BATEDEIRA PLANETÁRIA

BP36 G2



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

<u>www.praticabr.com</u> – <u>pratica@praticabr.com</u>



SUMÁRIO

1.	CA	RTA AO CLIENTE	. 2
2.	ITE	NS OBRIGATÓRIOS DO MANUAL CONFORME NR12	. 3
3.	CA	RACTERISTICAS TÉCNICAS	. 4
	3.1.	Tabelas de especificações técnicas	. 4
	3.2.	Níveis de ruídos	. 4
	3.3.	Níveis de vibração	. 5
	3.4.	Normas observadas para o projeto	. 6
	3.5.	Etiqueta de identificação	. 7
	3.6.	Visão geral do equipamento	. 7
	3.7.	Ferramentas e acessórios	. 8
4.	REG	CEBIMENTO DO EQUIPAMENTO	. 9
	4.1.	Embalagem	. 9
5.	TRA	ANSPORTE	10
6.	INS	TALAÇÃO	10
	6.1.	Instalação elétrica	10
7.	OPI	ERAÇÃO	12
	7.1.	Painel de comando.	12
	7.1		
	7.1	2. Comando pelo painel frontal	14
	7.2.	Retirar e colocar o tacho e as ferramentas	
	7.3.	Parada de emergência	17
8.	INF	ORMAÇÕES SOBRE A SEGURANÇA	18
	8.1.	Recomendações	18
	8.2.	Riscos	19
	8.3.	Medidas de segurança adotadas	19
	8.4.	Medidas de segurança a serem adotadas pelos usuários	
	8.5.	Dispositivos de segurança	20
	8.6.	Vida útil dos componentes de segurança	21
	8.7.	Procedimentos em situações de emergência	21
9.		IPEZA2	
1(). MA	NUTENÇÃO2	22
	10.1.	Verificação do sistema de segurança.	
1 1	. ESC	QUEMA ELÉTRICO2	24
10	TE	RMO 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 sobre como operá-lo 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: Capitulo 3 Características técnicas
- c) número de série ou número de identificação e ano de fabricação: Capitulo 3.5 Etiqueta de identificação.
- d) normas observadas para o projeto e construção da máquina ou equipamento: Capitulo 3.4 - Normas observadas para o projeto
- e) descrição detalhada da máquina ou equipamento e seus acessórios: Capitulo 3.6 Visão Geral do equipamento
- f) diagramas, inclusive circuitos elétricos, em especial a representação esquemática das funções de segurança: Capitulo 11 Esquema elétrico
- g) definição da utilização prevista para a máquina ou equipamento: Capitulo 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: Capitulo 3.2 Níveis de ruídos, capitulo 3.2 Níveis de vibração e Capítulo 8.2 Riscos.
- i) definição das medidas de segurança existentes e daquelas a serem adotadas pelos usuários: Capitulo 8.3 Medidas de segurança adotadas e capitulo 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: Capitulo 8.2 Riscos.
- I) riscos que podem resultar de utilizações diferentes daquelas previstas no projeto:
 Capitulo 8.2 Riscos.
- m) procedimentos para utilização da máquina ou equipamento com segurança: Capitulo 7 - Operação
- n) procedimentos e periodicidade para inspeções e manutenção: Capitulo 10 Manutenção.
- o) procedimentos a serem adotados em situações de emergência: Capitulo 8.7 procedimentos em situações de emergência
- p) indicação da vida útil da máquina ou equipamento e dos componentes relacionados com a segurança: Capitulo3 Características técnicas e capitulo 8.6 Vida útil dos componentes de segurança.



3. CARACTERISTICAS TÉCNICAS

Tipo do equipamento: Batedeira Planetária

Modelo: Esse manual é destinado ao seguinte modelo.

➤ BP36 G2

Finalidade: Equipamento destinado a obter uma mistura homogênea para massas ou cremes, de consistência leve ou média

Capacidade: BP36 G2: 36 litros

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

3.1. Tabelas de especificações técnicas

Dimensões						
Modelo	Largura	Profundidade	Altura	Peso liquido	Peso bruto	
BP36 G2	851 mm	1202 mm	1383 mm	270 kg	330 kg	

Dados elétricos					
Modelo	Potência	Tensão	Corrente		
BP36 G2 2,2 kW -	220V - Trifásico	9 A			
	2,2 kW	380V - Trifásico	5,5 A		

^{*}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 NR15. 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.



Equipamento	BP36 G2	
Velocidades de trabalho	10 (dez)	
RESULTADO D	A AVALIAÇÃO	
Velocidade 1	49,9 dB (A)	
Velocidade 2	50,9 dB (A)	
Velocidade 3	52,8 dB (A)	
Velocidade 4	55,6 dB (A)	
Velocidade 5	56,9 dB (A)	
Velocidade 6	58 dB (A)	
Velocidade 7	59,6 dB (A)	
Velocidade 8	61,9 dB (A)	
Velocidade 9	62,9 dB (A)	
Velocidade 10	64,3 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.

