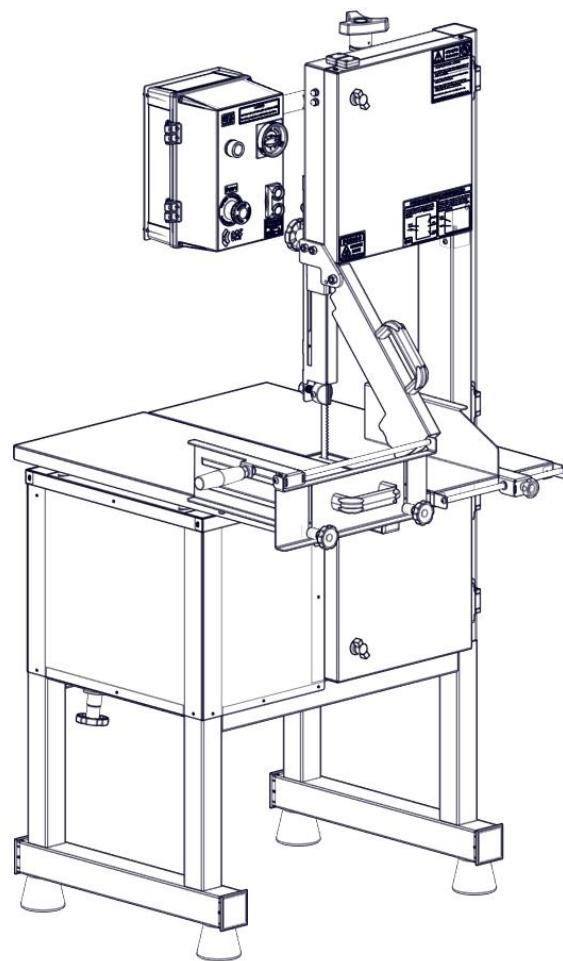




MANUAL DE INSTRUÇÕES



Serra Fita para Ossos

**Modelo
SFO 2,55**

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

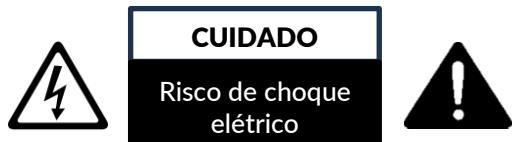


Índice

1.	INSTRUÇÕES DE 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	8
6.	OPERAÇÃO	9
6.1	Pré-Operação	9
6.2	Acionamento	10
6.3	Procedimento para Operação	10
6.4	Sistema de Segurança	10
6.5	Boas Práticas de Operação.....	11
7.	LIMPEZA E HIGIENIZAÇÃO	12
8.	MANUTENÇÃO	13
8.1	Inspeção de Manutenção.....	13
8.2	Cuidados com os Aços Inoxidáveis	15
9.	NORMAS OBSERVADAS	16
10.	INFORMAÇÕES GERAIS	16
11.	ANÁLISE E RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS	17
12.	DIAGRAMA ELÉTRICO	18
13.	INFORMAÇÕES ETIQUETA.....	20

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.

