

GRANO

Manuais de Instruções e Operações

MDP390

Modeladora de pizza
MDP390

ÍNDICE

• Avisos Importantes.....	2
• Recebimento do Produto.....	2
• Especificações Técnicas.....	2
• Dimensões.....	3
• Instalação.....	3
• Funcionamento.....	4-5-6
• Limpeza.....	7
• Vista Explodida.....	7-8-9
• Lista de peças.....	10-11
• Esquema Elétrico	12
• Garantia.....	14

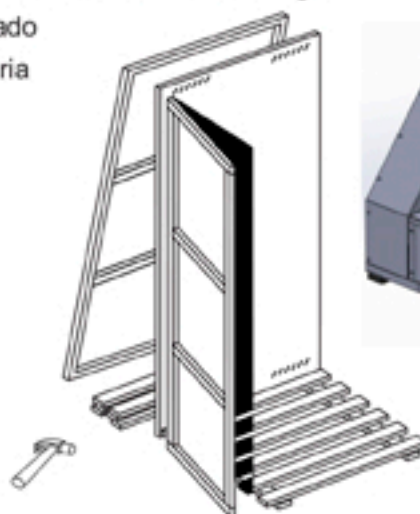
MDP 390 - MODELADORA DE PIZZA

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.
- 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.

RECEBIMENTO DO PRODUTO

- A mercadoria viaja a risco do cliente. Eventuais contestações sobre o estado defeituoso da máquina deverão ser evidenciados ao transportador no momento da entrega.
- Ao receber o produto, recomendamos cuidado com a inspeção para detectar qualquer avaria proveniente do transporte, tais como:
 - Amassados e riscos na pintura;
 - Quebra de peças;
 - Falta de componentes por violação da embalagem.

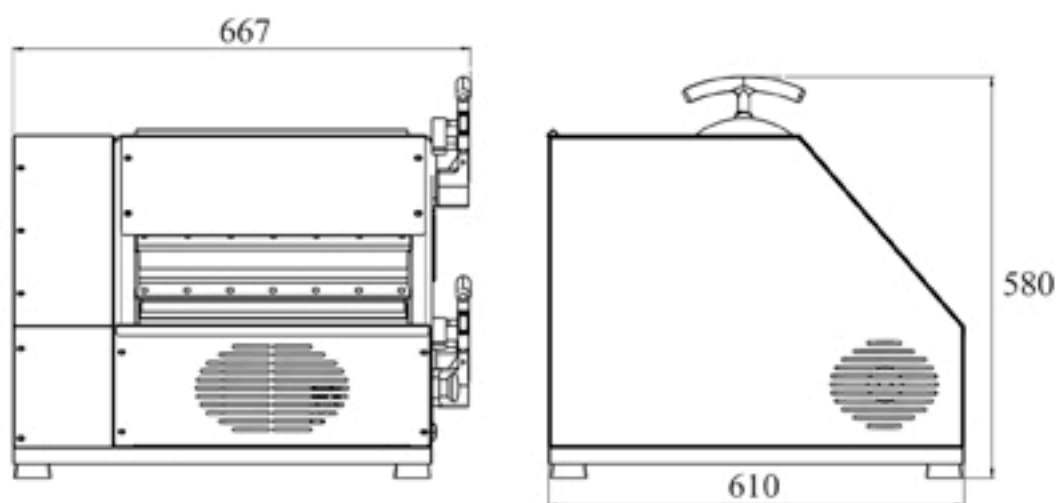


ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

PRODUTO	MODELO	PESO	CONSUMO ENERGIA	MOTOR
MDP 360	110V MONO	62Kg	0,37 Kw/h	1/2 CV
	220V MONO	62Kg	0,37 Kw/h	1/2 CV

MDP 390 - MODELADORA DE PIZZA

DIMENSÕES



INSTALAÇÃO

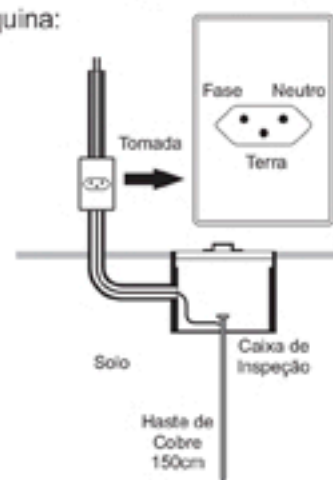
- A instalação do equipamento deve ser em superfície plana;
- Deixar um espaço de pelo menos 50 cm em torno da máquina;
- Verificar se a tensão elétrica do estabelecimento é a mesma do equipamento.
- Nunca use extensões ou "T" para a ligação dos equipamentos;
- Não remova o pino Terra do plug da tomada;

LIGAÇÃO TERRA

O equipamento recebe energia do estabelecimento através dos fios "Fase" e "Neutro" da tomada. Existe, porém, um terceiro fio que é o "Terra" cuja função é manter a carcaça da máquina ligada a um potencial igual a zero volt, o mesmo potencial do solo. Isso evitará que o usuário leve choques e impede que se formem cargas eletrostáticas, pois as mesmas se dissipam rapidamente para o solo.

