

# **CILINDROS PROFISSIONAIS**

## **CP/ CPP-550**



**Manual de Instrução**  
**e**  
**Termo de Garantia**

## NOTAS:

### 1 - APRESENTAÇÃO

A GASTROMAQ, empresa especializada no ramo de máquinas para alimentação, oferece uma variada linha de produtos, que atendem as necessidades do mercado. São dezenas de equipamentos projetados para facilitar o trabalho de quem atua no ramo de alimentação. Fornecemos equipamentos para restaurantes, panificadoras, açougues, pizzarias, supermercados, confeitarias e até mesmo para cozinhas residenciais e industriais.

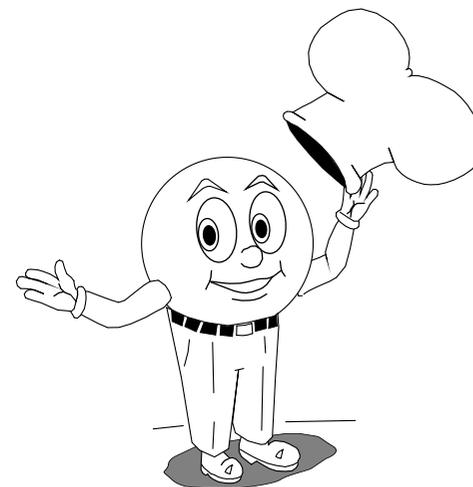
Todos os produtos GASTROMAQ são fabricados com materiais de alta qualidade e acabamento superior, dentro das normas de segurança e higiene das leis vigentes.

Queremos cumprimentá-lo por ter escolhido um produto com qualidade a que o nome merece, GASTROMAQ.

### 2 - FINALIDADE DO MANUAL

A finalidade deste manual é passar ao usuário informações necessárias sobre o produto que acaba de ser adquirido.

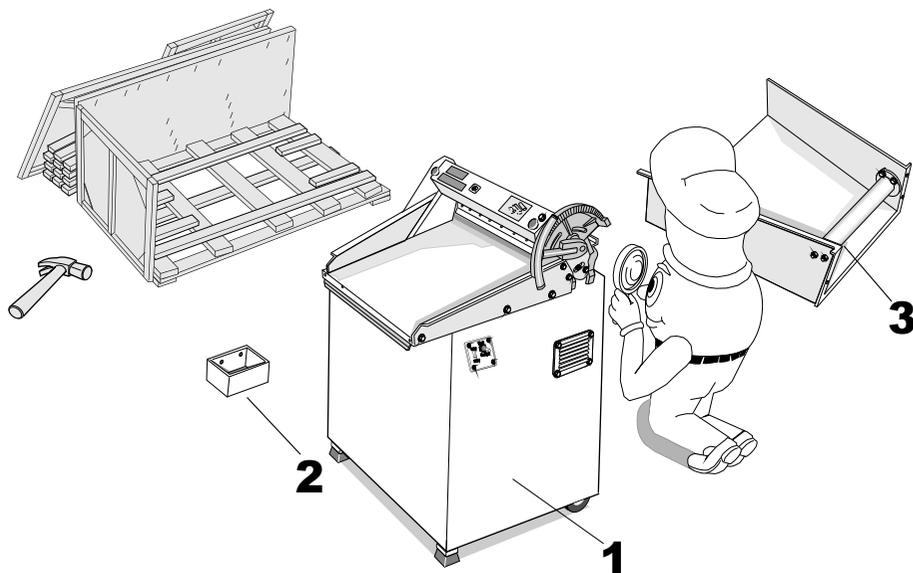
Leia este manual atentamente e terá a orientação correta para que obtenha um melhor aproveitamento e durabilidade do equipamento.



### 3 - RECEBIMENTO DO PRODUTO

Ao receber o produto, recomendamos cuidado e inspeção para detectar qualquer avaria proveniente do transporte, tais como:

- 3.1 - Amassados e riscos na pintura,
- 3.2 - Quebra de peças,
- 3.3 - Falta de peças através da violação da embalagem.



#### RELAÇÃO DE COMPONENTES:

- 1- Conjunto pré-montado do corpo da máquina.
- 2- Caixa de farinha (trigo).
- 3- Conjunto do funil de alimentação da máquina.

### TERMO DE GARANTIA (continuação):

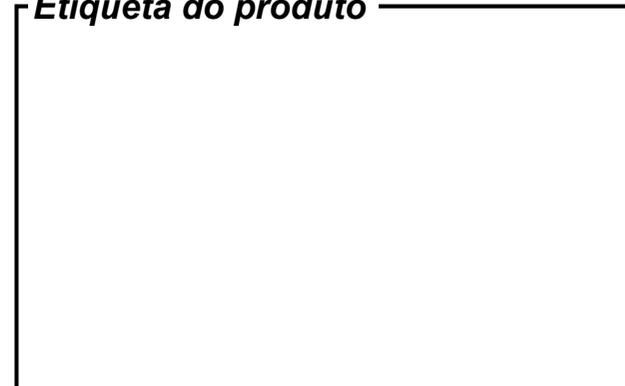
8) Regulagens, lubrificações, ajustes e limpeza do equipamento, oriundos de seu uso e funcionamento, não serão cobertos pela garantia, devendo estes correr por conta do proprietário.

#### 9) EXTINÇÃO DA GARANTIA:

- a não execução dos serviços de revisão e lubrificação constantes no Manual de Instrução do equipamento;
- o emprego de peças e componentes não originais e não recomendadas pela GASTROMAQ;
- modificação do produto e conseqüente alteração das características técnicas de funcionamento, com exceção às executadas pela GASTROMAQ;
- utilização das máquinas e equipamentos para outras funções que não sejam as indicadas pelo fabricante;
- pelo decurso do prazo de validade da garantia.

Obs. Para qualquer demanda judicial fica eleito o Foro da Comarca de Caxias do Sul (RS), com renúncia a qualquer outro, por mais privilegiado que seja ou venha a ser.

