

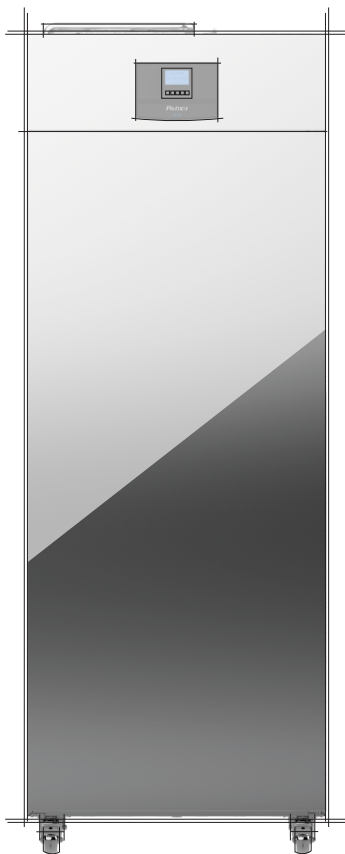


EQUIPAMENTOS
DE PANIFICAÇÃO

Prática

EQUIPAMENTOS DE PANIFICAÇÃO

CFCK 20



MANUAL DE INSTALAÇÃO E OPERAÇÃO

CARTA AO CLIENTE

Para nós, a sua escolha por um produto Prática é motivo de grande satisfação.

Isso reforça o sentido da nossa missão, que é levar qualidade e produtividade ao ambiente de preparo de alimentos com o propósito de oferecer condições para o preparo de comida boa, de qualidade e sem desperdício.

Para isso nossos produtos oferecem alta tecnologia e os melhores padrões de qualidade. São desenvolvidos por um time experiente e altamente qualificado e produzidos num parque fabril com os mais avançados processos e equipamentos.

A Prática oferece soluções completas em toda cadeia de preparo de alimentos. Desde produtos para a panificação até todo o universo da gastronomia. Do pré-preparo à conservação, finalização e acabamento. Temos uma ampla linha de máquinas para panificação, equipamentos para ultra-congelamento e conservação e variadas linhas de fornos para panificação, gastronomia e fornos rápidos de finalização, além de uma completa linha de acessórios diversos.

Esperamos que nossos produtos, acessórios e serviços pré e pós venda possam ser valiosas ferramentas para o sucesso de seu negócio e da continuidade da nossa parceria.

Muito obrigado.

Este manual contém todas as informações para você instalar e utilizar seu equipamento de forma correta e obter os melhores resultados de desempenho, qualidade e segurança.

Recomendamos que você leia e siga todas as orientações nele contidas e o mantenha sempre em local adequado para futuras consultas.

ÍNDICE

1. NORMAS DE SEGURANÇA

1.1. Movimentação, levantamento e embalagem.....	06
1.2. Regulagens, manutenção e procura de defeitos.....	07
1.3. Recomendações de utilização.....	07

2. INSTALAÇÃO

2.1. Recebimento, movimentação e embalagem do produto.....	08
2.2. Preparação do local.....	09
2.3. Energia elétrica.....	09
2.4. Entrada de água.....	10
2.5. Dados técnicos.....	11
2.6. Posicionamento do produto.....	12

3. DIMENSÕES.....13

4. PAINEL DE COMANDO.....14

5. USO DO PRODUTO

5.1. Programação dos setpoints de operação.....	15
5.2. Selecionando o modo de operação.....	16

6. HIGIENIZAÇÃO.....18

7. ANOTAÇÕES.....20

1. NORMAS DE SEGURANÇA

- a)** Proibir a manutenção da máquina para pessoas não autorizadas pelo fabricante.
- b)** A operação e manutenção da máquina devem ser reservadas a pessoas que tenham uma adequada preparação técnica, conhecimento da máquina, requisitos físicos e psicológicos necessários para agir com segurança.
- c)** As máquinas estão destinadas ao uso para o qual foram projetadas e não devem ser utilizadas de modo impróprio.
- d)** Não operar o painel de controle com objetos de qualquer natureza, como facas, garfos, espátulas, entre outros.

