

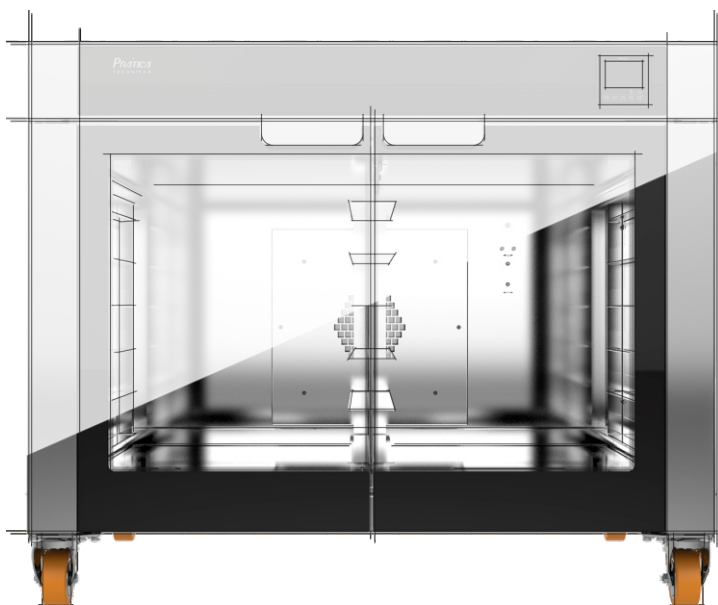


PANIFICAÇÃO
PANADERÍA

Prática

PANIFICAÇÃO
PANADERÍA

FERMENTADORA VITRINE 4.6



MANUAL DE INSTALAÇÃO E OPERAÇÃO
MANUAL DE INSTALACIÓN Y OPERACIÓN

CARTA AO CLIENTE

Para nós, a sua escolha por um produto Prática é motivo de grande satisfação.

Isso reforça o sentido da nossa missão, que é levar qualidade e produtividade ao ambiente de preparo de alimentos com o propósito de oferecer condições para o preparo de comida boa, de qualidade e sem desperdício.

Para isso nossos produtos oferecem alta tecnologia e os melhores padrões de qualidade. São desenvolvidos por um time experiente e altamente qualificado e produzidos num parque fabril com os mais avançados processos e equipamentos.

A Prática oferece soluções completas em toda cadeia de preparo de alimentos. Desde produtos para a panificação até todo o universo da gastronomia. Do pré-preparo à conservação, finalização e acabamento. Temos uma ampla linha de máquinas para panificação, equipamentos para ultra-congelamento e conservação e variadas linhas de fornos para panificação, gastronomia e fornos rápidos de finalização, além de uma completa linha de acessórios diversos.

Esperamos que nossos produtos, acessórios e serviços pré e pós venda possam ser valiosas ferramentas para o sucesso de seu negócio e da continuidade da nossa parceria.

Muito obrigado.

Este manual contém todas as informações para você instalar e utilizar seu equipamento de forma correta e obter os melhores resultados de desempenho, qualidade e segurança.

Recomendamos que você leia e siga todas as orientações nele contidas e o mantenha sempre em local adequado para futuras consultas.

ÍNDICE

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

Recomendações de Utilização.....06

IDENTIFICAÇÃO DOS SÍMBOLOS USADOS NESSE MANUAL..... 07

TERMO DE GARANTIA

Prazo e Detalhamento.....08

Razões de Exclusão da Garantia.....09

Observações e Recomendações.....11

INSTRUÇÕES DE INSTALAÇÃO

Instalação Elétrica.....12

Instalação Hidráulica.....13

Dreno.....14

Dimensões.....15

Recomendações Gerais.....16

Aplicação16

INSTRUÇÕES DE OPERAÇÃO

Painel.....17

Operação e Programação.....18

INSTRUÇÕES DE HIGIENIZAÇÃO.....19

PROBLEMAS: CAUSAS E SOLUÇÕES.....21

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

RECOMENDAÇÕES DE UTILIZAÇÃO

- Utilização do painel: O painel deve ser operado somente com os dedos, a utilização de qualquer instrumento pode danificar o equipamento e colocar em risco a segurança do operador
- Não introduza arames, embalagens de papel ou de plástico na fermentadora.
- Embalagens totalmente fechadas não devem ser inseridas na fermentadora, pois poderão explodir.
- Recomenda-se que as crianças sejam vigiadas para assegurar que elas não estejam brincando com o aparelho.
- Não opere a fermentadora se o mesmo estiver danificado ou se a porta da fermentadora não fechar adequadamente.
- Não coloque qualquer objeto entre a porta e o batente da fermentadora.
- Use esse aparelho somente para as funções descritas neste manual.
- Não realizar a limpeza do equipamento com jatos de água.
- Este aparelho não se destina à utilização por pessoas (inclusive crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou por pessoas com falta de experiência e conhecimento, a menos que tenham recebido instruções referentes à utilização do aparelho ou estejam sob a supervisão de uma pessoa responsável pela sua segurança.



- Não utilize o puxador da fermentadora para realizar a movimentação do equipamento. A movimentação da fermentadora deverá ser feita exclusivamente pelas suas laterais.



- A porta da fermentadora destina-se unicamente para a vedação dos vapores gerados durante a umidificação. A utilização da porta para quaisquer outros fins não descritos nesse manual poderá ocasionar a perda da garantia.



CUIDADO: Caso haja fumaça, desligue a fermentadora, desconecte o plugue da tomada e mantenha a porta da fermentadora fechada até que a chama se apague.



- Deve ser respeitado o limite de carga máxima de:
Fermentadora Vitrine: 17 Kg.

IDENTIFICAÇÃO DOS SÍMBOLOS USADOS NESSE MANUAL



PERIGO! AMEAÇA DE RISCO QUE PODE CAUSAR FERIMENTOS GRAVES OU MORTE



ALERTA



RISCO DE INCÊNDIO



RISCO DE CHOQUE ELÉTRICO



RISCO DE QUEIMADURA



SÍMBOLO DE ATERRAMENTO



SÍMBOLO DE EQUIPOTENCIAL



DICAS DE USO E INFORMAÇÕES

TERMO DE GARANTIA

PRAZO E DETALHAMENTO

a) Os equipamentos Prática têm garantia legal de 3 (três) meses e garantia contratual de 9 (nove) meses, totalizando 1 (um) ano, a partir da data de emissão da nota fiscal de venda, exclusivamente para o primeiro comprador. Se, por quaisquer motivos, a nota fiscal não for localizada, prevalece como data para início da garantia a data de fabricação do equipamento, constante na etiqueta indicativa.

b) Independentemente da instalação efetiva ou do período de utilização do equipamento, o período de garantia é iniciado de acordo com a data da emissão da nota fiscal de venda.

c) Para a instalação e entrega técnica dos equipamentos, a Prática Produtos disponibilizará, sem custos ao cliente, uma visita única de um técnico autorizado e/ou próprio, sendo exceções os equipamentos listados no parágrafo “i”. Caso seja(m) necessária(s) nova(s) visita(s) para finalização da instalação/entrega técnica, em função da não disposição dos pontos prediais, sejam eles elétricos, de gás, hidráulicos ou de exaustão, os respectivos custos de visita e instalação serão de responsabilidade do cliente.

d) Para os equipamentos que necessitam de instalação técnica, a execução deve ser feita pela Prática, por meio de um representante Prática ou por um assistente técnico autorizado. Para a execução da instalação o (s) equipamento (s) deverá (ão) estar em seu local de utilização, com os pontos prediais preparados. A Prática não realiza movimentações dos equipamentos até o local de instalação. Em locais onde a Prática não possui assistência técnica, o cliente será responsável pelas despesas de transporte, estadia e alimentação da equipe técnica.

