

Divisora Manual DVC 30

1. APRESENTAÇÃO

Caro cliente:

É com muita satisfação que a Perfecta agradece a escolha do nosso equipamento!

Leia cuidadosamente este manual, pois ele irá lhe ajudar a utilizar a sua Divisora Manual de forma correta e segura, visando à saúde e segurança do operador e também, uma maior durabilidade do seu equipamento.

Ao receber a sua Divisora Manual, verifique o estado do produto atentando se há danos decorrentes do transporte, tais como:

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

Caso suspeite de eventuais defeitos, não retire a embalagem. Contate a empresa de transporte dentro de no máximo 15 dias ou registre o ocorrido para futuras consultas.

2. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

As instruções de segurança aqui apresentadas são baseadas conforme parâmetros de projeto estabelecidos para a garantia da operação segura, em atendimento às seguintes disposições regulamentadoras:

- Normas Regulamentadoras do MTE; (NR-15).
- Normas Técnicas Brasileiras aplicáveis;
- Nota Técnica 94/2009, do MTE.

Siga corretamente os procedimentos listados abaixo, pois o seu fundamental intuito é evitar riscos de acidentes de operação.

2.1. Proteção Individual



Figura 1 - EPI's

Para a segurança do operador, é preciso fazer uso de Equipamento de Proteção Individual (EPI), composto por luvas, avental e touca de proteção capilar.

Este aparelho não se destina à utilização por pessoas (inclusive crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou por pessoas com falta de experiência ou conhecimento, a menos que tenham recebido instruções referentes à utilização do aparelho ou estejam sob a supervisão de uma pessoa responsável pela sua segurança.

Recomenda-se que as crianças sejam vigiadas para assegurar que elas não estejam brincando com o aparelho.

2.2. Aplicação e uso

- Ideal para dividir massas de vários tipos de pães.
- Siga corretamente as instruções de instalação, operação e manutenção do equipamento.

2.3. Higienização

- Para uma maior durabilidade da Divisora Manual, mantenha uma higienização periódica do equipamento, evitando assim uma possível contaminação aos alimentos.
- Ler tópico 7 – Higienização.

2.4. Riscos que podem resultar de utilizações diferentes daquelas previstas em projeto

A utilização da Divisora Manual na capacidade maior que a indicada ou para qualquer outro fim que não seja dividir massas, poderá ocasionar danos ao equipamento e perda da garantia, isentando a Perfecta de toda e qualquer responsabilidade em caso de acidentes.

3. ESPECIFICAÇÕES DO PRODUTO

Divide a massa em 30 divisões de 30g a 115g, sendo de 900g a 3450g de massa.

3.1. Aspectos gerais

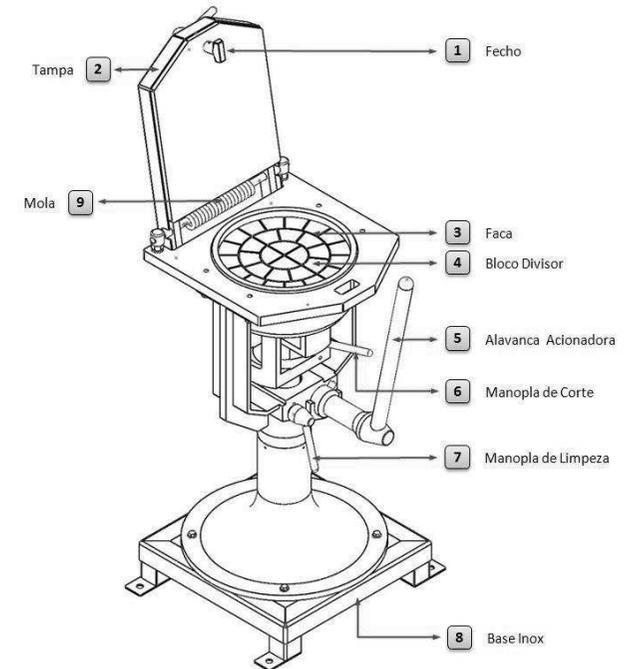


Figura 2 - Aspectos Gerais do Produto

- 1 – Fecho.
- 2 – Tampa.
- 3 – Faca.
- 4 – Bloco Divisor.
- 5 – Alavanca Acionadora: Responsável por abaixar ou erguer o bloco divisor.
- 6 – Manopla de Corte: Aciona a Faca de corte.
- 7 – Manopla de Limpeza: Trava e destrava o bloco divisor para realizar a higienização diária.
- 8 – Base Inox.
- 9 – Mola: Mantém a tampa aberta; evita que a tampa feche bruscamente.

