

GRANO

Manuais de Instruções e Operações

MDP500

Modeladora de pizza
MDP500

ÍNDICE

● Avisos Importantes.....	2
● Introdução.....	2
● Normas de Segurança.....	2
● Transporte.....	3
● Conheça seu produto.....	3
● Cuidados com a Instalação.....	3
● Aprenda a usar a seu Equipamento.....	3
● Limpeza.....	5
● Dimensões.....	5
● Vista Explodida	6 e 8
● Lista de Peças.....	7 e 9
● Esquema Elétrico.....	10
● Garantia.....	14

MDP 500 - 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.

INTRODUÇÃO MANUAL DE USO E MANUTENÇÃO

- O fabricante, com este manual de uso e manutenção, quer proporcionar informações técnicas para uma correta instalação e um correto funcionamento do seu equipamento. O usuário tem o dever e a responsabilidade de guiar-se por este. Junto com a descrição e das características, do funcionamento, da instalação e da manutenção se evidenciam os aspectos que se referem a segurança do operador.
- Antes do uso da máquina é necessário consultar este manual, aconselhamos ler com atenção e seguir rigorosamente as instruções recomendadas. No que se refere a segurança do operador, a máquina deve estar sempre em perfeitas condições.
- 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.

NORMAS DE SEGURANÇA

- Antes de colocar em funcionamento é necessário consultar este manual. Aconselhável ler com atenção e seguir rigorosamente as instruções recomendadas. No que se refere à segurança do operador, a máquina deve estar sempre em perfeitas condições;
- Em fase de localização e manutenção de avarias, tome sempre as medidas idôneas para prevenir qualquer danos às pessoas e à máquina;
- Nunca utilize o equipamento além da capacidade máxima permitida;
- Nunca insira qualquer tipo de objeto entre os cilindros com o equipamento em movimento;
- Ao terminar qualquer operação de remoção ou neutralização de qualquer parte relacionada à segurança, (sensores, proteções e etc.) reponha em seu lugar e revise os mecanismos de segurança certificando-se de que os mesmos estejam posicionados corretamente;
- Se o cordão de alimentação estiver danificado, o mesmo deve ser substituído pelo fabricante, agente autorizado ou pessoa qualificada, a fim de evitar riscos.

MDP 500 - Modeladora de Pizza

TRANSPORTE

- A mercadoria viaja a risco do cliente. Eventuais contestações sobre o estado defeituoso da máquina deverão ser evidenciados ao transportador no momento da entrega.

CONHEÇA SEU PRODUTO

Características:

Este moderno equipamento foi projetado visando atender as necessidades de produção de discos de pizza para fábricas ou pizzarias em geral. Fabricado em chapa de aço carbono SAE 1020, passando pelo processo de desengraxe, fosfatizadas e pintadas com tinta epóxi proporcionando uma maior resistência e durabilidade da pintura, os cilindros são cromados e montados em mancais de alumínio com rolamentos de blindagem especial. O motor está numa posição privilegiada para maior durabilidade dos componentes e não ocorrer queima do mesmo, possui um sistema de regulagem dos cilindros para dar a espessura correta da massa.

Esse equipamento é fabricado de acordo com as normas, utilizando matérias primas selecionadas para o uso de produtos alimentícios

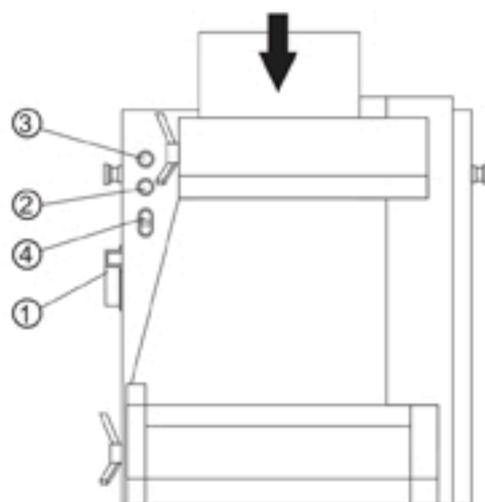
CUIDADOS COM A INSTALAÇÃO

- Instale seu equipamento em uma superfície plana;
- É indispensável que a rede em que for instalado o equipamento tenha a tensão estável. Caso sua rede for instável recomenda-se o uso de estabilizador. Deve ter as seguintes condições:

