

MODELADORA

ML-220 SS

ML-400 SS



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

APRESENTAÇÃO

A 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 são fabricados com materiais de alta qualidade e acabamento superior, dentro das normas de segurança e higiene das leis vigentes.

A facilidade na instalação, manutenção mínima, baixo consumo e o alto rendimento produtivo, colocam os produtos GASTROMAQ, à frente no mercado, com vantagens de economia, produtividade, segurança e qualidade.

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

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.

SEGURANÇA

- Este aparelho não deve ser utilizado por pessoas (inclusive crianças) com capacidade física, sensorial ou mental reduzida, falta de experiência ou conhecimento, ao menos que tenham recebido instruções quanto ao uso deste equipamento por pessoa responsável pela sua segurança.



Equipotencialidade
IEC 60417-5021

Para identificar o terminal de interligação, que visa manter diversos aparelhos com o mesmo potencial. Não sendo, necessariamente, o Terra de uma ligação local.



Tensão Perigosa
IEC 60417-5036

Para indicar os riscos decorrentes de tensões perigosas

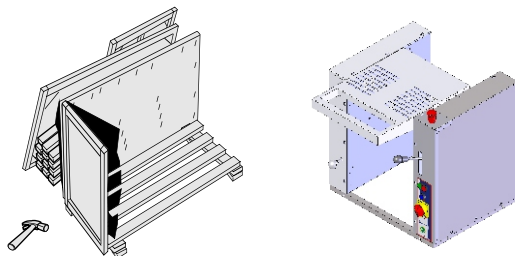
- Verifique se a tensão do seu aparelho está de acordo com a etiqueta que acompanha o produto (no cordão de alimentação).
- Para evitar choques e danos ao seu produto verifique o aterramento de sua rede elétrica.



3. RECEBIMENTO DO PRODUTO

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

- Amassamento e riscos na pintura;
- Quebra de peças;
- Falta de peças através da violação da embalagem.

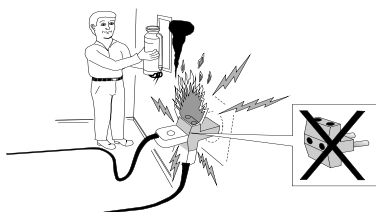


4. PROCEDIMENTOS PARA INSTALAÇÃO

Instale o seu equipamento sobre uma superfície plana. Antes de ligar a sua masseira na rede elétrica, certifique-se que a tensão do equipamento seja compatível com a rede elétrica, **220V 127V** para equipamentos monofásicos.

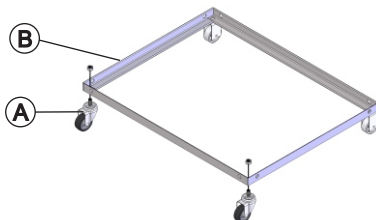
4.1 RECOMENDAÇÕES DE SEGURANÇA

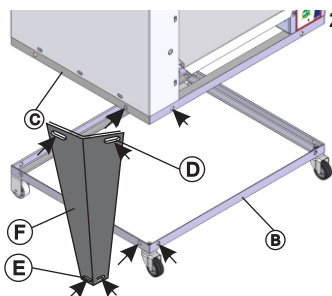
- Nunca use extensões ou adaptadores para a ligação dos equipamentos;



4.2 MONTAGEM DO CARRINHO ML-400

1º Retirar a porca do rodízio (A) encaixando na furação da base (B), e após fixar novamente com a porca.



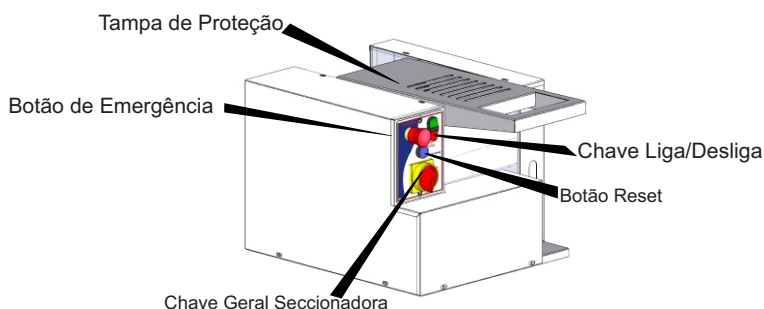


2º Fixar a perna (F) na estrutura da máquina (C) usando parafuso M8 na furação (D) conforme indicação das setas. E na parte inferior fixar os parafusos na furação (E) na base (B) conforme indicação das setas.

LISTA DE ACESSÓRIOS

2 Rodízios móveis c/arruela e porca (frente)
 2 Rodízios fixos c/arruela e porca (atrás)
 16 Parafusos Sext. M8x1,25x15
 32 Arruela Lisa M8
 16 Porca M8x1,25

5. CARACTERÍSTICAS BÁSICAS



A Modeladora destina-se a produção de baguetes, pães, ou qualquer outro tipo de massas modeladas. Foi desenvolvida com a mais avançada tecnologia existente e seu sistema construtivo inovador proporciona segurança no Trabalho. Possui tampa de proteção com dispositivo de segurança, que desliga a máquina automaticamente em caso de descuido do operador. A abertura dos cilindros é de 0,5 a 15mm. A Modeladora é fornecida nas seguintes versões:

- Modeladora ML-400:

Este modelo possui esteira transportadora automática e escorregador de retorno, tornando possível utilizar o equipamento por um único operador. O comprimento do rolo é de 400mm. É equipada com carrinho e rodízios para facilitar o deslocamento.

Modeladora ML-220:

O comprimento do rolo é de 220mm. Por ser um equipamento compacto, deve ser instalado sobre uma base fixa (mesa ou balcão).

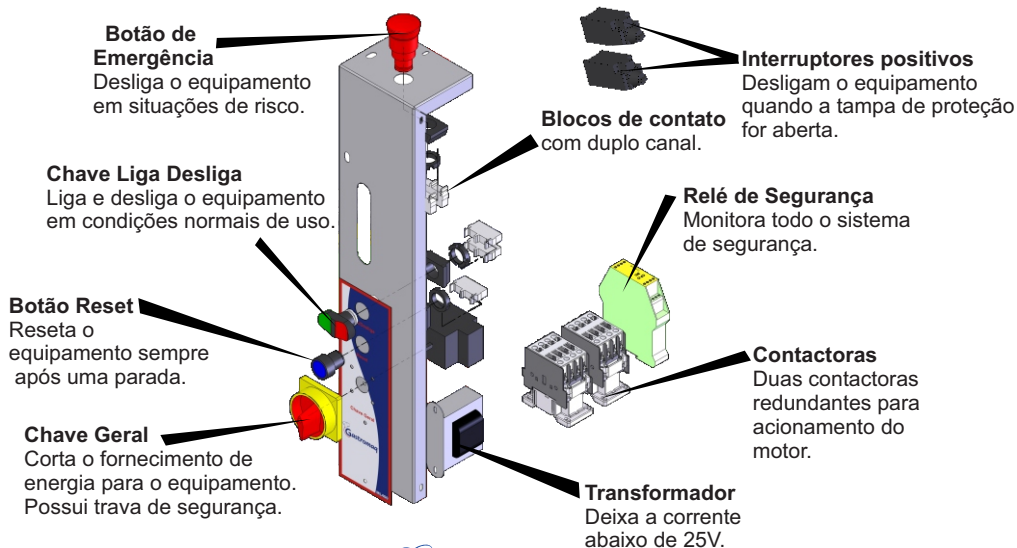
PRODUTO	MODELO	MOTOR Monofásico	CONSUMO	PESO	CAPACIDADE PRODUÇÃO	DIMENSOES (Alt/larg/comp)
MODELADORA	ML-400	½ CV 127/220V	0,62 KW/h	96 Kg	1500 até 2000 Pães/h de 50g	1180x740x910mm C/bandeja fechada
	ML-400	1 CV 127/220V	1,29 KW/h	96 kg	1500 até 2000 Pães/h de 50g	1180x740x910mm C/bandeja fechada
	ML-400	1/4 CV 127/220V	0,37 KW/h	96 Kg	1500 até 2000 Pães/h de 50g	1180x740x910mm C/bandeja fechada
	ML-220	1/4CV 127/220V	0,37 KW/h	44 Kg	750 até 1000 Pães/h de 50g	500x510x780mm

A empresa reserva-se o direito de efetuar alterações nos equipamentos sem aviso prévio.