e) A logística de descarregamento é de responsabilidade do cliente. Não fazemos movimentações internas ou verticais dos equipamentos. As entregas são efetuadas de segunda-feira a sexta-feira, no horário comercial. Não entregamos nem realizamos instalações nos finais de semana e feriados. Para instalações após o horário comercial, o valor deve ser negociado com a Prática ou técnico autorizado.

f) Os equipamentos a gás não podem ser instalados em locais que não possuem equipamentos ou sistemas de extração de gases para fora do ambiente. A queima de gás GLP ou NATURAL em locais confinados sem essa condição de extração reduz o oxigênio do ambiente e gera gases nocivos, que podem ocasionar intoxicação, desmaio ou até risco de morte.

g) A Prática Produtos conta com uma extensa e qualificada rede de Serviço Técnico Autorizado. No entanto, se na cidade de instalação do equipamento ainda não houver um técnico autorizado, será acionado o serviço técnico autorizado mais próximo e o deslocamento e outras despesas serão de responsabilidade do cliente.

h) Para a instalação dos equipamentos, o cliente deverá providenciar todos os pontos prediais (água, energia elétrica, gás, aterramento e exaustão) descritos na ficha técnica de instalação. O agendamento para a instalação do (s) equipamento (s) só deverá ser acionada após a confirmação de que todos os pontos prediais estão de acordo com a ficha técnica fornecida pela Prática.

i) Os equipamentos a seguir não possuem instalação nem visita técnica gratuita. Caso haja solicitação nesse sentido, os custos serão por conta do cliente: Toda linha de fornos MINICONV VP e SV, MOINHO MF80, modeladoras MR500, MP500, MPE100, divisora DV03, fatiadeira de pão FR12, FMF 12, toda linha de fornos micro-ondas FINISHER, ultracongeladores UK E BCF (05, 07 e 14), gela caneca UCK 170, fermentadoras (10, 16 e 20), estufa ES9 GOURMET e todos os modelos de fatiadores de frios.

No caso dos fornos de pequenas dimensões, como os modelos: linha MINICONV VP, MINICONV SV e MICRO-ONDAS FINISHER, o atendimento da garantia deverá ocorrer no serviço técnico mais próximo ou, caso o cliente prefira fazê-los em seu estabelecimento, o deslocamento será cobrado.

j) A garantia somente cobrirá falhas originadas por matéria-prima, componentes ou fabricação.

k) A aplicação da garantia se dará por meio de manutenções, regulagens ou troca de peças defeituosas. As peças substituídas serão de propriedade da Prática, como objeto de análise.

l) Ocorrências em garantia não justificarão o aumento do prazo de garantia, troca do equipamento ou qualquer outro tipo de pleito.

RAZÕES DE EXCLUSÃO DA GARANTIA

a) Danos oriundos de transporte. O cliente deverá inspecionar a entrega do equipamento e acionar a transportadora no caso de irregularidades. Na instalação, o técnico autorizado deverá encontrar o equipamento em sua embalagem original, totalmente preservada.

b) Irregularidades na instalação predial.

c) Uso ou instalação em desacordo com o Manual de Instalação e Operação que acompanha o produto.

d) A não observação a detalhes de instalação, em desacordo com o Manual de Instalação e Operação, como: chão desnivelado, instalação do forno ao lado de equipamentos que exalam gordura, calor ou partículas sólidas em suspensão, falta de circulação de ar, entre outros.

e) Danos e falhas em componentes, decorrentes da falta de higienização ou de uma higienização inadequada, como por exemplo: molhar ou respingar água nos componentes elétricos internos do equipamento ou manter acúmulo de sujeira no interior da câmara do equipamento.

f) Mudança das condições originais de instalação executadas por técnicos não autorizados, como: distribuição elétrica, distribuição de gás, local de instalação etc.

g) Uso de produtos agressivos ou abrasivos, impróprios para a limpeza, que possam manchar, desgastar, riscar ou danificar acessórios ou componentes do equipamento.

h) Danos e falhas operacionais, decorrentes de água com grande teor de cálcio, gás de baixa qualidade ou fornecimento de energia elétrica com oscilação de voltagem ou ruídos/interferência na linha de alimentação.

i) Ocorrências oriundas de descargas elétricas, decorrentes da ação da natureza ou de picos de fornecimento originados de geradores ou companhias de fornecimento.

j) Danos no equipamento ou em seus acessórios, como: sensores de núcleo, placas eletrônicas, teclados, pedras refratárias e outros; em consequência de acidentes, operação ou manuseio incorretos, falta de higienização ou uso em desacordo com o Manual de Instalação e Operação que acompanha o produto.

k) Tentativas de reparo por terceiros não autorizados ou a utilização de peças e componentes não originais, independentemente dos danos ou defeitos terem sido provocados por esse fato.

l) Estão excluídos da garantia os componentes de consumo e desgaste, como: lâmpadas, vedações, correias, rolamentos, correntes, conjunto de lonas, perfis de vedação da porta, pedras refratárias, vidros e plásticos.

m) Falhas decorrentes de redes hidráulicas ou de gás pressurizados, ou com dimensionamento inadequado, provocando a oscilação de pressão imprópria para o bom funcionamento do equipamento.

OBSERVAÇÕES E RECOMENDAÇÕES

- a)** Oriente os operadores dos equipamentos, tendo como base o Manual de Instalação e Operação do equipamento.
- b)** Certifique-se de que as instalações hidráulica, elétrica, de gás e de exaustão no local onde o equipamento será instalado sejam feitas por uma empresa ou técnico especializado.
- c)** Antes de acionar o serviço técnico autorizado, no Manual de Instalação e Operação constam algumas ocorrências que podem ser sanadas sem a interferência de um técnico.
- d)** O desgaste natural do equipamento não está coberto pela garantia. Para garantir a produtividade e prolongar a vida útil do seu equipamento, é fundamental higienizá-lo adequadamente. A Prática oferece e recomenda adicionalmente um contrato de manutenção preventiva.
- e)** Para acionar o serviço técnico autorizado da Prática ou mesmo para qualquer reclamação, sugestão ou comentário sobre os serviços prestados por técnicos autorizados, ligue para nosso serviço de atendimento ao consumidor no telefone: (35) 3449-1200 (opção 3).

IDENTIFICAÇÃO DO EQUIPAMENTO (preencha para facilitar as chamadas técnicas)

MODELO: _____ VOLTAGEM: _____
Nº SÉRIE: _____ REVENDEDOR: _____
Nº NOTA FISCAL: _____ DATA COMPRA: _____

INSTRUÇÕES DE INSTALAÇÃO

INSTALAÇÃO ELÉTRICA

- Sempre seguir as recomendações de instalação do manual de instruções ou da ficha técnica do produto. Essa ficha vem anexo junto ao manual, além de ser enviado por e-mail no ato da aprovação do pedido, também está disponível em nosso site (www.praticabr.com), em caso de dúvidas entrar em contato com a Assistência Técnica Prática: 35 3449 1200 – Opção 3.

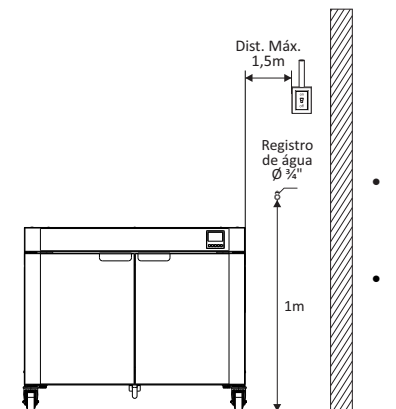


- O aterramento da fermentadora é obrigatório.
- A fermentadora deve possuir um disjuntor exclusivo.
- Não molhe o fio de força ou a tomada.
- Mantenha o cabo de força longe de superfícies aquecidas.
- Se o cabo de força for danificado, ele deverá ser trocado apenas por técnicos autorizados.
- Somente técnicos autorizados devem abrir o painel do equipamento.
- Um ponto equipotencial é fornecido no painel traseiro da fermentadora para ligação.