Equipamento	BP36 G2		
Velocidades de trabalho	10 (dez)		
RESULTAD	OO DA AVALIAÇÃO		
Velocidade 1	H = 0,235 mm/s RMS ZONA A/B		
	V = 0,127 mm/s RMS ZONA A/B		
Valacidada 2	0,277 mm/s RMS ZONA A/B		
Velocidade 2	V = 0,136 mm/s RMS ZONA A/B		



Velocidade 3	H = 0,285 mm/s RMS ZONA A/B
velocidade 5	V = 0,148 mm/s RMS ZONA A/B
Velocidade 4	H = 0,276 mm/s RMS ZONA A/B
	V = 0,169 mm/s RMS ZONA A/B
Valacidada F	H = 0,280 mm/s RMS ZONA A/B
Velocidade 5	V = 0,224 mm/s RMS ZONA A/B
Valacidada C	H = 0,296 mm/s RMS ZONA A/B
Velocidade 6	V = 0,232 mm/s RMS ZONA A/B
Velocidade 7	H = 0,370 mm/s RMS ZONA A/B
	V = 0,283 mm/s RMS ZONA A/B
Velocidade 8	H = 0,396 mm/s RMS ZONA A/B
	V = 0,218 mm/s RMS ZONA A/B
Valacidada 0	H = 0,408 mm/s RMS ZONA A/B
Velocidade 9	V = 0,382 mm/s RMS ZONA A/B
Valenidada 10	H = 1,30 mm/s RMS ZONA A/B
Velocidade 10	V = 0,518 mm/s RMS ZONA A/B

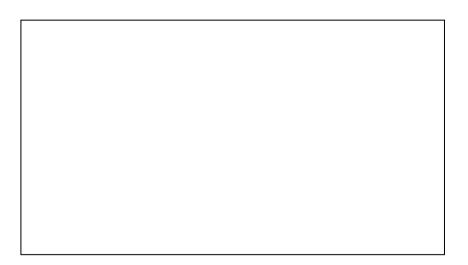
3.4. Normas observadas para o projeto

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

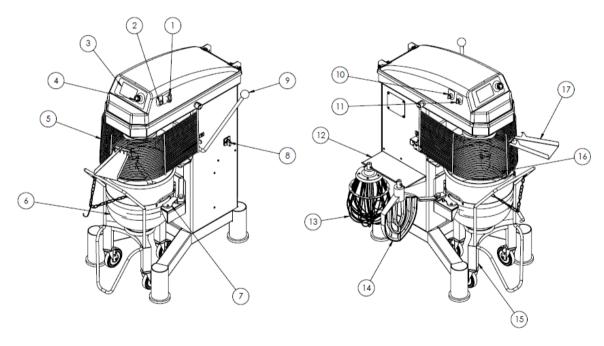
- Normas Regulamentadoras do MTE (especialmente NR-10, NR-12 e NR-15).
- Normas Técnicas Brasileiras aplicáveis (ABNT NBR).
- Normas Técnicas Internacionais das quais o Brasil é signatário (especialmente ISO e IEC), na ausência ou inaplicabilidade das Normas Técnicas Brasileiras (ABNT NBR).
- Normas 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



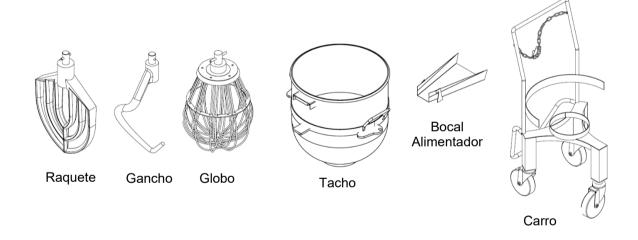
- 1. Botão liga/desliga;
- 2. Botão de rearme;
- 3. Painel de Operações;
- 4. Botão de emergência;
- **5.** Grade de segurança;
- 6. Tacho;



- 7. Trava do tacho;
- 8. Chave geral;
- 9. Alavanca para movimentação do tacho;
- 10. Chave seletora manual/automático;
- 11. Controle de velocidade;
- **12.** Suporte de ferramentas;
- **13.** Globo;
- 14. Raquete;
- **15.** Carro;
- 16. Gancho;
- 17. Bocal Alimentador.

3.7. Ferramentas e acessórios

As batedeiras possuem as seguintes ferramentas e acessórios:



- **Bocal:** Facilita a introdução de ingredientes durante batimento.
- Tacho: Recipiente para batimento das receitas.
- Carro: Facilita a movimentação do tacho (Apenas para BP36).
- Globo: Ferramenta para bater massas leves como: Chantilly, Panquecas,
 Maionese, etc.
- Raquete: Ferramenta para bater massas medias como: Torta, Glacê, Purês de Batatas, etc.



