# CILINDRO SOVADOR AUTOMÁTICO CSA600 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

www.praticabr.com - pratica@praticabr.com



### **SUMÁRIO**

1.	CAI	RTA AO CLIENTE	2
2.	ITE	NS OBRIGATÓRIOS DO MANUAL CONFORME NR12	3
3.	CAI	RACTERISTICAS TÉCNICAS	4
	3.1.	Tabelas de especificações técnicas	4
	3.2.	Níveis de ruídos	5
	3.3.	Níveis de vibração	5
	3.4.	Normas observadas para o projeto	5
	3.5.	Etiqueta de identificação	<i>6</i>
	3.6.	Visão geral do equipamento	7
4.	REC	CEBIMENTO DO EQUIPAMENTO	8
	4.1.	Embalagem	8
5.	TRA	ANSPORTE	9
6.	INS	TALAÇÃO	9
	6.1.	Instalação elétrica	9
7.	OPE	ERAÇÃO	11
	7.1.	Painel de comando	11
	7.1.1.	Mensagens apresentadas no Display	12
	7.2.	Posicionamento dos rolos.	13
	7.3.	Operação manual	13
	7.4.	Modo Automático	14
	7.4.1.	Seleção de receita	14
	7.4.2.	Programação de receitas	15
	7.5.	Parada de emergência	16
	7.6.	Modo de operar	17
8.	INF	ORMAÇÕES SOBRE A SEGURANÇA	18
	8.1.	Recomendações	18
	8.2.	Riscos	18
	8.3.	Medidas de segurança adotadas	19
	8.4.	Medidas de segurança a serem adotadas pelos usuários	19
	8.5.	Dispositivos de segurança	19
	8.6.	Vida útil dos componentes de segurança	20
	8.7.	Procedimentos em situações de emergência	21
9.	LIM	IPEZA	21
10	. MA	NUTENÇÃO	22
	10.1.	Verificação do sistema de segurança	22
11	. ESQ	QUEMA ELÉTRICO	24
12	. TER	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 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: Capítulo 3.5 Etiqueta de identificação.
- d) normas observadas para o projeto e construção da máquina ou equipamento: Capítulo 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 3.3 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: Capitulo 3 Características técnicas e capitulo 8.6 Vida útil dos componentes de segurança.



### 3. CARACTERISTICAS TÉCNICAS

Tipo do equipamento: Cilindro de panificação

Modelo: CSA600

Finalidade: Equipamento destinado para sovar massas de pães.

Capacidade:

Massas com hidratação de 45% a 50% - Até 15kg de massa

• Massas com hidratação de 50% a 60% - Até 20kg de massa

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					
CSA600	987mm	1584mm	1386mm	630kg	760kg

Dados elétricos			
Modelo	Potência	Tensão	Corrente
CSA600	4kW	220V - Trifásico	16A
C3A000	4kW	380V - Trifásico	10A

Abertura dos rolos		
<b>Mínima:</b> 5mm		
Máxima: 25mm		

**Observação:** A informação da abertura dos rolos é referente a distância entre o rolo móvel e o segundo rolo fixo. Essa medida não é a mesma da espessura da massa. A espessura da massa após passar pelo cilindro depende além da abertura dos rolos das suas características como hidratação, temperatura, fermentação, etc.

<sup>\*</sup>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 NR 15. Os pontos das tomadas consideram sempre a posição do operador perante o equipamento. O decibelimetro fora montado em um tripé, simulando a altura média de um operador.

Níveis de vibração			
Modelo	Velocidade 1	Velocidade 2	
CSA600	36 a 45 dB (A)	51 a 54 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.

MODELO	VELOCIDADE 1		VELOCI	DADE 2
CSA600	H = H = 3,15  mm/s	V = 0,98 mm/s	H = 4,36 mm/s	V = 1,68 mm/s
CSA600	RMS	RMS	RMS	RMS

### 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).

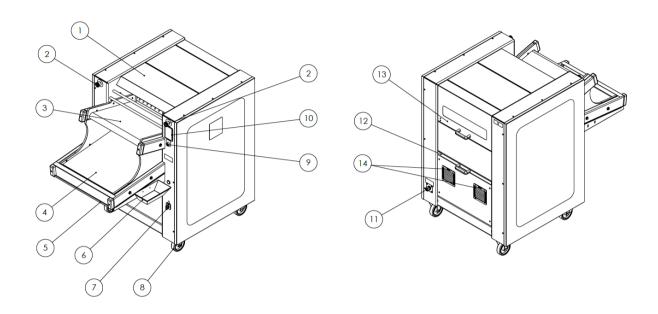


- Normas Técnicas Internacionais das quais o Brasil é signatário (especialmente ISO e IEC), na ausência ou inaplicabilidade das Normas Técnicas Brasileiras (ABNT NBR).
- Normas Técnicas Internacionalmente aceitas (especialmente as normas da Comunidade Europeia - EN), na ausência ou inaplicabilidade das 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- Tampa de proteção superior;
- 2- Botão de emergência;
- 3- Esteira de saída;
- 4- Esteira de entrada;
- 5- Bandeja de resíduos da esteira;
- 6- Caixa de farinha;
- 7- Chave Geral;
- 8- Rodízios;
- 9- Botão de rearme;
- 10-Painel de comando;
- 11-Entrada do cabo de alimentação;
- 12-Bandeja de resíduos traseira;
- 13-Tampa de proteção traseira;
- 14-Filtro de entrada e saída de ar do painel elétrico.