de 123 a 130V Monofásico 110V
de 215 a 225V Monofásico 220V

APRENDA A USAR SEU EQUIPAMENTO

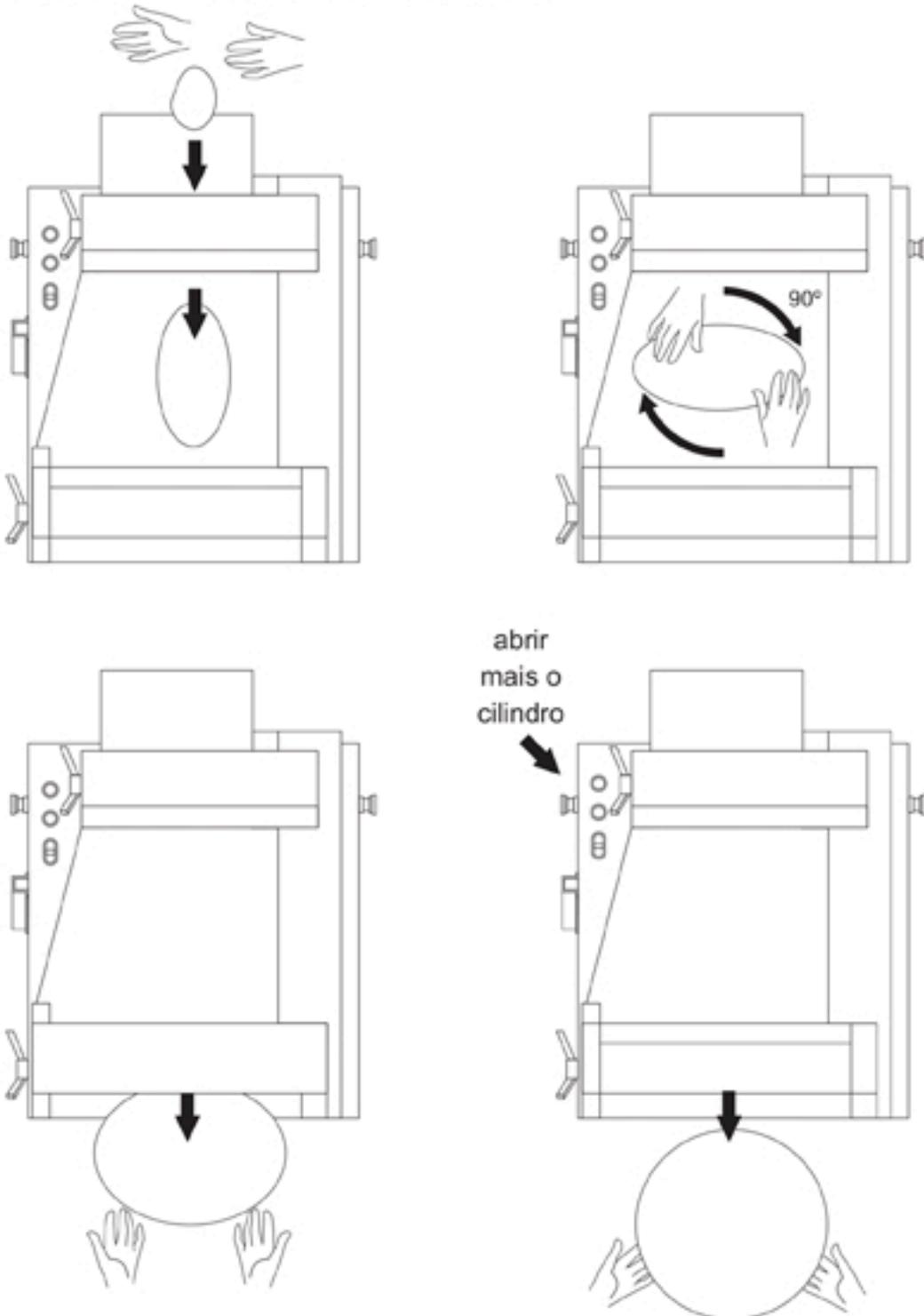
- 1- Ligar a chave geral ① localizada na lateral esquerda da máquina;
- 2- Resetar a máquina pressionando o botão azul ②. O sinalizador vermelho ③ acenderá indicando que a máquina está pronta para trabalhar;
- 3- Apertar o botão Liga ④ que é uma chave bicolor: pressione verde para ligar e vermelho para desligar;
- 4- Coloque a quantidade de massa desejada na bandeja da guia de massa deixando o cilindro com uma abertura de mais ou menos 3 na escala lateral;



