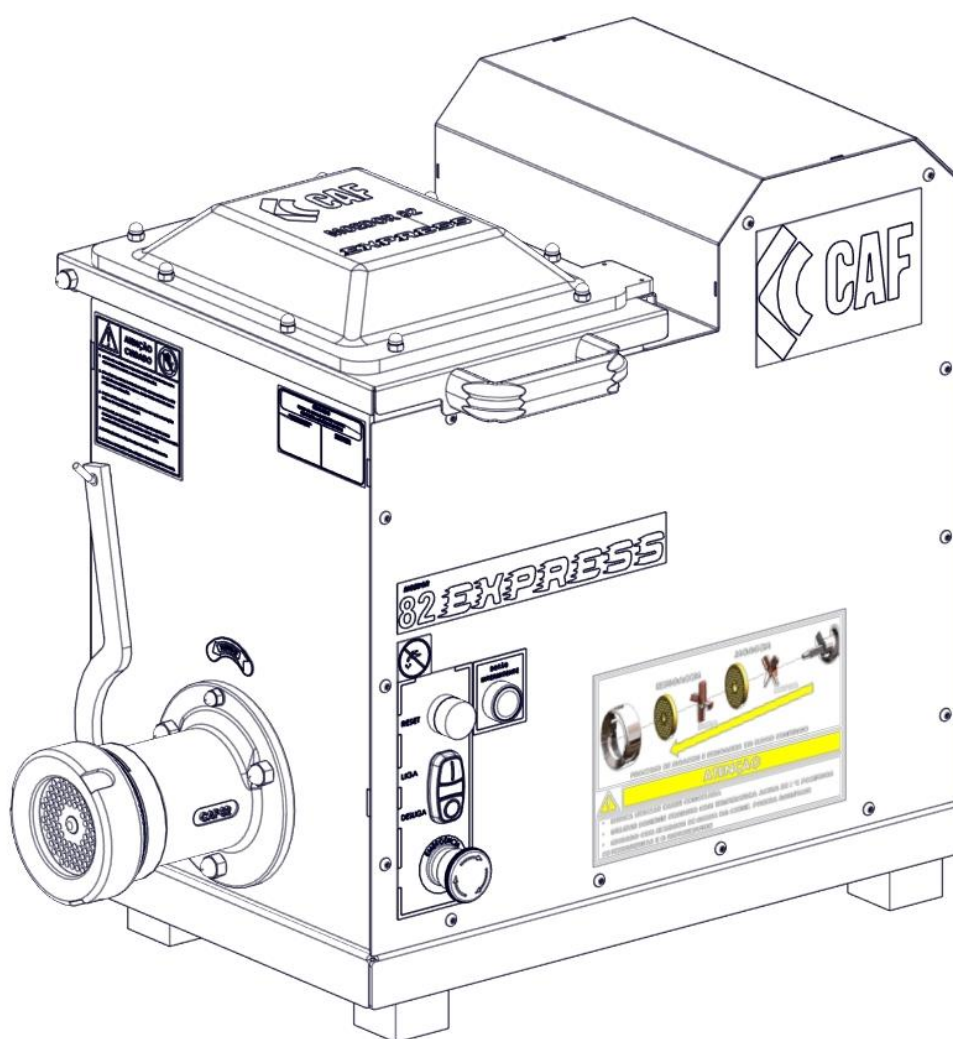




MANUAL DE INSTRUÇÕES



Moedor Elétrico Comercial para Carnes

Modelo
CAF 82 Express

Prezado cliente,

Parabéns pela sua compra!

Você está adquirindo para um produto de alta tecnologia e de fácil operação.

Usufua de todos os recursos lendo atentamente este manual e seguindo as orientações aqui descritas. Antes de ligar a sua máquina, por favor, siga as instruções e guarde este manual para futuras referências.

Se ainda surgirem dúvidas, fale conosco. O nosso número de atendimento está na última capa deste manual.

Para receber um serviço mais completo, registre seu produto no site:
www.cafmaquinas.com.br/registrar-produto

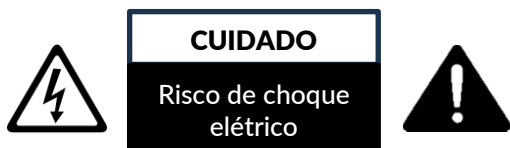


Índice

1.	INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA	2
2.	GARANTIA DO PRODUTO	3
3.	DESCRIÇÃO DO PRODUTO	5
3.1	Principais Componentes	5
3.2	Características Técnicas	6
3.3	Aplicação da Máquina	6
4.	MAPA GERAL DA MÁQUINA	7
4.1	Área Crítica	7
5.	INSTALAÇÃO	7
5.1	Posicionamento	7
5.2	Instalação Elétrica	8
5.3	Sistemas Instalados	9
6.	OPERAÇÃO	9
6.1	Pré-Operação	9
6.2	Acionamento	10
6.3	Procedimento para Operação	10
6.4	Sistema de Segurança	11
6.5	Montagem dos Componentes Internos do Bocal	11
6.6	Boas Práticas de Operação	12
7.	LIMPEZA E HIGIENIZAÇÃO	13
8.	MANUTENÇÃO	14
8.1	Inspeção de Manutenção	14
8.2	Cuidados Gerais	16
8.3	Afiação dos Discos e Cruzetas	16
8.4	Cuidados com os Aços Inoxidáveis	16
9.	NORMAS OBSERVADAS	17
10.	INFORMAÇÕES GERAIS	17
11.	ANÁLISE E RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS	18
12.	DIAGRAMA ELÉTRICO	19
13.	INFORMAÇÕES ETIQUETA	27

1. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

Respeite sempre as seguintes precauções para evitar situações perigosas e assegurar o máximo desempenho do seu produto.



ANTES DE LIGAR A MÁQUINA, VERIFIQUE SE A VOLTAGEM DA REDE É A MESMA DA MÁQUINA.

O local de instalação da máquina deve ter aterramento adequado.

Antes de ligar a máquina, verifique se todos os seus componentes estão montados corretamente conforme indicado na Figura 1.

Não deixe o cabo de energia na borda da mesa ou em contato com superfícies quentes.

Não utilize a máquina se o cabo ou o plugue estiverem danificados.

Em caso de necessidade de troca do cabo de alimentação, somente a CAF ou uma assistência técnica autorizada poderá realizar a substituição ou o reparo.

Nunca trabalhe com cabelos longos soltos; prenda-os para evitar acidentes.

Para evitar risco de choque elétrico e danos a máquina, nunca utilize o mesmo com: roupas ou pés molhados e/ou em superfície úmida ou molhada, não mergulhe em água ou qualquer outro líquido e não utilize jato de água diretamente na máquina,

Desconecte a máquina da rede elétrica quando: não estiver em uso, antes de limpá-lo, remoção de acessórios, introdução de acessórios, manutenção e qualquer outro tipo de serviço.

Não utilize a máquina em caso de qualquer anormalidade.

Se a máquina sofrer uma queda, ou apresentar algum dano, é necessário levá-lo até uma Assistência Técnica Autorizada para revisão, reparo, ajuste mecânico ou elétrico.

Utilize apenas acessórios ORIGINAIS. A utilização de acessórios não recomendados pelo fabricante pode ocasionar lesões corporais.

Nunca opere a máquina sem os acessórios de SEGURANÇA.

EVITE ACIDENTES. Mantenha a ATENÇÃO durante a operação da máquina.

Tenha cuidado com as mãos. Mantenha-as afastadas das partes em movimento do aparelho enquanto está em funcionamento para evitar lesões corporais ou danos a máquina.

Não utilize roupas com mangas largas, principalmente nos punhos, durante a operação.

Evite acidentes. Deve ser sempre supervisionada a utilização de qualquer equipamento, principalmente quando estiver sendo utilizado próximo a crianças. Crianças nunca devem utilizar esta máquina.

Este produto foi desenvolvido para o uso em cozinhas comerciais. É utilizado, por exemplo, em restaurantes, supermercados, açougues e similares. O uso desta máquina não é recomendado quando:

- O processo de produção seja de forma contínua em escala industrial;
- O local de trabalho seja um ambiente com atmosfera corrosiva, explosiva, contaminada com vapor, poeira ou gás.

A CAF não se responsabiliza por acidentes ou ferimentos resultantes do mau uso da máquina

2. GARANTIA DO PRODUTO

A **CAF Máquinas**, através de sua Rede de Serviços Autorizados, garante ao usuário desta máquina os serviços de Assistência Técnica para substituição de componentes ou partes, bem como mão de obra necessária para reparos de eventuais defeitos, devidamente constatados como sendo de fabricação, pelo período de 180 (cento e oitenta) dias, contados a partir da data de emissão da nota fiscal de compra pelo primeiro proprietário, desde que o mesmo tenha sido instalado conforme orientações descritas no manual do usuário que acompanha o produto e, somente em território Nacional.

Garantia:

O consumidor tem o prazo de 180 (cento e oitenta) dias, contados a partir da data de emissão da nota fiscal de compra, para reclamar de irregularidades (vícios) aparentes, de fácil e imediata observação no produto, como os itens que constituem a parte externa e qualquer outra acessível ao usuário, assim como, peças de aparência e acessórios em geral.

Assistência Técnica Autorizada:

Nossa rede de Assistência Técnica Autorizada pode ser consultada em nosso site:
www.cafmaquinas.com.br/assistencia-tecnica

A Garantia perderá o seu efeito se:

O produto não for utilizado para os fins a que se destina;

A instalação ou utilização do produto estiver em desacordo com as recomendações do Manual de Instruções;

O produto sofrer qualquer dano provocado por mau uso, ligação a rede elétrica inadequada, acidente, queda, agentes da natureza, agentes químicos, aplicação inadequada, alterações, modificações ou consertos realizados por pessoas ou Assistências Técnicas não credenciadas pela CAF Máquinas ou designada por ela;

Houver remoção e/ou alteração do número de série ou da identificação do produto;

Se ocorrerem substituições de peças ou componentes por técnicos não autorizados pela CAF.

A Garantia não cobre:

Danos provocados por riscos, amassados e uso de produtos químicos/abrasivos na máquina;

Desempenho insatisfatório do produto devido à instalação ou rede elétrica inadequadas;

Troca de peças e componentes sujeitos a desgaste normal de utilização ou por dano de uso.

Observações:

A máquina deve ser operada apenas por pessoas designadas e treinadas para essa função;

A operação da máquina por pessoas com redução da capacidade física, mental ou sensorial, ou por aqueles sem experiência ou conhecimento, deve ocorrer apenas sob supervisão;

A CAF Máquinas não assume custos ou responsabilidade relativos a pessoa ou Assistência Técnica não autorizada que venha a oferecer garantia sobre produtos CAF além das indicadas por esta;

As despesas decorrentes e consequentes da instalação de peças que não pertençam ao produto são de responsabilidade única e exclusiva do comprador;

A CAF Máquinas, se reserva o direito de alterar as características gerais, técnicas e estéticas de seus produtos sem aviso prévio;

A garantia somente é válida mediante a apresentação de nota fiscal de compra deste produto.

