

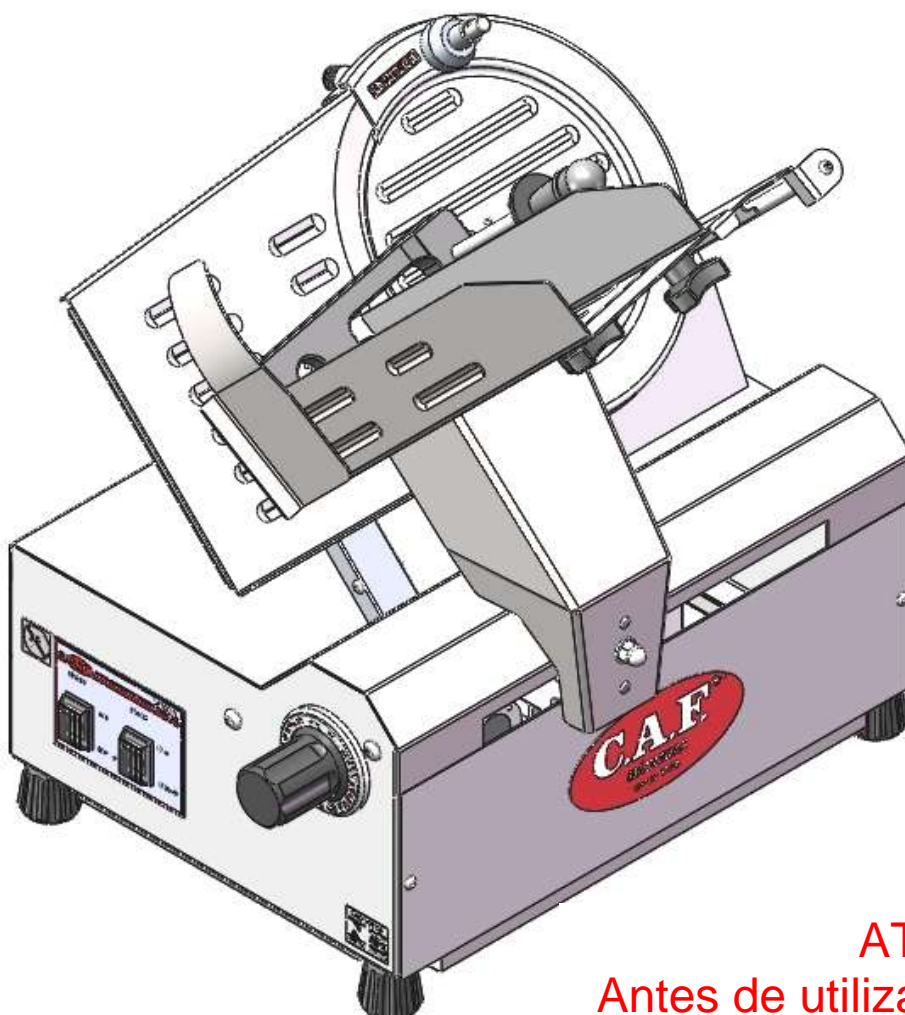


...melhor resultado desde 1948

MANUAL DO USUÁRIO

CORTADOR DE FRIOS

CAF - CF300A



ATENÇÃO:
Antes de utilizar o Cortador de Frios
lea atentamente este manual

Parabéns pela sua compra!

Este equipamento foi projetado para atender as necessidades de nossos clientes. É a solução ideal para supermercados, pequenos comércios e outros estabelecimentos comerciais.

Por favor, reserve alguns minutos para ler atentamente este manual.

Aqui, você encontrará explicações detalhadas sobre a instalação e uso de seu equipamento, para esclarecimentos de dúvidas ou informações adicionais, contate a CAF Máquinas.

Guarde este manual para futuras consultas e garantia do equipamento.

ÍNDICE

| | | |
|------|---------------------------------|----|
| 1. | DESCRIÇÃO DO PRODUTO | 3 |
| 1.1 | Segurança | 3 |
| 1.2 | Avisos Importantes: | 4 |
| 1.3 | Principais componentes..... | 5 |
| 1.4 | Características Técnicas..... | 6 |
| 2. | MAPA GERAL DA MÁQUINA..... | 6 |
| 2.1 | Área Crítica..... | 6 |
| 3. | INSTALAÇÃO..... | 7 |
| 4. | PROTEÇÕES MECÂNICAS | 7 |
| 5. | OPERAÇÃO | 7 |
| 5.1 | Pré - Operação | 7 |
| 5.2 | Procedimento para operação..... | 7 |
| 6. | HIGIENIZAÇÃO | 8 |
| 7. | LUBRIFICAÇÃO | 9 |
| 8. | AFIAÇÃO DA LÂMINA..... | 10 |
| 9. | INFORMAÇÕES ADICIONAIS..... | 11 |
| 9.1 | Normas Observadas..... | 11 |
| 9.2 | Aplicação da Máquina | 11 |
| 10. | MANUTENÇÃO | 11 |
| 10.1 | Troca da lâmina..... | 12 |
| 11. | RESPONSABILIDADES | 13 |
| 12. | TERMO DE GARANTIA..... | 13 |
| 13. | CERTIFICADO DE GARANTIA | 14 |
| 14. | ANEXOS: DIAGRAMAS ELÉTRICOS | |
| 15. | INFORMAÇÕES ETIQUETA | |

1. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

1.1 Segurança

- Leia todas as instruções.
- Antes de ligar verifique se a voltagem da rede corresponde com a da máquina. O modelo CAF CF300A possui uma chave seletora na parte inferior, qual permite que o equipamento funcione em 127 ou 220v.
- Utilize acessórios originais.
- Se o equipamento sofrer alguma queda ou tenha sido danificado de alguma forma, leve-o a uma Assistência Técnica mais próxima.
- Não permita que o cabo de energia permaneça na borda da mesa ou em contato com superfícies quentes. (Não utilize o equipamento quando o cabo ou o plug estiver danificado).
- Caso haja necessidade da troca do cabo de alimentação, apenas a CAF ou uma assistência técnica autorizada poderá efetuar a substituição ou o reparo necessário.
- Nunca trabalhe com cabelos compridos soltos, prenda-os, pois os mesmos poderão causar sérios acidentes.
- Nunca opere a máquina sem seus acessórios de segurança.
- Ao limpar a lâmina cuidado com as mãos, utilize sempre luvas com malha de aço a prova de corte e antiderrapante.
- Evite acidentes, trabalhe com atenção.

