



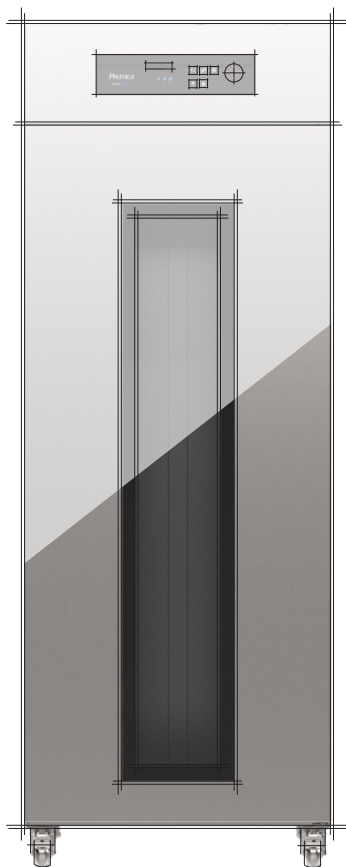
EQUIPOS DE
PANIFICACIÓN

PRÁTICA

EQUIPOS DE PANIFICACIÓN

CFCK

VISION E COMPACT



MANUAL DE INSTALACIÓN Y OPERACIÓN

CARTA AL CLIENTE

Para nosotros, su preferencia por un producto Práctica es motivo de gran satisfacción.

Esto refuerza el sentido de nuestra misión, que es llevar calidad y productividad al ambiente de preparación de alimentos con el propósito de ofrecer condiciones para la preparación de buena comida, de calidad y sin desperdicios.

Para ello, nuestros productos ofrecen alta tecnología y los mejores estándares de calidad. Son desarrollados por un equipo experimentado y altamente calificado y producidos en un parque fabril con los procesos y equipos más avanzados.

Práctica ofrece soluciones completas en toda la cadena de preparación de alimentos. Desde productos para panificación hasta todo el universo gastronómico. Desde la preparación previa hasta la conservación, la finalización y el acabado. Disponemos de una amplia gama de máquinas para panificación, equipos de ultracongelación y conservación, y una amplia gama de hornos para panificación, gastronomía y hornos rápidos de finalización, además de una completa línea de diferentes accesorios.

Esperamos que nuestros productos, accesorios y servicios de preventa y posventa puedan ser herramientas valiosas para el éxito de su negocio y la continuidad de nuestra alianza.

¡Muchas gracias!

Este manual contiene toda la información necesaria para que pueda instalar y usar correctamente su equipo y obtener los mejores resultados en términos de rendimiento, calidad y seguridad.

Le recomendamos leer y seguir todas las orientaciones contenidas en el mismo y conservarlo siempre en un lugar adecuado para futuras consultas.

ÍNDICE

1. TÉRMINO DE GARANTÍA

1.1. Plazo y detalle.....	06
1.2. Razones de exclusión de la garantía.....	07
1.3. Observaciones y recomendaciones.....	09

2. NORMAS DE SEGURIDAD

2.1. Normas de seguridad para movimiento, levantamiento y envase.....	10
2.2. Normas de seguridad para las regulaciones, mantenimiento y búsqueda de defectos.....	11
2.3. Recomendaciones de uso.....	11

3. INSTALAÇÃO

3.1. Recepción, manipulación y embalaje del producto.....	12
3.2. Preparación del local.....	13
3.3. Conexión eléctrica.....	13
3.4. Entrada de agua.....	14
3.5. Datos técnicos.....	15
3.6. Posicionamiento del producto.....	16

4. DIMENSIONES

4.1. CFCK Compact.....	17
4.2. CFCK Vision.....	18

5. PAINEL DE COMANDO

5.1. CFCK Compact.....	19
5.2. CFCK Vision.....	20

6. FUNCIONAMIENTO

6.1. Display.....	21
6.2. Funciones.....	21
6.3. Humedad.....	22
6.4. Modo programación.....	22

7. HIGIENIZAÇÃO.....25

8. NOTAS.....27

1. TÉRMINO DE GARANTÍA

1.1. PLAZO Y DETALLE

a) Los equipos Klimaquip tienen garantía legal de 3 (tres) meses y garantía contractual de 9 (nueve) meses, totalizando, 1 (un) año, a partir de la fecha de emisión de la factura fiscal de venta, exclusivamente para el primer comprador. Si por cualesquiera motivos, la Factura Fiscal no es localizada, prevalece como fecha para inicio de la garantía la fecha de fabricación del equipo, que aparece en la etiqueta indicativa.

b) Independientemente de la instalación efectiva o del período de utilización del equipo, el período de garantía es iniciado de acuerdo con la fecha de la emisión de la factura fiscal de venta;

c) Para instalación y entrega técnica de los equipos Práctica Productos suministrará, sin costos al cliente, una visita única de un técnico autorizado y/o propio, las excepciones son los equipos enumerados en el párrafo "i". En caso de que sea necesaria una nueva visita para completar la instalación/entrega técnica, debido a la falta de arreglo de los puntos del edificio, ya sean eléctricos, de gas, hidráulicos o de agotamiento, los respectivos costes de visita e instalación serán responsabilidad del cliente.