Gancho: Ferramenta para bater massas consistentes como: Massas doces,
 Brioches, Biscoitos, Recheios, etc.

ATENÇÃO

Para utilizar a ferramenta gancho:

- Utilize apenas nas velocidades 1 e 2;
- Umidade mínima de 55%;
- * Capacidade máxima de farinha: BP36 - 5kg

4. RECEBIMENTO DO EQUIPAMENTO

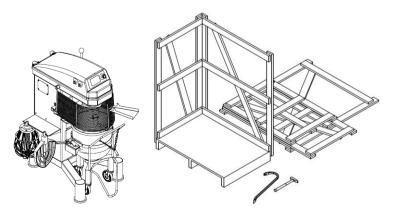
Ao receber o produto certifique-se que o mesmo não sofreu nenhum dano proveniente do transporte, tais como:

- ✓ 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 etiqueta de identificação.

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



- 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 comprimento da norma.

Ponto equipotencial:



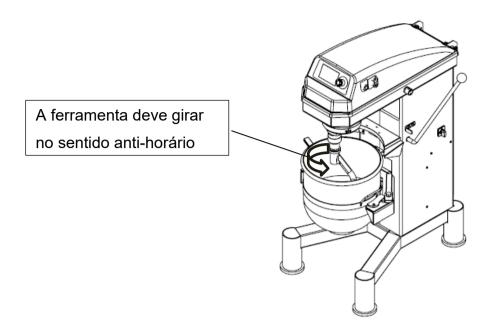
O equipamento possui um conector de interligação para outros equipamentos. Esse conector visa manter diversos equipamentos com o mesmo potencial elétrico. Não sendo necessariamente o Terra de uma ligação local. Esse conector está localizado na parte traseira do equipamento é identificado com o símbolo ao lado.



- ✓ 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;
- ✓ Se o cabo de alimentação estiver danificado, ele deve ser substituído por um técnico credenciado pela Prática, ou pessoa qualificada para evitar riscos.

Após conectar à corrente elétrica, observar o sentido da rotação do batedor.





Se o sentido estiver errado, deve-se trocar duas fases de posição no plugue do equipamento.

Atenção: Esse procedimento deve ser feito por um profissional qualificado e com o equipamento desconectado da tomada.

7. OPERAÇÃO

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

7.1. Painel de comando

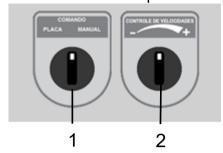
Esse equipamento possui duas alternativas de comando. Comando através do painel eletrônico frontal ou operação manual por botões localizados na lateral do equipamento.

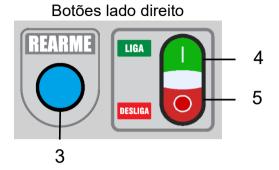
Na operação pelo painel frontal o operador tem a opção de selecionar 10 velocidades e de controlar o tempo da operação. Na operação manual o operador possui apenas um controle das velocidades através de um potenciômetro.



7.1.1. Comando manual

Botões lado esquerdo

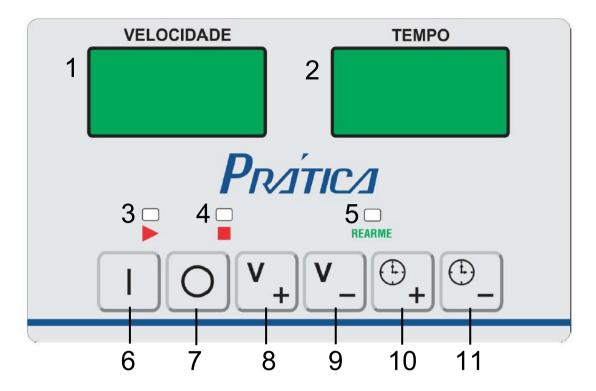




- 1. Chave seletora de comando: Quando a chave está virada para "Placa", a operação é feita pelo painel frontal. Quando a chave está virada para "Manual", a operação é feita apenas pelos botões laterais.
- 2. Chave de controle de velocidade: Quando está selecionado o comando manual, a alteração da velocidade da máquina é feita por esse potenciômetro.
- **3. Botão de rearme:** Habilita o funcionamento do equipamento quando a situação normal de segurança e operação está estabelecida.
- 4. Botão liga: Liga o equipamento quando está selecionado o comando manual.
- Botão desliga: Desliga o equipamento quando está selecionado o comando manual.