1.1. NORMAS DE SEGURANÇA PARA MOVIMENTAÇÃO, LEVANTAMENTO E EMBALAGEM

- a)** A responsabilidade da recepção do material deverá ser atribuída a uma pessoa competente no local de trabalho. Cada reenvio deverá ser cuidadosamente verificado junto ao conhecimento de embarque ou nota fiscal de entrega. A recepção da mercadoria não deverá ser assinada até que todos os itens contidos nos documentos de entrega sejam verificados.
- b)** Não retirar a embalagem do equipamento sem a presença de um técnico autorizado da Klimaquip.
- c)** Solicitar ao Serviço de Assistência Técnica Klimaquip um técnico autorizado para a instalação do equipamento.
- d)** A lista de embalagem anexa a cada embarque deverá ser cuidadosamente verificada para determinar se todas as peças e equipamentos foram recebidos;
- e)** Acessórios deverão estar presos à unidade básica para evitar perda.
- f)** Verificar cuidadosamente eventuais avarias ao desembalar o equipamento. Caso haja qualquer defeito, comunicar à Klimaquip pelo telefone: (35) 3449-1200 – Opção 2.

1.2. NORMAS DE SEGURANÇA PARA REGULAGENS, MANUTENÇÃO E PROCURA DE DEFEITOS

- a) Inspeções minuciosas, realizadas em intervalos regulares, são necessárias para prevenir defeitos e garantir um rendimento contínuo e eficiente da máquina.
- b) As operações de regulagem, manutenção e procura de defeitos devem ser realizadas por pessoal autorizado de fábrica.
- c) Salvo em casos onde forem expressamente indicadas, todas as demais intervenções de manutenção ou regulagem na máquina, ou em partes dela, devem ser realizadas com total ausência de alimentação elétrica, pneumática e hidráulica.
- d) Qualquer manutenção deve ser feita com o interior do equipamento vazio, limpo e seco.
- e) No fim da manutenção, ligar a máquina e efetuar a verificação do funcionamento com os devidos cuidados.

Somente abra o dreno após o equipamento estar fora de operação por 12 horas.



O fabricante não pode ser responsabilizado por eventuais danos a pessoas ou fatores causados pelo não cumprimento das normas de segurança indicadas neste manual.

1.3. RECOMENDAÇÕES DE UTILIZAÇÃO



Não armazene substâncias explosivas, como latas de aerossol com um propulsor inflamável, neste equipamento.



Este equipamento destina-se ao uso em aplicações comerciais, por exemplo, em cozinhas de restaurantes, cantinas, hospitais e em empreendimentos comerciais como padarias, açougues etc. Não são indicados para a produção contínua (em massa) de alimentos.



Este equipamento não se destina à utilização por pessoas (inclusive crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou por pessoas com falta de experiência e conhecimento, a menos que tenham recebido instruções referentes à utilização do equipamento ou estejam sob a supervisão de uma pessoa responsável pela sua segurança.



Recomenda-se que as crianças sejam vigiadas para assegurar que elas não estejam brincando com o aparelho.



Use esse aparelho somente para as funções descritas neste manual.



Deve ser respeitado o limite de carga máxima do equipamento.



É aconselhável distribuir igualmente a carga de produto nos 20 níveis, dessa forma o equipamento manterá seu rendimento e uniformidade.

Produto	Máximo (kg)	Quantidade de produto por níveis de bandeja
CFCK20	47	20 bandejas = 2,35kg por bandeja

A carga é definida com base na referencia de pães.



Para usos distintos de produção de pães, a capacidade máxima de carga por nível é de 8 kg sem ultrapassar a carga máxima do equipamento, sendo aconselhável a utilização exclusiva de assadeiras no tamanho 60x80, conforme as instruções presentes neste manual.

