



EQUIPAMENTOS
DE PANIFICAÇÃO

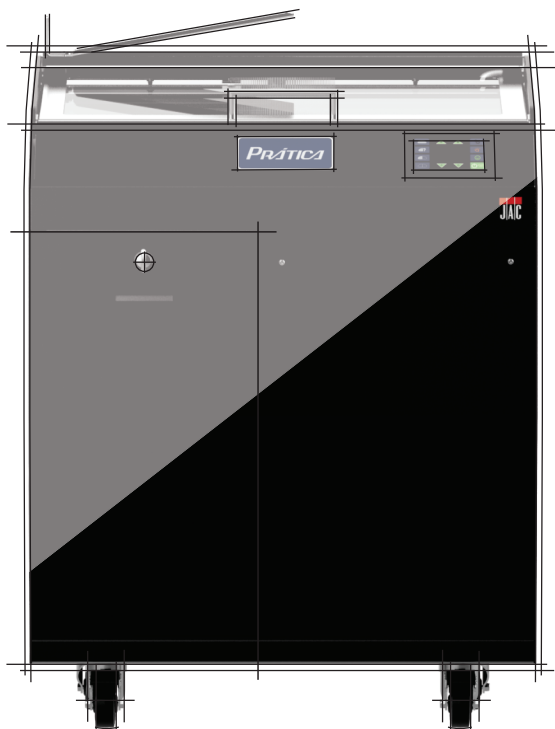
Prática

by



EQUIPAMENTOS DE PANIFICAÇÃO

FATIADORA
VARIA



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
Desembalagem da máquina.....	10
Localização.....	10
Instalação elétrica.....	10
Comissionamento.....	11
Perigo.....	12
CONTROLES E RECURSOS DE SEGURANÇA	
Controles.....	12
Área de trabalho.....	13
Recursos de segurança.....	13
DIMENSÕES.....	15
OPERAÇÃO.....	16
MANUTENÇÃO.....	16
LIMPEZA DIÁRIA.....	18
CONSUMÍVEIS.....	20
LISTA DE CONSUMÍVEIS.....	21
MAL FUNCIONAMENTO.....	21
CÓDIGOS DE ERRO.....	22
LISTA DE COMPONENTES NAS ILUSTRAÇÕES.....	24
FIGURAS.....	26

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

RECOMENDAÇÕES DE UTILIZAÇÃO

- É de extrema importância que estas instruções de usuário sejam mantidas junto com a máquina para futuras referências. Caso esta máquina seja vendida ou transferida para outro usuário, por favor, certifique-se de que as instruções de usuário sejam entregues de forma que este novo usuário possa se familiarizar com sua operação e com as advertências associadas a ela.
- **Esses avisos são fornecidos para sua segurança e a de outras pessoas. Portanto, pedimos que você os leia cuidadosamente antes de instalar e usar a máquina.**
- 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 vigiadas 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 75 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).
- Destina-se a fatiar pães assados que estejam resfriados.



Esta máquina não foi projetada para os seguintes pães e os seguintes materiais:

- *Pão velho;*
- *Pão congelado ou parcialmente descongelado;*
- *Produtos não comestíveis, como madeira, plástico e materiais similares;*
- *Qualquer alimento que não esteja incluído na categoria de pães e bolos em formato de bolo.*



A máquina pode ser danificada ao cortar pão 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 VARIA PRO 800	
Altura (mm)	1135
Largura (mm)	790
Profundidade (mm)	760
Comprimento do canal de entrada (mm)	380
Largura do canal de entrada (mm)	340
Altura do canal de entrada (mm)	16 (20)
Embalagem (mm)	1250 x 1200 x 800
Peso líquido (kg)	230
Peso líquido + embalagem (kg)	260
Potência nominal do motor (kW)	0.75
Tipo de motor	Trifásico
Tipo de fonte de alimentação	Monofásica
220 V - 50 Hz (A)	7
Capacidade (rotação por minuto)	120 a 240
Diâmetro da lâmina (mm)	420
Espessura da lâmina (mm)	3
Nível de ruído (dB)	< 75
Exterior em aço inoxidável	opcional
Suporte para sacos	opcional
Sistema de suporte para tortas	opcional
Cor especial	opcional