**Etiqueta do produto**



## TERMO DE GARANTIA

A GASTROMAQ, compromete-se com a garantia de 6 (seis) meses referente ao produto abaixo qualificado, a partir da data da revenda ao cliente final, mediante as seguintes condições e normas:

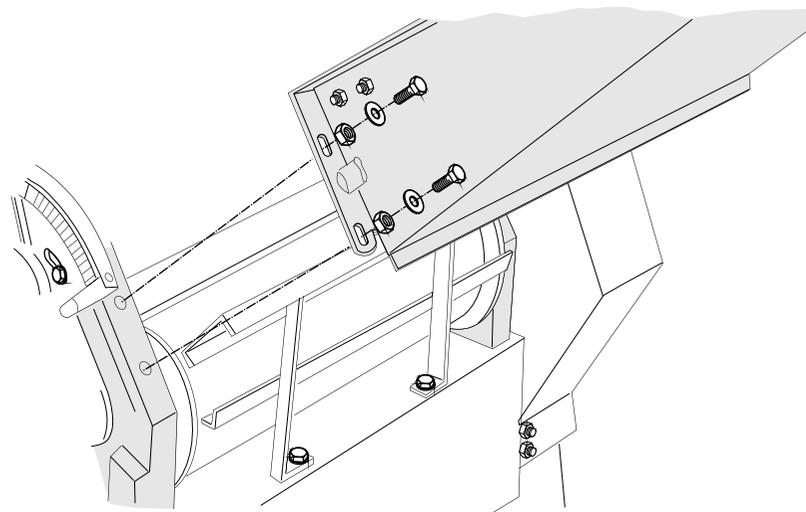
- 1) A GASTROMAQ não cobrirá em hipótese alguma defeitos e riscos na pintura ou amassamento decorrentes do transporte, devendo estes serem exigidos da transportadora no momento da entrega, ou seja, recebimento da mercadoria. Também não terão garantia equipamentos expostos ao tempo, ou que por alguma forma após seu uso tenham ficado muito tempo sem funcionamento, pois poderá aparecer ferrugem nas partes de movimento não lubrificadas.
- 2) A garantia GASTROMAQ não cobrirá vidros, lâmpadas, fusíveis, chaves contactoras, resistências, termostatos, controlador de temperatura, relés, válvulas solenóides de água e válvula solenóide de gás, pois são componentes sensíveis às variações de tensão elétrica, transporte não apropriado, instalações não apropriadas e sem proteção.
- 3) O motor elétrico, quando danificado, deve ser encaminhado à Assistência Técnica dos respectivos fabricantes, devendo ocorrer um prévio contato com a GASTROMAQ.
- 4) O cliente terá o direito à Assistência Técnica no local de uso da máquina cuja medida da mesma seja maior que 0,360m<sup>3</sup> ou peso superior a 94Kg. Caso a máquina não se enquadre nas medidas citadas, a mesma deverá ser enviada para a Assistência Técnica Autorizada mais próxima. Caso seja constatado pela Assistência Técnica Autorizada que houve mau uso ou instalação inadequada do equipamento, a visita, o deslocamento e os custos do conserto correrão por conta do usuário, mesmo sendo no período de garantia.
- 5) A garantia estabelecida pela fábrica refere-se à máquinas que em serviço e uso normal apresentarem defeitos de material ou montagem. A fábrica reserva o direito de dar pareceres e não autoriza outras pessoas a julgar defeitos apresentados durante a vigência da garantia. A garantia cobrirá custos com a mão-de-obra desde que a mesma seja executada pela Assistência Técnica Autorizada GASTROMAQ. Excluem-se da garantia defeitos ou avarias resultantes de acidentes por negligência nas operações.
- 6) A GASTROMAQ não se responsabiliza por modificações no produto, salvo as alterações feitas pela própria fábrica.
- 7) Após 3 (três) meses de uso, considera-se fora de garantia GASTROMAQ peças ou acessórios que tenham desgaste natural ou acelerado tais como: rolamentos e retentores, discos do Moedor de Carne e do Preparador de Alimentos; globo, pá e espiral da Batedeira Planetária; feltros da Modeladora; trefilas, caracóis e alimentadores de extrusão.

Continua.

## 4 - MONTAGEM DA MÁQUINA

### 4 - MONTAGEM DO FUNIL DE ABASTECIMENTO.

Solte os parafusos dos dois mancais de fixação (um de cada lado da máquina sendo dois parafusos de cada lado).



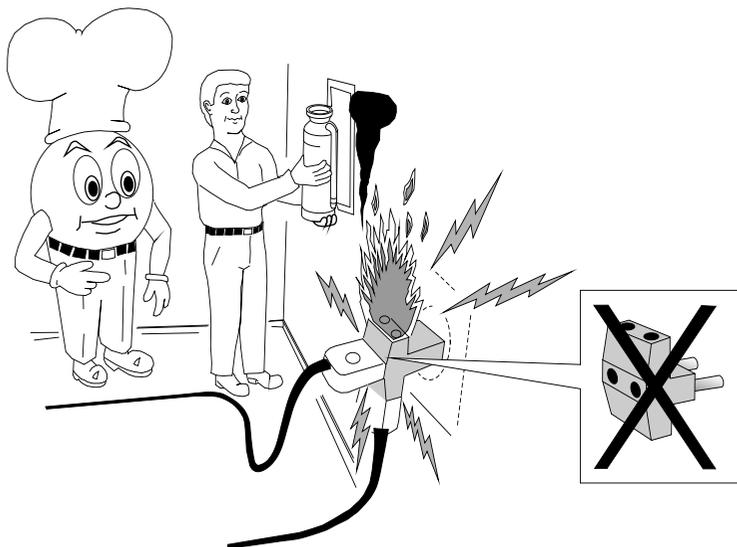
### 5 - INSTALAÇÃO E CUIDADOS NA PARTE ELÉTRICA

5.1 - Instalação: Instale o seu Cilindro Profissional sobre uma superfície plana.

