

Manual de Instalação e Uso

FR12

CARTA AO CLIENTE

Prezado Cliente,

Ficamos muito honrados e agradecidos pela escolha de nosso equipamento.

Neste manual você encontrará as informações necessárias para operar o equipamento de forma segura, para instalá-lo corretamente, e sobre como operá-lo e mantê-lo limpo. Observe-as com atenção para obter o máximo de sua Fatiadeira.

A instalação deverá ser feita de acordo com as instruções do fabricante e por pessoas qualificadas, respeitando as normas em vigor. Este equipamento foi desenvolvido e fabricado para exercer a função de fatiar pão de forma. Qualquer outra utilização é considerada imprópria.

Sua experiência e criatividade são insubstituíveis. Sinta-se a vontade para entrar em contato conosco em caso de dúvidas, críticas ou elogios.

Equipamento concebido para garantia de operação segura, em atendimento às seguintes disposições regulamentadoras:

- Normas Regulamentadoras do MTE (especialmente NR-10, NR-12 e NR-15).
- Normas Técnicas Brasileiras aplicáveis (ABNT NBR).
- Normas Técnicas Internacionais das quais o Brasil é signatário (especialmente ISO e IEC), na ausência ou inaplicabilidade das Normas Técnicas Brasileiras (ABNT NBR).
- Normas Técnicas Internacionalmente aceitas (especialmente as normas da Comunidade Europeia - EN), na ausência ou inaplicabilidade das normas ABNT NBR e de normas internacionais oficiais.
- Nota Técnica 94/2009, do MTE.

A vida útil do equipamento e dos componentes de segurança é de aproximadamente 10 anos, em condições normais de uso.

Nossa missão

É levar qualidade e produtividade ao ambiente de preparo de alimentos.

Nosso compromisso

- Continuamente levantar e atender as necessidades de nossos clientes;
- Oferecer produtos confiáveis, de alto desempenho e energeticamente eficientes;
- Buscar melhorias de processos, produtos e custos de modo a oferecer cada vez mais valor aos clientes.
- Tratar com honestidade as pessoas e empresas que se relacionam conosco.
- Aplicar parte dos resultados da empresa em ações de responsabilidade social.

SUMÁRIO

1. Apresentação.....	06
1.1 <i>Recebimento do Produto</i>	
2. Características Técnicas	07
2.1 <i>Especificações Técnicas</i>	
3. Instalação e Cuidados na Parte Elétrica	10
3.1 <i>Instalação da Fatiadeira</i>	
3.2 <i>Instalação Elétrica</i>	
4. Visão Geral	16
4.1 <i>Dispositivos de Segurança</i>	
5. Instrução de Uso	20
5.1 <i>Operação</i>	
6. Manutenção e Limpeza	23
6.1 <i>Manutenção</i>	
6.2 <i>Limpeza</i>	
7. Soluções de Problemas	28
7.1 <i>Dicas para o Operador</i>	
7.2 <i>Dicas para o Técnico</i>	
8. Anexo	30

INFORMAÇÕES DA NORMA

- a) Razão social, CNPJ e endereço do fabricante ou importador; **(página 36)**.
- b) Tipo, modelo e capacidade; **(página 08)**.
- c) Número de série ou número de identificação e ano de fabricação; **(página 08)**.
- d) Normas observadas para o projeto e construção da máquina ou equipamento; **(página 03)**.
- e) Descrição detalhada da máquina ou equipamento e seus acessórios; **(páginas 16 e 17)**.
- f) Diagramas, inclusive circuitos elétricos, em especial a representação esquemática das funções de segurança; **(páginas 18 e 34)**.
- g) Definição da utilização prevista para a máquina equipamento; **(página 03 e 18)**.
- h) Riscos que estão expostos os usuários, com as respectivas avaliações quantitativas de emissões geradas pela máquina ou equipamento em sua capacidade máxima de utilização; **(página 09)**.
- i) Definição das medidas de segurança existentes e daquelas a serem adotadas pelos usuários; **(páginas 18)**.
- j) Especificações e limitações técnicas para a sua utilização com segurança; **(páginas 18)**.
- k) Riscos que podem resultar de adulteração ou supressão de proteções e dispositivos de segurança; **(página 19)**.
- l) Riscos que podem resultar de utilizações diferentes daquelas previstas no projeto; **(página 20)**.
- m) Procedimentos para utilização da máquina ou equipamento com segurança; **(páginas 20 e 21)**.
- n) Procedimentos e periodicidade para inspeções e manutenção; **(páginas 23, 24, 25, 26 e 27)**.
- o) Procedimentos a serem adotados em situações de emergência; **(página 22)**.
- p) Indicação da vida útil da máquina ou equipamento e dos componentes relacionados com a segurança; **(página 03)**.

1. APRESENTAÇÃO

1.1 Recebimento do produto:

Ao receber o produto certifique-se que o mesmo não sofreu nenhum dano proveniente do transporte, tais como:

- ✓ Amassados;
- ✓ Riscos na pintura;
- ✓ Quebra de peças;
- ✓ Falta de peças;
- ✓ Violação da embalagem.



OBSERVAÇÃO

Em caso de ocorrência de alguns desses casos entre em contato com a Prática.

2. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

A Fatiadeira de Pão é Ideal para fatiar pães de forma em fatias de 12 e 14 mm.

- ✓ Corpo em chapa de aço SAE 1020 com pintura epóxi;
- ✓ Mesa em aço inoxidável;
- ✓ Lâminas em aço especial;
- ✓ Rolamentos blindados;
- ✓ Bielas e mancais em náilon.
- ✓ Estrutura desmontável que proporciona maior facilidade de remoção dos quadros de lâminas e para troca ou fixação;
- ✓ Embalador e gaveta para resíduos;
- ✓ Regulagem de corte dos quadros.

Níveis de ruído conforme anexo I Ruído dentro do limite estabelecido pelo anexo 01 da NR15 que é de 85dB (A) FR12 – 66,1 a 68 dB (A)

2.1 Especificações Técnicas

É indispensável que seja acionada Assistência Técnica para envio de um técnico autorizado e credenciado pela Prática Produtos S.A.

O acionamento deverá ser feito através do telefone 0800 035 5033 / (35) 3449-1200 / (11) 3814-2208.

Antes de qualquer ação, verifique se na Nota Fiscal e na etiqueta de identificação do equipamento, consta a voltagem compatível com o local a ser instalada a FATIADORA DE PÃO (220V monofásica).

Modelo	Consumo (kWh)	Peso Bruto (Kg)	Peso Líq. (Kg)	Medidas Externas			Capacidade/ Descrição	Potência Total (cv)
				Larg. (mm)	Prof. (mm)	Alt. (mm)		
FR-12/14	0,35	136*	86*	663	957	1611	Corte Médio de 570 pães/hora	1/4

*Dados técnicos sujeitos a alteração sem aviso prévio.

Nº DE SÉRIE

- **Níveis de ruídos**

As avaliações foram realizadas levando em conta o disposto no anexo 01 da NR 15. Os pontos das tomadas consideram sempre a posição do operador perante o equipamento. O decibelímetro fora montado em um tripé, simulando a altura média de um operador.

Equipamento	FR-12
Velocidades de trabalho	Única
RESULTADO DA AVALIAÇÃO	
Velocidade constante	66,1 a 68 dB (A)

- **Níveis de vibração**

As avaliações foram realizadas considerando o disposto na NBR 10082/2011. Pontos de medida: As medidas foram tomadas nas partes expostas da máquina, em pontos de fácil acesso e de superfície plana. Os resultados obtidos não incluem qualquer ressonância localizada. Foram utilizadas exclusivamente direções Verticais e Horizontais do transdutor, tomando-se tão somente dois pontos de medida distintos por equipamento avaliado. As medições foram realizadas após a máquina atingir sua condição normal de operação.

Equipamento	FR-12	
Velocidades de trabalho	Única	
RESULTADO DA AVALIAÇÃO		
Velocidade constante	VALOR	ZONA
	H = 4,45 mm/s RMS	A/B
	V = 3,74 mm/s RMS	A/B

3. INSTALAÇÃO E CUIDADOS NA PARTE ELÉTRICA

É responsabilidade do cliente a preparação das instalações prediais para a instalação do equipamento.