Nunca aterrar o equipamento em canos d'água ou unir o fio Terra com o fio Neutro, isso resultará em uma instalação inadequada e que com o decorrer do tempo prejudicará o equipamento. Representamos abaixo um aterramento ideal para o funcionamento da máquina:

Para máquina manufásica.....Ligar o fio fase, o fio neutro e o fio terra;



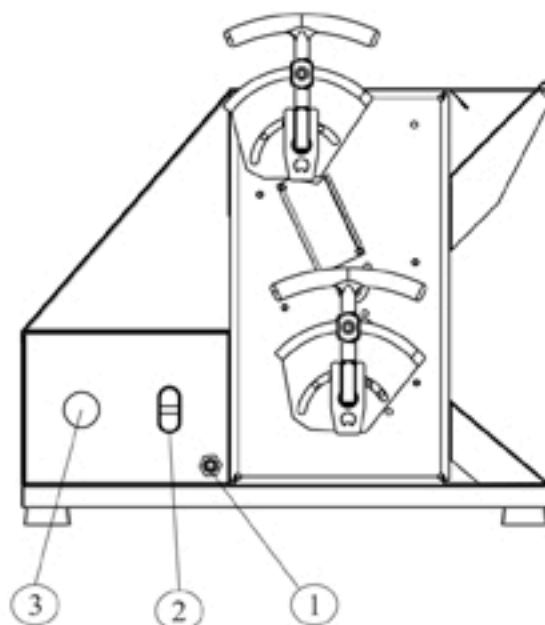
MDP 390 - MODELADORA DE PIZZA

FUNCIONAMENTO

1 - Conecte o cabo 1 na tomada . Observe se a tomada possui a mesma voltagem do equipamento. Após conectar o cabo uma luz azul acenderá na chave liga-desliga 2, mostrando que a máquina está energizada .

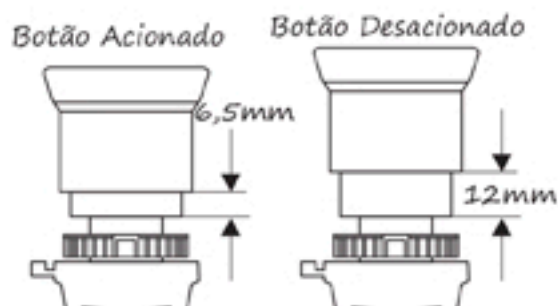
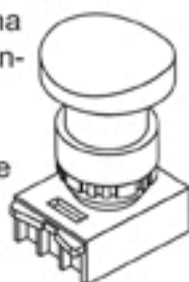
2-Verifique se a emergência 3 não está pressionada. Se estiver puxe-a para fora.

3-Aperte o botão branco da chave liga-desliga 2. Amáquina começará a funcionar.



- **Emergência:** Em caso de emergência, pressione o Botão de Emergência, o mesmo fará com que a máquina pare instantaneamente.

Na ocorrência de qualquer pane na máquina aperte o Botão de Emergência imediatamente. Os cilindros param de girar. Para voltar ao funcionamento anterior basta apertar o botão branco da chave liga/desliga. Ao lado o desenho representa as duas posições desse botão.