MDP 500 - Modeladora de Pizza

Para retirar um disco de pizza redondo deve-se seguir os seguintes passos:

- 1º- Regular o cilindro inferior na espessura desejada da massa;
- 2º- Deixar o cilindro superior com uma abertura 5x maior que a inferior;
- 3º- Coloque uma bola de massa no cilindro superior, porém dê uma achatada nela para facilitar a passagem;
- 4º- A massa resultante da passagem no cilindro superior deve ser girada em 90° antes de passar pelo cilindro inferior, como mostra a figura abaixo;



MDP 500 - Modeladora de Pizza

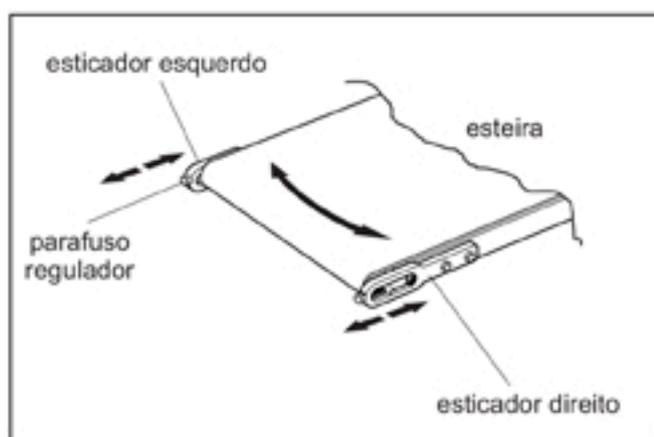
- 5º- Observar como ficou o diâmetro da massa resultante da passagem no cilindro inferior;
 6º- Caso a massa sair mais comprida no sentido de saída do cilindro, deve-se fechar um pouco o cilindro superior e repetir a operação até que fique um círculo proporcional;
 7º- Caso a massa sair mais curta no sentido de saída do cilindro, deve-se abrir um pouco o cilindro superior e repetir a operação novamente; (desenho anterior representa essa situação)
 8º- Feitos esses ajustes, se as suas pizzas sequentes ainda tiverem a mesma espessura, não será necessário mais regular a abertura dos cilindros.

LIMPEZA

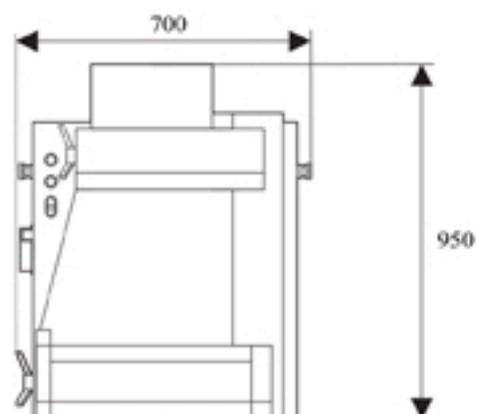
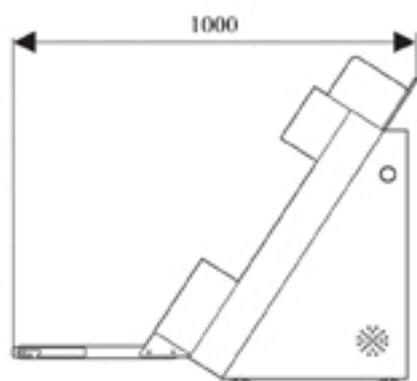
- A limpeza do equipamento deve ser feita após cada término de expediente com o uso de pano úmido. Nunca derrame água sobre a máquina. Retire resíduos de massa seca com uma espátula plástica não contundente. Certifique-se de que o equipamento esteja desligado da energia elétrica.