1.2 Avisos Importantes:

- Deve ser utilizado aterramento no local de instalação do equipamento, a tomada deve ser tripolar, possuir duas fases e um terra, e estar conforme norma NBR.
- Nunca utilize extensões ou conexões tipo T (benjamim), que ocasione sobrecarga na rede elétrica e/ou adaptadores que eliminam o terra.
- No período de garantia, caso haja necessidade de assistência técnica, apenas a CAF ou uma empresa por ela designada poderá efetuar a assistência necessária.
- A CAF não é responsável por acidentes ou ferimentos ocasionados por mau uso do equipamento.
- Desligue sempre o equipamento e retire o plugue da tomada quando o mesmo não estiver em uso.
- Antes de limpar a máquina, certifique-se de que a mesma esteja desconectada da rede elétrica.
- Não utilize o equipamento quando qualquer anormalidade ocorrer. Entre em contato com a assistência técnica.
- A máquina deve ser operada apenas por pessoas designadas e treinadas para a função.
- A máquina não pode ser operada por pessoas com redução na capacidade física, (inclusive crianças) mental ou sensorial, falta de experiência ou conhecimento, a menos que estejam supervisionadas.
- Crianças nunca devem utilizar esse equipamento, recomenda-se que as crianças sejam vigiadas para assegurar que elas estejam a uma distância segura do equipamento.
- Evite ligar o equipamento sem nenhum produto a ser fatiado.
- Este manual deve ser incluído caso a máquina for revendida.

1.3 Principais componentes

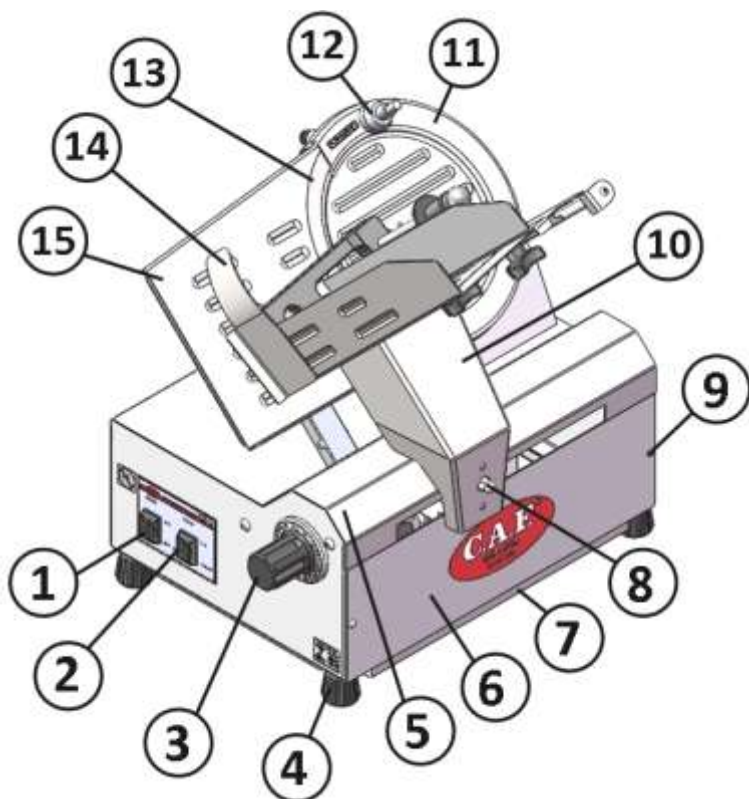


Fig. 1

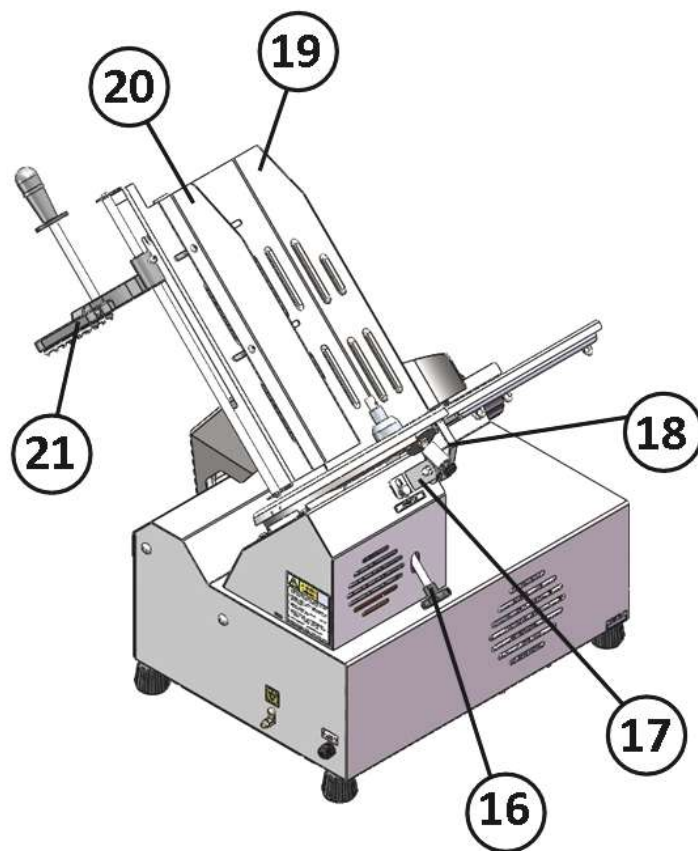


Fig. 2

1. Botão: Liga/Desliga (Lâmina)
2. Botão: Liga/Desliga (Braço - Carro)
3. Manípulo Regulador de Fatias
4. Pé
5. Chassi
6. Tampa Frontal Chassi
7. Proteção Inferior Chassi
8. Porca Calota
9. Parafuso da Tampa Frontal
10. Braço (Carro)
11. Protetor da Lâmina