7.1.2. Comando pelo painel frontal



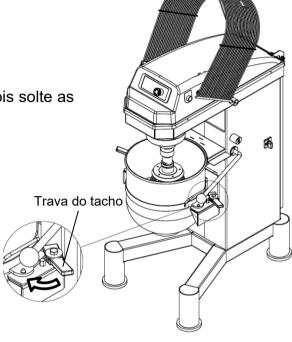
- 1. Indicador de velocidade: Mostra a velocidade de funcionamento escolhida.
- 2. Indicador de tempo: Mostra o tempo programado em minutos.
- 3. Led 1: Led indicador de ciclo ativado.
- 4. Led 2: Led indicador de ciclo desativado.
- 5. Led 3: Quando aceso indica que a grade de segurança foi levantada ou o botão de emergência pressionado.
- 6. Tecla liga: Inicia ou cancela ciclo de trabalho.
- 7. Tecla de pause: Pausa o processo.
- 8. Tecla de incremento de velocidade: Aumenta a velocidade do equipamento.
- 9. Tecla de decremento da velocidade: Diminui a velocidade do equipamento.
- 10. Tecla de incremento de tempo: Aumenta o tempo desejado.
- 11. Tecla de decremento de tempo: Diminui o tempo desejado.



7.2. Retirar e colocar o tacho e as ferramentas

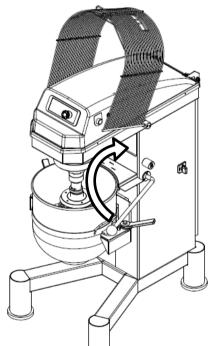
Para retirar ou colocar as ferramentas e o tacho siga as orientações abaixo:

1-) Abra a grade de proteção e depois solte as travas do tacho de ambos os lados.



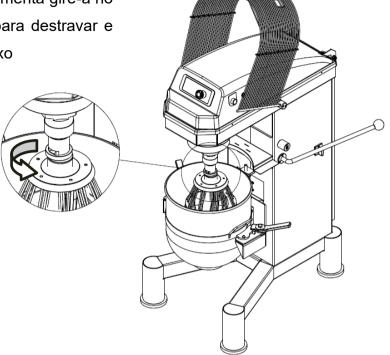
2-) Para abaixar o tacho movimente a alavanca para trás.

Obs.: A batedeira BP36 possui um carro para transporte do tacho. Ele deve ser posicionado debaixo do tacho antes de abaixa-lo.



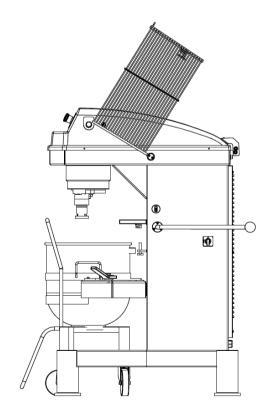
Prática

3-) Para soltar a ferramenta gire-a no sentido anti-horário para destravar e depois puxe para baixo



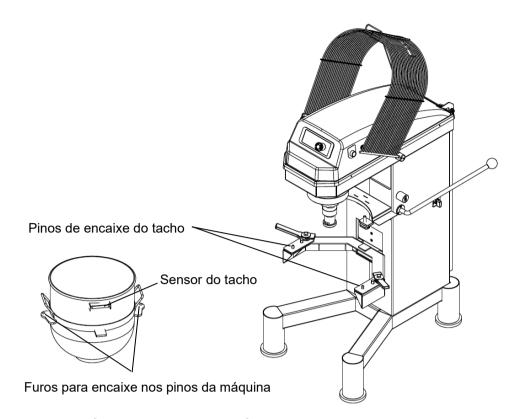
4-) Na batedeira BP36 para retirar o tacho, basta puxar o carro transportador.

Na bateira BP18 que não possui o carro, o tacho deve ser puxado para cima.



Para colocar novamente o tacho na máquina, deixe a ferramenta a ser utilizada dentro do tacho e observe a posição do sensor. O sensor deve ser direcionado para a máquina e os furos dos suportes do tacho devem encaixar nos pinos da máquina.





Para colocar a ferramenta e o tacho faça o processo inverso.

7.3. Parada de emergência

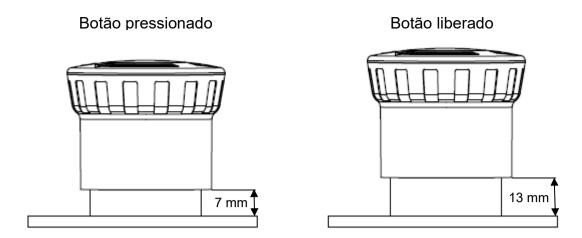
As batedeiras possuem o botão de emergência, a grade de proteção e o tacho monitorados pelo sistema de segurança. Sempre que eles são atuados, o sistema de segurança faz com que o equipamento pare em menos de 1 segundo.

Para voltar a operar o equipamento é necessário reestabelecer as condições normais de operação (botão de emergência liberado, grade abaixada e tacho na posição correta) e depois rearmar o sistema pressionando o botão de rearme.