Detalhes dos materiais em contato direto com o pão

- **Mesa de entrada:** Aço inoxidável 5WL 430
- **Caixa de garra:** Aço inoxidável 430
- **Garra:** Aço inoxidável 430
- **Lâmina:** Aço
- **Mesa de saída:** Aço inoxidável 5WL430
- **Braço de segurar pão:** Aço inoxidável 5WL430
- **Ensacador:** Aço inoxidável 430

INSTRUÇÕES DE INSTALAÇÃO

DESEMBALAGEM DA MÁQUINA

As máquinas são entregues de nossa fábrica em pallets, amarradas, sob uma capa plástica e protegidas com papelão. Primeiramente, a embalagem deve ser examinada, e qualquer dano causado durante o transporte deve ser declarado diretamente ao transportador.

- a) *Remova o papelão e a capa de embalagem da máquina.*
- b) *Retire as amarras, tendo cuidado especial ao cortá-las.*
- c) *Desprenda a máquina do pallet removendo as travas de madeira que fixam as rodas.*
- d) *Tire a máquina do pallet. Certifique-se de fazer isso com pelo menos duas pessoas para abaixá-la o mais gentilmente possível no chão. Recomendamos fortemente o uso de uma rampa de descarga.*

Após desembalar a máquina, verifique se não houve danos durante o transporte. Notifique-nos de qualquer discrepância fazendo uma anotação na nota de entrega do transportador.

LOCALIZAÇÃO

Para alcançar excelente desempenho e confiabilidade de longo prazo, escolha uma localização que seja:

- Bem ventilada, protegida da luz solar direta e afastada de fontes de calor, com uma superfície plana e robusta, livre de vibrações.

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.

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

IMPORTANTE

- Recomenda-se que o sistema seja protegido com um fusível e um interruptor diferencial (RCD).

A alimentação elétrica principal para a máquina deve ser protegida conforme indicado abaixo:

- *É imperativo que sua máquina seja conectada a uma caixa de junção em um circuito equipado com um RCD de 300 mA. **Observação: Qualquer problema resultante de qualquer outro tipo de conexão não será coberto pela garantia.***
- *Antes de conectar a máquina à alimentação elétrica e para evitar que o motor queime ao ser ligado, é importante verificar se a alimentação 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, 2006/95, 2004/108 e possui a marca CE como comprovação dessa conformidade.*



Por favor, familiarize-se com os pictogramas de segurança exibidos na máquina:

- *Este pictograma indica um risco de choque elétrico. Isole a máquina antes de realizar qualquer trabalho nela. Você encontrará este pictograma na parte traseira da máquina, perto do cabo de alimentação, e dentro da máquina, na caixa elétrica (**fig. 8, n°25**).*
- *O diagrama de circuito da máquina está localizado na parte de trás da porta da caixa elétrica (**fig. 8, n°26**).*

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 estiverem em perigo, utilize o interruptor principal de isolamento para cortar o fornecimento de energia para a máquina.
- Remova o plugue da tomada antes de qualquer trabalho de manutenção e/ou serviço. Use luvas para qualquer trabalho de manutenção ou limpeza próximo à lâmina. Para substituir a lâmina, deixe que um revendedor autorizado realize o trabalho.
- Sempre use luvas resistentes ao corte ao substituir a lâmina ou ao trabalhar nas proximidades da mesma.
- Qualquer trabalho envolvendo manutenção ou substituição de peças deve ser realizado por um profissional qualificado.



Este pictograma indica um risco de corte. Você encontrará este pictograma na parte traseira da máquina, perto do cabo de alimentação (**fig. 8, n°27**) e dentro da máquina, na proteção da lâmina (**fig. 1, n°6**).

CONTROLES E RECURSOS DE SEGURANÇA

Sua fatiadora é equipada com uma interface capacitiva composta pelos seguintes itens:

1 - Escolha de 4 modos de corte:

- a)** Cortar pão inteiro (fig. 9, n°49);
- b)** Cortar um número de fatias (fig. 9, n°50);
- c)** Cortar metade do pão em fatias (fig. 9, n°51);
- d)** Dividir o pão ao meio (fig. 9, n°52).

