



EQUIPAMENTOS
DE PANIFICAÇÃO

Prática

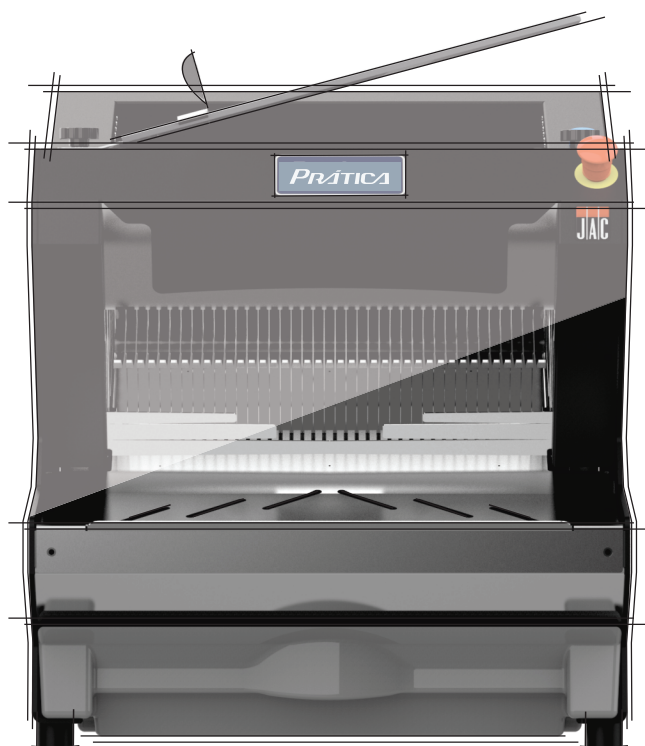
by



EQUIPAMENTOS DE PANIFICAÇÃO

FATIADORA VITRINE

FATIADORA PROFISSIONAL PICOMATIC MODELO MRL BR 450/12



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

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA.....	06
IDENTIFICAÇÃO DOS SÍMBOLOS USADOS NESSE MANUAL.....	08
INSTRUÇÕES DE INSTALAÇÃO	
Especificações técnicas.....	09
Instalação elétrica.....	10
Recomendações gerais.....	11
Desembalagem da máquina.....	12
Comissionamento.....	13
Perigo.....	13
Controles.....	13
Área de trabalho.....	14
Recursos de segurança.....	14
Operação.....	14
Segurança.....	15
Dimensões.....	16
MANUTENÇÃO E LIMPEZA	
Limpeza diária.....	17
CONSUMÍVEIS.....	18
LISTA DE BENS DE CONSUMO.....	19
PROBLEMA E SOLUÇÕES.....	19
CÓDIGOS DE ERRO.....	20
LISTA DE COMPONENTES NAS ILUSTRAÇÕES.....	21

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

RECOMENDAÇÕES DE UTILIZAÇÃO

- É muito importante que estas instruções do usuário sejam mantidas com a máquina para qualquer referência futura. Se esta máquina for vendida ou transferida para outro usuário, certifique-se de que as instruções de uso sejam entregues para que o novo usuário possa se familiarizar com sua operação e com os avisos associados a ela.
- 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 segurança.
- Crianças devem ser vigiada para garantir que não toquem e não usem o equipamento como brinquedo.
- Esses equipamentos devem ser usados em aplicações comerciais, por exemplo, em cozinhas de restaurantes, cantinas, hospitais e em empresas comerciais, como padarias, açougues etc., mas não para a produção contínua de alimentos em massa.
- Esta máquina foi projetada exclusivamente para uso profissional.
- É perigoso modificar ou tentar modificar as especificações desta máquina.
- Depois de instalar a máquina, certifique-se de que ela não esteja apoiada no cabo de alimentação.
- Siga as instruções fornecidas para seu uso.
- Esta máquina deve ser armazenada e usada em uma sala interna, protegida da umidade e do calor.
- Esta máquina deve estar adequadamente iluminada para ser operada.
- O nível de ruído desta máquina não excede 70 dB(A), de acordo com a norma EN ISO 3744.

- Esta máquina deve ser usada por uma pessoa de cada vez (a menos que especificado de outra forma).
- Esta máquina foi projetada para fatiar alimentos secos e esfriados.



Uma limpeza cuidadosa do equipamento deve ser realizada após o processo de corte, especialmente para alimentos diferentes de pão.



