

MP 50

MODELADORA PIZZA



MANUAL DE INSTRUÇÃO

INDICE

INDICE.....2

AVIZOS IMPORTANTE - INTRODUÇÃO.....3

Normas de Segurança.....4
Transporte
Conheça deu Produto

Cuidados com a Instalação.....5
Aprenda a usar o equipamento

Para retirar um disco de pizza redondo.....6

Limpeza.....7
Dimensões
Termo de garantia

Atenção 8

MP-50 - Modeladora Pizza

AVISOS IMPORTANTES

- Conservar com cuidado este manual para qualquer outra consulta;
- A instalação deve ser de acordo com as instruções do fabricante e por pessoas qualificadas e competentes;
- Para eventuais reparos, dirigir-se exclusivamente a um centro de assistência técnica autorizado pelo fabricante e solicitar peças de reposição originais;
- A não compreensão dos avisos acima pode comprometer a segurança do operador;
- Entre em contato com o fabricante para conseguir o endereço da autorizada mais próxima de você;
- O fabricante reserva-se o direito de modificar, em qualquer momento e sem prévio aviso o conteúdo desse manual.

INTRODUÇÃO MANUAL DE USO E MANUTENÇÃO

- O fabricante, com este manual de uso e manutenção, quer proporcionar informações técnicas para uma correta instalação e um correto funcionamento do seu equipamento. O usuário tem o dever e a responsabilidade de guiar-se por este. Junto com a descrição e das características, do funcionamento, da instalação e da manutenção se evidenciam os aspectos que se referem a segurança do operador.
- Antes do uso da máquina é necessário consultar este manual, aconselhamos ler com atenção e seguir rigorosamente as instruções recomendadas. No que se refere a segurança do operador, a máquina deve estar sempre em perfeitas condições.
- Este manual, é parte integrante da máquina e deve ser conservado em lugares de fácil acesso, conhecido por todos os operadores e colocado a disposição das pessoas que se encarregam das operações e reparações da máquina.

NORMAS DE SEGURANÇA

- Você está trabalhando com um equipamento dentro das normas NR-12.
- Antes de colocar em funcionamento é necessário consultar este manual. Aconselhável ler com atenção e seguir rigorosamente as instruções recomendadas. No que se refere à segurança do operador, a máquina deve estar sempre em perfeitas condições;
- Em fase de localização e manutenção de avarias, tome sempre as medidas idôneas para prevenir qualquer danos às pessoas e à máquina;
- Nunca utilize o equipamento além da capacidade máxima permitida;
- Nunca insira qualquer tipo de objeto entre os cilindros com o equipamento em movimento;
- Ao terminar qualquer operação de remoção ou neutralização de qualquer parte relacionada à segurança, (sensores, proteções e etc.) reponha em seu lugar e revise os mecanismos de segurança certificando-se de que os mesmos estejam posicionados corretamente;
- Se o cordão de alimentação estiver danificado, o mesmo deve ser substituído pelo fabricante, agente autorizado ou pessoa qualificada, a fim de evitar riscos.

TRANSPORTE

- A mercadoria viaja a risco do cliente. Eventuais contestações sobre o estado defeituoso da máquina deverão ser evidenciados ao transportador no momento da entrega.

