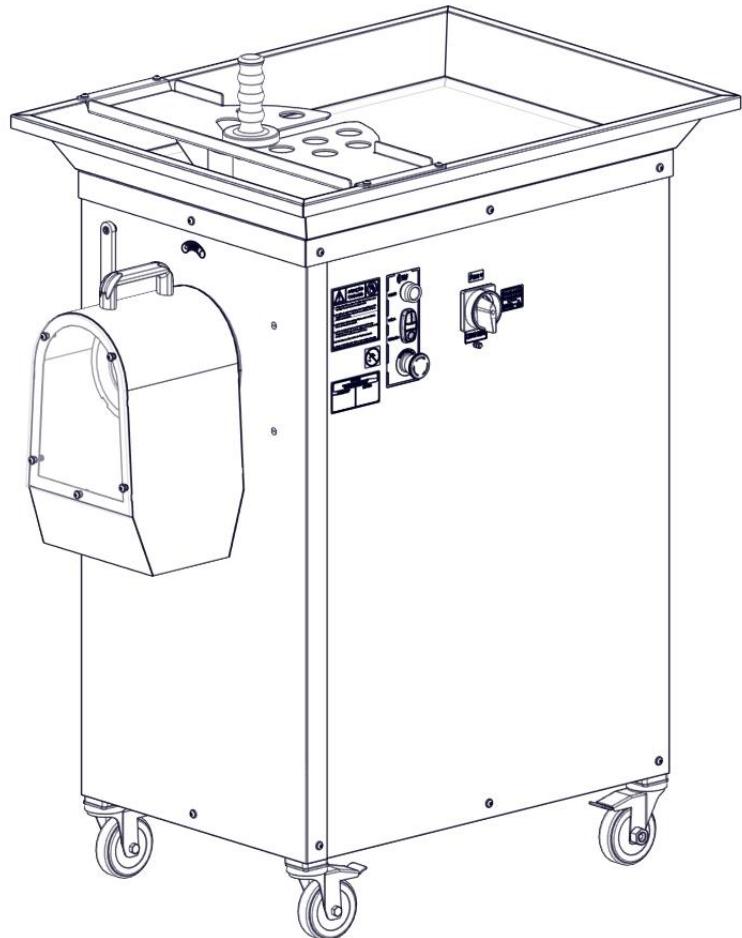




MANUAL DE INSTRUÇÕES



Moedor Elétrico Comercial para Carnes

**Modelo
CAF 106 C**

Prezado cliente,

Parabéns pela sua compra!

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

Usufrua 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

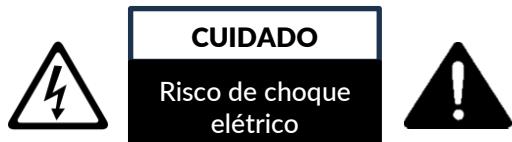


Índice

1.	INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA2
2.	GARANTIA DO PRODUTO3
3.	DESCRIPÇÃO DO PRODUTO5
3.1	Principais Componentes.....	.5
3.2	Características Técnicas6
3.3	Aplicação da Máquina.....	.6
4.	MAPA GERAL DA MÁQUINA7
4.1	Área Crítica7
5.	INSTALAÇÃO7
5.1	Posicionamento.....	.7
5.2	Instalação Elétrica.....	.8
5.3	Sistemas Instalados8
6.	OPERAÇÃO9
6.1	Pré-Operação9
6.2	Acionamento9
6.3	Procedimento para Operação9
6.4	Sistema de Segurança10
6.5	Montagem dos Componentes Internos do Bocal (Moagem Dupla e Tripla)10
6.6	Boas práticas de operação12
7.	LIMPEZA E HIGIENIZAÇÃO12
8.	MANUTENÇÃO15
8.1	Inspeção de Manutenção.....	.16
8.2	Cuidados Gerais17
8.3	Afiação dos Discos e Cruzetas18
8.4	Cuidados com os Aços Inoxidáveis18
9.	NORMAS OBSERVADAS19
10.	INFORMAÇÕES GERAIS19
11.	ANÁLISE E RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS20
12.	DIAGRAMA ELÉTRICO21
13.	INFORMAÇÕES ETIQUETA25

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 cabos 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-la 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.

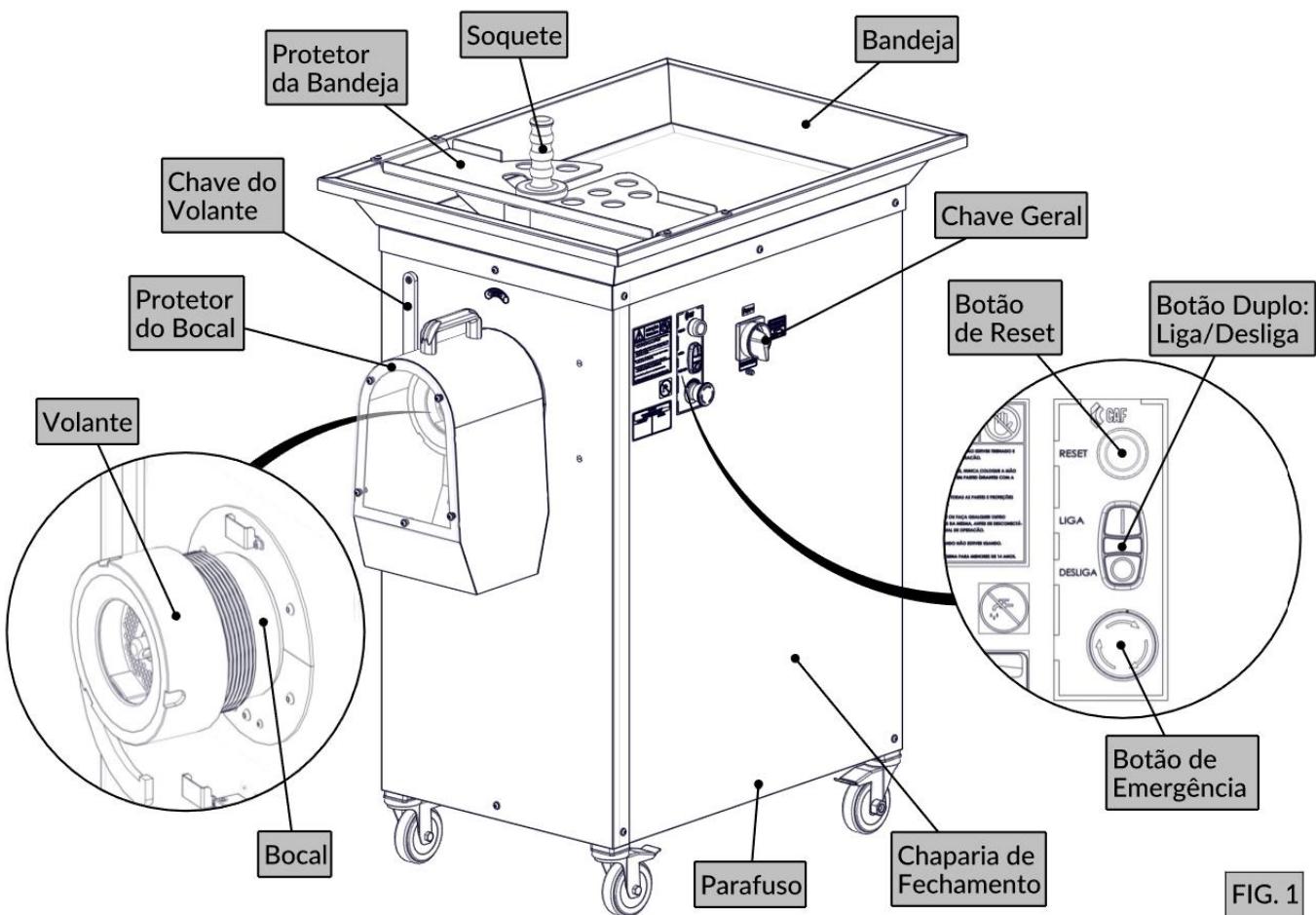
Em caso de dúvidas, entre em contato com a nossa ASSISTÊNCIA TÉCNICA para maiores informações através do Telefone/WhatsApp:

+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.