Esta máquina não foi projetada para os seguintes alimentos:

- *Pão quente, pão velho.*
- *Alimento congelado ou parcialmente descongelado.*
- *Pães integrais com crosta dura e outros tipos de pães com crosta dura.*
- *Pães de centeio.*
- *Produtos não comestíveis, como madeira, plástico e materiais similares.*
- *Alimentos úmidos.*



A máquina pode ser danificada ao cortar alimentos ou materiais para os quais a máquina não foi projetada.



Sempre desconecte a alimentação elétrica antes de limpar a máquina por dentro ou por fora e ao fazer manutenção.



Esta máquina é pesada. Tome todas as precauções de segurança necessárias ao manuseá-la.



Não jogue água diretamente no equipamento, isso poderá provocar curto circuito e danificar os componentes elétricos como motor e itens de segurança.



Não realizar a limpeza do equipamento com jatos de água e ou limpadores a vapor.

IDENTIFICAÇÃO DOS SÍMBOLOS UTILIZADOS NESSE MANUAL



PERIGO! AMEAÇA DE RISCO QUE PODE CAUSAR FERIMENTOS GRAVES OU MORTE



ALERTA



RISCO DE INCÊNDIO



RISCO DE CHOQUE ELÉTRICO



SÍMBOLO DE ATERRAMENTO



SÍMBOLO DE EQUIPOTENCIAL



RISCO DE CORTE



PERIGO DE CONTATO COM PEÇAS MÓVEIS



DICAS DE USO E INFORMAÇÕES

INSTRUÇÕES DE INSTALAÇÃO

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

MODELO PICOMATIC MRL 450 BR/12	
Altura (mm)	663
Altura com base (mm)	1286
Largura (mm)	618
Profundidade (mm)	672
Comprimento do canal de entrada (mm)	280
Largura do canal de entrada (mm)	440
Altura do canal de entrada (mm)	180
Embalagem (mm)	850 x 760 x 860
Peso líquido (kg)	126
Peso líquido + embalagem (kg)	140
Potência nominal do motor (kW)	0.49
Tipo de motor	Monofásico
Corrente elétrica (A)	4,5
Capacidade (alimento/hora)	250
Nível de ruído (dB)	< 70
Base	opcional

Detalhes dos materiais em contato direto com o alimento:

- **Mesa de alimentação:** Aço inoxidável 430
- **Empurrador de alimentos:** Aço inoxidável 430
- **Suporte para alimentos:** Aço inoxidável 430
- **Lâminas:** Aço
- **Mesa de saída:** Aço inoxidável 430
- **Ensacadora:** Aço inoxidável 430

INSTRUÇÕES DE INSTALAÇÃO

INSTALAÇÃO ELÉTRICA

- Sempre seguir as recomendações de instalação do manual de instruções ou da ficha técnica do produto. Essa ficha é enviada por e-mail no ato da aprovação do pedido, ela também está disponível em nosso site (www.praticabr.com), em caso de dúvidas entre em contato com a Assistência Técnica Prática: 35 3449 1200 – Opção 3.
 - O aterramento do equipamento é obrigatório.
 - 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, a fim de evitar riscos.
 - Somente técnicos autorizados devem abrir o painel do equipamento.
- Um ponto equipotencial é fornecido no painel traseiro da equipamento.

• **Obs:** a máquina é equipada com um parafuso localizado na parte traseira para ser utilizado como ponto equipotencial. Esse ponto visa manter diversos equipamentos com o mesmo potencial elétrico. Não sendo necessariamente o Terra de uma ligação local. Esse parafuso é identificado com o símbolo ao lado.

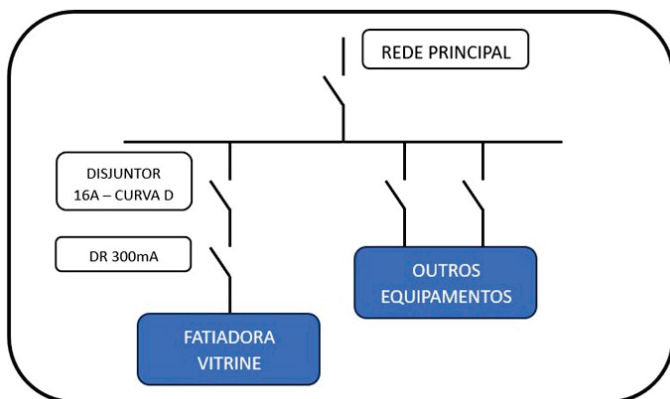


- Este equipamento deve ser devidamente aterrado para evitar choque elétrico.

