



MANUAL DE INSTRUÇÕES



MODELADORA MP

SUMÁRIO

1. APRESENTAÇÃO	
1.1 Resumo da empresa.....	3
1.2 Características da máquina.....	3
2. SEGURANÇA	
2.1 Instruções importantes de segurança.....	4
2.2 Considerações de segurança.....	4
2.3 Componentes de segurança.....	5
2.4 Botão de emergência.....	5
2.5 Botão Reset.....	6
2.6 Relé de Segurança.....	6
3. COMPONENTES	
3.1 Chave geral.....	7
3.2 Botão duplo comando.....	8
3.3 Estrutural.....	8
3.4 Transformador.....	8
4. INSTALAÇÃO	
4.1 Dimensionamento da máquina.....	9
4.2 Dimensionamento do posicionamento.....	10
4.3 Instruções de instalação	10
5. UTILIZANDO A MODELADORA E DICAS DE OPERAÇÃO	
5.1 Aprenda a usar seu equipamento.....	12
5.2 Regulagem do cilindro e produção de discos de massa.....	13
5.3 Limpeza.....	14
6. GARANTIA.....	15
7. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS.....	16
8. ANÁLISE E SOLUÇÃO DE PROBLEMAS.....	17

1. APRESENTAÇÃO

1.1 Resumo da empresa

A Reemaq Equipamentos para Alimentação é uma empresa que nasceu para ser reconhecida como marca de confiança. Especializada na fabricação de máquinas e equipamentos e em atender as demandas de automatização e mecanização para processamento de alimentos dos negócios da Indústria da Alimentação, Food Service e Restaurantes. Focada no resultado, para aumentar a eficiência, maximizar os processos e custos, ampliar a oferta de produtos, dar melhores condições de segurança, reduzir o esforço e a interferência humana.

1.2 Características da máquina

A otimização do trabalho humano por meio da tecnologia é uma das principais características da Modeladora de Pizza Reemaq. Qualquer pessoa, sem esforço, pode abrir centenas de discos de pizza rapidamente, mantendo o disco de massa liso e uniforme, preservando a consistência da massa e a precisão do formato. A força e a técnica estão no projeto industrial da MP Reemaq. Manter as características orgânicas e de qualidade da massa é fundamental para o sucesso do produto final. Por isso, nos cilindros em cromo duro da modeladora, a massa é processada no seu estado natural, na temperatura ambiente. Isso confere, textura ideal, espessura uniforme, sabor autêntico e a preservação das propriedades originais, como se tivesse sido feita a mão.

Com muita praticidade e agilidade, você vai abrir discos de massa de 5cm até 50 cm de diâmetro, da espessura que desejar, com grande precisão. Com o sistema de ajuste simples da Modeladora de Pizza Reemaq você padroniza todos os discos de massa e elimina perdas ou excessos na sua escala de produção.

2. SEGURANÇA

2.1 Instruções importantes de segurança

Todas as mensagens de segurança mencionam qual é o risco em potencial, como reduzir a chance de se ferir e o que pode acontecer se as instruções não forem seguidas. A sua segurança e a de terceiros é muito importante. Este manual e o seu produto têm muitas mensagens fundamentais para o uso do equipamento. Sempre leia e siga as mensagens de segurança.

2.2 Considerações de segurança

Antes de colocar em funcionamento este equipamento, ou no caso de quaisquer dúvidas sobre o seu funcionamento, o usuário deve ler e compreender detalhadamente este manual.

Desligue o disjuntor ou retire a máquina da alimentação antes de efetuar qualquer manutenção no produto.

Use duas ou mais pessoas para mover e instalar seu produto.

Não utilize adaptadores ou T's. Conforme imagem abaixo.

