



Tradição Qualidade Serviços Melhor Custo / Benefício

MANUAL DE INSTRUÇÕES

DIVISORA VOLUMÉTRICA FDVL

PARABÉNS,

Você acaba de adquirir a mais alta tecnologia em equipamentos para panificação e confeitaria. Com mais de 50 anos de experiência e know-how, a marca FERRI é sem dúvida, a mais tradicional do mercado panaderil.

Todos os equipamentos são rigorosamente testados e aprovados antes de chegar ao seu estabelecimento, isso tudo para garantir um perfeito funcionamento e oferecer uma grande economia.

Nossa política comercial é produzir produtos que possuam características de qualidade, durabilidade, economia e rendimento superior para promover a completa satisfação de nossos clientes.

A FERRI através de representantes em todo o território nacional, trata cada cliente em particular como se fosse único.

Para a obtenção de um perfeito funcionamento do seu equipamento, recomendamos a leitura detalhada deste manual, antes de sua utilização.

Agradecemos a preferência pelo produto FERRI

ÍNDICE

1. Recomendações	03
2. Apresentação do Produto	04
3. Instalação do Produto	05
4. Operação	07
5. Segurança na Utilização do Equipamento	08
6. Exposição a Riscos	08
7. Inspeção e Manutenção	09
8. Diagrama Elétrico	10
9. Certificado de Garantia	12

Normas Aplicáveis ao Equipamento:

- Nr-12 : 2010 - Máquinas e Equipamentos;

- Nota Técnica Nr. 94/2009 - Segurança para Máquinas de Panificação, Mercearia e Açougue;

EQUIPAMENTO

DATA FABRIC.

Nr. SÉRIE

EQUIPAMENTO	DATA FABRIC.	Nr. SÉRIE

RECOMENDAÇÕES:

- Leia cuidadosamente este manual de instalação e operação do equipamento;
- Certifique-se de que as instalações elétricas sejam feitas por pessoal capacitado;

Para Assistência Técnica ou para qualquer sugestão, reclamação e ou comentário sobre os serviços prestados pelas assistências autorizadas, ligue para os telefones abaixo relacionados ou acesse o site da empresa.

Assistência Técnica:

Fone: 55 (11) 2965-4263 - 55 (11) 7868-1771 - ID: 30*22351

Vendas / Reclamações / Sugestões:

Fone: 55 (11) 2965-4263

Camargo e Gomiero Industria e Comércio de Fornos Ltda

Rua do Orfanato, 1331 - Vila Prudente

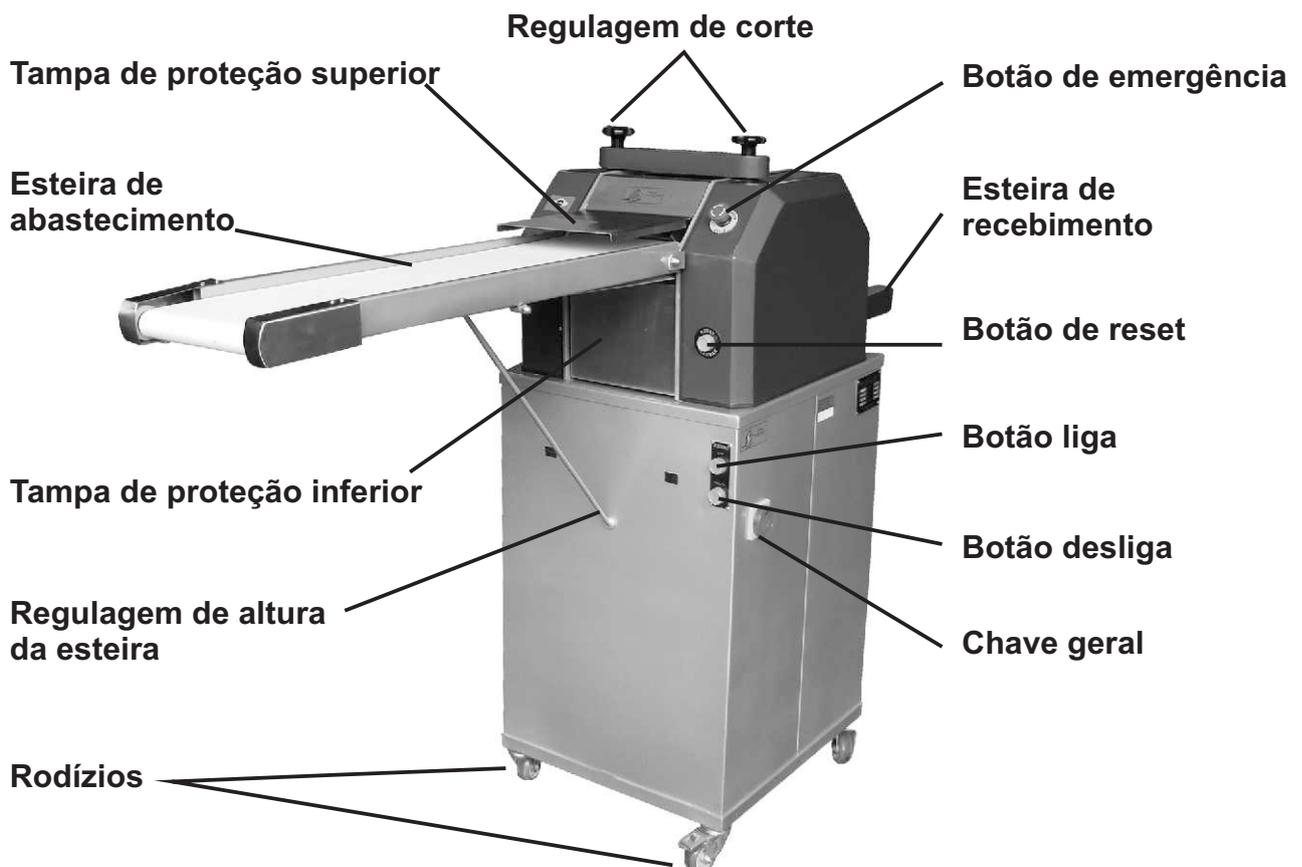
São Paulo - SP - CEP: 03131-010

www.ferri.com.br

1. APRESENTAÇÃO DO PRODUTO

1.1. Conhecendo a Divisora Volumétrica FDVL

A Divisora Volumétrica FDVL foi projetada para dividir a massa em diversos pesos com uniformidade e precisão, proporcionando grande economia e rapidez, com o mínimo consumo de energia. Construída em aço carbono ou em aço inoxidável 304, com capacidade de até 7.000 pães por hora.



1.2. Características Técnicas da Divisora Volumétrica FDVL

Modelo	Medidas Externas (mm)			Massa (kg)	Potência (hp)
	Larg.	Prof.	Alt.		
FDVL	430	900	1320	80	0,75

1.3. Conhecendo o Painel de Controle



EMERGÊNCIA

Botão para parada imediata da divisora em uma situação de emergência, sendo necessário o rearme após

REARMAR (RESET)

Botão para Rearmar a Divisora após o desligamento pela emergência ou abertura da tampa de proteção.

LIGA

Botão para Ligar a Divisora.

DESLIGA

Botão para Desligar a Divisora.

2.INSTALAÇÃO DO PRODUTO

2.1. Local de Instalação

O equipamento deve ser posicionado:

- Em uma superfície plana e nivelada que suporte o seu peso;
- Respeitando o espaçamento entre máquinas de no mínimo 60cm, conforme Nota Técnica 94/2009 do Ministério do Trabalho.

2.2. Instalando o Equipamento

- Retire o equipamento da caixa de madeira protetora;
- Limpe seu equipamento utilizando pano e detergente;
- Posicione o equipamento no local da instalação;
- Faça a ligação do condutor terra do equipamento;
- Conecte os cabos de alimentação do equipamento de acordo com a tensão de operação indicada na placa de identificação (220 ou 380Vac);
- Proceda o teste indicado a seguir: Testando seu equipamento.

2.3. Instalação Elétrica

Para a instalação correta do seu equipamento, siga as recomendações a seguir:

- As instalações elétricas devem ser adequadas às especificações técnicas do equipamento, fornecidas no final desta seção;
- Instalação de disjuntor diferencial residual (DDR) exclusivo para o equipamento, ou dispositivo de proteção equivalente;
- Circuito de alimentação elétrica com queda de tensão máxima de 10%;
- Aterramento conforme a NR-10 (Norma Regulamentadora do Ministério do Trabalho) e norma ABNT NBR 5410 (Norma da Associação Brasileira de Normas Técnicas);



ATENÇÃO!