2 - Número de fatias (botões triangulares A e C) (fig. 9, n°53, 54);

3 - Espessura da fatia (botões triangulares B e D) (fig. 9, n°55, 56);

4 - Configurações (fig. 9, n°57). Este botão acessa o modo de limpeza da fatiadora (fig. 9, n°65). O modo de limpeza é iniciado usando o botão Iniciar/Parar (fig. 9, n°60).

Uma pressão longa (10 segundos) nos botões Configurações (fig. 9, nº57) e Iniciar/Parar (fig.9, nº60) simultaneamente permite acessar as Configurações Técnicas (fig. 9, nº66). Este menu é usado para acessar o seguinte:

a) Alterar a espessura máxima da fatia usando os botões triangulares B e D. O botão Iniciar/Parar salva a alteração.

b) Reiniciar a contagem regressiva de manutenção da lâmina. Uma pressão longa (5 segundos) no botão triangular B permite alterar o valor base desta contagem regressiva. O botão Iniciar/Parar salva a alteração.

c) Alterar a espessura mínima da fatia usando os botões triangulares B e D. O botão Iniciar/Parar salva a alteração.

d) Alterar as configurações do software (configurações da calculadora) (fig. 9, nº67). Os botões A e C são usados para selecionar o número da configuração a ser configurada. Os botões B e D são usados para selecionar o valor a ser atribuído a esta configuração. O botão Iniciar/Parar salva a alteração.

5 - Escolher a velocidade de corte (fig. 9, nº58).

6 - Acessar o Modo Fácil (fig. 9, nº59). O Modo Fácil é uma configuração de tela que permite que você salve 4 botões de início rápido (fig. 9, nº61, 62, 63, 64) que combinam velocidade e espessura de corte. Para configurar esses botões, uma pressão longa no botão triangular escolhido abrirá o menu de pré-configuração. O botão Iniciar/Parar salva a alteração.

7 - Iniciar e parar o corte usando o botão Iniciar/Parar (fig. 9, nº60).

ÁREA DE TRABALHO

- A área de trabalho fica na parte frontal da máquina (fig. 3, nº 18).

RECURSOS DE SEGURANÇA

Esta máquina está equipada com:

- Um interruptor de segurança magnético codificado (fig. 6, nº19, 20);

- Composto por um ímã de desligamento de segurança e um sensor magnético, que interrompe a máquina quando a porta frontal é aberta (fig. 1, n°10);
- Um interruptor de segurança magnético codificado (fig. 6, n°22);
- Composto por um ímã de desligamento de segurança e um sensor magnético, que impedem a máquina de iniciar quando a tampa é aberta (fig. 1, n°1);
- Uma trava de segurança mecânica (fig. 6, n°21);
- Que impede que a tampa (fig. 1, n°1) seja aberta enquanto a máquina está em operação.

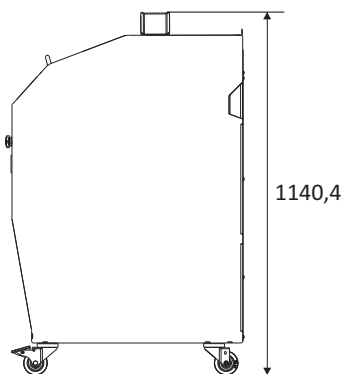


Cuidado: nunca inicie a fatiadora se alguma parte do exterior tiver sido removida, permitindo o acesso à lâmina ou aos componentes de acionamento rotativos.