• **Obs:** O equipamento possui um conector de interligação para outros equipamentos. Esse conector visa manter diversos equipamentos com o mesmo potencial elétrico. Não sendo necessariamente o terra de uma ligação local. Esse conector está localizado na parte traseira do equipamento é identificado com o símbolo ao lado:



- Utilização do prensa cabos para evitar a movimentação do cabo de alimentação .
 - Certifique-se de que as características elétricas da construção estejam de acordo com as especificações da etiqueta localizada na traseira do equipamento. A instalação elétrica da construção é responsabilidade do cliente.
 - Esta unidade deve ser devidamente aterrada para evitar choque elétrico.
 - O disjuntor deve estar localizado no máximo a 1,5m do equipamento



INSTRUÇÕES DE INSTALAÇÃO

ESPECIFICAÇÕES ELÉTRICAS

Modelos	Tensão	Fases	Freq. (Hz)	Potência	Disjuntor	Cabo	Tomada
F. VITRINE 4.6	220V	Mono	50/60	1 kW	16A	3x1.5 mm ²	16A (2P+T)

INSTRUÇÕES DE INSTALAÇÃO

INSTALAÇÃO HIDRÁULICA

- A fermentadora deve ser conectado a encanamento de água fria. Um registro de 3/4" com rosca externa deve estar disponível para conexão da mangueira de entrada de água localizada a uma distância máxima de 1,5 m da fermentadora.
- Recomendamos o filtro 3M original (não incluído) para reduzir a dureza da água.
- Importante:** Antes de realizar a instalação de água, descarregar os condutos do lado da instalação predial para retirar eventuais sujeiras do encanamento (purga).

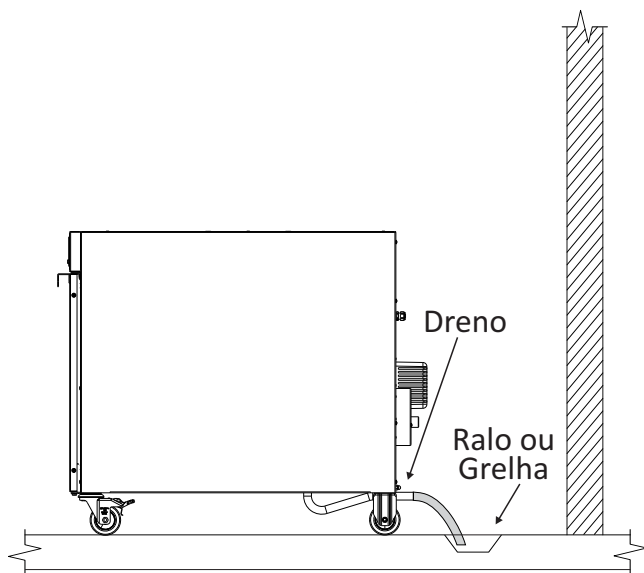
Para um desempenho adequado, observe a pressão da rede hidráulica:

Unidade de Medida	Mínima	Máxima
m.c.a (metro coluna d'água)	5,0	15,0
bar	0,5	1,5
kPa	50	150
Psi	7,3	21,8



Utilize somente mangueiras novas para a instalação de água.

DRENO



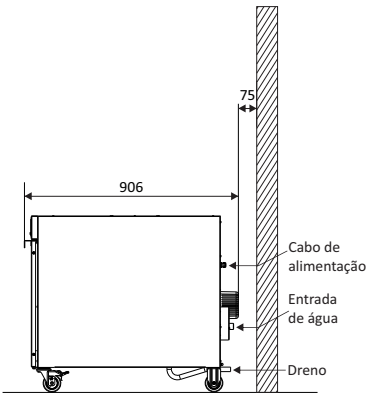
- A saída dos drenos devem ser descarregadas em um ralo ou grelha, sem conexão fechada com a rede de esgoto, para evitar retorno de odores.
- Para o dreno principal aplica-se a mangueira em uma tubulação de no mínimo 1". Não reduzir o diâmetro da tubulação.
- A temperatura média de saída da água no dreno pode atingir até 50°C. Utilize uma tubulação adequada.
- A mangueira de deságue deve ser colocada de modo que não permita dobras e nem curvas que possam reter partículas sólidas.

INSTRUÇÕES DE INSTALAÇÃO

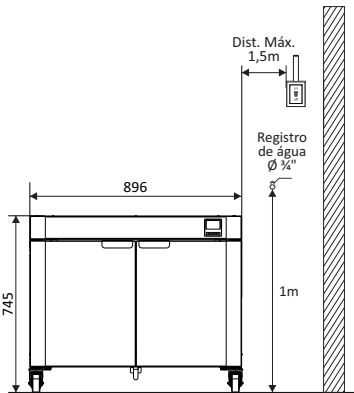
DIMENSÕES - FERMENTADORA VITRINE 40x60

OBS.: COTAS EM MILÍMETROS (mm)

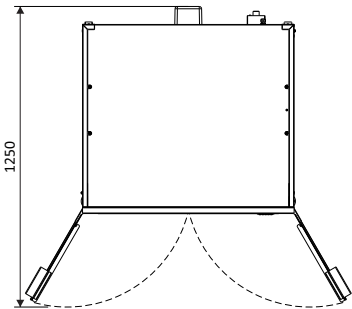
VISTA LATERAL



VISTA FRONTAL



VISTA SUPERIOR
COM A PORTA ABERTA



RECOMENDAÇÕES GERAIS



- Não utilize esse produto próximo de água como pias, piscinas ou locais muito úmidos.



- Não utilize o interior da fermentadora para guardar utensílios.



- Se a porta ou perfil de vedação da porta estiverem danificados, a fermentadora não deve ser operado até que os mesmos sejam reparados por uma pessoa qualificada.



