

GRANO

Manuais de Instruções e Operações

MDP360

Modeladora de pizza
MDP360

ÍNDICE

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

MDP 360 - 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.

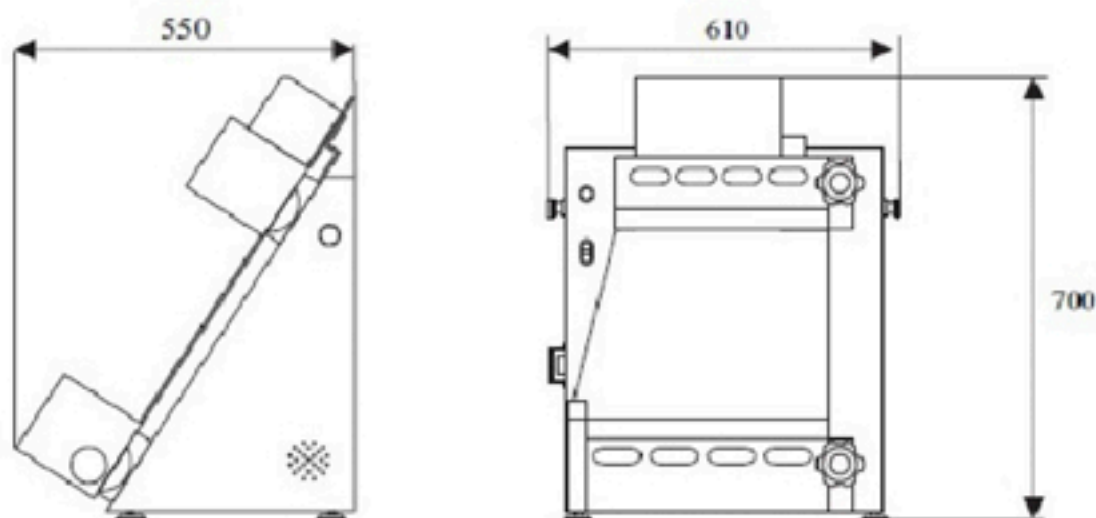


ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

PRODUTO	MODELO	PESO	CAPACIDADE DE PRODUÇÃO	CONSUMO ENERGIA	MOTOR
MDP 360	110V MONO	51 Kg	400 Unid/h	0,37 Kw/h	1/2 CV
	220V MONO	51 Kg	400 Unid/h	0,37 Kw/h	1/2 CV

MDP 360 - 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 monofásica.....Ligar o fio fase, o fio neutro e o fio terra;



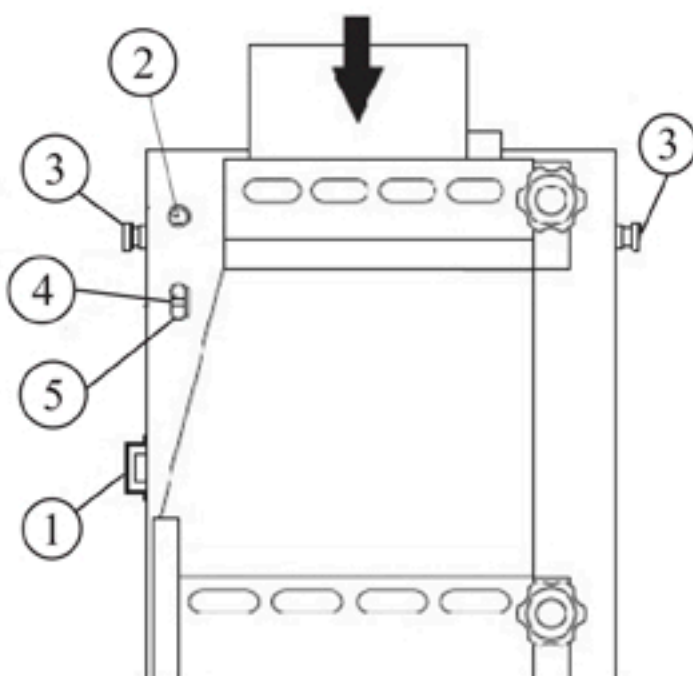
MDP 360 - MODELADORA DE PIZZA

FUNCIONAMENTO

1-Ligar a chave geral 1 localizada na lateral esquerda da máquina. O sinaleiro vermelho 2 acenderá indicando que a máquina está energizada.