3.2. Dimensões do Produto

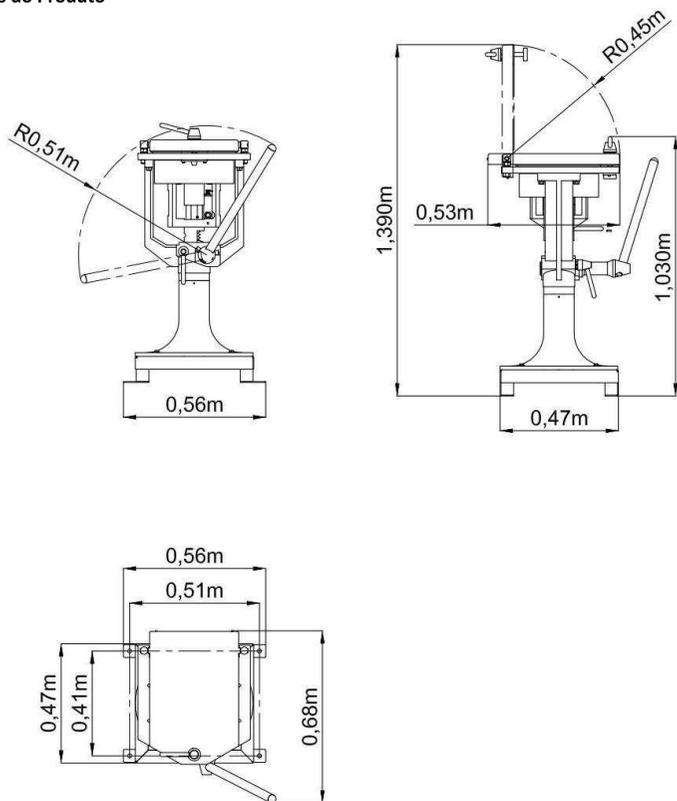


Figura 3 – Dimensões do Produto

4. TRANSPORTE

Ao descarregar, içar ou durante qualquer manipulação do equipamento, o pessoal deverá utilizar os EPI's adequados para a função, dispositivos e equipamentos adequados.

Para um transporte seguro da sua Divisora Manual, utilize equipamentos adequados para suportar o peso indicado no item 5.2 – Dados Técnicos, com o equipamento sempre em sua embalagem.

Sigas as instruções de transporte desse manual, pois danos decorrentes do transporte inadequado não são cobertos pela garantia Perfecta.

Em caso de carregamento, utilize de empilhadeira ou paleteira, conforme a figura a seguir:

10.3. Após transcorrido o prazo da garantia legal de 90 (noventa) dias, não estará coberto pela garantia contratual:

Peças sujeitas ao desgaste natural tais como: correias, rolamentos, vedações, correntes, feltros e disco de frenagem.

Componentes de consumos móveis ou removíveis (botões de comando).

Despesas com o transporte do produto para o serviço autorizado caso seja necessário sua remoção para o reparo.

10.4. Observações:

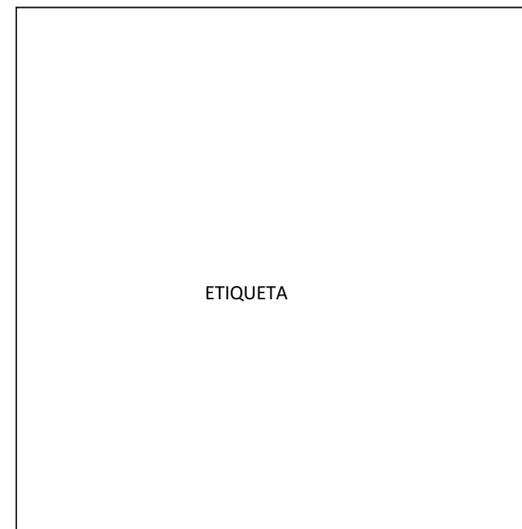
Para seu conforto e segurança, recomendamos que as instalações prediais, sejam feitas por profissionais devidamente qualificados.

Evite que pessoas não credenciadas pela Perfecta efetuem reparos em seu equipamento, não apenas para evitar perda da garantia, mas também para ter seu equipamento em perfeitas condições e manter total segurança.