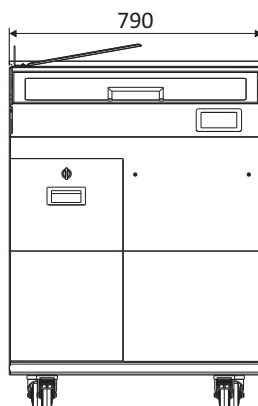
DIMENSÕES

OBS.: COTAS EM MILÍMETROS (mm)

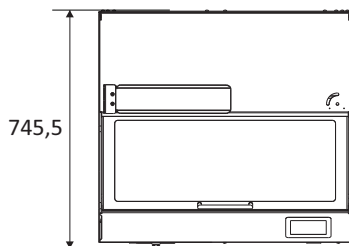
VISTA LATERAL



VISTA FRONTAL



VISTA SUPERIOR



OPERAÇÃO

- Os rodízios com freio devem ser travados enquanto a máquina estiver em operação (figura 1, número 7).
- Ligue a energia para a máquina no início do dia utilizando o interruptor principal de isolamento (figura 2, número 11), garantindo que a tampa esteja fechada.
- Procedimento de operação da versão VMP-VMA Pro (figuras 4-5).

a) Abra a tampa.

b) Coloque o pão na mesa de alimentação.

c) Certifique-se de posicionar o pão corretamente no canto direito, em direção à frente da máquina. Se a máquina estiver equipada com uma garra manual, certifique-se de que a garra esteja bem inserida no pão.

d) Feche a tampa.

e) Escolha a espessura da fatia.

f) Escolha o tipo de fatiamento. No modo "número de fatias", escolha o número desejado de fatias.

g) Selecione a velocidade de corte. A seleção padrão é a velocidade de corte média. (As três velocidades de corte são pré-configuradas de fábrica como padrão).

h) Pressione o botão Iniciar/Parar para iniciar o ciclo de fatiamento.

i) Recolha o pão na mesa de saída (figura 3, número 13) e embale-o na ensacadeira (figura 1, número 3).

- O botão Iniciar/Parar interrompe um ciclo em andamento.

MANUTENÇÃO

- **Procedimento de Bloqueio e Etiquetagem (LOTO):**

- *O procedimento de Bloqueio e Etiquetagem (LOTO) é uma prática essencial para garantir a segurança durante a manutenção ou reparo da máquina. Este procedimento impede a operação não autorizada e protege os trabalhadores contra riscos elétricos e mecânicos.*

1 - Antes de Iniciar: *Antes de realizar qualquer trabalho de manutenção ou reparo, certifique-se de desligar a máquina usando o interruptor principal (fig.2, n°11) e aguarde até que todos os componentes parem completamente.*

2 - Bloqueio: *Identifique e localize todos os pontos de controle de energia, como interruptores, disjuntores, ou outros dispositivos. Aplique dispositivos de bloqueio em cada ponto de controle de energia para garantir que a máquina não possa ser ligada acidentalmente.*

3 - Etiquetagem: Anexe etiquetas de aviso visíveis indicando claramente que a máquina está em processo de manutenção ou reparo.

Inclua informações detalhadas sobre quem está realizando o trabalho, data e natureza do serviço.

4 - Verificação: Antes de iniciar qualquer trabalho, verifique se a máquina está efetivamente bloqueada e etiquetada.

Certifique-se de que todos os trabalhadores envolvidos compreendam os procedimentos de LOTO e os riscos associados.

5 - Remoção: Somente o trabalhador responsável pela aplicação do bloqueio e etiquetagem deve remover esses dispositivos.

Antes de remover os dispositivos, verifique se não há mais energia armazenada na máquina.

6 - Treinamento: Certifique-se de que todos os trabalhadores envolvidos no uso, aplicação e remoção do procedimento LOTO tenham recebido treinamento adequado.

Lembramos que o não cumprimento rigoroso desses procedimentos pode resultar em riscos sérios para a segurança. Siga todas as normas e regulamentos locais relacionados à segurança industrial.

LIMPEZA DIÁRIA

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



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

- a) Verifique se é necessário esvaziar a bandeja de migalhas (Observação: não se esqueça de travar a porta com a chave) (figura 1, número 8).
- b) Limpe as mesas (figura 3, números 13, 15) usando uma escova.
- c) Pressione o símbolo "Configurações" no canto superior direito e inicie o modo de limpeza usando o botão Iniciar/Parar.
- d) Use um pano seco para limpar o interior.
- e) Use um pano úmido para manter o exterior.
- f) Ative o modo de limpeza:

Se sua máquina estiver equipada com uma tela de interface capacitiva, pressione o símbolo "Configurações" no canto superior direito e inicie o modo de limpeza usando o botão Iniciar/Parar.