### 4. RECEBIMENTO DO EQUIPAMENTO

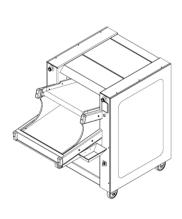
Ao receber o produto certifique-se que o mesmo não sofreu nenhum dano proveniente do transporte, tais como:

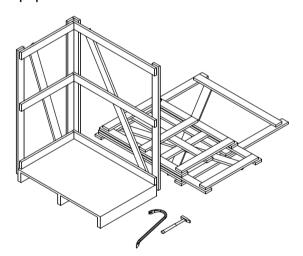
- ✓ Amassados;
- ✓ Riscos na pintura;
- ✓ Quebra de peças;
- ✓ Falta de peças;
- ✓ Violação da embalagem.

**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 tabela de especificações técnicas (capitulo 3.1).

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 cumprimento da norma.



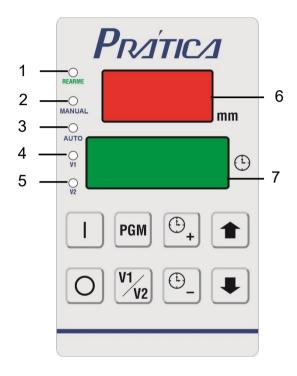
- √ Use apenas o cabo elétrico que acompanha a máquina;
- ✓ Não utilize cabos de extensão ou adaptadores com vários outros aparelhos ligados a eles. Isso poderá causar incêndio ou sobre carga;
- ✓ Ao desarmar o disjuntor, sempre desligue a chave geral da máquina;
- ✓ Não permita que o cabo elétrico seja 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;
- ✓ A manutenção ou troca do cabo de alimentação deverá ser feita por um técnico autorizado.
- ✓ O cilindro possui um rele sequência de fase que garante que os cilindros girem no sentido correto. Caso o painel eletrônico não ligue na primeira vez que é energizado, deve se invertido duas fases na tomada.



### 7. OPERAÇÃO

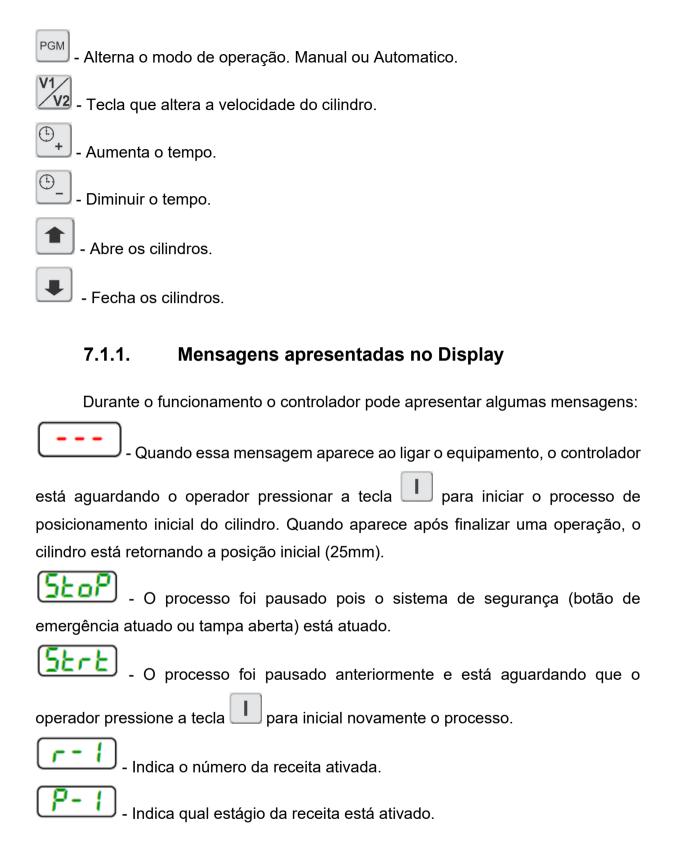
Para a utilização do equipamento com segurança o operador deve seguir todas as orientações desse manual.