3.2 Características Técnicas

Modelo	CAF 106 C
Motor	5,5kW (7,5 CV)
Fase	3
Tensão nominal	220 ou 380V
Frequência nominal	60Hz
Consumo energia	6,13kWh
Corrente nominal	22,00 ou 12,70A
Comprimento	1081mm
Largura	677mm
Altura	1238mm
Altura até o centro do disco	906mm
*Capacidade moagem D-5mm	9kg/min ou 540kg/h
*Capacidade remoagem D-5mm	6kg/min ou 360kg/h
*Média moagem e remoagem D-5mm	7,5kg/min ou 450kg/h
Peso líquido	280kg
Peso bruto	310kg

***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 106 C 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 com tratamento térmico;
- Cruzetas em aço com tratamento térmico.

3.3 Aplicação da Máquina

Esta máquina foi desenvolvida para uso em cozinhas comerciais. É utilizada, por exemplo, em açougues, cozinhas industriais e frigoríficos.

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

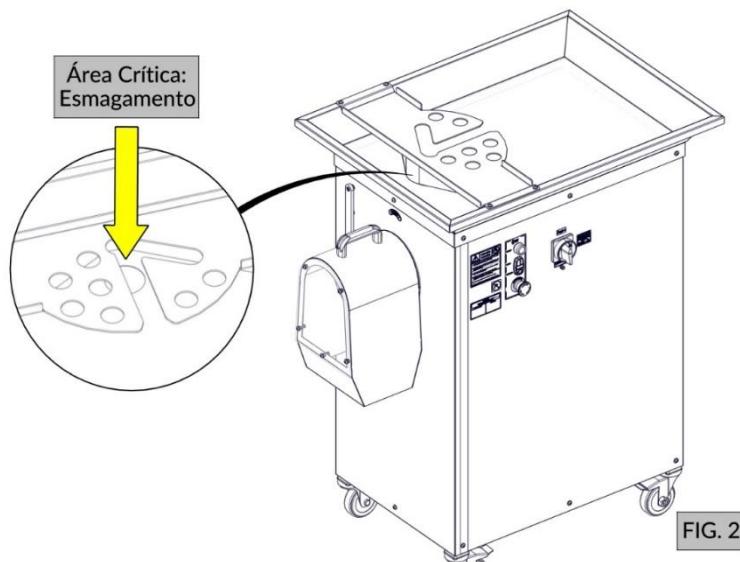


FIG. 2

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

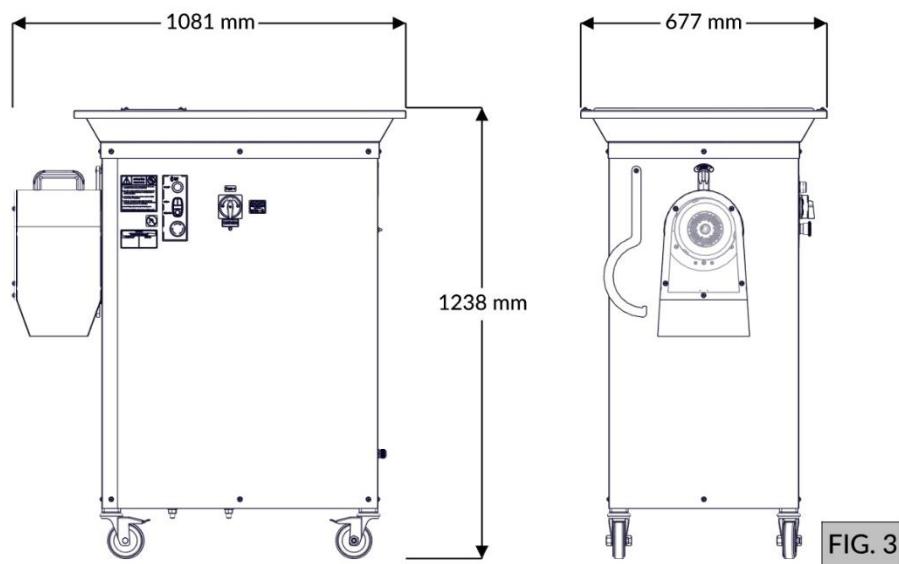


FIG. 3

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 acoplado em um plugue industrial.

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

Verifique se o cabo de alimentação está devidamente conectado antes do uso da máquina.

Ao posicionar o Moedor, verifique se está 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.

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 de 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.

Chave de segurança magnética: Intertravando a capa e a bandeja através de um sensor elétrico.

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

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. Verifique se o botão de emergência está destravado (FIG. 1);
4. Pressione o botão de reset (FIG. 1) para liberar o acionamento da máquina.

6.3 Procedimento para Operação

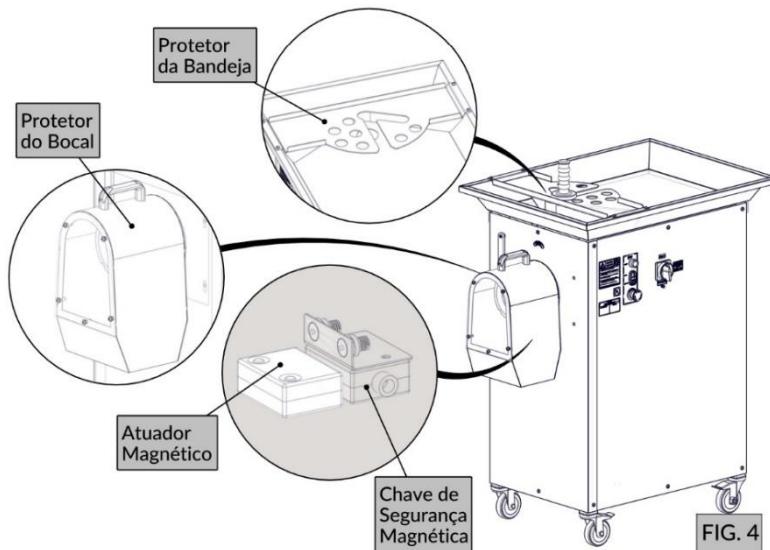
1. Com a máquina devidamente montada, higienizada e energizada, verifique se o protetor do bocal (FIG. 1) está encaixado corretamente;
2. Coloque a carne a ser processada na bandeja (FIG. 1) em pedaços cortados com tamanho máximo de 70x70mm;
3. Aperte o botão liga/desliga (FIG. 1) para realizar o acionamento da máquina;
4. Com a ajuda do soquete (FIG. 1) empurre a carne para que seja completamente processada;
5. Após o término do processamento, aperte o botão desliga, e espere 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 9 kg/min ou 540 kg/h.