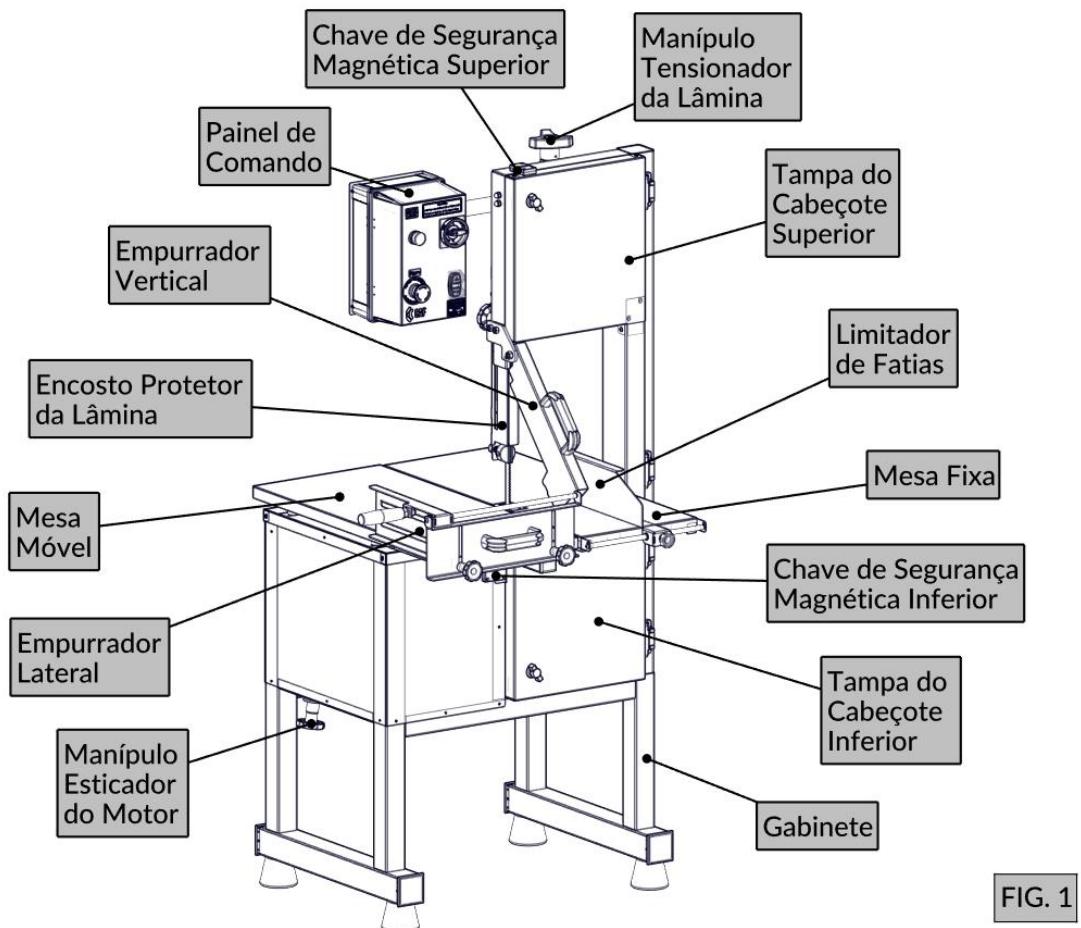


FIG. 1

3.2 Características Técnicas

Modelo	SFO 2,55 (Monofásico)	SFO 2,55 (Trifásico)
Motor	1,1 kW (1,5 CV)	1,1 kW (1,5 CV)
Fase	1	3
Tensão nominal	220V	220 ou 380V
Frequência nominal	60Hz	60Hz
Consumo energia	1,41 Kwh	1,32 Kwh
Corrente nominal (WEG)	10,00A	4,72 ou 2,73A
Corrente nominal (Hércules)	8,45A	4,85 ou 2,80A
Comprimento da lâmina	2550mm	2550mm
Comprimento	855mm	855mm
Largura	918mm	918mm
Altura	1658mm	1658mm
Peso líquido	80Kg	80Kg
Peso bruto	100Kg	100Kg

A Serra de Fita CAF SFO 2,55 é construída em aço inox, ferro fundido e alumínio, garantindo durabilidade e resistência.

- Mesa em aço inox;
- Cabeçote em aço inox;
- Gabinete em aço inox;
- Polia Interna em ferro fundido;
- Volantes em alumínio.

3.3 Aplicação da Máquina

Esta máquina foi desenvolvida para uso em cozinhas comerciais. É utilizada, por exemplo, em açougueiros, peixarias e supermercados.

As Serras de Fita CAF devem ser utilizadas para o corte de carnes com ossos congeladas.