IMPORTANTE



- Recomenda-se que o sistema seja protegido com um Disjuntor e um DR.
- A fonte de alimentação elétrica da máquina deve ser protegida conforme indicado a seguir:
- Disjuntor de 16A curva D.
- Para máquinas equipadas com um acionamento de velocidade variável, é imperativo que elas sejam conectadas a um circuito equipado com um Interruptor diferencial DR de 300 mA.



Observação: qualquer problema resultante de qualquer outro tipo de conexão não será coberto pela garantia.

Antes de conectar sua máquina à rede elétrica e para evitar que o motor se queime quando for ligado, é importante verificar se a rede elétrica corresponde à especificação da máquina (consulte a placa de identificação da máquina).

Esta máquina está em conformidade com as Diretivas de Máquinas 2006/42/CE, 2014/35/UE, 2014/30/UE e tem a marca CE como declaração dessa conformidade.

Familiarize-se com os pictogramas de segurança exibidos na máquina:



Esse pictograma indica um risco de corte. Você o encontrará na frente da máquina, ao redor da área de posicionamento do alimento (fig. 6, nº 29). Você encontrará o diagrama de elétrico da máquina na parte de trás da porta do compartimento elétrico (fig. 6, nº 30).



Este pictograma indica um risco de eletrocussão. Isole a máquina antes de realizar qualquer trabalho nela. Você o encontrará na parte traseira da máquina, próximo ao cabo de alimentação, e dentro da máquina, no compartimento elétrico (fig. 6, nº 31).



Esse pictograma indica o perigo de contato com peças móveis. Você o encontrará próximo à bandeja de resíduos de alimentos (fig. 6, nº 28).

RECOMENDAÇÕES GERAIS



- Não utilize esse produto próximo de água como pias, piscinas ou locais muito úmidos.

INSTRUÇÕES DE INSTALAÇÃO

DESEMBALAGEM DA MÁQUINA

As máquinas são entregues em paletes, amarradas e protegidas com papelão. Antes de tudo, a embalagem deve ser examinada e qualquer dano causado durante o transporte deve ser declarado diretamente à transportadora.

- a) Remova o papelão e o saco de embalagem da máquina.*
- b) Remova as correias, tomando cuidado especial quando elas forem liberadas pelo corte.*
- c) Retire a máquina de seu palete removendo os parafusos que prendem na madeira.*
- d) Retire a máquina do palete. Certifique-se de fazer isso com pelo menos duas pessoas para baixá-la o mais suavemente possível no chão.*
- e) Coloque o batente ajustável do ensacador no ensacador (fig. 7, nº 33).*

Após desembalar a máquina, verifique se ela não foi danificada durante o transporte. Notifique-nos sobre quaisquer defeitos.

Se sua máquina tiver sido fornecida com uma base (opcional):

- a) Monte a base conforme desenho de montagem fornecido junto com as peças.*
- b) Com pelo menos duas pessoas, coloque a máquina sobre a base.*
- c) Remova a bandeja de resíduos de alimentos da máquina.*
- d) Insira as buchas fornecidas entre a máquina e a base (fig. 4, nº 21).*
- e) Do lado de dentro da máquina, insira os parafusos (fig. 3, nº15 e nº17) e as arruelas fornecidos nos orifícios correspondentes da estrutura da máquina.*
- f) Passe os parafusos através da máquina, das buchas e da base e aperte o conjunto com as porcas fornecidas (fig. 3, nº18).*

Posicionamento:

- Para obter um excelente desempenho e confiabilidade a longo prazo, escolha um local que seja:
- Bem ventilado, protegido da luz solar direta e longe de fontes de calor, com uma superfície resistente e livre de vibrações.

COMISSIONAMENTO:

- Antes do comissionamento, certifique-se de que não haja objetos estranhos interferindo nas partes móveis da máquina.
- Para a operação da máquina, consulte o capítulo "Operação".

