - PARTE MÁQUINA
CHICOTE 3	733408	CHICOTE DE FORÇA CSA600
BORNE FUSÍVEL	732109	BORNE FUSÍVEL MOLA 2,5MM2 C / PLACA FINAL 250 V 10 A - CCA/CSA/UL/KEMA-KEUR
BORNE TERRA	732329	BORNE MOLA 10MM2 TERRA ROHS - CCA/UL/CSA/KEMA-KEUR
BORNE MOLA	732328	BORNE MOLA 10MM2 600 V 65 A ROHS - CSA/UL/CCA KEMA-KEUR

DESCRICAÇÃO:		ESQUEMA ELÉTRICO CSA600 G2	
PROJETO:	NOME: DATA: 25/03/2025	DATA: 25/03/2025	REF: 7



12. TERMO DE GARANTIA

1. PRAZO E DETALHAMENTO

- a) Os equipamentos Prática têm garantia legal de 3 (três) meses e garantia contratual de 9 (nove) meses, totalizando 1 (um) 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 for localizada, prevalece como data para início da garantia a data de fabricação do equipamento, constante na etiqueta indicativa.
- b) Independentemente da instalação efetiva ou do período de utilização do equipamento, o período de garantia é iniciado de acordo com a data da emissão da nota fiscal de venda.
- c) Para a instalação e entrega técnica dos equipamentos, a Prática Produtos disponibilizará, sem custos ao cliente, uma visita única de um técnico autorizado e/ou próprio, sendo exceções os equipamentos listados no parágrafo "I". Caso seja(m) necessária(s) nova(s) visita(s) para finalização da instalação/entrega técnica, em função da não disposição dos pontos prediais, sejam eles elétricos, de gás, hidráulicos ou de exaustão, os respectivos custos de visita e instalação serão de responsabilidade do cliente.
- d) Para os equipamentos que necessitam de instalação técnica, a execução deve ser feita pela Prática, por meio de um representante Prática ou por um assistente técnico autorizado. Para a execução da instalação o (s) equipamento (s) deverá (ão) estar em seu local de utilização, com os pontos prediais preparados. A Prática não realiza movimentações dos equipamentos até o local de instalação. Em locais onde a Prática não possui assistência técnica, o cliente será responsável pelas despesas de transporte, estadia e alimentação da equipe técnica.
- e) A logística de descarregamento é de responsabilidade do cliente. Não fazemos movimentações internas ou verticais dos equipamentos. As entregas são efetuadas de segunda-feira a sexta-feira, no horário comercial. Não entregamos nem realizamos instalações nos finais de semana e feriados. Para instalações após o horário comercial, o valor deve ser negociado com a Prática ou técnico autorizado.
- f) Os equipamentos a gás não podem ser instalados em locais que não possuem equipamentos ou sistemas de extração de gases para fora do ambiente. A queima de gás GLP ou NATURAL em locais confinados sem essa condição de extração reduz o oxigênio do ambiente e gera gases nocivos, que podem ocasionar intoxicação, desmaio ou até risco de morte.
- g) A Prática Produtos conta com uma extensa e qualificada rede de Serviço Técnico Autorizado. No entanto, se na cidade de instalação do equipamento ainda não houver um técnico autorizado, será acionado o serviço técnico

autorizado mais próximo e o deslocamento e outras despesas serão de responsabilidade do cliente.