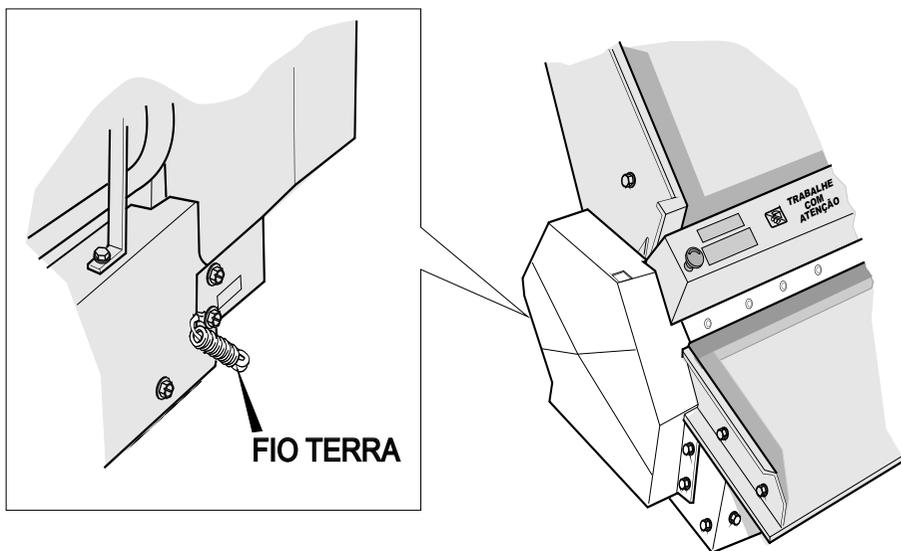
5.2 - Ajuste de voltagem: Antes de ligar o seu Cilindro Profissional na rede elétrica, certifique-se que a voltagem do equipamento seja compatível com a rede elétrica local, **220 V** para os equipamentos **monofásicos** e **T. 220V** ou **T. 380V** para os equipamentos **trifásicos**.

● **IMPORTANTE:**

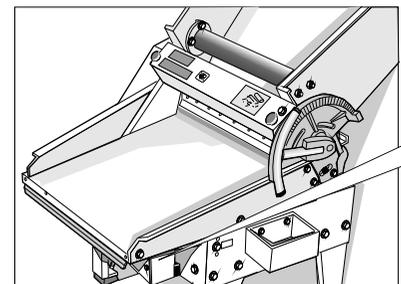
Nunca use extensões ou "T" para a ligação da máquina.



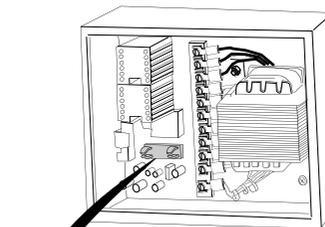
● Ligue o fio terra.



- Se o Cilindro Profissional não ligar, verifique se o fusível de segurança esta queimado.



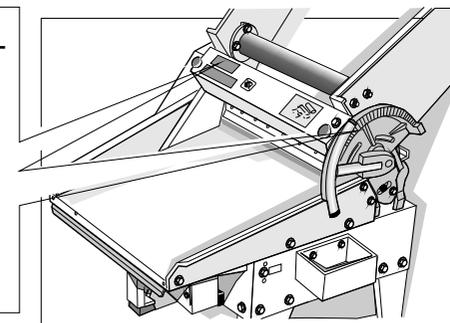
Caja de la central eléctrica del sistema de freno.



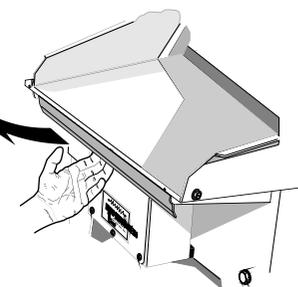
Fusible, 25 A

- Caso o cilindro não ligue, desacione os botões de emergência e puxe a tarja vermelha para fora.

DESATIVANDO O SISTEMA (desbloqueando a maquina).

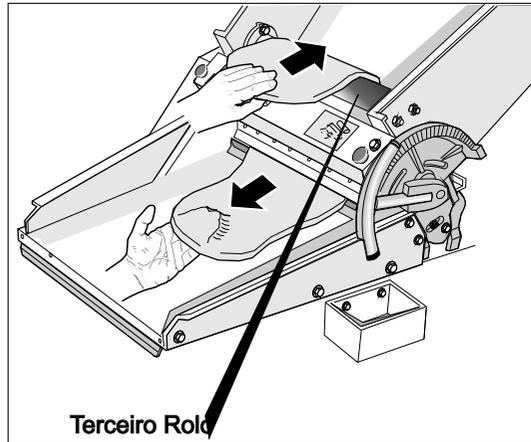


**Liga**



12.2 - Após estas Verificações, se o problema persistir, então chame a Assistência Técnica Autorizada GASTROMAQ, pois ela está apta a prestar serviços de qualidade.

11.1.3 - O terceiro rolo de segurança no CPI.550, CPPI.550, CPE.550, CPPE.550 também funciona como um rolo condutor da massa. Não é necessário jogar a massa no funil, coloque a massa sobre o rolo e conduza para dentro do cilindro. Desta forma, evita o uso excessivo de farinha (trigo) e desgaste físico do operador.



11.1.4- Carga Máxima:

Modelo	Carga Máxima (Massa Pronta)
CPI - 550	15 Kg
CPPI - 550	15 Kg
CPE - 550	15 Kg
CPPE - 550	15 Kg

## 12 - OCORRÊNCIA DE DEFEITOS

12.1- Se observar a ocorrência de algum problema em seu equipamento, antes de chamar a Assistência Técnica, verifique os seguintes itens:

- 12.1.1 - Verificar se há energia elétrica na tomada.
- Verificar se não há nenhum fio na parte interna desconnectado.
  - Verificar se as correias estão soltas.