d) Para los equipos que requieran instalación técnica, la ejecución debe ser realizada por Práctica, a través de un representante de Práctica o por un asistente técnico autorizado. Para llevar a cabo la instalación, el o los equipos deben estar en su lugar de uso, con los puntos de instalación en la construcción preparados. Práctica no realiza el traslado de los equipos hasta el lugar de instalación. En los lugares donde Práctica no cuente con asistencia técnica, el cliente se hará cargo de los gastos de transporte, alojamiento y alimentación del equipo técnico.

e) La logística de la descarga es responsabilidad del cliente. No realizamos movimientos internos ni verticales de los equipos. Las entregas se realizan de lunes a viernes, en horario comercial. No entregamos ni realizamos instalaciones los fines de semana ni en días festivos. Para instalaciones fuera del horario comercial, el valor debe ser negociado con Práctica o con técnico autorizado.

f) No se podrán instalar equipos de gas en lugares que no dispongan de equipos o sistemas de extracción de gases hacia fuera del ambiente. La quema de GLP o gas NATURAL en lugares confinados sin esta condición de extracción reduce el oxígeno del ambiente y genera gases nocivos, que pueden causar intoxicaciones, desmayos o incluso riesgo de muerte.

g) Práctica Productos dispone de una amplia y cualificada red de Servicio Técnico Autorizado. Sin embargo, si en la ciudad de instalación del equipo aún no haya un técnico autorizado, será accionado el servicio técnico autorizado más cerca, y el desplazamiento y otros gastos serán de responsabilidad del cliente.

h) Para la instalación de los equipos, el cliente debe proporcionar todos los puntos del edificio (agua, electricidad, gas, toma de tierra y agotamiento) descritos en la ficha técnica de la instalación. La programación para la instalación de los equipos solo debe accionarse después de confirmar que todos los puntos de instalación en la construcción están de acuerdo con la ficha técnica proporcionada por Práctica.

i) Los siguientes equipos no tienen instalación ni visita técnica gratuita. Si hay alguna solicitud en este sentido, los costos correrán a cargo del cliente: Toda la línea de hornos MINICONV VP y SV, MILL MF80, moldeadoras MR500, MP500, MPE100, divisora DV03, rebanadora de pan FR12, FMF 12, toda la línea de hornos de microondas FINISHER, ultra congeladores UK Y BCF (05, 07 y 14), congelador de jarras UCK 170, fermentadores (10, 16 y 20), estufa ES9 GOURMET y todos los modelos de rebanadoras de fiambres.

En el caso de hornos pequeños, como los modelos: línea MINICONV VP, MINICONV SV y MICR-ONDAS FINISHER, el servicio de garantía deberá ser realizado en el servicio técnico más cercano o, si el cliente prefiere hacérselo en su establecimiento, el desplazamiento será cobrado.

j) La garantía solamente cubrirá fallas originadas por materia prima, componentes o fabricación;

k) La aplicación de la garantía se dará a través de mantenimientos, regulaciones o cambio de piezas defectuosas. Las piezas sustituidas serán de propiedad de Práctica, como objeto de análisis.

l) Ocurrencias en garantía no justificarán el aumento del plazo de garantía, cambio del equipo o cualquier otro tipo de pleito.

1.2. RAZONES DE EXCLUSIÓN DE LA GARANTÍA

a) Daños derivados de transporte. El cliente deberá inspeccionar la entrega del equipo y accionar a la transportadora en caso de irregularidades. En la instalación, el técnico autorizado deberá encontrar el equipo en su envase original, totalmente preservado;

b) Irregularidades en la instalación predial.

c) Uso o instalación en desacuerdo con el Manual de Instalación y Operación que acompañan el producto;

d) Incumplimiento de detalles de instalación en desacuerdo con el Manual de Instalación y Operación, tales como: piso desnivelado, instalación del horno al lado de equipos que exhalan grasa, calor o partículas sólidas en suspensión, falta de circulación de aire, entre otros.

e) Daños y fallas en componentes, resultantes de falta de higienización o de una limpieza no adecuada, tales como: mojar o salpicar agua sobre los componentes eléctricos internos del equipo o mantener acumulación de suciedad en el interior de la cámara del equipo.

f) Cambio de las condiciones originales de instalación realizadas por técnicos no autorizados, tales como: distribución eléctrica, distribución de gas, lugar de instalación, etc.

g) Uso de productos agresivos o abrasivos, impropios para la limpieza, que puedan manchar, desgastar, rayar o dañar accesorios o componentes del equipo.

h) Daños y fallas operacionales derivados de agua con gran contenido de calcio, gas de baja calidad o suministro de energía eléctrica con oscilación de voltaje o ruidos/interferencia en la línea de alimentación.

i) Ocurrencias oriundas de descargas eléctricas derivadas de la acción de la naturaleza o picos de suministro originados de generadores o compañías de suministro;

j) Daños al equipo o a sus accesorios, tales como: sensores de núcleo, placas electrónicas, teclados, piedras refractarias y otros; a consecuencia de accidentes, operación o manejo incorrecto, falta de higiene o uso en desacuerdo con el Manual de Instalación y Operación que acompaña al producto.

k) Tentativas de reparación por terceros no autorizados, o por utilización de piezas y componentes no originales, independientemente de los daños o defectos han sido provocados por este hecho;

l) Quedan excluidos de la garantía los componentes de consumo y los componentes de desgaste, tales como: lámparas, sellos, correas, cojinetes, cadenas, conjunto de zapatas, perfiles de sellado de puertas, piedras refractarias, vidrios y plásticos.

m) Fallas derivadas de redes hidráulicas o de gas presurizado o con dimensionamiento inadecuado, provocando la oscilación de presión impropia para el buen funcionamiento del equipo.