- h) Para a instalação dos equipamentos, o cliente deverá providenciar todos os pontos prediais (água, energia elétrica, gás, aterramento e exaustão) descritos na ficha técnica de instalação. O agendamento para a instalação do (s) equipamento (s) só deverá ser acionada após a confirmação de que todos os pontos prediais estão de acordo com a ficha técnica fornecida pela Prática.
- i) Os equipamentos a seguir não possuem instalação nem visita técnica gratuita. Caso haja solicitação nesse sentido, os custos serão por conta do cliente: Toda linha de fornos MINICONV VP e SV, MOINHO MF80, modeladoras MR500, MP500, MPE100, divisora DV03, fatiadeira de pão FR12, FMF 12, toda linha de fornos micro-ondas FINISHER, ultracongeladores UK E BCF (05, 07 e 14), gela caneca UCK 170, fermentadoras (10, 16 e 20), estufa ES9 GOURMET e todos os modelos de fatiadores de frios.
- j) No caso dos fornos de pequenas dimensões, como os modelos: linha MINICONV VP, MINICONV SV e MICRO-ONDAS FINISHER, o atendimento da garantia deverá ocorrer no serviço técnico mais próximo ou, caso o cliente prefira fazê-los em seu estabelecimento, o deslocamento será cobrado.
- k) A garantia somente cobrirá falhas originadas por matéria-prima, componentes ou fabricação.
- l) A aplicação da garantia se dará por meio de manutenções, regulagens ou troca de peças defeituosas. As peças substituídas serão de propriedade da Prática, como objeto de análise.
- m) Ocorrências em garantia não justificarão o aumento do prazo de garantia, troca do equipamento ou qualquer outro tipo de pleito.

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 autorizado 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 acompanha o produto.
- d) A não observação a detalhes de instalação, em desacordo com o Manual de Instalação e Operação, como: chão desnivelado, instalação do forno ao lado de equipamentos que exalam gordura, calor ou partículas sólidas em suspensão, falta de circulação de ar, entre outros.
- e) Danos e falhas em componentes, decorrentes da falta de higienização ou de uma higienização inadequada, como por exemplo: molhar ou respingar água nos componentes elétricos internos do equipamento ou manter acúmulo de sujidade no interior da câmara do equipamento.

- f) Mudança das condições originais de instalação executadas por técnicos não autorizados, como: distribuição elétrica, distribuição de gás, local de instalação etc.
- 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 de picos de fornecimento originados de geradores ou companhias de fornecimento.
- j) Danos no equipamento ou em seus acessórios, como: sensores de núcleo, placas eletrônicas, teclados, pedras refratárias e outros; em consequência de acidentes, operação ou manuseio incorretos, falta de higienização ou uso em desacordo com o Manual de Instalação e Operação que acompanha o produto.
- k) Tentativas de reparo por terceiros não autorizados ou a utilização de peças e componentes não originais, independentemente dos danos ou defeitos terem sido provocados por esse fato.
- l) Estão excluídos da garantia os componentes de consumo e desgaste, como: lâmpadas, vedações, correias, rolamentos, correntes, conjunto de lonas, perfis de vedação da porta, pedras refratárias, vidros e plásticos.
- 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.

3. OBSERVAÇÕES E RECOMENDAÇÕES

- a) Oriente os operadores dos equipamentos, tendo como base o Manual de Instalação e Operação do equipamento.
- b) Certifique-se de que as instalações hidráulica, elétrica, de gás e de exaustão no local onde o equipamento será instalado sejam feitas por uma empresa ou técnico especializado.
- c) Antes de acionar o serviço técnico autorizado, no Manual de Instalação e Operação constam algumas ocorrências que podem ser sanadas sem a interferência de um técnico. Caso seja confirmado que o equipamento não possui defeito de fabricação, caracterizando assim um chamado não coberto pela garantia, os custos da visita técnica bem como despesas oriundas desse atendimento (tempo e despesas com deslocamento), serão de responsabilidade do cliente.
- d) O desgaste natural do equipamento não está coberto pela garantia. Para garantir a produtividade e prolongar a vida útil do seu equipamento, é fundamental higienizá-lo adequadamente. A Prática oferece e recomenda adicionalmente um contrato de manutenção preventiva.

- e) Para acionar o serviço técnico autorizado da Prática ou mesmo para qualquer reclamação, sugestão ou comentário sobre os serviços prestados por técnicos autorizados, ligue para nosso serviço de atendimento ao consumidor no telefone: (35) 3449-1200 (opção 3).

Prática Produtos S/A.

CNPJ: 08574411000100

CREA: 042896

Rodovia BR 459, Km 101 – Pouso Alegre – MG – CEP 37.556-140 – Tel./fax 55 (35)
3449.1200

www.praticabr.com – pratica@praticabr.com

Rev. (03) 25/08/2025

760509