3.1 Instalação da Fatiadeira

A Fatiadeira deve ficar em uma superfície plana horizontal e desprovida de barreiras, sua instalação é do tipo independente. A distância ideal é de 800 mm, que é o suficiente para um operador.



- ✓ Evite instalar a máquina em lugares extremamente sujos, exposta diretamente aos raios solares, próximo a equipamentos que espirram gorduras, ou que sofrem grande variação de temperatura.
- ✓ Observe se o local de instalação da máquina é suficientemente espaçoso, para facilitar a manutenção, conforme representação a seguir:

Local Correto de Instalação da Máquina

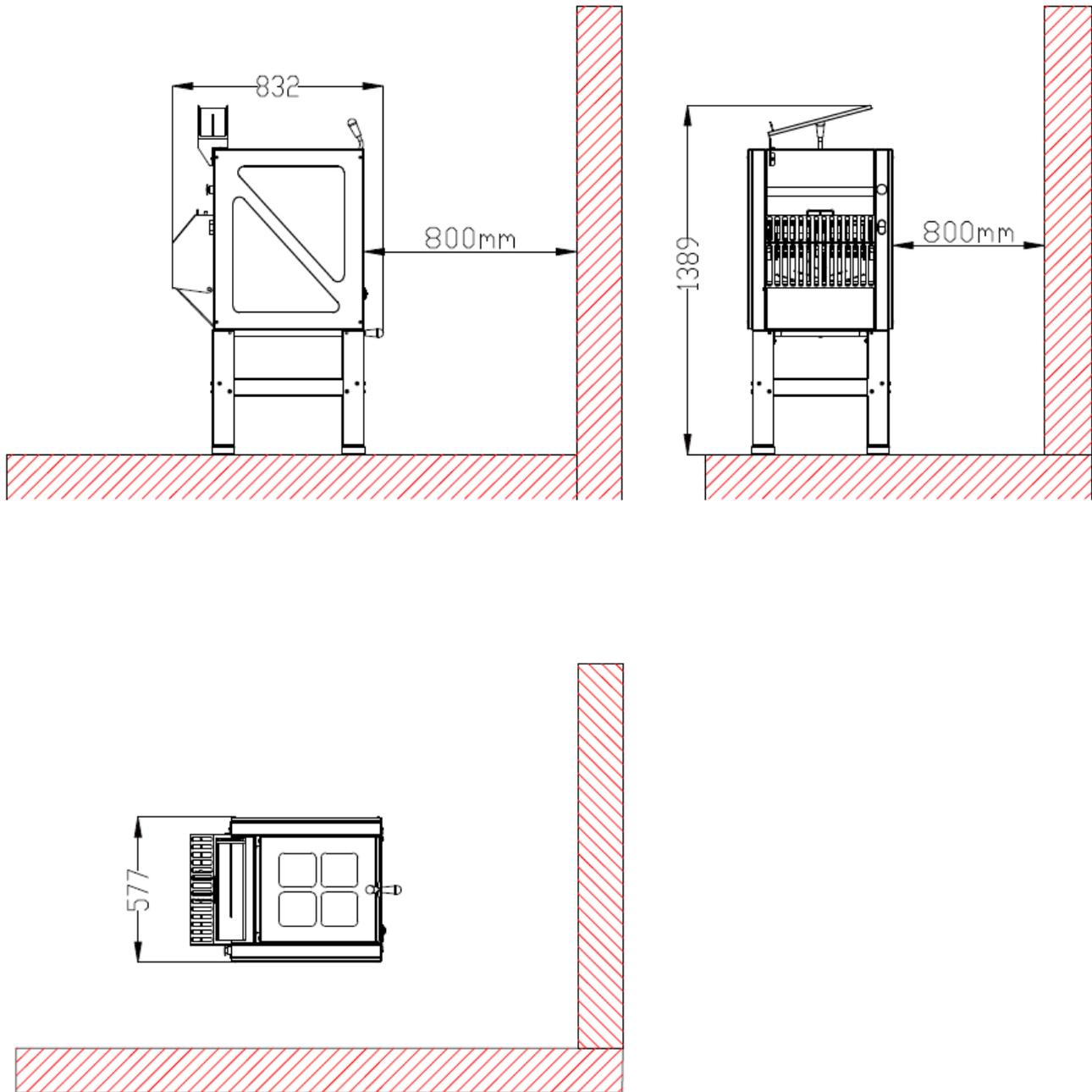


Figura 1 - Local de instalação

3.2 Instalação Elétrica

Certifique-se de observar as precauções a seguir relativas á rede elétrica.

Antes de ligar a máquina, certifique-se de que a capacidade de energia elétrica da rede corresponde com as características indicadas na etiquetana parte traseira da fatiadeira.

Este equipamento é monofásico 220V se for ligado em uma rede 380V deverá ser ligada em uma fase e neutro nunca entre duas fases, não se deve utilizar o terra com a função de neutro.

OBS.: O esquema elétrico acompanha este manual.

3.2.1 Cuidados com a Instalação

Providenciar um disjuntor individual para a máquina, de acordo com a etiqueta especificada na parte traseira da máquina.

ATENÇÃO!



**NÃO LIGUE MAIS DE UMA
MÁQUINA NO MESMO DISJUNTOR;
RISCO DE SOBRECARGA.**



CUIDADO

- ✓ Use apenas o cabo elétrico que acompanha a máquina;
- ✓ Não utilize cabos de extensão ou adaptadores com vários outros aparelhos ligados a eles. Isso poderá causar incêndio ou sobre carga;
- ✓ Ao desarmar o disjuntor, sempre desligue a chave geral da máquina;
- ✓ Não permita que o cabo elétrico seja cortado, danificado, modificado, dobrado a força ou enrolado de forma apertada;
- ✓ Não exponha o cabo ao calor; Risco de Incêndio;
- ✓ Desconecte o cabo elétrico, caso não pretenda utilizar a máquina por um longo período.

3.2.2 Aterramento

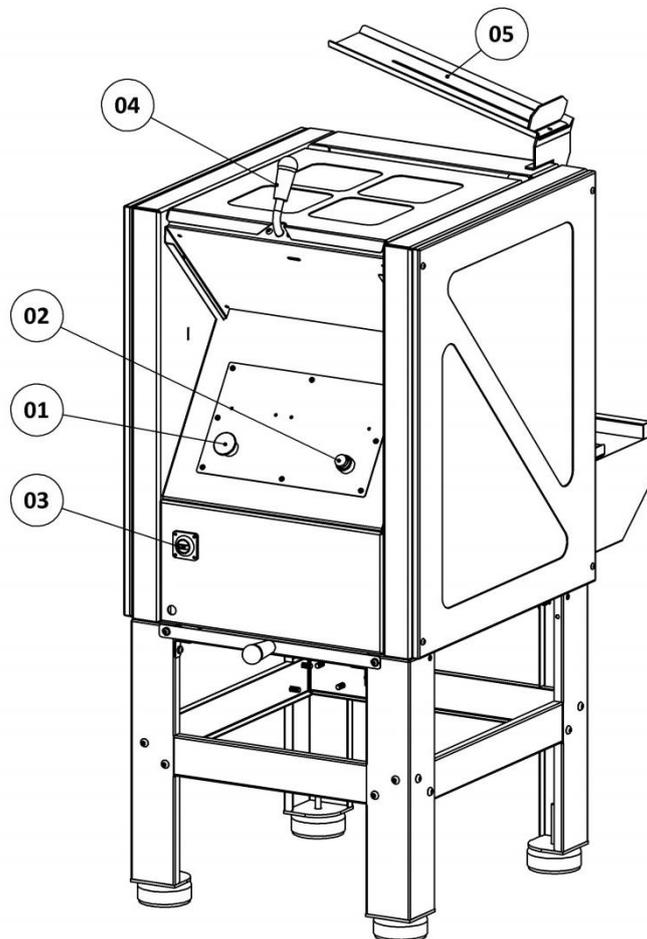
ATENÇÃO!



**É OBRIGATÓRIO O ATERRAMENTO
DESTE EQUIPAMENTO DE ACORDO
COM A NORMA LOCAL VIGENTE.**

Sendo quaisquer danos causados ao equipamento e ou mesmo a terceiros provenientes do não aterramento, a responsabilidade é do cliente pelo não cumprimento da norma.