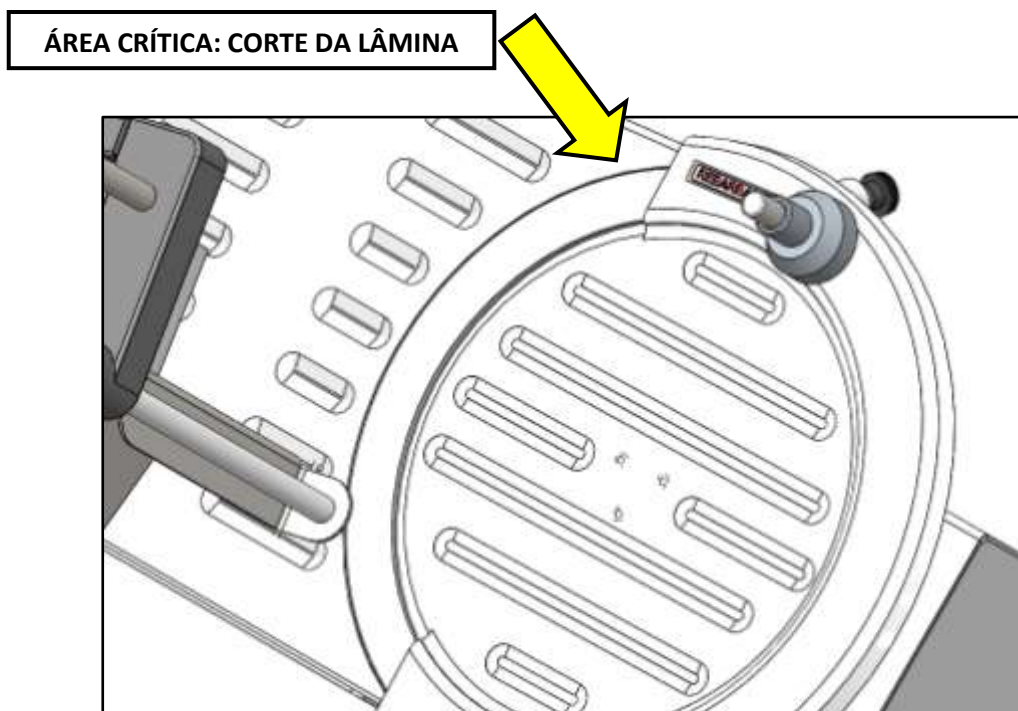
12. Rebarbador
13. Lâmina (Disco)
14. Protetor Mesa Móvel
15. Mesa Fixa
16. Eixo Fixação Protetor Lâmina
17. Afiador
18. Arco Protetor Lâmina
19. Mesa Móvel
20. Guia porta Frios
21. Apoiador de Frios

1.4 Características Técnicas

| | |
|------------------------------|----------------------|
| Modelo: | CAF - CF300A |
| Motor (Lâmina): | 0,25 kW (1/3 cv) |
| Motor (Braço): | 0,37 kW (1/2 cv) |
| Fase: | 1 |
| Tensão Nominal: | 127 / 220 V |
| Frequência Nominal: | 60 Hz |
| Consumo Energia: | 1,051 kWh |
| Corrente nominal (WEG): | 10,5 / 4,9 A |
| Corrente nominal (HÉRCULES): | 10,15 / 4,75 A |
| Comprimento: | 650 mm |
| Largura: | 600 mm |
| Altura: | 725 mm |
| Espessura de Corte: | 0 - 2 mm |
| Capacidade de Corte: | 170 x 160 ou Ø180 mm |
| Produção Média: | 40 fatias/min. |
| Peso Líquido: | 58,5 kg |
| Peso Bruto: | 79,5 kg |

2. MAPA GERAL DA MÁQUINA

2.1 Área Crítica



Atenção: Jamais retire, modifique ou burle as proteções e dispositivos que enclausuram a área crítica da máquina. Fatalmente tais atitudes poderão causar acidentes sérios e irreversíveis.

3. INSTALAÇÃO

- Coloque o equipamento próximo a tomada para evitar que o cabo de energia fique esticado.
- Verifique se a tensão da rede elétrica a qual será ligado o Cortador de Frios é compatível com a do equipamento.
- O Cortador deve ser instalado sobre uma superfície plana e nivelada, seca e firme, desejável em uma altura de 800 a 900mm e dimensionada para suportar o peso do cortador.
- Deve ser utilizado aterramento no local de instalação do equipamento. Leia sobre o terminal de equipotencialidade em **Informações Adicionais** (Pag. 11).

4. PROTEÇÕES MECÂNICAS

- Protetor da mesa móvel (Item 14 - Fig. 1): Impede o acesso dos membros superiores na área cortante da lâmina (Fig. 3).
- Arco protetor da Lâmina (Item 18 – Fig.2): Impede o acesso dos membros superiores na área cortante da lâmina (Fig.3).
- Proteção Inferior Chassi (Item 7 - Fig.1): Impede o acesso dos membros superiores ao eixo do automático.