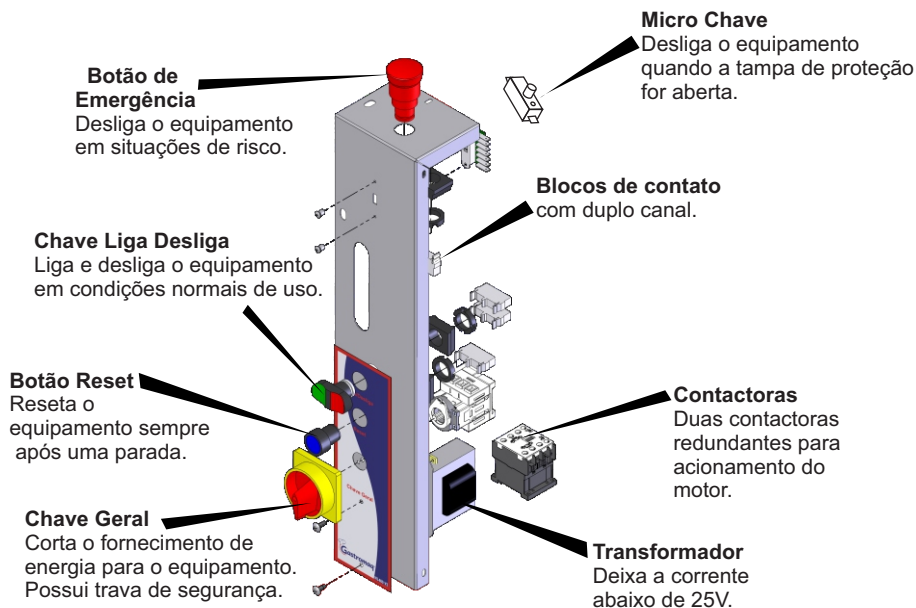
6. ASPECTOS DE SEGURANÇA

- Leia com atenção os itens a seguir para evitar problemas durante a instalação e uso do seu equipamento.
- Nunca retirar o cabo do equipamento puxando pelo fio, sempre pegando o plug e tirando-o da tomada.
- Seu equipamento possui grade de proteção e componentes elétricos que impedem acesso as partes móveis. A retirada ou adulteração destes componentes de segurança podem causar riscos graves nos membros superiores do usuário do produto.
- Este equipamento foi projetado exclusivamente para a área de alimentação, a utilização para outros fins resultarão em desgaste prematuro do produto e danos no seu sistema de transmissão.
- Em situações de risco utilize o botão de emergência.
- Representação esquemática das funções dos componentes de segurança:

6.1 MODELO V1



6.2 MODELO V3



- Instale o equipamento em local onde não haja tráfego intenso de pessoas.
- Sempre que efetuar limpeza do seu equipamento, desligue a chave geral e retire o plug da tomada.
- Pessoas não habilitadas não devem operar o equipamento.
- Instalar o equipamento com distância mínima de 50cm, entre um equipamento e outro, para evitar superaquecimento do motor.

6.3 UTILIZAÇÃO DO EQUIPAMENTO

Ligue o cabo na tomada certificando-se que a tensão da rede elétrica seja a mesma que a do equipamento. Posicione a chave geral do equipamento, na posição ON, pressionar o botão reset (botão azul) e a chave liga/desliga.

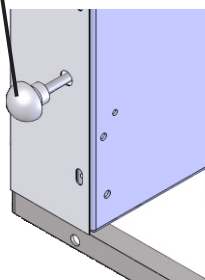
MODELADORA ML-400

- Regule a abertura do cilindro puxando a ALAVANCA REGULADORA para a direita e movendo para cima ou para baixo ajustando a abertura necessária.
- Puxando a ALAVANCA TRANSPORTADORA para fora, os pães modelados serão transportados para a bandeja dianteira.
- Empurrando a ALAVANCA TRANSPORTADORA para frente, os pães serão transportados para a bandeja traseira.
- A capacidade mínima para modelar são pães de 20g e a máxima pães de 1Kg.

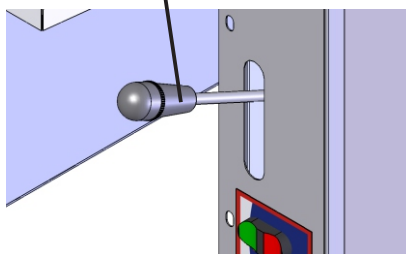
MODELADORA ML-220

- Regule a abertura do cilindro puxando a ALAVANCA REGULADORA para a direita e movendo para cima ou para baixo ajustando a abertura necessária.
- OBS: Os pães modelados serão transportados diretamente sobre a base de apoio da máquina.
- A capacidade mínima para modelar são pães de 20g e a máxima pães de 300g.

ALAVANCA TRANSPORTADORA



ALAVANCA REGULADORA



ATENÇÃO

Utilize a chave liga/desliga para acionar e parar o equipamento. Somente em caso de risco utilize o botão de emergência.

Quando o botão EMERGÊNCIA for acionado ou a grade de proteção for aberta pressione o botão **reset** e após acione a chave **liga/desliga**.

7. MANUTENÇÃO E LIMPEZA DO EQUIPAMENTO

Antes de efetuar a limpeza desligue a chave geral e retire o plug da tomada.

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

- Verificar o desgaste e aperto (tensão) da correia do motor a cada 200 horas de trabalho.

- Para a limpeza dos feltros (panos) utilize uma esponja áspera (não umedecida) com a máquina em movimento.

- Nunca utilize acessório de metal (faca, colher, etc) para não agredir as partes de aço inoxidável.

- Nunca utilize água em abundância para limpar a cuba pois a umidade poderá danificar os rolamentos.

- Para a limpeza externa, aconselha-se utilizar um pano úmido com sabão neutro. Nunca utilize mangueira de água pois poderá provocar curto circuito e danificar os componentes elétricos como motor e itens de segurança.

7.1 OCORRÊNCIA DE DEFEITOS

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

- Verificar se não há energia elétrica na tomada;

- Certifique-se de ter seguido os passos na ordem indicada para ligar o equipamento;

- Certifique-se de que nenhum dispositivo de segurança tenha sido removido de seu equipamento.

Após estas verificações, se o problema persistir, então contate a Assistência Técnica Autorizada GASTROMAQ, pois ela está apta a prestar serviços de qualidade.

Ao perceber cheiro diferente ou fumaça em seu equipamento, desligue a chave geral e retire o cabo da tomada. Após chame um assistente técnico habilitado.

Um assistente habilitado deverá fazer as seguintes verificações:

- Verificar se não há nenhum fio, na parte interna da máquina, desconectado ou rompido;

- Verificar se as correias estão soltas;
 - Verificar se as contactoras estão com seus contatos travados;
 - Se necessário fazer as seguintes verificações no Relé de Segurança:
- (antes de iniciar as verificações certifique-se de que os botões de emergência estejam liberados e a grade de proteção fechada)

Relé de Segurança Instrutech

Leds

Pw 

S2 

S1 

Out 

- O equipamento estará apto a funcionar quando todos os leds estiverem ligados;
- Caso o led **Pw** estiver desligado, verificar entradas de energia, como transformador e fios desconectados.
- Caso apenas o led **Pw** estiver ligado deve-se acionar o botão reset, ao acioná-lo os demais leds ligarão. Se os leds não ligarem verificar se existe algum fio desconectado ou se os botões de emergência estão armados ou se a grade de proteção está aberta.
- Quando o freio não está sendo acionado deve-se verificar se algum fio está desconectado da ponte retificadora ou dos contatos auxiliares.

Relé de Segurança Schmersal

Leds

Ui 

K1 

K2 

- O equipamento estará apto a funcionar quando todos os leds estiverem ligados;
- Caso o led **Ui** estiver desligado, verificar entradas de energia, com transformador e fios desconectados.
- Caso apenas o led **Ui** estiver ligado deve-se acionar o botão reset, ao acioná-lo os demais leds ligarão. Se os leds não ligarem verificar se existe algum fio desconectado ou se os botões de emergência estão armados ou se a grade de proteção está aberta.
- Quando o freio não está sendo acionado deve-se verificar se algum fio está desconectado da ponte retificadora ou dos contatos auxiliares.