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

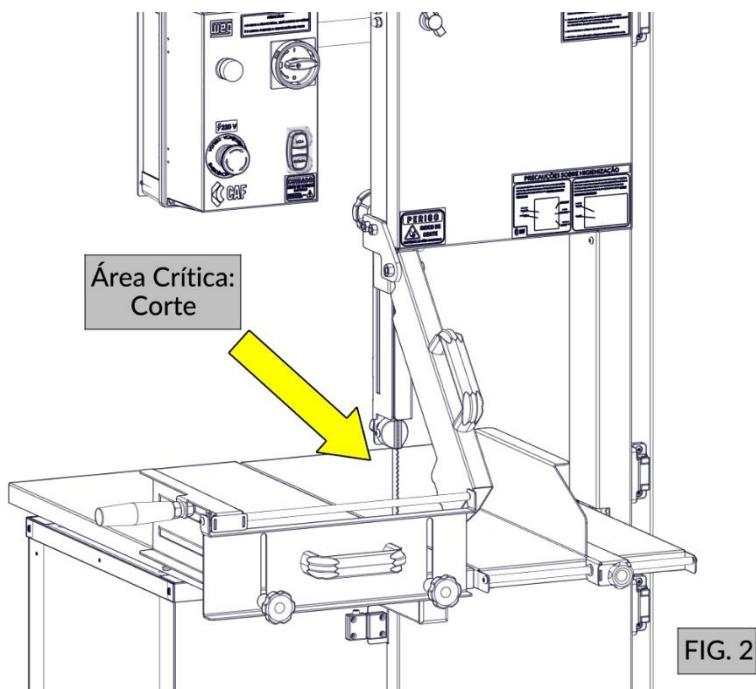


FIG. 2

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

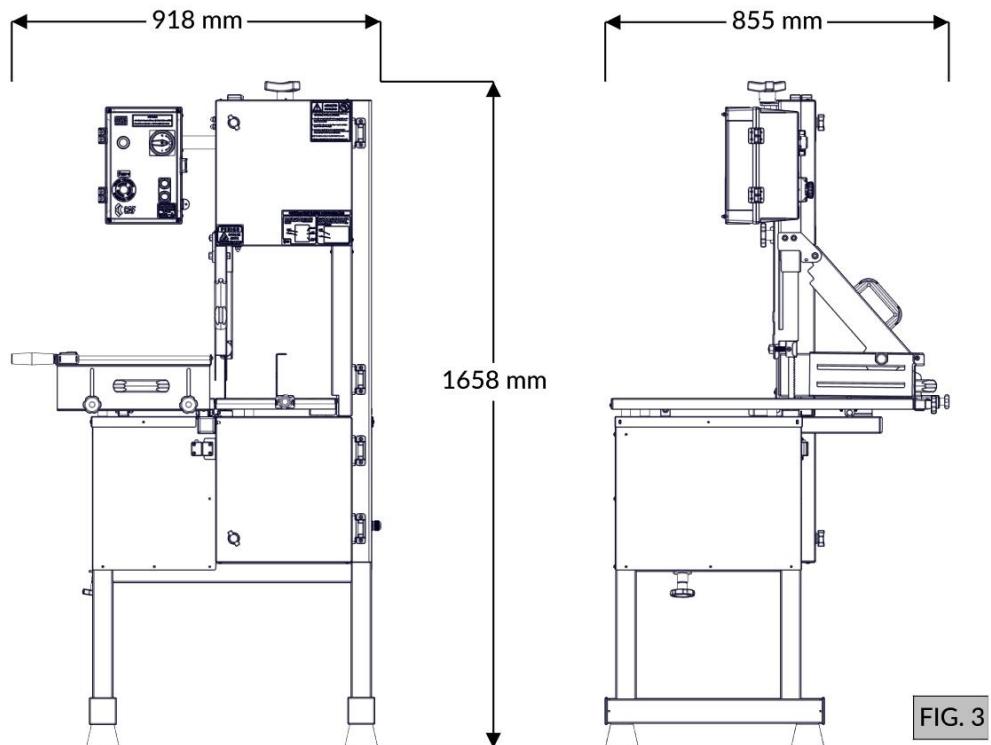


FIG. 3

ATENÇÃO: A Serra deve ser instalada sobre uma superfície plana, seca e estável.

5.2 Instalação Elétrica

Esta máquina é fornecida com dois tipos de cabos de alimentação, dependendo da tensão escolhida.

- Cabo de alimentação com três pinos, sendo um deles para aterramento.
- 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 a serra, verifique se ela está próxima 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 de liga/desliga: Toda vez que for necessário ligar a máquina, deve-se acionar o botão “LIGA”.

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

Todas os sistemas listados acima estão localizados no painel de comando (FIG. 4) da Serra-Fita.

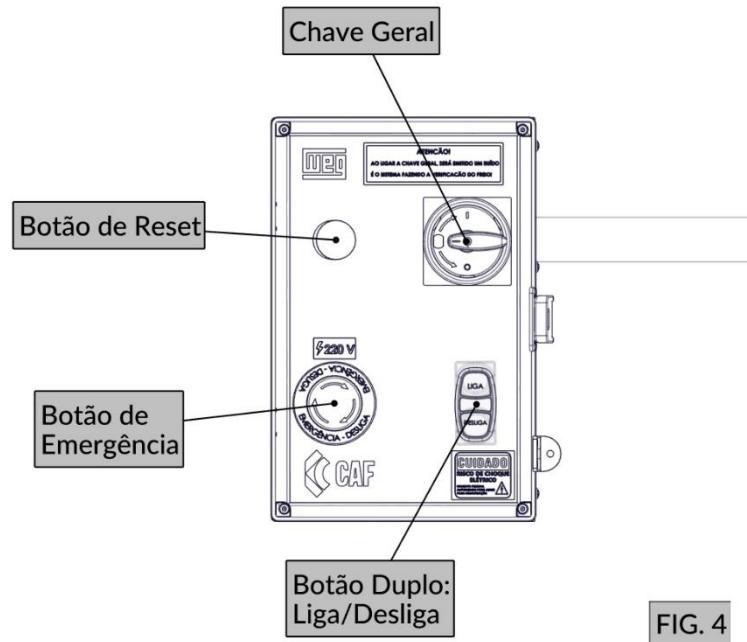


FIG. 4

Sensor de segurança magnético: Intertravando a tampa superior e inferior da máquina através de um sensor 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 lavar 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.
- Com a máquina desligada, regule o encosto protetor (FIG. 1) e o limitador de fatias (FIG. 1).
- Para calibrar (esticar) a lâmina, deve-se girar o manípulo tensionador no sentido horário.
- Nunca opere a máquina sem algum(s) de seus acessórios de segurança.

6.2 Açãoamento

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

O açãoamento é realizado conforme as etapas abaixo:

1. Conecte o plugue da Serra de Fita na tomada de energia elétrica;
2. Ligue a chave geral (FIG. 4);
3. Verifique se o botão de emergência (FIG. 4) está destravado;
4. Pressione o botão de reset (FIG. 4) para liberar o açãoamento da máquina.

6.3 Procedimento para Operação

1. Com a máquina devidamente montada, higienizada e energizada, aperte o botão liga/desliga (FIG. 4) para realizar o açãoamento da máquina.
2. Coloque o produto a ser processado sobre a mesa do gabinete, empurrando-o em direção à lâmina serrilhada, alinhada pelo limitador de fatias, mantendo a espessura desejada e cortando o produto em uma velocidade constante e uniforme.
3. Ao recuar o produto, tome cuidado para que ele não encoste na parte traseira (lisa) da fita, evitando que esta saia dos volantes.
4. Ao término da última fatia, desligue a máquina utilizando o botão liga/desliga.
5. Recomenda-se realizar a higienização imediatamente após o uso da máquina, para facilitar a limpeza das peças.
6. Após a limpeza e higienização, a máquina estará pronta para um novo ciclo de trabalho.