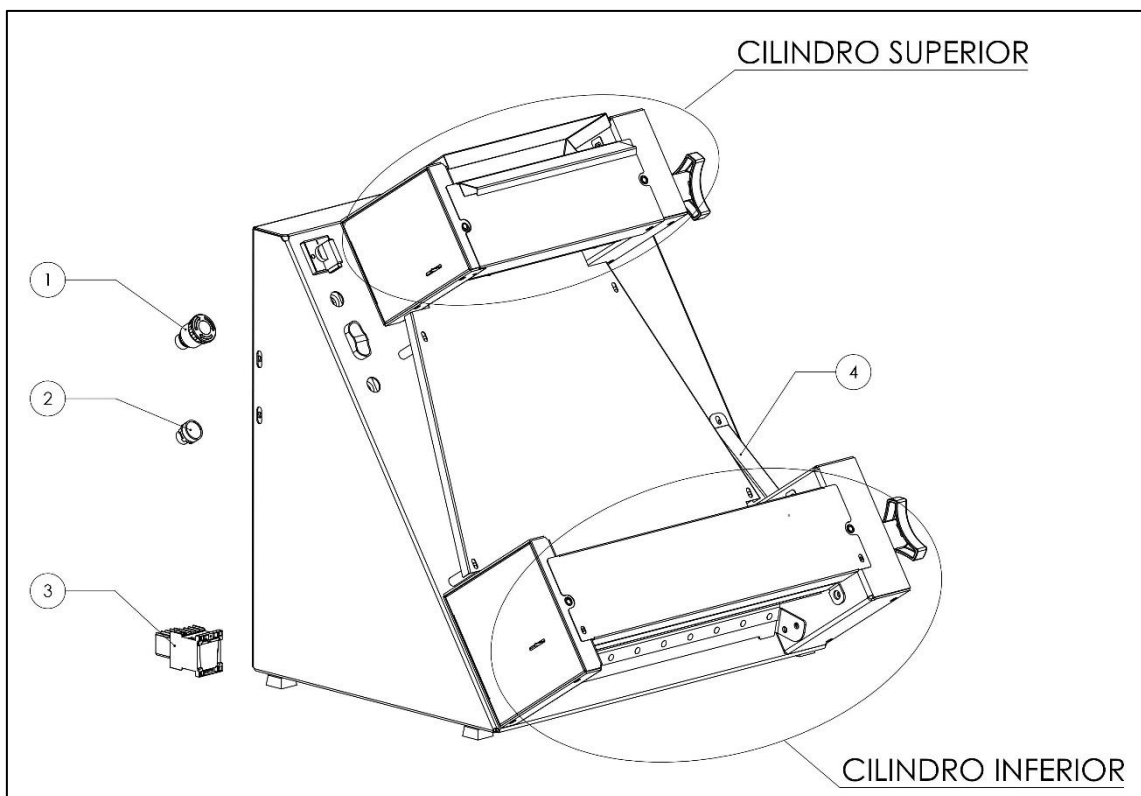
Não use extensões.

Este aparelho não deve ser utilizado por pessoas que tenham falta de experiência ou conhecimento, a menos que tenham recebido instruções quanto ao uso deste equipamento por pessoas responsáveis pela sua segurança.



2.3 Componentes de segurança

Na figura abaixo, pode-se visualizar os itens de segurança, responsáveis pela proteção do equipamento e principalmente por fazer com que não ocorra nenhum tipo de acidente com o usuário.



ITEM	NOMENCLATURA
1	BOTÃO DE EMERGÊNCIA
2	BOTÃO RESET
3	RELÉ DE SEGURANÇA

2.4 Botão de emergência

O botão de emergência é usado para desligar o comando em caso de alguma anormalidade. Este botão conta com retenção quando acionado através da pressão sobre sua estrutura. Para retornar ao seu estado normal é necessário girar o botão de modo a promover o destravamento, esta manobra torna o dispositivo muito seguro, evitando acidentes.