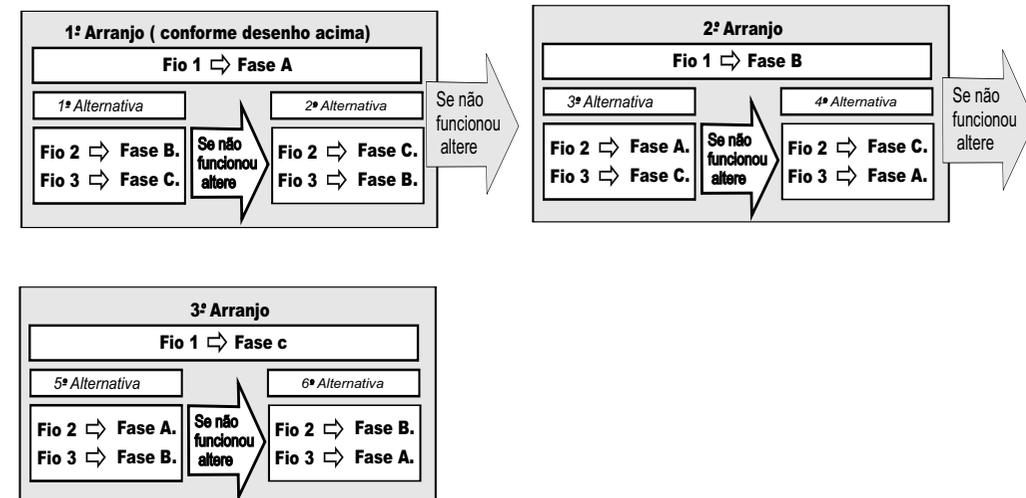
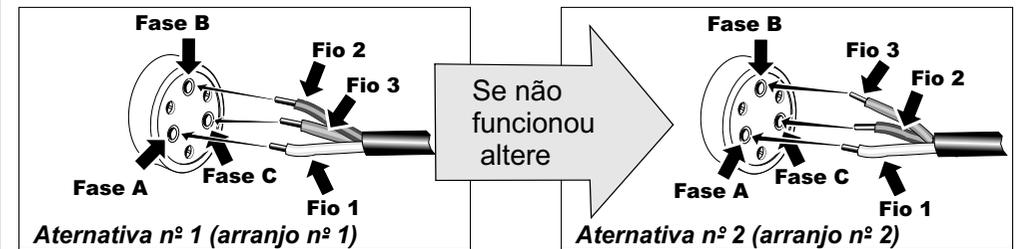
**5-3 - PARA OS CILINDROS TRIFÁSICOS**, é necessário por alterações regionais nas posições das fases da corrente elétrica, que se ache as posições das fases na tomada para o funcionamento do Cilindro Profissional.



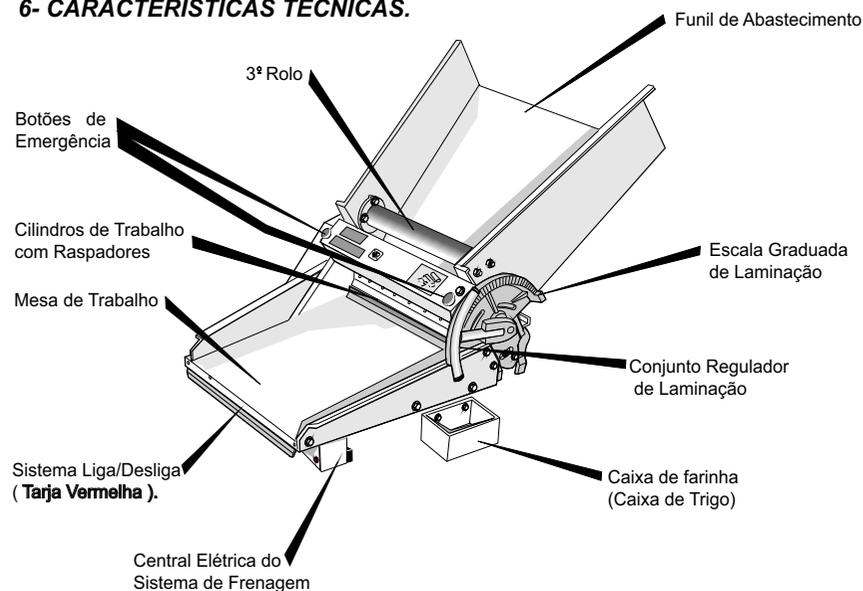
**CUIDADO : Eletricidade mata, use material de segurança. Se voce não tem conhecimento chame um profissional.**

Obs: Para se testar o funcionamento do Cilindro Profissional é necessário o acionamento do dispositivo tarja vermelha e o sistema de segurança esteja desacionado (veja instruções no item 6- CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS)..

A ordem dos fios na tomada deverá ser feita por tentativa até que se encontre a posição de funcionamento correto da máquina. Veja as alternativas abaixo.

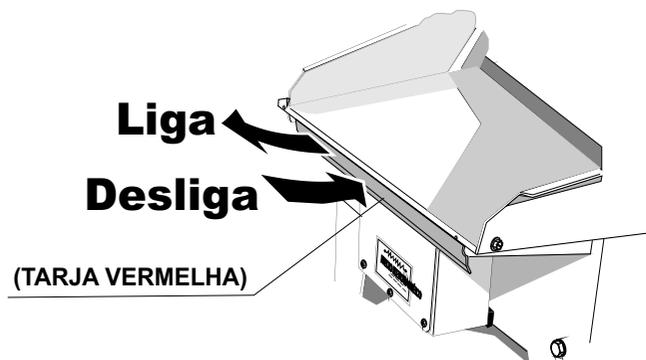


## 6- CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS.



7.1 - Os Cilindros da linha profissional GASTROMAQ são equipados com escala graduada de 0,5 a 25 mm. Permitindo uma regulagem de laminação mais rápida e precisa. Os mecanismos em movimento são montados em eixo de aço SAE. 1045, sobre rolamentos de primeira linha com dupla blindagem, lubrificação permanente e engrenagens de aço temperado.

São equipados com sistema liga - desliga prático, rápido e seguro, localizado na tarja vermelha em frente a mesa de trabalho, este sistema permite desligar o equipamento sem a utilização das mãos.

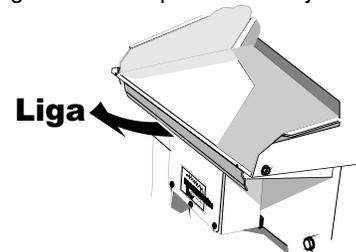


## 10- CONSELHO ÚTEIS.

- 10.1- Evitar que as pessoas não habilitadas operem o equipamento.
  - 10.2- Instalar o equipamento com distância mínima de 50cm. Entre um equipamento e outro, para evitar superaquecimento do motor.
  - 10.3- O sistema de frenagem somente é acionado através dos botões de emergência. Utilize somente em casos de emergência.
  - 10.4- Nos cilindros modelos CPE-550 e CPPE-550, caso não seja utilizado diariamente é necessário lubrificar os rolos com óleo protetor.
- NOTA:** Especificações do óleo protetor: o indicado é do fabricante **Fiorga**, referência **DE PROT F 87 A**, classificação de **risco 3**, **Caso não possua este protetor, utilize óleo de cozinha.(soja)..**

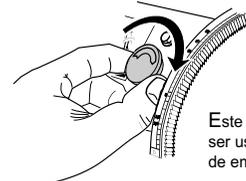
## 11 - ORIENTAÇÃO DE USO.