4. VISÃO GERAL



1 > **Botão de Emergência com Chave:** Quando acionados interrompem imediatamente o funcionamento do equipamento;

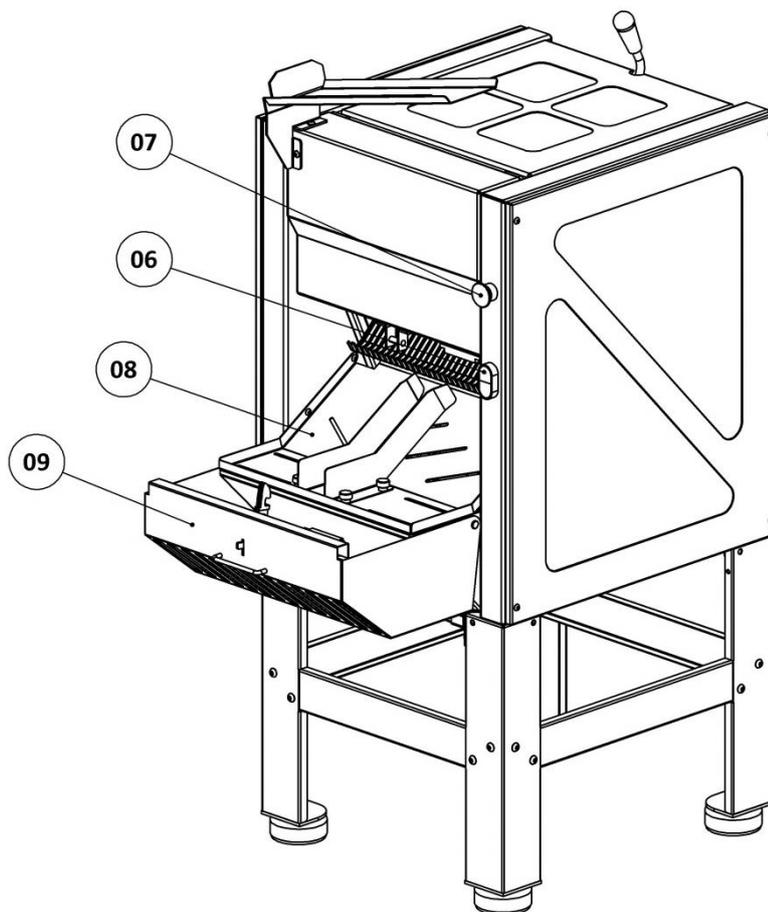
2 > **Botão Rearme:** Quando acionado algum dispositivo de segurança o equipamento fica parado e só retorna o funcionamento quando o botão de rearme for pressionado;

3 > **Chave Geral:** Permite ativar e desativar o fornecimento de energia elétrica no equipamento com segurança;

4 > **Alavanca:** Para empurrar o pão a ser fatiado;

5 > **Embalador de pão.**

Figura 2 - Visão geral frontal



- 6 > **Botão Liga/Deliga:** Aciona e interrompe o equipamento;
- 7 > **Botão de Emergência Sem Chave:** Quando acionados interrompem imediatamente o funcionamento do equipamento;
- 8 > **Suporte de Saída para o Pão.**
- 9 > **Tampa de proteção para saída do pão.**

Figura 3 - visão geral traseira

Equipamento desenvolvido para operar com pães e similares. Para operar com segurança o equipamento é preciso receber treinamento e observar todas as informações contidas neste manual. Mantendo-o sempre a mão.

4.1 Dispositivos de segurança

O equipamento possui botões de emergência com duplo canal, relé de segurança, fins de curso ruptura positiva, carenagens móveis monitoradas para garantir a segurança e impedir o acesso a partes móveis.

Os usuários devem ler o manual atentamente, e somente pessoas treinadas podem operar o equipamento. Não devem ser usadas roupas que possuam tiras ou mangas soltas ou mesmo outros tipos de tecidos ou outros que sejam soltos e possam vir a se prender em partes móveis. Acessórios e adornos não devem ser usados durante a operação do equipamento, pois podem se prender em partes do equipamento ou mesmo cair na massa.

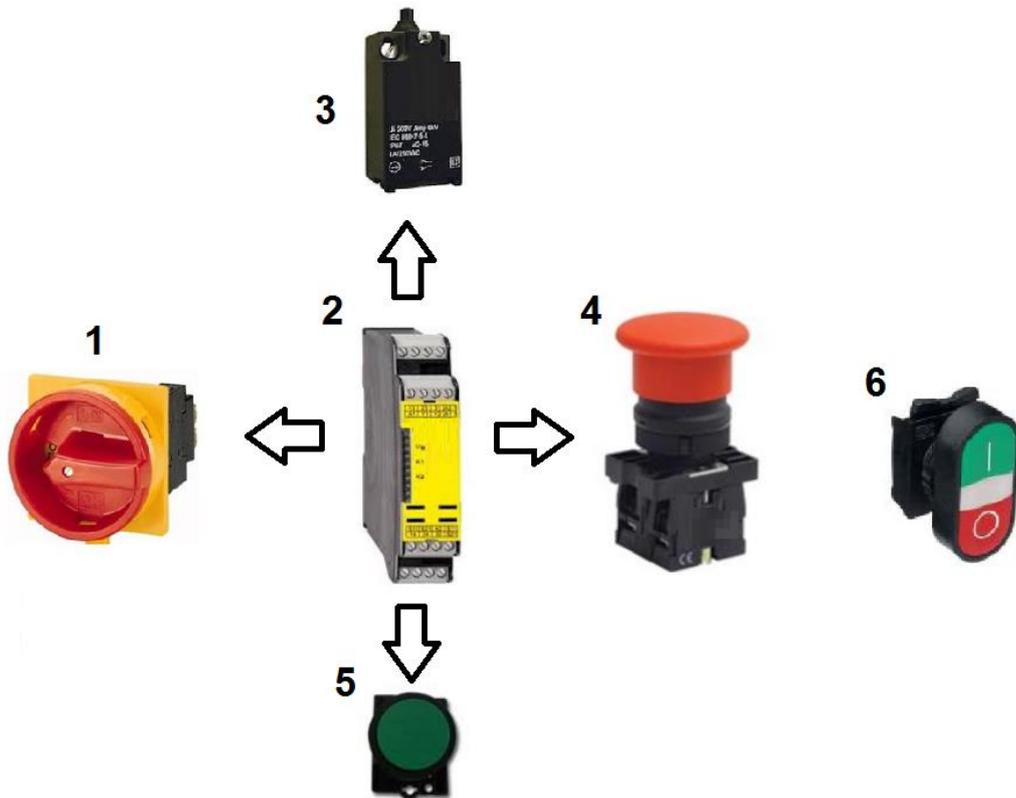


Figura 4 - Dispositivos de segurança

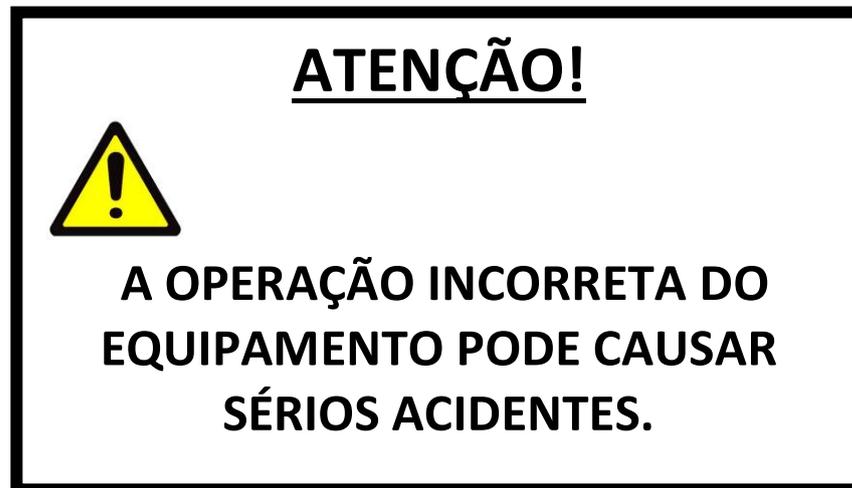
- 1. Chave seccionadora** – Faz alimentação geral do equipamento. Em caso de manutenção deve ser trancada para garantir a segurança do técnico e do operador. Caso o equipamento não esteja sendo usado permite trancar o equipamento desligado impedindo o uso por pessoas não autorizadas.