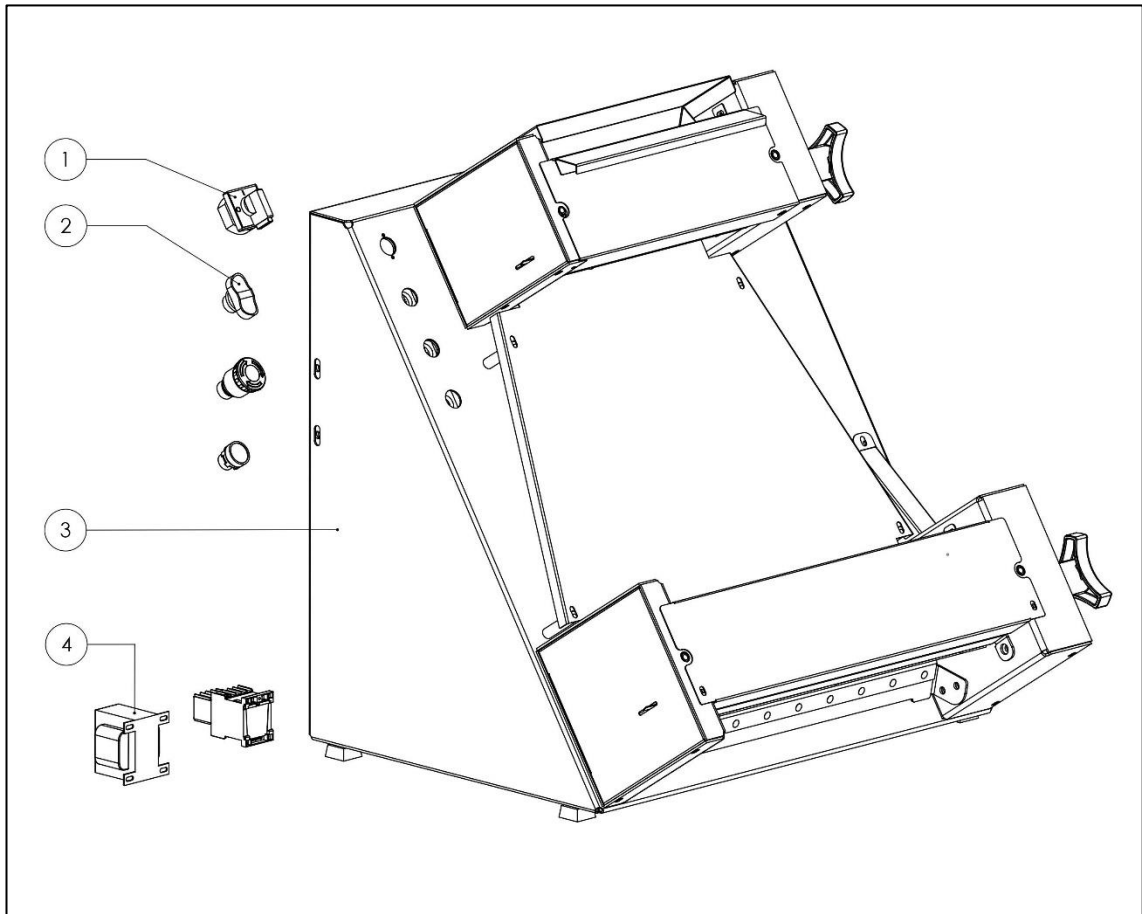
2.5 Botão Reset

Utilização como botão de início/parada ou botão de confirmação em máquinas, o botão de pressão com pontos tácteis de pressão é utilizado para proteger contra contato involuntário, utilizando LEDs de alta iluminação como resposta ótica em caso de acionamento e controle ativo através de AS-Interface. Possui alto grau de proteção para atender aos requisitos de ambientes industriais.

2.6 Relé de segurança

O relé de segurança é um dispositivo responsável por monitorar uma função de segurança como parada de emergência, porta de proteção, cortina de luz, proteção de perímetro ou controle com duas mãos. Em caso de perigo, o relé de segurança trabalhará para reduzir o risco a um nível aceitável e quando ocorrer um erro, o relé de segurança iniciará uma resposta segura e confiável. Cada relé de segurança monitora uma função específica e podemos obter o monitoramento total de uma máquina ou planta ao conectá-lo a outros relés de segurança. O relé de segurança é uma maneira simples e eficiente de atender aos padrões de segurança existentes, resultando em operação segura para a equipe e os equipamentos, bem como uma longa vida útil do mesmo. A redução de riscos deve ser uma prioridade para qualquer negócio, tanto para proteger seus funcionários quanto para reduzir a possibilidade de acidentes dispendiosos ou danos a equipamentos.

3. COMPONENTES



ITEM	NOMENCLATURA
1	CHAVE GERAL
2	BOTÃO DUPLO COMANDO (CHAVE LIGA/DESLIGA)
3	ESTRUTURAL
4	TRANSFORMADOR

3.1 Chave Geral

As chaves seccionadoras são construídas para interromper e retirar a energia para um circuito elétrico, e assim são bem empregadas como

equipamentos de segurança, desse modo, a produção permanece de forma segura como também é preservada a segurança dos trabalhadores. As chaves seccionadoras são versáteis, uma vez que podem ser usadas para administrar o sistema de energia com grande qualidade e eficiência.

3.2 Botão duplo comando (chave liga/desliga)

Botão de Comando Liga/Desliga para utilização em painéis elétricos, máquinas e equipamentos eletrônicos em geral. É um material cuja função é controlar o fluxo de energia destinado a um sistema elétrico, servindo para o seu acionamento e desligamento.

A botoeira liga/desliga é uma solução para a sua necessidade de ter dois botões separados, um com a função de ligar e a outra com a função de desligar o sistema. Botões pulsadores são também chamados de botões sem retenção, o que significa que não se mantém ativos independente do fluxo de energia. Caso haja alguma inesperada queda de energia, o equipamento desliga não se mantendo no modo ligado quando a eletricidade retorna. Essa vantagem previne o sistema de sofrer danos com o retorno direto da eletricidade para os equipamentos. O botão pulsador deixa o equipamento aguardando ser novamente ligado pelo usuário. Esse funcionamento exige a utilização de dois botões distintos, um para o acionamento e outro para o desligamento.