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

6.4 Sistema de Segurança

- Protetor da bandeja (FIG. 4) impede o acesso dos membros superiores na área de esmagamento da máquina.
- Protetor do bocal (FIG. 4) impede o acesso dos membros superiores na área de corte da máquina.
- Sensor magnético (FIG. 4) impede que a máquina seja ligada sem que o protetor do bocal esteja colocado corretamente.



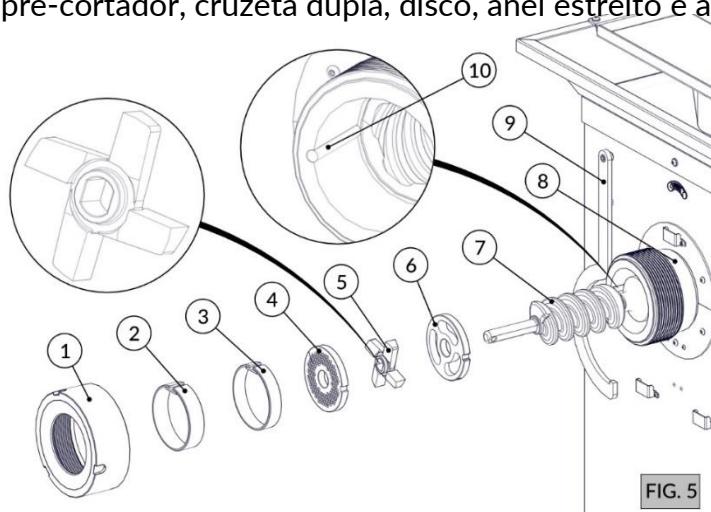
Atenção: Sempre realize a inspeção e verificação de todos os itens de segurança antes de utilizar a máquina. Em caso de ausência de itens ou partes danificadas, **NÃO OPERE A MÁQUINA.**

Também possui um botão de emergência que, em caso de situação perigosa, pode ser acionado para interromper imediatamente o funcionamento da máquina.

6.5 Montagem dos Componentes Internos do Bocal (Moagem Dupla e Tripla)

Os componentes internos do bocal podem variar de acordo com o tipo de moagem: moagem dupla e moagem tripla.

- Moagem dupla (pré-cortador, cruzeta dupla, disco, anel estreito e anel largo):



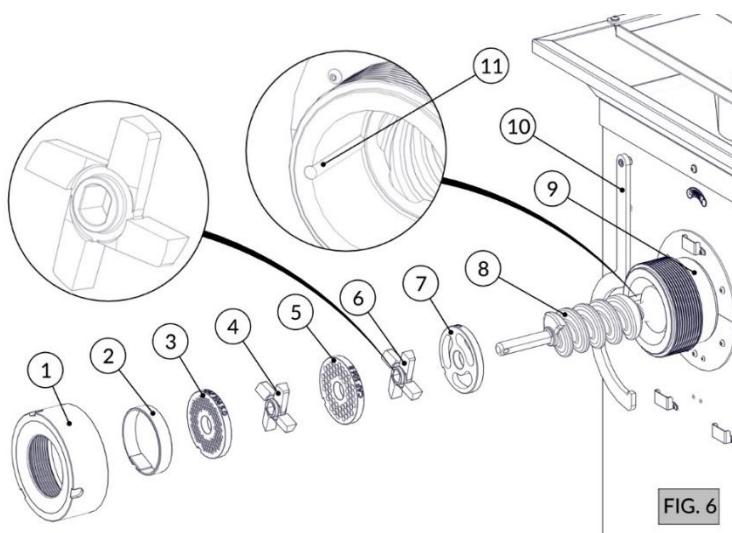
1. Encaixe o caracol (Item 7 - FIG. 5) no bocal (Item 8 - FIG. 5);
2. Coloque o pré-cortador (Item 6 - FIG. 5) no pino do caracol (Item 7 - FIG. 5), observando se encaixou na chaveta do bocal (Item 10 - FIG. 5);
3. Encaixe a cruzeta dupla (Item 5 - FIG. 5), observando sua posição de corte (corte para frente);
4. Coloque o disco (Item 4 - FIG. 5) no pino do caracol (Item 7 - FIG. 5), observando se ele encaixou na chaveta do bocal (Item 10 - FIG. 5);
5. Coloque o anel estreito (Item 3 - FIG. 5) e em seguida o anel largo (Item 2 - FIG. 5) encaixando-os também na chaveta do bocal (Item 10 - FIG. 5);
6. Rosqueie o volante (Item 1 - FIG. 5) até encostar no anel e aperte com a chave do bocal (Item 9 - FIG. 5).

Não aperte o volante com força excessiva. O aperto deve ser suficiente para que as ferramentas (pré-cortador, cruzeta, disco, anel estreito e anel largo) fiquem bem ajustadas. O próprio motor, ao ser ligado, finalizará o aperto.

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.

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

- Moagem tripla (pré-cortador, cruzeta dupla, disco furo médio, cruzeta dupla, disco furo fino e anel):



1. Encaixe o caracol (Item 8 - FIG. 6) no bocal (Item 9 - FIG. 6);
2. Coloque o pré-cortador (Item 7 - FIG. 6) no pino do caracol (Item 8 - FIG. 6), observando se encaixou na chaveta do bocal (Item 11 - FIG. 6);
3. Encaixe a cruzeta dupla (Item 6 - FIG. 6), observando sua posição de corte (corte para frente);
4. Coloque o disco com os furos médios (Item 5 - FIG. 6) no pino do caracol (Item 8 - FIG. 6), observando se ele encaixou na chaveta do bocal (Item 11 - FIG. 6);

5. Encaixe a segunda cruzeta dupla (Item 4 - FIG. 6), observando sua posição de corte (corte para frente);
6. Coloque o disco com os furos finos (Item 3 - FIG. 6) no pino do caracol (Item 8 - FIG. 6), observando se ele encaixou na chaveta do bocal (Item 11 - FIG. 6);
7. Coloque o anel (Item 2 - FIG. 6) encaixando chaveta do bocal (Item 11 - FIG. 6);
8. Rosqueie o volante (Item 1 - FIG. 6) até encostar no anel e aperte com a chave do bocal (Item 10 - FIG. 6).

Não aperte o volante com força excessiva. O aperto deve ser suficiente para que as ferramentas (pré-cortador, cruzeta, disco, anel estreito e anel largo) fiquem bem ajustadas. O próprio motor, ao ser ligado, finalizará o aperto.

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.

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

6.6 Boas práticas de operação

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

- Tenha cuidado ao manusear os acionamentos elétricos, pois eles possuem pontos ou terminais com tensão elevada. O contato pode causar choques graves ou até mesmo ser fatal.
- Nunca opere comandos manuais (botões, teclas, chaves elétricas etc.) com as mãos, roupas ou sapatos molhados, devido ao risco de choque elétrico.
- O operador deve conhecer a localização da chave liga/desliga para acioná-la rapidamente quando necessário.
- Em caso de queda de energia, desligue imediatamente a chave liga/desliga.
- Não altere as características originais da máquina.

7. LIMPEZA E HIGIENIZAÇÃO

ATENÇÃO: Para realizar a limpeza da máquina, primeiro desligue-a da rede elétrica.