### 7.1. Painel de comando



- 1. Led rearme: Indica a necessidade de rearmar o equipamento. Isso acontece quando o equipamento é energizado ou quando algum componente do sistema de segurança (grade de proteção ou botão de emergência) foi atuado.
- 2. Led Manual: Indica que o equipamento está no modo manual.
- 3. Led Auto: Indica que o equipamento está no modo automático.
- 4. Led V1: Indica que o equipamento está na menor velocidade.
- 5. Led V2: Indica que o equipamento está na maior velocidade.
- 6. Display superior: Indica a abertura dos cilindros.
- 7. Display Inferior: Indica o tempo.
- Tecla Liga: Inicia o processo.
- Tecla Desliga: Para o processo.







### 7.2. Posicionamento dos rolos.

Toda vez que o equipamento é energizado o painel de controle faz a referência do posicionamento dos rolos, ou seja, ele verifica qual a posição dos rolos. O funcionamento do equipamento só é liberado após esse processo.

Para liberar o funcionamento do equipamento siga os passos a seguir:

- Ligue a chave geral do equipamento.
- Pressione o botão de rearme. O led rearme deve apagar. Caso o led não apague, verifique se há algum botão de emergência pressionado, ou alguma tampa aberta.
- Pressione a tecla e aguarde até o display mostrar a abertura dos cilindros.

### 7.3. Operação manual

Para operação manual:

- Verifique se o led "Manual" está acesso. Caso o led não esteja acesso,
   pressione a tecla
- Ajuste a velocidade desejada através da tecla
- Ajuste a abertura dos rolos desejada através da tecla ou Abertura mínima de 5mm e abertura máxima de 25mm.

**Observação:** A informação da abertura dos rolos é referente a distância entre o rolo móvel e o segundo rolo fixo. Essa medida não é a mesma da espessura da massa. A espessura da massa após passar pelo cilindro depende além da abertura dos rolos das suas características como hidratação, temperatura, fermentação, etc.



Aivete e tempe desciade etravée de teele + eu - Case não
<ul> <li>Ajuste o tempo desejado através da tecla — ou — Caso não</li> </ul>
necessite uma contagem regressiva do tempo, programe o tempo em zero.
Pressione a tecla para iniciar o processo.
Pressione a tecla para pausar o processo.
Para reiniciar a contagem de tempo, mantenha pressionada a tecla
por 3 segundos.
Quando o tempo programado terminar, o alarme é acionado. Pressione a
tecla tecla, caso queira parar o alarme sem parar o cilindro.
Para parar após a contagem de tempo, o cilindro pressione a tecla
Após finalizado o processo, o cilindro abre os rolos totalmente.
7.4. Modo Automático
É possível operar o cilindro de forma automática através de receitas
programáveis.
O cilindro possui 6 receitas programáveis e cada receita pode ter até 5 etapas
onde é possível programar a velocidade, a abertura e o tempo de cada etapa.
Para entrar no modo Automático, pressione a tecla
acenderá e o display superior mostrará c

### 7.4.1. Seleção de receita

número da receita.

- Através da tecla ou selecione a receita desejada.
- Pressione a tecla para iniciar a receita.



Após

• Pi	ressione a tecla para pausar a receita.
	ara sair da receita antes do final do processo, mantenha pressionada
а	tecla por 3 segundos.
ós finaliza	ado o processo, o cilindro abre os rolos totalmente.
7.4.2.	Programação de receitas
1. At	través da tecla ou selecione a receita desejada.
2. Pi	ressione a tecla por 3 segundos para editar a receita.
	display superior mostrará  que indica a programação da
ak	pertura dos rolos para essa etapa da receita. O display inferior indica o
Va	alor da abertura. Através da tecla ou selecione o valor
de	esejado e pressione a tecla para confirmar.
4. O	display superior mostrará temporario que indica a programação do
te	mpo para essa etapa da receita. O display inferior indica o valor do
te	mpo. Através da tecla ou selecione o valor desejado e
pr	ressione a tecla para confirmar.
5 O	display superior mostrará que indica a programação da
	elocidade para essa etapa da receita. O display inferior indica a
	(V1/)
VE	elocidade selecionada. Através da tecla 22 selecione a velocidade
-	PGM
de	esejada e pressione a tecla para confirmar.



6. O display superior mostrará e o display inferior mostrará "sim" ou "não". Através da tecla ou selecione "sim" caso queira programar um novo passo ou selecione "não", caso não necessite de mais passos.

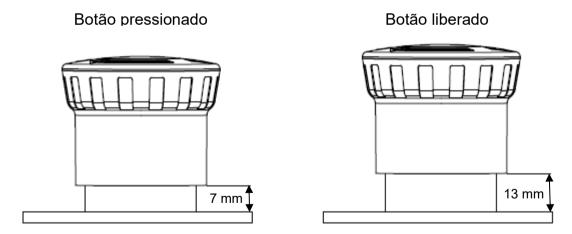
### 7.5. Parada de emergência

O cilindro CSA600 possui dois botões de emergência e duas tampas de proteção 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 e tampas de proteção fechadas) 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.

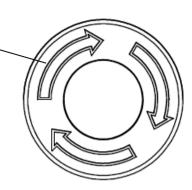
O botão de emergência quando está pressionado fica mais baixo do que quando ele está liberado.