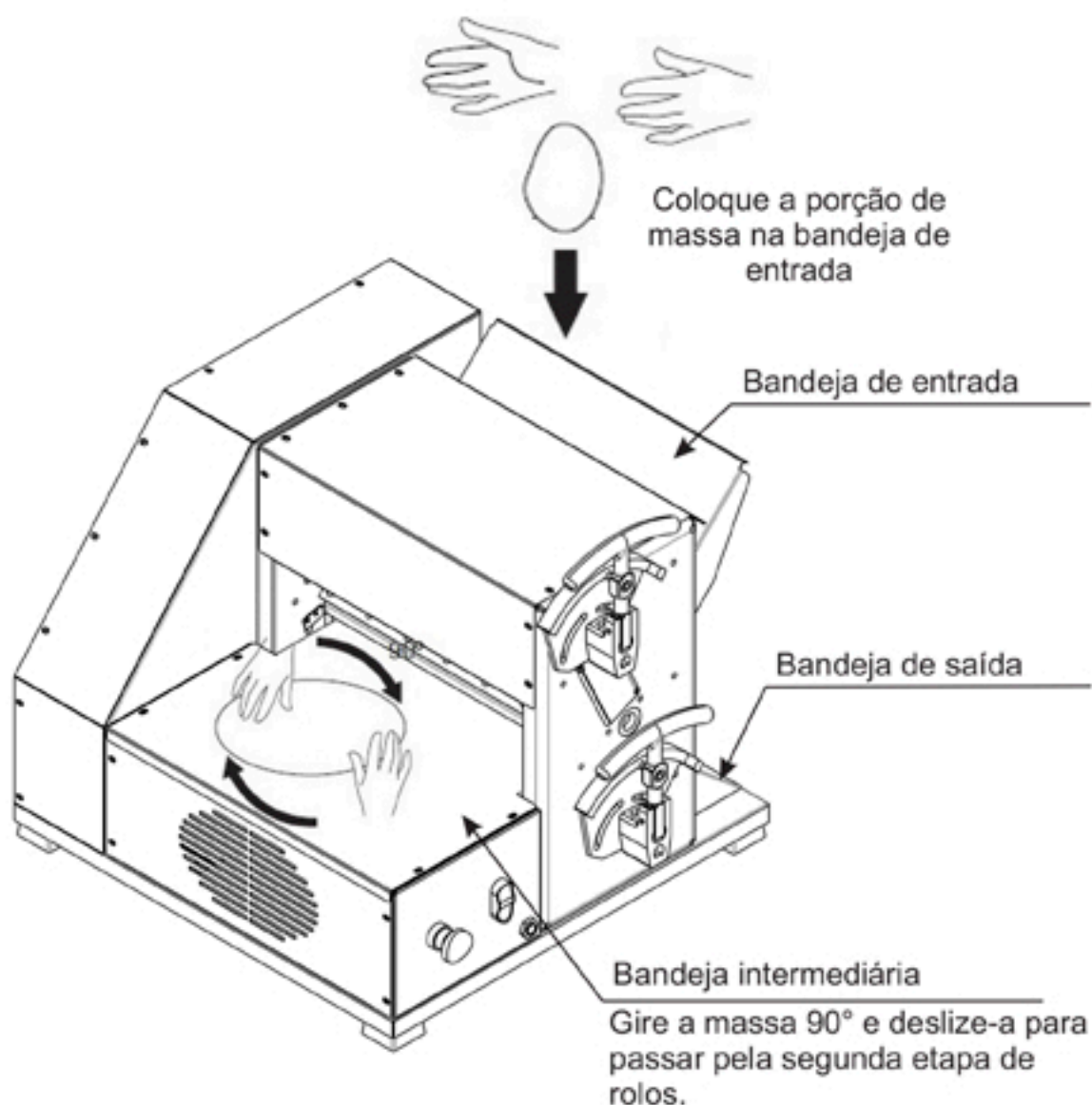


- Atenção: É proibida a retirada de qualquer item de segurança de sua máquina sob pena de perda de garantia e funcionamento do equipamento.

MDP 390 - MODELADORA DE PIZZA**FUNCIONAMENTO**

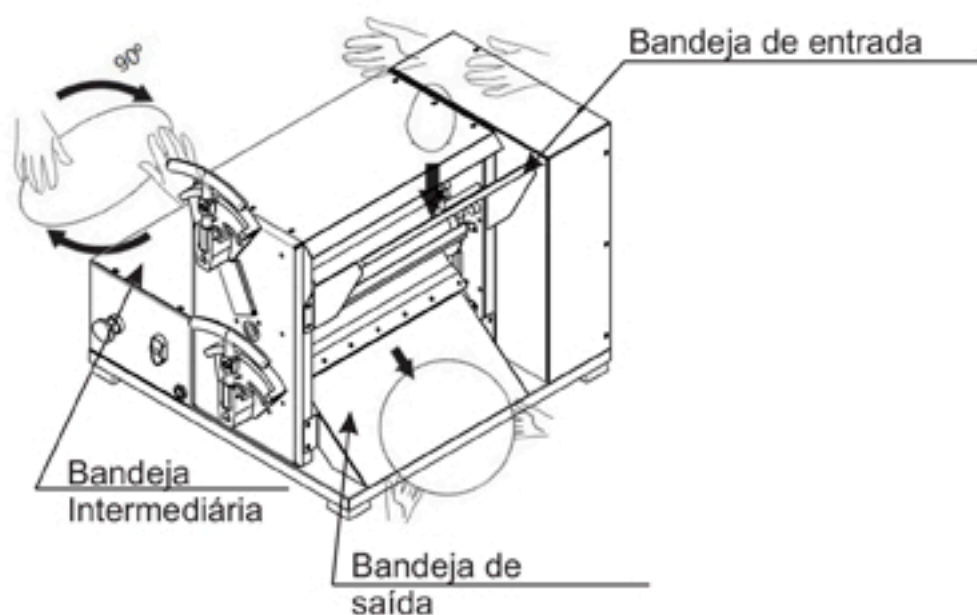
Para retirar um disco de pizza redondo deve-se seguir os passos descritos abaixo:

- 1º - Regular o cilindro inferior na espessura desejada da massa;
- 2º - Deixar o cilindro superior com uma abertura 5X maior que a abertura regulada do cilindro inferior;
- 3º - Coloque a porção de massa no cilindro superior, porém, dê uma achatada nela para facilitar a passagem;
- 4º - Após a passagem da massa pelo cilindro superior, gire-a 90º antes de passar pelo cilindro inferior; Veja as figuras abaixo que mostram bem este processo que foi descrito:



MDP 390 - MODELADORA DE PIZZA

FUNCIONAMENTO

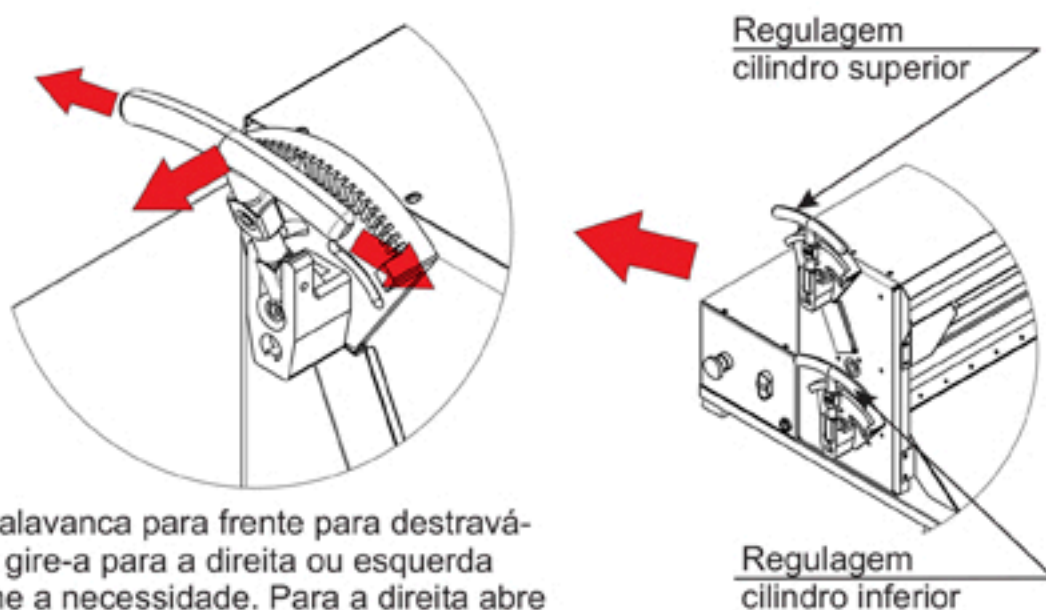


5° - Verificar se o diâmetro do disco após a passagem no cilindro inferior ficou na medida esperada;

6° - 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;

7° - Caso a massa sair mais curta no sentido de saída do cilindro , deve-se abrir um pouco o cilindro superior e repetir a operação até que fique um círculo proporcional;

8° - Feito estes ajustes, os próximos discos sairão com a mesma regulagem.