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

1. Desligue a chave geral (FIG. 1);
2. Solte o volante (Item 1 - FIG. 7) utilizando a chave do volante (Item 4 - FIG. 7);
3. Retire todo o conjunto interno do bocal (Item 2 - FIG. 7) conforme o tipo de moagem;
4. Retire o caracol (Item 3 - FIG. 7);

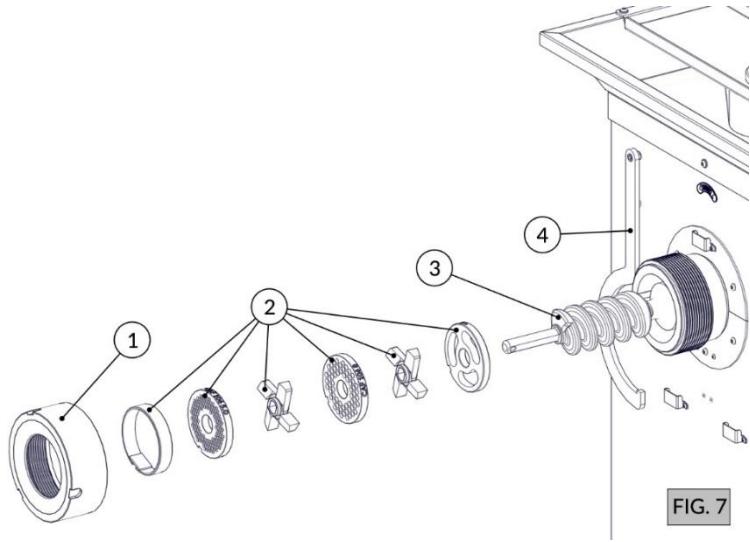


FIG. 7

- 5.** Solte os dois parafusos do suporte do protetor do bocal (FIG. 8) e retire-o (FIG. 9);

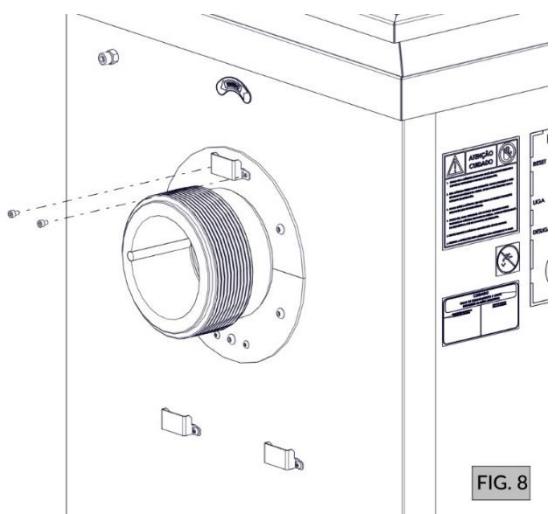


FIG. 8

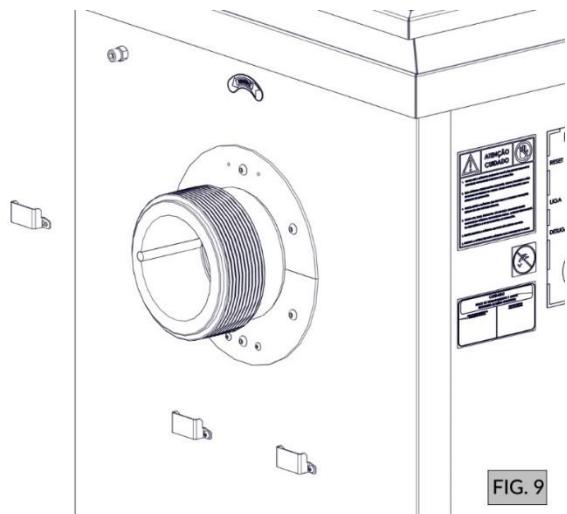


FIG. 9

- 6.** Solte os parafusos da meia-lua do bocal (FIG. 10) e retire as duas partes (FIG. 11);