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.



Sentido de giro para liberar o botão de emergência



### 7.6. Modo de operar

O cilindro automático tem capacidade para até 20 kg de massa (para hidratação maior que 50%). Para menor hidratação, a capacidade é reduzida. De acordo com a seguinte tabela:

Capacidade	Hidratação
Até 20kg de massa	De 50% a 60% de hidratação
Até 15kg de massa	De 45% a 50% de hidratação

No início do trabalho, você deve começar com uma abertura maior e diminuir até a espessura desejada da massa. Desta forma, não há esforço no equipamento. A abertura varia entre 25 (maior abertura) e 5 (menor abertura).

Evite fazer dobras sucessivas na massa ao revê-la, quando a abertura estiver no 5, principalmente na capacidade máxima (20 kg), pois irá forçar o equipamento e diminuir sua vida útil.

A massa deve ser inserida na esteira abaixo, para que a esteira leve a massa para os cilindros e, depois de rolar, sairá pela faixa superior, como mostrado abaixo.



A seta vermelha representa a direção de saída da massa.

As setas verdes representam a direção de entrada da massa.



### 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 ficará exposto a risco aprisionamento e esmagamento.

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:

- 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.

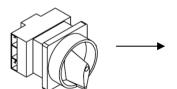
### 8.4. Medidas de segurança a serem adotadas pelos usuários

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:

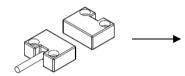


Chave Geral: Interrompe o fornecimento de energia elétrica para o equipamento. Possui sistema para travar com um cadeado a chave na posição desligada.

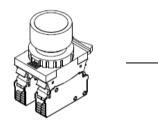


Botão de emergência: Permite parar o equipamento em situações de risco

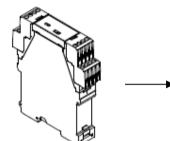
## Pritica



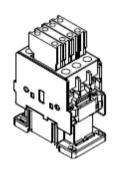
Sensor magnético: Interrompe o funcionamento do equipamento quando a grade de proteção é aberta



Botão de rearme: Habilita o funcionamento do equipamento quando a situação normal de segurança e operação está estabelecida. Botões de emergência e proteções em posição normal.



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
Sensor magnético	10 milhões de manobras
Botão de rearme	3 milhões de manobras
Relé de segurança	10 milhões de manobras / 20 anos
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

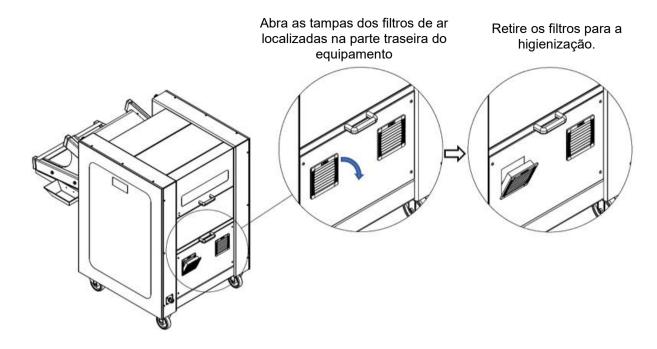


Antes de iniciar a limpeza do equipamento desligue a chave geral e desconecte a plugue da tomada.

Instruções:

- ✓ Limpe diariamente as superfícies do equipamento utilizando pano úmido com sabão neutro:
- ✓ Não utilize objetos metálicos e produtos corrosivos para não danificar a pintura do equipamento ou as partes de inox;
- ✓ Não jogue agua diretamente no equipamento, isso poderá provocar curto circuito e danificar os componentes elétricos como motor e itens de segurança.
- ✓ Limpe diariamente as bandejas de resíduos. O cilindro possui 2 bandejas de resíduos. Ver item 3.6 Visão geral do equipamento.
- ✓ Os filtros de ar do painel elétrico devem ser limpos semanalmente. Limpar os filtros somente com água.





### 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 tampa de proteção e o botão de emergência estão em condições normais de segurança. Ligar a chave geral, apertar o botão de rearme e ligar o equipamento. O equipamento deve ligar normalmente.



- Durante o funcionamento, abrir a tampa 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.

Se em alguns desse teste o equipamento não funcionar de forma correta, desligue o equipamento e solicite a assistência técnica.