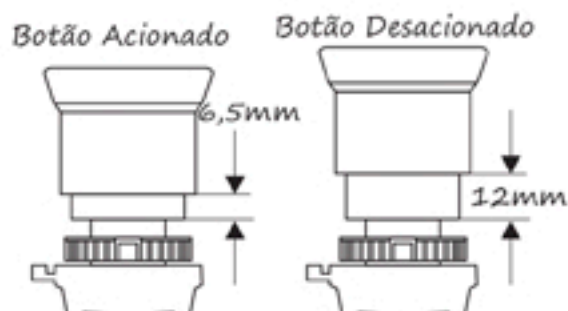
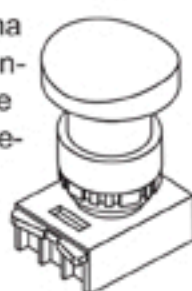
2-Verifique se as emergências 3 não estão pressionadas. Se estiverem puxe-as para fora. Feito isso reset a máquina pressionando o botão 4 localizado no centro da chave liga/desliga 5.

3-Aperte o botão branco da chave 5. A máquina 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. As pás param de girar e o queimador se desligará. Para voltar ao funcionamento anterior basta apertar o botão Reset que o último procedimento reiniciará. Ao lado o desenho representa as duas posições desse botão.



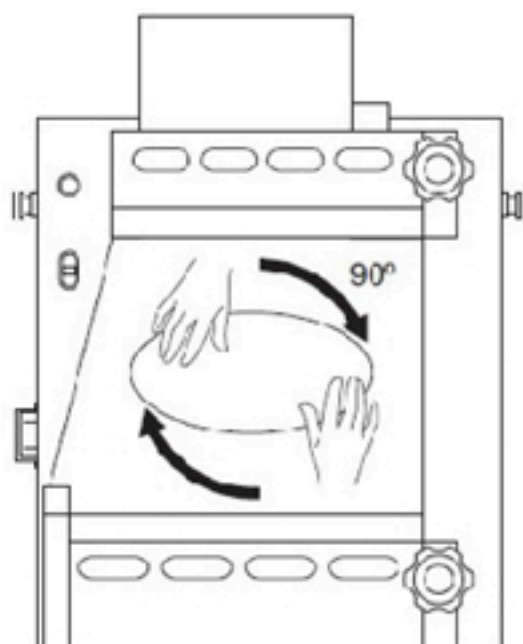
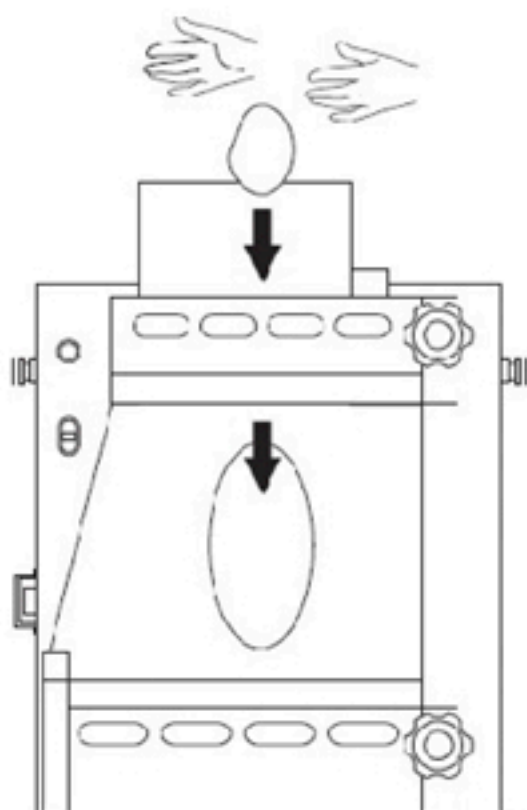
- Atenção: É proibida a retirada de qualquer item de segurança de sua máquina sob pena de perda de garantia e funcionamento do equipamento.