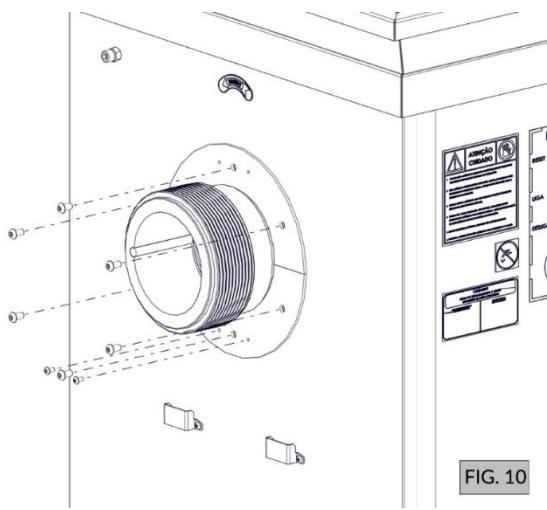


FIG. 10

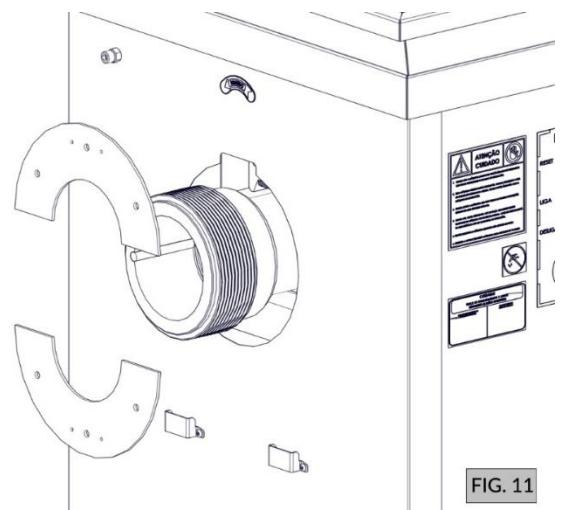


FIG. 11

7. Retire os parafusos da bandeja (FIG. 12) e puxe a bandeja para cima para retirá-la (FIG. 13);

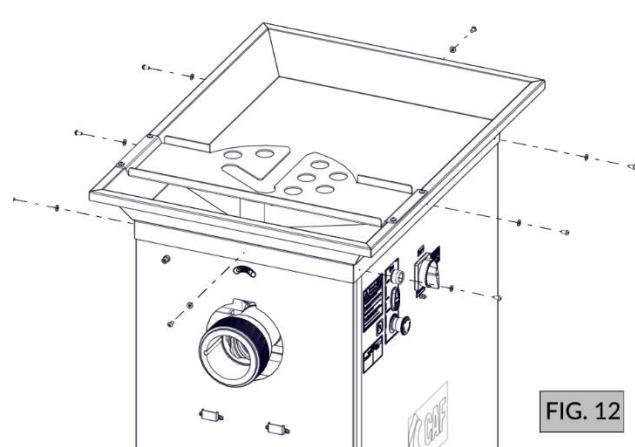


FIG. 12

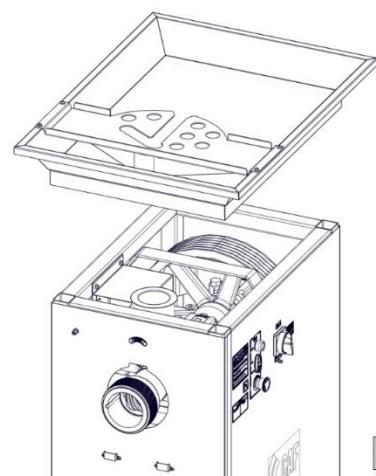


FIG. 13

8. Solte os parafusos da chaparia frontal (FIG. 14) e retire-a (FIG. 15);

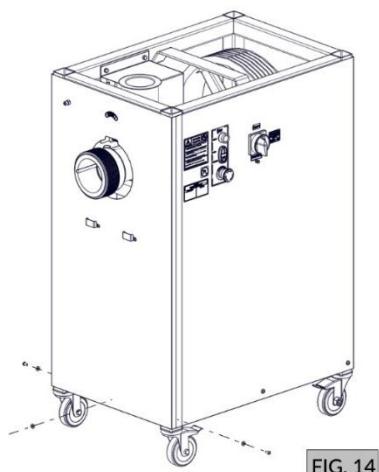


FIG. 14

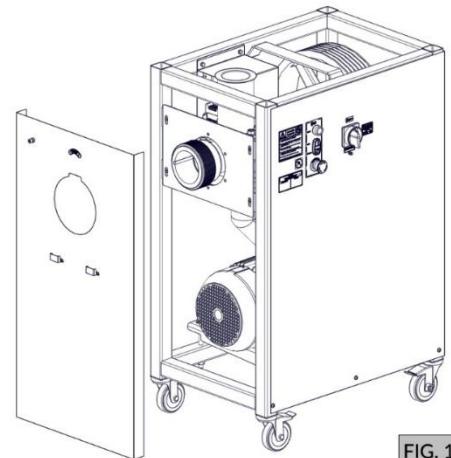


FIG. 15

9. Desconecte os botões da chaparia e solte o restante dos parafusos (FIG. 16). Retire a chaparia lateral puxando para trás (FIG. 17);

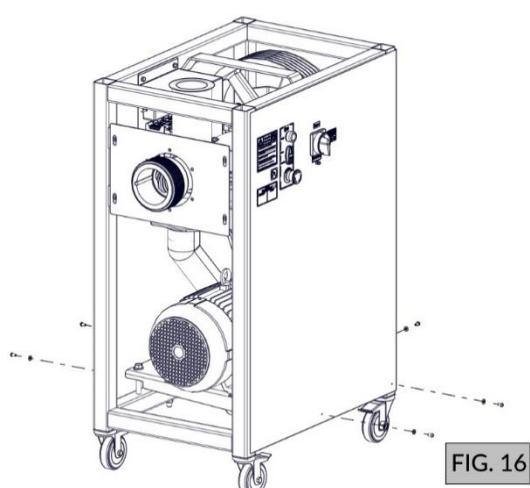


FIG. 16

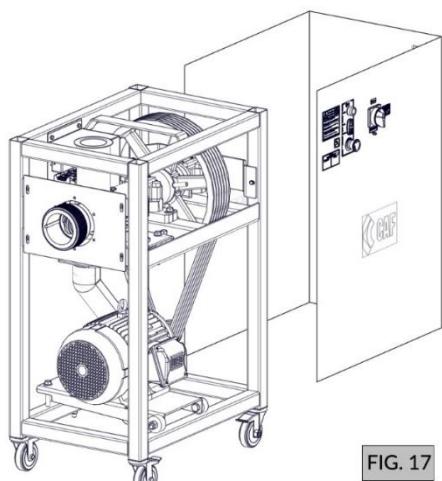
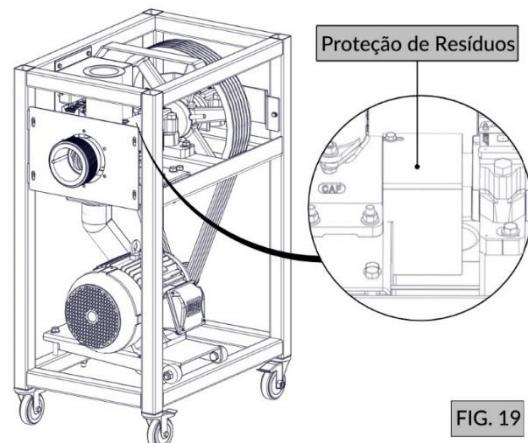
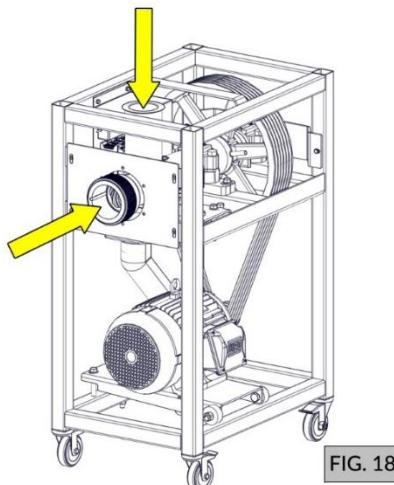


FIG. 17

10. Utilize um jato de água nos locais indicados pelas setas (FIG. 18), tomando cuidado para não molhar os componentes elétricos da máquina. O moedor possui uma proteção contra resíduos (FIG. 19), que impede que a água no interior do bocal alcance o motor e os componentes elétricos.



11. Seque todas as partes que foram limpas logo em seguida, visando as boas práticas de utilização da máquina.

12. Para montagem, refaça os procedimentos acima na ordem inversa.

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

ATENÇÃO: Sempre que o Moedor não for utilizado 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 período pode ser reduzido ou prolongado em função das condições de uso, da execução das manutenções e/ou de cuidados adicionais com a máquina.

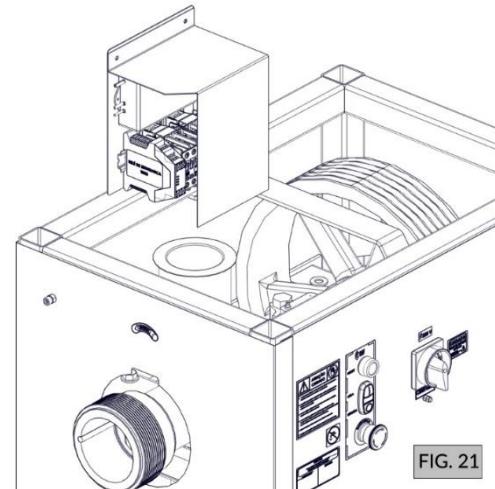
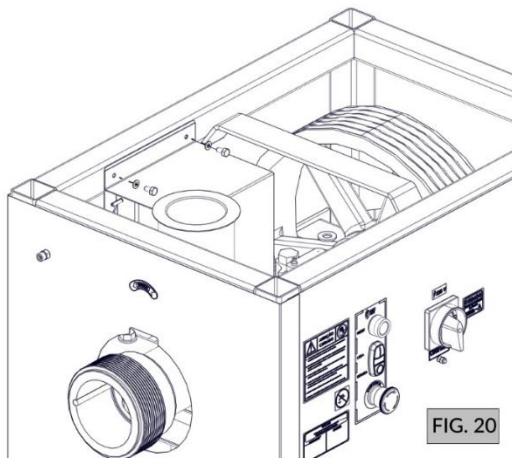
ATENÇÃO: Sempre que houver necessidade de manutenção no Moedor, esta deve ser realizada por profissionais qualificados.

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:

- Os componentes elétricos devem ser inspecionados semestralmente, seguindo os seguintes procedimentos:
 - a) Desligue a chave geral (FIG. 1) e siga o passo 7 do item **07. LIMPEZA E HIGIENIZAÇÃO** para retirar a bandeja da máquina.
 - b) Solte os parafusos da caixa de proteção do conjunto de comandos elétricos (FIG. 20) e puxe o conjunto pra cima (FIG. 21);



- c) Inspecione todo o conjunto de comando (fonte chaveada (FIG. 22), relé de segurança (FIG. 22), contatores (FIG. 22), chaves de acionamento (FIG. 23) e chicote elétrico) 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.
- d) Coloque novamente o conjunto de comandos elétricos e aperte os parafusos internos, e em seguida coloque a bandeja e aperte os parafusos para liberar o funcionamento da máquina.
- e) Ligue a máquina e certifique-se de que todas as funções de segurança (detalhadas no capítulo 5.3) estão funcionando corretamente; se alguma anormalidade for detectada verifique as instalações e/ou entre em contato com nossa assistência técnica.