- 11.1 - Para melhorar a eficiência de seu cilindro, aconselhamos seguir os seguintes procedimentos:
  - 11.1.1 - Ligue o cilindro puxando a tarja vermelha para fora.

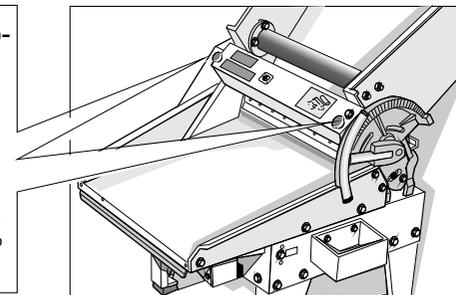


**IMPORTANTE:** Os botões de emergência devem estar desacionados.

DESATIVANDO O SISTEMA (desbloqueando a máquina).

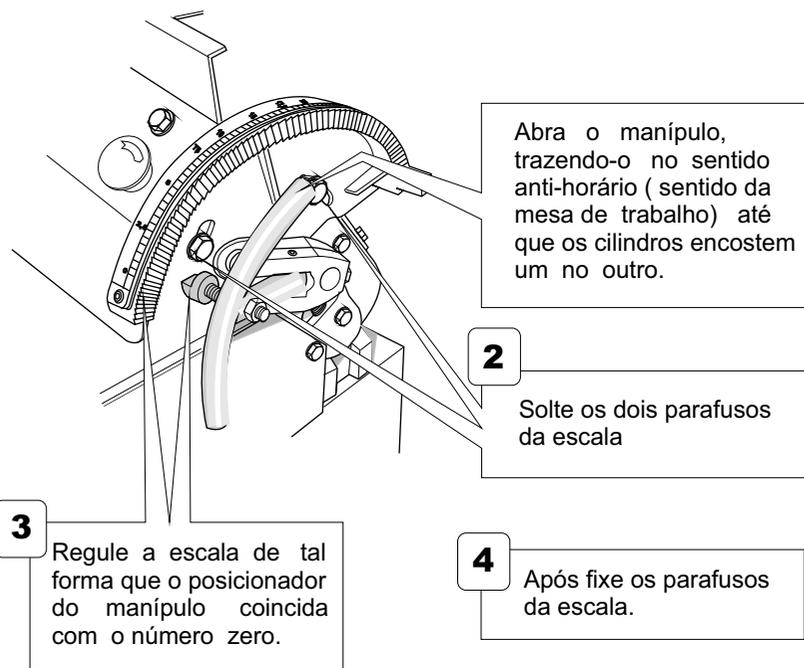


Este botão deverá ser usado em caso de emergência



- 11.1.2 - Coloque a carga máxima para cilindrar, comece a operação com abertura do cilindro na escala 5mm, abrindo gradativamente até a escala 15mm. Conforme o tipo de massa é necessário de 20 a 30 voltas para atingir o ponto da massa.

8.4- Com o uso freqüente do cilindro, poderá ocorrer desalinhamento da escala graduada. Para alinhá-la siga o esquema abaixo:



## 9 - LIMPEZA

9.1 - Antes de efetuar a limpeza desligue o plugue da rede elétrica para sua segurança

### IMPORTANTE:

Nunca utilize acessórios de metal (faca, colher, etc.) para não agredir as partes de aço inoxidável, rolos e pintura

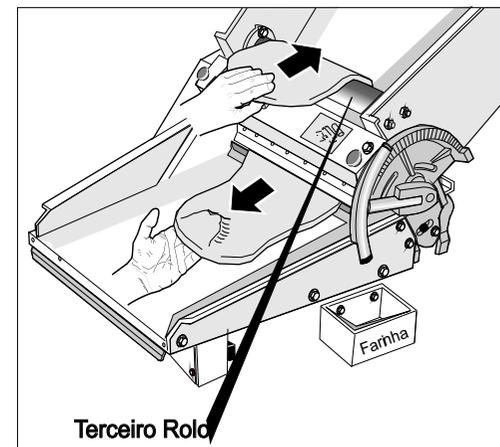
9.2 - Para a limpeza geral, aconselha-se utilizar um pano com água e sabão neutro.

Nunca utilizar mangueira de água pois poderá provocar curto circuito nas partes elétricas

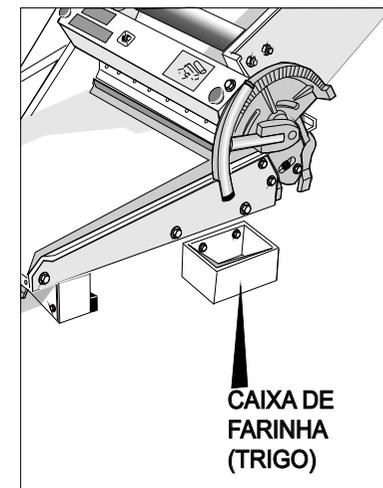
9.3 - Para a limpeza dos rolos utilize um pano alcool.

## 6.2 - TERCEIRO ROLO.

Para maior segurança do operador, contam com o terceiro rolo localizado parte superior do cilindro.



Acompanha caixa de farinha (trigo) localizado na lateral direita da máquina.

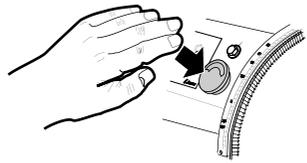


Os Cilindros Profissionais GASTROMAQ estão em conformidade com as normas brasileiras NBR 13865:97, com sistema de frenagem proteção contra inversão de fase, botões de emergência e medidas padrões.