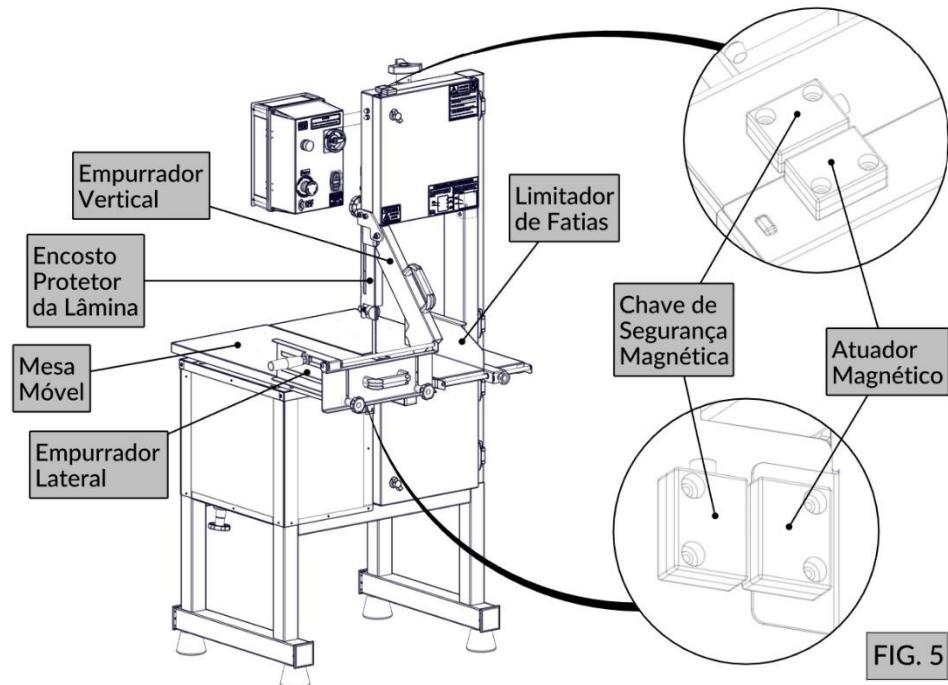
IMPORTANTE: Sob nenhuma circunstância coloque sua(s) mão(s) na direção da lâmina para empurrar o produto a ser cortado.

6.4 Sistema de Segurança

- Encosto protetor da lâmina (FIG. 5): canaleta regulável e deslizante que envolve o perímetro da lâmina da serra na região do corte, liberando apenas a área mínima da fita serrilhada necessária para a operação.
- Empurrador vertical (FIG. 5): componente com movimento pendular em relação à lâmina, utilizado para guiar e empurrar a carne, além de impedir o acesso das mãos à área de corte.
- Limitador de fatias (FIG. 5): localizado na mesa fixa da serra, é uma guia regulável, paralela à lâmina, usada para limitar a espessura do corte da carne.
- Empurrador lateral (FIG. 5): dispositivo manual para empurrar a carne lateralmente. Utilizado para corte de peças pequenas ou para finalização do corte da carne.
- Mesa móvel (FIG. 5): dispositivo manual utilizado para o apoio da carne e realização do movimento de corte

Todas as proteções listadas acima estão localizadas na área de trabalho da Serra-Fita.

- Sensor magnético (FIG. 5): impede que a máquina seja ligada com a tampa aberta.



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

6.5 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 na Serra.

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

1. Abra as tampas da máquina, girando o manípulo tensionador (FIG. 1) no sentido anti-horário.
2. Retire a lâmina dos volantes.
3. As mesas podem ser inclinadas individualmente para realização da limpeza. Para isso, levante o braço empurrador e trave o limitador de fatias (FIG. 6). Em seguida, basta levantá-las.
4. Nunca utilize objetos duros e/ou cortantes, como facas, ganchos e outros, para remover pedaços de carne presos nas tampas da máquina. Utilize uma escova plástica para realizar a remoção e limpeza.

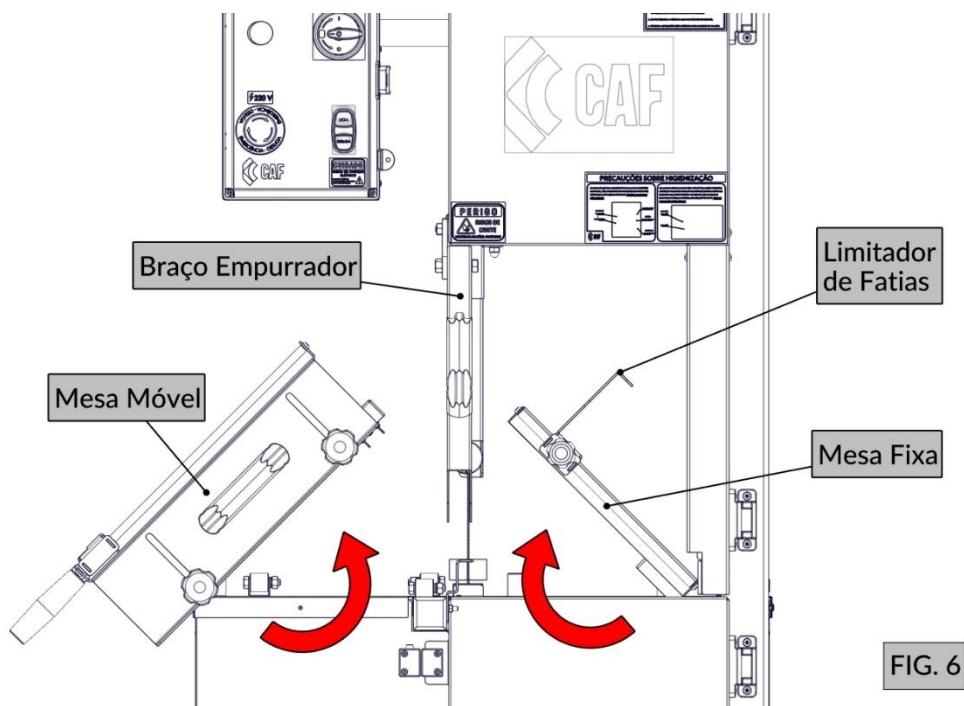


FIG. 6

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 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.