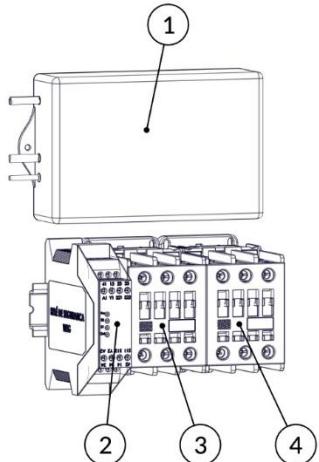


FIG. 22

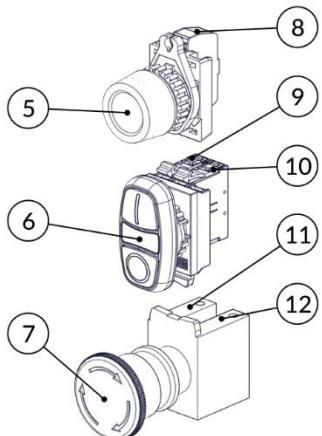


FIG. 23

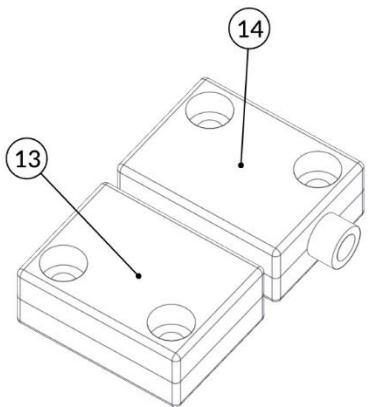


FIG. 24

- (1) Fonte chaveada HTR
- (2) Relé de segurança
- (3) Contator (K1)
- (4) Contator (K2)
- (5) Botão de reset
- (6) Botão duplo: liga/desliga
- (7) Botão de emergência

- (8) Atuador reset contatos 1 e 2
- (9) Atuador liga contatos 1 e 2
- (10) Atuador desliga contatos 3 e 4
- (11) Atuador emergência contatos 1 e 2
- (12) Atuador emergência contatos 3 e 4
- (13) Atuador magnético duplo canal
- (14) Chave de segurança magnética duplo canal

8.2 Cuidados Gerais

O Moedor possui uma graxeira, localizada em sua parte traseira (FIG. 25). A CAF recomenda a lubrificação da máquina no período máximo de 03 (três) meses ou aproximadamente 500 horas de trabalho se o uso for diário.

Para lubrificação do mancal utilize a graxa **BARDAHL MAXLUB GP**.

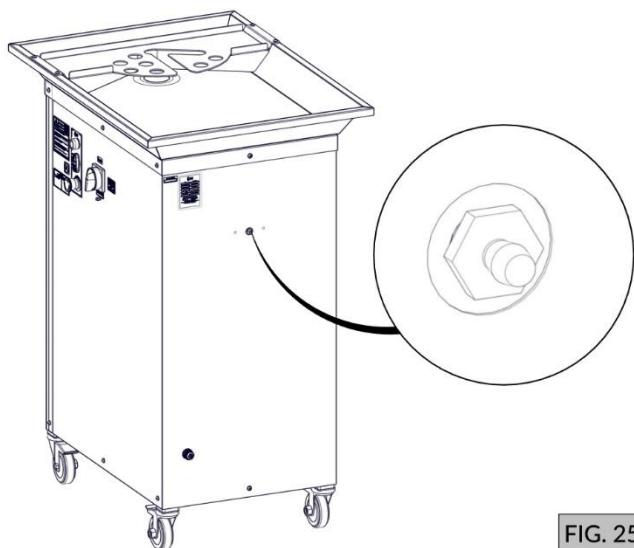


FIG. 25

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 você procure a Assistência Técnica Autorizada CAF mais próxima para realizar 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.
- O circuito elétrico possui baixa tensão no circuito de comando (24 Vcc).
- A CAF recomenda o fornecimento de treinamento aos operadores da máquina. Este treinamento deve ser documentado.

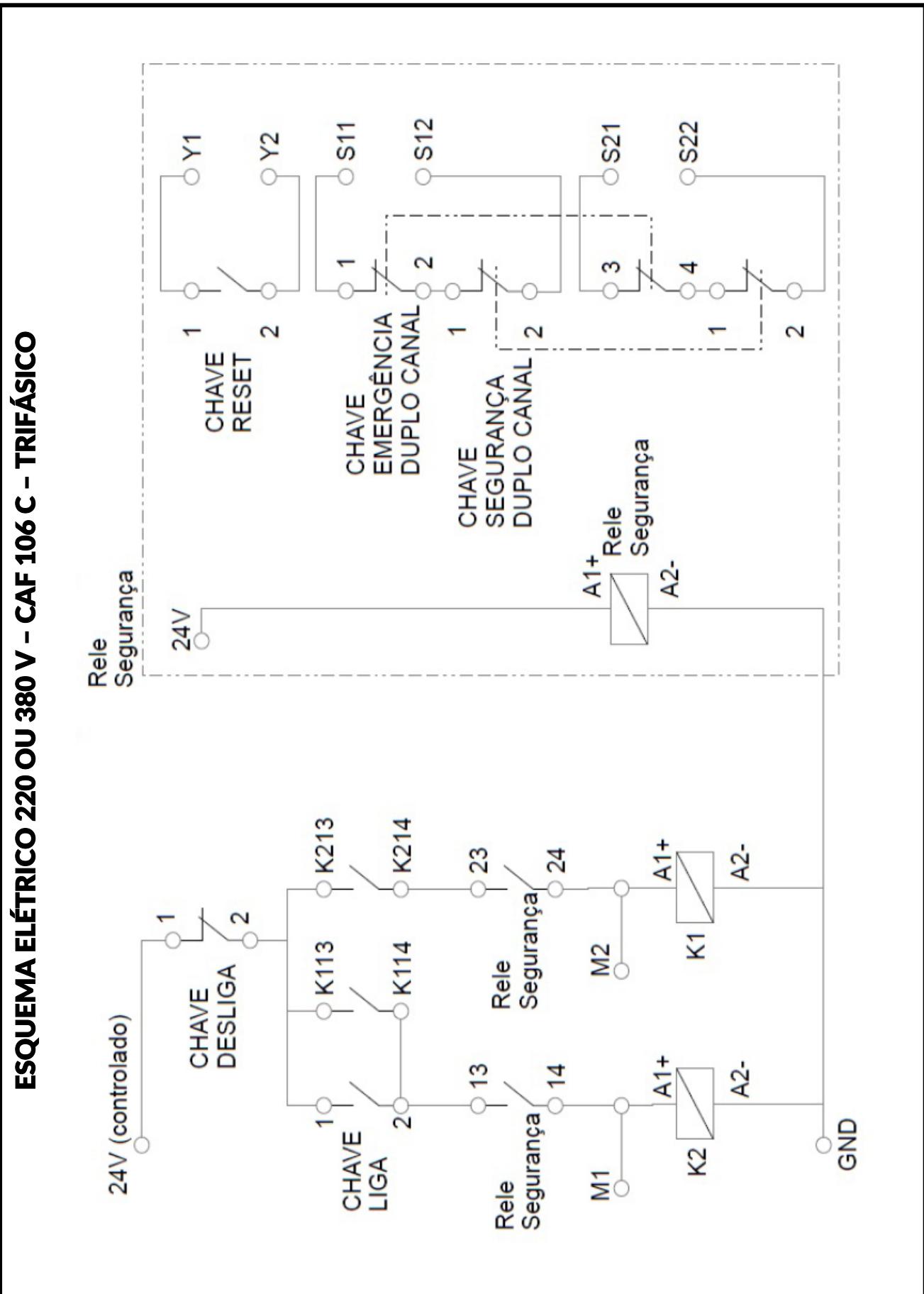
11. ANÁLISE E RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