5. OPERAÇÃO

5.1 Pré - Operação

- Verifique se o equipamento está firme em seu local de trabalho.
- Certifique-se de que a voltagem na etiqueta do equipamento corresponde com a tensão da rede elétrica e conecte o plugue do cortador na tomada de energia elétrica. O modelo CAF CF300A possui uma chave seletora na parte inferior, a qual permite que o equipamento funcione em 127 ou 220v.
- Verifique se o protetor da lâmina (Item 11 - Fig.1) está em sua posição de trabalho, bem fixado através do Eixo de Fixação (Item 16 - Fig.2).
- Nunca opere a máquina sem os seus acessórios de segurança.

5.2 Procedimento para operação

- 1) Conecte o plugue do cortador na tomada de energia elétrica.

- 2) Levante o apoiador de frios (Item 21 - Fig.2) e coloque o produto a ser processado.
- 3) Ajuste a posição do Guia porta frios (Item 20 - Fig.2) conforme dimensões do produto.
- 4) Regule a espessura de corte através do manípulo regulador de fatias (Item 3 - Fig.1), conforme figura 4.
- 5) Ligue a lâmina (Item 1 - Fig.1), após ligue o Braço (Item 2 - Fig.1) para iniciar a operação.
- 6) Ao término da última fatia, desligue o equipamento pressionando os Botões "Desliga" do Braço e da Lâmina (Fig.1).

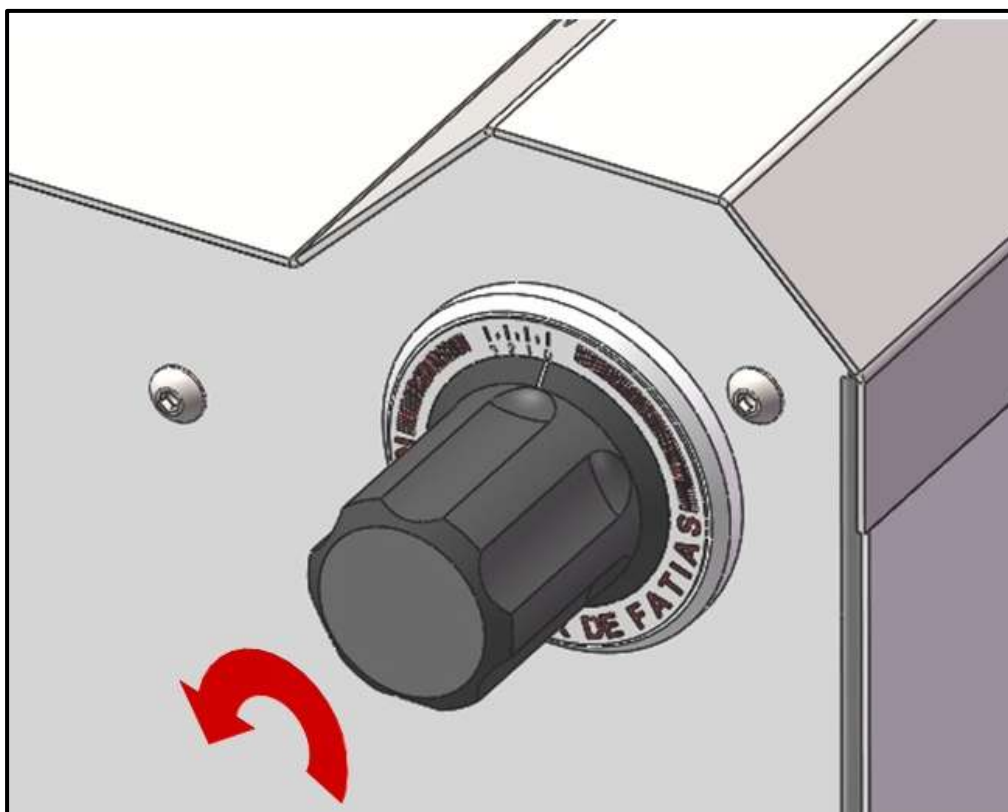


Fig. 4 - Regulagem da espessura das fatias

6. HIGIENIZAÇÃO

- Atenção: Para realizar a limpeza da máquina, primeiro desligue-a da rede elétrica.
- Para fazer a higienização da máquina siga os procedimentos abaixo:

A. Removendo o protetor da lâmina - Para remover o protetor da lâmina, solte o eixo de fixação girando-o no sentido anti-horário conforme figura 5;