PERIGO:

- Se o usuário ou a máquina estiver em perigo, use o botão de parada de emergência para cortar a alimentação de energia da máquina.
- Remova o plugue da tomada elétrica antes de qualquer trabalho de manutenção e/ou reparo.
- Não toque na lâmina, mesmo que ela esteja parada.
- Para substituir a lâmina, solicite que o trabalho seja feito por seu técnico autorizado.
- Sempre use luvas resistentes a cortes ao substituir a lâmina ou ao trabalhar nas proximidades da lâmina.
- Qualquer trabalho de manutenção ou substituição de peças deve ser realizado por um profissional qualificado.
- A manutenção ou troca do cabo de alimentação deverá ser feita por um técnico autorizado.

CONTROLES

- Seu fatiador é equipado como padrão com:
- Um botão de parada de emergência (fig. 1, nº 4).
- Um botão azul iluminado de reinicialização (fig. 1, nº 10), identificado pelo seguinte adesivo:



ÁREA DE TRABALHO

- A área de trabalho fica na parte frontal da máquina (fig. 2, nº14).

RECURSOS DE SEGURANÇA

- Essa máquina está equipada com:
- Uma barreira de células fotoelétricas que impede a operação da máquina se o feixe for cortado.
- Dois interruptores de segurança que impedem o funcionamento da máquina se
- a bandeja de migalhas não estiver no lugar.

OPERAÇÃO

- Ligue a energia da máquina no início do dia usando a parada de emergência (fig. 1, nº 4).
- Procedimento operacional (fig. 4)

a) Coloque o alimento na mesa traseira, entre as lâminas e a parte móvel.

b) O ciclo de corte começa automaticamente após a colocação do alimento na mesa, assim que a mão do operador não for mais detectada.

c) Após o término do processo de corte, retire o alimento fatiado da parte frontal da máquina. A máquina é equipada com um JACFIX, esse sistema mantém o alimento unido depois de cortado. Remova o alimento para cima para soltá-lo do JACFIX.

Pressione o botão vermelho de parada de emergência (fig. 1, nº 4) para desligar a energia da máquina.

Dica: Peça a um profissional qualificado para verificar a tensão da lâmina após os primeiros dias de operação.

Capacidade: Número de alimentos fatiados por dia: 6.000 (dependendo do tipo de alimento).

Tamanho do alimento (C x L x A) (cm): mín.: 12 x 6 x 6 - máx.: 44 x 28 x 18.

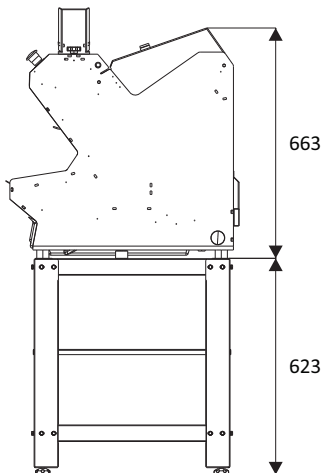
SEGURANÇA:

- Atravessar o feixe da barreira da célula fotoelétrica impede a operação da máquina.
- A ativação de um dispositivo de segurança é sinalizada pelo piscar do botão azul de reinicialização. O número de piscadas corresponde a um código de erro (Cap. 11).
- Pressionar o botão azul de redefinição reinicia a máquina.
- Observação: Pressionar o botão azul de reinicialização quando a máquina já estiver reinicializada e/ou em status normal iniciará o ciclo de corte.

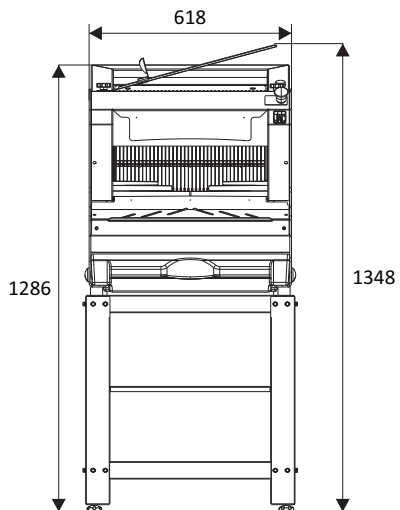
DIMENSÕES

OBS.: COTAS EM MILÍMETROS (mm)

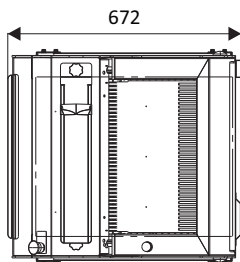
VISTA LATERAL



VISTA FRONTAL



VISTA SUPERIOR



MANUTENÇÃO E LIMPEZA

Limpeza diária

A limpeza diária deve ser executada por um operador treinado. Antes de iniciar os procedimentos de limpeza do equipamento, desconete o plugue da tomada.