Para sua comodidade preserve o manual de instruções, certificados de garantia e nota fiscal do produto.

Caso o produto apresente algum defeito recomendamos que leia atentamente o guia de soluções para pequenas ocorrências contidas neste manual, se o problema persistir não hesite em ligar ao nosso Serviço de Atendimento ao Consumidor.

Leia atentamente este manual antes da instalação, e instrua qualquer pessoa que operar o equipamento.



10.1. Condições e prazos

A confiança que tem na qualidade de seus produtos, permite à Perfecta conceder, além da garantia legal de 90 (noventa) dias, nos termos da Lei nº 8.078 de 11 de setembro de 1990, uma garantia adicional contratual de 9 (nove) meses totalizando 1 (um) ano de garantia do produto, a partir da data de emissão da nota fiscal de venda, exclusivamente para o primeiro comprador. Para a comprovação do prazo, o cliente deverá apresentar uma via da nota fiscal de compra, ou, na impossibilidade, o prazo será contado a partir da data de fabricação do equipamento, constante na etiqueta indicativa.

A garantia compreende a substituição de peças e mão de obra no reparo de defeitos devidamente constatados, como sendo de projeto, fabricação, montagem ou peças. As peças e componentes substituídos em decorrência da garantia serão de propriedades da Perfecta.

A reparação, modificação ou substituição de peças ou componentes, durante este período, não prorrogará o seu prazo original.

A Perfecta dispõe de uma ampla rede de serviços autorizados contemplando inúmeras regiões do país, no entanto em cidades onde não houver assistência técnica autorizada, o serviço mais próximo será acionado sendo de responsabilidade do cliente os custos de deslocamento, hospedagem e alimentação do técnico enviado.

10.2. Exclusão da Garantia

A Perfecta reserva-se ao direito de excluir da garantia a reparação de defeitos, danos ou avarias de qualquer natureza originadas por:

- A fim de validar a garantia, a instalação deve ser realizada por um representante de serviço autorizado que deverá encontrar o equipamento dentro da embalagem original, o não cumprimento deste acarretará em exclusão da garantia.
- Este equipamento foi inspecionado antes de sair da fábrica e em casos de danos decorrentes do transporte deve ser comunicado imediatamente a transportadora.
- Falhas no funcionamento normal do produto, decorrentes da falta de limpeza e excesso de resíduos, ou ainda, decorrentes da existência de objetos em seu interior, estranhos ao seu funcionamento.
- Defeitos e danos causados por agentes naturais, tais como: enchentes, maresias, descargas elétricas entre outros.
- Casos de corrosão provocados por riscos, deformação similares, decorrentes da utilização do produto, bem como eventos consequentes da aplicação de produtos químicos, oxidantes de limpeza, abrasivos ou similares que provoquem eventos danosos à qualidade do material componente.
- Falta de aterramento individual do equipamento
- Danos por acidentes, uso indevido, maus tratos, manuseio inadequado, ou ainda se tiver sofrido modificações técnicas e/ou funcionais.
- A não observação aos procedimentos de instalação contidos neste manual.
- Sinais de violação do produto, remoção e/ou adulteração do número de série ou etiqueta indicativa.
- Consertos do equipamento ou mudanças das condições iniciais de instalação realizados por pessoas não credenciadas da Perfecta.
- Falhas no funcionamento do produto, oriundos de problemas e/ou insuficiência no fornecimento de energia elétrica ou água tais como:
 - Rede elétrica: oscilações de energia elétrica superiores ao estabelecido pela norma ABNT NBR 5410:2004.

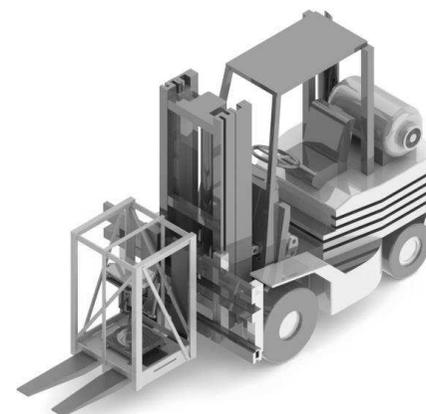


Figura 4 – Transporte por Carregamento

Para içamento, utilize cabos, cordas, correntes e ganchos adequados para suportar o peso do equipamento, conforme a figura a seguir:

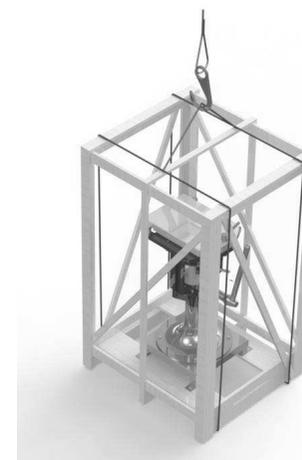


Figura 5 – Transporte por Içamento



Este símbolo, localizado na lateral da embalagem, refere-se à posição por onde se deve passar a cinta que realizará o içamento.