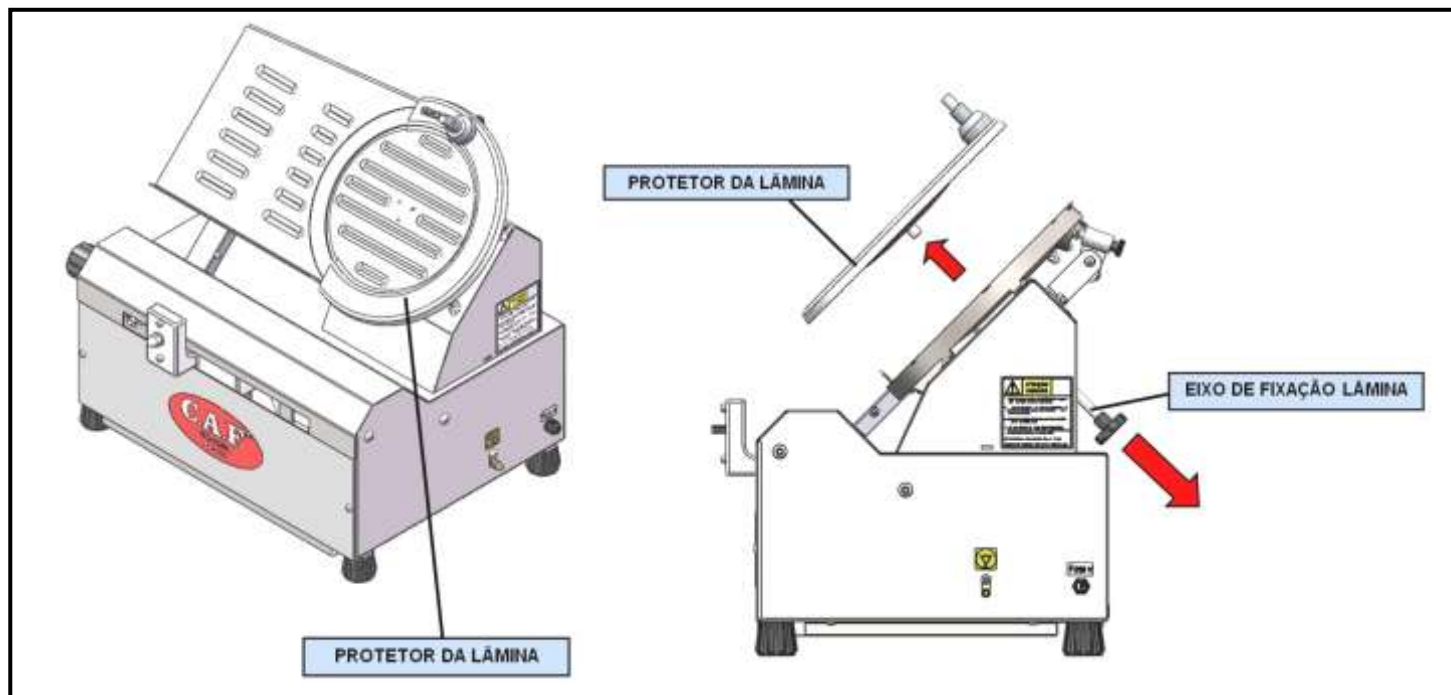


Fig. 5 - Procedimento para remover o protetor da lâmina

- Todas as partes que entraram em contato com o produto devem ser limpas com um pano umedecido com água quente e sabão neutro, secando-as em seguida.
- Ao lavar o equipamento não utilize jato d' água ou jato de vapor, sob o risco de danificar os componentes elétricos e, conseqüentemente, perder a garantia.
- Após o processo de limpeza da máquina, reposicione os componentes removidos para liberar o funcionamento da mesma.

IMPORTANTE

É IMPRESCINDÍVEL QUE O PROCESSO DE HIGIENIZAÇÃO SEJA REALIZADO DIARIAMENTE.

7. LUBRIFICAÇÃO

- As buchas do braço (Item 10 - Fig.1) são autolubrificantes, não necessitando a colocação de óleo constantemente nos eixos.
- As buchas do Apoiador de Frios (Item 21 - Fig.2) são autolubrificantes, não necessitando a colocação de óleo constantemente no eixo.

8. AFIAÇÃO DA LÂMINA

- Quando a lâmina ficar sem corte, utilize o afiador para afia-la, seguindo as etapas abaixo:
 - A. Posicione a mesa fixa (Item 15 - Fig.1) na posição "0" do regulador de espessura (Item 3 - Fig.1);
 - B. Desconectar o plugue da rede elétrica;
 - C. Inicialmente limpe a lâmina, para isso utilize uma luva com malha de aço e com um pano umedecido faça movimentos do centro para extremidade;
 - D. Após a limpeza, ligue o equipamento pressionando o botão "Liga" da lâmina;
 - E. Pressione o manípulo do afiador levemente em direção a lâmina conforme figura 6 por aproximadamente de 2 a 3 segundos;
 - F. Após a afiação, aperte o rebarbador suavemente conforme figura 6 por aproximadamente de 2 a 3 segundos;
 - G. Após a afiação e rebarbação limpar a lâmina conforme item C;
 - H. Corte algumas fatias de algum produto para teste, caso a qualidade do corte não for satisfatória repita os procedimentos acima conforme item D e E;

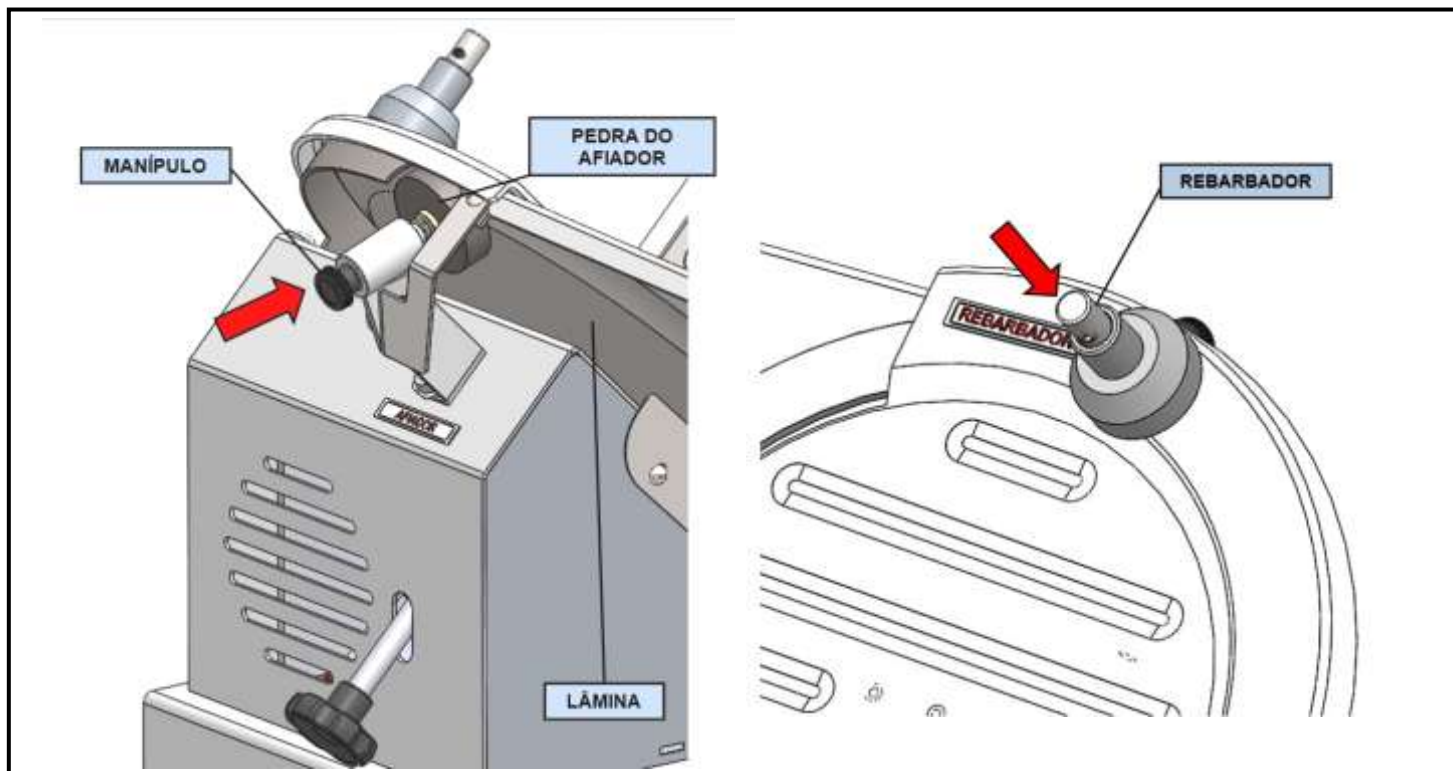
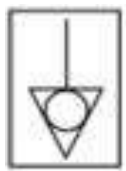