REGULAGEM DA ESTEIRA

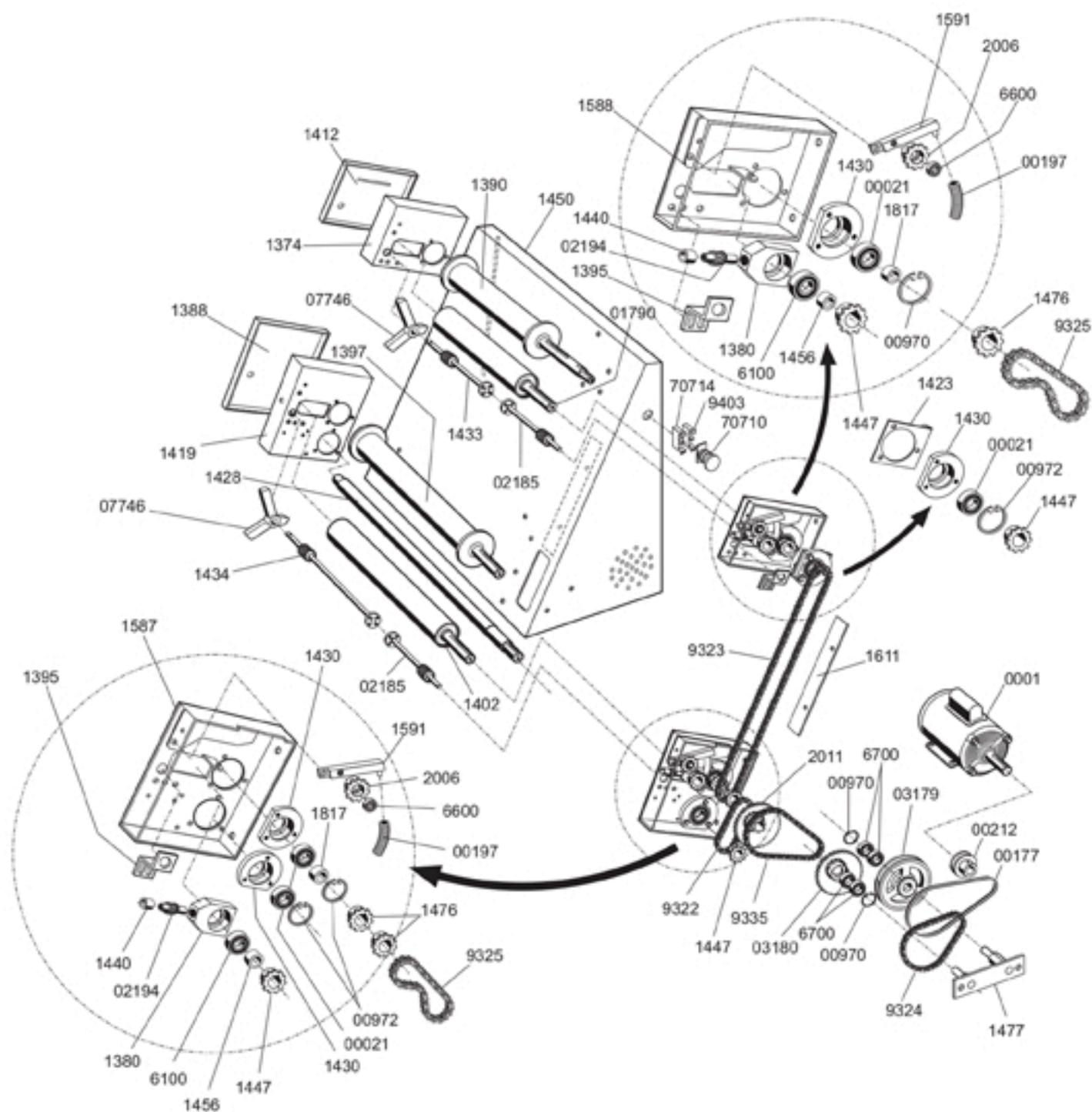
No caso da necessidade de aumentar ou diminuir o esticamento da esteira, a máquina possui dois esticadores que podem regular essa tensão, (figura ao lado). Após a regulagem, deve-se observar se a esteira não vai para os lados. No caso de ir para o lado direito, deve-se diminuir a tensão do esticador esquerdo e vice-versa no caso de ir para a esquerda. Essa tensão não deve ser excessiva, apenas o suficiente para carregar a massa a ser laminada.