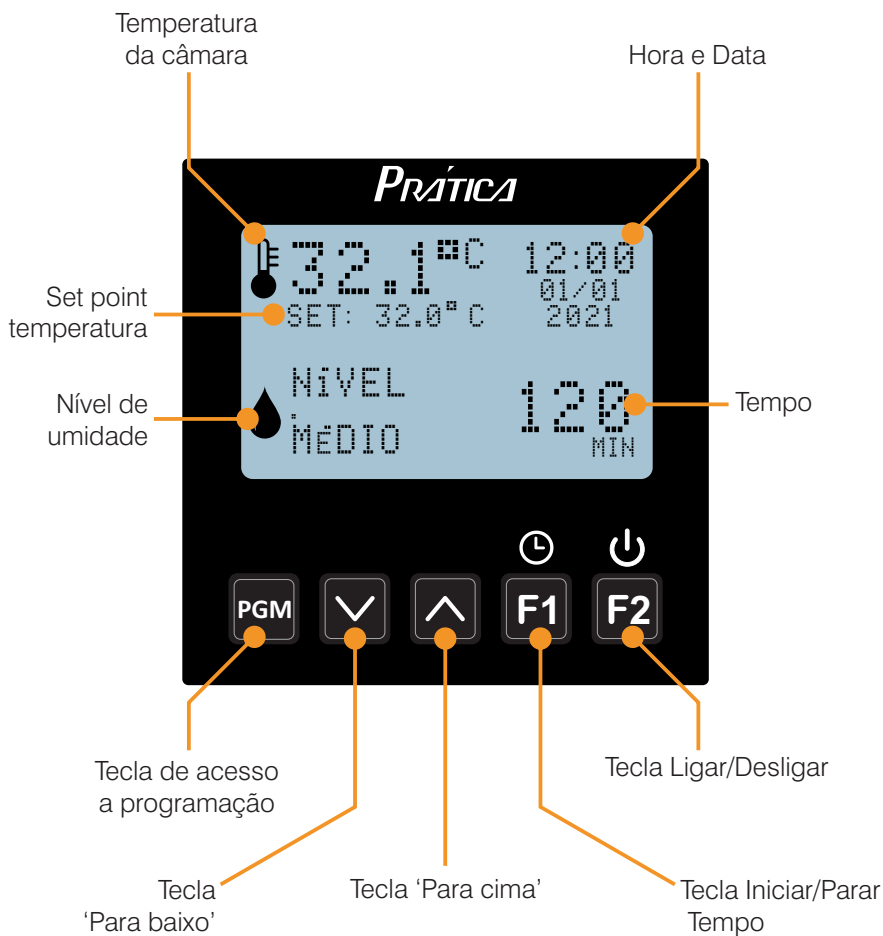
- A fermentadora deve ser instalado em um local nivelado e ventilado. Não instalar o equipamento em um local apropriado pode resultar na perda da garantia.
- Deve ser respeitado um afastamento mínimo das paredes de 25mm em relação as laterais e 75mm em relação ao fundo da fermentadora para ventilação.
- Para facilitar a instalação e manutenção da fermentadora, recomenda-se um espaço de, no mínimo, 800mm da traseira. Após a manutenção/instalação, este afastamento pode ser reduzido as distâncias mencionadas anteriormente.
- A fermentadora não deve ser posicionado junto a fogões, fritadeiras e chapas quentes ou outros equipamentos que exalem gorduras, vapores e calor.
- Caso houver queda de energia durante algum processo em andamento da fermentadora, esta operação será perdida.
- Não cubra ou bloqueie qualquer abertura do aparelho.
- Não utilize a fermentadora em ambientes externos.
- Não guardar alimentos dentro da fermentadora quando o mesmo não estiver em operação.

APLICAÇÃO

A **Fermentadora Vitrine 4.6** Prática é utilizado na preparação de produtos de panificação e confeitaria.

INSTRUÇÕES DE OPERAÇÃO

PAINEL



OPERAÇÃO E PROGRAMAÇÃO

SETPOINT DE
TEMPERATURA

32.0°C

1 - Pressione a tecla **PGM** e utilize as teclas **▼** e **▲** para configurar a temperatura entre 25°C e 45°C;

NÍVEL DE
UMIDADE

NÍVEL MÉDIO

2 - Pressione a tecla **PGM** e utilize as teclas **▼** e **▲** para configurar o nível de umidade: *desligado, baixo, médio ou alto*;

SETPOINT DO
TEMPORIZADOR

120 Min

3 - Pressione a tecla **PGM** e utilize as teclas **▼** e **▲** para configurar o tempo entre 0 min e 360 min;

32.1°C 12:00
SET: 32.0°C 01/01
2021
NÍVEL 120
MÉDIO MIN

4 - Pressione a tecla **PGM** para retornar à tela principal;

5 - Após fazer o abastecimento da fermentadora com os produtos, pressione a **F1** para começar a contagem. O alarme soará quando o tempo tiver finalizado.

CONFIGURAÇÃO DE HORA E DATA

Com a fermentadora desligada pressione a tecla **F1** por 5 segundos. Utilize as teclas **▼** e **▲** para configurar o primeiro campo (*Hora*), pressione a tecla **PGM** para confirmar a alteração e passar para o próximo campo (*Hora, minutos, ano, mês e dia* respectivamente).

Observação:

É recomendado, antes de utilizar a fermentadora, pré aquece-la na temperatura de operação.

INSTRUÇÕES DE HIGIENIZAÇÃO

EQUIPAMENTOS DE SEGURANÇA

- Para a limpeza da fermentadora é necessário a utilização dos Equipamentos de Proteção Individual (EPI's).



Luvas de Proteção



Máscara de Proteção



Óculos de Proteção



Avental



Sapatos de Segurança

FREQUÊNCIA DE HIGIENIZAÇÃO

A fermentadora deve ser higienizado todos os dias em que for utilizado de acordo com a sujidade:

- *Higienização Leve;*
- *Higienização Pesada.*



IMPORTANTE: Quando a higienização não é feita na frequência recomendada ou feita de forma inadequada ocorre o acúmulo desses resíduos que acabam por prejudicar a qualidade de higienizações posteriores, diminuindo a vida útil de componentes e do equipamento.

HIGIENIZAÇÃO INTERNA

- Primeiramente, remova as gaiolas e o protetor de turbina. Higienize com uma esponja macia e sabão neutro, enxágue com água corrente. Finalize com pano seco.
- Utilize uma esponja macia e sabão neutro para remoção da sujidade da câmara. Procure manter a câmara interna sempre com aspecto de nova: reflexiva.
- Retire completamente o sabão com um pano úmido. Na sequência passe pano úmido vinagre de álcool para remoção de qualquer produto residual. Finalize com pano seco.

PARA LIMPEZA EXTERNA

- Para a limpeza externa da fermentadora utilize a sequência: pano úmido, pano com sabão neutro, pano úmido e pano seco.

IMPORTANTE

- Em todas as etapas de enxágue, limpeza e secagem, garanta que todo resíduo de sabão seja completamente removido para evitar oxidação do equipamento e seus componentes.
- Utilize somente produtos de linha profissional (desincrustante/desengordurante) líquido alcalino a base NaOH (Hidróxido de Sódio) sem corantes.
- Certifique-se de que não tenha sobrado resíduo de produtos de limpeza antes de iniciar a cocção.

RECOMENDAÇÕES GERAIS DE HIGIENIZAÇÃO

- Nunca use produtos que contenham ácido na limpeza da fermentadora, pois eles podem danificar a superfície de aço inoxidável, provocando corrosão do metal.
- Não jogue água na superfície externa da fermentadora, pois pode comprometer o painel de controle e componentes elétricos.
- Não use esponjas de aço, objetos perfurantes ou abrasivos para a limpeza das superfícies interna e externa da fermentadora.
- Para longos períodos de inatividade, é recomendado que a porta da fermentadora fique entreaberta.
- Não permita que resíduos de alimentos e outros detritos acumulem-se na superfície interna da porta, dobradiças ou no perfil de vedação de silicone para não prejudicar a vedação da fermentadora.
- Não deixar alimentos, líquidos e resíduos dentro da fermentadora quando o equipamento estiver em inatividade.
- Não utilizar a fermentadora para armazenar utensílios ou alimentos.
- Utilizar a fermentadora como descrito nesse manual.

PROBLEMAS: CAUSAS E SOLUÇÕES

- 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:

PROBLEMAS	CAUSAS E SOLUÇÕES
Fermentadora não aquece	Queda de fase: Verificar Instalação predial.
Fermentadora demora a aquecer (ou retomar temperatura)	- Queda de fase; - Porta desregulada; - Fermentadora suja - Proceder limpeza.
Fermentadora faz barulho	- Ventoinha tocando no protetor da turbina ou no tubo de vapor: reposicionar elementos; - Gaiola ou fundo protetor soltos.
Motor não gira	- Queda de fase; - Ventoinha tocando na gaiola ou no tubo do vapor: reposicionar elementos.
Fermentadora não dá nenhum sinal	- Queda de fase; - Disjuntor desligado: Verificar; - Fusível queimado. Verificar.
Disjuntor de proteção desarmando	Disjuntor mal dimensionado.
Fermentação desuniforme	- Porta desregulada; - Temperatura muito alta (Baixar Temperatura); - Fermentadora desnivelada (nivelar equipamento); - Fermentadora suja; - Gaiola ou fundo protetor da turbina fora de posição; - Carregamento excessivo. Falta de pré aquecimento adequado

Passa cheiro ao alimento	• Fermentadora suja.
Fermentadora dá choque	• Falta de aterramento.
Alimento ressecado	• Temperatura muito alta; • Tempo excessivo de assamento; • Sem umidade ou nível de umidade muito baixo.
Demora para fermentar	• Temperatura muito baixa; • Fermentadora suja; • Carregamento excessivo; • Sem umidade ou nível de umidade muito baixo.
Fermentadora não gera vapor	• Registro de água fechado; • Falta de abastecimento de água.