### 11. ESQUEMA ELÉTRICO

# ESQUEMA ELÉTRICO CSA600 G2

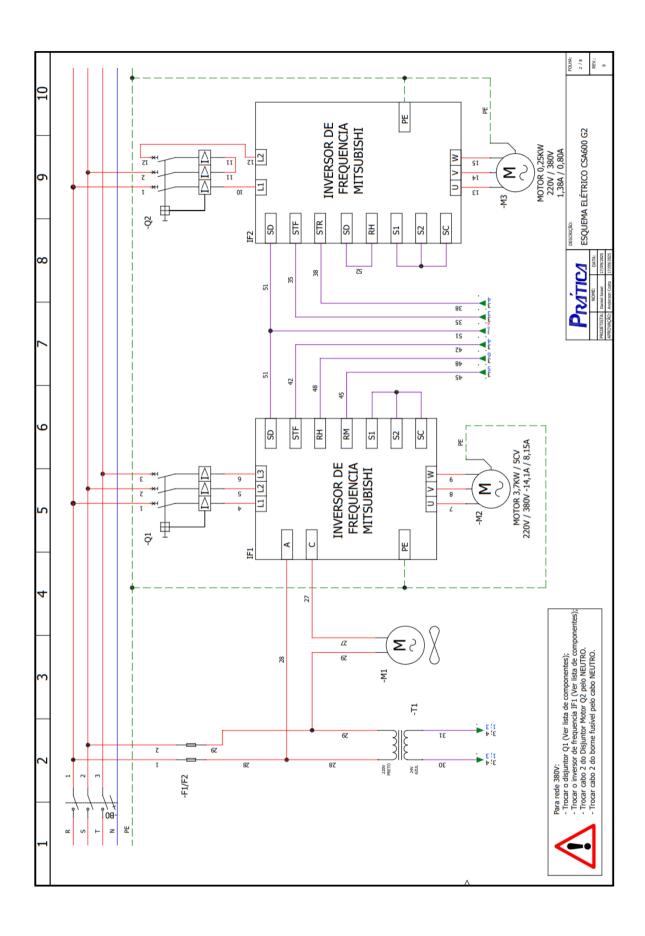
4 kw	220V / 380V	16A / 10A	20 Hz / 60 Hz	Daniel Israel	17/09/2025
Potência Total:	Tensão:	Corrente Total:	Frequência:	Projetista:	Data:

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

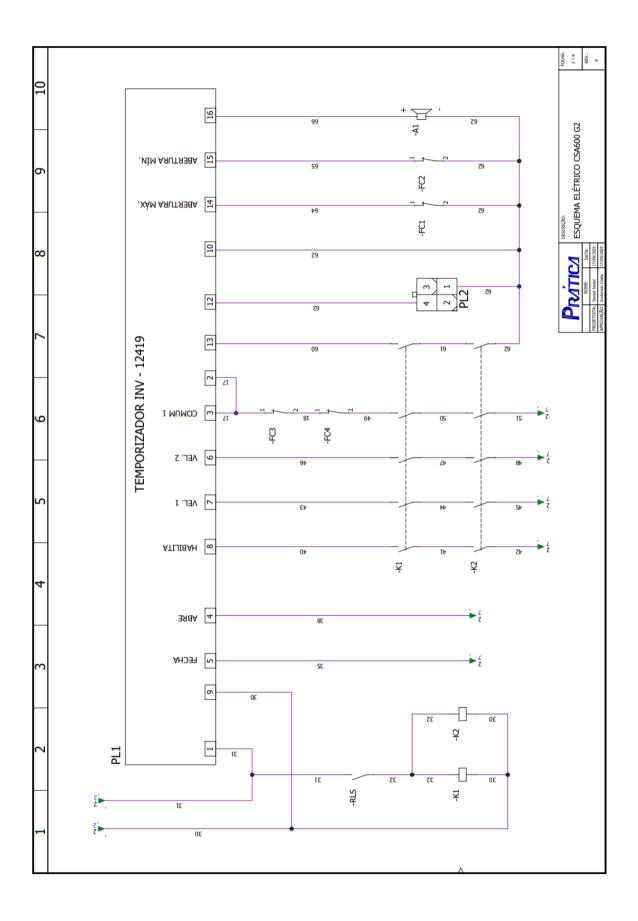
Revisão	Alteração	Data	Projetista	Aprovação
9	RAE M042/25 - ALTERACAO ANILHA DO BLOCO DE CONTATO K2 E MICRORRUPTOR FC4	29/07/2025	Daniel	Anderson
7	RAE M062/25 - ALTERACAO BORNE WAGO CONJUNTO CSA600 G2 (678138 E 678139)	25/08/2025	Daniel	Anderson
8	RAE M081/25 - ALTERACAO CONTATOS DOS INVERSORES WEG CSA600 G2	17/09/2025	Daniel	Anderson