É necessário ter cuidado ao manusear as lâminas de corte durante a limpeza.

Orientações:

- a) *Retire a bandeja e limpe os resíduos de alimentos.*
- b) *Limpe as mesas com uma escova.*
- c) *Use um pano seco para limpar a parte interna.*
- d) *Use um pano úmido para limpar a parte externa.*

A cada 25.000 ciclos de corte e/ou pelo menos uma vez por ano, por um técnico autorizado.

- *Remova o plugue da tomada.*
- *Verifique a condição das lâminas de corte.*
- *Se você notar uma deterioração na qualidade do corte, as lâminas de corte devem ser substituídas.*
- *Se as lâminas precisarem ser substituídas, faça-o de acordo com o procedimento de substituição de lâminas.*
- *Não aperte demais as lâminas, pois isso pode distorcer as estruturas.*
- *Varra e passe o aspirador de pó na parte interna da máquina.*
- *Verifique a condição dos rolamentos e, em seguida, lubrifique-os.*
- *Lubrifique as juntas do atuador.*

Verifique se o técnico autorizado registrou o trabalho realizado no folheto de serviço para manter a cobertura da garantia.

Substituição da lâmina, por seu técnico autorizado

(Fig. 5) Sempre use luvas resistentes a cortes (EN 388:2003 versão B=5) e calçados de segurança ao substituir a lâmina ou ao trabalhar nas proximidades da lâmina.

Certifique-se de que o plugue da sua máquina tenha sido desconectado da rede elétrica.

- a) Remova o painel traseiro da máquina por meio dos 4 parafusos.
- b) Remova os dois parafusos da mesa traseira e deslize-a em direção à parte traseira da máquina para liberar a mesa frontal.
- c) Desparafuse o ensacador por meio do parafuso de aperto manual esquerdo; desparafuse o parafuso de aperto manual direito e remova os dois parafusos da tampa.
- d) Abra a tampa. Remova os 4 parafusos da mesa frontal e retire-a.
- e) No lado interno esquerdo, remova o parafuso A que prende a articulação da estrutura frontal.
- f) Coloque a estrutura para frente. Recoloque as lâminas na estrutura traseira (coloque algo para se proteger nas lâminas da estrutura dianteira). Remova as porcas de fixação dos parafusos B. Remova os parafusos Allen de aperto das lâminas B. Recoloque as lâminas, verificando se elas estão posicionadas corretamente nos pinos do braço oscilante. Reaperte as lâminas apertando os parafusos B, usando as lâminas restantes na estrutura como referência.

Para não distorcer a estrutura e evitar o risco de quebras perigosas, substitua apenas de 1 a 3 lâminas de cada vez, alternando da esquerda para a direita.

- Retome o procedimento do ponto E para a estrutura frontal e recoloque a estrutura frontal e as seções da tampa.
- Conecte sua máquina à rede elétrica; agora ela está pronta.
- Verifique se o técnico autorizado registrou o trabalho realizado no folheto de serviço para manter a cobertura da garantia.

CONSUMÍVEIS

- Ao solicitar peças sobressalentes, verifique com seu técnico autorizado qual peça é necessária com base no catálogo de peças sobressalentes emitido pelo fabricante.
- Sempre informe o número de série da máquina indicado na placa de identificação.
- O técnico fará os pedidos à Prática

Lista de bens de consumo

CÓDIGO DO ITEM (JAC)	DESCRIÇÃO
7240031	A 31 CORREIA
5690010	ALMOFADA DESLIZANTE, 85 MM
5740162	LINK DO QUADRO
6110001	FACA JAC, 13 MM/0,5 MM
5690151	ALMOFADA PARA SUPORTE DE ALIMENTO
5690102	JAC FLAP