É proibido subir sobre o equipamento ou embalagem, ficar ou passar por debaixo do equipamento durante o seu manuseio.

O acesso à área de elevação e manipulação é proibido a todos, com exceção dos funcionários envolvidos na operação. A área utilizada para mover o equipamento deve ser identificada a fim de evitar qualquer perigo potencial.

Todos os funcionários devem ser mantidos a uma distância segura para evitar ser atingido por equipamentos ou peças que possam cair acidentalmente.

5. INSTALAÇÃO

A fim de validar a garantia, a instalação deve ser realizada por um representante de serviço autorizado da Perfecta.

Antes de instalar, verifique se as condições prediais atendem às especificações abaixo listadas. Equipamentos que necessitem instalação de técnicos credenciados da Perfecta deverão permanecer em sua embalagem original totalmente preservada. O não cumprimento dos requisitos para instalação acarretará em perda da garantia.

Este equipamento foi inspecionado antes de sair da fábrica. A empresa de transporte assume total responsabilidade para uma entrega segura após a aceitação da remessa. Imediatamente após a entrega do equipamento verifique se há algum possível dano (desembalar apenas equipamentos que não necessitem de instalação do serviço autorizado). Em casos em que o cliente realiza o transporte, é de sua responsabilidade que seja feito a inspeção do equipamento antes de seu carregamento.

5.1. Local de instalação

A Instalação da Divisora Manual não requer cuidados especiais, apenas é obrigatório a sua fixação ao piso, por meio de quatro buchas tipo Fischer S16 ou similar. Recomenda-se a utilização de tapete de borracha entre a máquina e o piso para evitar oxidação. Observe que o raio de trabalho da alavanca acionadora é de 0,51m (Figura 4 – Dimensões do Produto).

Toda a instalação predial é de total responsabilidade do cliente e compete a técnicos devidamente qualificados.

5.2. Dados técnicos.

Tabela 1 - Dados Técnicos

MODELOS		POTÊNCIA (kW)	CORRENTE NOMINAL (A)	DISJUNTOR (A)	SEÇÃO CORDÃO DE ALIMENTAÇÃO (mm²)	PESO (kg)	FREQUÊNCIA (Hz)	ALIMENTAÇÃO	TEMP. DE TRABALHO (°C)
TENSÃO	DVC 30	-	-	-	-	135	-	-	min: -5° máx: 40°

A Perfecta tem como política de atuação o contínuo aperfeiçoamento técnico de seus produtos, reservando-se ao direito de alterar especificações quando necessário, sem aviso prévio.

6. OPERAÇÃO

6.1. Segurança adotada pelo operador

- Antes de utilizar o equipamento, certifique-se que não há nenhum objeto sobre o bloco divisor (Item 4, 3.1 - Aspectos Gerais.);
- Ler atentamente todos os comunicados de perigo apresentados no equipamento.
- A Alavanca acionadora possui retorno por mola. Para total segurança do operador, durante a utilização da alavanca acionadora, nunca a solte antes de atingir a posição inicial. O seu mau uso, além de apresentar riscos ao operador, pode danificar o equipamento.

ATENÇÃO: Não usar roupas soltas, gravatas, correntes, relógios ou similares que possam enroscar/prender nas partes móveis do equipamento.

Nunca utilizar óleo para eliminar a aderência entre bloco divisor e a massa. Neste caso, recomendamos a utilização de uma pequena quantidade de farinha.

Passo 06: Soltar a manopla de corte (a manopla voltará automaticamente para a posição F).

Passo 07: Fazer a limpeza da faca e do bloco divisor por meio de uma raspagem.

Passo 08: Abaixar a faca (Colocar a Alavanca Acionadora na posição C).