DIMENSÕES



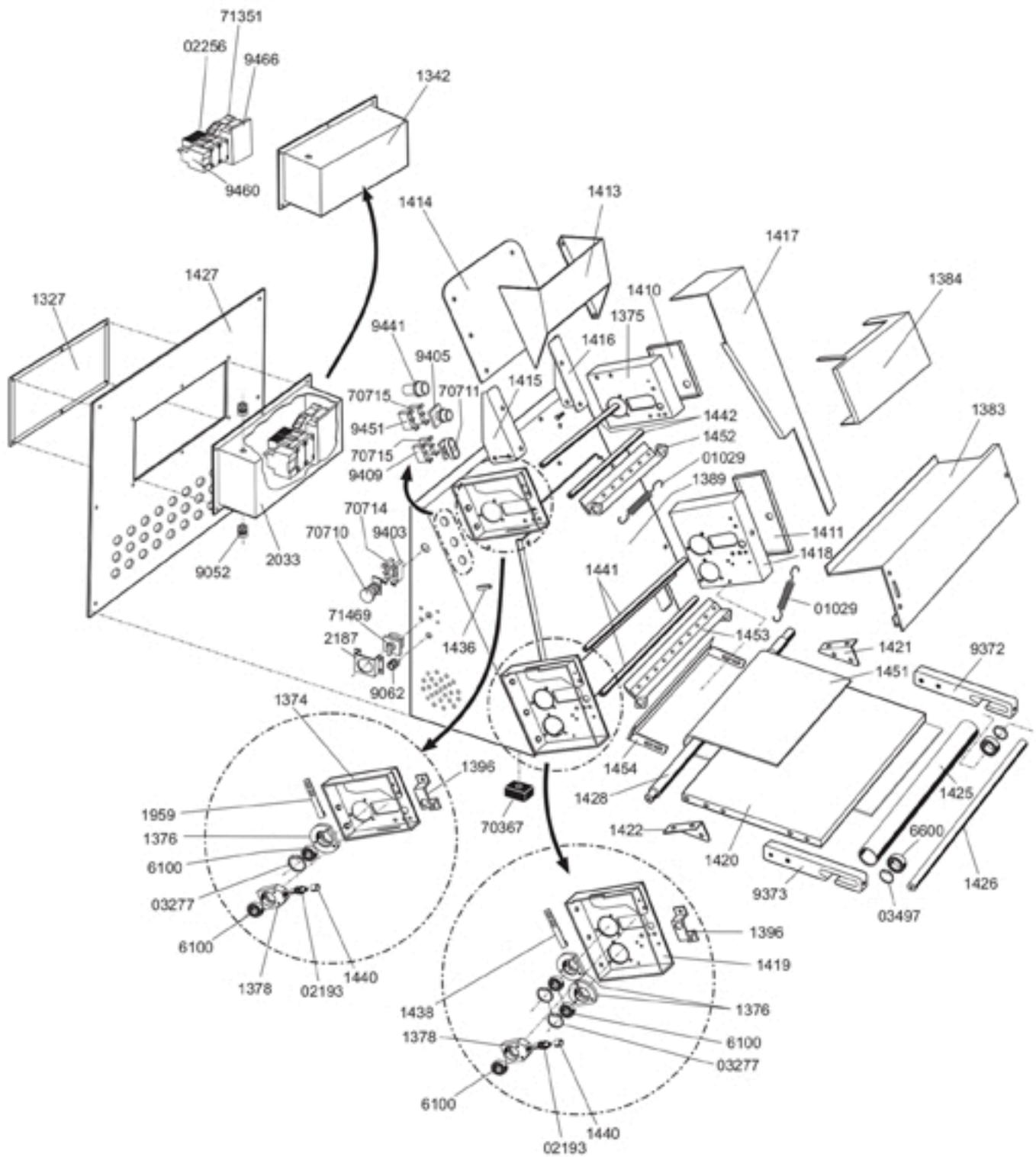
Vista Explodida



UTILITÁRIO REF.: MDP 500

CÓDIGO	DESCRIÇÃO DAS PEÇAS	CÓDIGO	DESCRIÇÃO DAS PEÇAS
1591	- CONJUNTO SUPORTE ESTEIRA	1423	- SUPORTE MANCAL SUPERIOR
2006	- ENGRENAGEM TRANS C/ ENC Z14 F26	70714	- BLOCO CONTATO NF CLP 101
6600	- ROLAMENTO 6000 2RS	9403	- BLOCO CONT AUTO MONITORADO BCM01
1588	- CONJ MANCAL SUPORTE SUPERIOR ESQUERDO	70710	- BOTÃO EMERGÊNCIA VM CLE 2 40
1412	- FECHAMENTO MANCAL SUPERIOR DIREITO	1447	- ENGRENAGEM TRANSMISSÃO Z14 F17
00197	- MOLA ESTICADORA CORRENTE	1433	- CONJUNTO EIXO ESQUERDO
1430	- MANCAL	1419	- SUPORTE MANCAL INFERIOR DIREITO
1390	- CONJUNTO COMPLETO CILINDRO SUPERIOR	00972	- ANEL ELÁSTICO I52
00021	- ROLAMENTO 6205 2RS	1428	- EIXO ARRASTE ESTEIRA
1450	- GABINETE MDP 500	02185	- CONJUNTO EIXO ESQUERDO
1817	- ESPAÇADOR	1434	- CONJUNTO EIXO MAIOR ESQUERDO
1440	- ESPAÇADOR FUSO	1587	- CONJ SUPORTE MANCAL INFER ESQUERDO