2. **Relé de segurança** –Componente de segurança que monitora Botões de emergência e Microrruptores. Em caso de abertura do microrruptor ou aperto do botão de emergência, desliga o comando e somente permite que se opere o equipamento novamente se as condições de segurança forem reestabelecidas. Relé atende a norma técnica ABNT NBR 13759.
3. **Fim de curso Ruptura positiva** –Impede o acesso a partes móveis através do monitoramento de portas e grades trabalha em conjunto com o relé de segurança. Atende as seguintes normas: ABNT NBR NM 273, ABNT NBR NM ISO 14153 E IEC 61508.
4. **Botão de emergência** –Trabalha em conjunto com o relé de segurança parando o equipamento em caso de emergência. Cada botoeira com um conjunto de dois contatos NF (normalmente fechados), conforme ABNT NBR 13759.
5. **Botão rearme** –Rearma o relé de segurança – somente funciona quando a situação normal de segurança e operação esta estabelecida. Botões de emergência em posição normal, grades e portas em posição normal. Conjugado com o botão de emergência, conforme ABNT NBR NM ISO 14153 e Configuração eletrônica adequada (atende IEC 65108).
6. **Comando Liga e desliga** – permite operar o equipamento- somente opera se as condições de segurança estiverem normais (grades e portas fechadas, botões de emergência em posição normal).
7. **Tampa de proteção** – Impede a exposição do operador ao risco, protegendo de partes móveis, não pode ser retirada ou adulterada, é monitorada por fim de curso ruptura positiva.

A alteração, modificação ou supressão das proteções e dispositivos de segurança podem causar acidentes graves. Nunca retire ou altere dispositivos, proteções e ou outras partes do equipamento.

5. INSTRUÇÃO DE USO

Aprenda a utilizar a sua Fatiadeira Reforçada FR12/14.



5.1 Operação

1º Ligue a máquina e coloque os pães na rampa do equipamento.

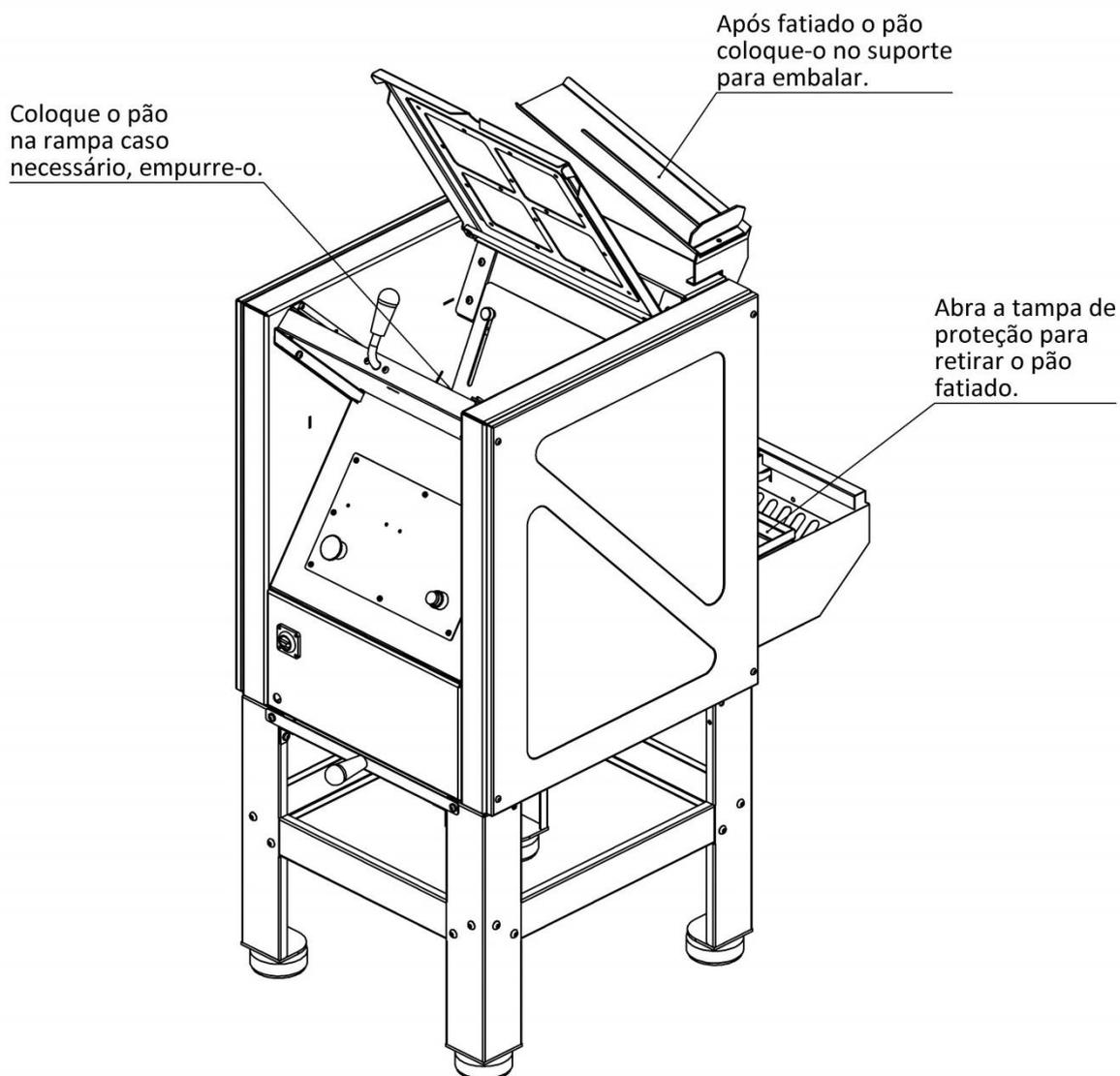
2º Coloque a maior quantidade de pães possível, o que tornará o processo mais rápido, facilitando a passagem dos pães pela lâmina.

3º Após fatiar o pão leve-o com as duas mãos ao embalador na parte superior da máquina para embalar-lo.

4º Para fatiar os pães deve-se deixá-los um tempo em repouso;

OBS.: Nunca fatiar o pão ainda quente.

Caso o pão a ser cortado seja de consistência mais delicada, é recomendado que o carro empurrador seja fixado na parte superior do equipamento, esta aplicação pode variar de produto para produto sendo necessário teste por parte do operador.



A utilização do equipamento para fins diferentes dos indicados neste manual podem causar:

- Danos ao equipamento.
- Perda de garantia.
- Acidentes.
- Ou mesmo danos a terceiros.



IMPORTANTE

INSTRUÇÃO CASO SEJA ACIONADO ITENS DE SEGURANÇA

Durante o funcionamento, caso seja acionado algum item de segurança como uma das grades de proteção ou botão de emergência, a máquina irá parar. Para reiniciar, abaixe a tampa de proteção na posição normal de trabalho, destrave o equipamento girando o botão de emergência no sentido indicado na seta impressa no mesmo, acionar o rearme e em seguida ligar.

6. MANUTENÇÃO E LIMPEZA

ATENÇÃO!



**ANTES DE EFETUAR QUALQUER
OPERAÇÃO, DESLIGAR A
ALIMENTAÇÃO DO EQUIPAMENTO**

6.1 Manutenção

A manutenção preventiva (periódica) da máquina, evita o desgaste prematuro de certas peças, com isso recomendamos efetuar as seguintes verificações:

- ✓ Verificar a tensão da correia;

O equipamento sai ajustado de fábrica para o correto funcionamento, a correia de transmissão do motor, irá sofrer desgaste com o tempo, dependendo do modo de uso do equipamento (contínuo ou periódico). Recomendamos que seja agendado com um técnico qualificado para verificação.