Atenção

O freio só é acionado quando a grade de proteção for aberta ou o botão de emergência for acionado.

7.2 ALTERAÇÃO DE TENSÃO DO EQUIPAMENTO - V1

- Desligue o equipamento e verifique a ligação do transformador saída 24V dos cabos verde e amarelo;
- alterar a ligação do motor conforme a tensão desejada;
- para alterar a tensão de 220V para 127V substitui as contactoras do Motor de 9A para 18A.

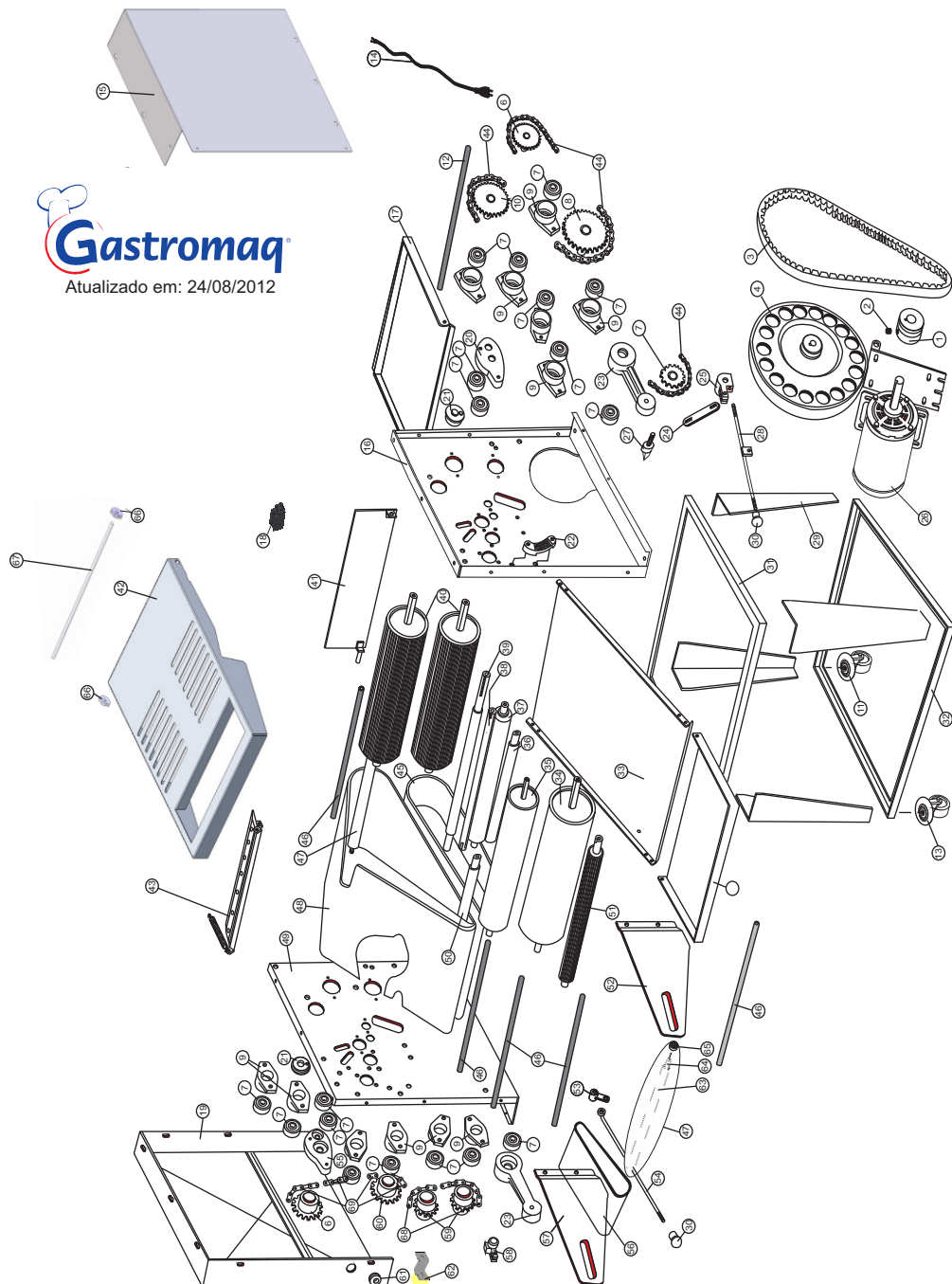
7.3 ALTERAÇÃO DE TENSÃO DO EQUIPAMENTO - V3

- Desligue o equipamento e altere a chave seletora de tensão, localizada no painel inferior.

MODELADORA ML400 SS



Atualizado em: 24/08/2012

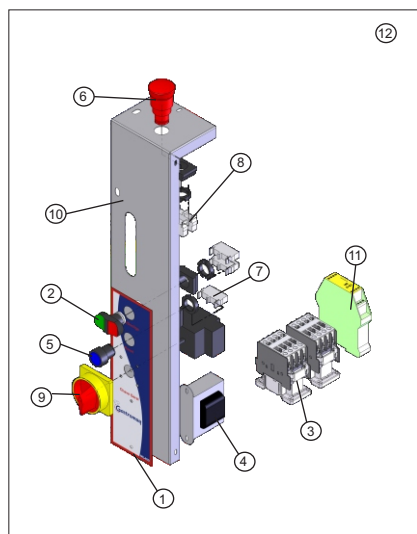


ITEM	DESCRIÇÃO	ML-400 1/2CV
⊙ 1	Polia	3304
2	Parafuso Allen	4256
⊙ 3	Correia	3198
4	Volante	7247
5	Roda Dentada	4947
6	Roda Dentada	1909
7	Rolamento	505
8	Roda Dentada	1895
9	Mancal Fixação	825
10	Roda Dentada	1908
11	Rodizio Fixo	500
12	Eixo Fixação Motor	5603
13	Rodizio Giratório	7781
14	Cabo Elétrico	14444
15	Proteção Lateral DIR	15737
16	Conj. Chapa DIR	15580
17	Bandeja ML-400	7023
18	Micro Interruptor	70710
19	Conj. Proteção	4754
20	Mancal Duplo Dir.	928
21	Flange Esticador	7039
22	Cremalheira	1913
23	Mancal Inferior	5559
24	Haste Articulação	1945
25	Suporte Reg	7038
⊙ 26	Motor	521
27	Engate Cremalheira	1609
28	Conj. Haste Reg.	1954
29	Perna ML-400	4458
30	Manípulo	4399
31	Conj. Quadro Super.	4461
32	Conj. Quadro Inferior	15738
33	Bandeja Interna	7022
34	Cilindro Inferior	4710
35	Cilindro Superior	4063
36	Eixo Sustentação Inf	1907
37	Esticador Inferior	1874
38	Eixo Regulagem	1953
39	Eixo Central	1880
40	Conj.Cil. c/Borracha	4747
	Código Conj. sem borracha	4716
41	Conj. Reversora	7024
42	Conj. Tampa Proteção	15748
*43	Conj. Limpador	4742
44	Corrente 112 Elos	71834
45	Feltro Maior	1996
46	Eixo Tirante	1922
47	Conj. Tubo Esticador	4746
48	Feltro Médico	1995
49	Conj. Chapa ESQ	15739
50	Eixo Sustentação	1873
51	Conj. Eixo c/borracha	4748
	Código Conj. sem borracha	1879
52	Chapa Alimen. Dir.	1878
53	Conj. Bucha Reg.	1935
54	Conj. Haste Transp.	1918
55	Mancal Duplo Esq.	929
56	Feltro Menor	5801
57	Chapa Alimen. Esq.	4978
58	Suporte Reg. Esq.	7037
59	Roseta	1122
60	Roda Dentada	1911
61	Bucha Funil	924
62	Conjunto esticador	5970
63	Tubo	1958
64	Eixo	1925
65	Rolamento	1293
66	Acionador Micro	15096
67	Eixo acionador	12199
68	Corrente 46 Elos	71833
69	Corrente 22 Elos	71834

P 1CV : código 3299; 1/4CV : código 3297
C 1CV : código 3198; 1/4CV : código 15399
M 1CV : código 528; 1/4CV : código 1011

* O Conjunto Limpador é composto pelos itens:
- Mola - 6453
- Paleta - 563
- Suporte - 9605