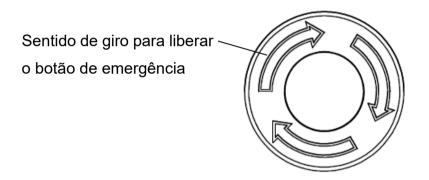
O botão de emergência não deve ser utilizado para parar o equipamento em situações normais, apenas em situações de emergência.

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





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.



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 fira exposto a riscos como escoriações, contusões, fraturas, distensões, lacerações, cortes, etc.

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:

- Grades ou 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.



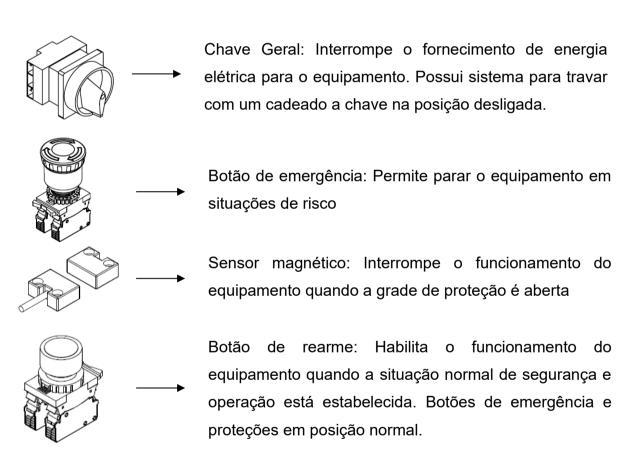
8.4. Medidas de segurança a serem adotadas pelos usuários

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

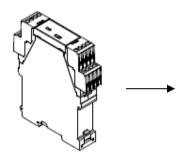
Caso o operador observe alguma irregularidade no funcionamento do equipamento que comprometa a segurança, deve-se interromper a utilização do equipamento e acionar a assistência técnica para que os defeitos sejam corrigidos.

8.5. Dispositivos de segurança

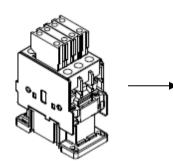
O equipamento possui os seguintes componentes de segurança conforme NR12:







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
Chave fim de curso	20 milhões de manobras
Botão de rearme	3 milhões de manobras
Relé de segurança	10 milhões de manobras
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



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

Instruções:

- ✓ Limpe diariamente as superfícies do equipamento utilizando pano úmido com sabão neutro;
- ✓ Mantenha os acessórios e os componentes da batedeira sempre limpos.
- ✓ Não utilize objetos metálicos e produtos corrosivos para não danificar a pintura do equipamento ou as partes de inox;
- ✓ Não realizar a limpeza do equipamento com jatos de água.
- ✓ Não jogue água diretamente no equipamento, isso poderá provocar curto circuito e danificar os componentes elétricos como motor e itens de segurança.

10. MANUTENÇÃO

Antes de iniciar qualquer tipo de manutenção do equipamento desligue a chave geral e desconecte a plugue 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 grade de proteção e o botão de emergência estão em condições normais de segurança, apertar o botão de rearme e ligar o equipamento. O equipamento deve ligar normalmente.
- Durante o funcionamento, abrir a grade 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.
- Durante o funcionamento, abaixar o tacho e observar se o equipamento para rapidamente (aproximadamente 1 segundo). Após esse teste, levantar o tacho, 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

\odot
9
3
<u>α</u>
$\mathbf{\Omega}$
8
: -
₽
O,
Ш
$\boldsymbol{\sigma}$
\Box
7
=
\Rightarrow
K
Щ

Potência Total:	2,2 kw
Tensão:	220V / 380V
Corrente Total:	9A / 5,5A
Frequência:	50Hz / 60Hz
Projetista:	Daniel Israel
Data:	16/09/2025

Rodovia BR 459 kM 101, Lot. Ipiranga, Pouso Alegre CEP 37556-140 Tel. 55 35 3449 1200