✓ Lâminas;

As lâminas da Fatiadeira Prática são confeccionadas em aço especial de alta resistência, ainda assim, seu desgaste pelo uso é inevitável. Recomenda-se com o tempo seja feita uma avaliação do estado das lâminas e que, caso necessário, estas sejam substituídas. O ideal é que um novo Jogo de Lâminas seja então adquirido e que o antigo jogo seja afiado novamente. Desta forma o usuário permanecerá sempre com lâminas em perfeito estado, e um Jogo de lâminas sobressalentes.

Obs.: Estimativa baseada em condições de uso normais - corte de pães diariamente. No caso do corte de pães de diferentes tipos e densidades este período pode ser reduzido. Tratando-se de uso esporádico do equipamento, este período pode ser elevado. As indicações descritas são baseadas em testes e ensaios realizados, e contribuem para aumentar a vida útil do equipamento.

6.2 Limpeza

Conserve o brilho de seu equipamento, fazendo corretamente a limpeza. Para fazer a limpeza aconselha-se usar um pano macio com água e sabão neutro.

ATENÇÃO!



ANTES DE COMEÇAR A LIMPAR O EQUIPAMENTO, DESLIGUE-O DA REDE ELÉTRICA, CUIDADO COM AS FACAS NO INTERIOR DA MÁQUINA.

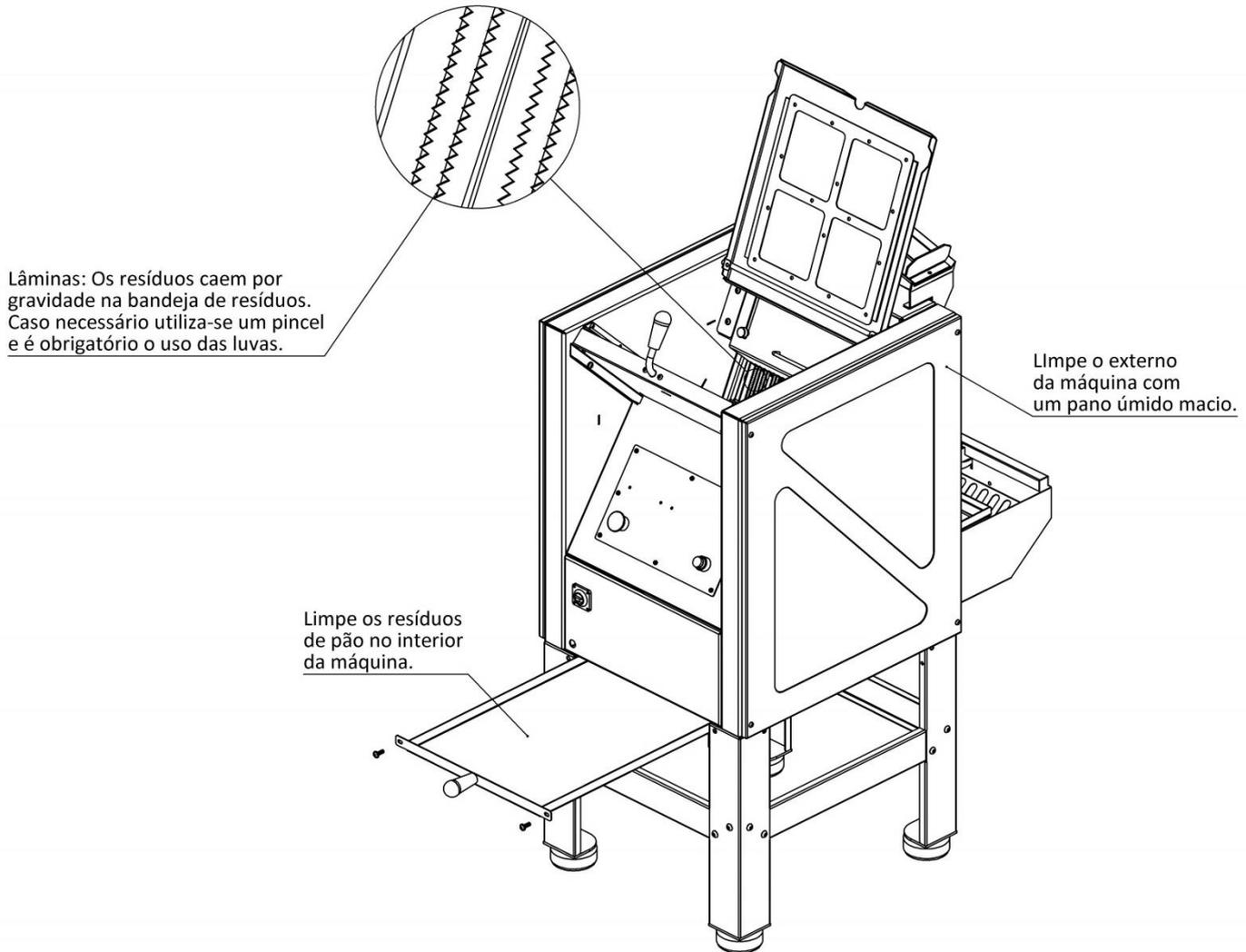


Figura 6 - Limpeza



IMPORTANTE

- ✓ Para a limpeza da máquina utilize apenas panos macios;
- ✓ Não utilize esponja de aço na limpeza dos componentes de inox da máquina, porque além de arranhar, ela deixa minúsculas partículas que podem vir a provocar manchas, que não saem nunca mais;
- ✓ Nunca use materiais abrasivos como palhas de aço, saponáceos, etc;
- ✓ Não jogue água sobre a máquina;
- ✓ Não deixe as lâminas úmidas após a limpeza;

7. SOLUÇÕES DE PROBLEMAS

A Prática dispõe de uma grande rede de assistentes técnicos, sempre ao dispor de seus clientes. Apresentamos aqui uma lista de pequenos problemas que podem ser resolvidos pelos operadores dos equipamentos:

7.1 Dicas para o Operador

PROBLEMA	SOLUÇÃO
Máquina não liga	Verifique se o disjuntor está armado; Verifique a rede elétrica; Verifique se os botões de emergência não estão acionados; Pressione o botão de rearme. Feche a tampa de proteção para desativar o fim de curso
Disjuntor de proteção desarmado	Disjuntor/rede mal dimensionada.
Máquina não dá nenhum sinal	Queda de fase; Disjuntor desligado.