Problemas e Soluções

PROBLEMA	SOLUÇÃO
A máquina não está funcionando	Conecte a máquina usando o cabo (fig. 1, nº 13).
	Desbloqueie a parada de emergência (fig. 1, nº 4).
	Coloque a bandeja de migalhas totalmente no lugar (até a parte de trás).
A máquina está funcionando, mas os alimentos estão danificados ou cortados de forma desigual	Verifique se as lâminas precisam ser substituídas (fig. 5).
	Coloque um alimento do tamanho especificado.
	Coloque um alimento que esteja suficientemente firme.
	Se as lâminas estiverem desalinhasadas, ajuste as lâminas e as estruturas.
O alimento vibra entre as lâminas	Se as lâminas estiverem desalinhasadas, ajuste as lâminas e as estruturas.
O alimento é cortado muito lentamente	Verifique se as lâminas precisam ser substituídas (fig. 5).
	Verifique se as molas do suporte de alimento estão no lugar correto (fig. 7, nº 32).
O alimento rasga	Se as lâminas estiverem desalinhasadas, ajuste as lâminas e as estruturas.
	Verifique se as molas do suporte estão no lugar correto (fig. 7, nº 32).

PROBLEMA	SOLUÇÃO
O alimento sai muito lentamente ou permanece entre as lâminas	Verifique se as molas do suporte de alimento estão no lugar correto (fig. 7, nº 32).
O alimento é esmagado ao sair das lâminas	Remova a mola do suporte de alimento e repita o teste (fig. 7, nº 32).



Se o problema persistir, entre em contato com o técnico.

Códigos de erro

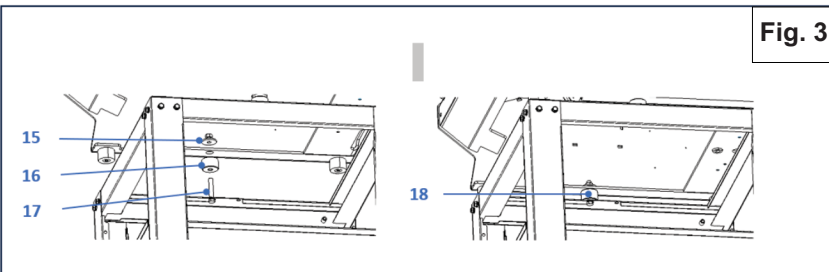
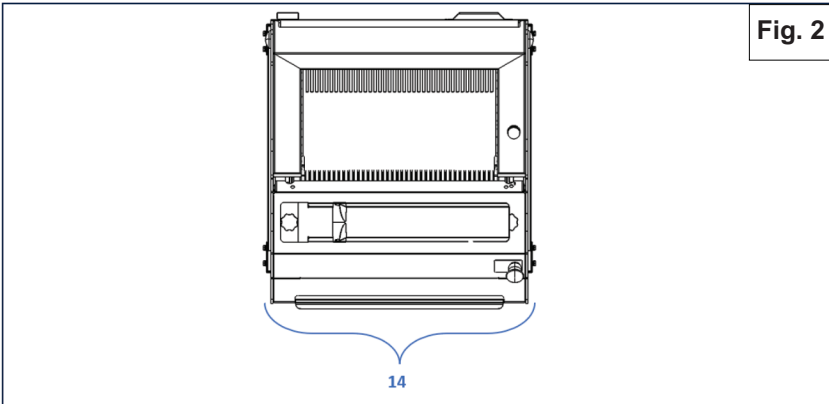
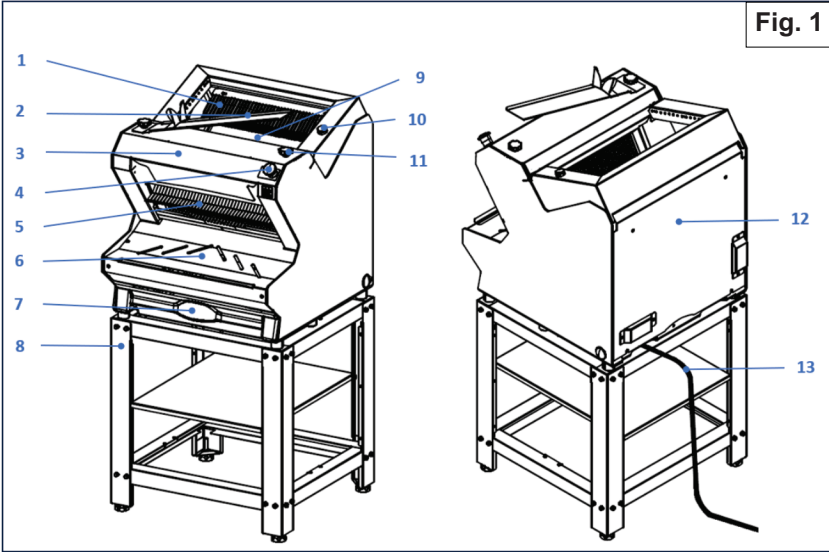
NÚMERO DE PISCADAS	DESCRIÇÃO DO PROBLEMA
2	SECU1 de segurança aberta durante o ciclo.
3	Corrente no atuador (M2) superior a 6A durante 1 segundo, no modo de avanço / corte.
4	Sobrecarga do motor da lâmina de segurança (F3) acionada.
5	Nenhum movimento do atuador (M2) apesar da tensão máxima
6	O empurrador de alimentos não está na posição inicial. A chave de limite S1 não está acionada.
7	Ciclo de tempo de avanço/fatiamento superior a 60 segundos.
8	Ciclo de tempo de retrocesso superior a 30 segundos.
9	Interruptor de limite traseiro (S1) e dianteiro (S2) acionados nos mesmos tempos.
10	Corrente no atuador (M2) superior a 5A durante 1 segundo, no modo de retrocesso.
11	Tampa de segurança frontal (S3) aberta durante o ciclo.