Fig. 6 - Afiação da lâmina

9. INFORMAÇÕES ADICIONAIS

- O Cortador de Frios CAF possui um motor capaz de trabalhar em regime de serviço contínuo, por tempo indefinido, funcionando a carga constante até sua potência nominal.



Símbolo de equipotencialidade

- O terminal de equipotencialidade deve estar conectado ao fio terra que por sua vez, proporciona um caminho de escoamento de descarga para a terra. Esta ligação tem a finalidade de proteger o equipamento de uma descarga elétrica e principalmente os usuários de um choque elétrico ao tocá-lo.

9.1 Normas Observadas

Nossos cortadores de frios foram projetados e construídos segundo os padrões de qualidade, tecnologia CAF. Além disso, foram observadas as diretrizes das seguintes normas:

- NBR 60335-1/2006: Segurança de aparelhos eletrodomésticos e similares Parte 1: Requisitos gerais.
- IEC 60335-2-64/2008: Segurança de aparelhos eletrodomésticos e similares (Requisitos Particulares).

9.2 Aplicação da Máquina

- Os Cortadores de Frios CAF devem ser utilizados para fatiar todos os frios (cru, cozidos e defumados).
- Os Cortadores de Frios CAF devem ser utilizados para fatiar todos os tipos de Queijo - Temperatura ideal para fatiar ao redor de 8°C.

Observação: a CAF não se responsabiliza por danos e/ou mau funcionamento da máquina que porventura venha a ser utilizada em aplicações diferentes das indicadas neste manual (por exemplo - produtos congelados).

10. MANUTENÇÃO

Sempre que houver necessidade de manutenção corretiva ou preventiva nos equipamentos, a mesma deverá ser efetuada por profissionais qualificados.

- A vida útil desta máquina para um turno normal de trabalho e dos componentes relacionados com a segurança é de aproximadamente 2 anos. Obviamente esse tempo poderá ser reduzido ou prolongado em virtude das condições de uso, execução das manutenções e/ou cuidados adicionais com o equipamento.

10.1 Troca da lâmina

Para remover e/ou substituir a lâmina, solte os parafusos, retire o arco protetor da lâmina e, em seguida, retire a lâmina;