PAINEL V1

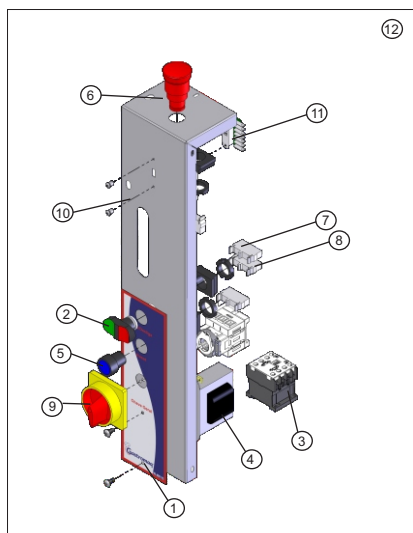


ITEM	DESCRIÇÃO	ML 400
12	Conj. Painel Completo	15566
11	Relé de Segurança	71351
10	Painel	15579
9	Chave Geral	71469
8	Bloco Contato Aberto	70715
7	Bloco Contato Fechado	70714
6	Botão de Emergência	70710
5	Botão Reset	71257
4	Transformador	71350
3	Contactora	71334
2	Chave Liga/Desliga	70711
1	Etiqueta Painel	15731

*Chave Seccionadora MI220 V1 cód. 70705

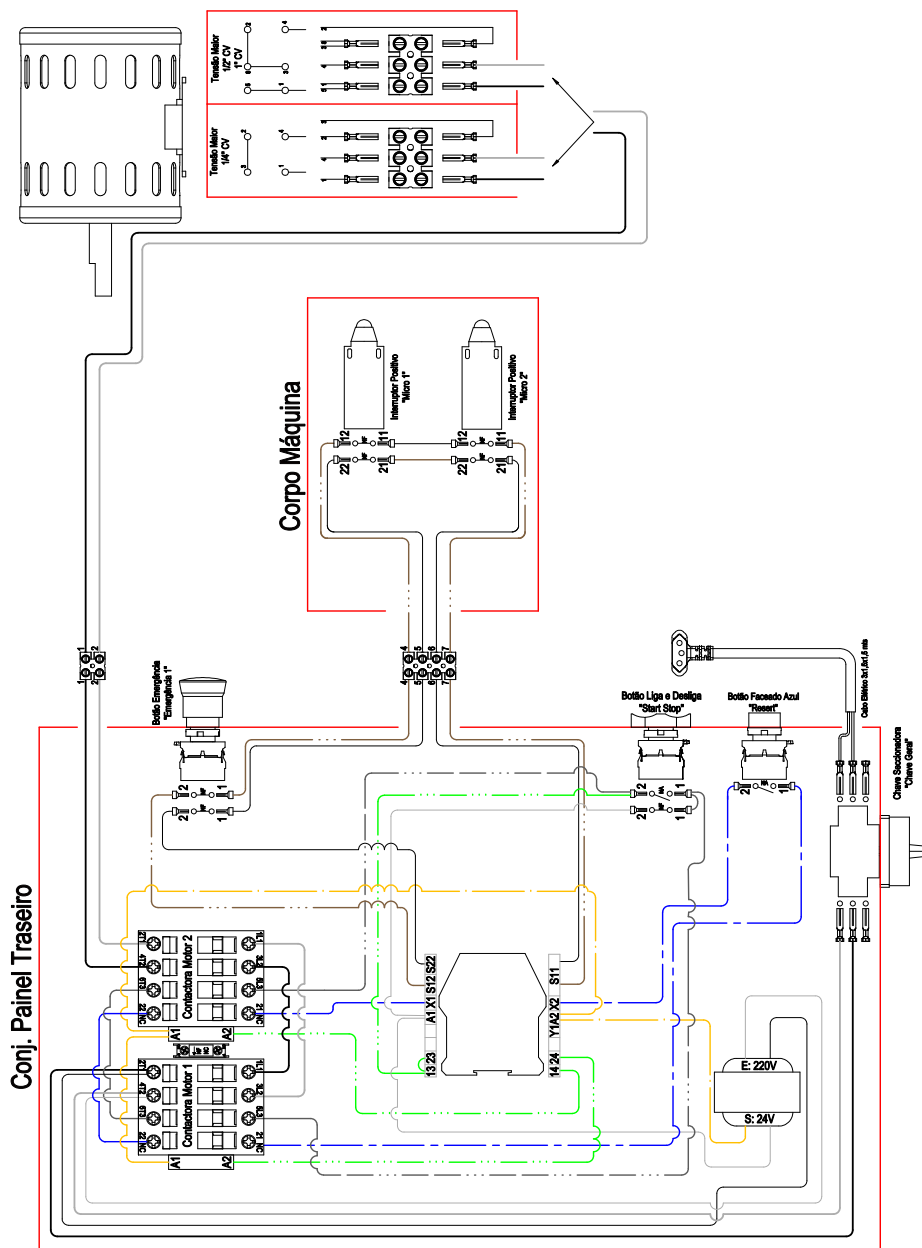
PAINEL V3

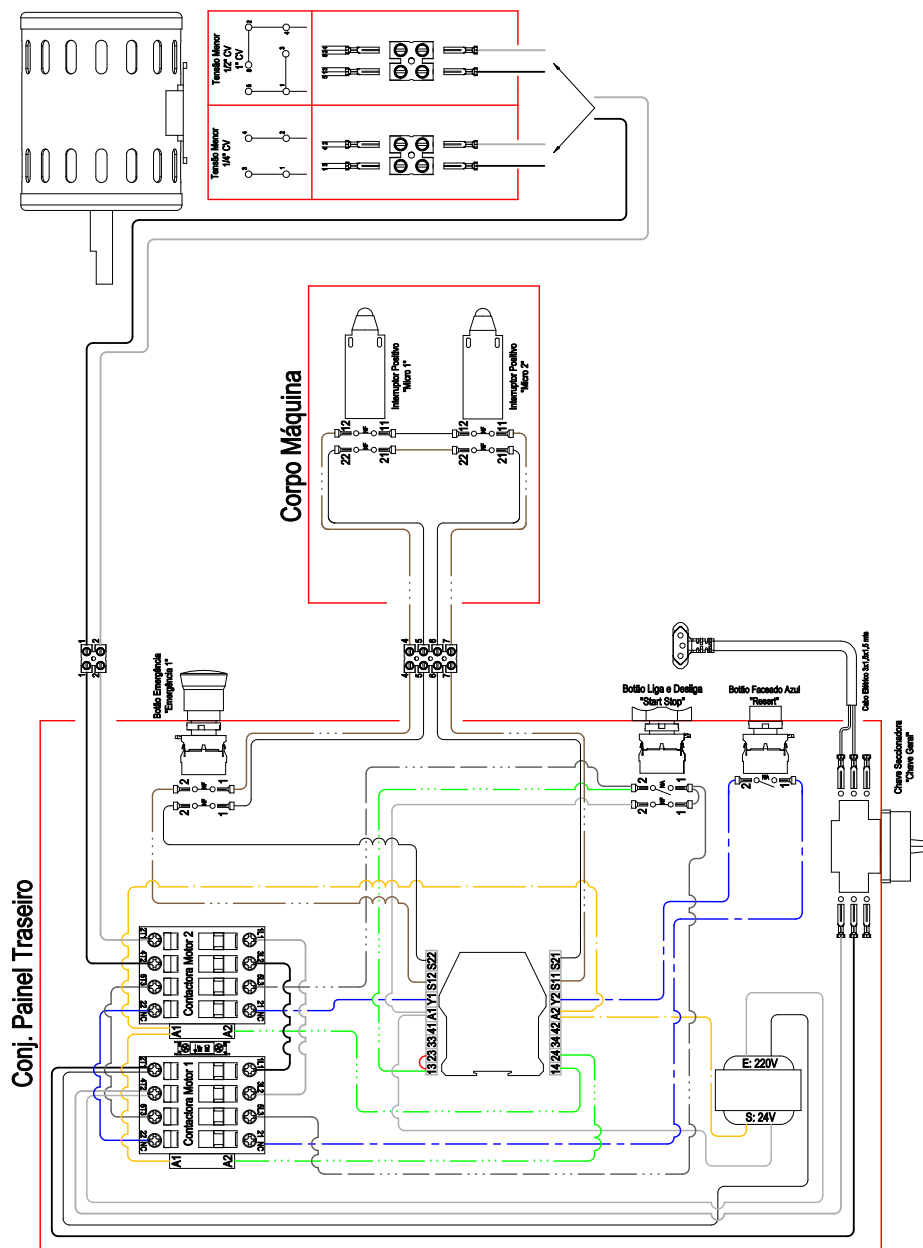
ITEM	DESCRIÇÃO	ML 400
12	Conj. Painel Completo	16343
11	Chave Bivolt	16152
10	Painel	16410
9	Chave Geral	71469
8	Bloco Contato Aberto	70715
7	Bloco Contato Fechado	70714
6	Botão de Emergência	70710
5	Botão Reset	71257
4	Transformador	71350
3	Contactora	16748
2	Chave Liga/Desliga	70711
1	Etiqueta Painel	15731