1.3. OBSERVACIONES Y RECOMENDACIONES

a) Oriente a los operadores de los equipos, teniendo como base el Manual de Instalación y Operación del equipo.

b) Asegurarse que las instalaciones hidráulicas, eléctricas, de gas y de extracción de aire en el lugar donde se instalará el equipo sean realizadas por una empresa o por un técnico especializado.

c) Antes de llamar al servicio técnico autorizado, el Manual de Instalación y Operación contiene algunas ocurrencias que pueden ser resueltas sin la intervención de un técnico.

d) El desgaste natural del equipo no está cubierto por la garantía. Para garantizar la productividad y prolongar la vida útil de su equipo, es fundamental higienizarlo adecuadamente. Práctica ofrece y recomienda adicionalmente un contrato de mantenimiento preventivo.

e) Para accionar el servicio técnico autorizado de Práctica o incluso para cualquier reclamación, sugerencia o comentario sobre los servicios prestados por técnicos autorizados, llame a nuestro servicio de atención al cliente al teléfono: (35) 3449-1200 (opción 3).

IDENTIFICACIÓN DEL EQUIPO (Complete para facilitar las llamadas técnicas)

MODELO: _____ VOLTAJE: _____
Nº SERIE: _____ REVENDEDOR: _____
Nº NOTA FACTURA: _____ FECHA COMPRA: _____

2. NORMAS DE SEGURIDAD

- a) Prohibir el mantenimiento de la máquina para personas no autorizadas por el fabricante.
- b) La operación y mantenimiento de la máquina deben ser reservadas a personas que tengan una adecuada preparación técnica, conocimiento de la máquina, requisitos físicos y psíquicos necesarios para actuar con seguridad.
- c) Las máquinas están destinadas al uso para el cual fueron proyectados, acelerar o retardar la fermentación de productos de panadería, y no deben ser utilizadas de modo impropio.
- d) No operar el panel de control con objetos de cualquier naturaleza, como cuchillos, tenedores, espátulas, entre otros.

2.1. NORMAS DE SEGURIDAD PARA MOVIMIENTO, LEVANTAMIENTO Y ENVASE

- a) La responsabilidad de la recepción del material deberá ser atribuida a una persona competente en el local de trabajo. Cada reenvío deberá ser cuidadosamente verificado junto al conocimiento de embarque o factura fiscal de entrega. La recepción de la mercancía no deberá ser firmada hasta que todos los elementos contenidos en los documentos de entrega sean verificados.
- b) No retirar el envase del equipo sin la presencia de un técnico autorizado de Klimaquip.
- c) Solicitar al Servicio de Asistencia Técnica Klimaquip un técnico autorizado para la instalación del equipo.
- d) La lista de envase anexa a cada embarque deberá ser cuidadosamente verificada para determinar si todas las piezas y equipos fueron recibidos.
- e) Los accesorios deberán estar fijados a la unidad básica, para evitar pérdida;
- f) Verifique cuidadosamente eventuales averías al desempaquetar el equipo. En caso de que haya algún defecto, por favor, comuníquelo a Klimaquip a través del teléfono: (35) 3449-1200 – Opción 2.

2.2. NORMAS DE SEGURIDAD PARA LAS REGULACIONES, MANTENIMIENTO Y BÚSQUEDA DE DEFECTOS

- a) Inspecciones minuciosas, realizadas en intervalos regulares son necesarias para prevenir defectos y para garantizar un rendimiento continuo y eficiente de la máquina.
- b) Las operaciones de regulación, mantenimiento y búsqueda de defectos deben ser realizadas por personal autorizado de fábrica.
- c) Salvo en casos donde fueren expresamente indicadas, todas las demás intervenciones de mantenimiento o regulación en la máquina o en partes de la misma, deben ser realizadas con total ausencia de alimentación eléctrica, neumática e hidráulica.
- d) Cualquier mantenimiento debe ser hecho con el interior del equipo vacío, limpio y seco.
- e) Al final del mantenimiento, encender la máquina y efectuar la verificación del funcionamiento con los debidos cuidados.

Solo abra el drenaje después de que el equipo esté fuera de servicio durante 12 horas.



El fabricante no puede ser responsabilizado por eventuales daños a personas o factores causados por el incumplimiento de las normas de seguridad indicadas en este manual.

2.3. RECOMENDACIONES DE USO



No almacene en este equipo sustancias explosivas como botes de aerosol con propelente inflamable.