Passo 09: Destruir a manopla de limpeza, (mover a manopla para a posição B).

Passo 10: Subir o bloco divisor (mover a Alavanca Acionadora para a posição D).

Passo 11: Varrer os resíduos depositados sobre o bloco divisor.

Passo 12: aplicar o detergente no bloco divisor e parte externa do equipamento.

Passo 13: esfregar cuidadosamente com a esponja (fibra não abrasiva) o detergente aplicado.

Passo 14: enxaguar com **borrifador**, e retirar o excesso de água.

Passo 15: secar com o auxílio de papel toalha.

Passo 16: aplicar o sanitizador, deixar agir por 15 minutos.

Passo 17: enxaguar com o **borrifador**, retirar o excesso de água.

Passo 18: secar com o auxílio de papel toalha.

Passo 19: Fechar a tampa da divisora.

8.3. Considerações

- Sempre use os EPI's (óculos, luva e avental).
- A manopla de corte possui retorno por mola. O acúmulo de resíduos pode prejudicar o seu funcionamento. Caso isso aconteça, limpe a região com cuidado.

ATENÇÃO: Não limpar o aparelho com jatos d'água.

9. PROBLEMAS E SOLUÇÕES

Antes de chamar a assistência técnica autorizada, faça uma verificação prévia consultando a tabela abaixo:

Tabela 2 - Problemas e Soluções

Problema	Causa possível	Recomendação/Solução
Quebra da mola da tampa	Desgaste	Substituir

10. TERMO DE GARANTIA

ATENÇÃO: Nunca utilizar ferramentas metálicas ou pontiagudas para a retirada ou raspagem de resíduos.

A higienização não deverá ser feita com jato forte e direto de água.

Durante a lavagem da área de produção, recomenda-se proteger o equipamento.

8.2. Processos de limpeza (três etapas): detergente, sanitizante* e água para enxágue, sempre com borrifadores.

* Sanitizante: agente químico para eliminação de microorganismos.

NOTA: Para realização do Passo a Passo abaixo, ler os seguintes tópicos:

3.1 – Aspectos Gerais e 6.2 – Posicionamento das Alavancas.

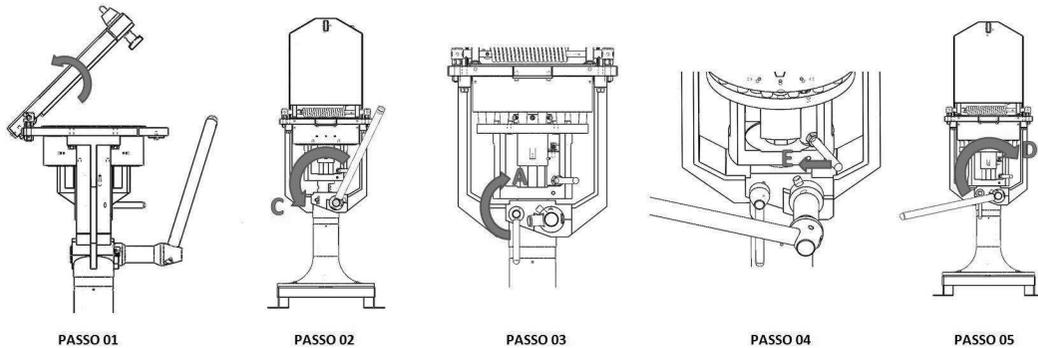


Figura 11 – Procedimentos de Higienização (Passo 01 ao passo 05)

Passo 01: Abrir a Tampa da Divisora.

Passo 02: Abaixar o Bloco Divisor para posição C.

Passo 03: Mover a Manopla de limpeza para a posição A.

Passo 04: Mover a Manopla de corte para a posição E.

Passo 05: Para subir a faca, mover a Alavanca Acionadora para posição D.