Declaramos, por meio deste termo, que garantimos, pelo prazo de 180 (cento e oitenta) dias a contar da data da nota fiscal de compra, a mercadoria descrita contra qualquer defeito de peças e/ou de fabricação que possa acarretar seu mau funcionamento. Comprometemo-nos a eliminar gratuitamente tais defeitos, desde que reclamados imediatamente.

Esta garantia não se estende a defeitos causados por quedas, fogo, insetos, mau uso, falta de higienização, intervenção de terceiros, equipamentos elétricos, ou despesas como transporte e embalagem, caso a máquina precise retornar à fábrica.

Modelo do Equipamento

Nº Nota Fiscal

Data da Nota Fiscal

Local da Compra / Revendedor

Política de Garantia

Acesse a nossa Política de Garantia através do QR Code ao lado ou em nosso site:

<https://www.cafmaquinas.com.br/assistencia-tecnica>



Como acionar a garantia?

Para acionar a garantia, é necessário que você envie um e-mail para: **garantia@cafmaquinas.com.br**, contendo:

- Uma breve descrição do defeito no corpo do e-mail;
- Cópia da Nota Fiscal de compra/venda;
- Foto da etiqueta de identificação do equipamento com o número de série;
- Nome do cliente responsável pela abertura do chamado e telefone de contato.

Em caso de dúvidas, entre em contato com a nossa ASSISTÊNCIA TÉCNICA para maiores informações através do Telefone/WhatsApp:



+55 19 99458-8465

3. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

3.1 Principais Componentes

Todos os componentes utilizados na fabricação desta máquina são de alta qualidade, criteriosamente selecionados para cada função e cuidadosamente testados para garantir a melhor experiência ao usuário.

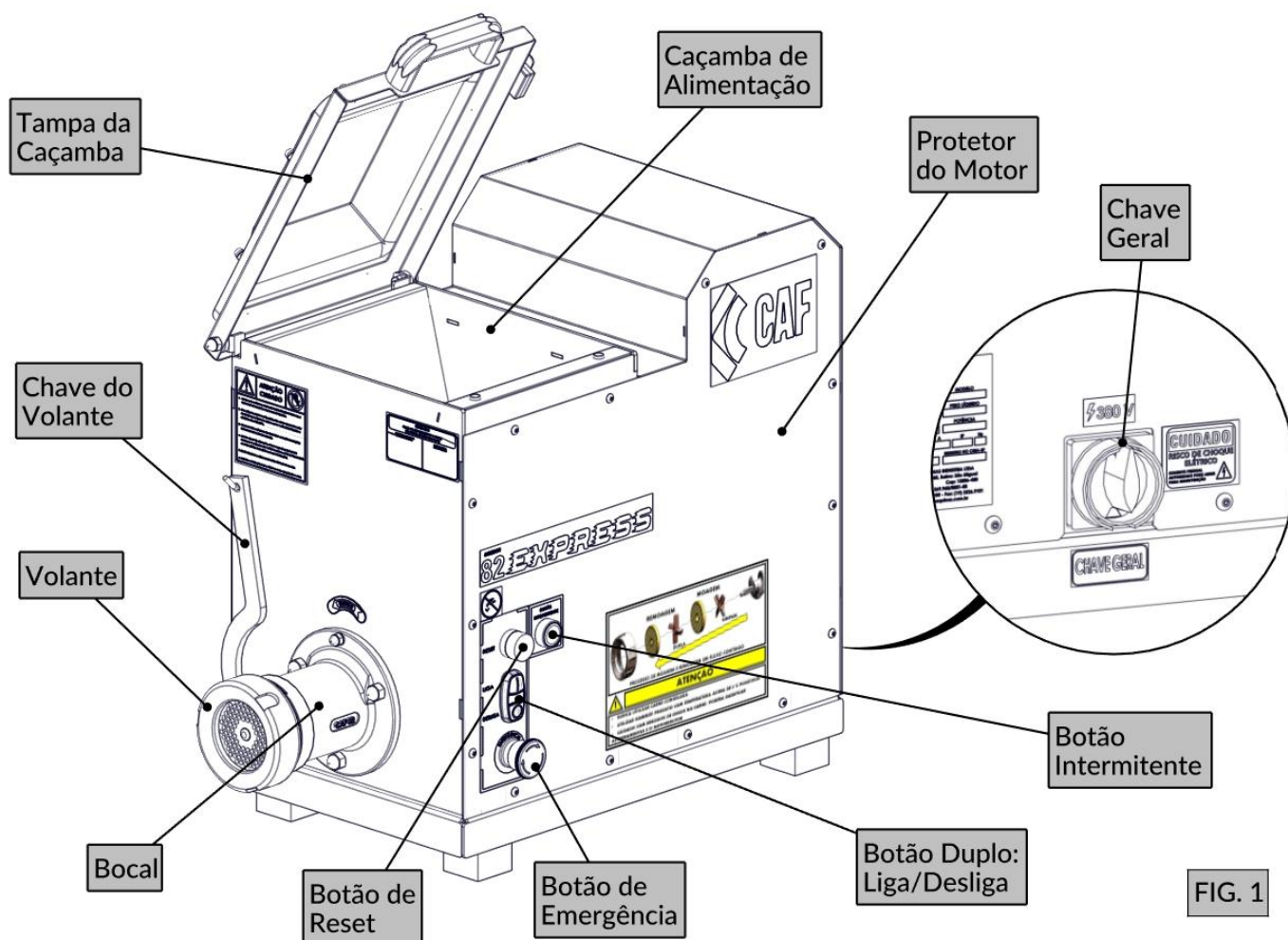


FIG. 1

3.2 Características Técnicas

Modelo	CAF 82 EXPRESS (Monofásico)	CAF 82 EXPRESS (Trifásico)
Motor	2,2kW (3 CV)	2,2kW (3 CV)
Fase	1	3
Tensão Nominal	220V	220 ou 380V
Frequência Nominal	60Hz	60Hz
Consumo Energia	2,44kWh	2,44kWh
Corrente Nominal	8,25A	8,25 ou 4,78A
Comprimento	724mm	724mm
Largura (Tampa Fechada)	419mm	419mm
Largura (Tampa Aberta)	433mm	433mm
Altura (Tampa Fechada)	585mm	585mm
Altura (Tampa Aberta)	896mm	896mm
Altura até o Centro do Disco	160mm	160mm
Capacidade da Caçamba	10kg / 14,2L	10kg / 14,2L
*Capacidade Moagem D-5mm	10kg/min ou 600kg/h	10kg/min ou 600kg/h
Peso Líquido	75,2kg	75,2kg
Peso Bruto	85,2kg	85,2kg

***Produção:** Considerado tempo de alimentação da carne na máquina pelo operador, moagem e remoagem, podendo variar de acordo com a habilidade do operador.

O Moedor de Carne CAF 82 Express é construído totalmente em aço inox, garantindo durabilidade e resistência.

- Capa em aço inox;
- Bandeja em aço inox;
- Bocal em aço inox;
- Volante em aço inox;
- Caracol em aço inox;
- Disco em aço inox com tratamento térmico;
- Cruzetas em aço inox com tratamento térmico.

3.3 Aplicação da Máquina

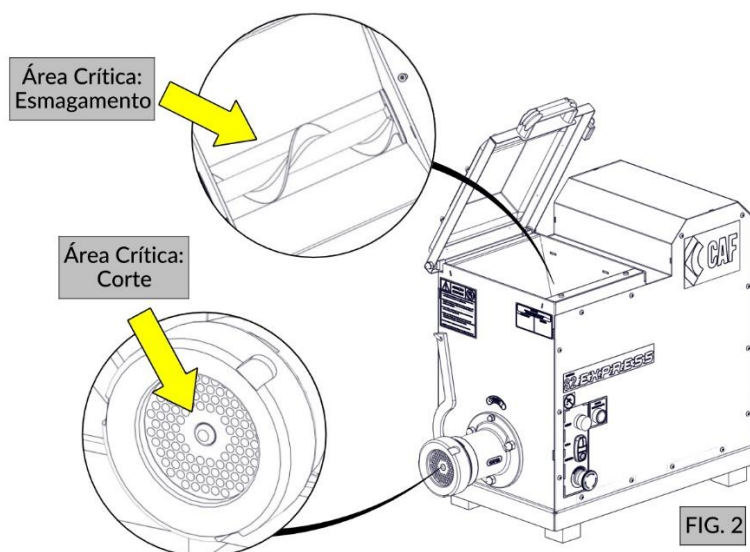
Esta máquina foi desenvolvida para uso em cozinhas comerciais. É utilizada, por exemplo, em supermercados, açougues e indústria de alimentos. Devem ser utilizados para fazer a moagem e remoagem da carne em um só processo, já resultando no produto final.

Os Moedores de Carne CAF devem ser utilizados para moer carnes sem ossos.

Observação: a CAF não se responsabiliza por danos e/ou mau funcionamento da máquina se utilizada em aplicações diferentes das indicadas neste manual.

4. MAPA GERAL DA MÁQUINA

4.1 Área Crítica

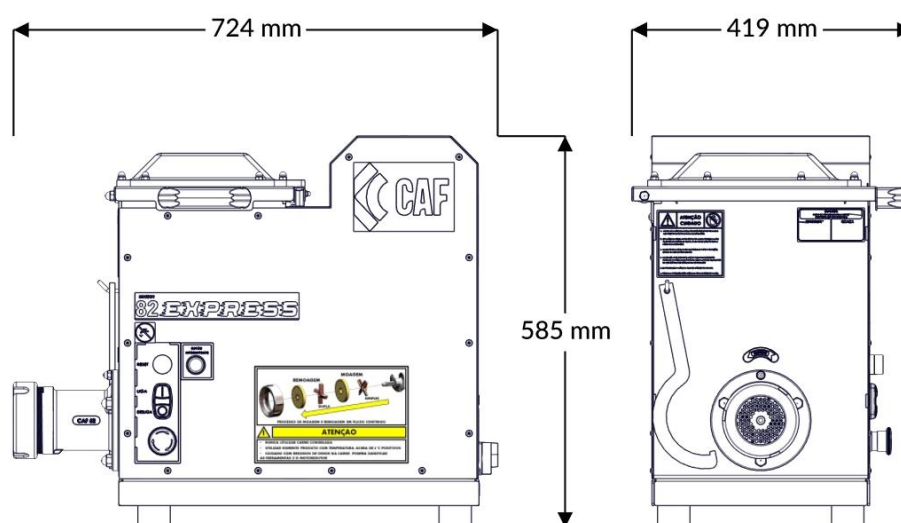


Atenção: Jamais retire, modifique ou burle as proteções e dispositivos que delimitam a área crítica da máquina. Essas atitudes podem causar acidentes graves e irreversíveis.