SOLIDWORKS Electrical

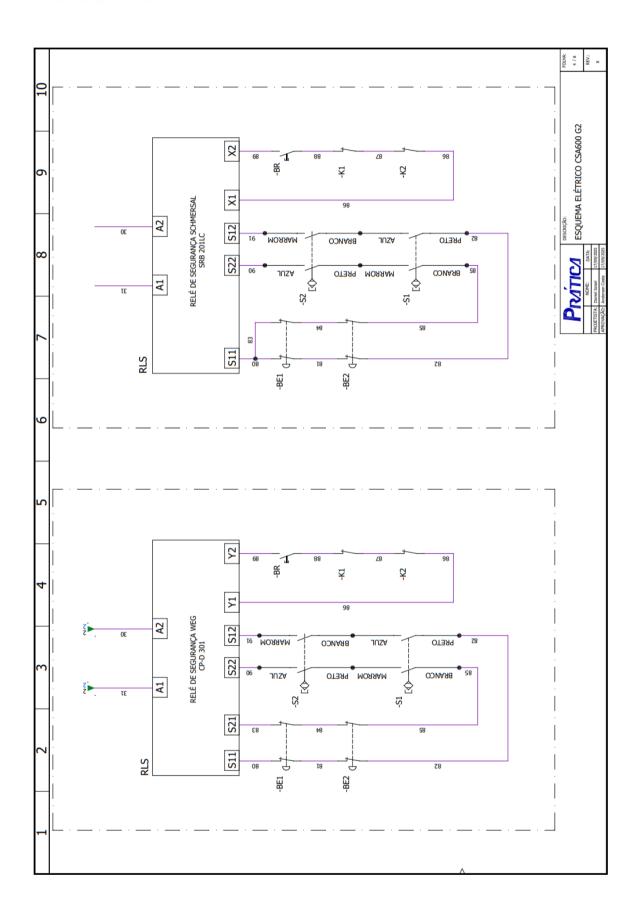














8 7	27 CZ ANI - 1 - 1 - 1 - 2 - 2 - 2 - 2 - 2 - 2 - 2	Configuração do controlador INV1241	Pressione as teclas 🕇 e 🦊 durante 10 segundo		para ter acesso a programação. Sera solicitado a	senha (senha: 1234). Pressione as teclas T e	-	para alterar os digitos da senna e pressione a te	PGM para confirmar cada digito. Se a senha		estiver correta o display indicara Confirme	com a tecla <b>PGM</b> .	Para selecionar o parâmetro utilize as teclas  ↑ e ↓ e para confirmar cada parâmetro, press a tecla PGM.  F01 - Posição mínima de abertura dos cilindros:  F02 - Posição máxima de abertura dos cilindros:  F03 - Número de pulsos na entrada E2 por	<b>2</b>
9													<b>u</b>	
5	VERSOR DE FREQUÊNCIA MITSUBISHI IF1	AJUSTE	53,5	34	1	1	3	14	3,7	220V:14,1 / 380V:8,15	220 / 380	09	Colocar 11, pressionar SET e depois a tecla RUN. O LED RUN acenderá. Quando o LED RUN começar a piscar, pressionar a tecla SET. Aparecerá no display o numero 13 indicando que foi feito o auto Ajuste. Pressionar a tecla STOP para concluir.	0
4	JE FREQUÊNCIA	ÃO	alta)	média)	0	ração		cia PWM	or	de excitação do motor	motor	a nominal do motor		4, B, C
3	TROS INVERSOR D	DESCRIÇÃO	Ajuste (velocidade alta)	Ajuste (velocidade média)	Tempo de aceleração	Tempo de desaceleração	Motor aplicado	Seleção de frequência PWM	Capacidade de motor	Corrente de excitaç	Tensão nominal do motor	Frequência nominal	Auto Ajuste	Seleção de tunção A, B, C
2	PARÂMETROS IN	0	Aj	Aj	Te	Te	Ň	Se	Ca	3	Te	Fre	N Pr	Se
1	d	PARÂMETRO	P4	P5	P7	P8	P71	P72	P80	P82	P83	P84	P96	P192
	_													_

PAR	PARAMETROS INVERSOR DE FREQUENCIA MITSUBISHI IF1	MITSUBISHI IF1	Configuração do controlador INV12419.	_
TRO	DESCRIÇÃO	AJUSTE		_
	Ajuste (velocidade alta)	53,5	Pressione as teclas T e 🛡 durante 10 segundos	_
	Ajuste (velocidade média)	34		_
	Tempo de aceleração	1	para ter acesso a programação. Sera solicitado a	_
	Tempo de desaceleração	1	senha (senha: 1234). Pressione as teclas 🕇 e 🦊	
	Motor aplicado	3	/	
	Seleção de frequência PWM	14	para alterar os digitos da senna e pressione a tecia	
	Capacidade de motor	3,7	PGM para confirmar cada digito. Se a senha	
	Corrente de excitação do motor	220V:14,1 / 380V:8,15		
	Tensão nominal do motor	220 / 380	estiver correta o display indicara Confirme	_
-	Frequência nominal do motor	09	com a tecla <b>PGM</b> .	
		Colocar 11, pressionar SET e		_
		depois a tecla RUN. O LED	Para selecionar o parâmetro utilize as teclas	
		RUN acenderá. Quando o	🕇 e 🦶 e para confirmar cada parâmetro, pressione	
		LED RUN começar a piscar,		_
	× + ×	pressionar a tecla SET.	a tecia <b>PGM</b> .	
	Auto Ajuste	Aparecerá no display o	F01 - Posicão mínima de abertura dos cilindros: 5	_
		numero 13 indicando que		_
		foi feito o auto Ajuste.	F02 - Posição máxima de abertura dos cilindros: 25	_
		Pressionar a tecla STOP	F03 - Número de pulsos na entrada E2 por	_
		para concluir.		_
2	Seleção de função A, B, C	0	milimetro: 18	_
			F04 - Incremento da posição do cilindro cada vez	_
PAR	PARÂMETROS INVERSOR DE FREQUÊNCIA	FREQUÊNCIA MITSUBISHI IF2		_
TRO	DESCRIÇÃO	AJUSTE	que a tecla é pressionada: 1	
	Tempo de aceleração	0,1		_
	Tempo de desaceleração	0,1		
10.0	Seleção de frequência PWM	15		_