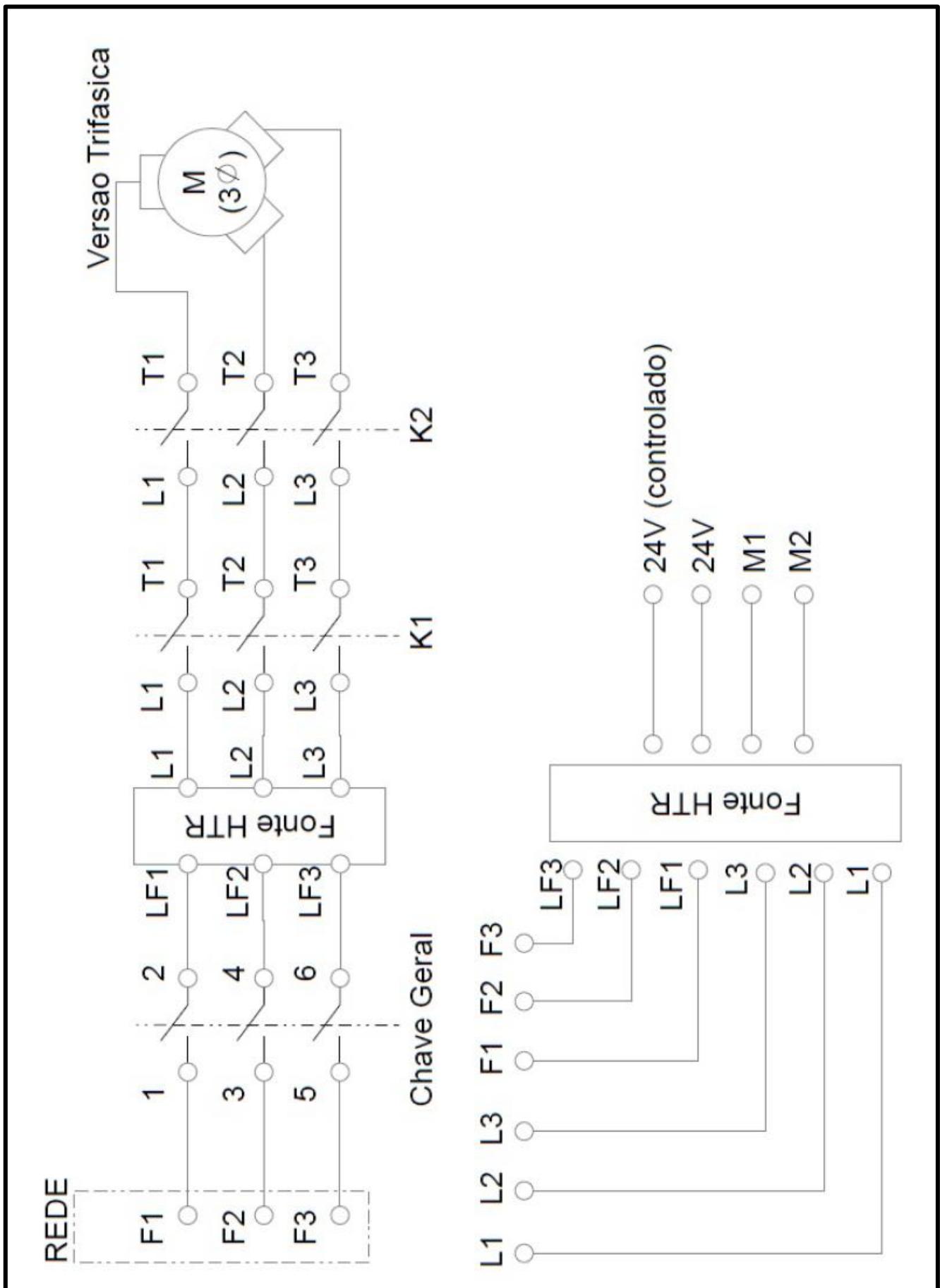
Esta máquina foi projetada para minimizar sua necessidade de manutenção. Entretanto, devido ao desgaste natural de seus componentes ocasionado pelo uso da máquina, podem ocorrer irregularidades em seu funcionamento.

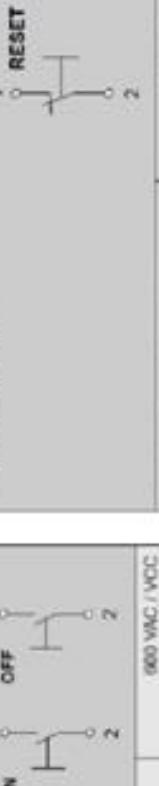
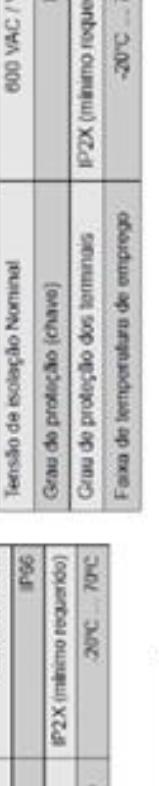
Neste caso, a CAF Máquinas coloca à disposição toda a sua rede de Assistência Técnica Autorizada que pode ser consultada em nosso site: www.cafmaquinas.com.br/assistencia-tecnica

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 do protetor do bocal. Botão de reset acionado.	Gire o Botão de Emergência para destravá-lo. Retire o protetor do bocal e coloque-o novamente. Pressione o Botão de Reset para desacioná-lo.
Cheiro de queimado.	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





Fonte Chaveada HTR	
Tensão de entrada	230...380VAC @ 60Hz
Saiadas	1 saída auxiliar (24VDC ± 10% @ 250mA) 1 saída principal (24VDC ± 10% @ 250mA)
Potência máxima	5W
Grau de proteção	IP30
Rela de Segurança	
Bobina	21.0...25.4V DC/AC
Contato	4.5A @ 30VDC 200W @ 250VAC
Grau de proteção	IP20
Certificação	Cat. 4, type IIC
Saias	2 contatos de saídas NA
Vida útil dos contatos	10 ⁷ operações
Certificação	Cat. 4, type IIC
Conjunto montado Botão Ligue Desligue	
Diagrama de contatos	
Tensão de isolamento Normal	600 VAC / VCC
Grau de proteção (driver)	IP66
Grau de proteção dos terminais	IP2X (mínimo requerido)
Faixa de temperatura de energia	-20°C ... 70°C
Diagrama do contato	
Diagrama de contatos	
Tensão de isolamento Nominal	600 VAC / VCC
Grau de proteção (chave)	IP55
Grau de proteção dos terminais	IP2X (mínimo requerido)
Faixa de temperatura de energia	-20°C ... 70°C
Diagrama do contato de reset	
Diagrama de contatos	
Tensão de isolamento Nominal	600 VAC / VCC
Grau de proteção (chave)	IP55
Grau de proteção dos terminais	IP2X (mínimo requerido)
Faixa de temperatura de energia	-20°C ... 70°C
Sensor de segurança duplo canal	
Tensão de entrada	90...230VAC @ 60Hz
Saiadas	1 saída auxiliar (24VDC ± 10% @ 250mA) 1 saída principal (24VDC ± 10% @ 250mA)
Potência máxima	5W
Grau de proteção	IP30