1374	- SUPORTE MANCAL SUPERIOR DIREITO	9323	- CORRENTE MDP 500 ASA 35/1 TC 64 ELOS
02194	- FUSO HELICOIDAL ESQUERDO	1611	- BATENTE NYLON CORRENTE
1395	- SUPORTE EIXO	0001	- MOTOR MONOFÁSICO 1/2 CV 110/220V
07746	- CONJUNTO MANÍPULO MENOR INJETADO	1402	- CONJ CILINDRO INFERIOR MENOR
1388	- FECHAMENTO MANCAL INFERIOR DIREITO	6700	- ROLAMENTO 6002 2RS
01790	- CONJUNTO CILINDRO SUPERIOR	2011	- CONJUNTO ENGRENAGEM DUPLA
9325	- CORRENTE MDP 500 ASA 35/1 21 EL + EM	03179	- CONJ POLIA TRANSMISSÃO MF/05
00970	- ANEL ELÁSTICO 132	00212	- POLIA MOTOR MF 05-AE 05L
1380	- MANCAL ROSCA ESQUERDA	00177	- CORREIA Z-675
1397	- CONJUNTO COMPLETO CILINDRO INFERIOR	9322	- CORRENTE ASA 35/1 TC 19 ELOS EME RED
1456	- ESPAÇADOR ENGRENAGEM	1476	- ENGREN TRANSMISSÃO Z14 F20
6100	- ROLAMENTO 6003 2RS	9335	- CORRENTE ASA 35/1 27 EL + EM
03180	- CONJ ENGRENAGEM PINHÃO MF05	1477	- CONJ ESTICADOR DUPLO