2. INSTALAÇÃO

2.1. RECEBIMENTO, MOVIMENTAÇÃO E EMBALAGEM DO EQUIPAMENTO

a) Ao receber o equipamento, verificar cuidadosamente se a embalagem está intacta e se esse não sofreu nenhum dano durante o transporte.

b) A instalação, manutenção e outras intervenções devem ser efetuadas por técnicos especializados e autorizados. O fabricante declina qualquer responsabilidade e não se encontra obrigado a cobrir a garantia no caso dessas condições não serem respeitadas;

- c) Depois de desembalado (somente desembalar com a presença de um técnico autorizado), confirmar se não falta nenhum componente e se as características e o estado do equipamento correspondem às especificações da ordem de compra;
- d) O equipamento deve ser utilizado seguindo este manual e apenas para fins indicados pelo fabricante. O uso incorreto pode causar danos no equipamento e aos utilizadores;
- e) Utilize o croqui de instalação e o esquema elétrico para a preparação do local a ser instalado o equipamento;
- f) Os novos conjuntos de mangueiras fornecidos devem ser utilizados e os conjuntos de mangueiras velhas não devem ser reutilizados;
- g) Buscamos constantemente aprimoramentos tecnológicos, podendo acarretar alterações sem aviso prévio nos modelos referidos neste manual.

2.2. PREPARAÇÃO DO LOCAL

- a) Sempre seguir as recomendações de instalação do croqui de instalação em nosso site (www.praticabr.com). Em caso de dúvidas, entrar em contato com a Assistência Técnica Prática: +55 (35) 3449-1200 - Opção 3.
- b) O equipamento deve ser posicionado sobre uma superfície perfeitamente plana e com dimensões adequadas para seu peso e dimensões.

2.3. LIGAÇÃO ELÉTRICA



- Não molhe o fio de força ou a tomada.
- Mantenha o cabo de força longe de superfícies aquecidas.
- Se o cabo de força for danificado, ele deverá ser trocado apenas por técnicos autorizados.
- Somente técnicos autorizados devem abrir o painel do equipamento.

- a) Na parte traseira do equipamento existe um parafuso M6, indicado pelo símbolo IEC60417-5021(2002-10) abaixo:



- b) Esse parafuso é destinado à equipotencialização do equipamento e deve ser utilizado com a finalidade de evitar descargas elétricas ao operador do equipamento, caso esse toque em máquinas com cargas elétricas diferentes. A não utilização desse parafuso poderá acarretar choques elétricos e danos terceiros, nesse caso, esses problemas serão de responsabilidade do cliente.



ADVERTÊNCIA

Perigo de choques elétricos.

Para alimentar o equipamento, utilizar cabo elétrico de secção adequada à potência total instalada.



ATENÇÃO

No ponto de ligação à rede elétrica, devem ser preparados dispositivos de proteção adequados à potência total do equipamento. A Klimaquip aconselha a utilização de fusíveis de proteção; seguir as indicações presentes no esquema elétrico anexo. Colocar também um interruptor geral entre a linha elétrica e o cabo de alimentação do equipamento; esse deve ser instalado numa posição de fácil acesso.

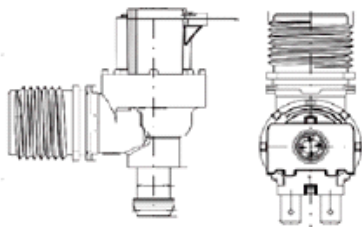
2.4. ENTRADA DE ÁGUA

O equipamento deverá ser ligado a uma canalização de água, utilizando a mangueira que acompanha o equipamento.



Cuidado! entrada de água controlada por eletroválvula, trabalhando com tensões acima da extra-baixa tensão.

ROSCA DE ENTRADA DE ÁGUA



- Controla a entrada do fluxo de água automaticamente por meio do nível.
- Manutenções devem ser realizadas por pessoas autorizadas.
- Em verificações e manutenções certifique-se de que o equipamento esteja desenergizado.

Antes de realizar a instalação de água, descarregar os condutos de água ao lado da instalação predial para retirar eventuais sujeiras do encanamento (purga).

- Deverá estar disponível um registro de $\frac{3}{4}$ " com rosca externa para conexão da mangueira de entrada de água.
- A boa qualidade da água é essencial para o bom funcionamento da câmara de fermentação.