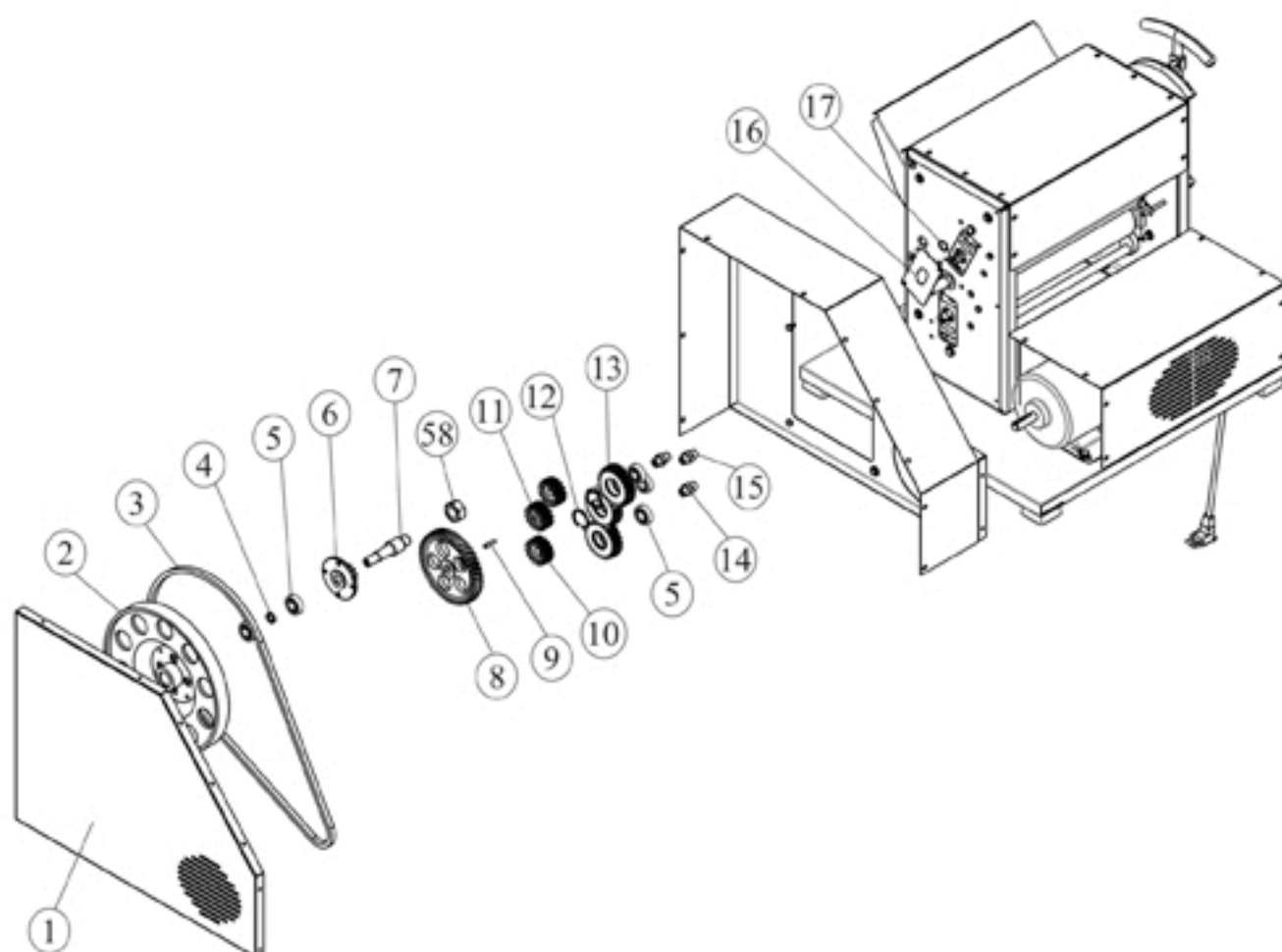
Puxe a alavanca para frente para destravá-la. Após gire-a para a direita ou esquerda conforme a necessidade. Para a direita abre o cilindro e para a esquerda fecha o cilindro.