Qualquer dúvida contate nossa assistência técnica.

Assistência técnica Prática:

+55 (35) 3449-1200 opção 3





CARTA AL CLIENTE

Para nosotros, su elección por un producto Prática es motivo de gran satisfacción.

Esto refuerza el sentido de nuestra misión, que es llevar calidad y productividad al ambiente de preparación de alimentos con el propósito de ofrecer condiciones para la preparación de comida buena, de calidad y sin desperdicio.

Para eso nuestros productos ofrecen alta tecnología y los mejores estándares de calidad. Son desarrollados por un equipo experimentado y altamente calificado y producido en un parque fabril con los más avanzados procesos y equipamientos.

La Prática ofrece soluciones completas en todo el sistema de preparo de alimentos. Desde productos para panificación hasta todo el universo de la gastronomía. De la pre-preparación a la conservación, finalización y acabado. Tenemos una amplia línea de máquinas para panadería, equipos para ultra congelación y conservación y variadas líneas de hornos para panificación, gastronomía y hornos rápidos de finalización, además de una completa línea de accesorios diversos.

Esperamos que nuestros productos, accesorios y servicios pre y posventa puedan ser valiosas herramientas para el éxito de su negocio y la continuidad de nuestra asociación.

Muchas gracias.

Este manual contiene toda la información para instalar y utilizar su equipo de forma correcta y obtener los mejores resultados de rendimiento, calidad y seguridad.

Recomendamos que lea y siga todas las instrucciones en él contenidas y mantenga siempre en lugar adecuado para futuras consultas.

ÍNDICE

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD
Recomendaciones de Utilización..... 28

IDENTIFICACIÓN DE LOS SÍMBOLOS UTILIZADOS EN ESTE MANUAL..... 29

TÉRMINO DE GARANTÍA
Plazo y Detalle.....30
Razones de Exclusión de La Garantía..... 31
Observaciones y Recomendaciones.....33

INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN
Instalación Eléctrica.....34
Instalación Hidráulica.....35
Drenaje.....36
Dimensiones.....37
Recomendaciones Generales.....38
Aplicación.....38

INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN
Panel.....39
Operación y Programación.....40

INSTRUCCIONES DE LIMPIEZA.....41

PROBLEMAS: CAUSAS Y SOLUCIONES.....43

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

RECOMENDACIONES DE UTILIZACIÓN

- Utilización del panel: El panel debe ser operado solamente con los dedos, la utilización de cualquier instrumento puede dañar el equipo y poner en riesgo la seguridad del operador.
- No introduzca recipientes de alambre, papel o plástico en el fermentador.
- Los envases totalmente cerrados no deben introducirse en la fermentadora, ya que pueden explotar.
- Se recomienda que los niños estén vigilados para asegurar que no estén jugando con la fermentadora.
- No opere la fermentadora si el mismo está dañado o si la puerta de la fermentadora no se cierra adecuadamente.
- No coloque ningún objeto entre la puerta y la parada de la fermentadora.
- No realizar la limpieza del equipo con chorros de agua.
- Utilice esta fermentadora sólo para las funciones descritas en este manual.
- Esta fermentadora no se destina para la utilización por personas (incluso niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o por personas con falta de experiencia y conocimiento, a menos que hayan recibido instrucciones referentes a la utilización de la fermentadora o estén bajo la supervisión de una persona responsable de su seguridad.



- No utilice la manija de la fermentadora para realizar el movimiento del equipo. El movimiento de la fermentadora o deberá efectuarse exclusivamente por sus laterales.



- No utilice la puerta del equipo como soporte. Esto causará el desnivel de la puerta y el mal funcionamiento del equipo.



- La puerta de la fermentadora se destina únicamente al sellado de los vapores generados por la cocción. El uso del puerto para cualquier otro propósito no descrito en este manual puede ocasionar la pérdida de la garantía.



CUIDADO: Si se produce un humo, apague o desconecte el enchufe de la toma y mantenga la puerta de la fermentadora cerrada hasta que la llama se apague.



- Se debe respetar el límite de carga máximo de 17Kg.

IDENTIFICACIÓN DE LOS SIGNOS UTILIZADOS EN ESTE MANUAL



PELIGRO! AMENAZA DE RIESGO QUE PUEDE CAUSAR LESIONES GRAVES O MUERTE



ALERTA



RIESGO DE INCENDIO



RIESGO DE CHOQUE ELÉCTRICO



RIESGO DE QUEMADURA



SÍMBOLO DE ATERRAMIENTO



SÍMBOLO DE EQUIPOTENCIAL



CONSEJOS DE USO E INFORMACIÓN

TÉRMINO DE GARANTÍA

PLAZO Y DETALLE

a) El equipo Prática tiene una garantía legal de 3 (tres) meses y una garantía contractual de 9 (nueve) meses, totalizando 1 (un) año, desde la fecha de emisión de la factura de venta, exclusivamente para el primer comprador. Si, por cualquier motivo, no se localiza la factura, prevalecerá como fecha de inicio de la garantía la fecha de fabricación del equipo, mostrada en la etiqueta indicativa.

b) Independientemente de la instalación real o el período de uso del equipo, el período de garantía comienza de acuerdo con la fecha de emisión de la factura de venta.

c) Para la instalación y entrega técnica de los equipos, Prática Produtos pondrá a disposición, sin costo para el cliente, una única visita de un técnico autorizado y / o propio, con excepción de los equipos enumerados en el párrafo “i”. Si se requieren nuevas visitas para completar la instalación/entrega técnica, debido a la no disposición de puntos de construcción, ya sean eléctricos, de gas, hidráulicos o de escape, los costos respectivos de visita e instalación serán responsabilidad del cliente.

d) Para equipos que requieran instalación técnica, la ejecución debe ser realizada por la Prática, a través de un representante del Prática o por un asistente técnico autorizado. Para realizar la instalación, los equipos deben estar en su lugar de uso, con los puntos de construcción preparados. La Prática no traslada el equipo al lugar de instalación. En los lugares donde la Prática no cuente con asistencia técnica, el cliente será responsable de los costos de transporte, hospedaje y alimentación del equipo técnico.

e) La logística de descarga es responsabilidad del cliente. No realizamos movimientos internos o verticales de equipos. Las entregas se realizan de lunes a viernes, en horario comercial. No entregamos ni realizamos instalaciones los fines de semana y festivos. Para instalaciones fuera del horario comercial, el monto debe negociarse con la Prática o técnico autorizado.

f) No se pueden instalar equipos de gas en lugares que no cuenten con equipos o sistemas para extraer gases del ambiente. La quema de GLP o gas NATURAL en lugares cerrados sin esta condición de extracción reduce el oxígeno en el ambiente y genera gases nocivos, que pueden causar intoxicación, desmayo o incluso riesgo de muerte.

g) La Práctica Productos cuenta con una extensa y calificada red de Servicio Técnico Autorizado. No obstante, si aún no existe un técnico autorizado en la ciudad donde está instalado el equipo, se llamará al servicio técnico autorizado más cercano y el desplazamiento y demás gastos correrán a cargo del cliente.

h) Para la instalación de equipos, el cliente debe proporcionar todos los puntos del edificio (agua, luz, gas, puesta a tierra y escape) descritos en la ficha técnica de instalación. La programación para la instalación del equipo (s) solo debe activarse después de confirmar que todos los puntos de construcción están de acuerdo con la hoja técnica proporcionada por la Práctica.

i) Los siguientes equipos no tienen instalación ni visita técnica gratuita. Si así lo solicita, los costos serán por cuenta del cliente: Toda la línea de hornos MINICONV VP y SV, MOLINO MF80, modeladoras MR500, MP500, MPE100, divisora DV03, rebanada de pan FR12, FMF 12, toda la línea de hornos microondas FINISHER, ultracongeladores UK Y BCF (05, 07 y 14), hielera UCK 170, fermentadoras (10, 16 y 20), invernadero GOURMET ES9 y todos los modelos de loncheras frías.