- Recomendamos filtro original 3M para reduzir a dureza da água. A boa qualidade da água é responsabilidade do cliente e precisa estar de acordo com as seguintes especificações:

Fator pH: 7.0 - 8.5	Cloreto < 25ppm	Alcalinidade: 50 - 100ppm
TDS: 50 - 125ppm	Cloreto Livre < 0.1ppm	Dureza: 50 - 100ppm (3<6 gpg)
Sílica < 13ppm	Pressão: 5 a 15 m/H2O	

- No caso de a água apresentar desvios dos padrões de dureza estabelecidos, a utilização do filtro torna-se obrigatório; caso contrário, a garantia poderá ser excluída.

Observar a pressão da rede hidráulica:

Unidade de Medida	Mínima	Máxima
mca	2.05	80.10
kPa	20	785



Utilize somente mangueiras novas para a instalação de água. Não deve ser reutilizado nenhum outro tipo de mangueira, como mangueiras já existentes, velhas ou de outros produtos.

2.5. DADOS TÉCNICOS

- Para a preparação do local de instalação, verifique a tabela de dados técnicos abaixo de acordo com o modelo do seu equipamento.
- Os equipamentos citados abaixo se enquadram na classe de clima “6”, de acordo com a norma ABNT NBR ISO 23953-2:2009.

PrÁTICA		DADOS TÉCNICOS - CÂMARA DE FERMENTAÇÃO	
		MODELO	
		Fermentação	Fermentação controlada
		CFK20	CFCK20
Capacidade (pães)	Qtd	720	720
Capacidade de pães por bandeja	Qtd	36	36
Carga máxima	Kg	46,8	46,8
Alimentação	-	220V / 60Hz / mono	220V / 60Hz / mono
Disjuntor bipolar (NBR NM 60898)	A	10	10
Seção cabo (máx.30m)(NBR IEC 60898)	mm²	1,5	1,5
Tomada	-	2P + T	2P + T

- **Nota:** as capacidades de fermentação e refrigeração citadas na tabela se referem ao valor total de produto dentro do equipamento, que deve ser igualmente dividido entre os níveis de bandejas.

Exemplo:

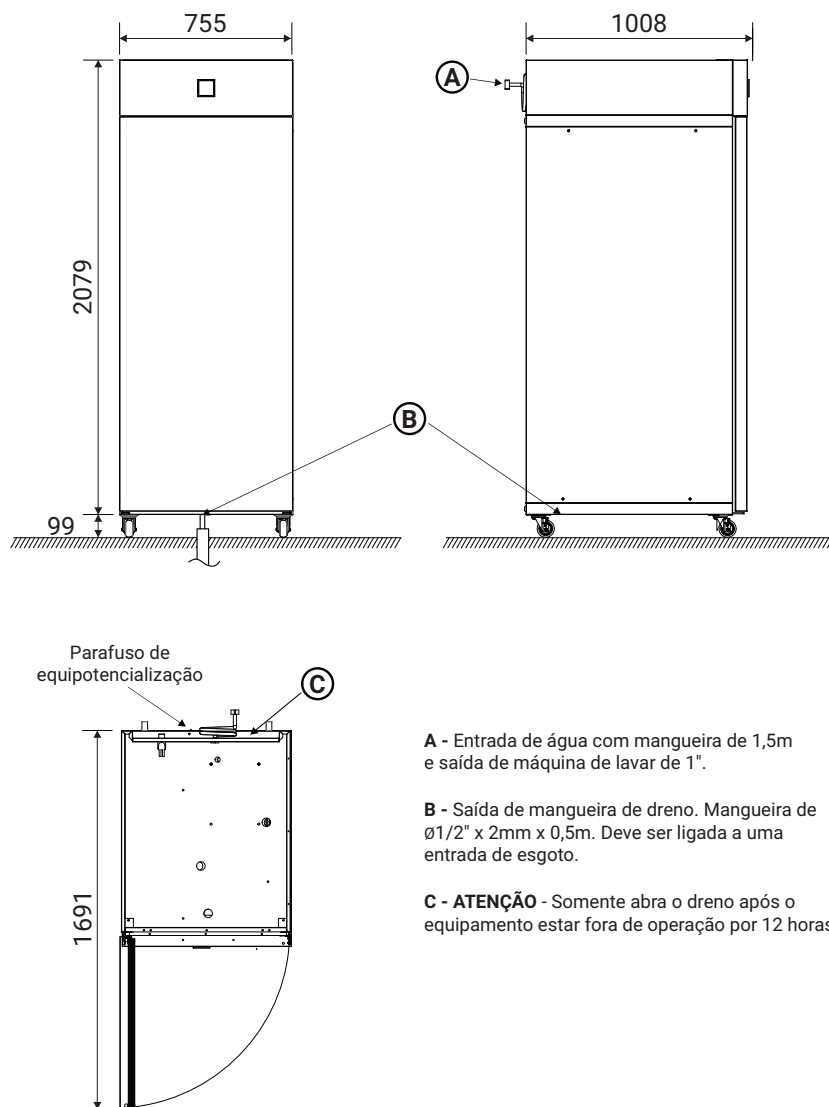
CFCK 20

- **Capacidade total** = 720 pães ou 46,8 kg.
- **Capacidade de produto por bandeja** = 36 pães de 65g cada ou 2,34 kg.

2.6. POSICIONAMENTO DO PRODUTO

- a) Retirar com cuidado da embalagem e do palete para não danificar as superfícies do equipamento. Remover a película de PVC de proteção.
- b) Aconselha-se a instalação do equipamento afastado de possíveis fontes de calor (como fornos, radiadores etc) e de luz solar direta.
- c) Para assegurar um bom funcionamento, o equipamento deve ser instalado sempre em um local com piso nivelado, permitindo que as portas fechem perfeitamente.
- d) A temperatura ambiente deve ser menor ou igual a 40°C para assegurar o desempenho correto do produto.

3. DIMENSÕES



Observação: cotas em milímetros.

4. PAINEL DE COMANDO



5 - USO DO PRODUTO

- Para ligar o equipamento, pressione a tecla **F2**, o display exibirá a seguinte tela:



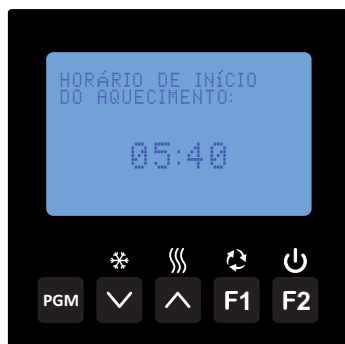
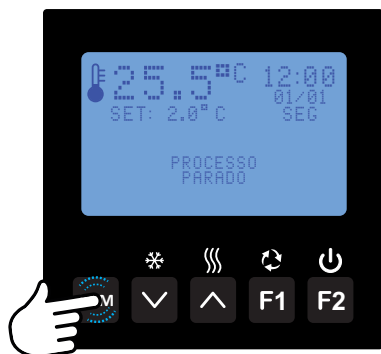
- A câmara de fermentação **CFCK** possui funções para realização de processos de fermentação manual, refrigeração manual e programação de ciclo automático.
- Para os processos de fermentação tanto manual quanto ciclo automático é possível programar o controle de umidade.

CONFIGURAÇÃO DO RELÓGIO

- Para configurar o relógio, acessar o modo stand-by e em seguida pressionar **F1** por 5 segundos. Pressionar a tecla **PGM** para avançar os parâmetros e as teclas **↓** e **↑** para incrementar ou decrementar as variáveis.

5.1. PROGRAMAÇÃO DOS SETPOINTS DE OPERAÇÃO

- Todos os setpoints para controle de temperatura e umidade e programação para início e fim de processo automático podem ser configurados pressionando a tecla **PGM**.



- Com auxílio das teclas e , realize o ajuste do valor desejado e confirme na tecla .

HORÁRIO DE INÍCIO DO AQUECIMENTO	Horário para iniciar o processo do aquecimento durante o ciclo automático.
HORÁRIO DE FIM DO AQUECIMENTO	Horário para finalizar o processo do aquecimento durante o ciclo automático.
MODO DE REPETIÇÃO DO CICLO	Dia da semana para iniciar o processo de aquecimento durante o ciclo. Mantém o processo de refrigeração ativo durante o ciclo até o dia ajustado nesse parâmetro, conforme o horário programado na função anterior.
TEMPERATURA DE AQUECIMENTO	Setpoint da temperatura da câmara durante o aquecimento no processo de fermentação.
TEMPERATURA DE REFRIGERAÇÃO	Setpoint da temperatura da câmara durante a refrigeração.
NÍVEL DO UMIDIFICADOR NO AQUECIMENTO	Nível de umidade durante o aquecimento.