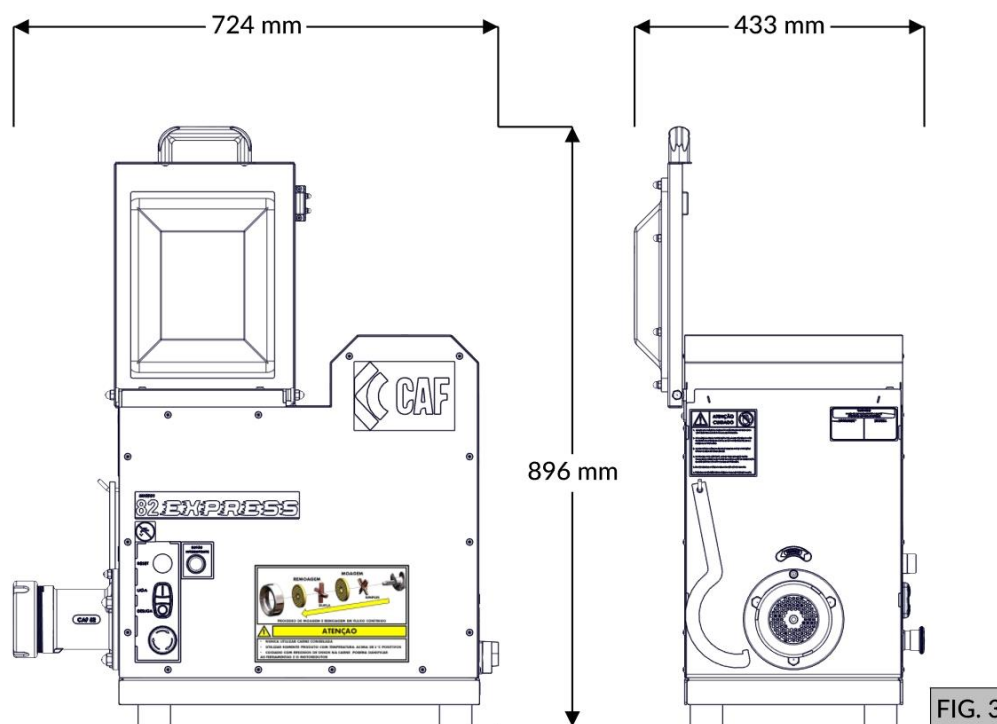
5. INSTALAÇÃO

5.1 Posicionamento

- Moedor com a tampa fechada:



- Moedor com a tampa aberta:



ATENÇÃO: O moedor deve ser instalado sobre uma superfície plana, seca e estável.

5.2 Instalação Elétrica

Esta máquina é fornecida com um cabo de alimentação no qual está acoplado um plugue industrial.

Para a instalação elétrica, deve ser utilizada uma tomada industrial de sobrepor ou de embutir, que deverá ser instalada conforme as normas vigentes.

Ao posicionar o Moedor, verifique se este encontra-se próximo à tomada para evitar que o cabo de força fique esticado.

ATENÇÃO: Verifique se a tensão da rede elétrica é compatível com a da máquina.

A máquina possui aterramento conforme previsto na NR-10.

O aterramento das instalações elétricas é obrigatório. Certifique-se que o local de instalação tenha aterramento adequado. Os cabos elétricos que ficarem no solo ou junto a máquina, precisam ser protegidos para evitar curto-circuito.

O cabo de energia elétrica responsável pela alimentação da máquina deve ter secção suficiente para suportar a potência elétrica consumida.

IMPORTANTE: A instalação elétrica deve ser realizada por um profissional qualificado e deverá atender as normas de segurança locais.

5.3 Sistemas Instalados

Botão duplo: liga/desliga: Toda vez que for necessário ligar a máquina, deve-se acionar o botão “LIGA” “I”. Para desligar a máquina acionar o botão “DESLIGA” “O”.

Botão de emergência: Na ocorrência de uma situação perigosa, pressione o botão de emergência para interromper imediatamente o funcionamento da máquina.

Obs.: Ao ser pressionado, o botão de emergência aciona e fica “retido”; para desacionar é necessário girá-lo.

Botão de reset: Rearme manual do sistema de segurança da máquina.

Botão intermitente: Facilita a operação do operador sem precisar ficar ligando e desligando a máquina, proporcionando uma maior produtividade. Ideal para montar bandejas.

Chave de segurança magnética: Intertravando a tampa da caçamba através de um sensor elétrico.

Chave geral com trancamento manual: Dispositivo de segurança utilizado para desligar completamente o circuito elétrico.

Fonte chaveada: Converte a tensão elétrica de entrada em uma tensão de saída estável.

Relé de segurança: Dispositivo de proteção utilizado para monitorar e garantir a segurança de operações, prevenindo falhas ou condições de risco.

6. OPERAÇÃO

6.1 Pré-Operação

Antes de utilizar a máquina, deve-se higienizar todas as partes que entram em contato com o produto a ser processado, com água e sabão neutro conforme instruções do Item **07. LIMPEZA E HIGIENIZAÇÃO**.

- Certifique-se de que a máquina será instalada em um local onde haja espaço físico suficiente para o manejo com segurança, evitando assim, quedas perigosas.
- Verifique se a máquina está firme no local de instalação.
- Certifique-se de que a voltagem indicada na etiqueta da máquina corresponde à tensão da rede elétrica.
- Nunca opere a máquina sem algum(s) de seus acessórios de segurança.

6.2 Acionamento

Após a higienização da máquina, certifique-se de que todos os componentes estejam devidamente encaixados e montados.

O acionamento é realizado conforme as etapas abaixo:

1. Conecte o plugue do moedor na tomada de energia elétrica;
2. Ligue a chave geral (FIG. 1);
3. Feche a tampa da caçamba (FIG. 1);
4. Verifique se o botão de emergência está destravado (FIG. 1);
5. Acione o botão de reset (FIG. 1);
6. Aperte o botão liga/desliga (FIG. 1);
7. Observe o sentido de rotação do caracol através da seta indicativa, anti-horária.

6.3 Procedimento para Operação

1. Com a máquina devidamente montada e higienizada, confira se ela está em repouso;
2. Abra a tampa da caçamba (FIG. 1), automaticamente o botão de reset acenderá, indicando que a tampa foi aberta e que os sensores magnéticos de segurança foram afastados;
3. Coloque a carne a ser processada na caçamba (FIG. 1) em pedaços cortados com tamanho máximo de 55x55x100 mm, atentando-se a não ligar a máquina vazia e de não ultrapassar o limite máximo de 10 kg da máquina;
4. Pressione o botão de reset e acione o botão “LIGA” para iniciar os trabalhos da máquina;
5. Após o processamento do alimento, pressione o botão “DESLIGA”, e aguarde alguns instantes até que a máquina pare por completo;
6. Recomenda-se realizar a higienização logo após o uso, visando as boas práticas de utilização e conservação da máquina;
7. Após a limpeza e higienização, a máquina estará pronta para um novo ciclo de trabalho.

Este moedor tem capacidade de moagem de 10kg/min ou 600kg/h.

Observação: A produtividade da máquina pode variar de acordo com a mão de obra e a manipulação do produto.

Se houver a necessidade de realizar o trabalho por duas ou mais pessoas, sinais de coordenação devem ser feitos a cada etapa da operação. A etapa seguinte não deve ser iniciada antes que um sinal seja dado e respondido.

6.4 Sistema de Segurança

- Sensor magnético (FIG. 4) impede que a máquina seja ligada com a tampa aberta.

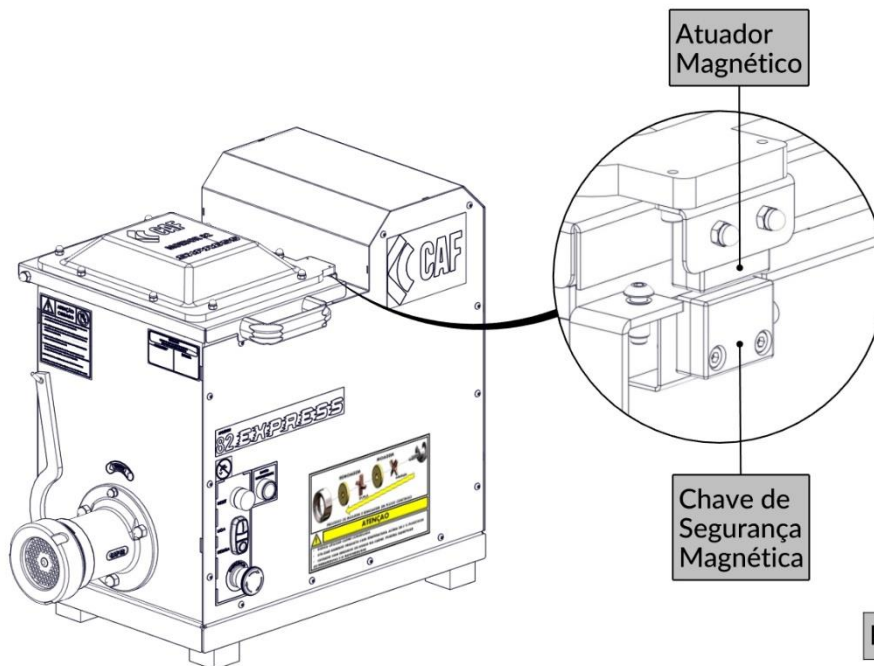


FIG. 4

Atenção: Sempre realize a inspeção e verificação de todos os itens de segurança antes de utilizar a máquina. Em caso de ausência de itens ou partes danificadas, **NÃO OPERE A MÁQUINA.**

Também é dotado de um botão de emergência onde, na ocorrência de uma situação perigosa este pode ser acionado, interrompendo imediatamente o funcionamento da máquina.

6.5 Montagem dos Componentes Internos do Bocal

IMPORTANTE: Observe a posição dos componentes internos do bocal para não haver inversões dos mesmos, pois caso aconteça, danos irreparáveis vão ocorrer.

1. Encaixe o caracol (Item 6 - FIG. 5) no bocal (Item 7 - FIG. 5) encaixando-o no quadrado do eixo arrastador;
2. Encaixe a cruzeta simples (Item 5 - FIG. 5) no pino do caracol (Item 6 - FIG. 5), observando sua posição de corte (Corte para Frente);
3. Encaixe o primeiro disco, com o furo central maior (Item 4 - FIG. 5) no pino do caracol (Item 6 - FIG. 5), alinhando o rebaixo do disco com a chaveta do bocal;
4. Encaixe a cruzeta dupla (Item 3 - FIG. 5) no pino do caracol (Item 6 - FIG. 5), observando sua posição de corte (Corte para Frente);
5. Encaixe o segundo disco, com o furo central menor (Item 2 - FIG. 5) no pino do caracol (Item 6 - FIG. 5), alinhando o rebaixo do disco com a chaveta do bocal;
6. Rosqueie o volante (Item 1 - FIG. 5) até encostar no disco;

Não aperte o volante com força excessiva. O aperto deve ser feito de maneira que as ferramentas (cruzeta simples, disco, cruzeta dupla e disco) fiquem justas. O próprio motor, ao ligar, irá realizar o aperto.