CONHEÇA SEU PRODUTO

CARACTERÍSTICAS

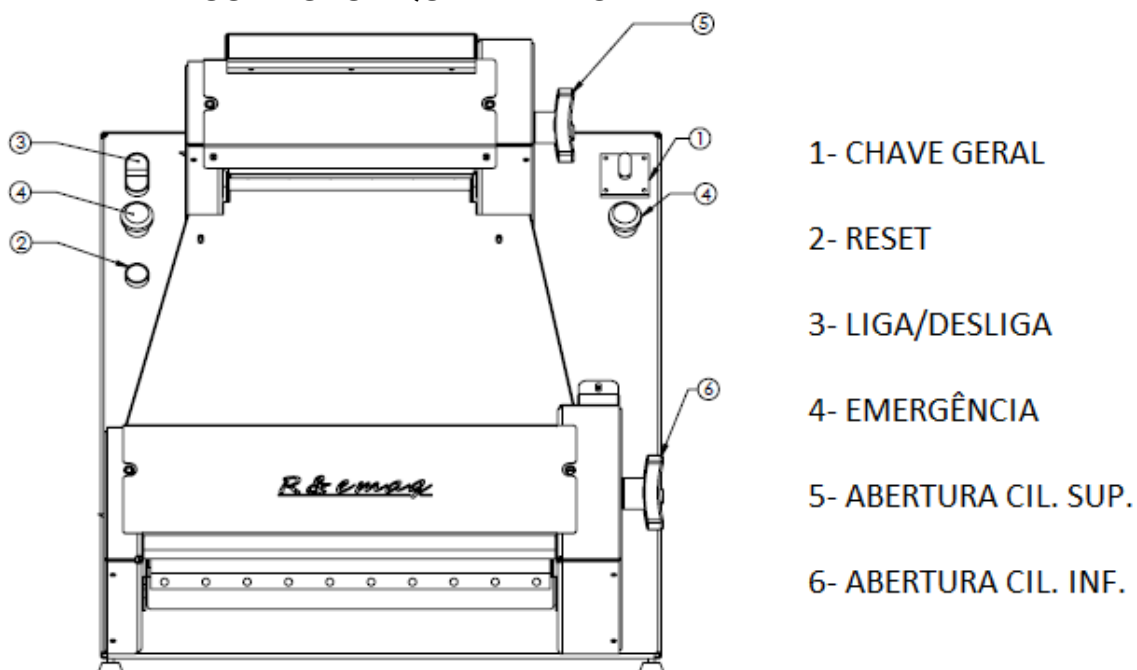
Este moderno equipamento foi projetado visando atender as necessidades de produção de discos de pizza para fábricas ou pizzarias em geral. Fabricado em chapa de aço carbono SAE 1020, passando pelo processo de desengraxe, fosfatizadas e pintadas com tinta epóxi proporcionando uma maior resistência e durabilidade da pintura, os cilindros são cromados e montados em mancais de alumínio com rolamentos de blindagem especial. O motor está numa posição privilegiada para maior durabilidade dos componentes e não ocorrer queima do mesmo, possui um sistema de regulagem dos cilindros para dar a espessura correta da massa. Esse equipamento é fabricado de acordo com as normas, utilizando matérias primas selecionadas para o uso de produtos alimentícios.

CUIDADOS COM A INSTALAÇÃO

- Instale seu equipamento em uma superfície plana;
- É indispensável que a rede em que for instalado o equipamento tenha a tensão estável. Caso sua rede for instável recomenda-se o uso de estabilizador. Deve ter as seguintes condições:

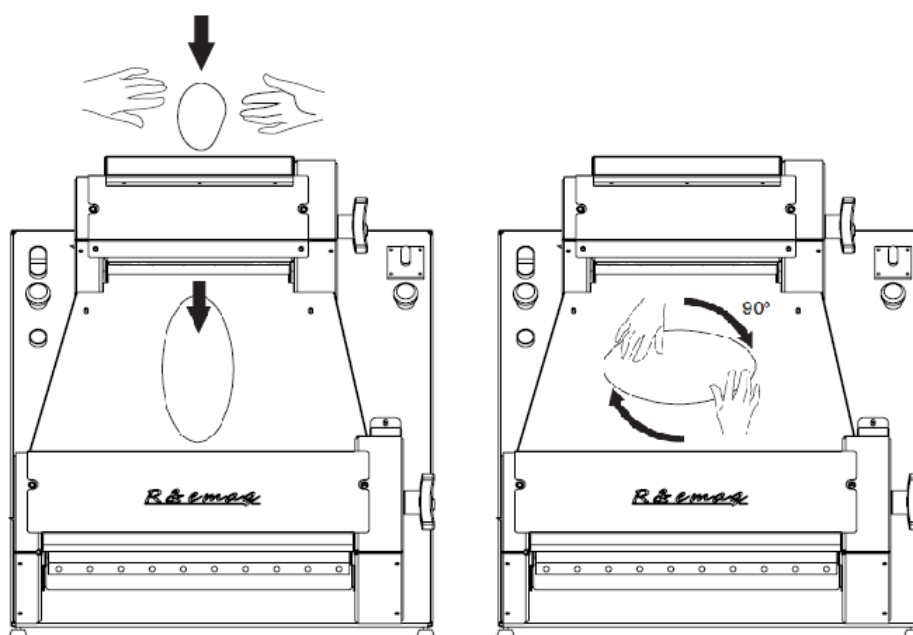
de 123 a 130V Monofásico 110V
de 215 a 225V Monofásico 220V