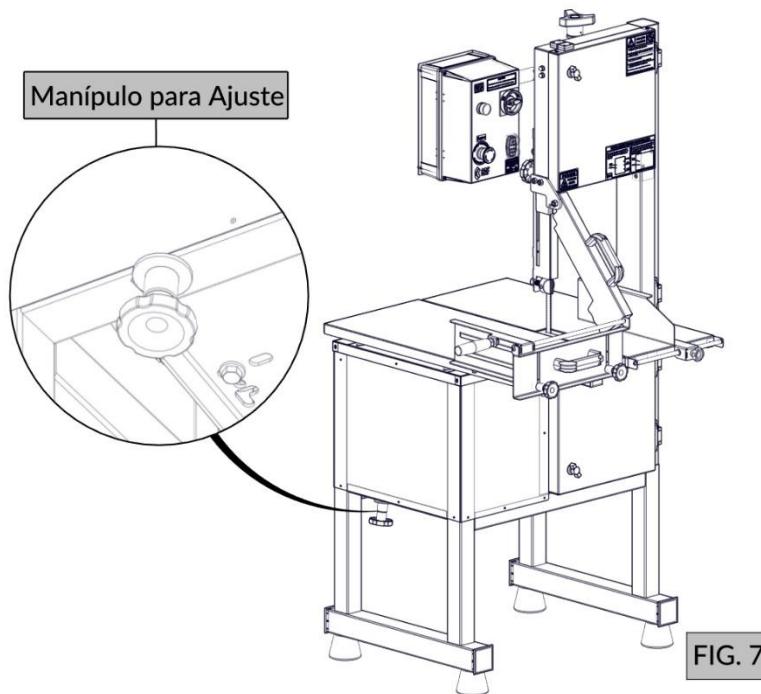
A vida útil desta máquina e dos componentes relacionados à segurança é de aproximadamente 3 anos. Obviamente, esse período pode ser reduzido ou prolongado em função das condições de uso, da execução das manutenções e/ou de cuidados adicionais com a máquina.

ATENÇÃO: Sempre que houver necessidade de manutenção na Serra, esta deve ser realizada por profissionais qualificados.

8.1 Inspeção de Manutenção

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

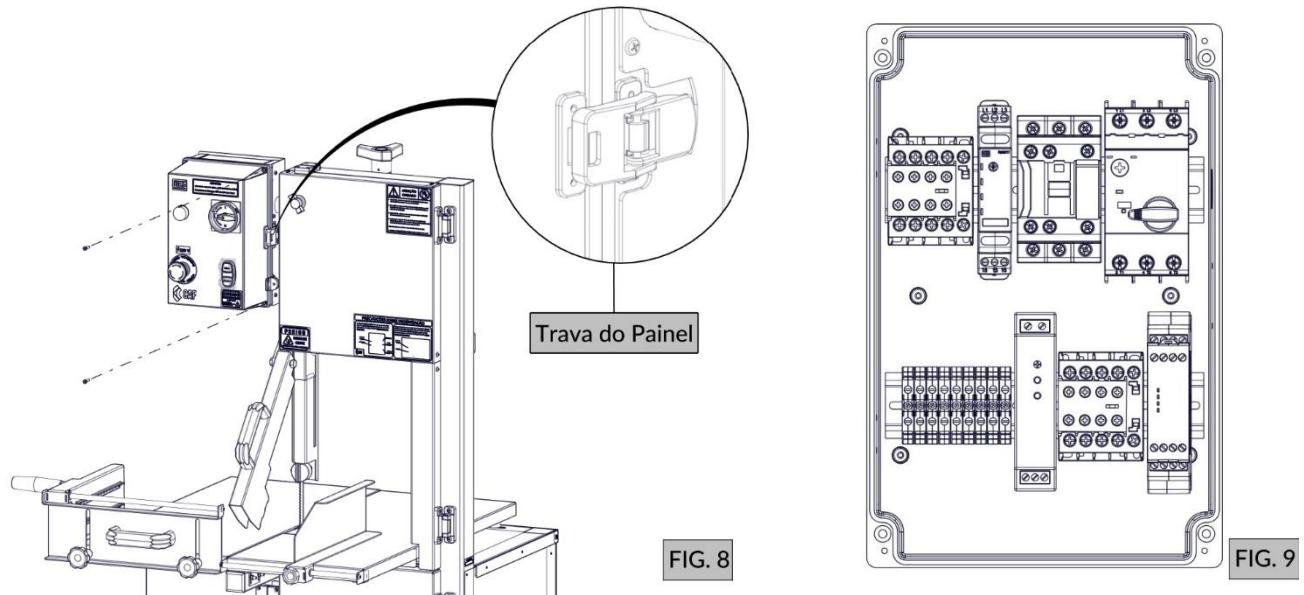
Inspecione mensalmente a correia e estique-a se necessário, apertando o manípulo do esticador do motor (FIG. 7).