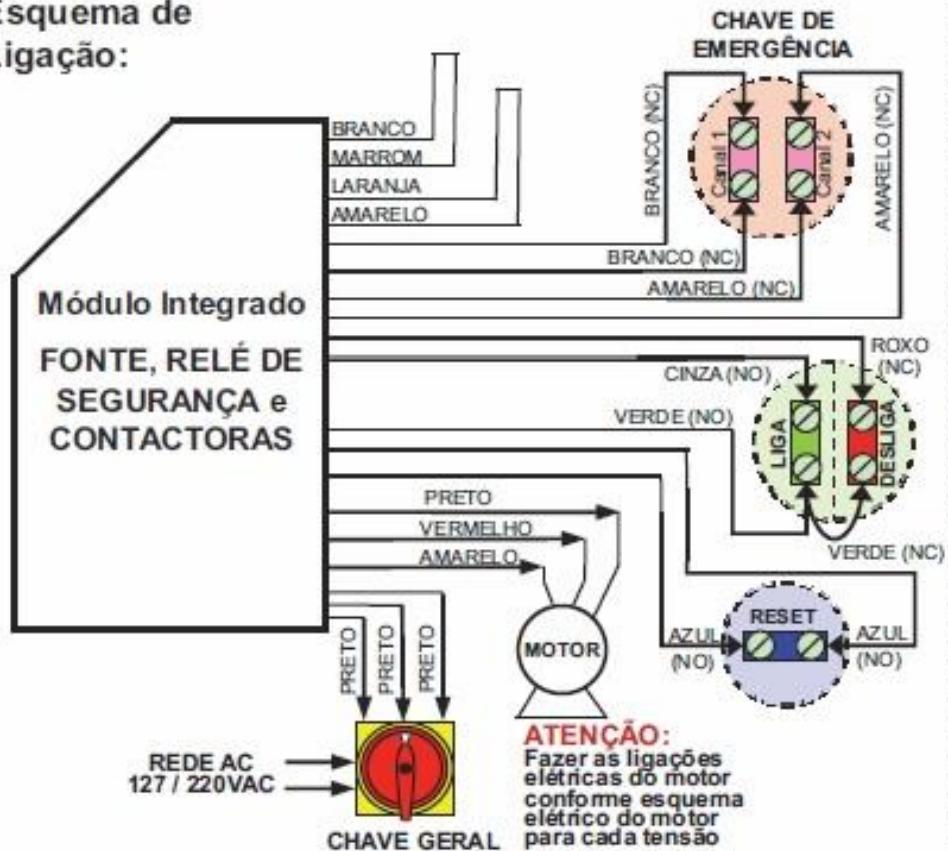
90mm

Fonte Trifásica



Tensão de Alimentação: 100~ 240VAC / 50~60Hz

Esquema de Ligação:



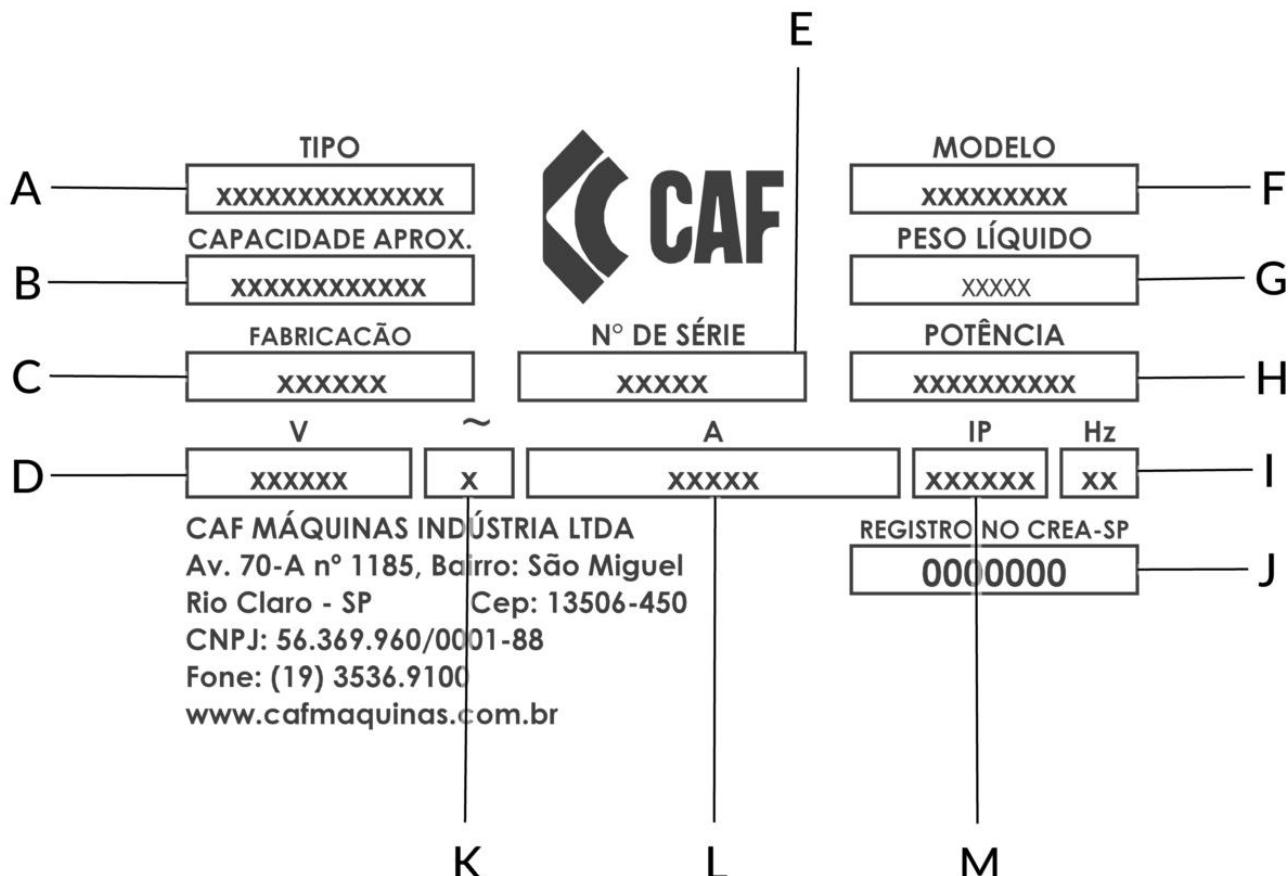
Códigos de Erro:

- 1 Beep sonoro contínuo : Corrente excessiva no motor
- 3 Beeps sonoros contínuos: Falta de corrente no motor
- 4 Beeps sonoros contínuos: Falha de acionamento do módulo

SEM FREIO ELETRÔNICO

140mm

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