- **Certifique-se de usar luvas resistentes a cortes (Padrão EN 388: 2003 fator B = 5) em todos os momentos ao trabalhar nas proximidades da lâmina ou da garra.**
- A garra se move para a esquerda. Use um pano seco para limpar o lado direito da mesa de alimentação (Figura 3, número 15).

Feche a tampa assim que terminar a limpeza.

Para sair do modo de limpeza pressione o botão Iniciar/Parar.



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.



A cada 25.000 pães e/ou pelo menos uma vez por ano, por um agente autorizado.

a) Desconecte o plugue da tomada (Figura 2, número 12).

b) Verifique o estado da lâmina de corte (Figura 1, número 2).

c) Se notar uma degradação na qualidade do corte, a lâmina de corte precisará ser substituída (número da peça JAC: 6110029 ou AF.6110029 em caso de troca, no catálogo de Peças de Reposição da JAC).

d) Se a lâmina precisar ser substituída, faça isso de acordo com o procedimento de substituição da lâmina (Figura 7).

e) Limpe com uma escova e aspire o interior da máquina.

Certifique-se de verificar se o seu agente autorizado registrou seu trabalho no seu livreto de serviço para manter a cobertura da garantia de 5 anos.

SUBSTITUIÇÃO DA LÂMINA (POR UM AGENTE AUTORIZADO)

- Certifique-se de usar luvas resistentes a cortes (Norma EN 388: 2003 fator B= 5) e calçados de segurança sempre ao substituir uma lâmina ou ao trabalhar nas proximidades das lâminas.
- Após garantir que o plugue da máquina (fig.2, n°12) foi desconectado da rede elétrica:

Abra a porta (fig.1, n°10) usando a fechadura (fig.1, n°9).

- Remova a bandeja de migalhas (fig.1, n°8).

Substitua a lâmina:

a) Desparafuse as duas chaves localizadas no lado esquerdo da máquina (fig.7, n°23).

- **b)** *Remova a proteção da lâmina (fig. 1, n°6) por meio dos parafusos Allen.*
 - c) Desparafuse a porca que fixa a lâmina (fig. 7, n°24) usando as duas chaves fornecidas (fig. 7, n°23).*
 - d)** *Remova o espaçador e substitua a lâmina, certificando-se de posicioná-la corretamente nos pinos de localização. Substitua o espaçador.*
 - e)** *Encaixe e aperte a nova porca fornecida com a nova lâmina para travar a lâmina, usando as chaves fornecidas. É importante que a nova porca seja instalada para garantir o aperto ótimo.*
- Recoloque a bandeja de migalhas e feche a porta.
 - Conecte a máquina à rede elétrica; agora ela está pronta.
 - Certifique-se de verificar se seu agente autorizado registrou seu trabalho no seu livreto de serviço para manter a cobertura da garantia de 1 ano.
 - Observação: Sua lâmina é reciclável, sujeita a uma avaliação pela JAC; entre em contato com seu agente autorizado para mais informações.

CONSUMÍVEIS

- Ao encomendar peças de reposição, verifique com seu agente autorizado qual parte é necessária com base no catálogo de peças de reposição fornecido pelo fabricante.
- Sempre especifique o número de série da máquina conforme mostrado na placa de identificação.
- Seu agente fará os pedidos junto à JAC.