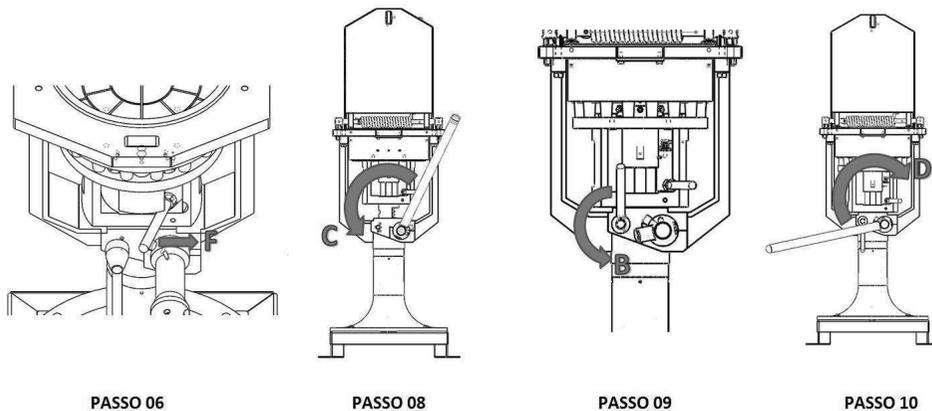


Figura 12 – Procedimentos de Higienização (Passo 06, passo 08 ao passo 10)

6.2. Posicionamentos das Alavancas

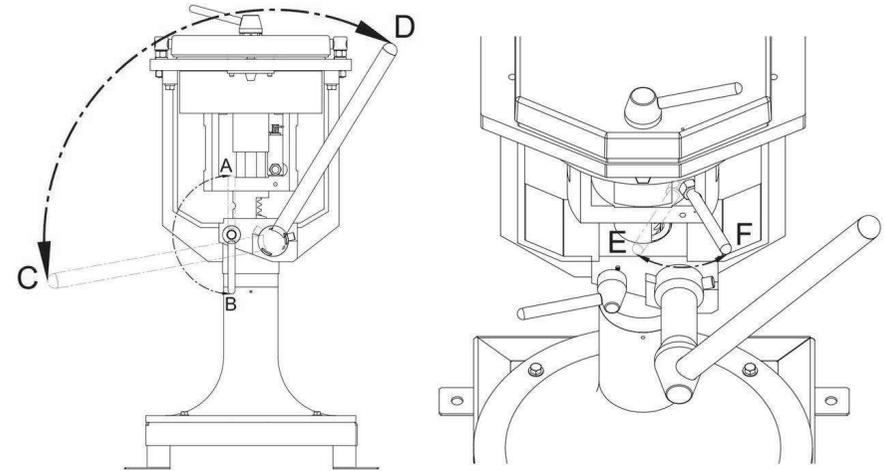


Figura 6 – Posicionamento das Alavancas

Posição A – Trava o bloco divisor, impossibilitando que ele suba.

Posição B – Destrava o bloco divisor

Posição C – Desce o bloco divisor

Posição D – Sobe o bloco divisor

Posição E – Aciona Faca

Posição F – Posição de Descanso

6.3. Procedimentos de Operação

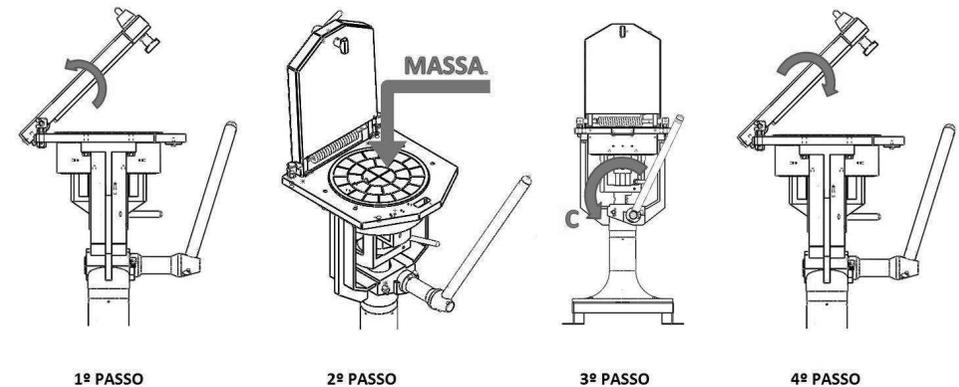


Figura 7 – Sequência de operação (1º ao 4º passo).