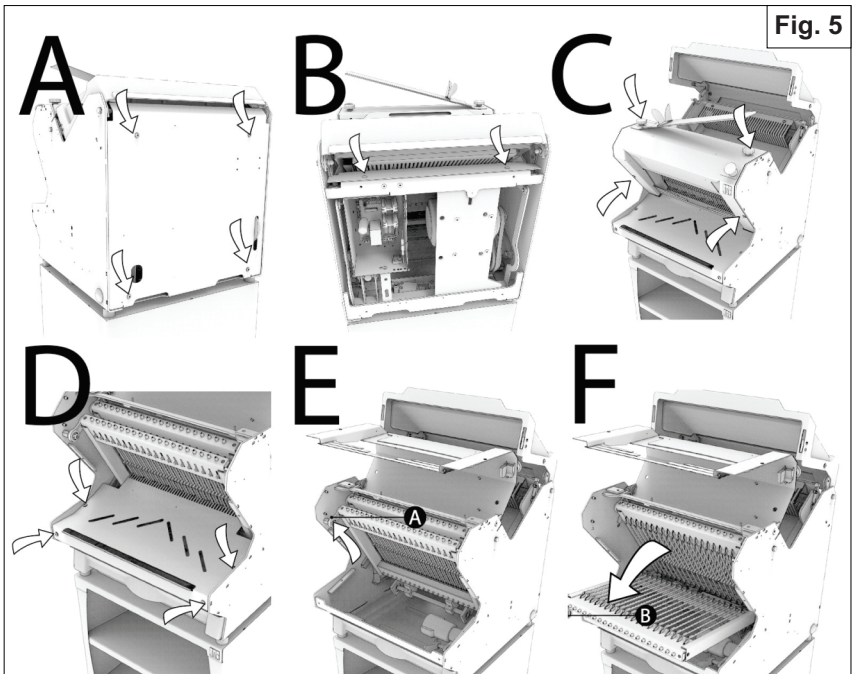
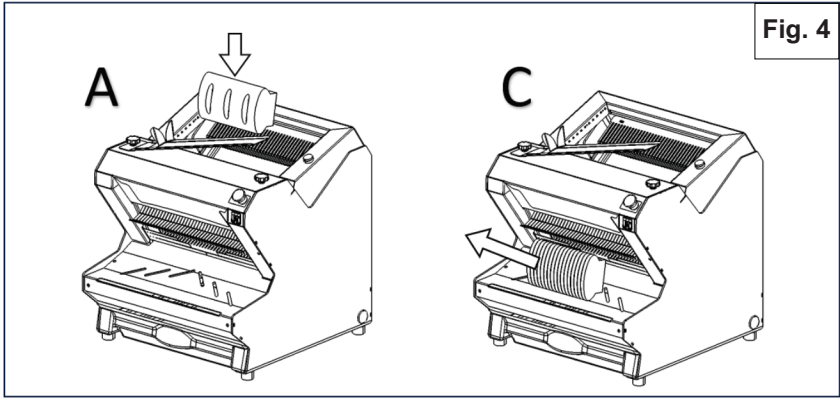