LISTA DE CONSUMÍVEIS

CÓDIGO DO ITEM (JAC)	DESCRIÇÃO	MODELO
5740214	RODÍZIO DE PLÁSTICO 18DIA.X7	TODOS MODELOS
BVMPT012	PLACA DESLIZANTE	TODOS MODELOS
6110029	LÂMINA CIRCULAR, 420DIA. 3MM DE ESPESSURA	TODOS MODELOS
7240043-V800	CORREIA GUIA LINEAR T5 800	TODOS MODELOS
7240043-V1000	CORREIA GUIA LINEAR T5 1000	TODOS MODELOS
Mp00304	TIRA DE ESPUMA 10x2	TODOS MODELOS
BVMPA005	TIRA DE MOLA	TODOS MODELOS
BVMPT005	ROLO DE POM	TODOS MODELOS
?	ESPUMA, BRAÇO DE SEGURANÇA DA FATIA	TODOS MODELOS
BVMPT003	GUIA DE GARRA 800	800
BVMPT004	GUIA DE GARRA 1000	1000
W008709	ALMOFADA DE FELTRO H.9MM COM PARAFUSO D.24MM	MANUAL
W006853	SISTEMA DE MINI ESCOVA DE HOSE (FBL)	TODOS MODELOS
BVMPA006	ESCOVA DE ABERTURA DA GARRA 800	800
BVMPA007	ESCOVA DE ABERTURA DA GARRA 1000	1000
6310081	TIRA DE LED	VMS

MAL FUNCIONAMENTO



PROBLEMA	VERIFICAÇÃO
A máquina não está ligando	<ol style="list-style-type: none"> 1. Conectar a máquina usando o cabo (fig.2, n°12). 2. Ligar o interruptor principal (fig.2, n°11). 3. Fechar a tampa. 4. Fechar a porta.
Solução: siga as etapas de verificação listadas.	
A máquina está funcionando, mas os pães estão danificados ou cortados de forma irregular	<ol style="list-style-type: none"> 1. Verificar se a lâmina precisa ser substituída (fig.7). 2. Deixar o pão esfriar por algumas horas. 3. Alimentar um pão do tamanho especificado. 4. Cortar o pão em uma velocidade mais baixa.
Solução: siga as etapas de verificação listadas.	

Nota: A máquina deve ser isolada da alimentação elétrica antes de tentar qualquer trabalho nela.

Caso o problema persista, por favor, entre em contato com seu técnico.

CÓDIGOS DE ERRO

- Se a sua máquina estiver equipada com uma tela de interface capacitiva, a imagem do erro será exibida na tela. Pressionar o botão Iniciar/Parar cancela o erro.
- Os números de erro e suas imagens associadas estão detalhados na tabela abaixo.

PISCADAS OU CÓDIGO EXIBIDO NA TELA	DESCRIÇÃO DO PROBLEMA
<p>1</p> 	<p>Tampa ou porta aberta</p>
<p>Ação: feche a porta da bandeja de migalhas e/ou a tampa superior e /ou limpe.</p>	
<p>2 SAFETY MODULE</p>  <p>Power OFF 30 sec.</p>	<p>Falha no circuito elétrico</p>
<p>Ação: por favor, desligue a máquina usando o interruptor principal (fig.2, nº12) e ligue novamente 30 segundos. Se o problema persistir, entre em contato com o seu técnico.</p>	

PISCADAS OU CÓDIGO EXIBIDO NA TELA	DESCRIÇÃO DO PROBLEMA
<p>3 VARIATOR</p>  <p>Power OFF 30 sec.</p>	<p>Falha no inversor de frequência</p>
<p>Ação: desligue a máquina usando o interruptor principal (fig. 2, nº12) e ligue novamente após 30 segundos, Se o problema entre em contato com o técnico.</p>	
<p>4</p> 	<p>Falha na garra</p>
<p>Ação: por favor, certifique-se de que há nenhum objeto ou poeira interferindo na garra que segura o pão.</p>	
<p>5</p> 	<p>Objeto à frente do sensor do canal de corte.</p>
<p>Ação: por favor, remova qualquer objeto próximo à abertura do canal da lâmina e posicione o pão na parte inferior, do lado direito da mesa de entrada.</p>	
<p>6</p> 	<p>Falha linear Tempo limite de retorno do carro</p>
<p>Ação: verifique se a trilha do carro está desobstruída.</p>	

Caso o problema persista, por favor, entre em contato com seu técnico.