APRENDA A USAR SEU EQUIPAMENTO

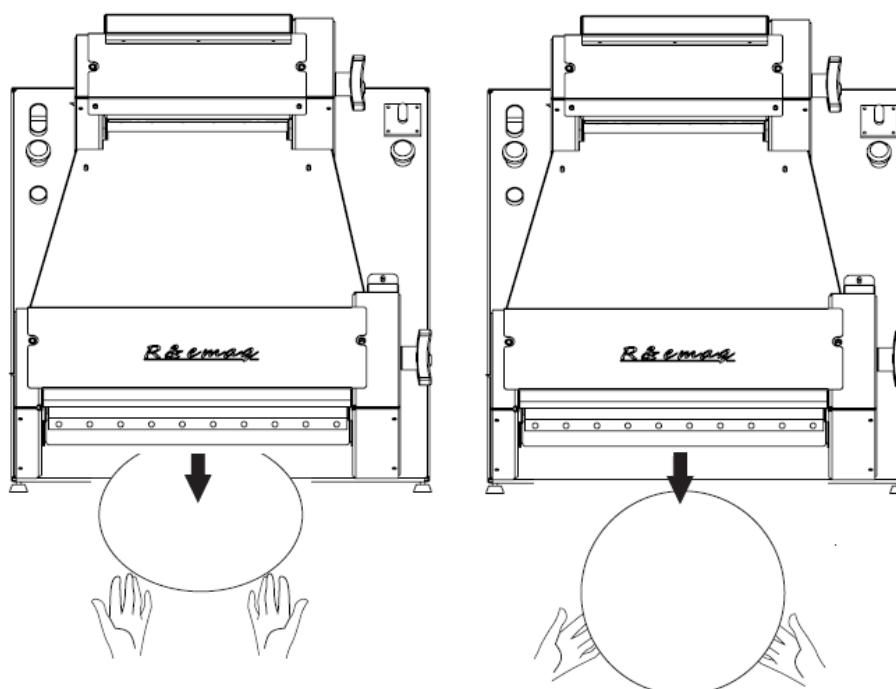


- 1- Ligar a chave geral **1**
- 2- Reset a máquina pressionando o botão azul **2**. O sinalizador vermelho **3** acenderá indicando que a máquina está pronta para trabalhar;
- 3- Apertar o botão Liga **3** que é uma chave bicolor: pressione verde para ligar e vermelho para desligar;
- 4- Coloque a quantidade de massa desejada na bandeja da guia de massa deixando o cilindro com uma abertura de mais ou menos 3 na escala lateral;

Para retirar um disco de pizza redondo deve-se seguir os seguintes passos:



- 1º- Regular o cilindro inferior na espessura desejada da massa;
- 2º- Deixar o cilindro superior com uma abertura 3x maior que a inferior;
- 3º- Coloque uma bola de massa no cilindro superior, porém dê uma achatada nela para facilitar a passagem;
- 4º- A massa resultante da passagem no cilindro superior deve ser girada em 90º antes de passar pelo cilindro inferior, como mostra a figura acima;