1º PASSO: Abrir a tampa da divisora;

2º PASSO: Colocar a massa já pesada sobre o bloco divisor;

3º PASSO: Girar a alavanca acionadora para a posição C, mantendo-a nesta posição;

4º PASSO: Fechar a tampa da divisora;

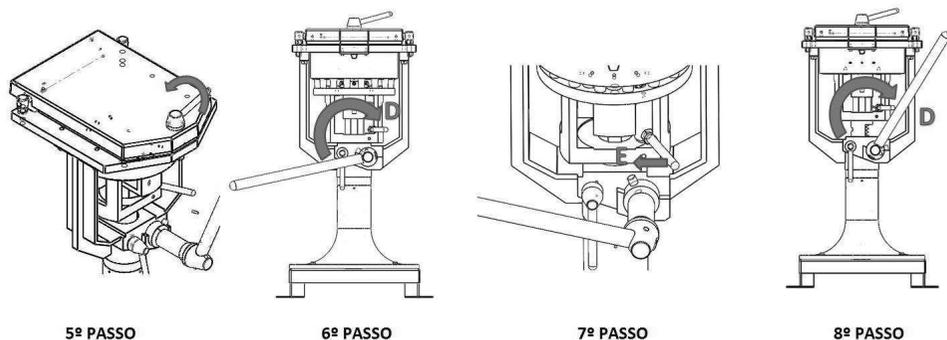


Figura 8 – Sequência de operação (5º ao 8º passo).

5º PASSO: Travar o fecho;

6º PASSO: Retornar a alavanca acionadora para a posição D. Deste modo subimos o Bloco Divisor comprimindo a massa contra a tampa.

7º PASSO: Com a massa comprimida, mova a manopla de corte para a posição E, para que a faca divisora suba.

8º PASSO: Mantenha a alavanca acionadora na posição D, para que a massa seja cortada.

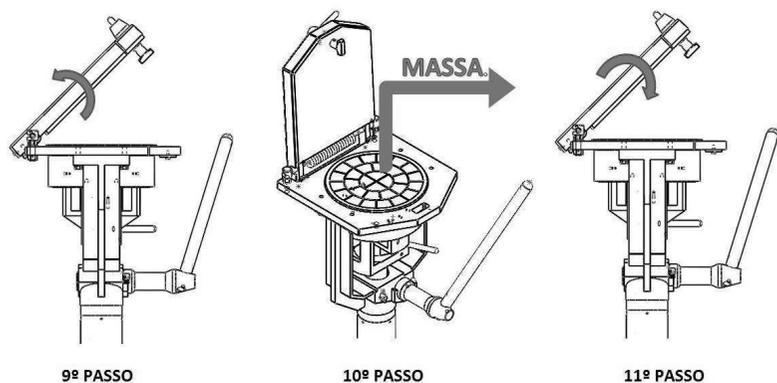


Figura 9 – Sequência de operação (9º ao 11º passo).

9º PASSO: Abrir a tampa da divisora;

10º PASSO: Retirar a massa dividida;

11º PASSO: Fechar a tampa da divisora.

6.4. Capacidade do Equipamento

Possui capacidade para dividir a massa em 30 unidades de 30g a 115g, podendo chegar até 10800 pães/hora (este número depende da agilidade do operador).

7. MANUTENÇÃO PREVENTIVA

A Cremalheira deve ser engraxada mensalmente com uma pequena quantidade de graxa, o tempo máximo entre as revisões/inspeções deve ser de até 6 meses.

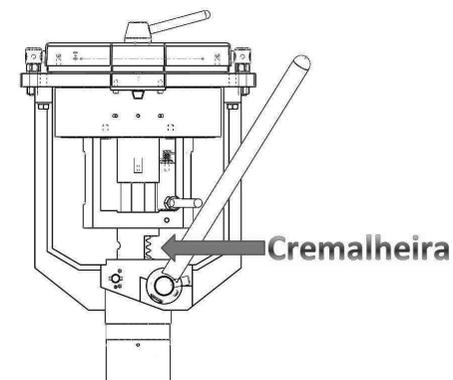


Figura 10 – Manutenção Preventiva

8. HIGIENIZAÇÃO

Visando uma maior durabilidade do equipamento e qualidade dos alimentos, é imprescindível manter uma limpeza periódica da Divisora Manual. Assim, o equipamento poderá ser utilizado de maneira mais eficiente e evitando riscos de contaminação na massa.

A higienização da Divisora Manual deve ser feita diariamente para retirar resíduos da superfície. Os materiais de limpeza devem ser adequados para o equipamento e que não ofereçam riscos de contaminação alimentar. O procedimento e observações para uma limpeza adequada estão listados abaixo

8.1. Ferramentas para efetuar a higienização



Figura 8 - Ferramentas de Higienização

1. Escova de nylon
2. Espátula plástica
3. Esponja de fibras não abrasivas
4. Borrifador
5. Papel toalha