MDP 360 - MODELADORA DE PIZZA

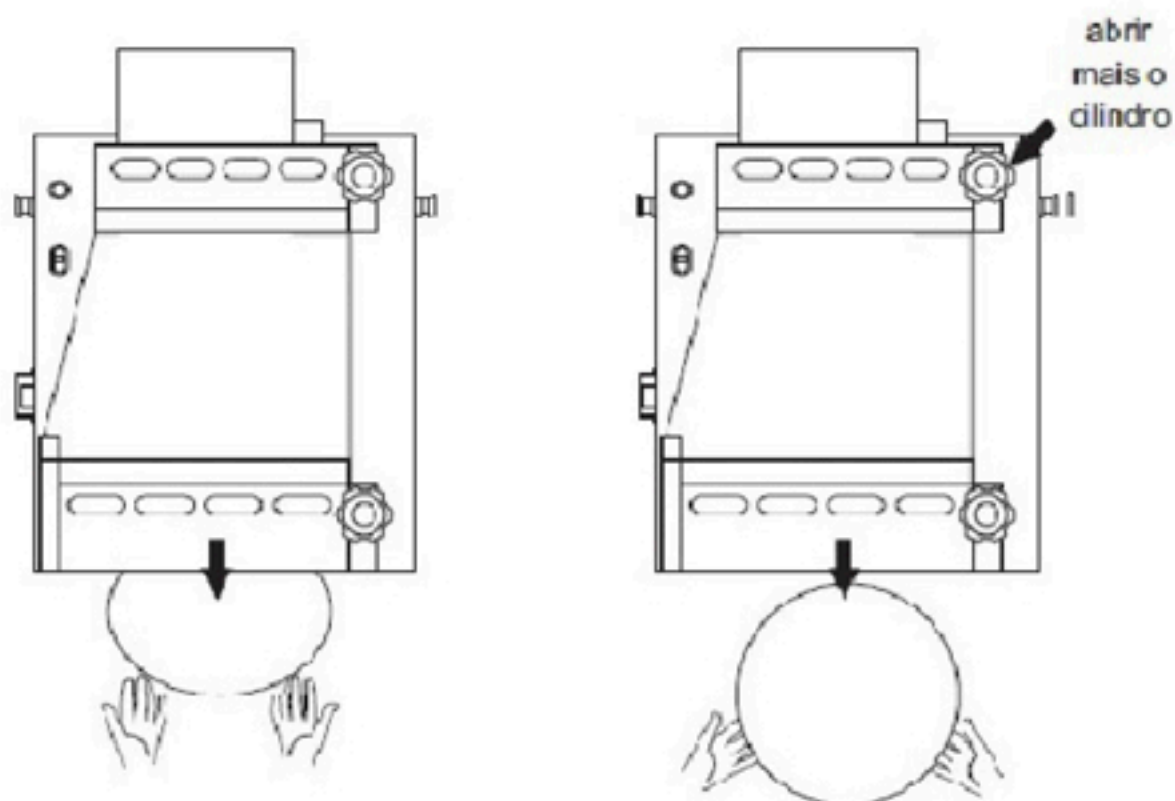
FUNCIONAMENTO

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 pela cilindro inferior; Veja as figura abaixo que mostram bem este processo que foi descrito:



MDP 360 - MODELADORA DE PIZZA



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

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 até que fique um círculo proporcional;