MDP 390 - MODELADORA DE PIZZA

LIMPEZA

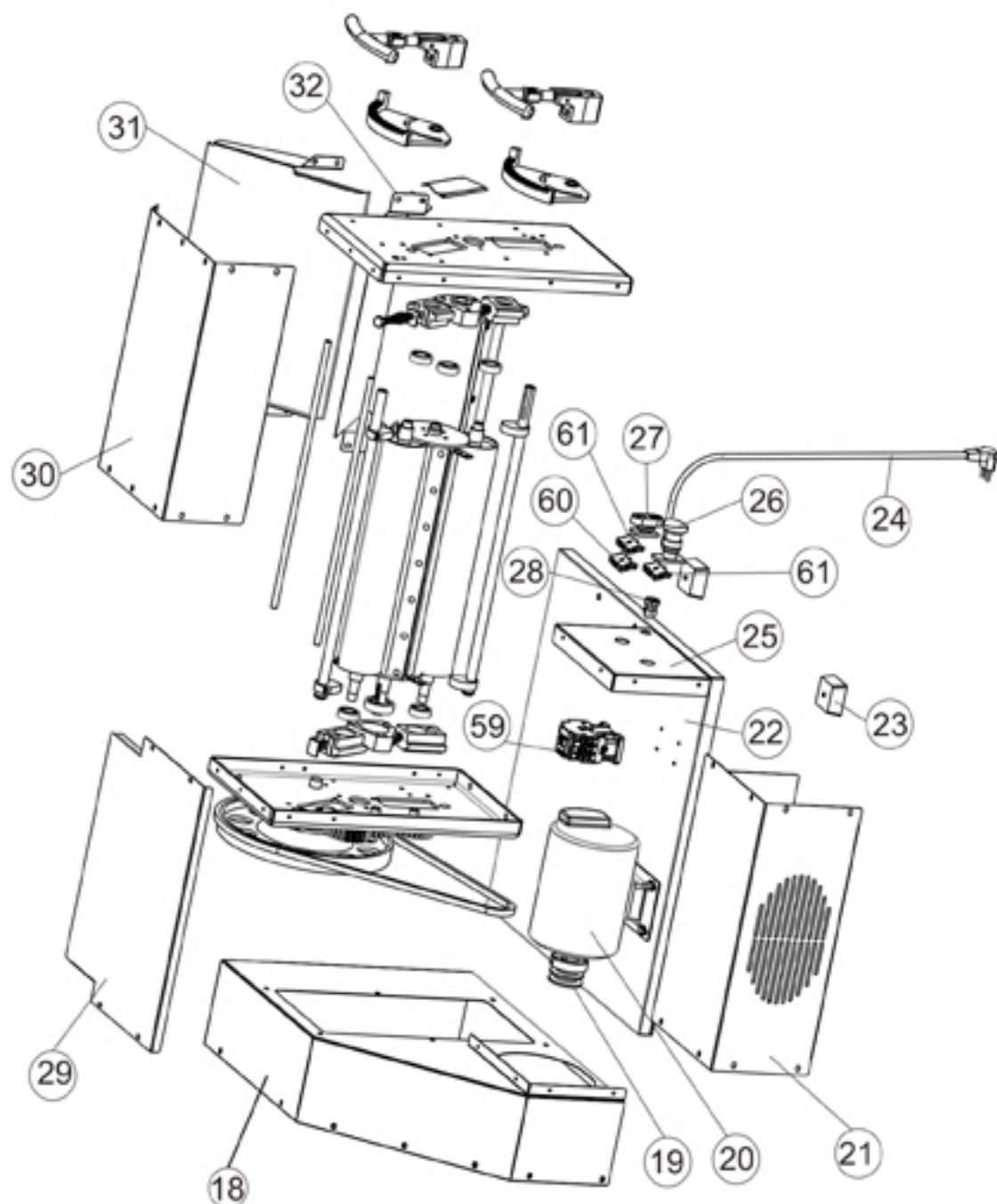
Primeiro desligue o equipamento da rede elétrica. A limpeza do equipamento deve ser feita após cada término do expediente com o uso de um pano úmido. Nunca derrame água sobre a máquina. Retire os resíduos de massa seca com o auxílio de uma espátula plástica.