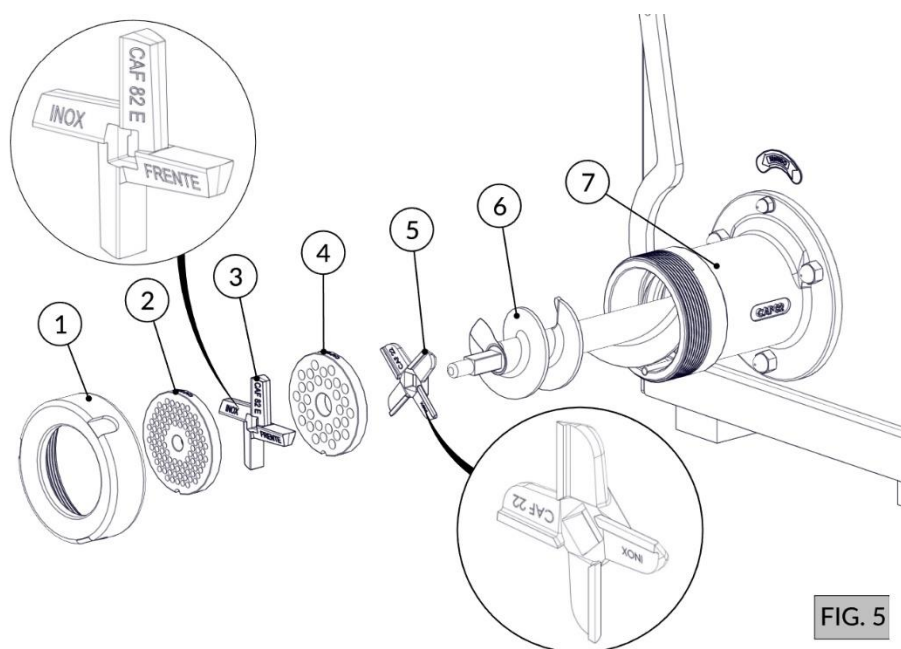


FIG. 5

Os Moedores de Carne CAF saem de fábrica montados com o "disco padrão" furo 5mm. Ressaltamos que jamais poderão ser utilizados discos cujas furações sejam maiores que 8mm.

6.6 Boas Práticas de Operação

Alguns cuidados devem ser tomados para manter o bom funcionamento da máquina e garantir a segurança do usuário:

- Ter cuidado com os acionamentos elétricos. Estes apresentam pontos ou terminais com presença de tensão elevada. Quando tocados, podem ocasionar graves choques elétricos ou até mesmo a morte do usuário.
- Nunca manuseie qualquer comando manual (botões, teclas, chaves elétricas, etc.) com as mãos, sapatos ou roupas molhadas devido ao risco de choque elétrico.
- O usuário da máquina deve ter ciência da localização da chave liga/desliga para que possa acioná-la a qualquer momento sem necessidade de procurá-la.
- No caso de falta de energia elétrica, desligue imediatamente a chave liga/desliga.
- Nunca altere as características originais da máquina.

7. LIMPEZA E HIGIENIZAÇÃO

ATENÇÃO: Para realizar a limpeza da máquina, primeiro desligue-a da rede elétrica e não utilize jato de água diretamente no Moedor.

Caso a máquina perca rendimento, retire as ferramentas e faça uma limpeza nas facas. Provavelmente estão envolvidas por fibras de carne.

Todas as partes que entraram em contato com a carne devem ser limpas com água quente e sabão neutro, secando-as em seguida. Para isso, siga as instruções abaixo:

1. Utilizando a chave do volante (Item 8 - FIG. 6) desrosqueie o volante (Item 1 - FIG. 6);
2. Termine de soltar o volante (Item 1 - FIG. 6) com a mão;
3. Retire o segundo disco, com o furo central menor (Item 2 - FIG. 6);
4. Retire a cruzeta dupla (Item 3 - FIG. 6);
5. Retire o primeiro disco, com o furo central maior (Item 4 - FIG. 6);
6. Retire a cruzeta simples (Item 5 - FIG. 6);
7. Retire o caracol (Item 6 - FIG. 6) do bocal (Item 7 - FIG. 6).

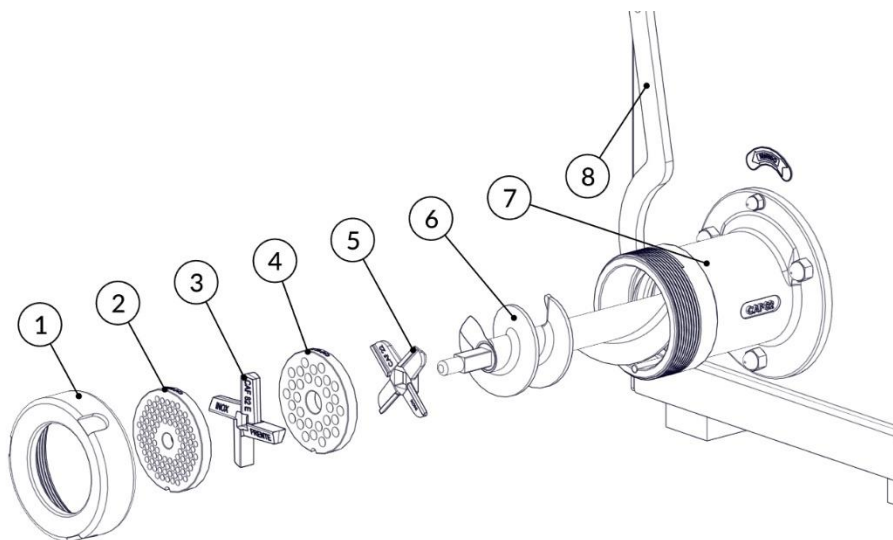


FIG. 6

IMPORTANTE: É imprescindível que o processo de higienização seja realizado diariamente após a utilização da máquina, pois os resíduos podem causar contaminação.

ATENÇÃO: Sempre que a máquina não for utilizada por um período prolongado, é necessário realizar a higienização.

8. MANUTENÇÃO

A Manutenção é um conjunto de procedimentos que visam manter a máquina nas melhores condições de funcionamento, promovendo o aumento da vida útil e da segurança.

A vida útil desta máquina e dos componentes relacionados à segurança é de aproximadamente 3 anos. Obviamente esse tempo poderá ser reduzido ou prolongado em função das condições de uso, da execução das manutenções e/ou cuidados adicionais com a máquina.

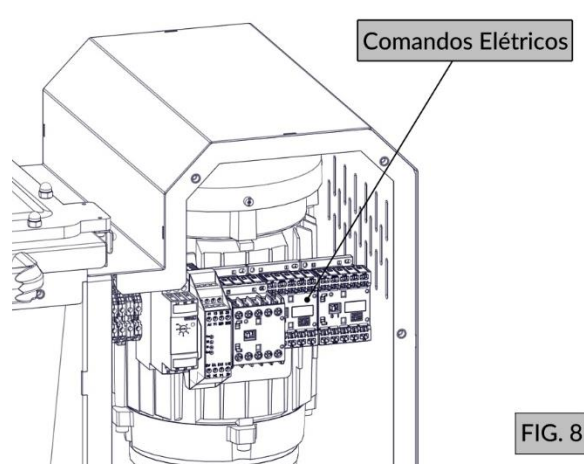
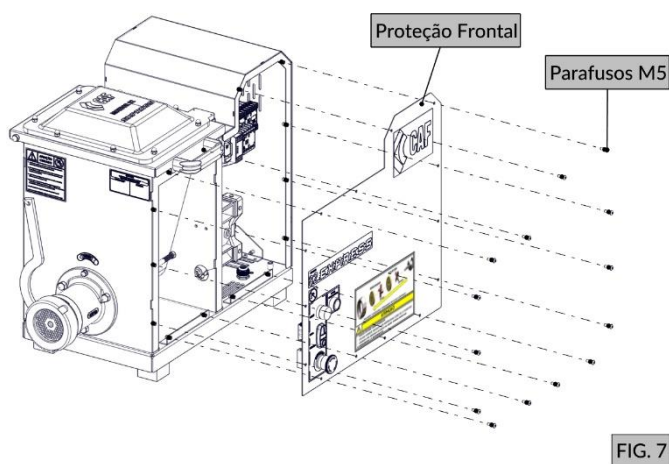
ATENÇÃO: Sempre que houver necessidade de manutenção no Moedor, esta deve ser realizada por profissionais qualificados.

IMPORTANTE: Desligue a máquina da rede elétrica durante qualquer operação de manutenção.

8.1 Inspeção de Manutenção

Recomendamos uma **inspeção de manutenção a cada 3 meses**. Nesta inspeção, os itens abaixo descritos devem ser verificados:

- As engrenagens dos motorredutores trabalham com lubrificantes sintéticos, os quais foram desenvolvidos para lubrificar por toda a vida, sendo, portanto, isentos de troca de óleo.
- Os componentes elétricos devem ser inspecionados semestralmente, seguindo os seguintes procedimentos:
 - a) Desligue a chave geral (FIG. 1), retire os parafusos de fixação (FIG. 7) e retire a proteção frontal do motor (FIG. 7), para ter acesso ao conjunto de comandos elétricos da máquina (FIG. 8).



- b) Inspeção todo o conjunto de comando (especificados nas FIG. 9 até FIG. 14) e verifique se há contaminação destes componentes por agentes externos agressivos ao sistema, tipo: sabão, água, insetos, etc. Verifique também a integridade dos cabos elétricos e seus terminais elétricos. Caso haja contaminação do sistema, deve-se proceder a troca do componente degradado.