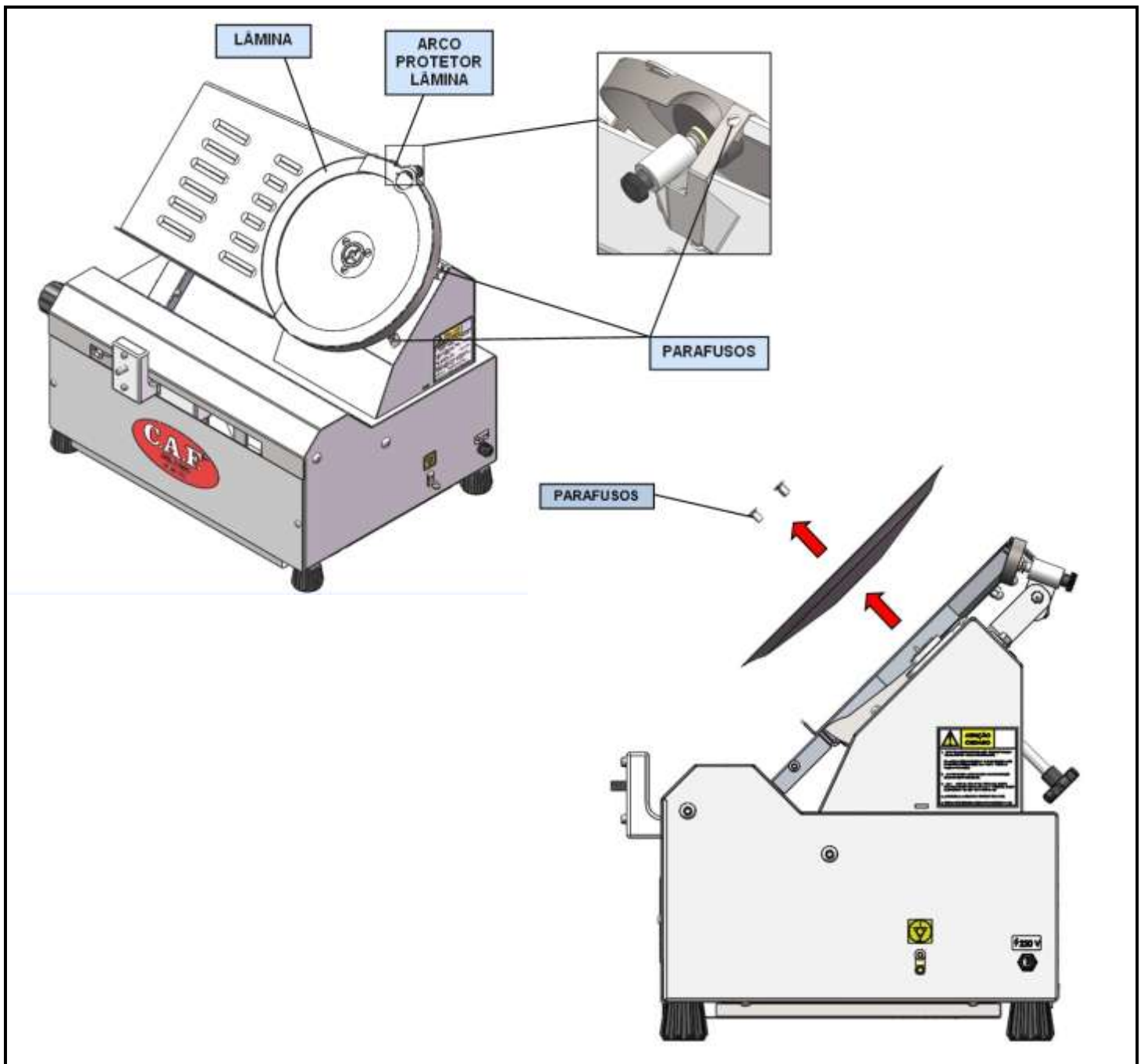


Fig. 7 - Procedimento para remover a lâmina

ATENÇÃO: Utilize luva de lona com malha de aço a prova de corte e antiderrapante.

11. RESPONSABILIDADES

Proprietário:

- Fornecer treinamento aos operadores sobre como operar a máquina com segurança, documentando-o.
- Não modificar nenhum elemento do equipamento sem consultar o fabricante (CAF).
- Substituir os componentes somente por originais da CAF.
- Verificar se a tensão da rede elétrica a qual será ligado o equipamento é a mesma tensão indicada na etiqueta da máquina (Capítulo 15).

12. TERMO DE GARANTIA

A CAF Máquinas garante seus produtos contra defeitos de fabricação (material e mão de obra) pelo período especificado no certificado de garantia que acompanha este manual, contado a partir da data da nota fiscal de venda ao consumidor final, se consideradas as condições estabelecidas por este manual para defeitos constatados como sendo de fabricação

Tanto a constatação dos defeitos, como os reparos necessários serão realizados pela CAF Máquinas ou oficina técnica autorizado.

A garantia não cobre:

- Despesas com instalação do equipamento.
- Despesas com mão de obra, materiais e adaptações necessárias a preparação do local para instalação.
- Remoção, embalagem, transporte e seguro do equipamento enviado para conserto.
- Equipamentos ou partes de peças que tenham sido danificados em consequência de acidentes de transporte ou manuseio.
- Substituição da lâmina, pedra do afiador e pedra rebarbadora.
- Não estão incluídas, visitas solicitadas para limpeza e ajuste do produto devido ao desgaste decorrente de uso normal.

A garantia fica automaticamente invalida se:

- O equipamento não for instalado conforme instruções deste manual.
- O equipamento tiver sofrido danos por acidentes, maus tratos, ligação a rede elétrica imprópria, exposição a agentes químicos corrosivos.

- O equipamento tiver sofrido modificações ou consertos por pessoas ou entidades não credenciadas pela CAF.
- Houver remoção ou alteração do número de série do equipamento.
- Constatada a adulteração ou rasura no certificado de garantia.

13. CERTIFICADO DE GARANTIA

A CAF Máquinas, garante seu produto contra defeitos de fabricação (material e mão de obra) pelo período de 180 dias, para os componentes mecânicos, elétricos e/ou eletrônicos, conforme as condições estabelecidas no TERMO DE GARANTIA. O prazo de garantia do produto é contado a partir da data de emissão da nota fiscal de venda do consumidor final.

A garantia não abrange as despesas do transporte do produto até a CAF ou oficina técnica autorizada.

Para realização de consertos dentro do período de garantia, apresentar este certificado de garantia devidamente preenchido e da nota fiscal de compra.

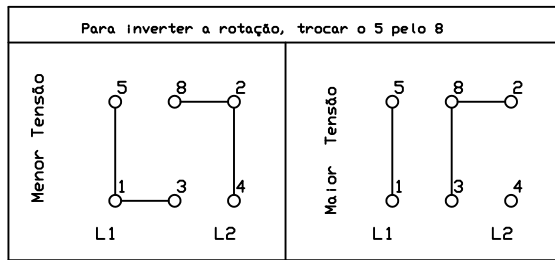
Caso seja necessário o despacho do equipamento até a CAF ou oficina técnica autorizada, utilize uma embalagem adequada.