1,38 220 60

Corrente de excitação do motor

P8 P72 P82 P83

PARÂMETRO

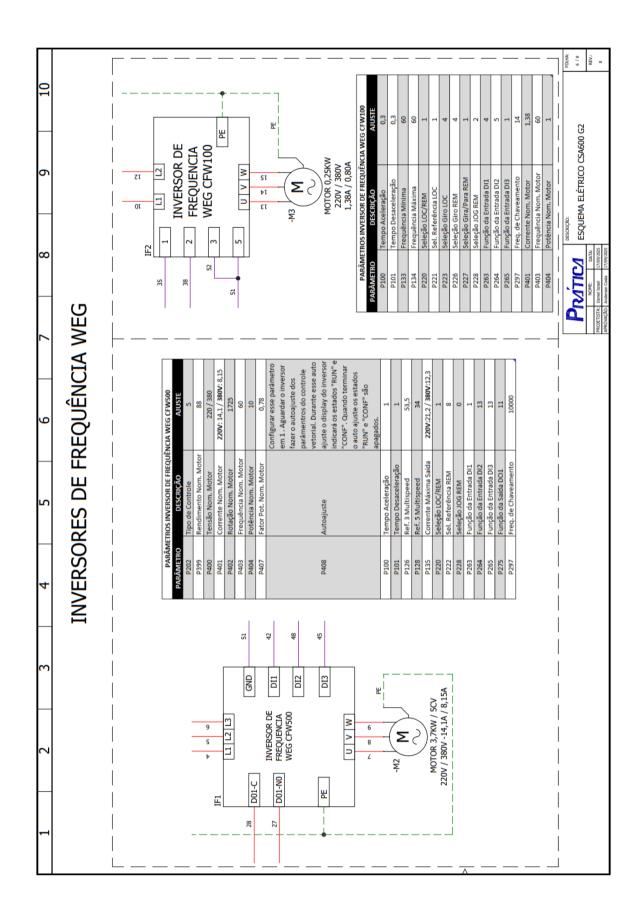
P7

Frequência nominal do motor

P84

Tensão nominal do motor

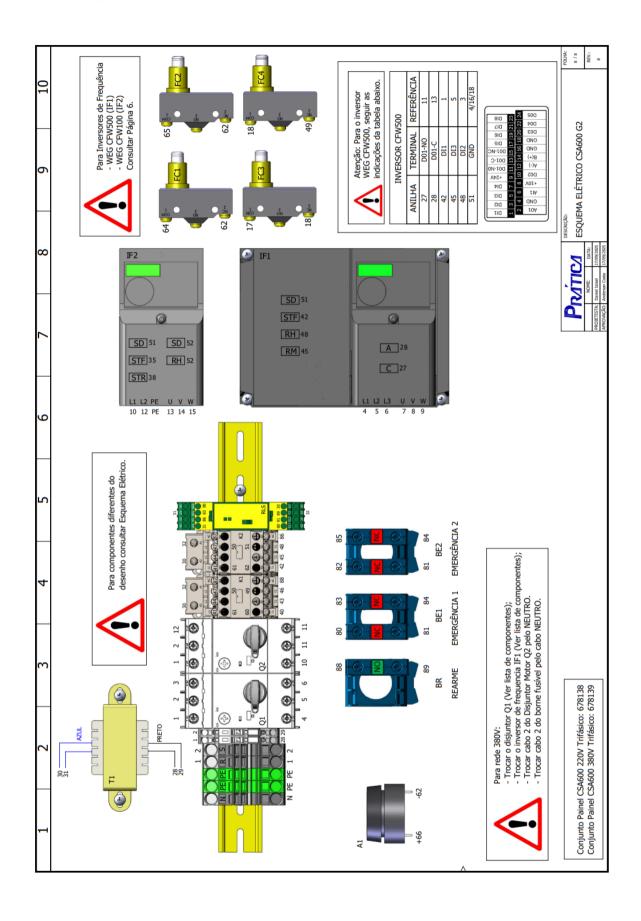






2	6 7	8	6	10
	LISTA DE COMPONENTES			
731292 CHAVE SECO	CODIGO 731292   CHAVE SECCIONADORA LB 225 B33 YR TOPO ACE			
732829 DISJUNTOR	732829 DISJUNTOR MAGNÉTICO 25A (MPW40i-3-U025)			
732830 DISJUNTOR	732830 DISJUNTOR MAGNÉTICO 16A (MPW40i-3-U016)			
732997 DISJUNTOR	732997 DISJUNTOR MOTOR 2,5A - MPW18I-3-D025 (COD.12429392)			
733133 INV. DE FR	733133 INV. DE FREQ. MITSUBISHI D700, 3,7KW 16,5A 220V 2 ~ (FR-D720-165-NA)			
733252 INVERSOR	INVERSOR DE FREQ. MITSUBISHI D700 3,7KW 8A 380/440V 3 ~ (FR-D740-080-NA)			
/321/1 INVERSO	/321/1 INVERSOR DE FREQUENCIA WEG CFW500B16P012DB20 220V 5CV 16A			
732172 INVERSO	732172 INVERSOR DE FREQUENCIA WEG CFW500B10P0T4DB20 380V 5CV 10A			
731795 INVERSO	731795 INVERSOR FREQUENCIA CFW100 0-300HZ 220V - CFW100B02P6S220			
730038 MICROV	730038 MICROVENTILADOR E11 220V 120MMX120MMX38MM - ROHS	¥ - 5		
733419 MOTOR	733419 MOTOREDUTOR WEG C07227NAA0GAW0AK 5CV/3,7KW 60HZ			
734110 MOTORE	734110 MOTOREDUTOR BONFIGLIOLI 0,33CV/0,25KW 60HZ (VF 44 P1 28 P63 B14 B3 BT BXT 63C 4)	63C 4)		
730815 TRANSFC	730815 TRANSFORMADOR ISOLADO 220V/24V 20WATTS C/ FIOS			
730035 FUSIVEL				
732831 CONTROI	CONTROLADOR PARA CILINDRO AUTOMATICO INV-12419 24VCA			
732858 PLACA EN	PLACA ENCODER INOVA			
732249 RELE DE S	732249 RELE DE SEGURANCA CPD 301 24VCC / 24VAC			
730813 RELE SEG	730813 RELE SEGURANCA SRB201 MC 24V			