Este aparato está diseñado para su uso en aplicaciones comerciales, por ejemplo, en cocinas de restaurantes, cantinas, hospitales y en establecimientos comerciales como panaderías, carnicerías, etc., pero no para la producción continua (en masa) de alimentos.



Este aparato no se destina para la utilización por personas (incluso niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o por personas con falta de experiencia y conocimiento, a menos que hayan recibido instrucciones referentes a la utilización del aparato o estén bajo la supervisión de una persona responsable por su seguridad.



Se recomienda que los niños sean vigilados para garantizar que no estén jugando con el aparato.



Use este aparato solamente para las funciones descritas en este manual.



Debe respetarse el límite máximo de carga del equipo.



Recomendable distribuir equitativamente la carga de producto en los 20 niveles, de esta manera el equipo mantendrá su rendimiento y uniformidad.

Producto	Máximo (kg)	Cantidad de producto por niveles de bandeja
CFCK20	47	20 bandejas = 2,35kg por bandeja

La carga se define en función de la referencia de panes.



Para usos distintos de producción de panes, la capacidad máxima de carga por nivel es de 8 kg sin sobrepasar la carga máxima del equipo, siendo aconsejable la utilización exclusiva de asadores en tamaño 60x80, conforme las instrucciones presentes en este manual.

3. INSTALACIÓN

3.1. RECEPCIÓN, MANIPULACIÓN Y EMBALAJE DEL PRODUCTO

- a) Al recibir el equipo, verificar cuidadosamente si el envase está intacto y si no sufrió ningún daño durante el transporte;
- b) La instalación, mantenimiento y otras intervenciones deben ser efectuadas por técnicos especializados y autorizados. El fabricante declina cualquier responsabilidad y no se encuentra obligado a cubrir la garantía, en caso de que estas condiciones no sean respetadas;

c) Después de desempaquetado (solamente desempaquetar con la presencia de un técnico autorizado), confirmar si no falta ningún componente y si las características y el estado corresponden a las especificaciones de la orden de compra;

d) El aparato debe ser utilizado de acuerdo con este manual y solamente para los fines indicados por el fabricante. El uso incorrecto puede causar daños en el equipo y a los utilizadores;

e) Utilice el croquis de instalación y el esquema eléctrico para la preparación del local donde será instalado el equipo;

f) Los nuevos conjuntos de mangueras suministrados deben ser utilizados y los conjuntos de mangueras viejas no deben ser reutilizados;

g) Buscamos constantemente mejoramientos tecnológicos, pudiendo acarrear modificaciones sin aviso previo en los modelos referidos en este manual.

3.2. PREPARACIÓN DEL SITIO

a) Siempre siga las recomendaciones de instalación del esquema de instalación en nuestro sitio web (www.praticabr.com). En caso de dudas, entrar en contacto con la Asistencia Técnica Práctica: +55 (35) 3449-1200 – Opción 3.

b) Debe colocarse en superficies perfectamente planas con dimensiones adecuadas al peso y dimensiones del producto.

3.3. CONEXIÓN ELÉCTRICA



- No moje el cable de alimentación o el enchufe.
- Mantenga el cable de alimentación alejado de las superficies calientes.
- Si el cable de alimentación está dañado, solo debe ser intercambiado por técnicos autorizados.
- Solo los técnicos autorizados deben abrir el panel del equipo.

a) En la parte trasera del equipo existe un tornillo M6 indicado por el símbolo IEC60417-5021 (2002-10) abajo:



b) Tal tornillo está destinado a la equipotencialización de su equipo y debe ser utilizado con la finalidad de evitar descargas eléctricas al operador del equipo, en caso de que toque en máquinas con cargas eléctricas diferentes. La no utilización del mismo podrá acarrear choques eléctricos y daños a terceros, estos son de responsabilidad del cliente y caracterizan negligencia por el incumplimiento de la norma.



ADVERTENCIA

Peligro de choques eléctricos.
Para alimentar el equipo, utilizar un cable eléctrico de sección adecuada a la potencia total instalada.



ATENCIÓN

En el punto de conexión a la red eléctrica deben ser preparados dispositivos de protección adecuados a la potencia total del equipo. Klimaquip aconseja la utilización de fusibles de protección: seguir las indicaciones presentes en el esquema eléctrico anexo. Colocar también un interruptor general entre la línea eléctrica y el cable de alimentación del equipo; este debe ser instalado en una posición de fácil acceso.

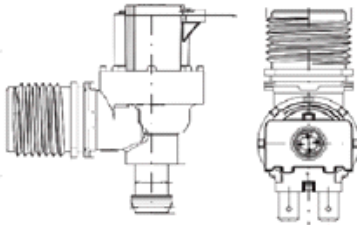
3.4. ENTRADA DE AGUA

El equipo debe conectarse a una canalización de agua, usando la manguera que viene con el equipo.



**¡Cuidado! Entrada de agua controlada por electroválvula, / « **
trabajando con voltajes superiores a voltaje extra-bajo.

ROSCA DE ENTRADA DE AGUA



- *Controla la entrada del flujo de agua automáticamente a través del nivel.*
- *El mantenimiento debe ser realizado por personas autorizadas.*
- *En las revisiones y mantenimientos, asegúrese de que el equipo esté desconectado de la energía.*

Antes de realizar la instalación del agua, vaciar los conductos de agua al lado del punto de instalación en la construcción para eliminar la suciedad de las tuberías (purga).