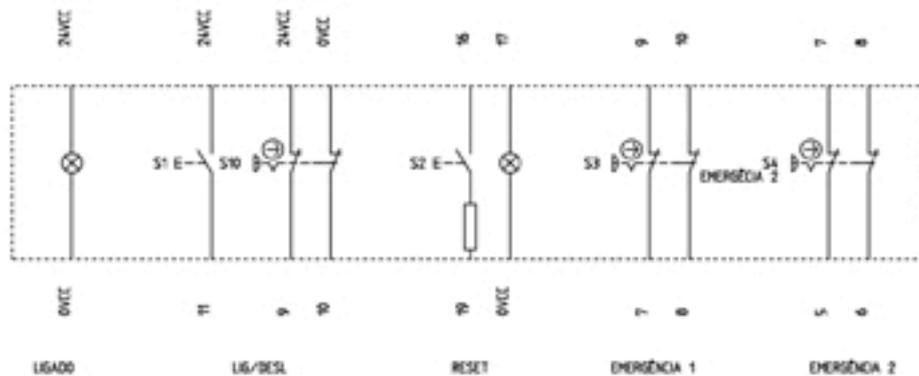
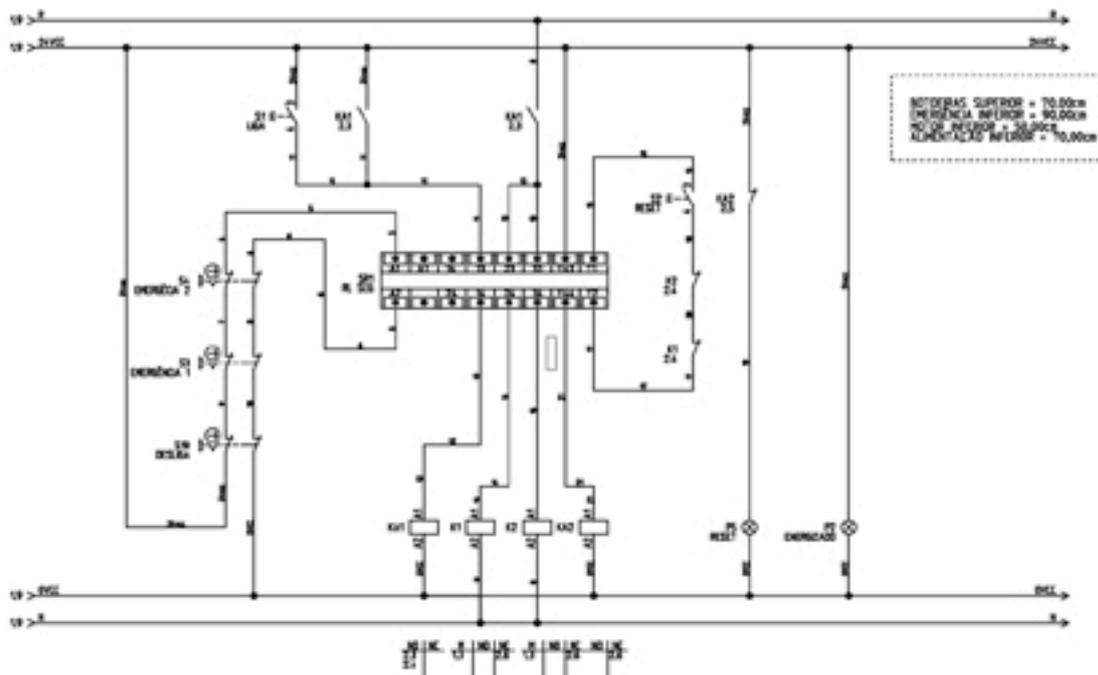
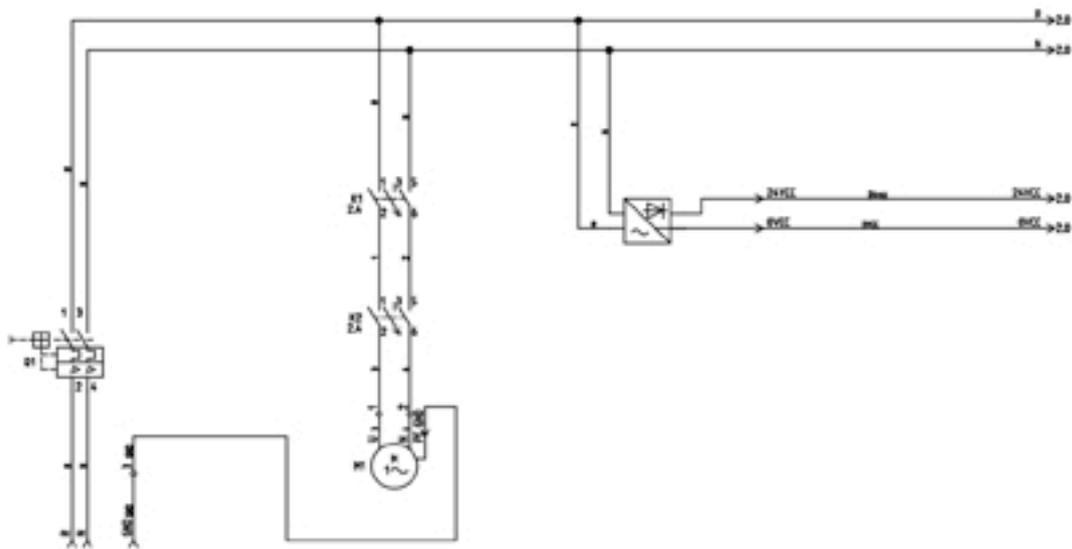
Vista Explodida