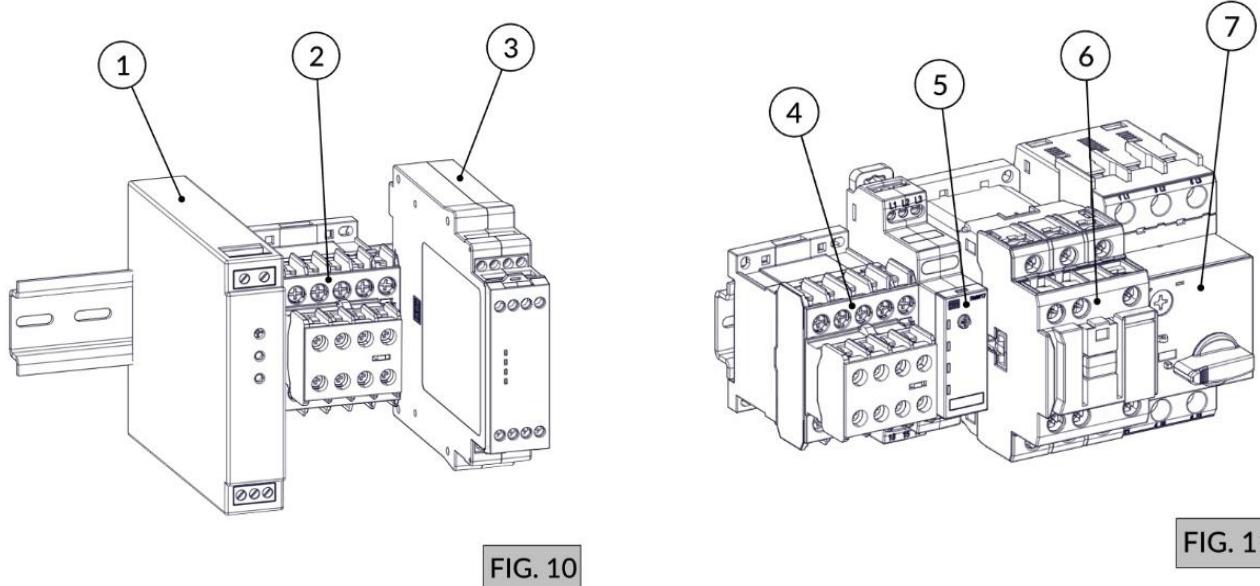
Substituir a guia da mesa e a guia encosto da lâmina quando os canais estiverem com dimensão superior a 5mm.

Os componentes elétricos devem ser inspecionados semestralmente, seguindo os seguintes procedimentos:

- Desligue a Chave Geral (FIG. 4).
- Retire os parafusos de fixação (FIG. 8) e abra a trava do painel (FIG. 8) para ter acesso ao conjunto de comandos elétricos da máquina (FIG. 9).



- c) Inspecione todo o conjunto de comando (contatores (FIG. 10 e FIG. 11), relé de segurança (FIG. 10), fonte 24 V (FIG. 10), chaves de acionamentos (FIG. 12) e chicote elétrico) e verifique se há contaminação desses componentes por agentes externos agressivos ao sistema, como sabão, água, insetos, etc. Verifique também a integridade dos cabos elétricos e seus terminais. Caso haja contaminação, deve-se proceder com a troca do componente danificado.
- d) Recoloque o painel, fixando-o com os parafusos de fixação (FIG. 8) 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.



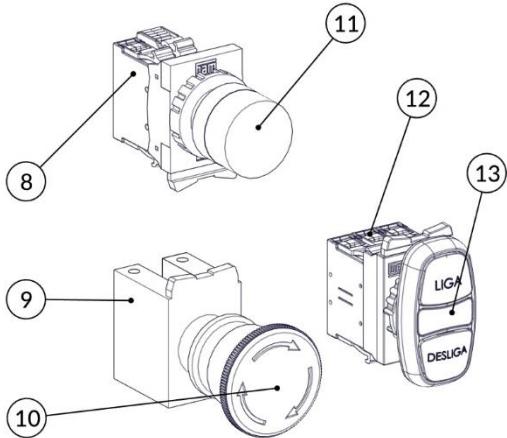


FIG. 12

- (1) Fonte 24 V
- (2) Contator (K1)
- (3) Controle de parada de emergência
- (4) Contator (K2)
- (5) Relé temporizador
- (6) Contator de segurança (K3)
- (7) Disjuntor motor

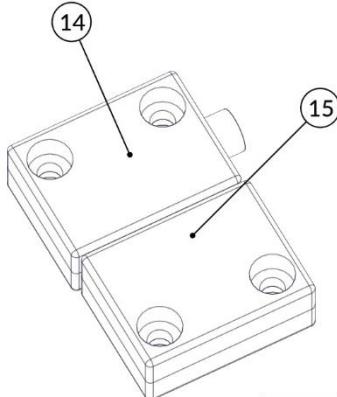


FIG. 13

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

8.2 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

Nossas Serras foram projetadas e construídas 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 não recomenda a utilização da máquina em locais de trabalho com atmosfera corrosiva ou contaminada com vapor, poeira ou gás.
- A CAF recomenda o fornecimento de treinamento aos operadores da máquina. Este treinamento deve ser documentado.