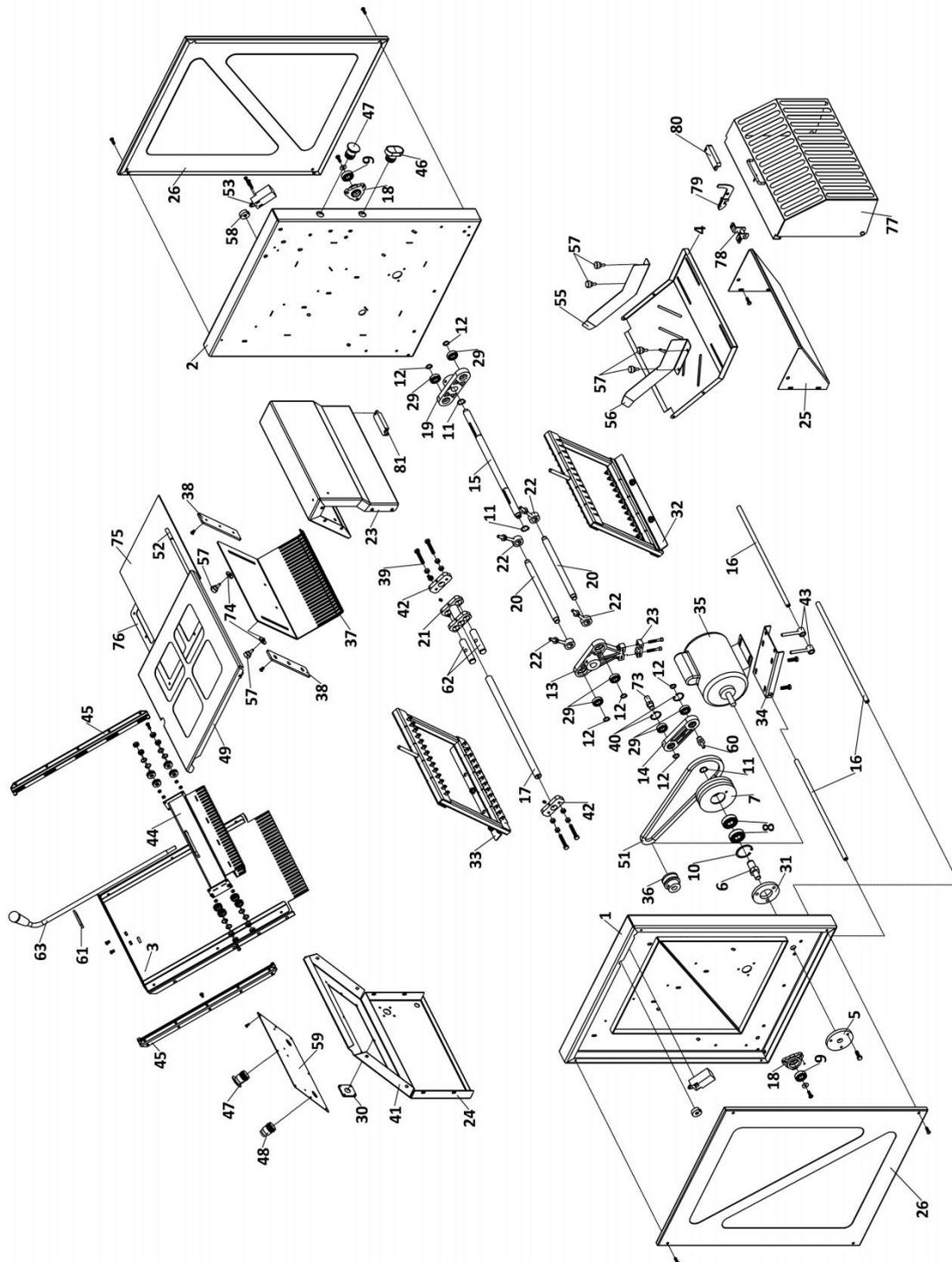
7.2 Dicas para o Técnico

PROBLEMA	SOLUÇÃO
Equipamento não rearma	Com o equipamento desligado verifique se o botão de rearme tem continuidade (certifique-se que o multímetro está na de escala de continuidade), chegue os contatos dos botões de emergência para ver se eles dão continuidade, com eles destravados. Verifique se o relé de segurança ascende o LED de alimentação, com o multímetro na escala de tensão, faça a medida entre A1 e A2 do relé, caso não haja tensão, verifique a alimentação. Caso haja alimentação no chicote, verifique se não há problema no transformador. Faça a medição na entrada do transformador (cabos pretos) que deve apresentar 220V, caso apresente 127V falta uma fase, verifique o chicote, caso apresente 0V e a alimentação de entrada está correta verifique se a mesma fase não está ligada nos dois cabos se não estiver, desligue a alimentação no disjuntor e teste continuidade (colocando a escala do multímetro em continuidade) nos cabos que alimentam a entrada do transformador. Caso haja continuidade religue o disjuntor e verifique a possibilidade do mesma fase está ligada nos dois cabos na entrada primária do transformador. Se mesma regularizada a alimentação na entrada do transformador, e a saída dele não apresentar 24V a entrada primária do transformador (cabos pretos) ou secundária (cabos azuis) podem estar danificada, neste caso é

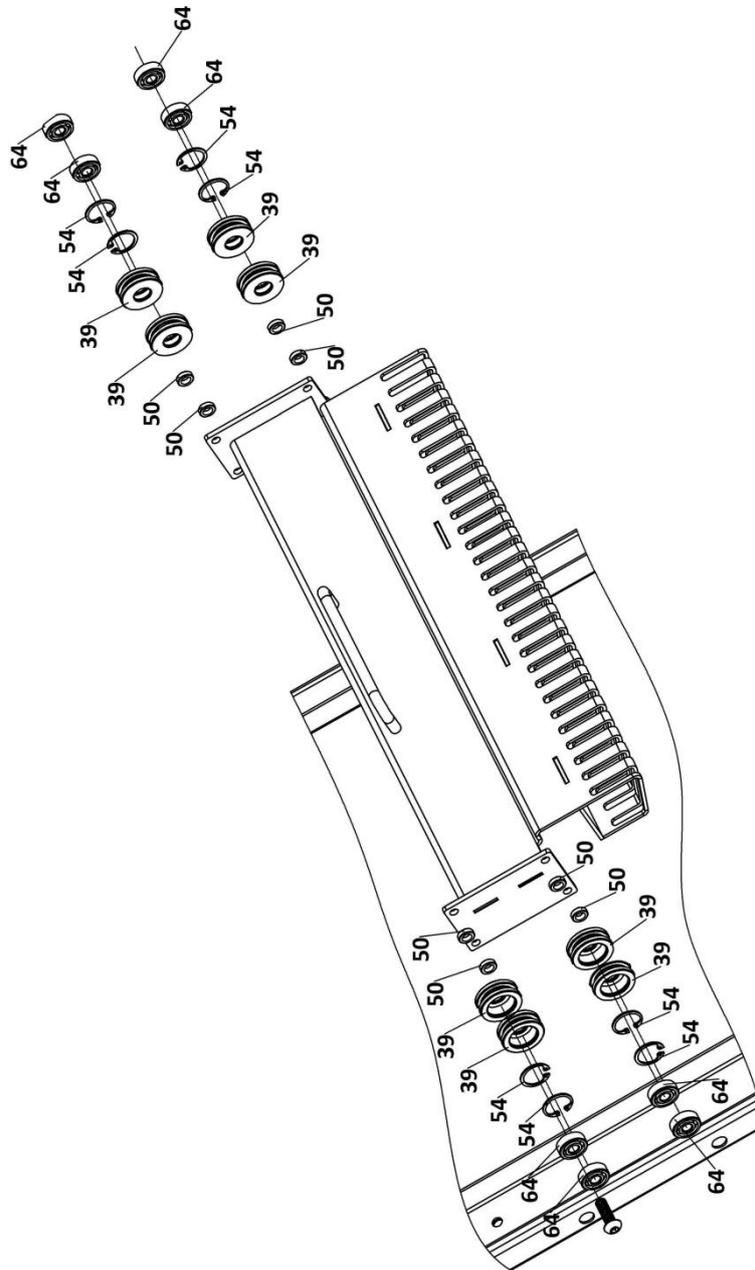
	<p>necessário trocar o transformador. Com a alimentação regularizada (caso a alimentação não esteja chegando verificar os passos acima), ou seja, 24V na saída do transformador (cabos azuis), verificar novamente a alimentação em A1 e A2 no relé de segurança. A alimentação de 24V em A1 e A2 do relé (com multímetro na escala de continuidade) verificar a continuidade nos cabos do botão de rearme até o relé. Pressionando o botão de rearme, verificar a continuidade na saída de segurança (cabos que passam nos botões de emergência e no fim de curso), seguir conforme esquema elétrico.</p>
Testando o Fim de Curso	<p>(Com o multímetro na escala de continuidade) medir a continuidade a ser acionado o fim de curso nas conexões 11 e 12, 13 e 14, se mesmo assim a máquina não rearma o relé de segurança está danificado é necessário trocá-lo.</p>
O relé rearma mais o contator não parte	<p>Verificar se a alimentação em A1 e A2 do contador com relé armado (conforme esquema elétrico) caso não haja alimentação entre A1 e A2 verificar a alimentação não é a mesma fase ou se não está faltando uma fase, caso a alimentação chega corretamente até o contator e o mesmo não atraca, é necessário trocar o contator.</p>
O 1º atraca e o 2º não	<p>Verificar os contatos do botão liga/desliga, o botão verde só deve dar continuidade quando pressionado (para efetuar a continuidade a máquina deve estar desligada). O botão vermelho só deve apresentar continuidade quando não estiver pressionado, a seguir teste a alimentação que chega no contato (A1 e A2), caso a alimentação não chegue verifique se a mesma chega no botão liga/desliga e conseqüentemente o chicote e a alimentação principal. Caso ela chegue em A1 e A2 e mesmo assim o contator não atraca deve-se trocar o contador. O contator atraca mais a alimentação não passa pelos seus contatos superiores com disjuntor desligado com multímetro na escala de continuidade, faça a medição até a entrada e saída dos contatos pressionando com o auxílio de uma chave de fenda o contato para baixo, caso não dê continuidade o contato do contator está danificado e deverá trocar o contator, caso haja continuidade em todos os contatos verificar a alimentação conforme descrito acima.</p>
Alimentação chega até o motor, e o motor não parte	<p>Verificar o fechamento do motor conforme placa fixada na carcaça do mesmo. Verificar a alimentação que sai do contator chega até o motor (conferir a tensão de funcionamento do motor que deve ser a mesma que a da rede), caso a alimentação chegue corretamente e o fechamento está correto e mesmo assim o motor não parte, ou parta apresentando algum tipo de ruído o motor está com problema e deverá ser trocado.</p>