- *Debe disponerse de una llave de paso de 3/4" con rosca externa para conectar la manguera de entrada del agua.*
- *La buena calidad del agua es fundamental para la buena operación de la Cámara de Fermentación.*

- Recomendamos el filtro original 3M para reducir la dureza del agua. La buena calidad del agua es responsabilidad del cliente y necesita estar de acuerdo con las siguientes especificaciones:

Factor pH: 7.0 - 8.5	Cloruro < 25ppm	Alcalinidad: 50 - 100ppm
TDS: 50 - 125ppm	Cloruro Libre < 0.1ppm	Dureza: 50 - 100ppm (3<6 gpg)
Silice < 13ppm	Presión: 5 a 15 m/H2O	

- En caso de que el agua presente desviaciones de los estándares de dureza establecidos, el uso del filtro se vuelve obligatorio; de lo contrario, la garantía podría ser excluida.

Observar la presión de la red hidráulica:

Unidad de Medida	Mínima	Máxima
mca	2.05	80.10
kPa	20	785



Utilice sólo mangueras nuevas para la instalación de agua. No reutilice ningún otro tipo de mangueras existentes, mangueras viejas o mangueras de otros productos.

3.5. Datos técnicos

a) Para la preparación del local de instalación, verifique la tabla de datos técnicos siguiente de acuerdo con el modelo de su equipo.

b) Los equipos citados a continuación se encuadran en la clase de clima “6”, de acuerdo con la norma ABNT NBR ISO 23953-2:2009.

klimaquip		DATOS TÉCNICOS - CÁMARA DE FERMENTACIÓN			
		MODELO			
		Fermentación		Fermentación controlada	
		CFCK16	CFCK20	CFCK16	CFCK20
Capacidad (panes)	Cant.	320	720	320	720
Capacidad de panes por bandeja	Cant.	20	36	20	36
Carga máxima	Kg	20,8	46,8	20,8	46,8
Alimentación	-	220V / 60Hz / mono		220V / 60Hz / mono	
Disyuntor bipolar (NBR NM 60898)	A	6	10	6	10
Sección cable (máx.30m)(NBR IEC 60898)	mm²	1,5	1,5	1,5	1,5
Enchufe	-	2P + T		2P + T	

- **Nota:** Las capacidades de fermentación y refrigeración citadas en la tabla, se refieren al valor total de producto dentro del equipo, que debe ser igualmente dividido entre los niveles de bandejas.

Ejemplo: Compact

Capacidad total = 320 panes o 20,8 kg.

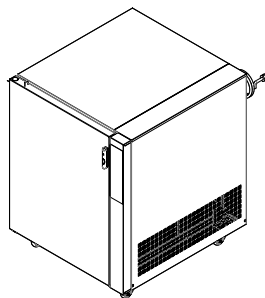
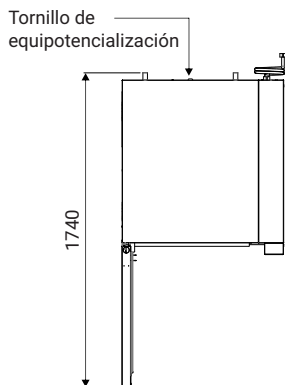
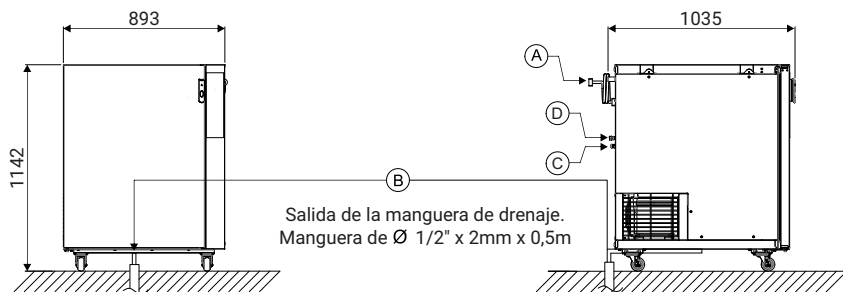
Capacidad de producto por bandeja = 20 panes de 65g cada uno o 1,3 kg.

3.6. POSICIONAMIENTO DEL PRODUCTO

- a) Retirar con cuidado del envase y del palé para no dañar las superficies del equipo. Retirar la película de PVC de protección.
- b) Se aconseja la instalación del aparato alejado de posibles fuentes de calor (como hornos, radiadores, etc.) y de la luz solar directa;
- c) Para asegurar un buen funcionamiento, el equipo debe ser instalado debe ser instalado siempre en un local con piso nivelado, permitiendo que las puertas cierren perfectamente.
- d) La temperatura ambiente debe ser menor o igual a 40°C para el funcionamiento correcto del producto.

4. DIMENSIONES

4.1. CFCK COMPACT



A - Entrada de agua con manguera de 1,5m y salida de lavadora de 1".