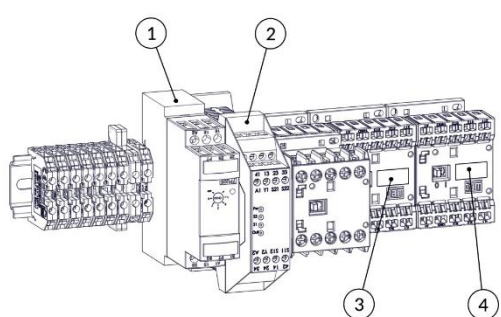


FIG. 9

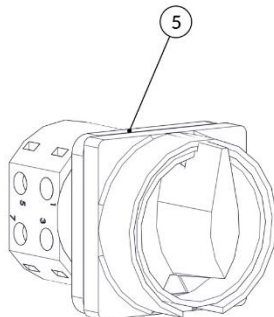


FIG. 10

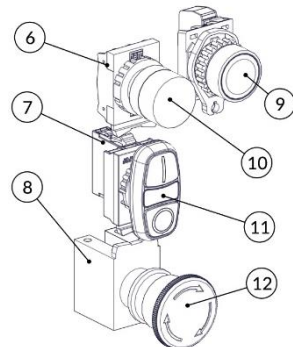


FIG. 11

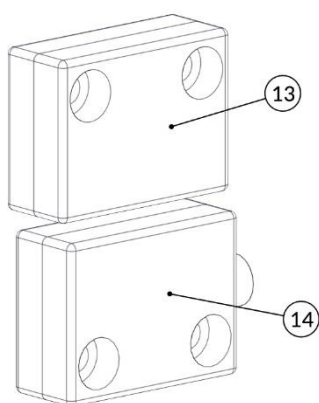


FIG. 12

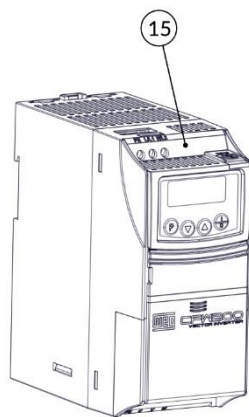


FIG. 13

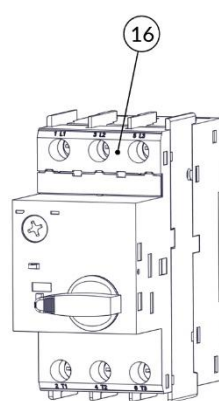


FIG. 14

- | | |
|--|---|
| (1) Fonte 24V | (9) Botão intermitente |
| (2) Relé de segurança | (10) Botão de reset |
| (3) Contator (K1) | (11) Botão liga/desliga |
| (4) Contator (K2) | (12) Botão de emergência |
| (5) Chave geral | (13) Atuador magnético duplo canal |
| (6) Atuadores reset 1 e 2 | (14) Chave de segurança magnética duplo canal |
| (7) Atuadores botão liga/desliga 1,2,3 e 4 | (15) Inversor de frequência |
| (8) Atuadores emergência contatos 1,2, 3 e 4 | (16) Disjuntor motor |

- c) Coloque novamente a proteção traseira, rosqueie os parafusos, feche a tampa da caçamba para liberar o funcionamento da máquina e, em seguida, ligue a chave geral.
- d) Ligue a máquina e certifique-se de que todas as funções de segurança (detalhadas no tópico 6.4) estão funcionando corretamente; se alguma anormalidade for detectada verifique as instalações e/ou entre em contato com nossa assistência técnica.

8.2 Cuidados Gerais

- Não reprocessar a carne moída.
- Não utilizar carne congelada – temperatura da carne para trabalho acima de 5°C.
- Não utilizar pedaços de carne acima de 55x55x100 mm.
- Não utilizar carnes com ossos. Elas podem danificar as ferramentas e a máquina.
- Caso a máquina tenha perda de rendimento, retire as ferramentas e faça uma limpeza nas facas. Provavelmente estarão envolvidas por fibras de carne que diminuem o rendimento.
- Verifique sempre o estado das ferramentas. Isto implica diretamente na qualidade da carne e no rendimento da máquina.

8.3 Afiação dos Discos e Cruzetas

A afiação correta dos discos e cruzetas permite que a máquina opere com menor esforço, aumentando assim a vida útil de seus componentes. Para garantir que este procedimento seja realizado de maneira adequada, recomendamos que procure a Assistência Técnica Autorizada CAF mais próxima para fazer a afiação corretamente.

8.4 Cuidados com os Aços Inoxidáveis

Os cuidados com o aço inox são necessários porque, embora seja um material resistente, ele ainda pode sofrer danos se não for mantido adequadamente. As propriedades de resistência à corrosão e higiene são resultado da chamada camada passiva que é formada sobre a superfície do aço inox pela combinação do oxigênio com o cromo. Em exposição ao ar ou soluções oxigenadas, esta camada que é impermeável, contínua, estável e resistente protege o metal da corrosão.

Entretanto, quando a camada protetora é rompida, o processo de corrosão é iniciado, podendo ser evitada através da limpeza constante e adequada. Para que isto não ocorra, recomendamos os seguintes cuidados:

- Imediatamente após a utilização da máquina, deve-se promover a limpeza dos componentes, utilizando água, sabão ou detergentes neutros, aplicados com um pano macio e/ou esponja de nylon. Em seguida, somente com água corrente, deve-se enxaguar imediatamente e secar com um pano macio para evitar a permanência de umidade nas superfícies, nas frestas e principalmente o aparecimento de manchas de corrosão.
- Não utilize esponjas ou palhas de aço e escovas de aço carbono. Além de arranhar a superfície e comprometer a proteção do aço inoxidável, deixam partículas que enferrujam e reagem contaminando o aço.

IMPORTANTE: Não utilize soluções ácidas, soluções salinas, desinfetantes e algumas soluções esterilizantes (hipocloritos, sais de amônia tetravalente, compostos de iodo, ácido nítrico). Estas devem ser evitadas pois geralmente possuem CLORO na sua composição e, tais substâncias atacam o aço inoxidável, causando manchas e pontos (pitting) de corrosão na máquina.

- Não utilize soluções ácidas, cloro e demais substâncias acima descritas para higienizar o local de instalação da máquina (superfícies e solo). Estas soluções podem contaminar o aço da máquina.

9. NORMAS OBSERVADAS

Nossos Moedores foram projetados e construídos segundo os padrões de qualidade, tecnologia e expertise CAF. Foram observadas as diretrizes das seguintes normas:

- NR-12: Segurança no Trabalho em máquinas e equipamentos.

10. INFORMAÇÕES GERAIS

- Não suje, rasgue ou retire qualquer etiqueta de segurança ou identificação. Caso alguma esteja ilegível ou tenha sido retirada, solicite outra etiqueta junto à Assistência Técnica Autorizada.
- Não modifique nenhum componente da máquina sem consultar o fabricante (CAF). Caso necessite substituir algum componente, entre em contato com a Assistência Técnica Autorizada mais próxima e substitua por peças originais CAF.
- A CAF recomenda o fornecimento de treinamento aos operadores da máquina. Este treinamento deve ser documentado.

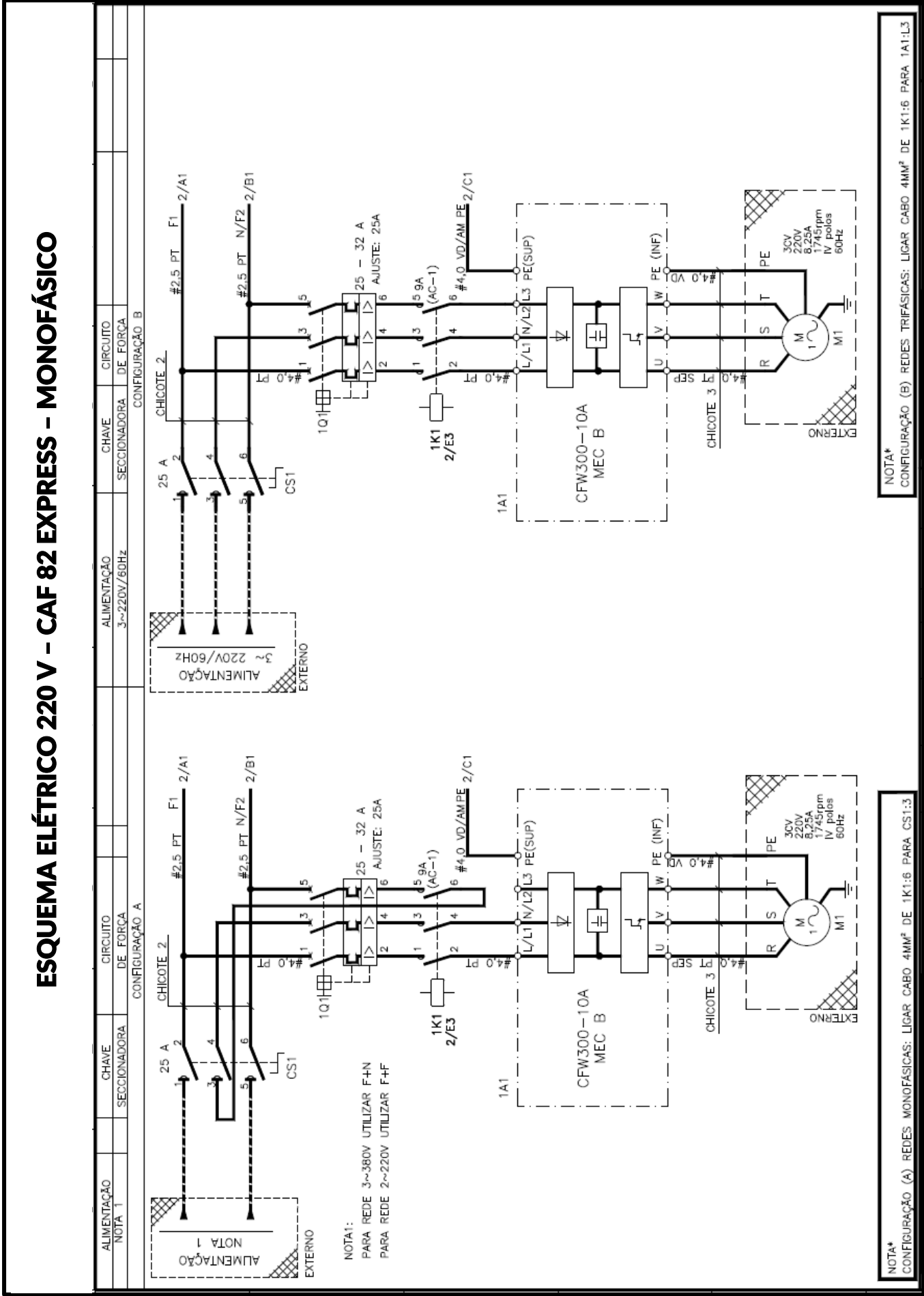
11. ANÁLISE E RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