11. ANÁLISE E RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

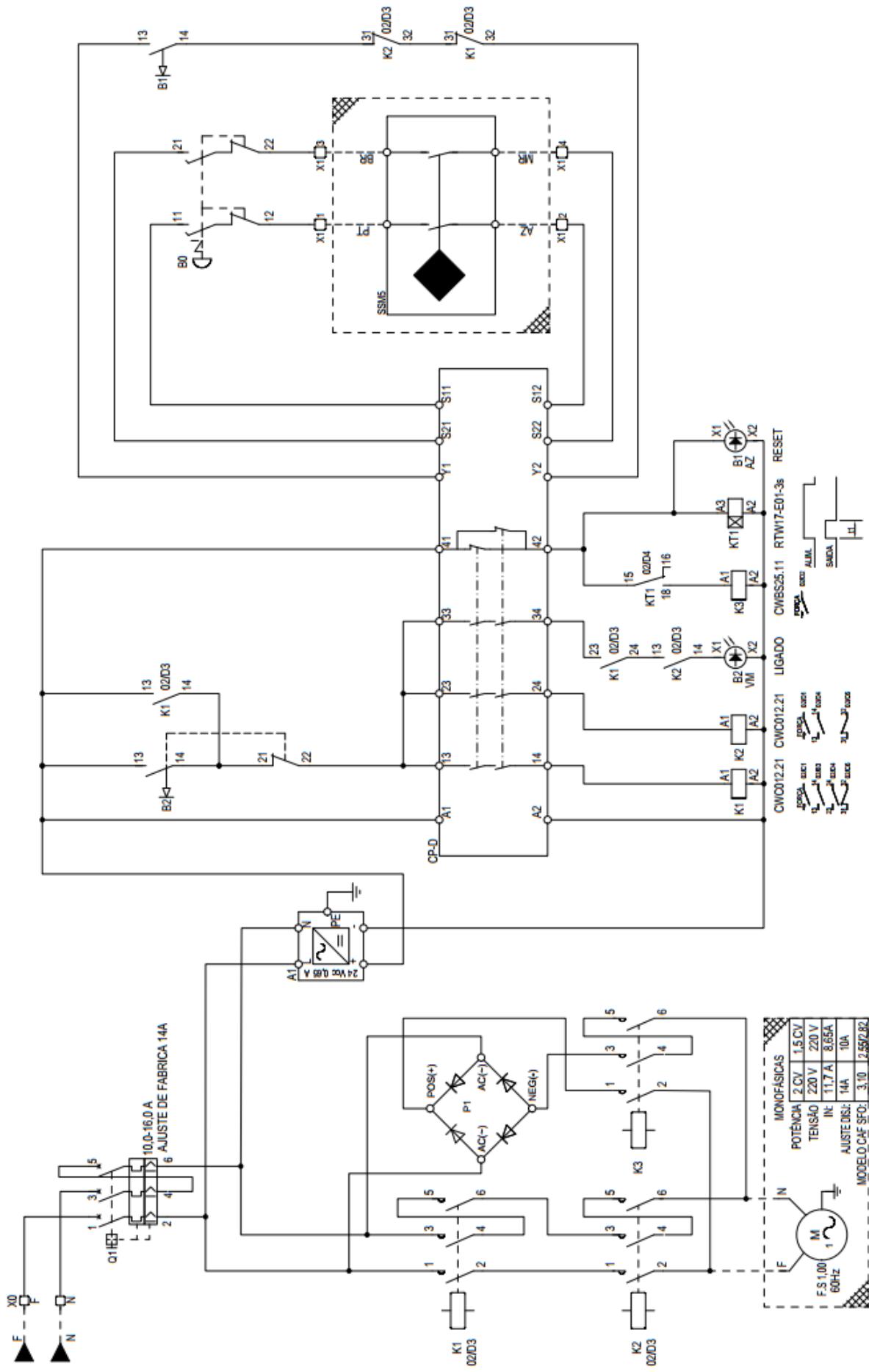
Esta máquina foi projetada para minimizar sua necessidade de manutenção. Entretanto, devido ao desgaste natural de seus componentes ocasionado pelo uso da máquina, podem ocorrer irregularidades em seu funcionamento.

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 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 do cabeçote e feche-a 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 ou na movimentação da máquina.	Acione a Assistência Técnica Autorizada.

12. DIAGRAMA ELÉTRICO

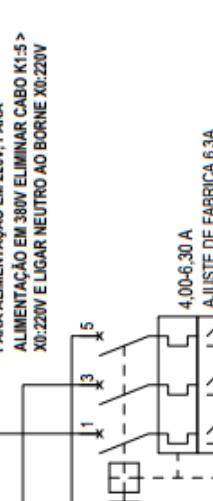
ESQUEMA ELÉTRICO 220 V - CAF SFO 2,55 - MONOFÁSICO



ESQUEMA ELÉTRICO 220 OU 380 V - CAF SFO 2,55 - TRIFÁSICO



(NOTA 1) OBSERVAÇÃO: A CHAVE SAÍDE FÁBRICA
PARA ALIMENTAÇÃO EM 220V, PARA
ALIMENTAÇÃO EM 380V ELIMINAR CABO K1:5 >
X0:220V E LIGAR NEUTRO AO BORNE X0:220V