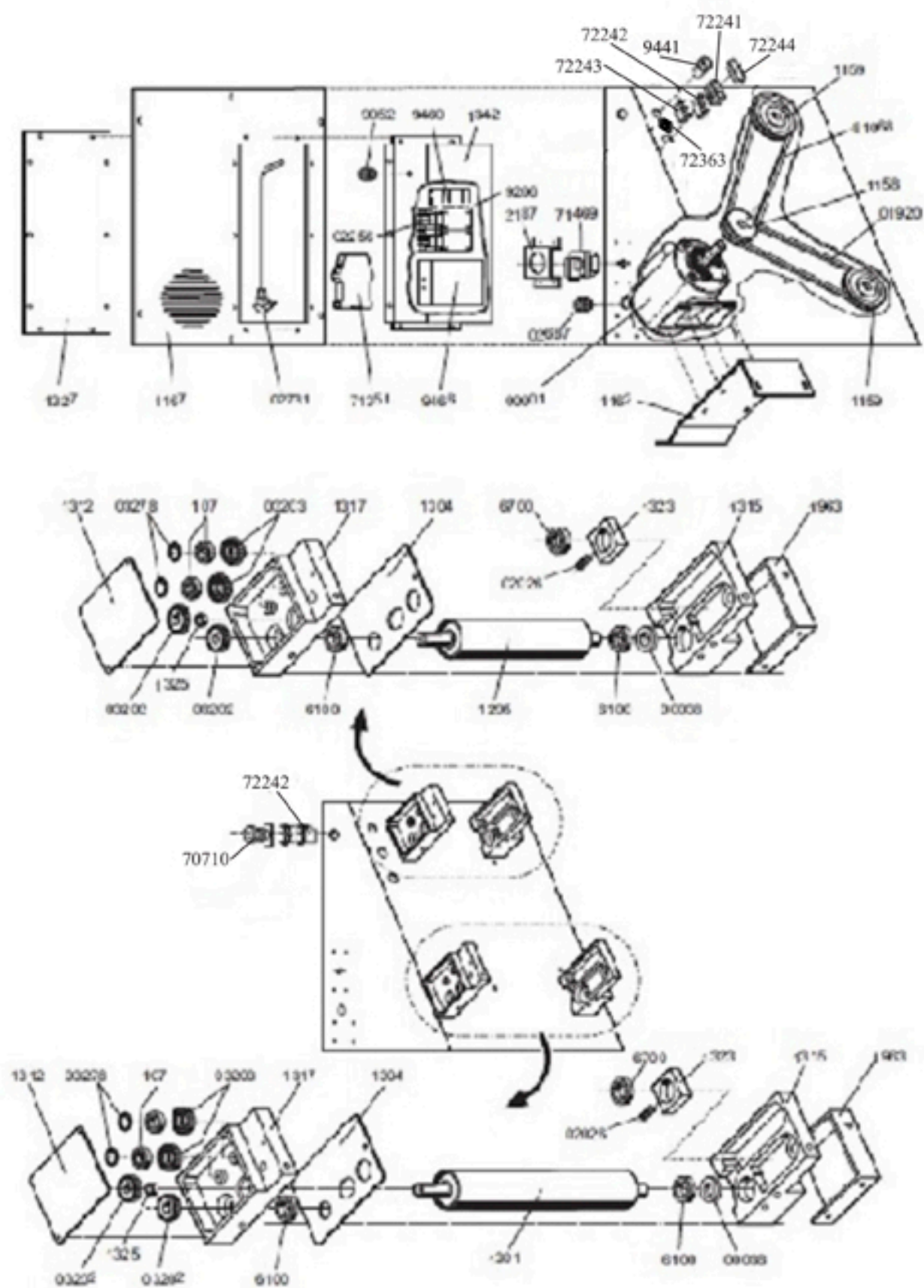
8º - Feito estes ajustes, os próximos discos sairão com a mesma regulagem.

LIMPEZA

Primeiro desligue o equipamento da rede elétrica . A limpeza do equipamento deve ser feita após cada término do expediente co 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.