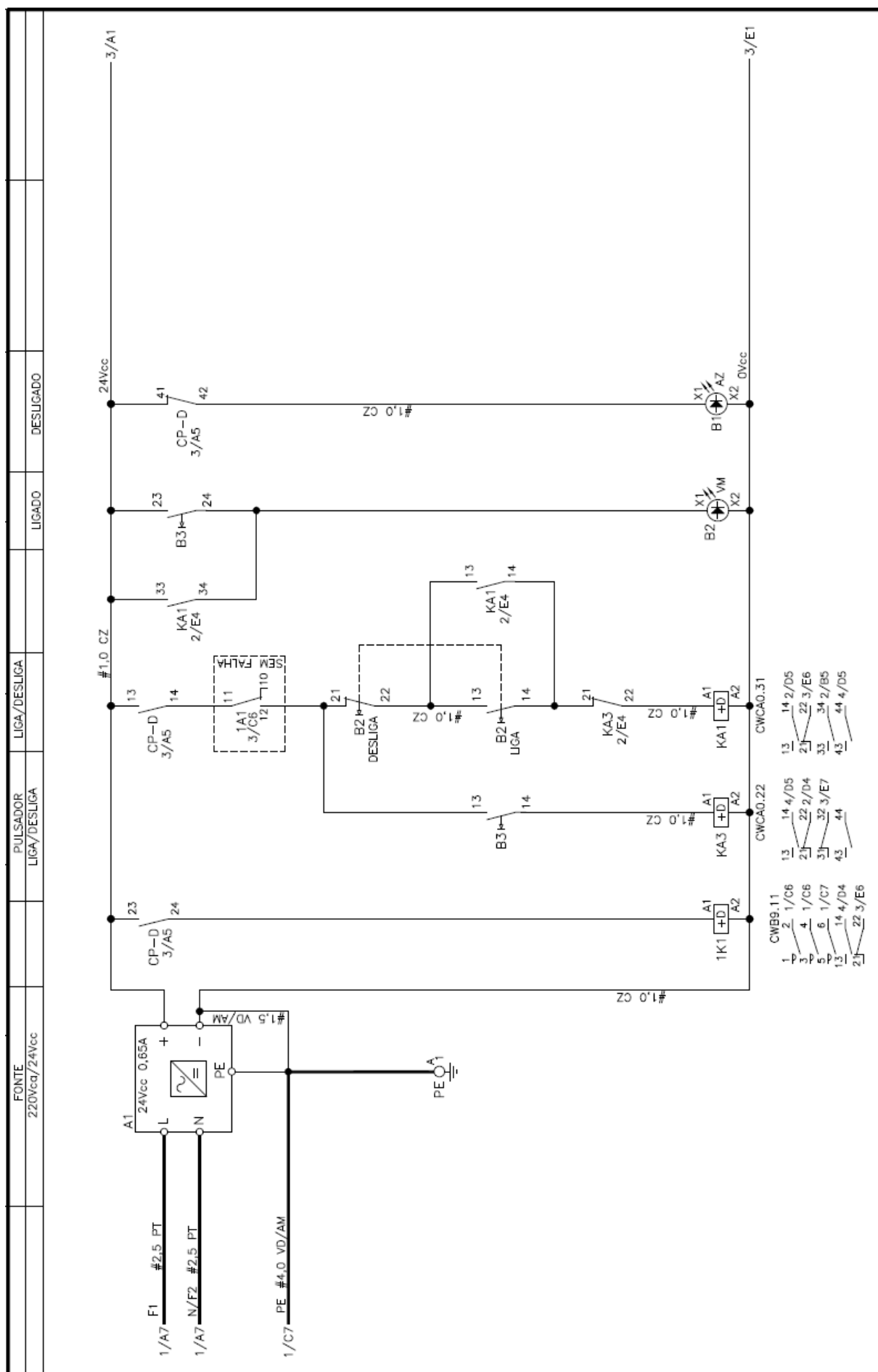
Esta máquina foi projetada para minimizar sua necessidade de manutenção. Entretanto, devido ao desgaste natural de seus componentes ocasionado pelo uso da máquina, podem ocorrer irregularidades em seu funcionamento.

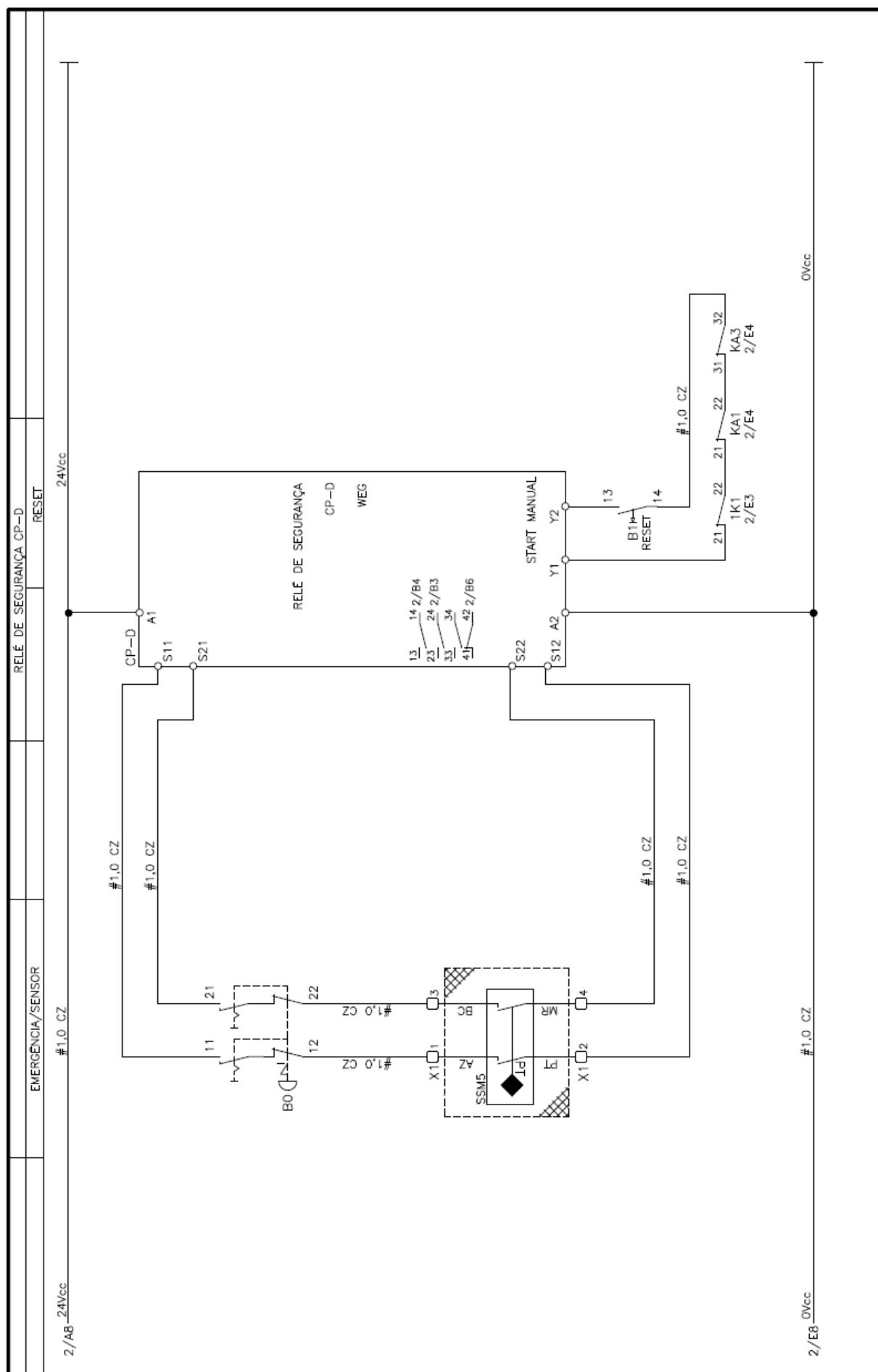
Neste caso, a CAF Máquinas coloca à disposição toda a sua rede de Assistência Técnica Autorizada que pode ser consultada em nosso site: www.cafmaquinas.com.br/assistencia-tecnica

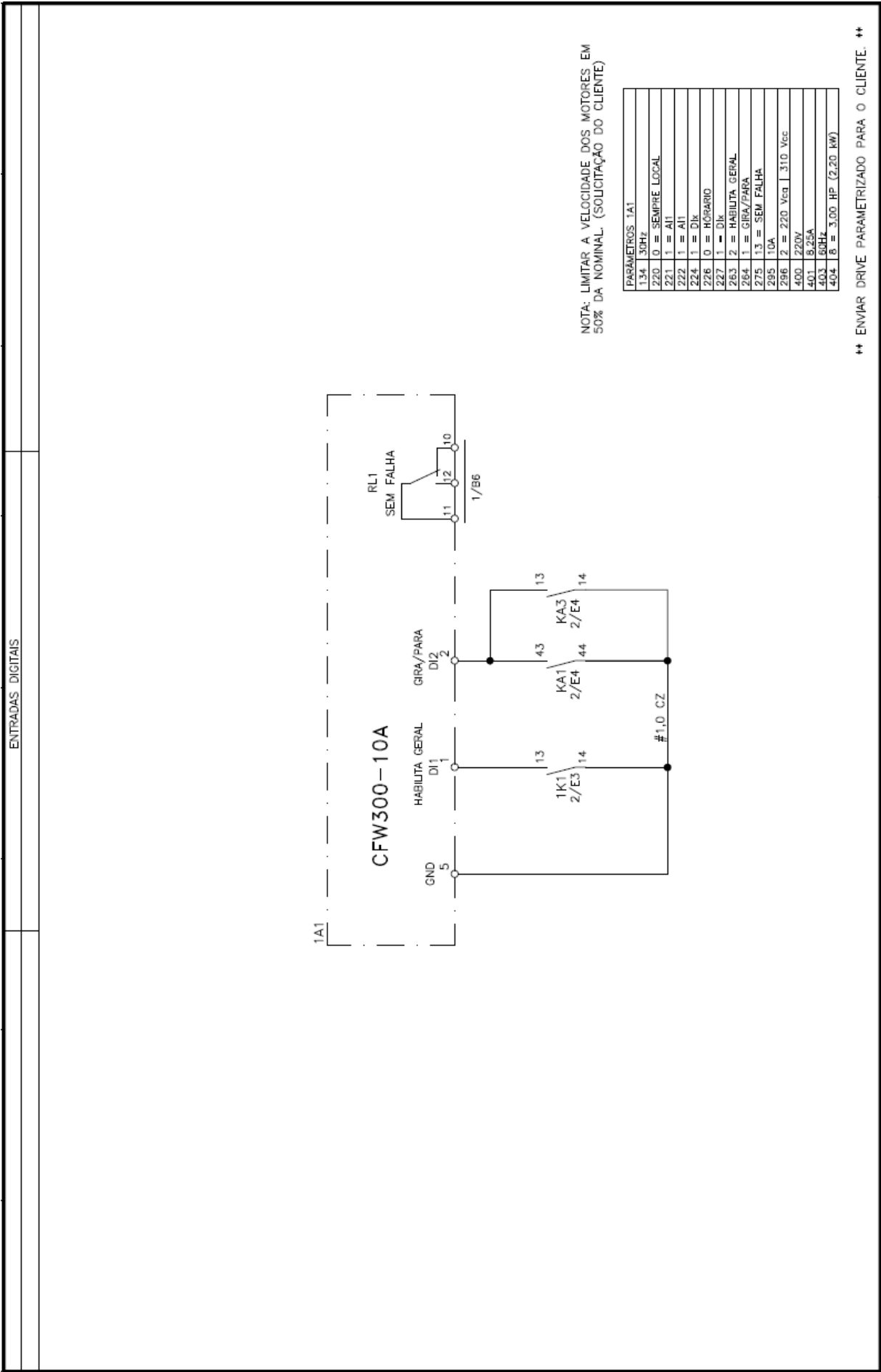
Problemas	Causas	Soluções
A máquina não liga.	Falta de energia elétrica. Cabo mal conectado. Problema no circuito elétrico da máquina.	Verifique se a rede elétrica possui energia. Verifique se o cabo de energia está bem encaixado na rede elétrica. Acione a Assistência Técnica Autorizada.
A máquina está energizada, mas não liga.	Botão de Emergência travado. Sistema de Segurança da tampa. Botão de Reset acionado.	Gire o Botão de Emergência para destravá-lo. Abra a tampa da caçamba e feche-a novamente. Pressione o Botão de Reset para desacioná-lo.
Cheiro de queimado ou fumaça.	Problema no circuito elétrico da máquina.	Acione a Assistência Técnica Autorizada.
Cabo danificado.	Falha no transporte da máquina.	Acione a Assistência Técnica Autorizada.