- Não utilize extensões ou comprimento excessivo para alimentação do seu equipamento;
- Antes de ligar, verifique se a tensão de alimentação está de acordo com a indicada em seu equipamento;
- No caso do equipamento não funcionar, antes de chamar a assistência técnica verifique a sequência de fases da instalação. Seu equipamento só funciona com a sequência de fases correta (R-Conductor Vermelho / S-Conductor Branco / T-Conductor Preto)

- O diâmetro dos condutores da rede elétrica devem estar de acordo com o indicado na tabela abaixo:

Nota: Cálculos conforme ABNT NBR 5410:2004 e considerando comprimento de 10 metros.

Modelo	Voltagem (V)	Corrente (A)	Disjuntor (A)	Diam. Cond. (mm ²)
FDVL	220 - 3ø	2,6	20	2,5
	380 - 3ø	1,5	20	2,5

2.4. Testando o Equipamento

- a) Abaixar o túnel de proteção;
- b) Manter o botão de emergência destravado;
- c) Ligar a chave geral;
- d) Apertar o botão «REARMAR»;
- e) Apertar o botão «LIGA» - A divisora volumétrica entrará em funcionamento;
- g) Apertar o botão «DESLIGA» para desligar o equipamento



ATENÇÃO !

- Sempre que abrir o tampa de proteção ou atuar o botão de emergência é necessário rearmar o equipamento através do botão «REARMAR».

3. OPERAÇÃO

- Regule a altura da esteira de recebimento com a sua MODELADORA FMD;
- Posicione a alavanca de regulagem no tamanho de divisão desejado;
- Ligue a chave geral, aperte o botão «LIGAR»;
- Alinhe o bastão de massa (imbira), no canal de corte da esteira de abastecimento;
- Os pães divididos cairão na esteira de recebimento e na sua Modeladora
- Retire os pães divididos e modelados na bandeja de recolhimento da MODELADORA FMD;
- Ao término do trabalho desligue o equipamento através do botão «DESLIGAR»;

IMPORTANTE

- A utilização da parada através do botão de emergência somente deve ser realizada em real caso de emergência.
- Este procedimento utilizado de forma contínua pode danificar o equipamento e causar a perda de garantia do mesmo.
- Ao término do dia de trabalho ou para qualquer manutenção no equipamento desligue a chave geral.

4. SEGURANÇA NA UTILIZAÇÃO DO EQUIPAMENTO

- Utilizar sempre a quantidade adequada de produto de acordo com as especificações técnicas do equipamento;
- Não introduzir ou deixar cair objetos nas partes rotativas do equipamento;
- Nunca efetuar manutenção sem desligar a chave geral e proceder o bloqueio da mesma;
- Mantenha distância mínima de 60 cm livre para a perfeita operação do equipamento;
- Este equipamento possui dispositivos de segurança em acordo com as normas de segurança vigentes. A adulteração, eliminação ou burla destes sistemas expõe seus usuários a riscos de acidentes.



ATENÇÃO !

- Não lavar o equipamento diretamente com água
- Não utilizar solventes como: benzina, álcool, thinner, acetona e abrasivos ;
- A ligação do condutor terra deve estar conforme a NR-10 e Norma ABNT NBR 5410. EVITE ACIDENTES. FAÇA O ATERRAMENTO DO SEU EQUIPAMENTO.

5. EXPOSIÇÃO A RISCOS

- Esmagamento;
- Choque elétrico;
- Ergonômico.



ATENÇÃO !

- EM SITUAÇÕES DE EMERGÊNCIA, ACIONAR O BOTÃO DE EMERGÊNCIA LATERAL AO PAINEL DE CONTROLE E DESLIGAR A CHAVE GERAL, CASO NECESSÁRIO.

6. INSPEÇÃO E MANUTENÇÃO

6.1. Inspeção

Diariamente o operador do equipamento deve verificar sinais de alteração no ruído e vibração, bem como qualquer alteração na forma de operação, principalmente no que diz respeito a parada quando da abertura das proteções móveis ou atuação do botão de emergência.