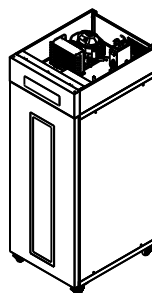
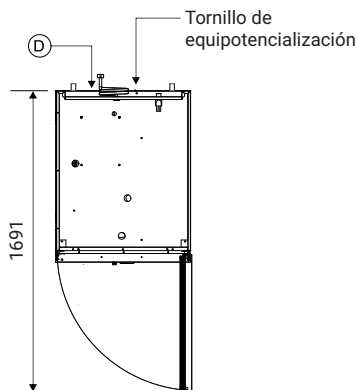
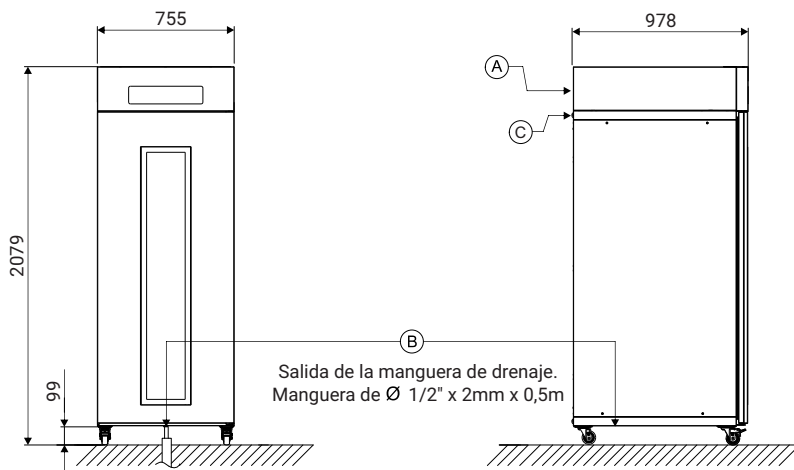
B - Salida de manguera de desagüe. Debe conectarse a una entrada de alcantarilla.

C - Cable de alimentación 3,0m con 2F+1T.

D - Atención - Solo abra el drenaje después del equipo estar fuera de servicio durante 12 horas.

Nota: cuotas en milímetros.

4.2. CFCK VISION



A - Entrada de agua con manguera de 1,5m y salida de lavadora de 1".

B - Salida de manguera de desagüe. Debe conectarse a una entrada de alcantarilla.

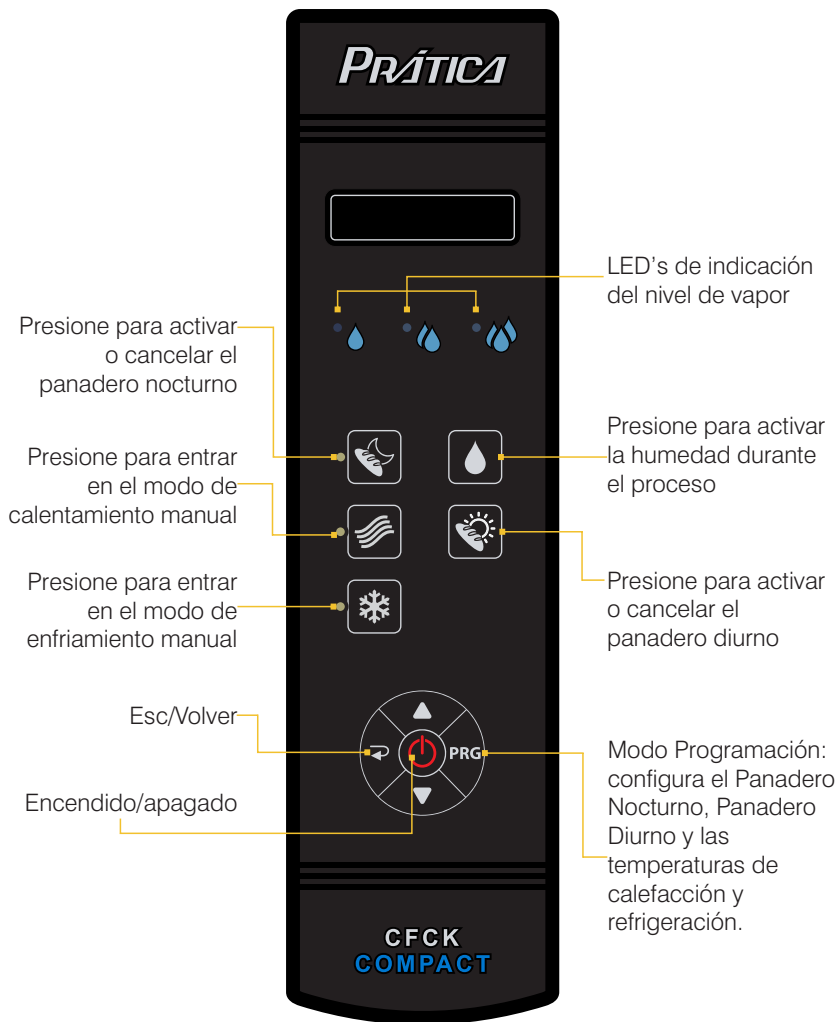
C - Cable de alimentación 3,0m con 2F+1T.