733739 CONTATO	733739 CONTATOR MITSUBISHI 11A/220VCA BOBINA 24 S-T10BC AC24V 1B			
733740 BLOCO D	733740 BLOCO DE CONTATO AUXILIAR MITSUBISHI UT-AX4 3A1B-IMP			
730291 MICRORR	730291 MICRORRUPTOR BZ-2RQ68 250V 15A - ROHS			
730063 SONALARME 4,5/15V OB	4,5/15V OB			
732160 BOTAO D	732160 BOTAO DE EMERGENCIA BESG PADRAO CSW-BESG			
732156 BLOCO [	732156 BLOCO DE CONTATO - SIMPLES 1NF BC01F-CSW (12891186) -2 PEÇAS			
732158 BOTAO	732158 BOTAO PULSADOR FACEADO - AZUL - CSW-BF4 WH (12882151)			
732155 BLOCO	BLOCO DE CONTATO - SIMPLES 1NA BC10F-CSW (12891184) - ROHS			
734006 SENSOR	734006 SENSOR MAGNETICO DE SEGURANÇA SCHMERSAL BNS26002ZL			
731976 SENSOI	ATUADOR MAGNETICO DE SEGURANÇA SCHMERSAL BPSZB01 SENSOR INDITIVO WEG M30 - SL10-30G11 DA2W-SC (13101347)			
731977 ATUAD	731977 ATUADOR MAGNETICO DE SEGURANCA WEG ASSMS-30RP			
733406 CHICOT	CHICOTE DE COMANDO CSA600 – PARTE CAIXA PAINEL			
733407 CHICOT	CHICOTE DE COMANDO CSA600 – PARTE MÁQUINA			
733408 CHICOTE DE FORÇA CSA600	-ORÇA CSA600			
732109 BORNE F	732109 BORNE FUSIVEL MOLA 2,5MM2 C/ PLACA FINAL 250 V 10 A - CCA/CSA/UL/KEMA-KEUR	UR		
732329 BORNE N	732329 BORNE MOLA 10MM2 TERRA ROHS - CCA/UL/CSA/KEMA-KEUR			
732328 BORNE	732328 BORNE MOLA 10MM2 600 V 65 A ROHS - CSA /UL / CCA/ KEMA-KEUR			
	PRATIEN		DESCRIÇÃO: ECOLIEMA ELÉTRICO COAGOO GO	POLHA: 7 / 8
	PROMETER, Daniel has	TA:		REV.:
	uscassiv Ethefrantaliv	1 Codta 17/09/2023		

# Pritica





### 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 não autorizados ou a utilização de peças e componentes não 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. (04) 24/09/2025