MODELO DA MÁQUINA _____ N° _____

NOTA FISCAL _____ DE ____ / ____ / ____

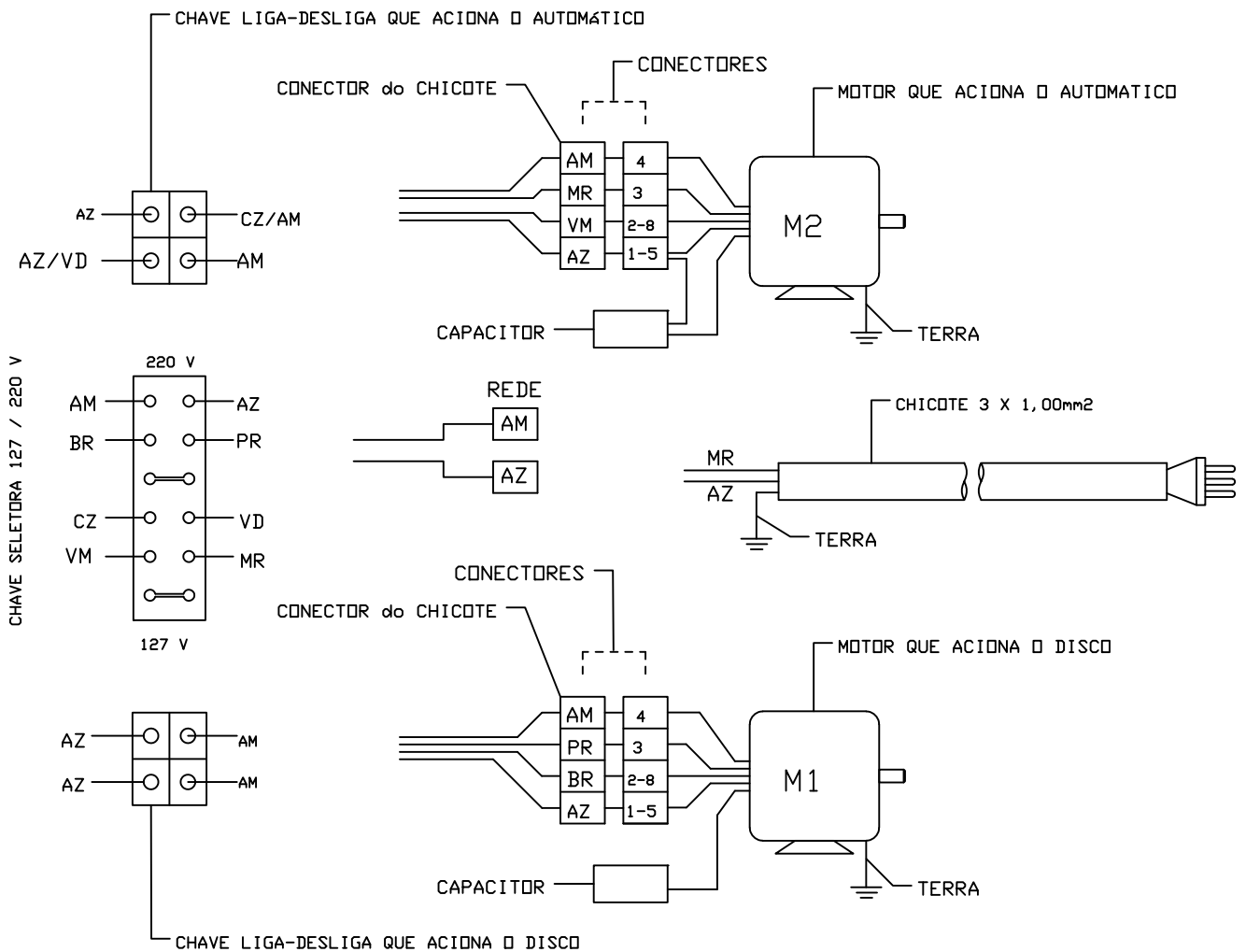
REVENDEDOR _____

ESQUEMA ELETRICO DO CF 300-A BIVOLT V. 2017



COMPONENTES ELÉTRICOS

- 1 CHICOTE CF 300-A (3 x 1,00mm²)
- 1 CHAVE SELETORA (127/220 V) MARGIRIUS HH401-SF4-G4F-E1-Q
- 2 CHAVES LIGA-DESLIGA MARGIRIUS 30223-M2-FT3-GEE3-Q
- 1 MOTOR 1/3 CV - 4 POLOS - MONOFASICO.
- 1 MOTOR 1/2 CV - 4 POLOS - MONOFASICO.
- 1 CAPACITOR - 25 µF-250V
- 1 CAPACITOR - 45 µF-250V
- 2 CONECTORES (CONJUNTO CDM CHICOTE)



15. INFORMAÇÕES ETIQUETA

| | | | | | |
|--------------------------|--|----------------------------|----------|-----------|-----------|
| TIPO | | MODELO | | | |
| A | | | | F | |
| CAPACIDADE APROX. | | PESO LÍQUIDO | | | |
| B | | | | G | |
| ANO DE FABRICAÇÃO | | POTÊNCIA | | | |
| C | | | | H | |
| V | | ~ | A | IP | Hz |
| D | | | | | I |
| Nº DE SÉRIE | | REGISTRO NO CREA-SP | | | |
| E | | | | | J |
| | | K | L | M | |

- A. **TIPO:** TIPO DE MÁQUINA - (EX: PICADORES DE CARNE, SERRA FITA PARA OSSOS, ETC.)
- B. **CAPACIDADE APROXIMADA:** PRODUÇÃO POR HORA (EX: 100 Kg/h)
- C. **ANO DE FABRICAÇÃO:** ANO QUE A MÁQUINA FOI FABRICADA (EX: 2015)
- D. **V :** SÍMBOLO REPRESENTATIVO DA VOLTAGEM DA MÁQUINA - (EX: 127V, 220V, 380V)
- E. **Nº 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 DE 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 DO EQUIPAMENTO (EX: IPX1)

IMPORTANTE

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



...melhor resultado desde 1948

CRISTINA APARECIDA FREDERICH & CIA LTDA

Av. 70A, nº 1185 | São Miguel | 13506-450 | Rio Claro / SP | Brasil

CNPJ: 56.369.960/0001-88

Fone: 55 (19) 3536.9100
www.cafmaquinas.com.br

Fax: 55 (19) 3536.9101
e-mail: vendas@cafmaquinas.com.br

Versão 01 - Português | Fevereiro / 2017

AS INFORMAÇÕES AQUI CONTIDAS PODEM SER MODIFICADAS DEVIDO À CONSTANTE INOVAÇÃO DOS NOSSOS PRODUTOS