3.3 Estrutural

O estrutural da modeladora é constituído com chapas de aço SAE 1020, desenvolvido com softwares especializados e com cálculo estrutural de elementos finitos, que ocasiona no correto dimensionamento da espessura das chapas. Assim evitando um superdimensionamento da mesma, e gerando um estrutural 100% segura e confiável. Este estrutural tem tratamento superficial E-COAT e acabamento em pintura epóxi que faz com que a modeladora fique protegida de quaisquer possibilidades de desgastes ocasionados pelo contato de ingredientes diversos.

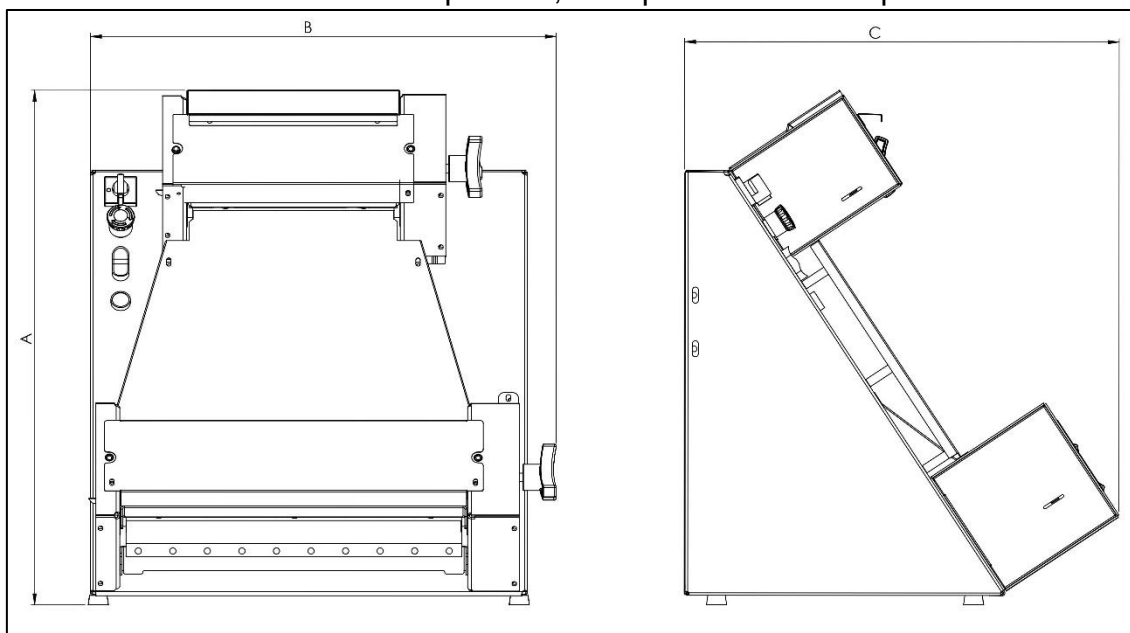
3.4 Transformador

Um transformador é um dispositivo destinado a modificar os níveis de tensão e corrente elétrica, mantendo potência elétrica praticamente constante, de um circuito a outro, modificando também os valores das impedâncias elétricas de um circuito elétrico.

4. INSTALAÇÃO

4.1 Dimensionamento da máquina

Ao receber a modeladora, é importante analisar se ela não está com avarias ocasionadas pelo transporte. Assim como danificações que podem ocasionar o mau funcionamento do equipamento. Caso esta análise não seja feita no ato do recebimento do produto, a empresa não se responsabiliza.