En el caso de los hornos de pequeñas dimensiones, como los modelos: línea MINICONV VP, MINICONV SV y MICROONDAS FINISHER, la atención de la garantía deberá realizarse en el servicio técnico más cercano o, en caso de que el cliente prefiera hacerlos en su establecimiento, el desplazamiento será cobrado.

j) La garantía solo cubrirá fallas originadas por materia prima, componentes o fabricación.

k) La aplicación de la garantía se dará por medio de mantenimientos, regulaciones o cambio de piezas defectuosas. Las piezas sustituidas serán propiedad de la Práctica, como objeto de análisis.

l) Los sucesos en garantía no justificarán el aumento del plazo de garantía, el cambio del equipo o cualquier otro tipo de pleito.

RAZONES DE EXCLUSIÓN DE LA GARANTÍA

a) Daños oriundos de transporte. El cliente deberá inspeccionar la entrega del equipo y accionar a la transportadora en caso de irregularidades. En la instalación, el técnico autorizado deberá encontrar el equipo en su embalaje original, totalmente preservado.

b) Irregularidades en el edificio.

c) Uso o instalación en desacuerdo con el Manual de Instalación y Operación que acompaña al producto.

d) La no observación a detalles de instalación, en desacuerdo con el Manual de Instalación y Operación, como: piso desnivelado, instalación del horno al lado de equipos que exhalan grasa, calor o partículas sólidas en suspensión, falta de circulación de aire, entre otros.

e) Daños y fallas en componentes, resultantes de la falta de higienización o de una higienización inadecuada, como por ejemplo: mojar o salpicar agua en los componentes eléctricos internos del equipo o mantener acumulación de suciedad en el interior de la cámara del equipo.

f) Cambio de las condiciones de instalación originales realizadas por técnicos no autorizados, como: distribución eléctrica, distribución de gas, lugar de instalación, etc.

g) Uso de productos agresivos o abrasivos, inadecuados para la limpieza, que puedan manchar, desgastar, rayar o dañar accesorios o componentes del equipo.

h) Daños y fallas operacionales, resultantes de agua con gran contenido de calcio, gas de baja calidad o suministro de energía eléctrica con oscilación de voltaje o ruidos/interferencia en la línea de alimentación.

i) Descargas eléctricas resultantes de la acción de la naturaleza o de picos de suministro originados por generadores o empresas de suministro.

j) Daños al equipo o en sus accesorios, tales como: sensores de núcleo, placas electrónicas, teclados, piedras refractarias y otros; como consecuencia de accidentes, operación o manipulación incorrectos, Falta de higienización o uso en desacuerdo con el Manual de Instalación y Operación que acompaña el producto.

k) Intentos de reparación por parte de terceros no autorizados o el uso de piezas y componentes no originales, independientemente de si los daños o defectos fueron causados por este hecho.

l) Quedan excluidos de la garantía los componentes de consumo y desgaste, como: lámparas, sellos, correas, rodamientos, cadenas, conjunto de lonas, perfiles de sellado de la puerta, piedras refractarias, vidrios y plásticos.

m) Fallos derivados de redes hidráulicas o de gas presurizados, o con dimensionamiento inadecuado, provocando la oscilación de presión inadecuada para el buen funcionamiento del equipo.

OBSERVACIONES Y RECOMENDACIONES

- a)** Oriente a los operadores de los equipos, teniendo como base el Manual de Instalación y Operación del equipo.
- b)** Asegúrese de que las instalaciones hidráulicas, eléctricas, de gas y de escape en el lugar donde se instalará el equipo sean realizadas por una empresa o técnico especializado.
- c)** Antes de accionar el servicio técnico autorizado, en el Manual de Instalación y Operación constan algunas incidencias que pueden ser sanadas sin la interferencia de un técnico.
- d)** El desgaste natural del equipo no está cubierto por la garantía. Para garantizar la productividad y prolongar la vida útil de su equipo, es fundamental higienizarlo adecuadamente. La Práctica ofrece y recomienda adicionalmente un contrato de mantenimiento preventivo.
- e)** Para solicitar la asistencia técnica y incluso para cualquier reclamación, comentario o sugerencia sobre las reparaciones prestadas por las Asistencias Autorizadas, durante el horario comercial, entre en contacto con nuestro servicio de atención al consumidor: +55 35 3449 1235.

IDENTIFICACIÓN DEL EQUIPO (complete para facilitar las llamadas técnicas)

MODELO: _____

Nº SÉRIE: _____

Nº FACTURA DE VENTA: _____

VOLTAJE: _____

REVENDEDOR: _____

FECHA DE COMPRA: _____

INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN

INSTALACIÓN ELÉCTRICA

- Siempre siga las recomendaciones de instalación del manual de instrucciones o de la hoja técnica del producto. Esta hoja se adjunta al manual, además de ser enviado por e-mail en el acto de la aprobación del pedido, también está disponible en nuestro sitio (www.praticabr.com). En caso de dudas entre en contacto con la Asistencia Técnica Práctica: +55 35 3449 1235.

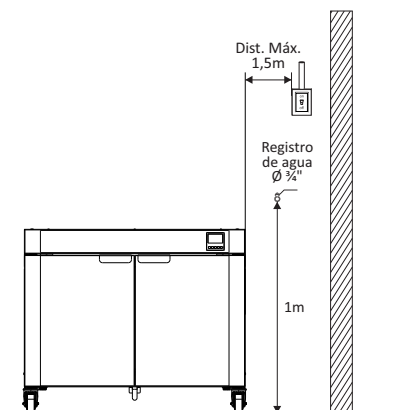


- La conexión de la fermentadora a la tierra es obligatoria.
- La fermentadora debe ser instalado con un disyuntor exclusivo.
- No moje el cable de alimentación o el enchufe.
- Mantenga el cable de alimentación lejos de superficies calientes.
- Si el cable de alimentación se daña, este deberá ser cambiado solamente por técnicos autorizados.
- Solamente técnicos autorizados deben abrir el panel del equipo.
- En la parte inferior trasera de la fermentadora hay un punto equipotencial para conexión.

• **Nota:** El equipo tiene un conector de interconexión para otros equipos. Este conector pretende mantener diversos equipos con el mismo potencial eléctrico. No siendo necesariamente la Tierra de una conexión local. Este conector se encuentra en la parte posterior del equipo se identifica con el símbolo al lado:



- Uso del prensa cables para evitar el movimiento del cable de alimentación.
- Asegúrese de que las características eléctricas de la construcción cumplen las especificaciones de la etiqueta que se encuentra en la parte trasera del equipo.



- La instalación eléctrica de la construcción es responsabilidad del cliente.
- Esta unidad debe estar debidamente conectada a tierra para evitar descargas eléctricas.
- El disyuntor debe estar ubicado a un máximo de 1,5m del equipo.

INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN

ESPECIFICACIONES ELÉCTRICAS

Modelos	Voltaje	Fases	Frec. (Hz)	Potencia	Disyuntor	Cable	Enchufe
F. VITRINE 4.6	220V	Mono	50/60	1 kW	16A	3x1.5 mm²	16A (2P+T)

INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN

INSTALACIÓN HIDRÁULICA

- La fermentadora debe conectarse a la tubería de agua fría. Un registro de 3/4" con rosca externa debe estar disponible para conectar la manguera de entrada de agua ubicada a una distancia máxima de 1,5 m de la fermentadora.
- Recomendamos el filtro original 3M (no incluido) para reducir la dureza del agua.
- Importante:** Antes de realizar la instalación de agua, descargar los conductos del lado de la instalación predial para retirar eventuales suciedades de la tubería (purga).

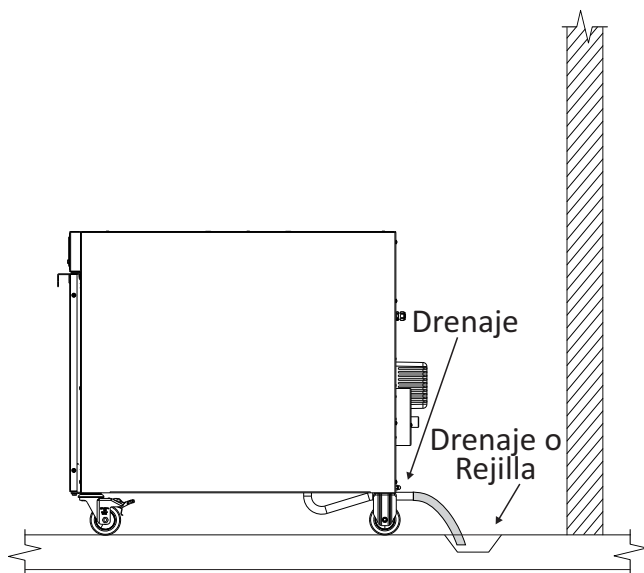
Para un rendimiento adecuado, observe la presión de la red hidráulica:

Unidad de Medida	Mínima	Máxima
m.c.a (metro columna de agua)	5,0	15,0
bar	0,5	1,5
kPa	50	150
Psi	7,3	12,8



Utilice sólo mangueras nuevas para la instalación de agua.

DRENAJE



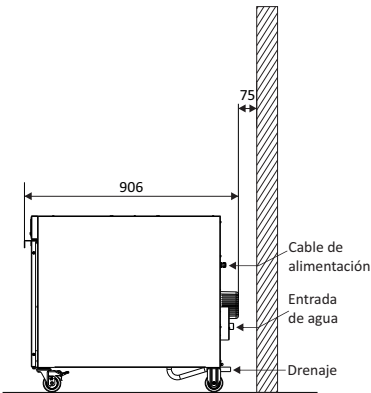
- La salida de drenaje debe ser descargada en un desagüe o rejilla, sin conexión cerrada con la red de acantarillado, para evitar la vuelta de olores.
- Para el drenaje principal se aplica la manguera en una tubería de por lo menos 1". No reducir el diámetro de la tubería.
- La temperatura media de salida del agua en el drenaje puede alcanzar hasta 50°C. Utilice una tubería adecuada.
- La manguera de desagüe debe ser puesta de modo que no permita doblas ni curvas que puedan retener partículas sólidas.

INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN

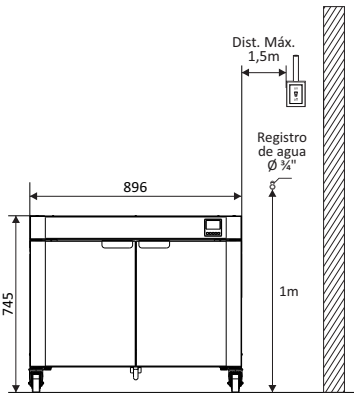
DIMENSIONES - FERMENTADORA VITRINA 4.6

NOTA.: CUOTAS EN MILIMETROS (mm)

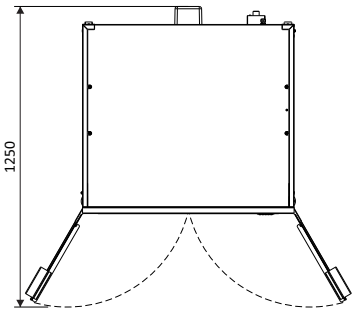
VISTA LATERAL



VISTA FRONTAL



VISTA SUPERIOR CON LA PUERTA ABIERTA



RECOMENDACIONES GENERALES



- No utilice este producto cerca de agua como lavabos, piscinas o lugares muy húmedos.



- No utilice el interior de la fermentadora para guardar utensilios.



- Si la puerta o el empaque de la puerta están dañados, la fermentadora no debe operarse hasta que se reparen por una persona cualificada.



- La fermentadora debe ser instalada en local nivelado y ventilado. La no instalación del equipo en local apropiado puede ocasionar la pérdida de la garantía.

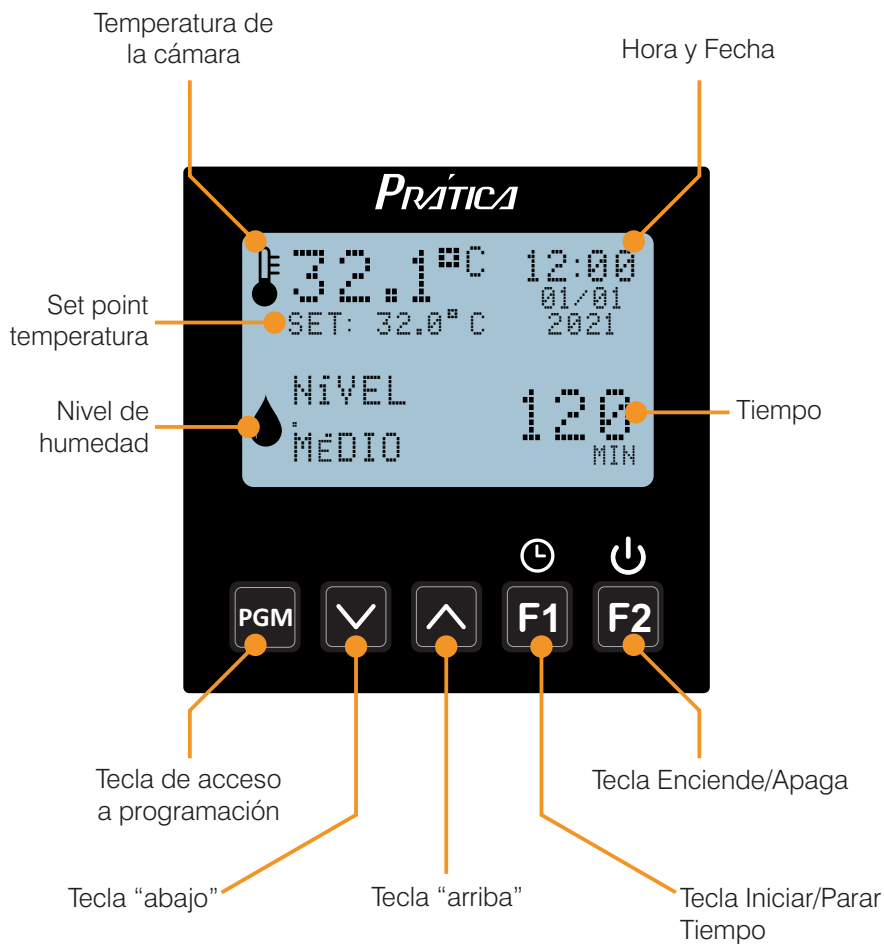
- Se debe respetar una distancia mínima mínimo de las paredes de 25mm en relación a los laterales y 75mm en relación al fondo de la fermentadora para ventilación.
- Para facilitar la instalación y el mantenimiento de la fermentadora, se recomienda un espacio de al menos 800mm de la trasera. Después del mantenimiento / instalación, esta separación puede reducirse las distancias mencionadas anteriormente.
- La fermentadora no debe colocarse junto a cocinas, freidoras y chapas calientes u otros equipos que exhalen grasas, vapores y calor.
- En caso de caída de energía durante algún proceso ativo de la fermentadora, esta operación se perderá.
- No cubra ni bloquee ninguna abertura de la fermentadora.
- No utilice la fermentadora en ambientes externos.
- No guardar alimentos dentro de la fermentadora cuando el mismo no esté en operación.