LISTA DE COMPONENTES NAS ILUSTRAÇÕES

FIGURA	ITEM	DESCRIÇÃO
1	1	Tampa superior
1	2	Lâmina
1	3	Ensacadeira
1	4	Tela
1	5	Suporte de saco (opcional)
1	6	Protetor de lâmina
1	7	Rodízios traváveis
1	8	Bandeja de migalhas
1	9	Trava da porta frontal
1	10	Porta frontal
2	11	Interruptor principal
2	12	Cabo de conexão
3	13	Mesa de saída
3	14	Braço de suporte do pão
3	15	Mesa de entrada
3	16	Garra manual
3	17	Garra automática
3	18	Área de trabalho
6	19	Sensor de desligamento de segurança
6	20	Ímã de desligamento de segurança
6	21	Trava mecânica
6	22	Sensor de desligamento de segurança
7	23	Chaves para remoção da lâmina
7	24	Porca da lâmina
8	25	Adesivo "Perigo de Choque Elétrico"
8	26	Diagrama de circuito
8	27	Adesivo "Perigo de Corte"
9	28	Espessura da fatia
9	29	Número de fatias
9	30	Velocidade de corte
9	31	Escolha de 4 modos de corte

FIGURA	ITEM	DESCRIÇÃO
9	49	Botão "Cortar o pão inteiro"
9	50	Botão "Cortar várias fatias"
9	51	Botão "Cortar até a metade"
9	52	Botão "Dividir ao meio"
9	53, 54, 55, 56	Botões triangulares
9	57	Botão de configurações
9	58	Botão de velocidade
9	59	Botão do Modo Fácil
9	60	Botão Iniciar/Parar
9	61, 62, 63, 64	Modos Fáceis
9	65	Modo de limpeza
9	66	Modo técnico
9	67	Configurações da calculadora
10	41	Bandeja superior
11	45	Suporte de torta