12. DIAGRAMA ELÉTRICO

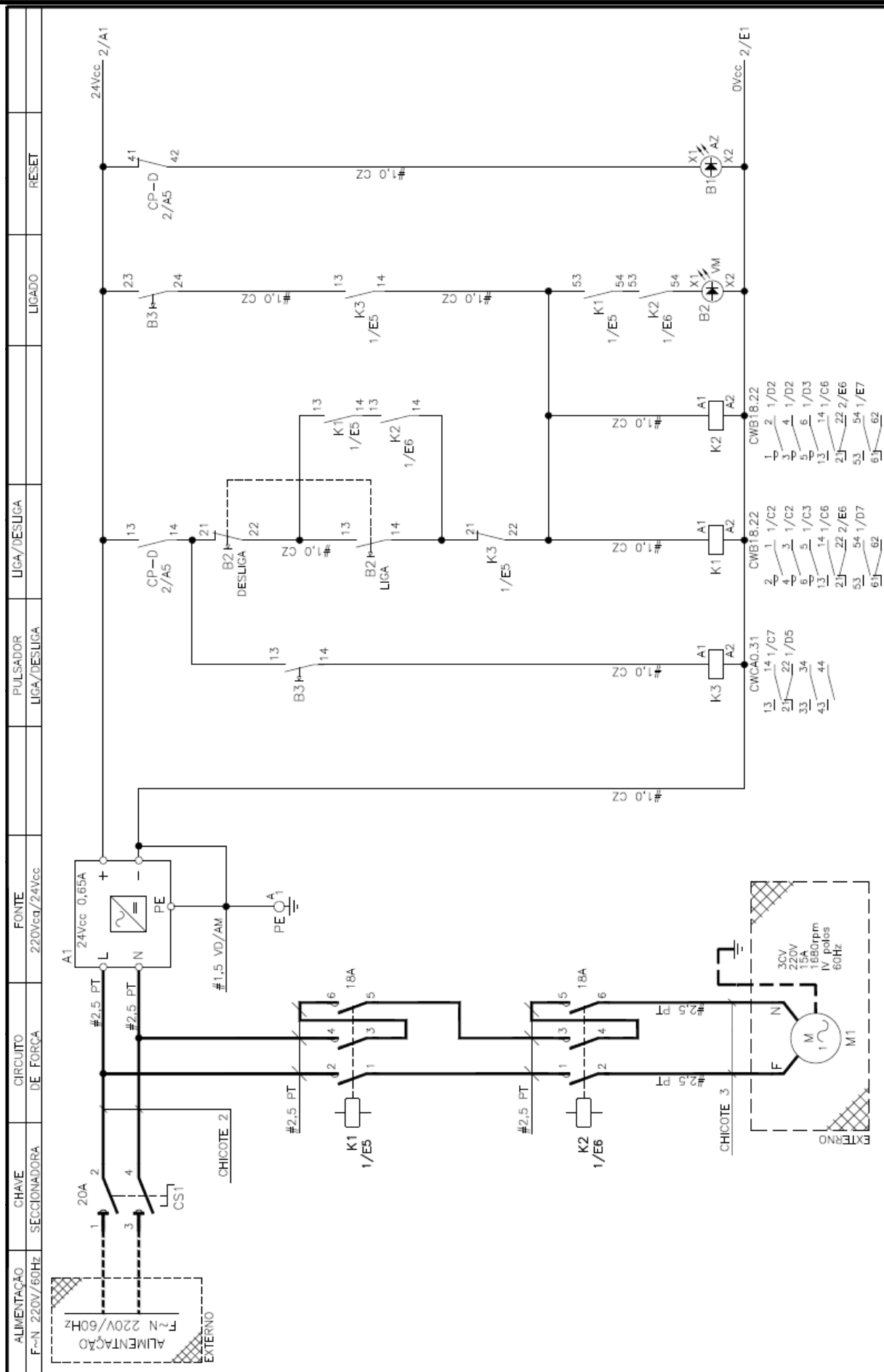


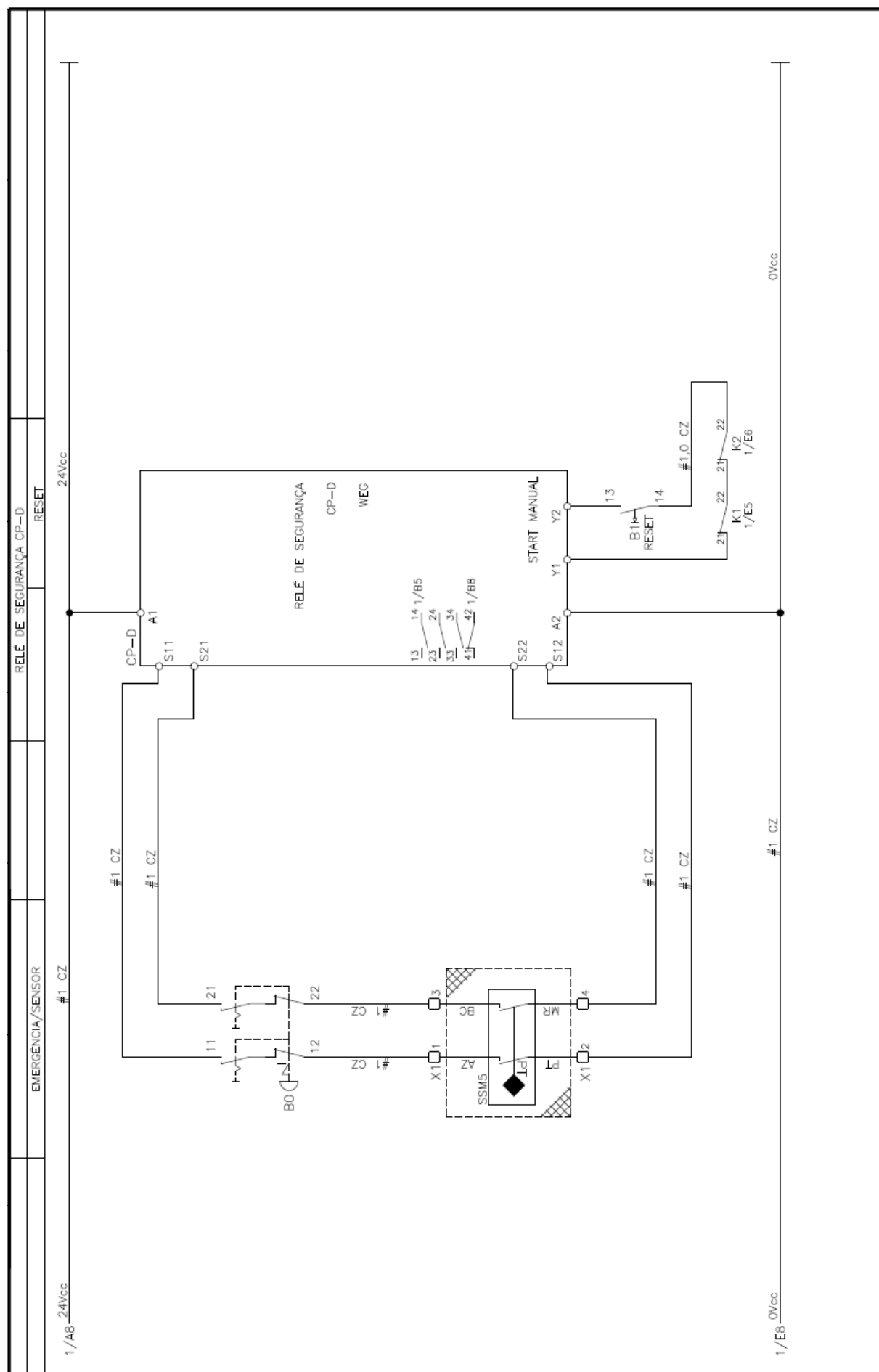




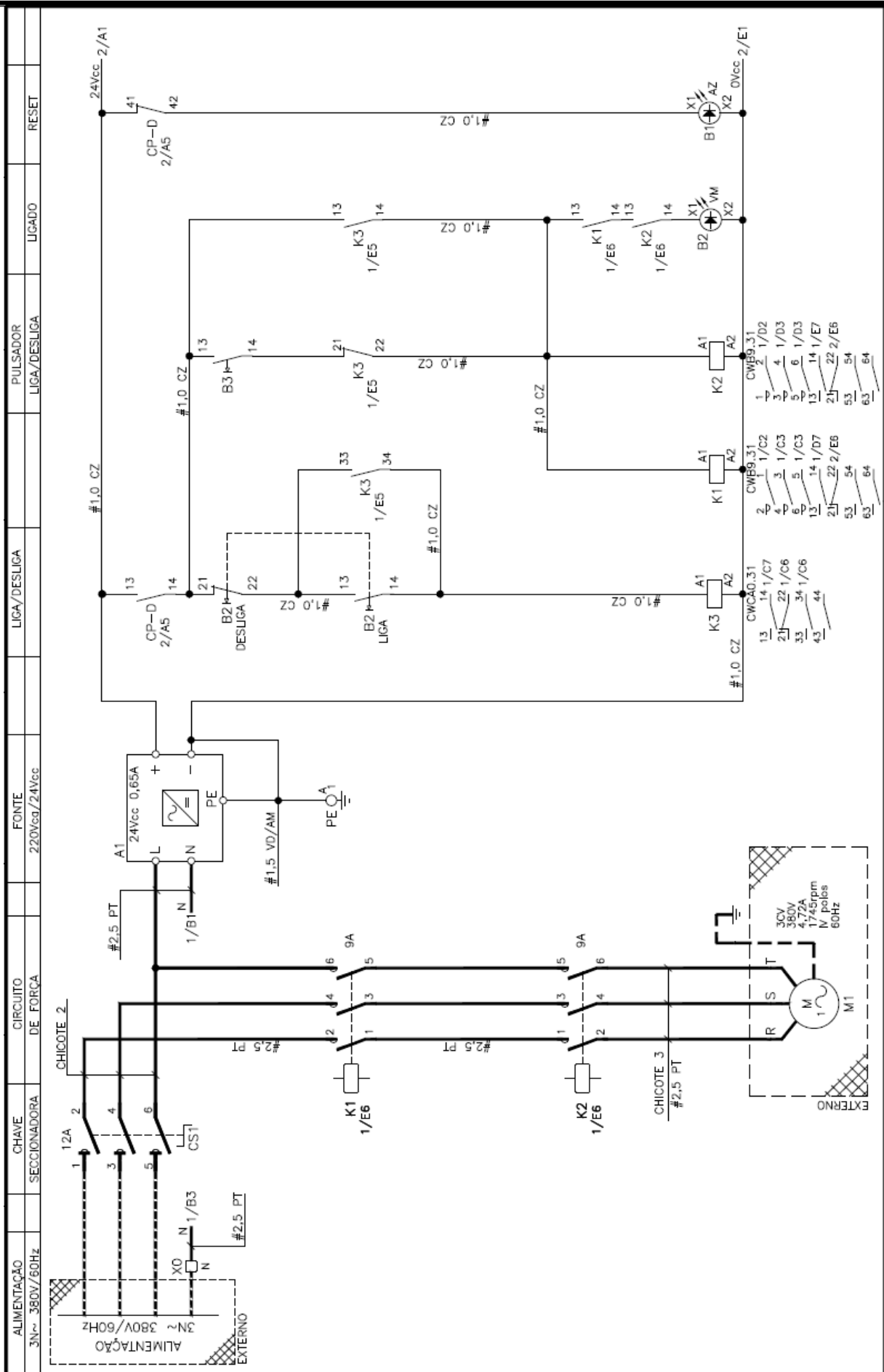


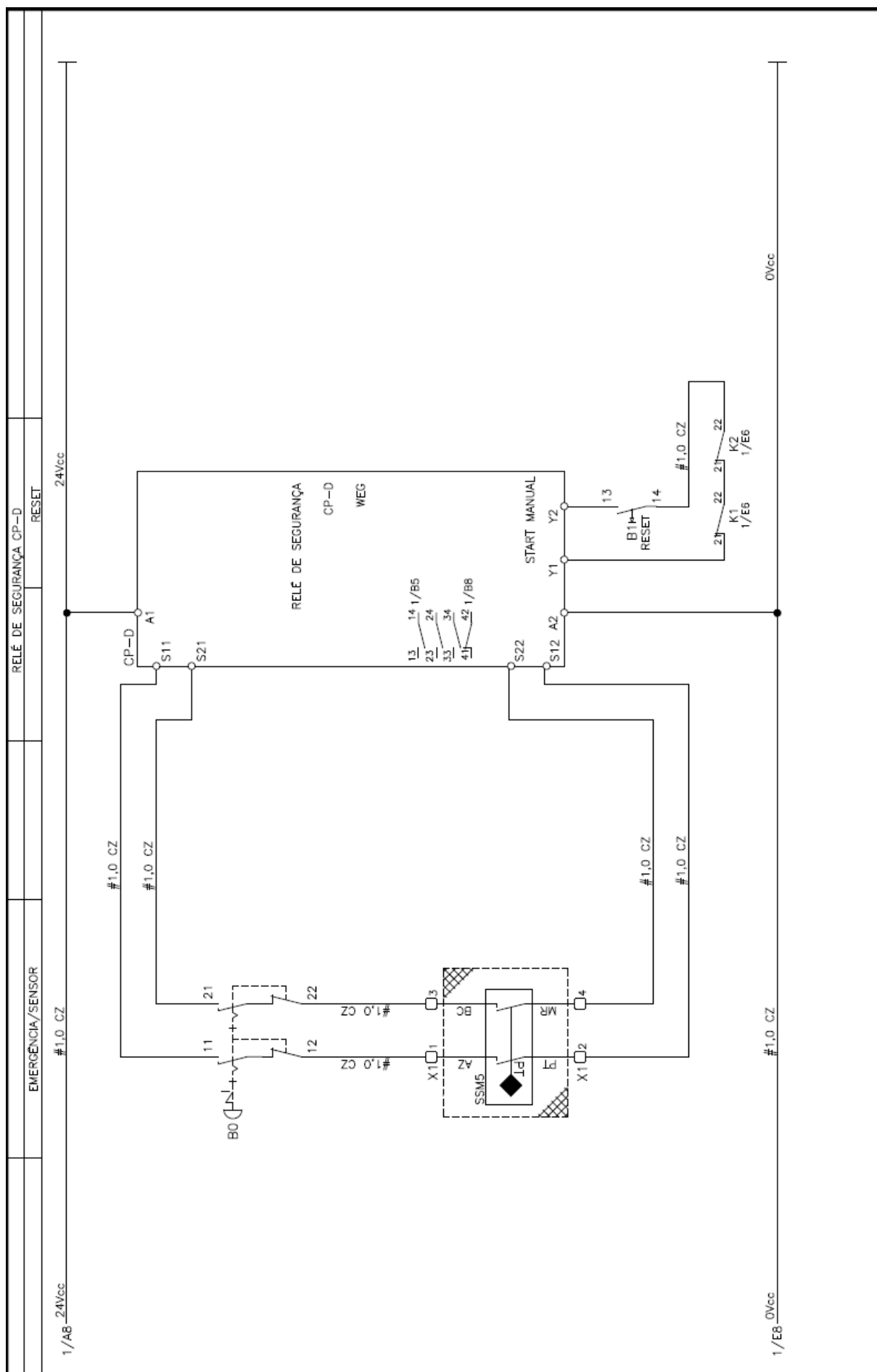
ESQUEMA ELÉTRICO 220 V – CAF 82 EXPRESS – TRIFÁSICO



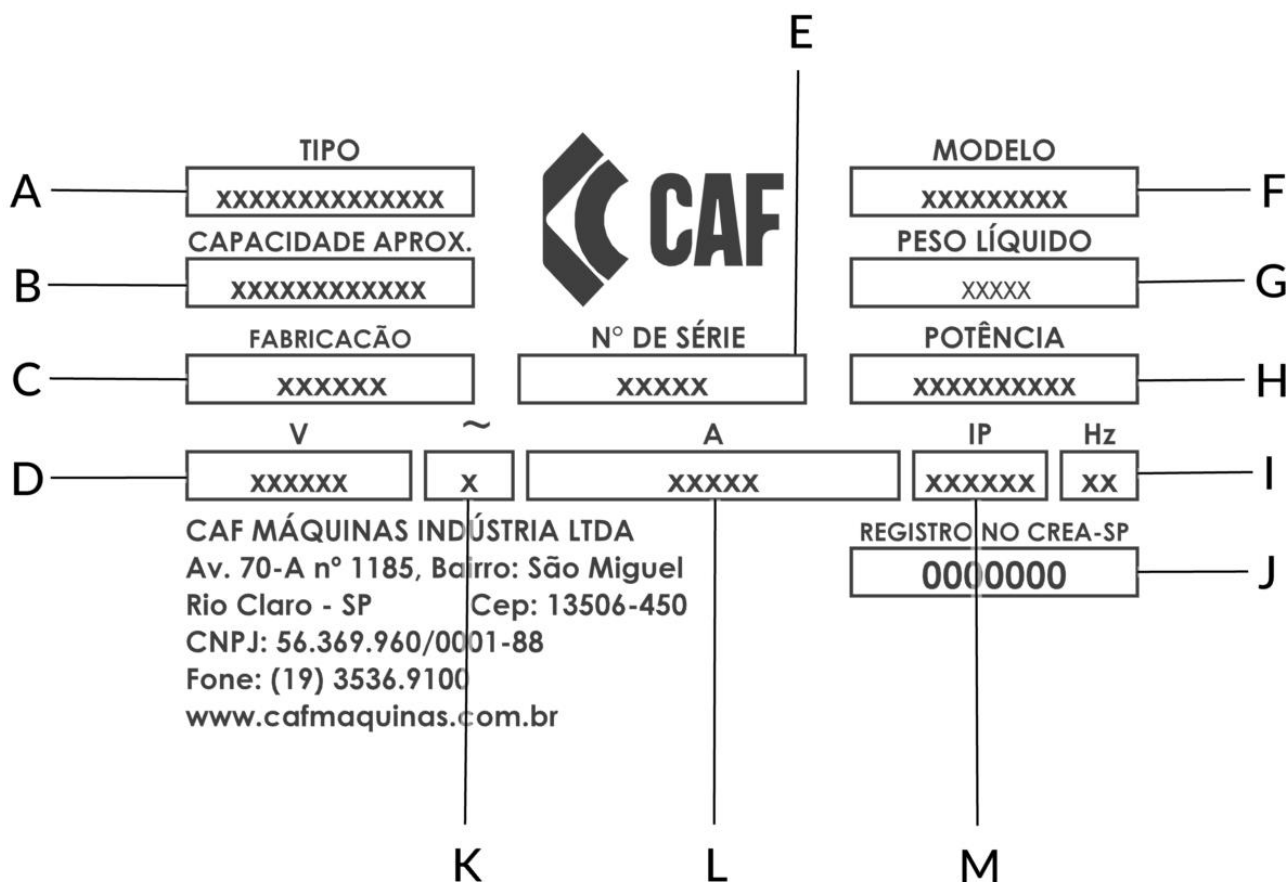


ESQUEMA ELÉTRICO 380 V - CAF 82 EXPRESS - TRIFÁSICO





13. INFORMAÇÕES ETIQUETA



- A. TIPO:** Tipo de máquina (Ex.: Moedor de Carne, Serra Fita para Ossos, etc.).
- B. CAPACIDADE APROXIMADA:** Produção por hora (Ex.: 100 kg/h).
- C. MÊS/ANO DE FABRICAÇÃO:** Mês e ano que a máquina foi fabricada (Ex.: 01/2015).
- D. V:** Símbolo representativo da voltagem da máquina (Ex.: 127v, 220v, 380v).
- E. N° DE SÉRIE:** Número de identificação da máquina.
- F. MODELO:** Modelo de máquina (Ex.: CAF 10, AMB, SFO 2,55).
- G. PESO LÍQUIDO:** Peso da máquina.
- H. POTÊNCIA:** Potência da máquina representada nas unidades (kw) e (cv).
- I. Hz:** Unidade representativa da frequência (no Brasil 60 hz).
- J. REGISTRO NO CREA-SP:** Número do registro do fabricante no CREA.
- K. ~:** Símbolo representativo do número de fases (Ex.: 1, 3).
- L. A:** Símbolo representativo da amperagem da máquina.
- M. IP:** Símbolo representativo do índice de proteção da máquina (Ex: ipx1).

IMPORTANTE

A CAF MÁQUINAS não se responsabiliza por danos causados nos equipamentos pela utilização de componentes que não são originais de fábrica.



CAF MÁQUINAS INDÚSTRIA LTDA
CNPJ: 56.369.960/0001-88

 vendas@cafmaquinas.com.br

 www.cafmaquinas.com.br

 Av. 70A nº 1185, São Miguel - Rio Claro/SP

 +55 19 3536-9100

 @cafmaquinas

 @cafmaquinas

 @cafmaquinas

 @cafmaquinas1948