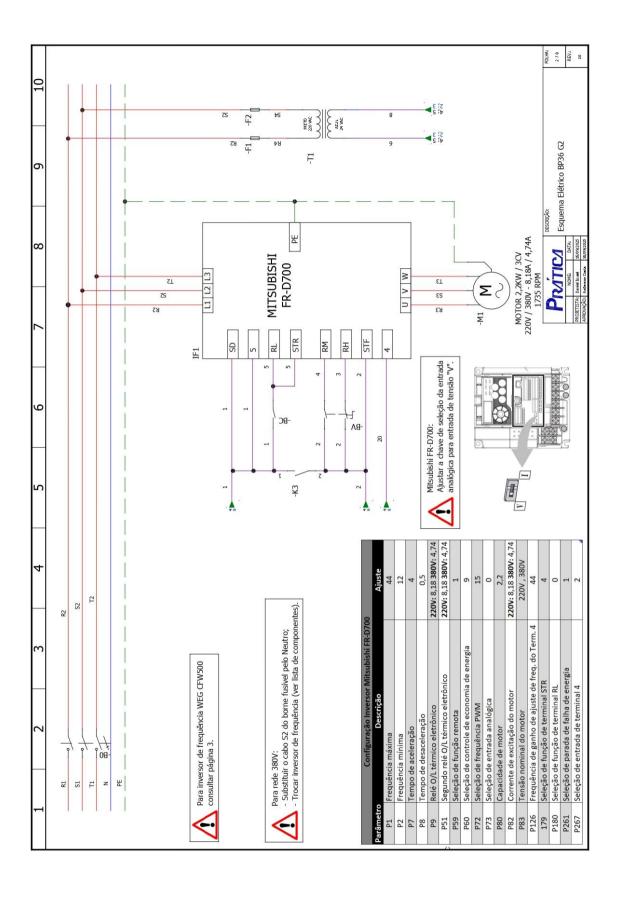
Data:	
www.practcapr.com	

24

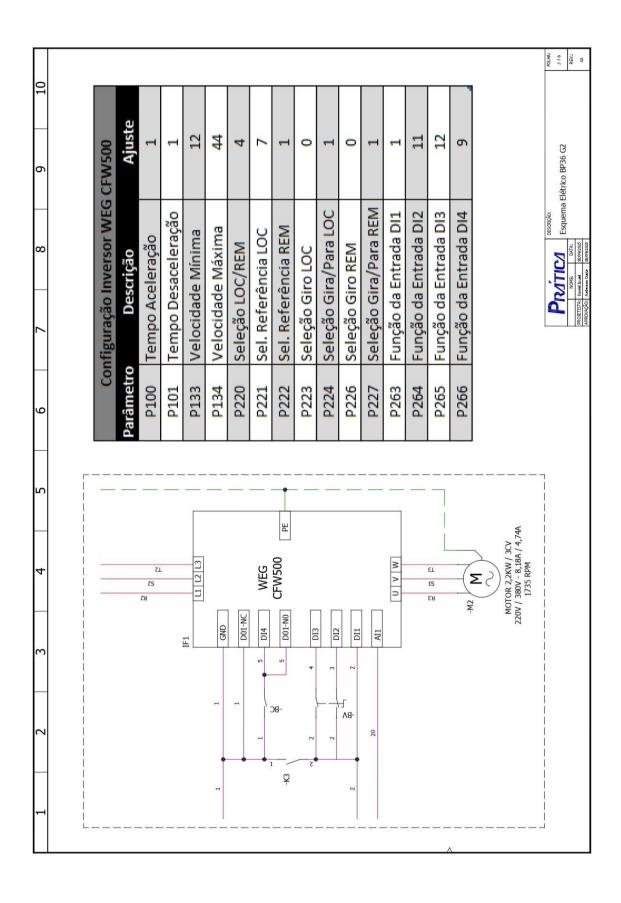
	rson	rson	rson			
opća odk	Anderson	Anderson	Anderson			
Projetista	Philippe	Daniel	Daniel			
Data	23/03/24	11/07/25	16/09/25			
Alteração	RAE M022/24 - Alteração do modelo dos contatores para Mitsubishi	RAE M032/25 - Troca dos bornes TE para Bornes WAGO	RAE M080/25 - ALTERACAO CONTATOS DOS INVERSORES WEG BP36			
Revisão	8	6	10			