D - Atención - Solo abra el drenaje después de la equipo estar fuera de servicio durante 12 horas.

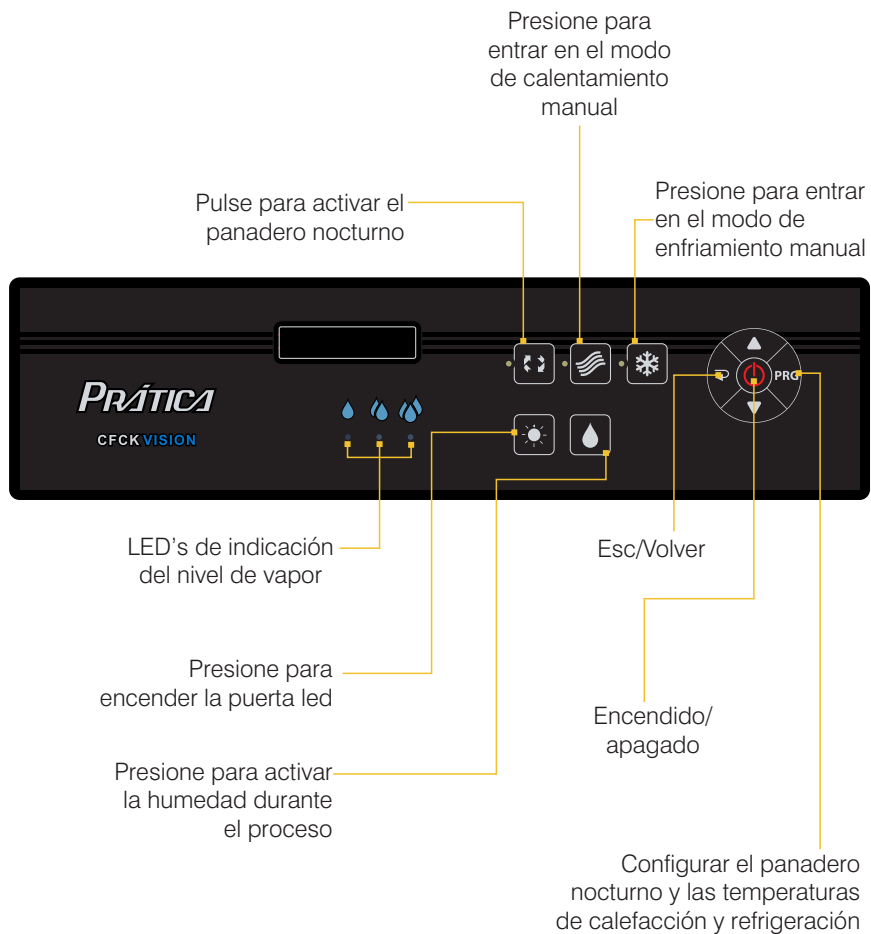
Nota: cuotas en milímetros.

5. PANEL DE CONTROL

5.1. CFCK COMPACT



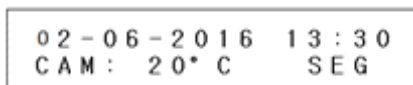
5.2. CFCK VISION




6. FUNCIONAMIENTO

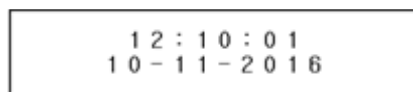
6.1. DISPLAY



Al encender el equipo en la tecla  , o el display presentará el día de la semana, el horario y la temperatura actual de la cámara.





Ajuste de la hora y fecha

Con el equipo apagado pero energizado, presione  ;



Presione  o  para configurar las horas o minutos y **PRG** para confirmar e ir para el próximo paso.



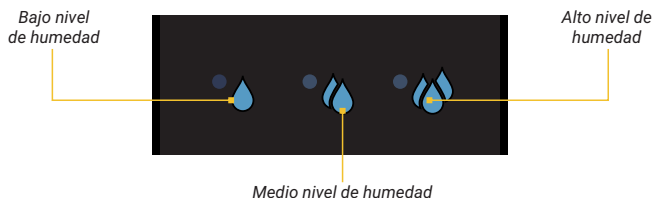
Presione  o  para seleccionar el día de la semana y **PRG** para confirmar.


6.2. FUNCIONES

- **Panadero Diurno** - Cuando habilitado, el proceso de fermentación comienza inmediatamente, respetando tiempo y temperatura definidos por los parámetros preprogramados, después de la finalización del tiempo de duración el equipo entra en enfriamiento para conservación del producto. Nota: esta función solo está disponible para el modelo CFCK COMPACT.
- **Panadero Nocturno** - Cuando habilitado, el proceso de enfriamiento se inicia inmediatamente, la función retardará la fermentación del producto, hasta el tiempo predeterminado por el parámetro de inicio de la fermentación.

6.3. HUMEDAD

Control de humedad



Presione  para seleccionar el nivel deseado de vapor. El led equivalente al nivel seleccionado se quedará encendido.



6.4. MODO DE PROGRAMACIÓN

Panadero Nocturno y Ajuste de Temperaturas (el ajuste de temperatura es tanto para el modo manual como para el modo automático):

- Presione **PRG** para entrar en el modo de programación y configure según los pasos a seguir.