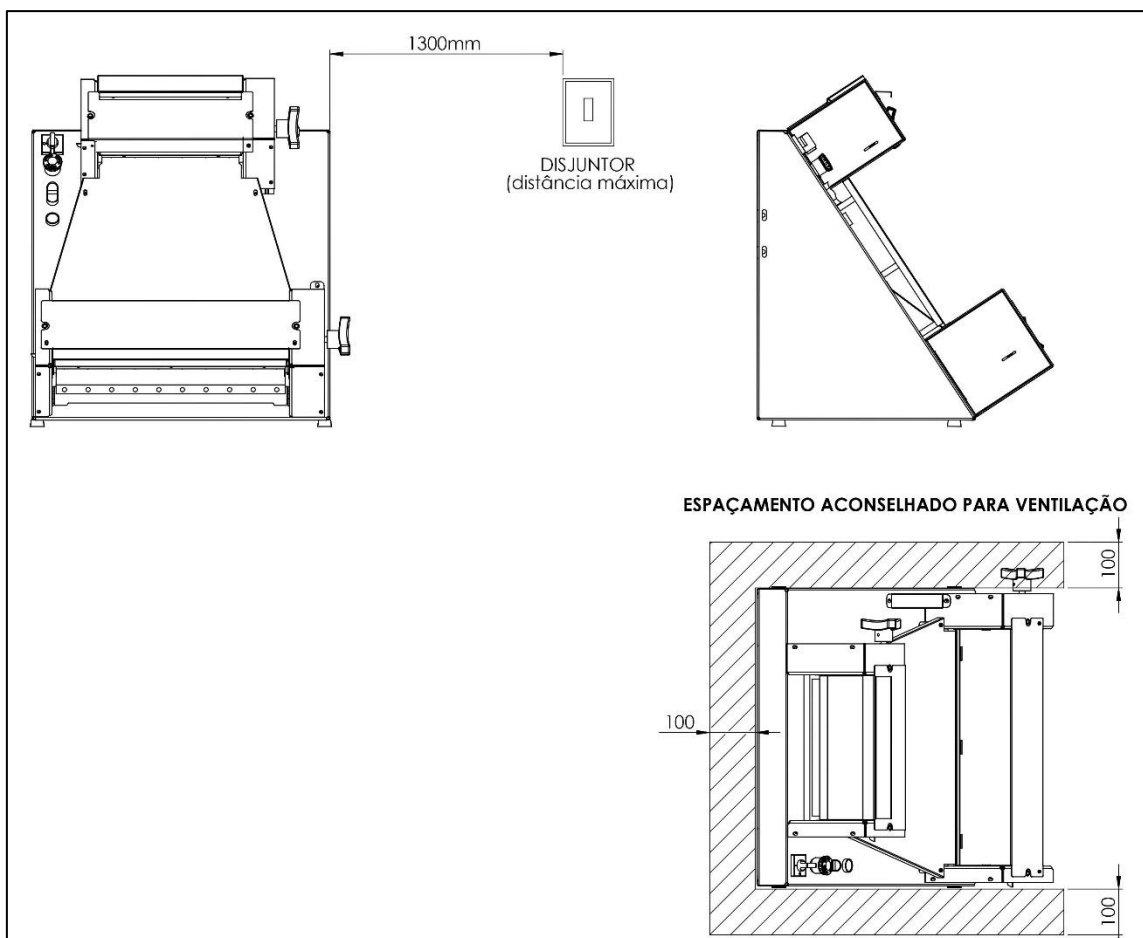
	MP40	MP50
A	709 (ALTURA)	753 (ALTURA)
B	592 (LARGURA)	697 (LARGURA)
C	609 (COMPRIMENTO)	648 (COMPRIMENTO)

Na figura acima é ilustrado um esquemático do dimensional da máquina e a seguir algumas considerações que devem ser seguidas. Estas são importantes para que o equipamento funcione de uma maneira correta.

4.2 Dimensional de posicionamento

Uma consideração importante, conforme pode-se visualizar na imagem a seguir é o espaçamento aconselhável que deve-se seguir. Esta distância é necessária para que se tenha uma ventilação apropriada para a máquina.

Esta distância é de suma importância para que a máquina não sofra superaquecimento dos componentes internos, pois, apesar de o equipamento possuir sistema de ventilação, um mau posicionamento dela pode atrapalhar esse sistema de seu correto funcionamento.



4.3 Instruções para a instalação

Antes de utilizar a modeladora, é importante que ela seja totalmente desembalada e posicionada conforme apresentação anteriormente citada. A MP, antes de ser embalada na fábrica, sempre é testada e limpa, porém, é interessante que seja feita uma limpeza antes de ser utilizada definitivamente.

Assegure-se que este equipamento esteja de acordo com a tensão equivalente da rede do seu estabelecimento. Outra consideração importante é que seja feito o correto aterramento da rede. Se necessário consulte um eletricista especializado de sua confiança.