8. ANEXOS

VISTA EXPLODIDA FR-12/14



VISTA EXPLODIDA PRESSIONADOR DE PÃO



VISTA EXPLODIDA DA BASE

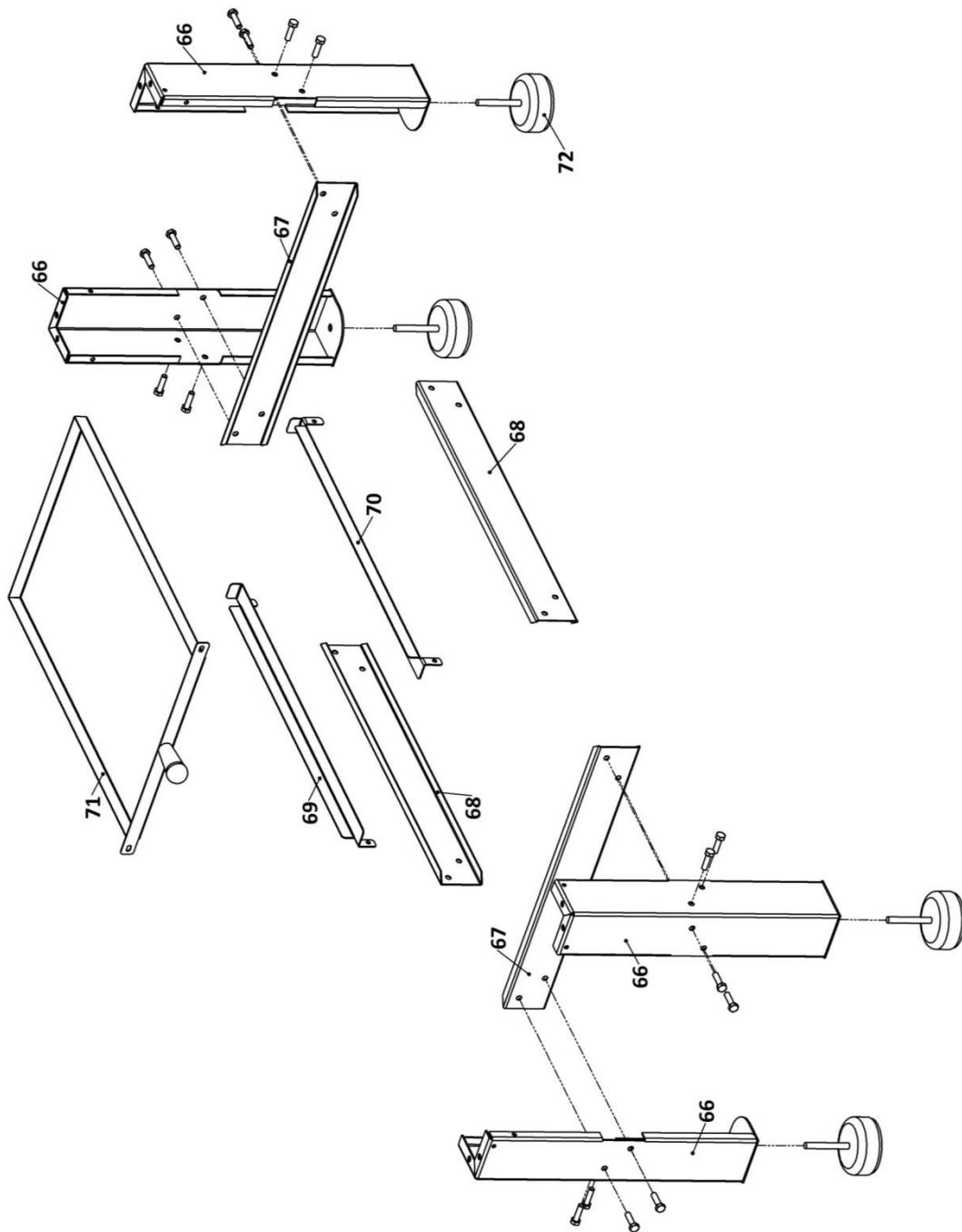
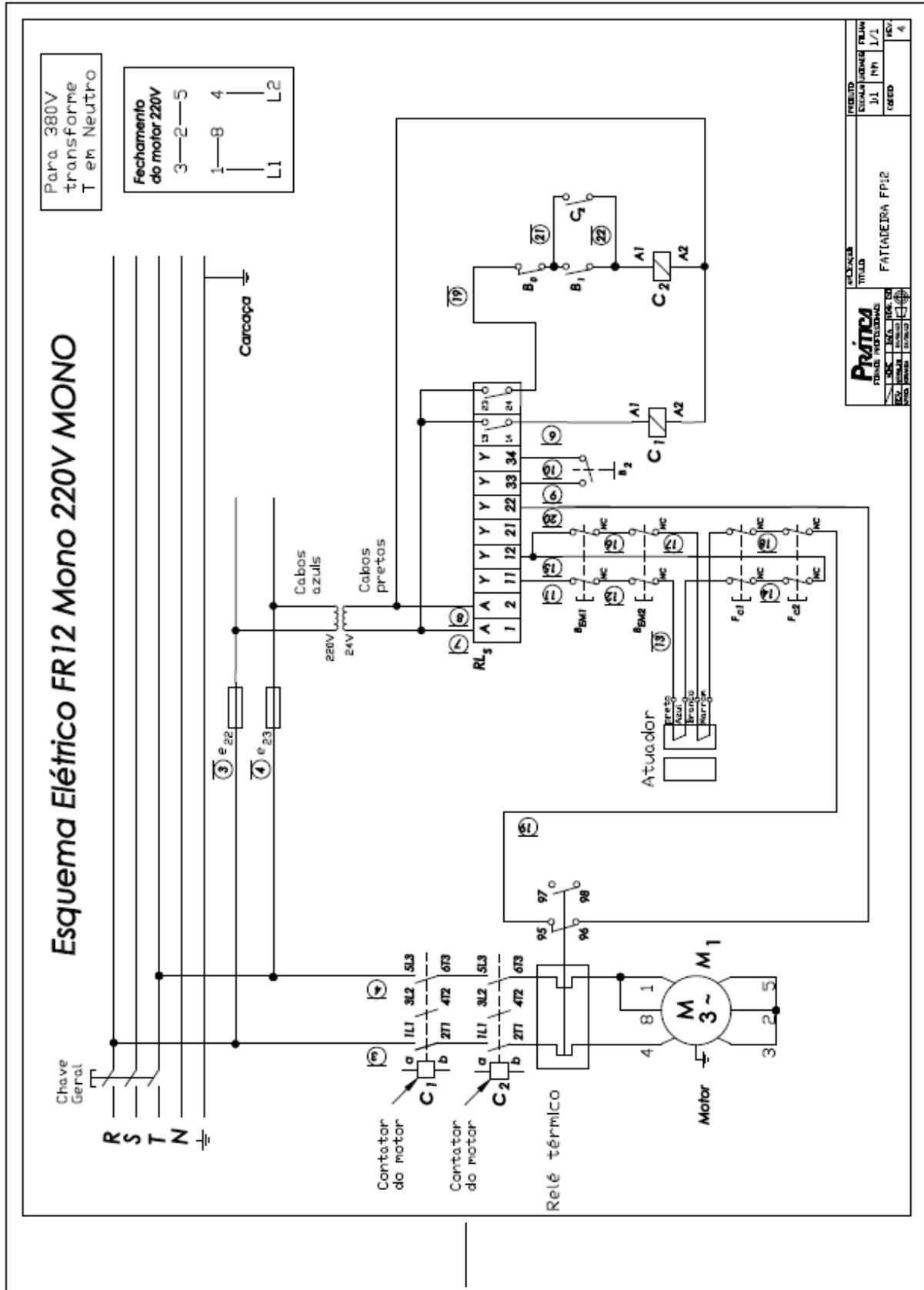