Paso 1: Seleccione las horas y los minutos que el equipo debe entrar en calentamiento.



- Presione  o  para configurar las horas o minutos y **PRG** para confirmar e ir al siguiente paso.

Paso 2: Seleccione las horas y los minutos del final de la calefacción (después de terminar el equipo volverá al modo refrigeración, si su equipo posee tal función).





- Presione  o  para configurar las horas o minutos y **PRG** para confirmar e ir al siguiente paso.

- **Paso 3:** Seleccione el día de la semana en que el panadero nocturno, cuando esté activado, entrará en calentamiento.

CONFIGURA EL DÍA



TIPO DO CICLO
TODOS OS DIAS

- Presione  o  para seleccionar el modo de trabajo y **PRG** para confirmar e ir al siguiente paso.

Paso 4: Seleccione la temperatura de refrigeración del equipo.



ATENCIÓN: Este modo está habilitado solo en los modelos CFCK.

SPT REFRIGERACAO
4° C

- Presione  o  para configurar la temperatura deseada y **PRG** para confirmar e ir al siguiente paso.



Paso 5: Seleccione si la refrigeración tendrá humedad o no.

UMIDADE REFRIG.
DESABILITADA

- Presione  o  para habilitar o deshabilitar la humedad y **PRG** para confirmar e ir al siguiente paso.



Paso 6: Seleccione la temperatura de calentamiento del equipo.

SPT AQUECIMENTO
35° C

- Presione  o  para configurar la temperatura deseada y **PRG** para confirmar e ir al siguiente paso.

Paso 7: Seleccione si la fermentación tendrá humedad o no, si está habilitada selecciona qué nivel de humedad.



UMIDADE AQUECIM.
DESABILITADA

- Presione  o  para habilitar la humedad y seleccionar el nivel deseado y **PRG** para confirmar e ir al siguiente paso.

Los próximos pasos son de configuraciones del Panadero Diurno, exclusivos para el equipo CFCK COMPACT.



Paso 8: Seleccione el tiempo que el panadero diurno tendrá de fermentación.

TEMPO PAD DIURNO
60 MINUTOS

• Presione  o  para establecer el tiempo deseado y **PRG** para confirmar.



Paso 9: Seleccione la temperatura que el panadero diurno tendrá en la fermentación.

TEMP PAD DIURNO
30°C

• Presione  o  para establecer la temperatura deseada y **PRG** para confirmar.

Paso 10: Seleccione si el panadero diurno tendrá humedad.

UMID PAD DIURNO
DESABILITADA

• Presione  o  para habilitar o deshabilitar la humedad y **PRG** para confirmar.

• **Nota:** Si su **CFCK COMPACT** no tiene habilitado el Panadero Diurno, póngase en contacto con el soporte técnico.

7. HIGIENIZACIÓN

Para que la **CFCK** funcione con la máxima eficiencia, recomendamos que el equipo sea higienizado regularmente. Esta rutina de limpieza garantizará el aumento de la vida útil de sus equipos, reduciendo gastos y manteniendo la eficiencia de operación.

Para realizar la higienización, preste atención a las siguientes precauciones:



Antes de comenzar a limpiar el equipo, asegúrese de que el mismo esté desenchufado.



Para llevar a cabo el proceso de higienización, es necesario usar los siguientes equipos de protección personal:



Guantes de protección



Máscara de protección



Gafas de protección



Delantal



Zapatos de seguridad



Los mejores productos para conservar el acero inoxidable son el agua y el jabón neutro, aplicados con un paño suave o una esponja de nailon. Luego, es suficiente enjuagar bien para eliminar toda la acumulación de jabón y dejar secar bien. El secado es uno de los pasos más importantes para evitar la aparición de manchas en la superficie del equipo;



Nunca use una esponja de acero común, ya que esto puede rayar y dejar partículas perjudiciales para el acero inoxidable. No raspe la superficie con cuchillas, espátulas o cualquier objeto afilado;



Antes de volver a conectar el equipo a la energía después de la limpieza, asegúrese de que se haya eliminado todo el exceso de producto de limpieza.



Para la limpieza, evite frotar con movimientos circulares. Se recomienda realizar la acción en el sentido del cepillado.



Las marcas de dedos deben ser retiradas con un paño suave o toalla de papel humedecida en alcohol isopropílico (encontrado en las farmacias);



El controlador debe limpiarse con un paño suave para evitar arañazos y daños al display.



Tenga cuidado con el uso de agentes desincrustantes, si es necesario. Solo deben usarse desincrustantes alcalinos y de color transparente. Aplíquelo solo sobre superficies de acero inoxidable, nunca lo use para limpiar el perfil del sellado de la puerta, pues estos productos pueden dañar el material de sellado.

Cualquier duda, contacte nuestra asistencia técnica.

Asistencia técnica Prática:

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

MANUAL CF G5 ESPANHOL
CÓDIGO: 760278
MANUAL DE INSTALAÇÃO E OPERAÇÃO
MAYO 2025 - REVISÃO 07

PRÁTICA

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