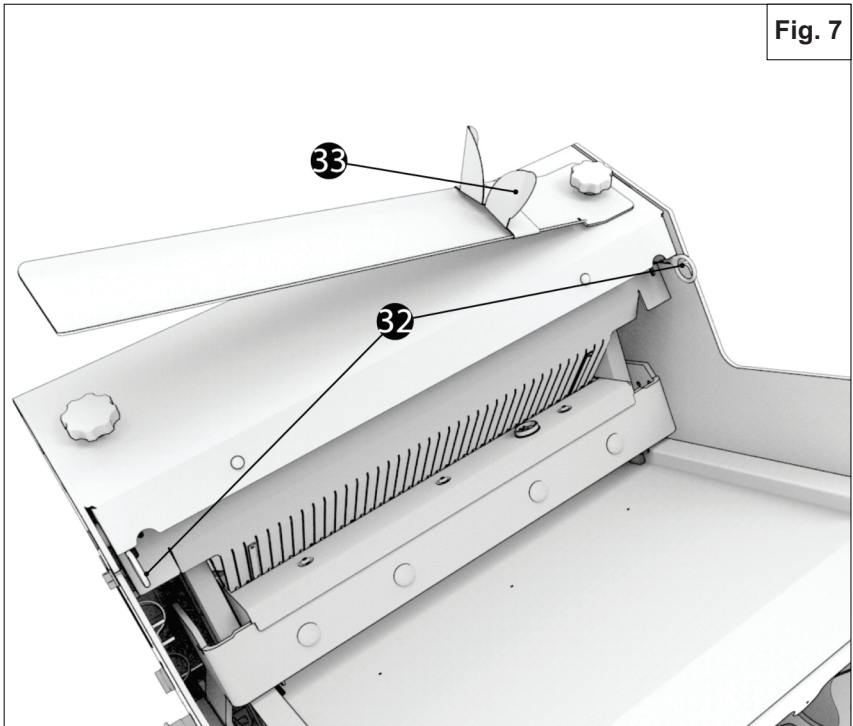
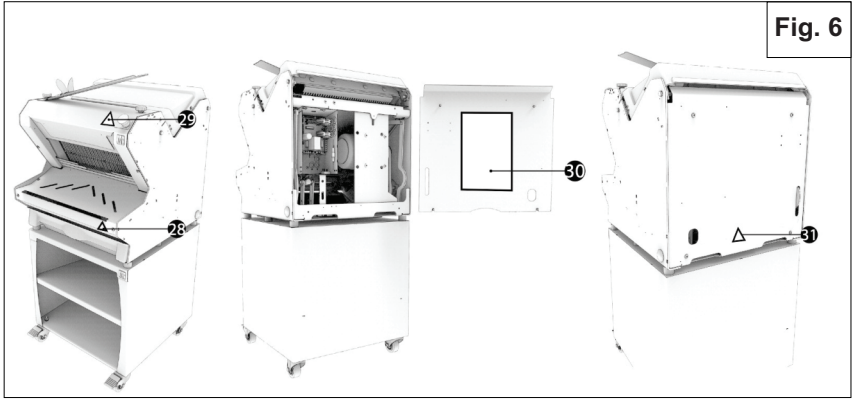
Se o problema persistir, entre em contato com o técnico.

LISTA DE COMPONENTES NAS ILUSTRAÇÕES

Figura	Item	DESCRIÇÃO
1	1	Empurrador de alimentos
	2	Ensacador
	3	Proteção quadros
	4	Botão de emergência
	5	Suporte de apoio do alimento
	6	Mesa frontal
	7	Bandeja de resíduos de alimentos
	8	Base (opcional)
	9	Mesa traseira
	10	Botão azul iluminado de reinicialização
	11	Parafuso tipo manípulo
	12	Tampa traseira
	13	Cabo de alimentação
2	14	Área de trabalho
3	15	Arruela e porca para fixação de base na fatiadora
	16	Bucha espaçadora
	17	Parafuso para fixação da base na fatiadora
	18	Base fixada na fatiadora
6	28	Sinal de “perigo de peças móveis”
	29	Sinal de “perigo de corte”
	30	Diagrama do circuito
	31	Sinal de “perigo de eletrocussão”
7	32	Mola de suporte de alimentos removível
	33	Batente ajustável do ensacador







IDENTIFICAÇÃO DO EQUIPAMENTO
(preencha para facilitar as chamadas técnicas)

MODELO: _____ VOLTAGEM: _____

Nº SÉRIE: _____ REVENDEDOR: _____

Nº NOTA FISCAL: _____ DATA COMPRA: _____

Prática

by



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