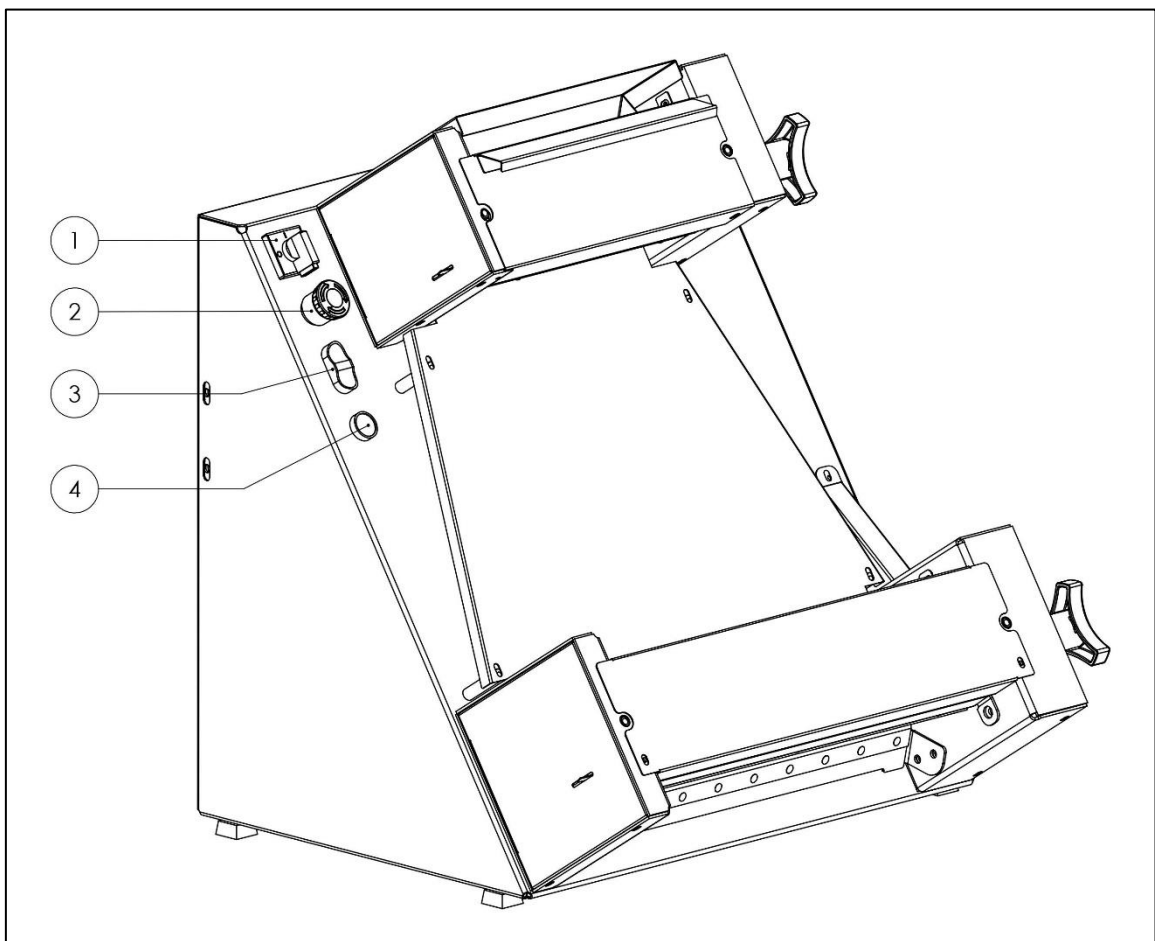
Certifique-se de que fios elétricos ou quaisquer peças de outros aparelhos próximos não estejam em contato com ela.

Nunca, sob hipótese alguma devem ser feitas substituições de componentes da máquina, sem consultar a assistência técnica Reemaq. Este acontecimento, acarreta no cancelamento da garantia do produto.

4. UTILIZAÇÃO DA MODELADORA E DICAS DE OPERAÇÃO

5.1 Aprenda a usar seu equipamento

A seguir pode-se visualizar a modeladora, com seus componentes eletrônicos distribuídos na vista frontal. Neste capítulo, o intuito é fazer com que todas as dúvidas referentes a utilização da máquina sejam sanadas.



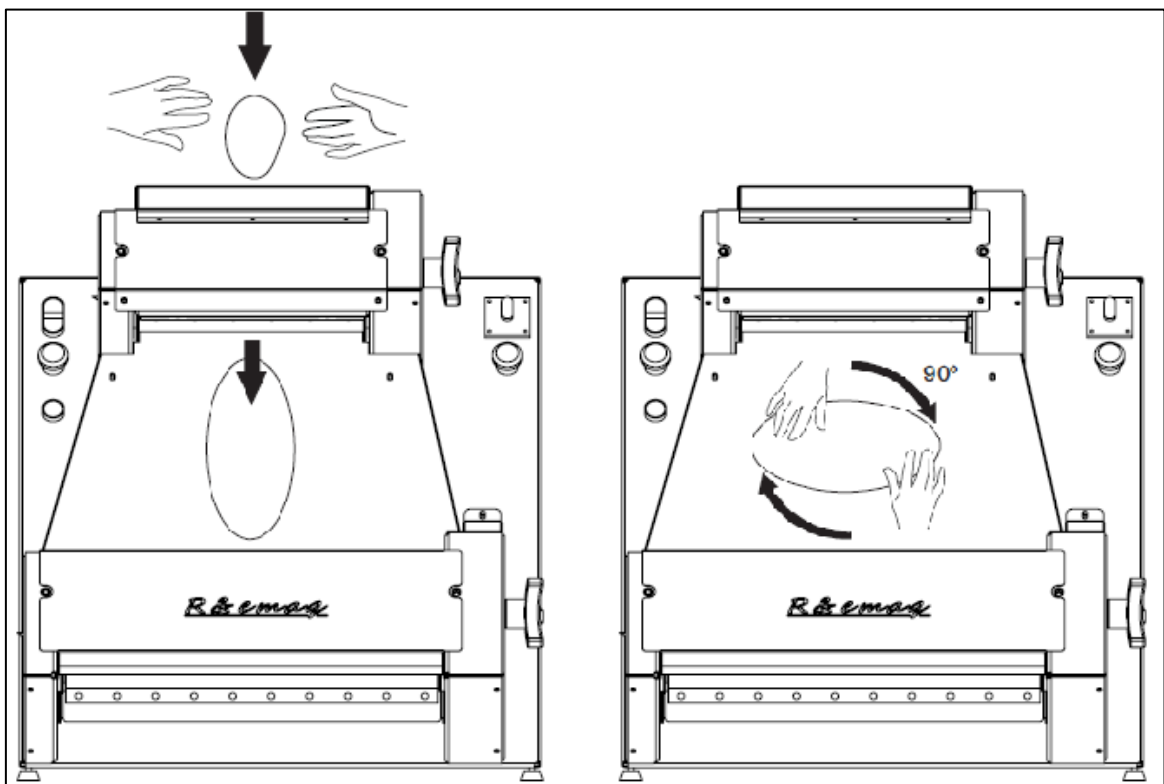
Após ligar a máquina na tomada, conforme especificado no capítulo anterior, devesse seguir o seguinte processo:

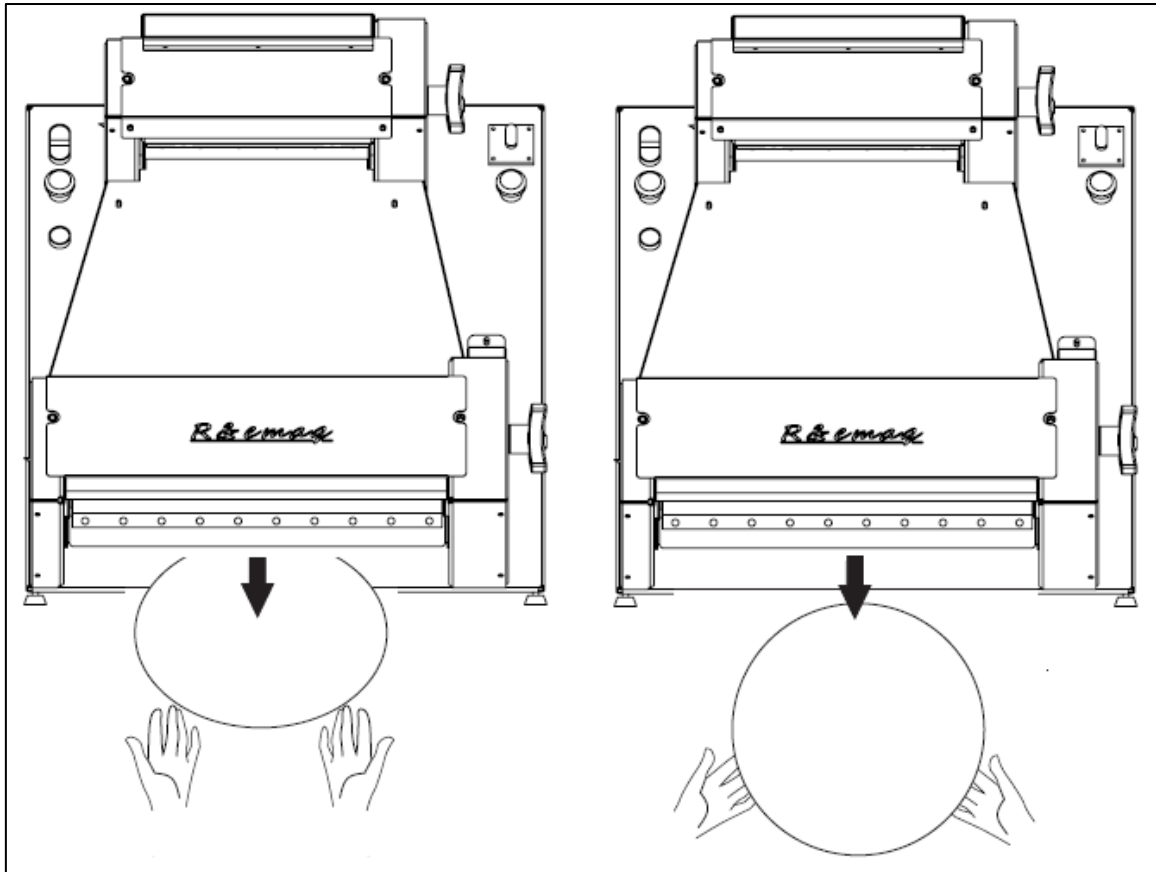
- Girar o botão geral (item 1) para a posição 1;
- Verificar se o botão de emergência (item 2) não está acionado;
- O botão reset (item 4), que estará ligado, deve ser acionado;
- Acionar o botão verde (item 3), fazendo com que a modeladora comece a funcionar;

- Para desligá-la, deve-se apertar o botão vermelho e em seguida desligar o botão geral (item 1).