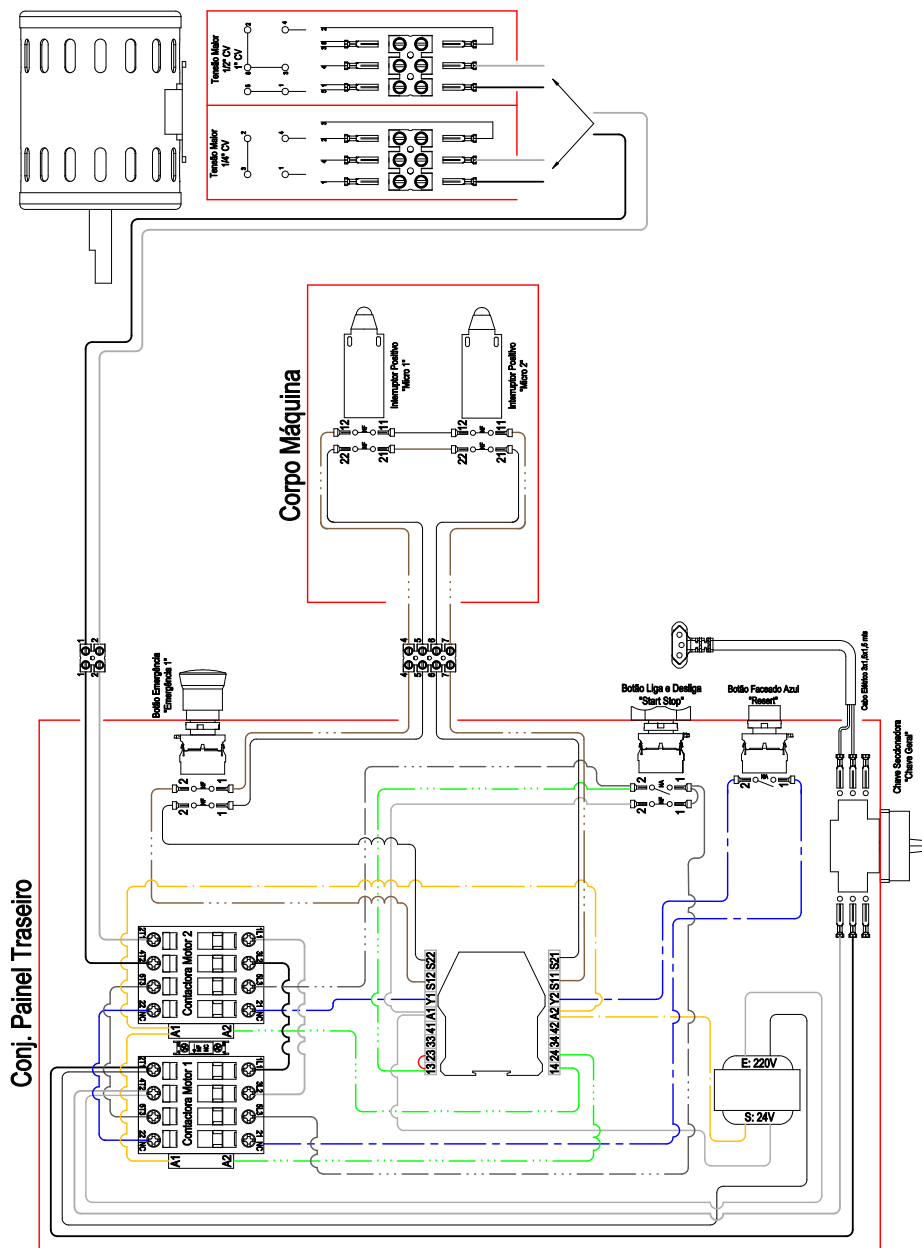


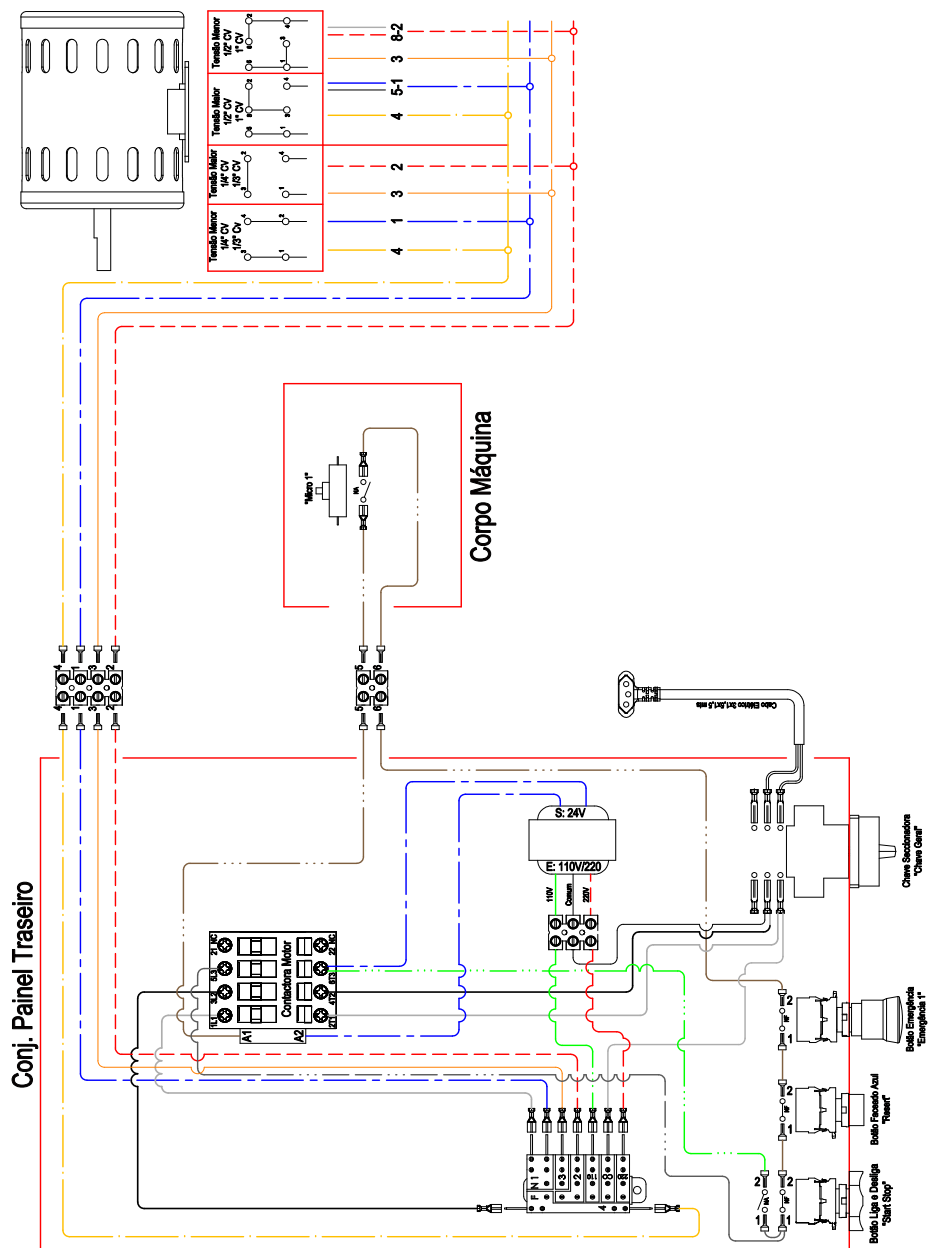
127V

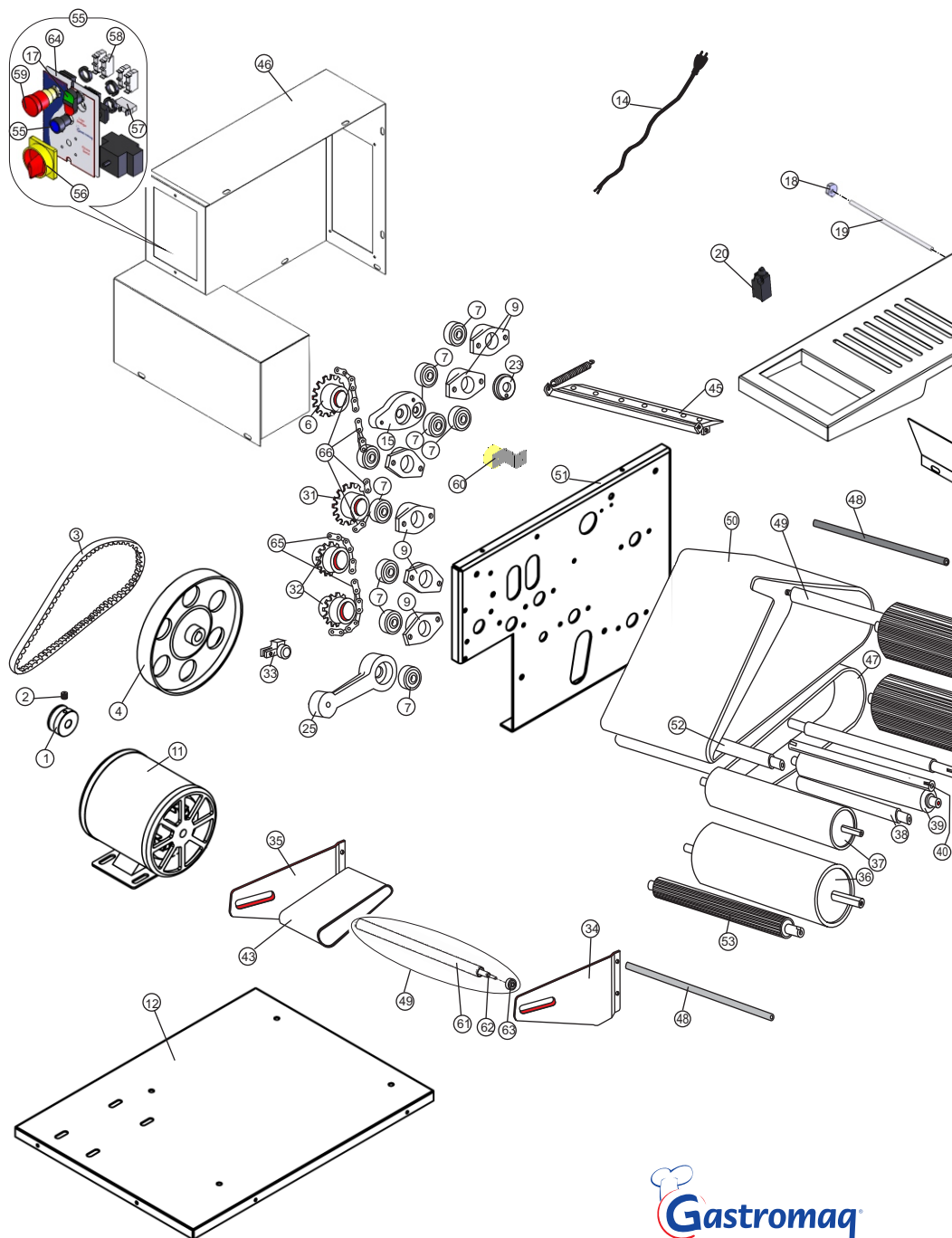




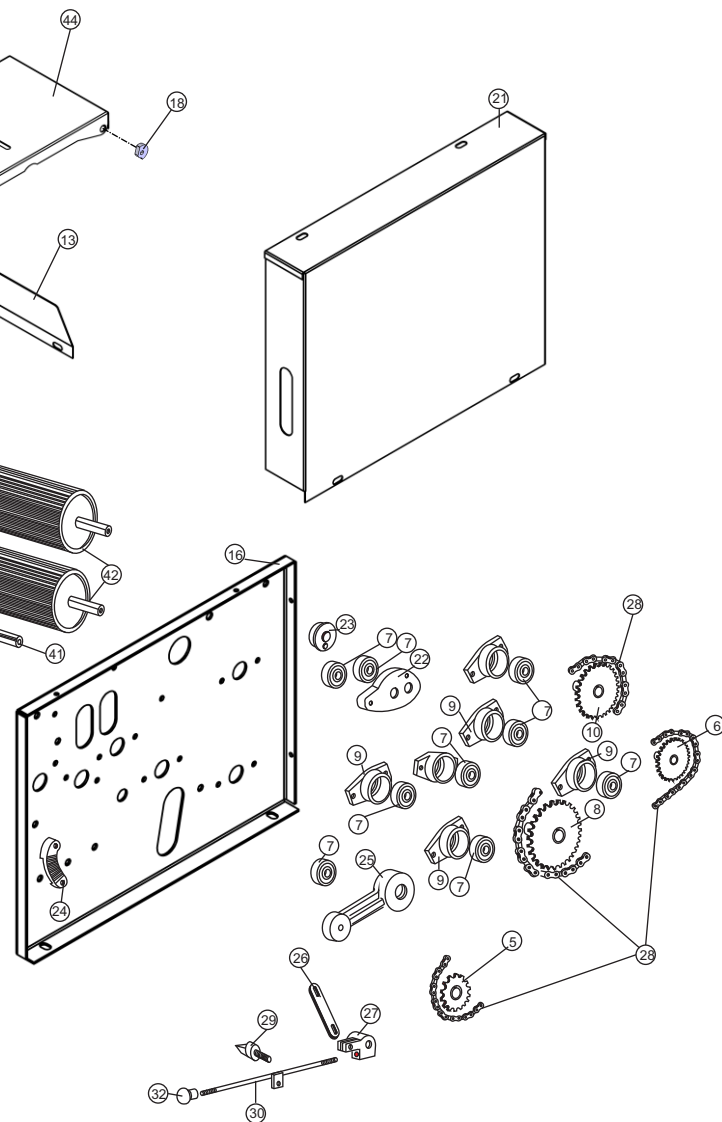






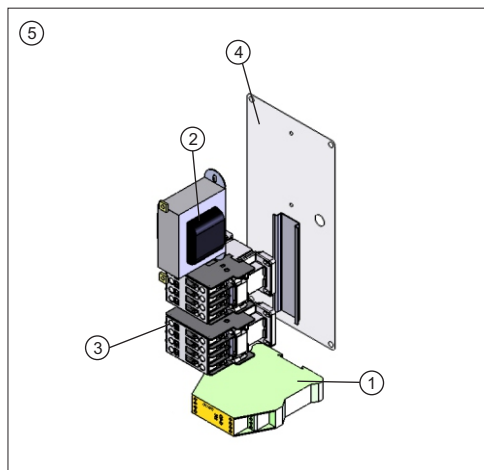


MODELADORA ML220 SS



ITEM	DESCRIÇÃO	ML-220
1	Polia	3297
2	Parafuso Allen	7830
3	Correia	9149
4	Volante	7224
5	Roda Dentada	6499
6	Roda Dentada	1909
7	Rolamento	505
8	Roda Dentada	1895
9	Mancal Fixação	825
10	Roda Dentada	1908
11	Motor	1011
12	Conj. Base	12837
13	Separador Pão	6279
14	Cabo Elétrico	00956
15	Mancal Duplo Esquerdo	929
16	Conjunto Chapa Lateral DIR	15742
17	Chave Liga Desliga	70711
18	Acionador micro	15096
19	Eixo acionador	12841
20	Micro Interruptor	70704
21	Proteção Lateral DIR	6054
22	Mancal Duplo Dir.	928
23	Flange Esticador	7039