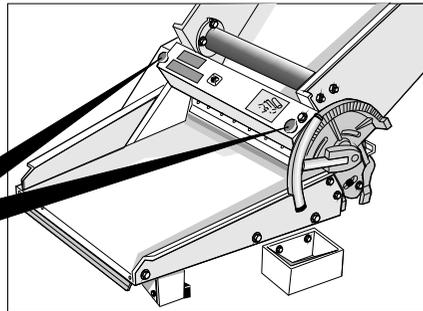
### 6.3 - ACIONAMENTO DO SISTEMA DE FRENAGEM DE EMERGÊNCIA

Para ativar basta apertar um dos dois botões de emergência que esta localizado na parte superior da máquina ( em cima dos rolos ).

**ATIVANDO O SISTEMA** (bloqueando a máquina). Pressione o botão.



**DESATIVANDO O SISTEMA** (desbloqueando a máquina). Gire o botão para direita.



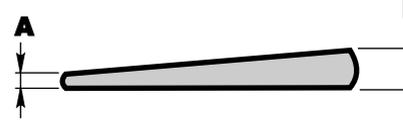
**Importante:** Quanto os botões de emergência forem acionados, o cilindro somente retornará a funcionar se for novamente através da tarja vermelha.

PRODUTO	MODELO	MOTOR	R.P.M.	CONSUMO	PESO	CAPACIDADE DE PRODUÇÃO	DIMENSÕES (Alt./larg./Compr.)	DIÂMETRO DO CILINDRO	FUSÍVEL
<b>CILINDRO PROFISSIONAL</b>	CPI-550	3CV 220V Monofásico	70	2,20 KW/h	123 Kg	15 Kg de massa pronta por operação	1670x900x1400mm.	113mm.	25 A
	CPI-550	3CV 220V Trifásico	70	2,20 KW/h	123 Kg	15 Kg de massa pronta por operação	1670x900x1400mm.	113mm.	25 A
	CPPI-550	3CV 220V Monofásico	115	2,20 KW/h	123 Kg	15 Kg de massa pronta por operação	1670x900x1400mm.	113mm.	25 A
	CPPI-550	3CV 220/380V Trifásico	160	2,20 KW/h	123 Kg	15 Kg de massa pronta por operação	1670x900x1400mm.	113mm.	25 A
	CPE-550	3CV 220V Monofásico	70	2,20 KW/h	123 Kg	15 Kg de massa pronta por operação	1670x900x1400mm.	113mm.	25 A
	CPE-550	3CV 220/380V Trifásico	70	2,20 KW/h	123 Kg	15 Kg de massa pronta por operação	1670x900x1400mm.	113mm.	25 A
	CPPE-550	3CV 220V Monofásico	115	2,20 KW/h	123 Kg	15 Kg de massa pronta por operação	1670x900x1400mm.	113mm.	25 A
	CPPE-550	3CV 220/380V Trifásico	160	2,20 KW/h	123 Kg	15 Kg de massa pronta por operação	1670x900x1400mm.	113mm.	25 A

A empresa reserva-se o direito de efetuar alterações nos equipamentos sem aviso prévio  
\*CONSUMO A PLENA CARGA.

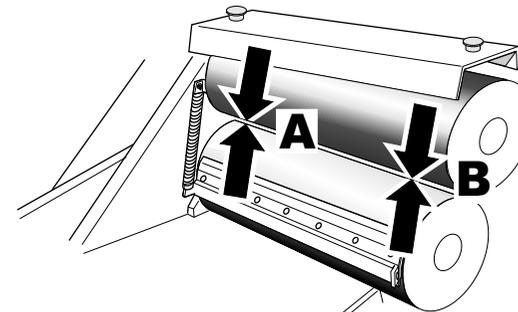
### ERRADO

Espessura da massa diferente (A ≠ B)

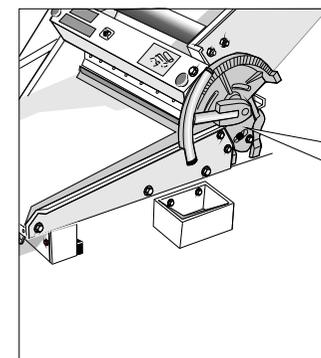


### CERTO

Espessura da massa iguais (A = B)



É necessário alinhar paralelamente os rolos, isto é; as distâncias A e B deve ser igual.



Regulagem dos cilindros

**Abre**

**2**  
Afrouxe ou aperte o parafuso até alinhar os cilindros

**1**  
Afrouxe a porca

**3**  
Aperte a porca

**Fecha**

Regulagem dos cilindros.

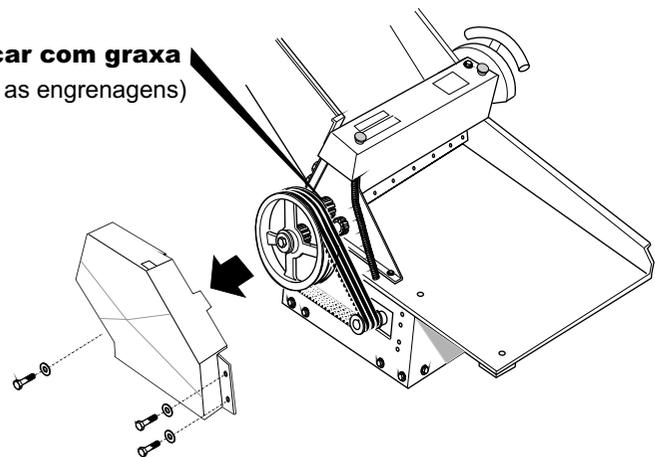
## 8- MANUTENÇÃO

A manutenção periódica do equipamento evita o desgaste prematuro das peças que trabalham entre si, como correias e engrenagens. E além da manutenção, é necessário fazer algumas verificações:

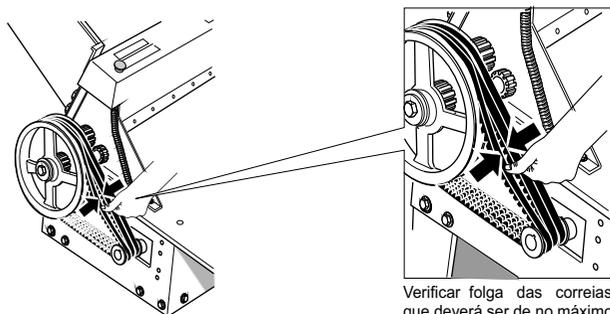
8.1- Lubrificar as engrenagens a cada 100 horas de trabalho, para lubrificar as engrenagens utilize graxa asfáltica, para isso retire a proteção lateral.