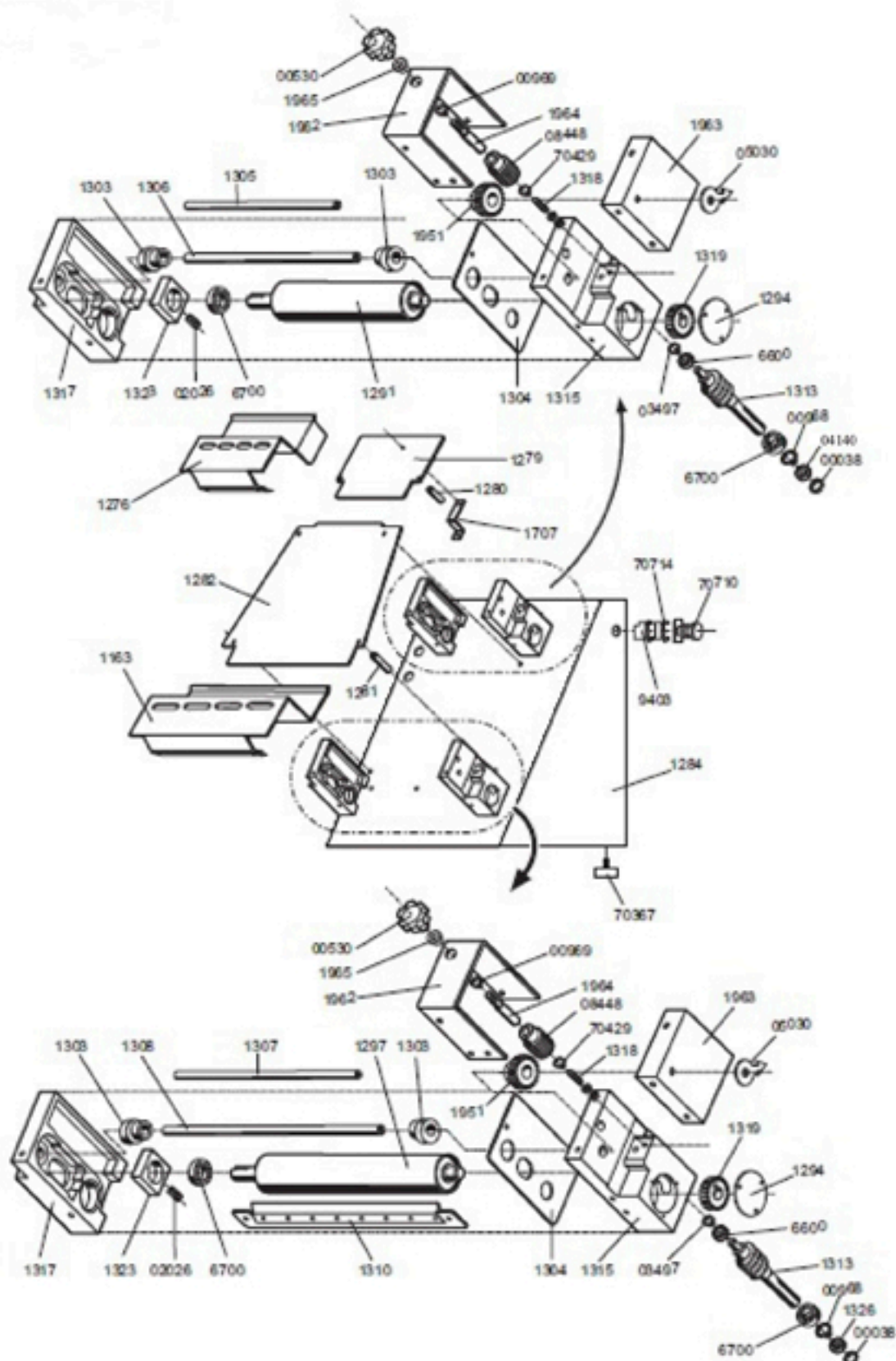
MDP 360 - MODELADORA DE PIZZA