TABELA REF.: FR-12/14

ÍTEM	DESCRIÇÃO	CÓDIGO	QTD.
1	LATERAL DIREITA	677051	1
2	LATERAL ESQUERDA	677050	1
3	MESA FRONTAL	677056	1
4	SUPORTE SAÍDA DE PÃO	671520	1
5	SUPORTE EXTERNO POLIA BALANCIM	671162	1
6	EIXO CONDUTOR DO BALANCIM	674133	1
7	POLIA MOVIDA	674134	1
8	ROLAMENTO 6204 2RS DEEP GROOVE	751189	2
9	ROLAMENTO 6202 2RS DEEP GROOVE	751190	2
10	ANEL ELÁSTICO INTERNO 50x2mm (FURO 47mm)	750927	1
11	ANEL ELÁSTICO E-20	741027	3
12	ANEL ELÁSTICO E-15	741026	6
13	BIELA MOVIMENTADORA	705033	1
14	BIELA MENOR	705036	1
15	EIXO CENTRAL	674125	1
16	EIXO ESPAÇADOR	674127	3
17	EIXO CENTRAL DO ARTICULADOR	674126	1
18	MANCAL MENOR ROLAMENTO Ø32	705026	2
19	BIELA MAIOR	705035	1
20	EIXO BALANCIM	674139	2
21	CONJUNTO ARTICULADOR	677058	1
22	CONJUNTO ESTICADOR	677059	4
23	FECHAMENTO SUPERIOR	671524	1
24	REFORÇO FRONTAL DAS LATERAIS	671139	1
25	REFORÇO TRASEIRO DAS LATERAIS	671506	1
26	TAMPA LATERAL	671157	2
27	CONJUNTO EMBALADOR	677220	1
28	LÂMINA P/ FATIADEIRA 266MM (ENTRE FUIROS) ESP. 0,6	741165	28
29	ROLAMENTO 6002 2RS DEEP GROOVE	750803	6
30	CHAVE SECCIONADORA LB 116 B40 YR TOPO	731708	1
31	SUPORTE INTERNO POLIA BALANCIM	671161	1
32	CONJUNTO QUADRO DIANTEIRO	677052	1
33	CONJUNTO QUADRO TRASEIRO	677053	1
34	SUPORTE MOTOR	671135	1
35	MOTOR NEMA 0,25 CV 4 POLOS CARÇAÇA 56	731105	1
36	POLIA DE FERRO 50 A1 F. 12,7 S/CHAV.	750826	1
37	CONJUNTO APOIO DE PÃO - FR12	677253	1
38	GUIA APOIO DE PÃO	670018	2
39	ROLDANA PRESSIONADOR DE PÃO	674069	8
40	ANEL ELÁSTICO I-32	740905	2
41	TAMPA FRONTAL	671155	1
42	TRAVA ARTICULADOR	674262	2
43	CONJUNTO ESTICADOR MOTOR	677200	2
44	CONJUNTO PRESSIONADOR DE PÃO FR-12	677201	1
45	CONJUNTO TRILHO FR-12	677095	2
46	BOTÃO DUPLO LIGA/DESLIGA BD	730726	1
47	BOTÃO DE EMERGÊNCIA BESG PADRÃO CSW-BESG	731756	2
48	BOTÃO REARME	740249	1
49	TAMPA SUPERIOR	671513	1
50	CALÇO ROLAMENTO	674287	8
51	CORREIA EM V LISA A-32	750884	1
52	EIXO TAMPA DE PROTEÇÃO	674145	1
53	CHAVE FIM DE CURSO RUPT. POSITIVA C/ ROLDANA 2NFS TR236 02Z	730814	2
54	ANEL ELÁSTICO I-17	741189	8
55	GUIA SAÍDA PÃO	671511	1
56	GUIA SAÍDA PÃO ESQUERDO	671512	1
57	PARAFUSO RECARTILHADO	674267	4
58	MEIA LUA PARA FIM DE CURSO	674023	2
59	TAMPA PARTE ELÉTRICA	671203	1
60	EIXO ACIONADOR	674132	1
61	GUIA DA ALAVANCA FR-12	670016	1
62	EIXO GUIA ARTICULADOR QUADRO	674128	2
63	ALAVANCA CARRO	674200	1
64	ROLAMENTO 606 2RS DEEP GROOVE	751196	8
65	COLUNA DA BASE	671140	4
66	REFORÇO FRONTAL E TRASEIRO DA BASE	671142	2
67	REFORÇO LATERAL DA BASE	671141	2
68	SUPORTE BANDEJA DE RESÍDUOS DIREITA	671205	1
69	SUPORTE BANDEJA DE RESÍDUOS ESQUERDA	671137	1
70	CONJUNTO BANDEJA DE RESÍDUO	677076	1
71	VIBRASTOP MINI 3/8"	760003	4
72	MOLA COMPRESSÃO CÔNICA FIO 2,5 EXT. MAIOR 16 x MENOR 12 x COMP. 33 x 8 ESP.	741194	14
73	EIXO MENOR CONDUZIDO	671131	1
74	ARRUELA DO PARAFUSO RECARTILHADO	671546	2
75	PROTEÇÃO SUPERIOR FR-12	670030	1
76	SUPORTE ACRÍLICO	671514	1
77	MONTAGEM DA TAMPA	677263	1
78	CONJUNTO TRAVA	677161	1
79	MONTAGEM TRAVA	677262	1
80	ATUADOR BPS 36-1 CÓDIGO ACE 1946043	731779	1
81	SENSOR MAGNETICO SE SEGURANÇA BNS 36 02Z 1193132	731063	1

*Dados técnicos sujeitos à alteração sem aviso prévio.

Esquema elétrico



TERMO DE GARANTIA

a) Prazo, comprovação e condições de garantia:

- Os produtos da Prática têm garantia de um (1) ano, a partir da emissão da nota fiscal.
- Esta garantia é dada exclusivamente contra eventuais defeitos decorrentes de projeto, fabricação, montagem ou peças.
- Para comprovação do prazo, o cliente deverá apresentar a primeira via da nota fiscal de compra. Na falta desta, o prazo será contado a partir da data de fabricação constante na etiqueta de identificação do equipamento.
- Em cidades onde a Prática não disponha de assistente autorizado, será cobrado do cliente o deslocamento, hospedagem e alimentação do técnico.
- A garantia não cobre materiais que sofrem desgaste natural como correias e feltros.

b) Exclusão da garantia:

A garantia não abrangerá, sendo, pois, ônus do cliente:

- Danos sofridos pelo produto em consequência de acidente, maus tratos, manuseio ou uso incorreto e/ou inadequado;
- Motor queimado por motivo de falta de fase na rede de energia elétrica;
- Danos decorrentes de instalação em desacordo com o estabelecido no manual de instruções.
- **Equipamentos que tenham sido instalado por um técnico não autorizado Prática, perdem totalmente a garantia, exceto em casos em que haja autorização por e-mail ou por escrito, autorizando o técnico executar o serviço.**

c) Recomendações

- Leia cuidadosamente o manual de instrução de operação do equipamento;
- Conserve esse manual em um local de fácil acesso.
- Certifique-se de que as instalações elétricas sejam feitas por pessoal capacitado;
- Nesse manual constam alguns inconvenientes que podem ser resolvidos sem a interferência de um técnico. Consulte manual antes de acionar o serviço.

Para acionar a assistência técnica e mesmo para qualquer reclamação, comentário ou sugestão sobre os serviços prestados pela s assistências autorizadas, telefone grátis, durante horário comercial, ao nosso serviço de atendimento ao consumidor:

SAC – 0800 035 5033

Prática Produtos S.A.

CNPJ: 65134140/0001-06

CREA: 042896

Rodovia BR 459, Km 101 – Pouso Alegre – MG – CEP 37.550-000 – Tel./fax 55 (35) 3449.1200

www.praticabr.com – pratica@praticabr.com

Rev: (4) 16/08/2013