Nota: Utilizar **GRAXA ESPECIAL TUTELA ASF. 360 DXC 3276**

**Lubrificar com graxa**  
(Somente as engrenagens)



8.2- Verificar a tensão das correias



Verificar folga das correias, que deverá ser de no máximo 5 a 7 mm.

8.3- Os raspadores dos cilindros devem ser substituídos sempre que os mesmos não estiverem efetuando a limpeza.

8.4- Caso a massa esteja sendo laminada com espessura disforme, regule os rolos conforme esquema abaixo:

## 6.3.1- Cilindros Profissionais - CPI-550 / CPPI-550

As partes do Cilindro que entram em contato com a massa são confeccionadas em aço inoxidável e sua estrutura externa em pinturas epóxi. Os rolos são em aço SAE. 1020 revestidos em cromo duro.

- CPI-550 - Este modelo é fornecido em baixa rotação (70 RPM), sendo indicado para massas pesadas como: pastéis, bolachas e bolachões.
- CPPI-550 - Este modelo é fornecido em alta rotação (160 RPM) para os Trifásico e (120 RPM) para os Cilindros Monofásicos, Sendo indicado para uso geral em padarias.

## 6.3.2- Cilindros Profissionais - CPE-550 / CPPE-550

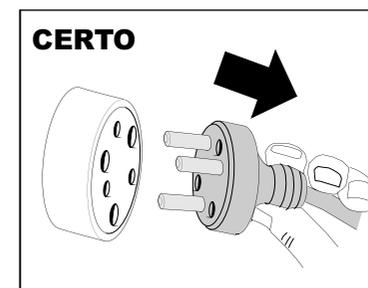
O cilindro possui estrutura externa em pintura epóxi e rolos confeccionados em aço SAE. 1020.

- CPE-550 - Este modelo é fornecido em baixa rotação (70 RPM), sendo indicado para massas pesadas como: pastéis, bolachas e bolachões.
- CPPE-550 - Este modelo é fornecido em alta rotação (160 RPM.), Sendo indicado para o uso geral em padarias.

## 7- ASPECTOS DE SEGURANÇA

7.1 - Leia com atenção os itens a seguir para evitar problemas durante a instalação e uso do seu equipamento.

7.2 - Nunca desconectar o equipamento puxando pelo fio, sempre pegando o plug e tirando-o da tomada.



7.3 - Instale equipamento em local onde não haja tráfego intenso de pessoas.

7.4 - Sempre que efetuar limpeza do seu equipamento, desligue o plug da tomada.

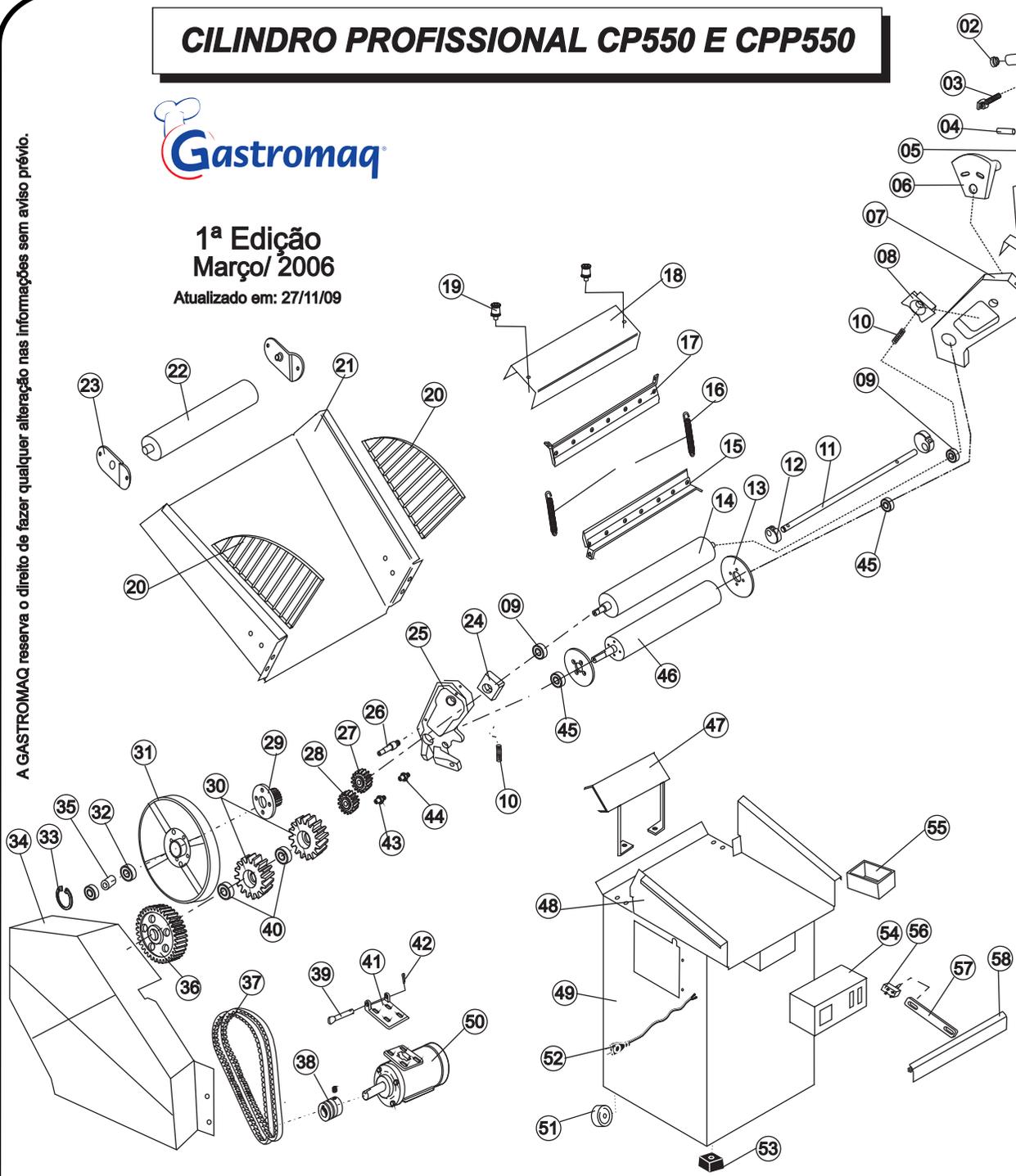
7.5 - Nunca aproximar as mãos nos cilindros em funcionamento.