VISTA EXPLODIDA



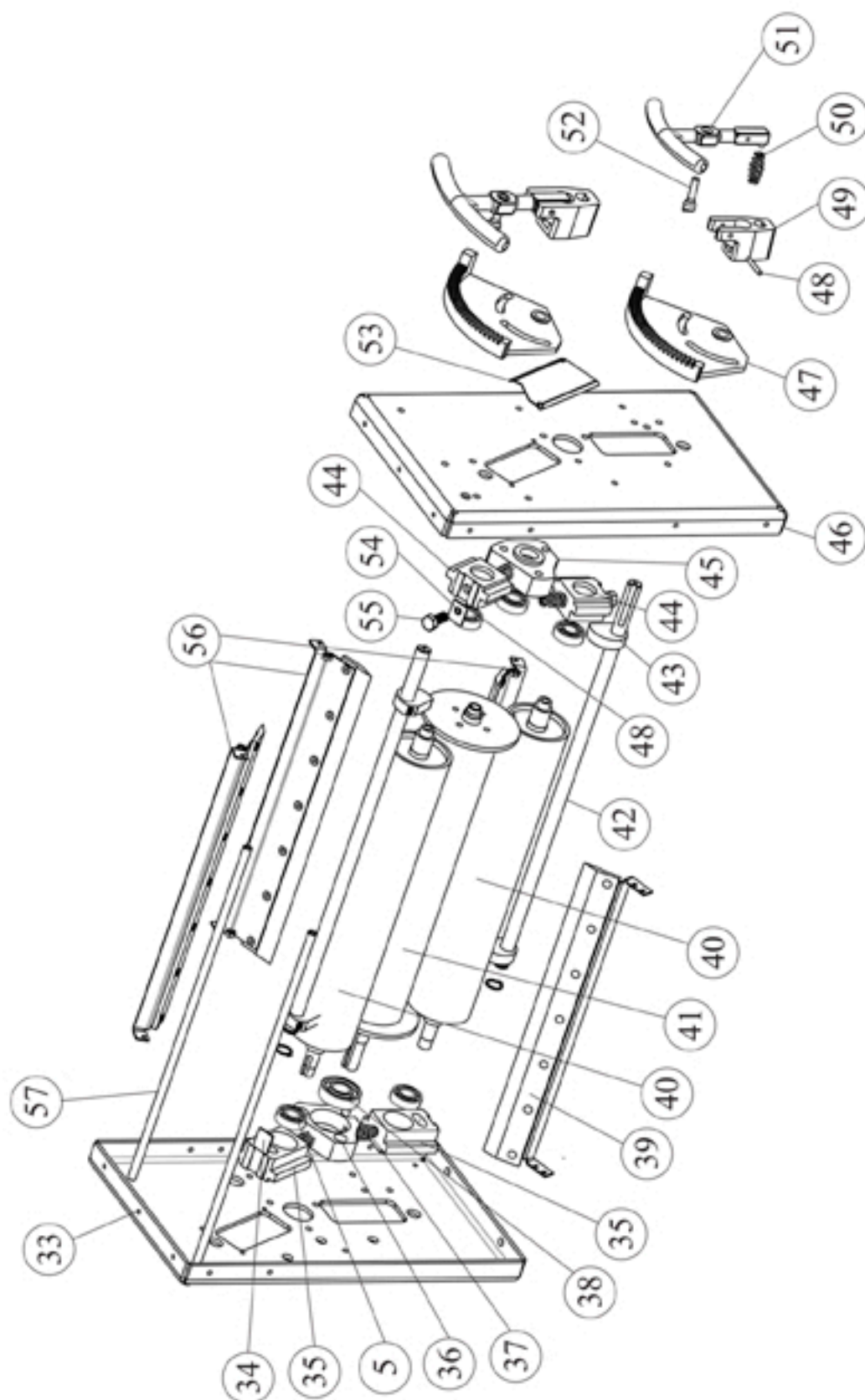
MDP 390 - MODELADORA DE PIZZA

VISTA EXPLODIDA



MDP 390 - MODELADORA DE PIZZA

VISTA EXPLODIDA



MDP 390 - MODELADORA DE PIZZA

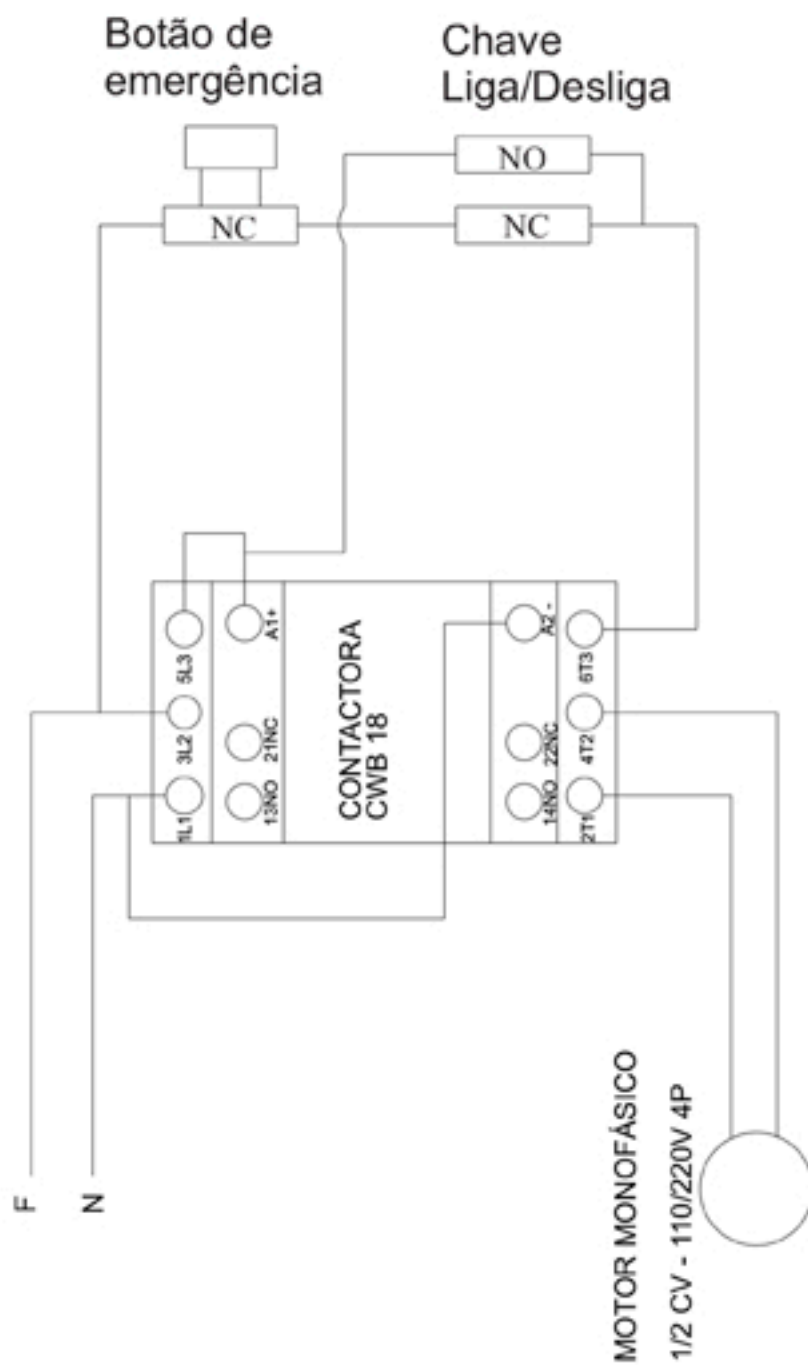
ITEM	CÓDIGO	DESCRIÇÃO DA PEÇA
1	22320	FECHAMENTO EXTERNO MECANISMO
2	7262G	VOLANTE
3	81867	CORREIA Z1025
4	04140	ESPAÇADOR POLIA
5	8814	ROLAMENTO 6202 2RS
6	1553G	CONJ. PINHÃO
7	5759G	EIXO PINHÃO
8	5748G	ENGRENAGEM CHAVETA F18 44 DENTES
9	00680	CHAVETA 5X5X25
10	6325G	ENGRENAGEM MOTORA F14,5 16 DENTES
11	6129G	ENGRENAGEM TRAÇÃO F 18,07 16 DENTES
12	03277	ANEL ELÁSTICO I35
13	3860G	ENGRENAGEM MOVIDA 25 DENTES
14	7134G	EIXO FIXADOR ROSCA DIREITA
15	1543G	EIXO FIXADOR ROSCA ESQUERDA
16	22332	FECHAMENTO MANCAL ESQUERDO
17	02236	ANEL ELÁSTICO E 17
18	22328	CONJUNTO FECHAMENTO MECANISMO
19	9079G	POLIA MOTOR MBI 25
20	00001	MOTOR MONO 1/2CV 127/220V 4P
21	22322	FECHAMENTO MOTOR
22	22327	CONJUNTO BASE
23	70368	PÉ DE BORRACHA
24	02731	CABO ELÉTRICO
25	22321	FECHAMENTO MENOR MOTOR
26	70710	BOTÃO EMERGÊNCIA
27	70711	BOTÃO DUPLO 22MM FACEADO
28	02687	PRENSA CABO 3/8
29	22314	BANDEJA INTERMEDIÁRIA
30	22323	FECHAMENTO SUPERIOR
31	22316	BANDEJA ENTRADA
32	22315	BANDEJA SAÍDA
33	22312	MANCAL ESQUERDA
34	2705G	PROTEÇÃO MANCAL GUIA S/F
35	1058G	MANCAL MAIOR
36	1056G	MANCAL DIREITO
37	6741G	MOLA BICÔNICA 7 ESPIRAS
38	00020	ROLAMENTO 6204 2RS