5.2 Regulagem do cilindro e produção de discos de massa

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





- Observar como ficou o diâmetro da massa resultante da passagem no cilindro inferior;
- No caso de a massa sair mais comprida no sentido de saída do cilindro, deve-se fechar um pouco na regulagem superior e repetir a operação até que fique um círculo proporcional;
- 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)
- Feitos esses ajustes, se as suas pizzasquentes ainda tiverem a mesma espessura, não será necessário mais regular a abertura dos cilindros.

5.4 Limpeza

Antes de efetuar qualquer tipo de limpeza no equipamento deve-se desligar o mesmo da rede elétrica, evitando assim quaisquer tipos de acidentes.

Após a utilização da modeladora, retire qualquer resíduo com um pano úmido. Limpe a máquina antes que ela fique suja demais, pois no caso de limpar somente quando estiver muito suja, pode diminuir a vida útil do produto.

Não se deve utilizar produtos de limpeza abrasivos. Utilize apenas se necessário um detergente líquido ou desengordurantes (neutro) para limpar a parte estrutural da máquina. Na parte da bandeja e cilindros, onde há contato direto com o alimento, utilizar apenas um pano úmido.

Nunca utilize jatos d'água diretamente sobre a máquina. Pois o equipamento dispõe de componentes eletrônicos, e estes podem ser danificadas por este processo.

5.5 Garantia

Para a instalação dos equipamentos, o cliente deve providenciar todos os requisitos solicitados e descritos neste manual, assim como aterramento, sistema de proteção por intermédio de disjuntores e posicionamento correto do equipamento.

Para garantir a produtividade e aumentar a vida útil do equipamento, aconselhasse a limpeza constante e é sugerido uma manutenção preventiva do equipamento.

Todas as partes que compõe o equipamento, exceto o motor, estão garantidas por um ano, no que se referem a defeitos de fabricação, a contar pela data de emissão da nota fiscal. Esta garantia será cancelada caso seja constatado mau uso do equipamento. Outro cancelamento da garantia é no caso de o equipamento ter sofrido alterações por pessoas não autorizadas.

Embora a REEMAQ INDUSTRIA DE EQUIPAMENTOS PARA ALIMENTAÇÃO LTDA, não se responsabilize pela garantia dos motores elétricos, estes possuem um ano de garantia por parte do fabricante, a contar da data de emissão da nota fiscal de venda. Para usufruir desta garantia, basta o cliente entrar em contato com o representante responsável pela venda do equipamento e solicitar a troca do componente.

Os equipamentos reparados sem autorização da fábrica ou que forem alterados, desmontados ou utilizados em desacordo com as indicações presentes no manual, não serão cobertos pela garantia.

6 Características Técnicas

Abaixo segue tabela com as características técnicas da amassadeira espiral AR25. Estas considerações são baseadas nas especificações dos componentes utilizados para a montagem da mesma.

MODELO	MODELADORA MP50
PESO LÍQUIDO	80KG
TENÇÃO DE ALIMENTAÇÃO	220V
POTÊNCIA	1/2 CV ou 0.4 Kw
FREQUÊNCIA	60Hz
DISJUNTOR	16A
FIAÇÃO ELÉTRICA	1.5/2 mm
CONSUMO	0.4 Kw/h

7 ANÁLISE E SOLUÇÃO DE PROBLEMAS

PROBLEMAS	CAUSAS	SOLUÇÕES
Máquina não liga	Botão de emergência acionado Falta de energia	Destruar o botão Verificar se a energia elétrica está normalizada
Máquina liga, mas aparenta não ter força para funcionar corretamente	Tensão da rede abaixo do normal Capacitor de partida do motor	Verificar a tensão da rede Solicitar à assistência peça de reposição
Ruídos estranhos	Rolamentos defeituosos	Solicitar um assistente técnico para efetuar a troca dos componentes
Cheiro de queimado ou fumaça	Problema no motor ou nos componentes eletrônicos	Solicitar um assistente técnico
Desgaste natural dos itens gerais	Causa natural de utilização contínuo do equipamento	Aconselha-se a realização de manutenção preventiva



Reemaq Equipamentos para Alimentação

Rua Aleixo de Abreu, 74, Bairro Presidente Vargas

Caxias do Sul – RS – Brasil – CEP: 95054-040

E-mail: contato@reemaq.com.br

Fone: 54 3066 1170