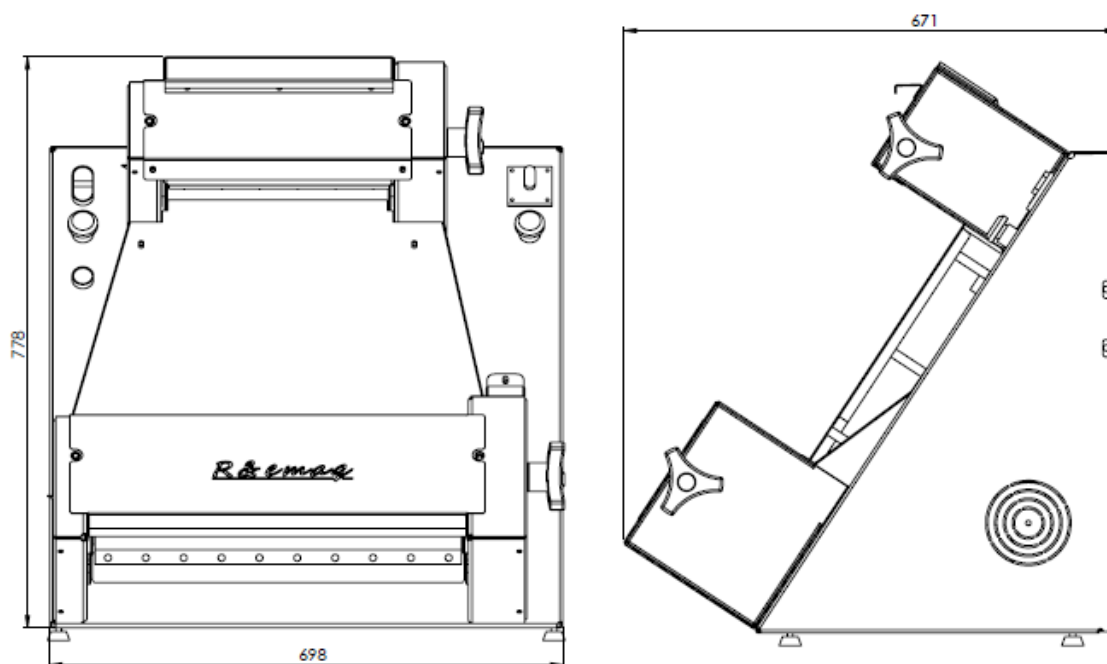


- 5º- Observar como ficou o diâmetro da massa resultante da passagem no cilindro inferior;
- 6º- Caso a massa sair mais comprida no sentido de saída do cilindro, deve-se fechar um pouco o cilindro superior e repetir a operação até que fique um círculo proporcional;
- 7º- Caso a massa sair mais curta no sentido de saída do cilindro, deve-se abrir um pouco o cilindro superior e repetir a operação novamente; (desenho anterior representa essa situação)
- 8º- Feitos esses ajustes, se as suas pizzas sequentes ainda tiverem a mesma espessura, não será necessário mais regular a abertura dos cilindros.

LIMPEZA

- A limpeza do equipamento deve ser feita após cada término de expediente com o uso de pano úmido. Nunca derrame água sobre a máquina. Retire resíduos de massa seca com uma espátula plástica não contundente. Certifique-se de que o equipamento esteja desligado da energia elétrica.

DIMENSÕES:



TERMO DE GARANTIA:

Todas as partes que compõem o equipamento, exceto o motor, estão garantidas por 01 ano, no que se referem a defeitos de fabricação.

Esta garantia será cancelada nos seguintes casos:

- Mau uso do equipamento;
- Caso o equipamento tenha sido feita por pessoas não autorizadas;
- Remessa do equipamento para manutenção sem prévia consulta;

ATENÇÃO!

Embora a **R&EMAQ INDUSTRIA DE EQUIPAMENTOS ESPECIAIS PARA ALIMENTOS LTDA** não se responsabilize pela garantia dos motores elétricos, estes possuem 1 ano de garantia por parte do fabricante, a contar da data de emissão da nota fiscal de venda. Para usufruir desta garantia, basta que você apresente a nota fiscal ao assistente técnico indicado pelo fabricante dos motores elétricos e não viole as condições de garantia impostas pelo mesmo.

Rede elétrica monofásica 220V: de 215 a 235V

Rede elétrica monofásica 127V: de 120 a 135V

Caso a rede elétrica não obedeça estas condições acima, deve-se instalar Todas as máquinas contam com disjuntores internos para proteção de seus componentes e de seu quadro de segurança. Em caso de desarme destes disjuntores será necessário abrir o quadro de comando para voltar a ligá-los. No caso de um novo desarme, verificar a rede elétrica.

A R&EMAQ EQUIPAMENTOS PARA ALIMENTAÇÃO, AGRADEÇA A PREFERENCIA PELOS NOSSOS EQUIPAMENTOS.

ATENDIMENTO AO CLIENTE:



(0XX54) 3419 8508

(0XX54) 9954 9129

(0XX54) 9629 3858

www.reemaq.com.br – comercial@reemaq.com.br

R&emaq

**R&EMAQ EQUIPAMENTOS PARA ALIMENTAÇÃO LTDA – FERNÃO DIAS 439
BAIRRO JARDELINO RAMOS – CAXIAS DO SUL - BRASIL**