5.2. SELECIONANDO O MODO DE OPERAÇÃO



Modo de refrigeração manual: o equipamento ficará em refrigeração até que o processo seja cancelado pelo operador (somente modelos CFCK).



Modo de aquecimento manual: o equipamento ficará em aquecimento até que o processo seja cancelado pelo operador.



Ciclo automático: ao ser ativado, o equipamento iniciará seu processo de refrigeração e passará automaticamente para o processo de aquecimento no horário programado, o ciclo de aquecimento ficará ativo até o horário programado.

- Com o equipamento em sua tela principal, pressione a tecla correspondente ao processo desejado.



A - Pressione a tecla  para iniciar o processo de refrigeração manual. O equipamento ficará em resfriamento até que o processo seja cancelado pressionando a tecla  .

B - Pressione a tecla  para iniciar o processo de fermentação manual. O equipamento ficará em aquecimento até que o processo seja cancelado pressionando a tecla  .

C - Pressione a tecla  **F1** para habilitar o processo de ciclo automático. O equipamento ficará em resfriamento e mudará automaticamente para o modo de aquecimento até a hora programada para início de aquecimento, que também será finalizado automaticamente no horário programado. Para cancelar o ciclo automático pressione a tecla  **F1** .

6. HIGIENIZAÇÃO

Para que a **CFCK** opere com sua eficiência máxima, recomendamos que o equipamento seja higienizado regularmente. Essa rotina de limpeza garantirá o aumento da vida útil do seu equipamento, reduzindo despesas e mantendo a eficácia do funcionamento.

Para realizar a higienização, atente-se aos seguintes cuidados:



Antes de iniciar a limpeza da **CFCK**, certifique-se de que o equipamento esteja desligado da tomada.



Para realizar o processo de higienização, é necessária a utilização dos seguintes equipamentos de proteção individual:



Luvas de proteção



Máscara de proteção



Óculos de proteção



Avental



Sapatos de segurança



Os melhores produtos para conservar o aço inox são água e sabão neutro, aplicados com um pano macio ou uma esponja de nylon. Depois, basta enxaguar abundantemente para retirar todo acúmulo de sabão e deixar secar bem. A secagem é um dos passos mais importantes para evitar o aparecimento de manchas na superfície do equipamento.



Nunca utilize esponja de aço comum, isso pode riscar e deixar partículas prejudiciais ao inox. Não raspe a superfície com lâminas, espátulas ou qualquer objeto perfurante;



Antes de reenergizar o equipamento após a limpeza, certifique-se de que todo o excesso de produto de limpeza foi retirado.



Para limpeza, evite esfregar em movimentos circulares. O recomendado é efetuar a ação no sentido do escovado.



As marcas de dedos devem ser removidas com um pano macio ou toalha de papel umedecida em álcool isopropílico (encontrado em farmácias).



A limpeza do controlador deve ser feita com um pano macio para evitar riscos e danos ao display.



Cuidado com o uso de desincrustantes. Caso seja necessário, devem ser utilizados apenas desincrustantes alcalinos e de coloração transparente. Somente aplicá-los nas superfícies de inox, nunca utilizar para a limpeza do perfil de vedação da porta, esses produtos podem danificar o material de vedação.

Qualquer dúvida, entre em contato conosco.

Assistência Técnica Prática:

+55 (35) 3449-1200 - opção 3 - at@praticabr.com

This image shows a single page of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.

IDENTIFICAÇÃO DO EQUIPAMENTO
(preencha para facilitar as chamadas técnicas)

MODELO:_____ VOLTAGEM:_____
Nº SÉRIE:_____ REVENDEDOR:_____
Nº NOTA FISCAL:_____ DATA COMPRA:_____



PRÁTICA

Rodovia BR 459, Km 101 S/N
37.556-140, Pouso Alegre - MG
Telefone: +55 35 3449-1200
pratica@praticabr.com