SOLIDWORKS Electrical

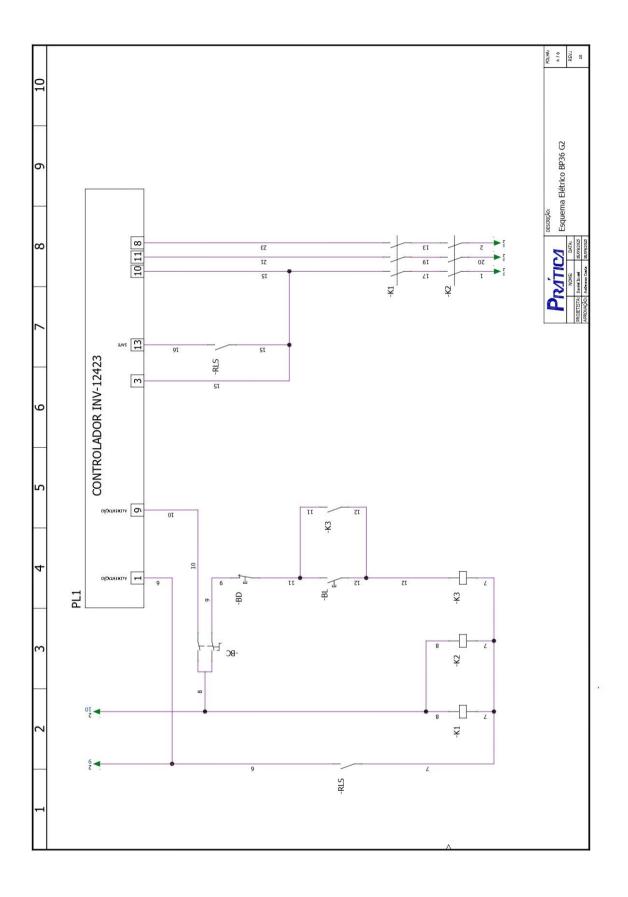




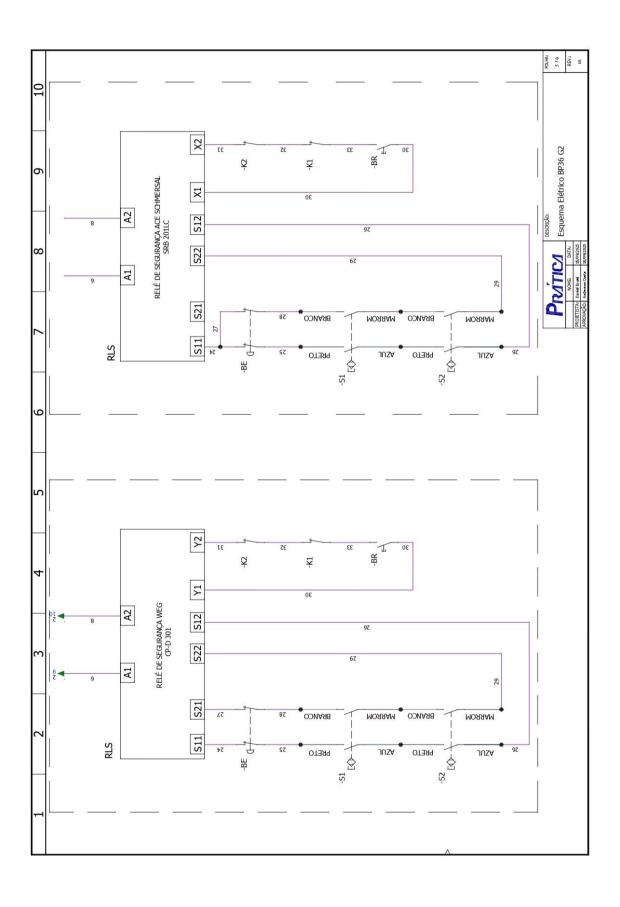












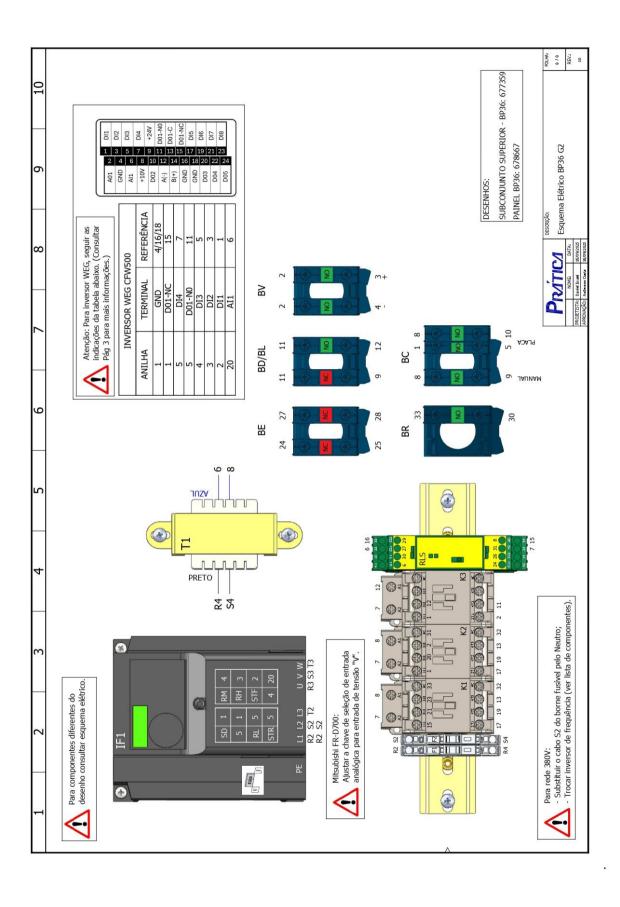


		FOLHA: 6 / 8 REV.: 10
10		
6	WEG O a) BP36 G2
	Procedimento para configuração dos parâmetros da Placa Inova as teclas © durante 10 segundos para ter acesso a programação. Será solicitado a senha 123, para inseri-la utilize as teclas © e © durante 10 segundos para et acesso a programação. Será solicitado a senha 123, para inseri-la utilize as teclas © e © durante 10 spara selecionar as velocidades de acordo com a tabela abaixo. Utilize as teclas © e © E © E © E © E © E © E © E © E © E	besowბი. Esquema Elétrico BP36 G2
	rá sol	
8	o. Ser lize a tee	DATA: DATA:
-	la Pla la pla la l	Prities DATA NONE DATA APROVAÇÃO ANDERSE 260922
7	imento para configuração dos parâmetros da Placa Inova para ter acesso a programação. Será soliciria utilize as teclas et eclas e	PROJETIS
	so a p valor	
	acess acess areas	
9	dos l a ajus do col iirmar	
	cão c os para acordi aconfi a confi 12,27 12,97 12,97 12,93 12,93 25,98 33,29 36,63 40,07 44	
5	gura gura gund es de es de ova quên	
	onfig 10 se as to the late of	
	arra c rante s tecl s velo a tec	
4	io pa lilize a cha as des e des e	
	nenturent la utili la	
က	Procedimento para configuração dos peressione as teclas 🕒 e 🕒 durante 10 segundos para tersenha 123, para inseri-la utilize as teclas e e eclas e e econdo con para selecionar as velocidades e a tecla e e a confirmar. Configuração Placa Inova para inve velocidade Programação Mitsubishi Frequência Mitsubi e e e ecla e e econfirmar. Configuração Placa Inova para inve e e ecla e ecla e econfirmar. Configuração Placa Inova para inve e e ecla e ecla e econfirmar. 2	
	Procedi Pressione as teclas Genha 123, para inser confirmar, após isso para selecionar as ve para selecionar as ve Conf 2 3 4 4 5 6 6 7 10	