UTILITÁRIO REF.: MDP 500

CÓDIGO	DESCRIÇÃO DAS PEÇAS	CÓDIGO	DESCRIÇÃO DAS PEÇAS
1413	- GUIA MASSA SUPERIOR	1342	- BASE COMANDO ELÉTRICO
1414	- BASE GUIA MASSA SUPERIOR	1441	- ESPAÇADOR
1417	- PROTEÇÃO MAIOR CORRENTE	9052	- PRENSA CABO
1427	- TAMPA TRASEIRA	71469	- CHAVE SECCIONADORA 20A 2P
1384	- PROTEÇÃO CILINDRO SUPERIOR	1453	- CONJ SUPORTE RASPADOR SUPERIOR MAIOR
1410	- FECHAMENTO MANCAL SUPERIOR ESQUERDO	2187	- PROTEÇÃO CHAVE GERAL UNIVERSAL
1327	- TAMPA PAINEL DE COMANDO	1421	- SUPORTE ESQUERDO BANDEJA
1375	- SUPORTE MANCAL SUPERIOR ESQUERDO	1436	- PINO BASE BANDEJA
71351	- RELÉ SEGURANÇA CP-D 301/SBR 201 LC 24VCA	9372	- SUPORTE DIREITO ESTICADOR ESTEIRA
9441	- SINALEIRO VERMELHO COM LED 24V	1451	- ESTEIRA TRANSPORTADORA
1416	- SUPORTE ESQUERDO GUIA MASSA	9062	- PRENSA CABO 13,5mm
02256	- CONTACTORA CWM 09.01 220V 50/60HZ	1374	- SUPORTE MANCAL SUPERIOR DIREITO
9405	- BOTÃO FACEADO PULSADOR AZUL (RESET)	1396	- SUPORTE EIXO ABERTURA
9466	- FONTE ALIMENT CHAVEADA E-110/220 S24V	1454	- CONJ SUPERIOR RASPADOR INF MAIOR
1415	- SUPORTE DIREITO GUIA MASSA	1425	- CILINDRO ESTICADOR ESTEIRA
70711	- BOTÃO DUPLO 22 MM Ip65 CLBD 14 03/05 (WEG)	1428	- EIXO ARRASTADOR ESTEIRA
70715	- BLOCO CONTATO 1 NA CLP 110	1959	- SETA INDICADORA ABERTURA CILINDRO
1383	- PROTEÇÃO CILINDRO INFERIOR	70367	- PÉ DE BORRACHA
1442	- ESPAÇADOR	1422	- SUPORTE DIREITO BANDEJA
9451	- BLOCO ILUMINAÇÃO DIRETA LED AZUL	6600	- ROLAMENTO 6000 2RS
1452	- SUPORTE RASPADOR MENOR	1376	- MANCAL
01029	- MOLA ESTICADORA SUPORTE RASPADOR	1420	- BANDEJA ESTEIRA
9409	- BLOCO CONTATO 2 NF BC 02	6100	- ROLAMENTO 6003 2RS
1389	- BANDEJA	1426	- EIXO CIL ESTICADOR ESTEIRA
9460	- MINIDISJUNTOR BIPOLAR CURVA C 10A MDW	9373	- SUPORTE ESQ ESTICADOR ESTEIRA
70714	- BLOCO CONTATO 1 NF CLP 101	03277	- ANEL ELÁSTICO I35
9403	- BLOCO CONTATO AUTOMONITORADO BCM01	03497	- ANEL ELÁSTICO E10
70710	- BOTÃO EMERGÊNCIA VM CLE2 40	1419	- SUPORTE MANCAL INFERIOR
1411	- FECHAMENTO MANCAL INFERIOR ESQUERDO	1440	- ESPAÇADOR
1418	- SUPORTE MANCAL INFERIOR ESQUERDO	1378	- MANCAL ROSCA DIREITA
2033	- CONJ COMANDO ELÉTRICO	02193	- FUSO HELICOIDAL DIREITO
		1438	- SETA INDICADORA ABERTURA CIL

Esquema Elétrico



CONDIÇÕES ADEQUADAS DA REDE ELÉTRICA PARA FUNCIONAMENTO DOS EQUIPAMENTOS GRANO.
--

Rede elétrica monofásica 220V
de 215 a 235V

Rede elétrica monofásica 127V
de 120 a 135V

Rede elétrica trifásica 220V
de 215 a 235V entre fases.

Rede elétrica trifásica 380V
de 365 a 395V entre fases.

Caso a rede elétrica não obedeça estas condições acima, deve-se instalar estabilizador devidamente dimensionado. Não obedecendo as especificações acima os equipamentos estarão sujeitos a queima e/ou mau funcionamento.

Todas as máquinas contam com disjuntores internos para proteção de seus componentes e de seu quadro de segurança. Em caso de desarme destes disjuntores será necessário abrir o quadro de comando para voltar a ligá-los. No caso de um novo desarme, verificar a rede elétrica.

Também acompanha um RELÉ TÉRMICO nas seguintes máquinas:

CSA 600
MCG 30
MCG 70

AEG 25
CLM 600S
RQ 300

O mesmo serve para proteger o equipamento contra correntes altas causadas pelo esforço excessivo do motor. Se o mesmo desarmar com frequência será necessário verificar a rede elétrica.

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