VISTA EXPLODIDA



MDP 360 - MODELADORA DE PIZZA

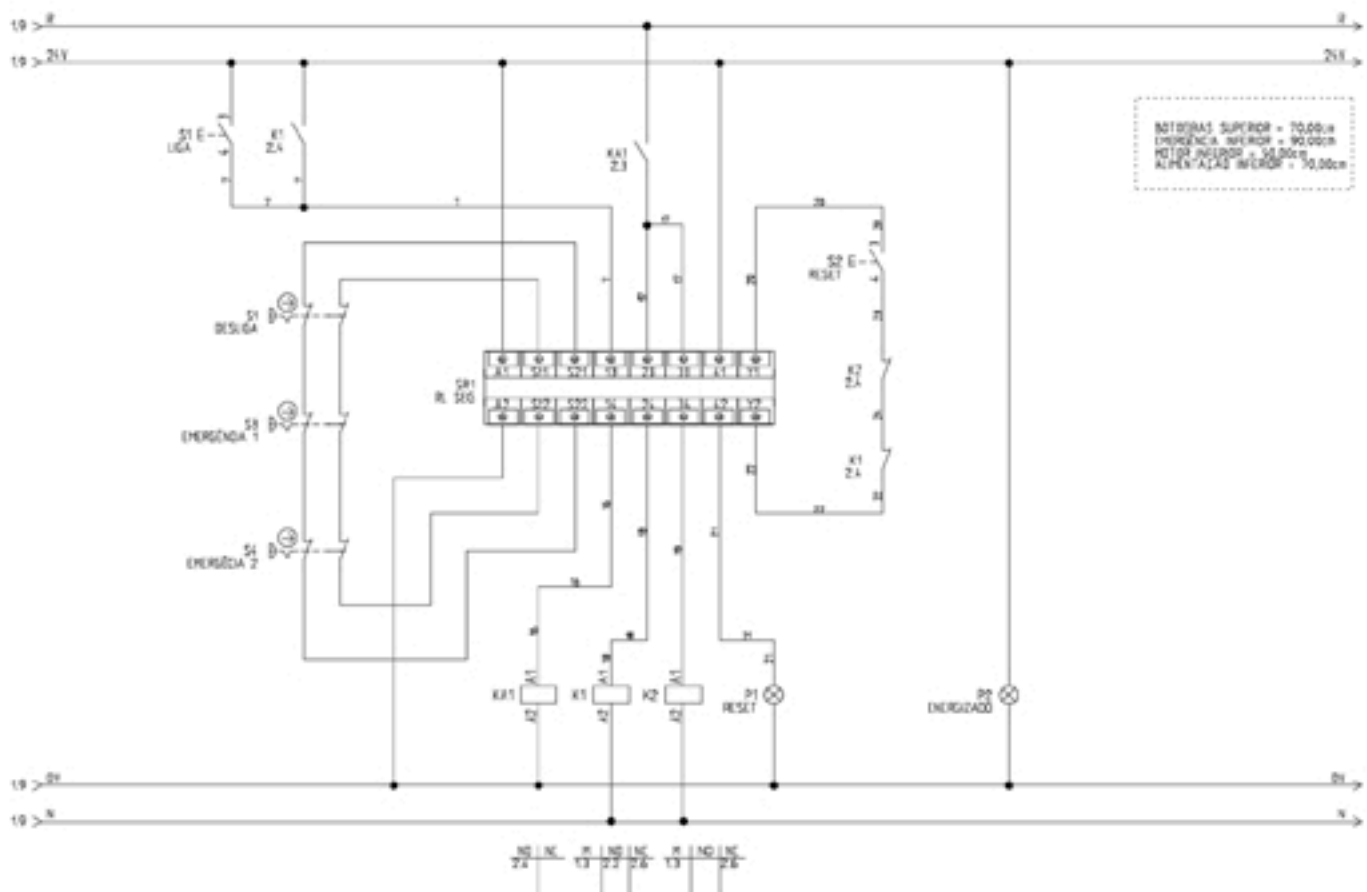