MDP 390 - MODELADORA DE PIZZA

ITEM	CÓDIGO	DESCRIÇÃO DA PEÇA
39	22331	CONJUNTO RASPADOR
40	5947G	CONJUNTO CILINDRO SUPERIOR
41	5832G	CONJUNTO CILINDRO INFERIOR
42	5749G	HASTE REG
43	3875G	EXCÊNTRICO REG
44	6939G	MANCAL GUIA MENOR C/ FURO
45	1054G	MANCAL ESQUERDO
46	22313	MANCAL DIREITO
47	8357G	CREMALHEIRA REG
48	09028	PINO ALAVANCA
49	7179G	MANÍPULO REG
50	6664G	MOLA BICÔNICA
51	8441G	PUNHO REG
52	1609G	ENGATE CREMALHEIRA
53	22333	FECHAMENTO MANCAL DIREITO
54	3580G	PROTEÇÃO MANCAL GUIA C/F
55	00739	PARAFUSO SEXTAVADO M10X25
56	6327G	CONJUNTO LIMPADOR CILINDRO
57	9649G	HASTE SUSTENTAÇÃO
58	1987	PORCA SEXTAVADA M18X1,5 ZB
59	72203	CONTACTORA CWB18 11-30D23 220V 50/60 HZ
60	72243	BLOCO CONTATO NA Bc10 F
61	72242	BLOCO CONTATO NF BC01F

MDP 390 - MODELADORA DE PIZZA

ESQUEMA ELÉTRICO



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 sera 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;
- Não apresentação da nota fiscal de compra junto a revenda.

ATENÇÃO !

Embora a **GRANO 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.

Data de Aquisição:

Número da Nota Fiscal:

Número de Série da Máquina:

Nome do Cliente:

Nº de Série

Modelo:

Revenda:

Telefone:

GRANO EQUIPAMENTOS

www.grano.ind.br

FALE CONOSCO

Assistencia@grano.ind.br