24	Cremalheira	1913
25	Mancal Inferior	5559
26	Haste Articulação	1945
27	Suporte Reg	7038
28	Corrente 112 Elos	71832
29	Engate Cremalheira	1609
30	Conj. Haste Reg.	1954
31	Roda Dentada	1911
32	Roseta	1122
33	Suporte Reg Esq	7037
34	Chapa Dir	1878
35	Chapa Esq	4978
36	Cilindro Inferior	6022
37	Cilindro Superior	6011
38	Eixo Sustentação Inf	6012
39	Esticador Inferior	6015
40	Eixo Regulagem	6019
41	Eixo Central	6020
42	Conj. Cil. c/Borracha	6032
43	Código Conj. sem borracha	6021
44	Feltro menor	6038
45	Proteção Superior	15749
46	Conj. Palheta c/Mola	8439
47	Conj. Proteção Lateral ESQ	12744
48	Feltro Maior	6037
49	Eixo Tirante	6017
50	Conj. Tubo Esticador	6033
51	Feltro Médio	6036
52	Conj. Chapa Lateral ESQ	13054
53	Eixo Sustentação	6016
54	Conj. Eixo c/borracha	6035
55	Código Conj. sem borracha	6018
56	Conj. Pannel Frontal Montado	15578
57	Botão Reset	71257
58	Chave Geral Seccionadora	70705
59	Contato Aberto	70715
60	Contato Fechado	70714
61	Botão Emergência	70710
62	Conjunto Esticador	5790
63	Tubo	6013
64	Eixo	6014
65	Rolamento	1293
66	Painel Frontal	15577
67	Corrente 46 Elos	71833
68	Corrente 22 Elos	71834

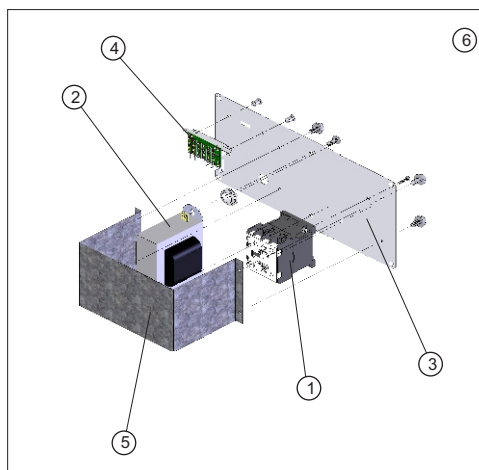
PAINEL V1



ITEM	DESCRIÇÃO	ML 400
5	Conj. Painel Completo	15575
4	Painel	15574
3	Contactora	71353
2	Transformador	71350
1	Relé de Segurança	71351

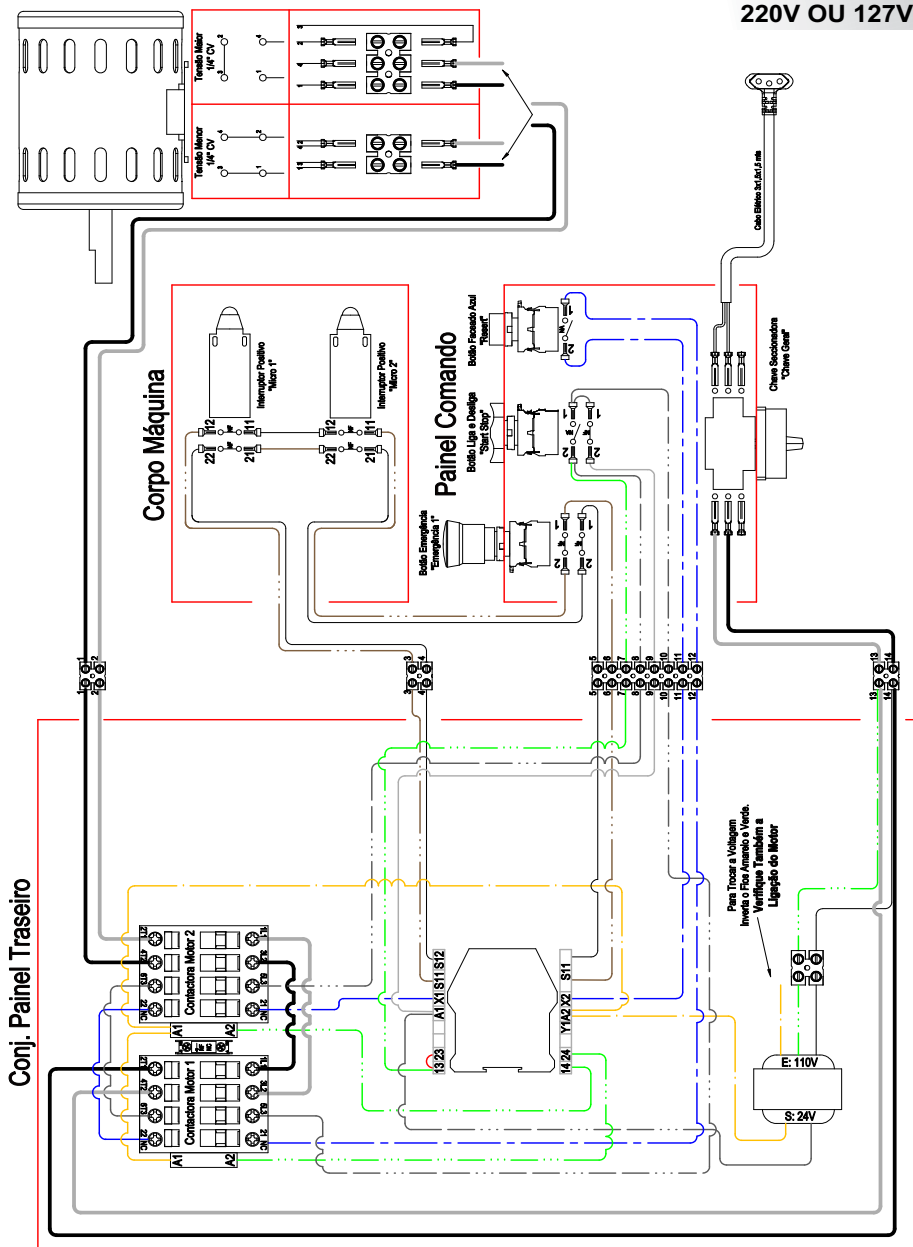
PAINEL V3

ITEM	DESCRIÇÃO	ML 400
6	Conj. Painel Completo	16337
5	Proteção Contactora	16404
4	Chave Bivolt	16152
3	Painel	16403
2	Transformador	71350
1	Contactora	16748