6.2. Manutenção periódica do equipamento

A lubrificação é muito importante para a conservação do equipamento. Esta lubrificação é feita através da aplicação de graxa nas correntes. Os equipamentos saem de fábrica lubrificados. É aconselhável que a cada mês seja feita uma lubrificação no equipamento. Caso seja necessária a limpeza das correntes e engrenagens, deve ser utilizado WD-40, ou similar, e um pincel. Para limpeza das facas desligar a divisora volumétrica através da chave geral.



O equipamento tem vida útil indeterminada. Devem ser realizadas manutenções preventivas periódicas a cada seis meses, sendo que as manutenções devem ser efetuadas por pessoal devidamente autorizado pela Camargo e Gomiero.

6.3. Limpeza do equipamento

A limpeza deve ser diária, com o equipamento parado;

Deve ser limpo com água e sabão utilizando uma bucha de plástico. Não utilizar o lado abrasivo da bucha.

7. DIAGRAMA ELÉTRICO

Nos desenhos a seguir são apresentados os diagramas elétricos para 220Vac e 380Vac respectivamente.

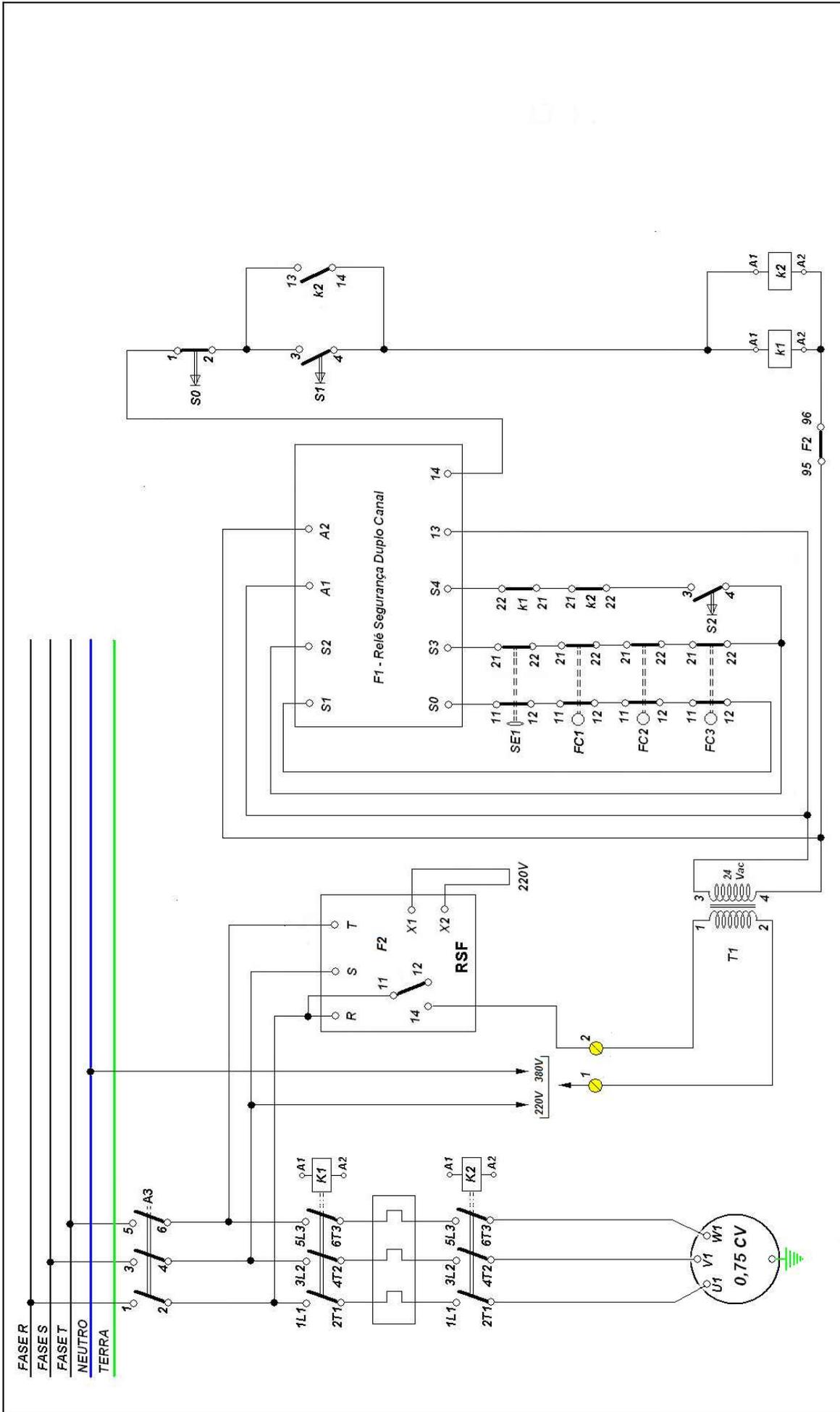


DIAGRAMA ELÉTRICO - DIVISORA VOLUMÉTRICA - 220 / 380 Vac - 60 Hz

DESENHO Nº: FDVL - PAINEL 03

CERTIFICADO DE GARANTIA

A CAMARGO E GOMIERO garante o equipamento contra defeitos de material e mão de obra, durante o prazo de garantia, sendo qualquer substituição a seu critério exclusivo, sem ônus para o proprietário, salvo pelas exceções indicadas no item 2. As peças e componentes substituídos em decorrência da garantia, serão de propriedade da CAMARGO E GOMIERO.

1 - PRAZO DE GARANTIA

O prazo de validade desta garantia é de **01 (um) ano**, contados a partir da data da emissão da nota fiscal de entrega do equipamento ao comprador. .

2 - A GARANTIA NÃO COBRE:

2.1 - Substituições de lâmpadas, fusíveis e correias;

2.2 - Substituições de componentes eletrônicos e motores, salvo constatação de defeito de fabricação;

2.3 - Encargos com transportes de peças, componentes ou equipamentos, bem como viagem e estadia de técnicos enviados pela CAMARGO E GOMIERO, para reparação do equipamento ou montagem e desmontagem do equipamento;

2.4 - A reparação de defeitos, danos ou avarias de qualquer natureza originadas de:

2.4.1 - Utilização inadequada do equipamento;

2.4.2 - Quedas e/ou batidas;

2.4.3 - Exposição em ambiente desfavorável ao equipamento;

2.4.4 - Prolongada falta de utilização do equipamento;

2.4.5 - Utilização inadequada de energia;

2.4.6 - Armazenagem inadequada.

3 - EXTINÇÃO DA GARANTIA

A garantia será extinta caso ocorra qualquer um dos seguintes eventos

:3.1 - Inobservância das normas de instalação, uso, manutenção e de segurança contidas no manual;

3.2 - Alterações no produto ou utilização de acessórios inadequados;

3.3 - Assistência técnica prestada por pessoa não autorizada pela CAMARGO E GOMIERO;

3.4 - Falta de pagamento total ou parcial, referente a aquisição do equipamento.

4 - CONDIÇÕES GERAIS

4.1 - Ocorrendo necessidade de Assistência Técnica, o cliente deverá informar o evento a CAMARGO E GOMIERO, identificando o equipamento e o problema apresentado com o maior detalhe possível;

4.2 - A CAMARGO E GOMIERO, dependendo da natureza do serviço de Assistência Técnica a ser prestado escolherá o local mais adequado para a execução;

4.3 - Dependendo do local da Assistência Técnica, a CAMARGO E GOMIERO escolherá o meio mais adequado à locomoção do pessoal, dos componentes ou das peças;

4.4 - Quando a Assistência Técnica for prestada no estabelecimento do cliente, este deverá:

4.4.1 - Providenciar que os Técnicos da CAMARGO E GOMIERO tenham livre acesso ao equipamento, afim de que os trabalhos sejam iniciados imediatamente;

4.4.2 - O cliente deverá assinar no final de cada visita relatório de Assistência Técnica, conferindo o serviço executado, horas trabalhadas, peças e componentes substituídos, registrando sua apreciação. **A recusa do cliente em assinar o relatório, não constituirá em alegação do não cumprimento da Assistência Técnica.**

5 - LIMITE DE RESPONSABILIDADE

A garantia oferecida pela CAMARGO E GOMIERO limita-se a reparar ou substituir peças ou componentes com defeito, caso seja comprovado algum defeito de fabricação.



CAMARGO E GOMIERO IND. E COM. DE FORNOS LTDA

CNPJ: 02.841.705/0001-67

Rua do Orfanato, 1331 - São Paulo - SP - CEP: 03131-010

Pabx: (11) 2965-4263 - site: www.ferri.com.br

e.mail: faleconosco@ferri.com.br - vendas@ferri.com.br