# CILINDRO PROFISSIONAL CP550 E CPP550



1ª Edição  
Março/ 2006

Atualizado em: 27/11/09



ITEM	DESCRIÇÃO	CPE MONO	CPE TRIF	CPI MONO	CPI TRIF	CPPE MONO	CPPE TRIF	CPPI MONO	CPPI TRIF
1	Conj. Punho	1596	1596	1596	1596	1596	1596	1596	1596
2	Pé Nylon	564	564	564	564	564	564	564	564
3	Engate	1609	1609	1609	1609	1609	1609	1609	1609
4	Contra Pino	1549	1549	1549	1549	1549	1549	1549	1549
5	Manipulo Regulagem	1590	1590	1590	1590	1590	1590	1590	1590
6	Cremalheira	1589	1589	1589	1589	1589	1589	1589	1589
7	Mancal Esquerdo	1584	1584	1584	1584	1584	1584	1584	1584
8	Mancal Nylon Menor	1588	1588	1588	1588	1588	1588	1588	1588
9	Rolamento	506	506	506	506	506	506	506	506
10	Mola	884	884	884	884	884	884	884	884
11	Haste Regulagem	1728	1728	1728	1728	1728	1728	1728	1728
12	Excentrico	1542	1542	1542	1542	1542	1542	1542	1542
13	Flange Nylon	5120	5120	5120	5120	5120	5120	5120	5120
14	Conj. Cilindro Superior	6404	6404	4729	4729	6404	6404	4729	4729
15	Conj. Limpador Inferior	1861	1861	1861	1861	1861	1861	1861	1861
16	Mola Tração	912	912	912	912	912	912	912	912
17	Conj. Limpador Superior	1855	1855	1855	1855	1855	1855	1855	1855
18	Conj. Proteção Superior	1013	1013	1015	1015	1013	1013	1015	1015
19	Botão Emergencia	821	821	821	821	821	821	821	821
20	Conj. Grade	7904	7904	7904	7904	7904	7904	7904	7904
21	Conj. Funil	7985	7985	7988	7988	7985	7985	7988	7988
22	Conj. Cilindro Segurança	6390	6390	3822	3822	6390	6390	3822	3822
23	Fixador Mancal	6643	6643	6643	6643	6643	6643	6643	6643
24	Mancal Nylon Maior	1587	1587	1587	1587	1587	1587	1587	1587
25	Mancal Direito	1583	1583	1583	1583	1583	1583	1583	1583
26	Eixo Volante	960	960	960	960	960	Xxx	960	Xxx
27	Engrenagem 28D F18	1585	1585	1585	1585	1585	1585	1585	1585
28	Engrenagem 28D F23	1619	1619	1619	1619	1619	1619	1619	1619
29	Conj. Pinhão	3024	3024	3024	3024	3024	Xxx	3024	Xxx
30	Engrenagem	1586	1586	1586	1586	1586	1586	1586	1586
31	Volante	958	958	958	958	7433	5402	7433	5402
32	Rolamento	506	506	506	506	506	Xxx	506	Xxx
33	Anel Elástico	93	93	93	93	93	Xxx	93	Xxx
34	Conj. Proteção	970	970	970	970	970	970	970	970
35	Espaçador	2978	2978	2978	2978	2978	Xxx	2978	Xxx
36	Engrenagem 66D	1613	1613	1613	1613	1613	Xxx	1613	Xxx
37	Correia	5181	5181	5181	5181	3198	6862	3198	6862
38	Polia Motor	1478	956	1478	956	7436	5374	7436	5374
39	Eixo Suporte Motor	2286	2286	2286	2286	2286	2286	2286	2286
40	Rolamento	505	505	505	505	505	505	505	505
41	Conj. Suporte Motor	2375	2375	2375	2375	2375	2375	2375	2375
42	Contra Pino	1063	1063	1063	1063	1063	1063	1063	1063
43	Eixo	1543	1543	1543	1543	1543	1543	1543	1543
44	Eixo	7134	7134	7134	7134	7134	7134	7134	7134
45	Rolamento	5606	5606	5606	5606	5606	5606	5606	5606
46	Conj. Cilindro Inferior	6405	6405	4725	4725	6405	6411	4725	4712
47	Conj. Suporte	6544	6544	6544	6544	6544	6544	6544	6544
48	Acabamento Superior	441	441	24	24	441	441	24	24
49	Conj. Caixa	1079	1079	706	706	1079	1079	706	706
50	Motor	1003	536	1003	536	1003	536	1003	536
51	Rodizio Fixo	9435	9435	9435	9435	9435	9435	9435	9435
52	Cabo Elétrico	6875	994	6875	994	6875	994	6875	994
53	Pé Borracha	423	423	423	423	423	423	423	423
54	Conj. Freio	1148	OBS	1148	OBS	1148	OBS	1148	OBS
55	Porta Farinha	7485	7485	7485	7485	7485	7485	7485	7485
56	Chave	4404	4404	4404	4404	4404	4404	4404	4404
57	Suporte Chave	5050	5050	5050	5050	5050	5050	5050	5050
58	Conj. Chapa Móvel	1864	1864	1864	1864	1864	1864	1864	1864
59	Mola bicoônica	6741	6741	6741	6741	6741	6741	6741	6741
60	Suporte proteção barra	1004	1004	1004	1004	1004	1004	1004	1004

**OBS:** Código 7013 - Conjunto freio para CPE, CPI, CPPE E CPPI TRIFÁSICO 220V  
Código 7012 - Conjunto freio para CPE, CPI, CPPE E CPPI TRIFÁSICO 380V