X0 220V

Q1

Q2

Q3

Q4

Q5

Q6

Q7

Q8

Q9

Q10

Q11

Q12

Q13

Q14

Q15

Q16

Q17

Q18

Q19

Q20

Q21

Q22

Q23

Q24

Q25

Q26

Q27

Q28

Q29

Q30

Q31

Q32

Q33

Q34

Q35

Q36

Q37

Q38

Q39

Q40

Q41

Q42

Q43

Q44

Q45

Q46

Q47

Q48

Q49

Q50

Q51

Q52

Q53

Q54

Q55

Q56

Q57

Q58

Q59

Q60

Q61

Q62

Q63

Q64

Q65

Q66

Q67

Q68

Q69

Q70

Q71

Q72

Q73

Q74

Q75

Q76

Q77

Q78

Q79

Q80

Q81

Q82

Q83

Q84

Q85

Q86

Q87

Q88

Q89

Q90

Q91

Q92

Q93

Q94

Q95

Q96

Q97

Q98

Q99

Q100

Q101

Q102

Q103

Q104

Q105

Q106

Q107

Q108

Q109

Q110

Q111

Q112

Q113

Q114

Q115

Q116

Q117

Q118

Q119

Q120

Q121

Q122

Q123

Q124

Q125

Q126

Q127

Q128

Q129

Q130

Q131

Q132

Q133

Q134

Q135

Q136

Q137

Q138

Q139

Q140

Q141

Q142

Q143

Q144

Q145

Q146

Q147

Q148

Q149

Q150

Q151

Q152

Q153

Q154

Q155

Q156

Q157

Q158

Q159

Q160

Q161

Q162

Q163

Q164

Q165

Q166

Q167

Q168

Q169

Q170

Q171

Q172

Q173

Q174

Q175

Q176

Q177

Q178

Q179

Q180

Q181

Q182

Q183

Q184

Q185

Q186

Q187

Q188

Q189

Q190

Q191

Q192

Q193

Q194

Q195

Q196

Q197

Q198

Q199

Q200

Q201

Q202

Q203

Q204

Q205

Q206

Q207

Q208

Q209

Q210

Q211

Q212

Q213

Q214

Q215

Q216

Q217

Q218

Q219

Q220

Q221

Q222

Q223

Q224

Q225

Q226

Q227

Q228

Q229

Q230

Q231

Q232

Q233

Q234

Q235

Q236

Q237

Q238

Q239

Q240

Q241

Q242

Q243

Q244

Q245

Q246

Q247

Q248

Q249

Q250

Q251

Q252

Q253

Q254

Q255

Q256

Q257

Q258

Q259

Q260

Q261

Q262

Q263

Q264

Q265

Q266

Q267

Q268

Q269

Q270

Q271

Q272

Q273

Q274

Q275

Q276

Q277

Q278

Q279

Q280

Q281

Q282

Q283

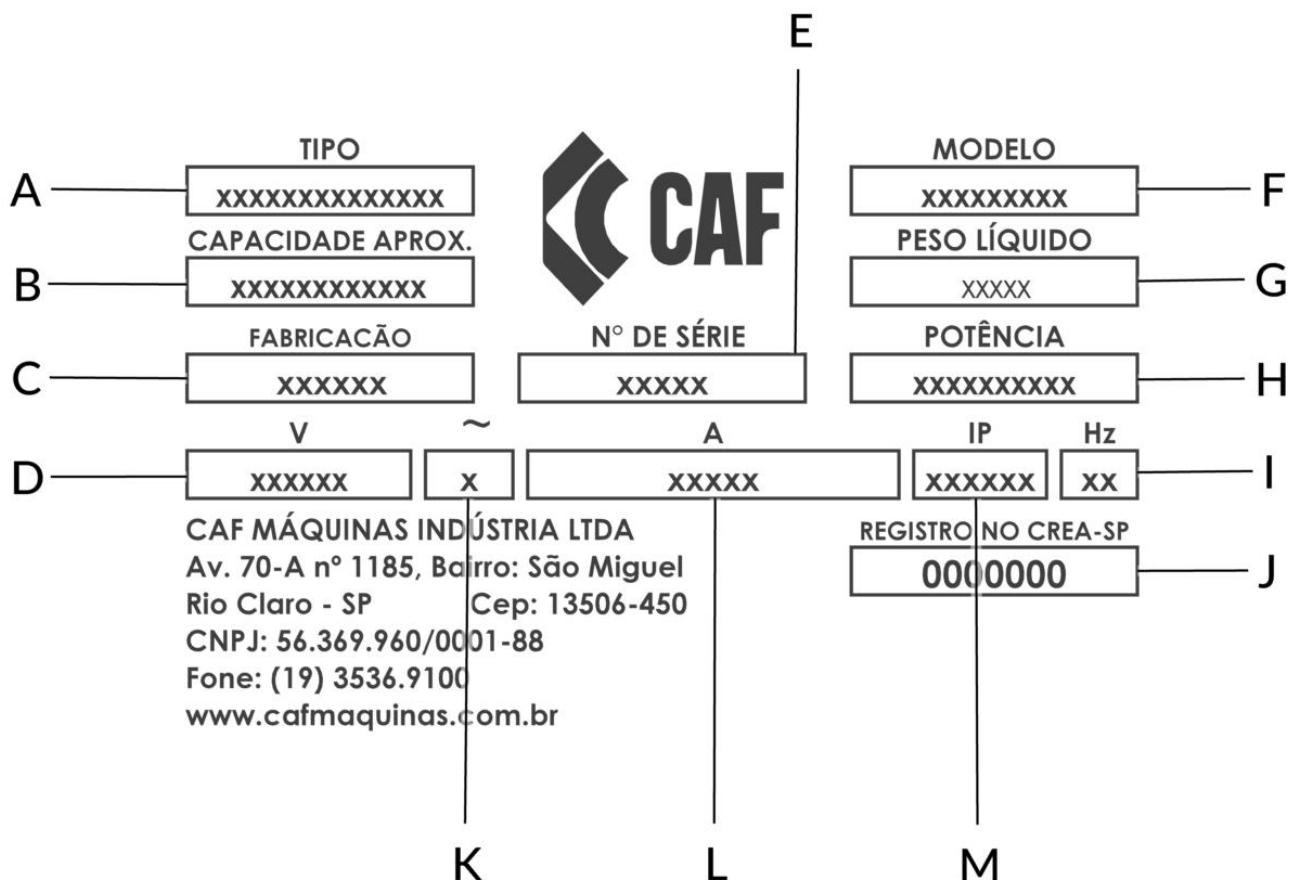
Q284

Q285

Q286

Q2

13. INFORMAÇÕES ETIQUETA



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