	sione a a 123, irmar, irmar, 2 2 2 2 5 6 6 6 7 7 7 7 10	
2	Pressi senha confir de la confi	
1		
	Α	



)))	0I & IO
		LISTA DE COMPONENTE	
DENOMINAÇÃO	CÓDIGO	DESCRIÇÃO O PARA E EFECIONANDO DE 12 3 VO TODO ACE	
7000 11	733750		
IFI 220V	733350		O-INA)
IFI 380V	/33349		-050-NA)
M1	733465	55 MOTOR TRIF. 3 CV 4 POLOS 90L 220/380 C/ 6 TERM 60HZ B34D IP55 WFF2 IE2 W22 (14933323)	933323)
PL1	732835	CONTROLADOR INOVA INV-12423 PARA BATEDEIRA	
F1/F2	730035		
. 11	730815	.5 TRANSFORMADOR ISOLADO 220V/24V 20WATTS C/ FIOS	
RLS	732249		
K1/K2/K3	733739		
	732174		-12882312
NS	732155	BLOCO DE CONTATO SIMPLES 1 NA (2 PEÇAS)	
	732157	57 SELETOR KNOB PRETO 3 POSICOES CSW-CK3F45 WH (12882311)	
Sa	732156		
	732159	99 BOTÃO DUPLO LIGA/DESLIGA	
BD/BL	732156	66 BLOCO DE CONTATO SIMPLES 1 NF	
	732155	BLOCO DE CONTATO SIMPLES 1 NA	
1	732160		
BE	732156		
	732158		
BR	732155		
	731063		
S1	731064		
	734006		
52	734005		
TTCC:::0	733001		
CHICOLE	/33885		
BORNE	732109	99 BORNE FUSIVEL MOLA 2,5MM2 C/ PLACA FINAL 250V 10A - CCA/CSA/UL/KEMA-KEUR	
80		LISTA DE COMPONENTES ALTERNATIVOS	
DENOMINAÇÃO	código		
Ç	731976	SENSOR MAGNETICO DE SEGURANCA WEG SS	
25	731977	77 ATUADOR MAGNETICO DE SEGURANCA WEG ASSM5-30RP	
RLS	730813	.3 RELE SEGURANCA SRB201 MC 24V	
IF1 220V	732166	inversor de frequencia weg cfw500B10P0B2DB20 220V MONO/TRIFASICO 3CV 10A	Ad
IF1 380V	732165	INVERSOR DE FREQUENCIA WEG CFW500A06P1T4NB20 380V 3CV 6,1A	
K1/K2/K3	733306		
		Prair	1000
		BION	Esquema Eletrico BP30 G2
		Dalla Billian	01







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.
- 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 n\u00e3o autorizados ou a utiliza\u00e7\u00e3o de pe\u00e9as e componentes n\u00e3o originais, independentemente dos danos ou defeitos terem sido provocados por esse fato.
- 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

<u>www.praticabr.com</u> – <u>pratica@praticabr.com</u>

Rev. (3) 16/09/2025