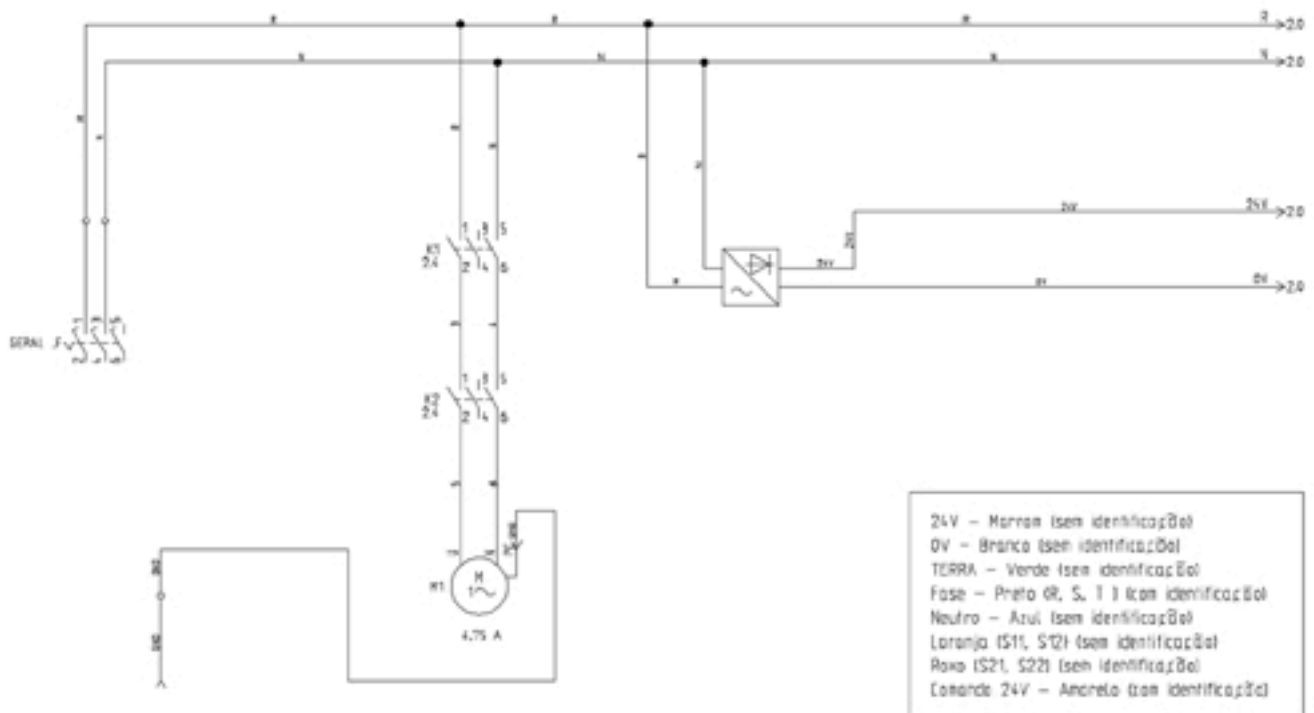
VISTA EXPLODIDA