FIGURAS

fig. 1

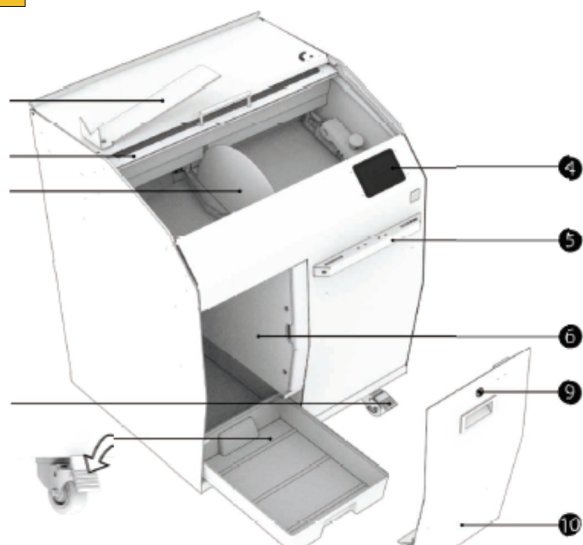


fig. 2

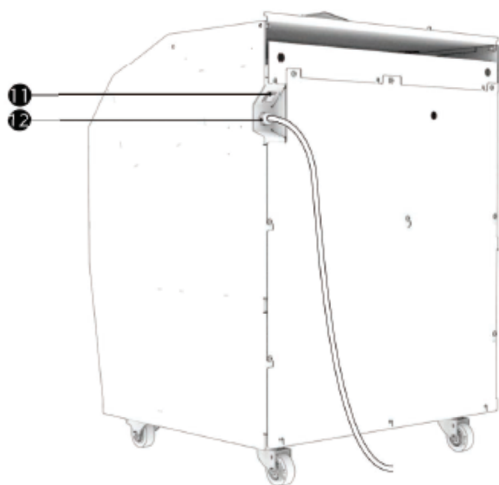


fig. 3

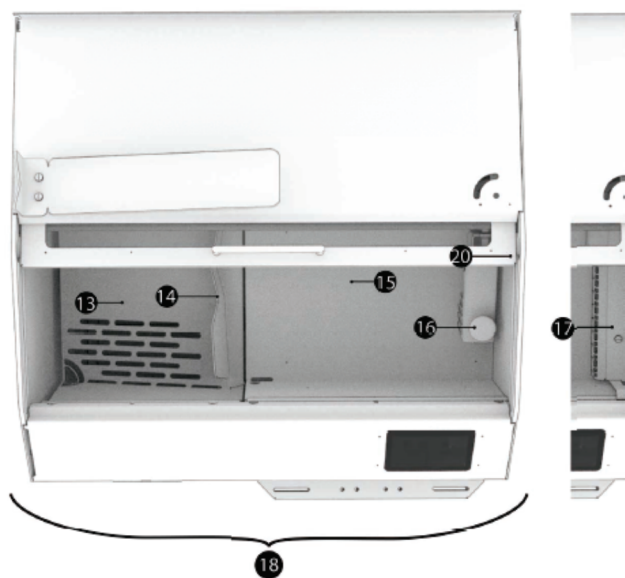


fig. 4



fig. 5

PRO VMP - VMA

E

SELF VMS



fig. 6

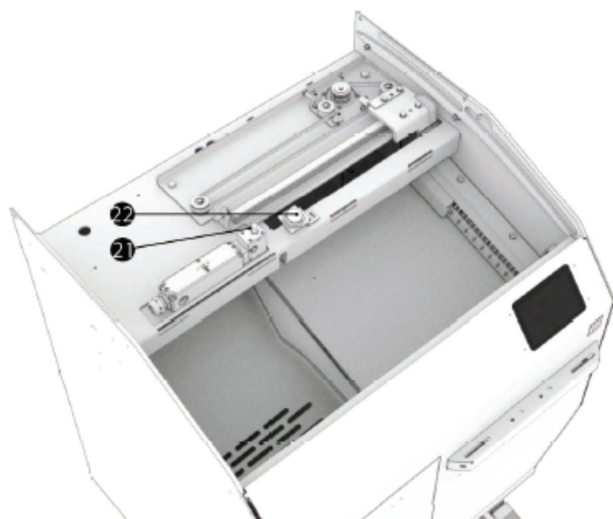


fig. 7



fig. 8



fig. 9

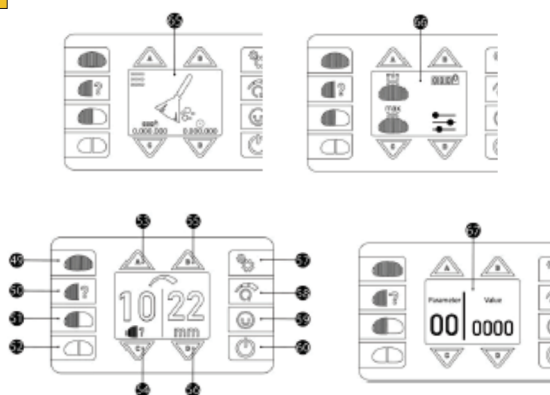
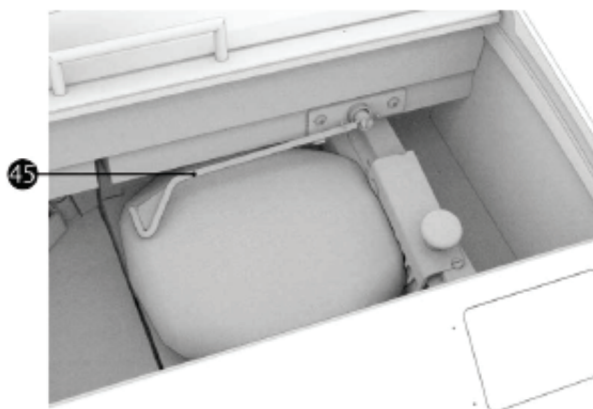


fig. 10



fig. 11



IDENTIFICAÇÃO DO EQUIPAMENTO
(preencha para facilitar as chamadas técnicas)

MODELO: _____ VOLTAGEM: _____

Nº SÉRIE: _____ REVENDEDOR: _____

Nº NOTA FISCAL: _____ DATA COMPRA: _____

FATIADORA VARIA - PORTUGUÊS
MANUAL DE INSTALAÇÃO E OPERAÇÃO
CÓDIGO: 760601
ABRIL 2026 - REVISÃO 01



EQUIPAMENTOS
DE PANIFICAÇÃO

Prática

by



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