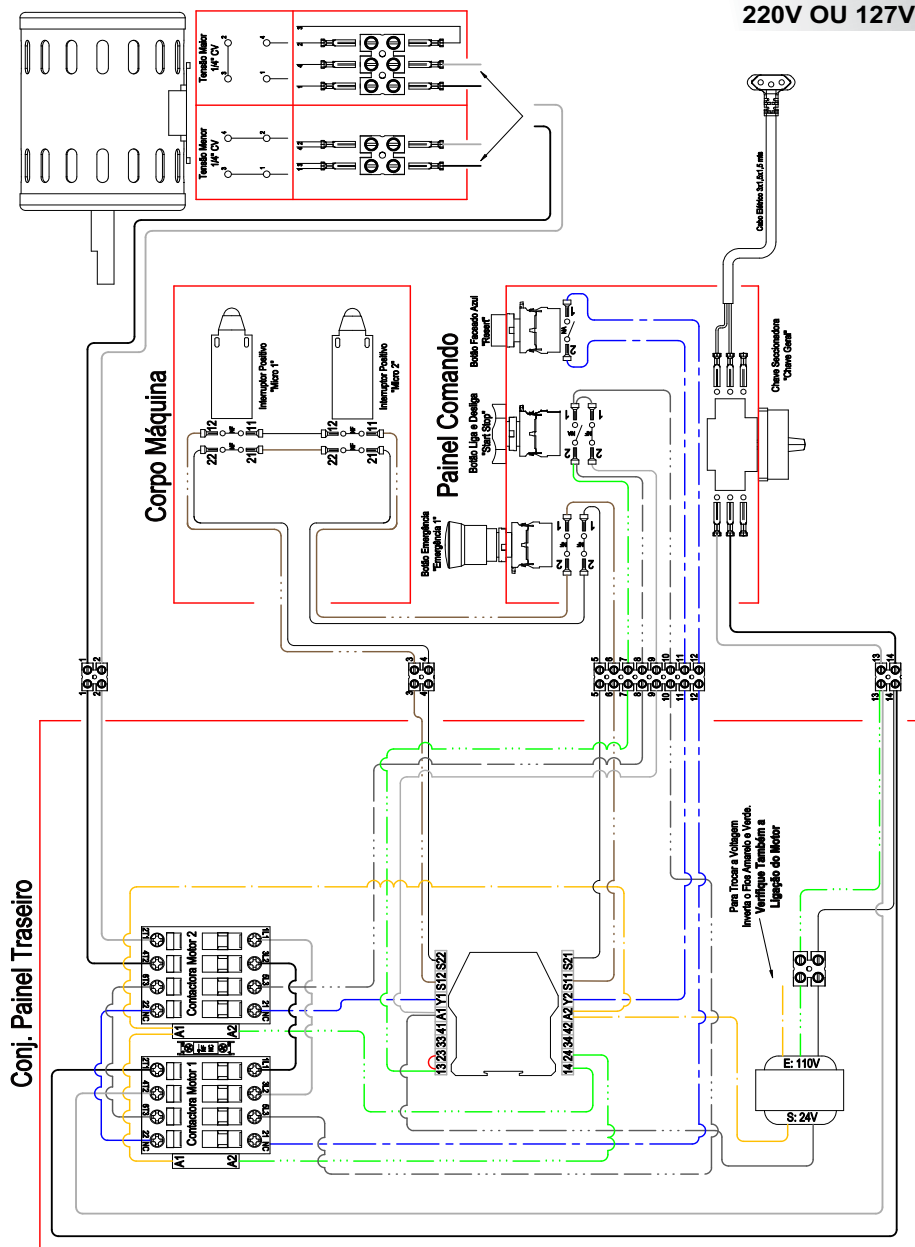
8. ESQUEMA ELÉTRICO V1 - SCHMERSAL

ML220
220V OU 127V



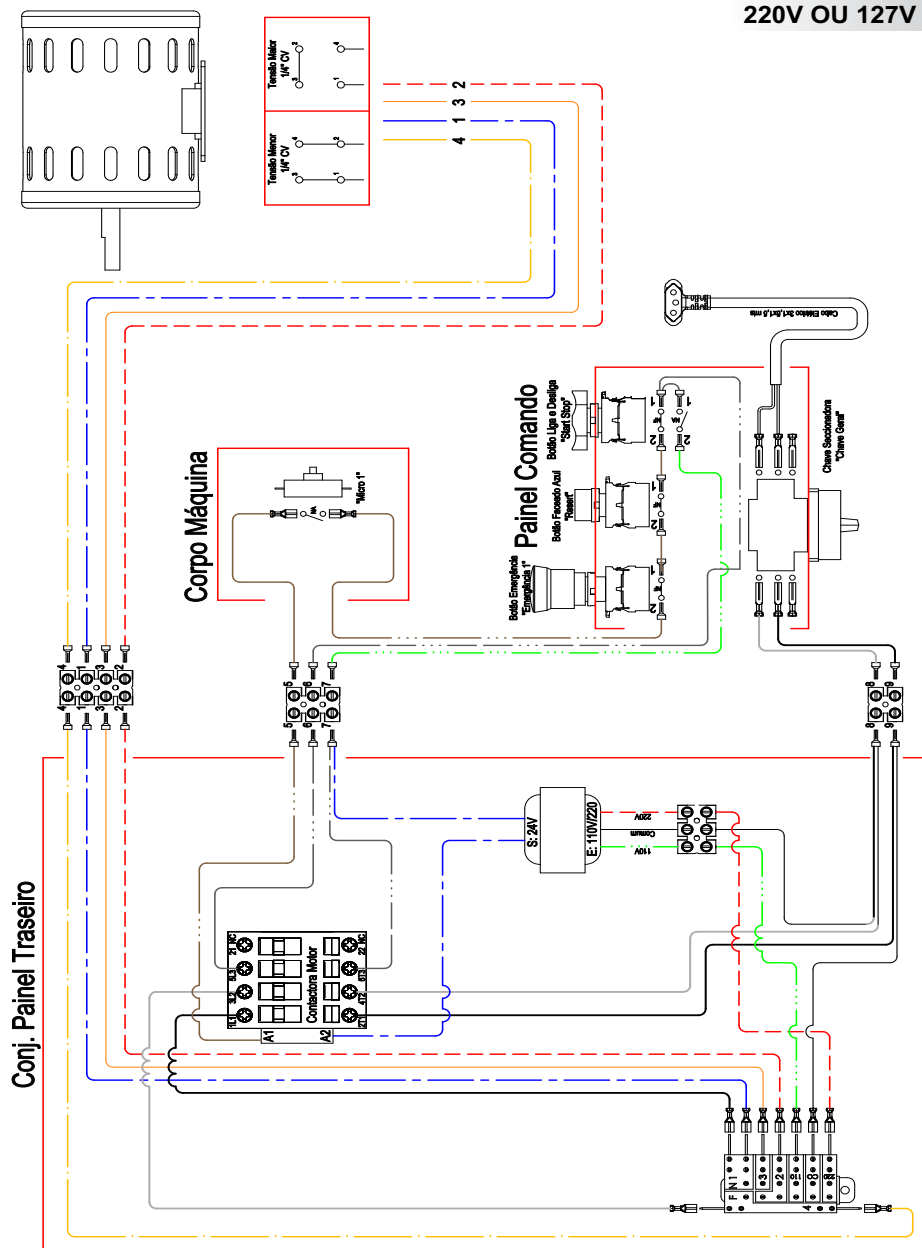
14. ESQUEMA ELÉTRICO V1 - INSTRUTECH

ML220
220V OU 127V



15. ESQUEMA ELÉTRICO V3

ML220
220V OU 127V



TERMO DE GARANTIA

A empresa 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 empresa não cobrirá em hipótese alguma defeitos e riscos na pintura ou amassamento decorrentes de 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 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 a Assistência Técnica no local de uso da máquina cuja medida da mesma seja maior que 0,360m³ 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 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. Excluem-se da garantia defeitos ou avarias resultantes de acidentes por negligência nas operações.
- 6) A empresa 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 todas 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.

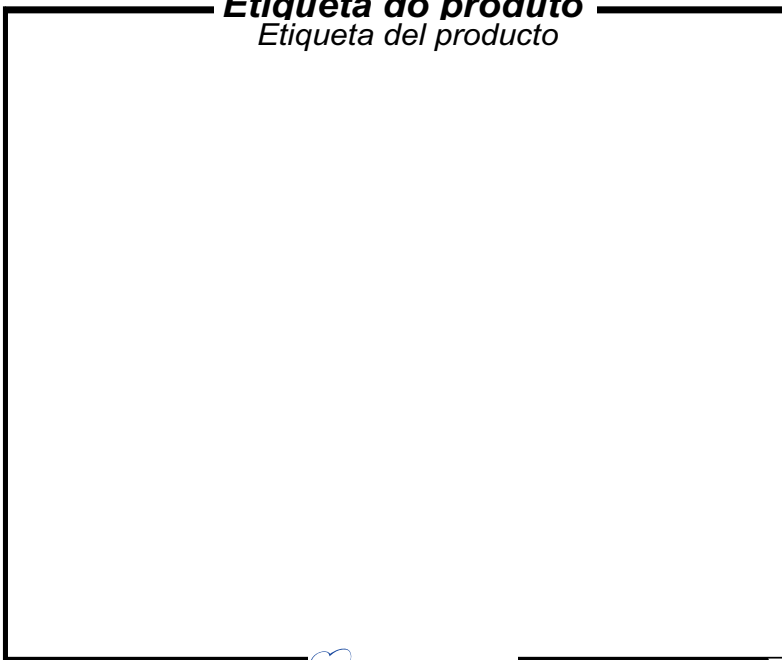
8) Regulagens, lubrificações, ajustes e limpeza do equipamento, oriundos de seu uso e funcionamento, não serão cobertos pela garantia, devendo estes correr por conta do proprietário.

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 empresa;
- ✓ Modificação do produto e consequente alteração das características técnicas de funcionamento, com exceção às executadas pela empresa;
- ✓ 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
Etiqueta del producto





Gastromaq Indústria de Equipamentos para Alimentação Ltda.

Estrada Monte Bérico, 325 - Cx. Postal 8141 - CEP. 95034-970 - Caxias do Sul -RS

CNPJ: 90.771.833/0002-20