MDP 360

CÓDIGO	DESCRIÇÃO DA PEÇA	CÓDIGO	DESCRIÇÃO DA PEÇA
1327	TAMPA COMANDO ELÉTRICO	01920	CORREIA Z-900
1167	TAMPA TRASEIRA	1158	POLIA 1Z F14 100
02731	CABO PLUG INJETADO 3X1,5X2,5MT	1312	PROTEÇÃO ENGRENAGEM MANCAL
71351	RELÉ SEGURANÇA CP-D 301/SBR 201 Lc24 VCA	03278	ANEL ELÁSTICO I22
02256	CONTACTORA CWM 09.01 220V 50/60HZ	03202	ENGRENAGEM MAIOR Z1
9052	PRENSA CABO 10MM	04140	ESPAÇADOR ENGRENAGEM
9466	FONTE ALIM. CHAV E110-220V/S24VCC 2,1A	107	ROLAMENTO 608 2RS
9460	MINI DISJ BIPOLAR MDW-C10A-2	03203	ENGRENAGEM MENOR Z16
1342	BASE COMANDO ELÉTRICO	6100	ROLAMENTO 6003 2RS
9266	RELÉ INTERFACE REV 01/24VCC	1317	SUPORTE ESQ CILINDRO ENGRENAGEM
00001	MOTOR MONO 1/2CV 110/220V 4P 60HZ	1304	PROTEÇÃO INTERNA CILINDRO
02687	PRENSA CABO 3/8 Pg9 FT	1295	CONJ. CILINDRO INF MENOR
2187	PROTEÇÃO CHAVE GERAL UNIVERSAL	6700	ROLAMENTO 6002 2RS
71469	CHAVE SECCIONADORA 20A 2P	02026	MOLA MANCAL CILINDRO
1162	SUPORTE BASE MOTOR	1323	MANCAL REG ABERTURA CIL SUPERIOR
70715	BLOCO CONTATO 1 NA CLP 110	6100	ROLAMENTO 6003 2RS
9451	BLOCO ILUMINAÇÃO DIRETA COM LED AZUL	00038	RETENTOR 00796 BR 16X32X7 (40028)
9409	BLOCO CONTATO 2 NF BC 02	1315	SUPORTE DIR CIL SEM FIM
9441	SINALEIRO VERMELHO COM LED 24V	1963	TAMPA GUIA REG ABERTURA
72241	BOTÃO LIGA TRIPLO C/ RESET	70710	BOTÃO EMERGÊNCIA VM CLE 2 40
72244	CAPA DE SILICONE P/ BOTÃO TRIPLO	72242	BLOCO CONTATO NF BC01F
72363	FLANGE BOTÃO AF 3F	72243	BLOCO CONTATO NA BC10F
1159	POLIA 1Z F14 100	1301	CONJ CILINDRO INF MAIOR
81068	CORREIA Z-925 (FU)	1315	SUPORTE DIR CIL SEM FIM
1317	SUPORTE ESQ CIL ENGRENAGEM	1963	TAMPA GUIA RÉGUA DE ABERTURA
1303	EXCÊNTRICO	05030	SETA INDICADORA ABERTURA
1323	MANCAL REG ABERTURA CIL SUP	1319	COROA DE BRONZE FOSF
1306	EIXO ABERTURA CILINDRO MENOR	1294	TAMPA MANCAL DIR
02026	MOLA MANCAL CILINDRO	6600	ROLAMENTO 6000 2RS
6700	ROLAMENTO 6002 2RS	1313	EIXO SEM FIM
1305	TIRANTE CIL MENOR	6700	ROLAMENTO 6002 2RS
1291	CONJ. CILINDRO SUP MENOR	03497	ANEL ELÁSTICO E 10
00530	MANÍPULO MTF D.62X24XM10 (FÊMEA)	00968	ANEL ELÁSTICO E 15
1965	BUCHA EIXO REG ABERTURA	1326	ESPAÇADOR RETENTOR
1962	GUIA RÉGUA ABERTURA	1276	CONJ. RASPADOR CIL MENOR
00969	ANEL ELÁSTICO E 20	1279	MESA MENOR
1964	EIXO REG ABERTURA	1707	SUPORTE MESA MENOR
08448	BUCHA SEM FIM BP 12R D.28,57X34mm	1282	MESA MAIOR
70429	ANEL ELÁSTICO E12	1280	ESPAÇADOR MESA MENOR
1318	GUIA DO SEM FIM	1281	ESPAÇADOR MESA MAIOR
1951	COROA SEM FIM	1163	CONJ. RASPADOR CIL MAIOR
1304	PROTEÇÃO INT CILINDRO	1284	CONJ. GABINETE
1307	TIRANTE CILINDRO MAIOR	70367	PÉ BORRACHA MCR 10/22
1297	CONJ. CILINDRO SUP MAIOR	1308	EIXO ABERTURA CIL MAIOR
1310	CONJ. RASPADOR INF MAIOR	72363	FLANGE BOTÃO AF3F

Esquema Elétrico



Anotações

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