APLICACIÓN

La **Fermentadora Vitrina 4.6** se utiliza en la preparación de productos de panadería y confitería.

INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN

PANEL



OPERACIÓN Y PROGRAMACIÓN



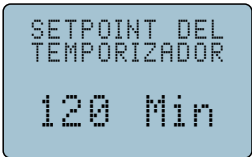
PUNTO DE
TEMPERATURA
32.0°C

1 - Presione la tecla **PGM** y use las teclas **▼** y **▲** para configurar la temperatura entre 25 °C y 45 °C;



NIVEL DE
HUMEDAD
NIVEL MEDIO

2 - Pulse la tecla **PGM** y utilice las teclas **▼** y **▲** para configurar el nivel de humedad: *apagado, bajo, medio o alto*;



SETPOINT DEL
TEMPORIZADOR
120 Min

3 - Pulse la tecla **PGM** y utilice las teclas **▼** y **▲** para configurar el tiempo entre 0 min y 360 min;



32.1°C 12:00
01/01
SET: 32.0°C 2021
NIVEL MEDIO 120 MIN

4 - Pulse la tecla **PGM** para volver a la pantalla principal;

5 - Después de llenar la fermentadora con los productos, presione el **F1** para comenzar el conteo. La alarma sonará cuando el tiempo haya finalizado.

CONFIGURACIÓN DE HORA Y FECHA

Con la fermentadora desconectada presione la tecla **F1** durante 5 segundos. Use las teclas **▼** y **▲** para configurar el primer campo (Hora), presione la tecla **PGM** para confirmar el cambio y pasar al siguiente campo (Hora, minutos, año, mes y día respectivamente).

Observación:

Antes de utilizar la fermentadora, se recomienda precalentarla a la temperatura de funcionamiento.

INSTRUCCIONES DE LIMPIEZA

EQUIPOS DE SEGURIDAD

- Para la limpieza de la fermentadora es necesario el uso de los Equipos de Protección Individual (EPI's).



Guantes
de Protección



Máscara de
Protección



Lentes
de Protección



Delantal



Zapatos de
Seguridad

FRECUENCIA DE LIMPIEZA

La fermentadora deberá desinfectarse todos los días cuando se utilice de acuerdo con la suciedad:

- *Limpieza Ligera;*
- *Limpieza Pesada.*



IMPORTANTE: Cuando la limpieza no se realiza en la frecuencia recomendada o hecha de forma inadecuada ocurre la acumulación de residuos que acaban perjudicando la calidad de limpiezas posteriores, generando exceso de humo durante los preparativos y disminuyendo la vida útil de componentes y del equipo.

LIMPIEZA INTERNA

- Primero, retire las jaulas y el protector de turbina. Higienice con una esponja suave y jabón neutro, enjuague con agua corriente. Termina con un paño seco.
- Utilice una esponja suave y jabón suave para eliminar la suciedad de la cámara. Trate de mantener la cámara interna siempre con aspecto de nueva: reflectante.
- Retire completamente el exceso de jabón con un paño húmedo. A continuación, limpie el vinagre de alcohol húmedo para eliminar cualquier producto residual. Termina con un paño seco.

PARA LIMPIEZA EXTERNA

- Para la limpieza externa de la fermentadora utilice la secuencia: paño húmedo, paño con jabón neutro, paño húmedo y paño seco.

IMPORTANTE

- En todas las etapas de enjuague, limpieza y secado, asegúrese de que todos los residuos de jabón se eliminen por completo para evitar la oxidación del equipo y sus componentes.
- Utilice solamente productos de línea profesional (desincrustante/desengrasante) líquido alcalino a base de NaOH (hidróxido de sodio) sin colorantes.
- Asegúrese de que no queden residuos de productos de limpieza antes de comenzar la cocción.

RECOMENDACIONES GENERALES DE LIMPIEZA

- Nunca use productos que contengan ácido en la limpieza de la fermentadora, ya que pueden dañar la superficie de acero inoxidable, provocando corrosión del metal.
- No arroje agua a la superficie exterior de la fermentadora, ya que puede comprometer el panel de control y los componentes eléctricos.
- No utilice esponjas de acero, objetos perforantes o abrasivos para limpiar las superficies internas y externas de la fermentadora.
- Durante largos períodos de inactividad, se recomienda mantener la puerta de la fermentadora entreabierta.
- No permita que los residuos de alimentos y otros residuos se acumulen en la superficie interna de la puerta, las bisagras o el perfil de sellado de silicona para no dañar el sellado de la fermentadora.
- No dejar alimentos, líquidos y residuos dentro de la fermentadora cuando el equipo está inactivo.
- No utilice la fermentadora para almacenar utensilios o alimentos.
- Utilizar la fermentadora solo para la preparación de alimentos como se describe en este manual.

PROBLEMAS: CAUSAS Y SOLUCIONES

- La Práctica dispone de una gran red de asistentes técnicos, siempre a disposición de sus clientes. A continuación se presenta una lista de pequeños problemas que pueden ser resueltos por los operadores de los equipos:

PROBLEMAS	CAUSAS Y SOLUCIONES
Fermentadora no se calienta	Queda de fase: Comprobar Instalación predial.
Fermentadora tarda en calentarse (o reanudar la temperatura)	- Queda de fase; - Puerta no regulada; - Fermentadora sucia - Proceder a la limpieza.
Fermentadora hace ruido	- Ventilador tocando el protector de la turbina o el tubo de vapor: reposicionar elementos; - Jaula o fondo protector sueltos.
Motor no gira	- Queda de fase; - Ventilador tocando la jaula o el tubo de vapor: reposicionar elementos.
Fermentadora no da ninguna señal	- Queda de fase; - Disyuntor apagado: Comprobar; - Fusible quemado. Comprobar.
Disyuntor de protección desarmando	Disyuntor de baja potencia.
Fermentación desuniforme	- Puerta no regulada; - Temperatura muy alta (Bajar Temperatura); - Fermentadora desnivelada (nivelar equipo); - Fermentadora sucia; - Jaula o fondo protector de turbina fuera de posición; - Carga excesiva. Falta de precalentamiento adecuado.

Pasa olor a comida	• Fermentadora sucia.
Fermentadora da choque	• Falta de puesta a tierra.
Alimento seco	• Temperatura muy alta; • Tiempo excesivo de cocción; • Sin humedad o nivel de humedad muy bajo.
Toma tiempo para fermentar	• Temperatura muy baja; • Fermentadora sucia; • Carga excesiva; • Sin humedad o nivel de humedad muy bajo.
Fermentadora no genera vapor	• Registro de agua cerrado; • Falta de suministro de agua.

Cualquier duda contacte nuestra asistencia técnica.

Asistencia técnica Práctica:

+55 35 3449 1235

FERMENTADORA VITRINE 4.6 - PORTUGUÊS/ESPAÑOL
CÓDIGO: 760524
MANUAL DE INSTALAÇÃO E OPERAÇÃO
JUNHO 2022 - REVISÃO 01



PRÁTICA

Rodovia BR 459, Km 101 S/N
37.556-140, Pouso Alegre - MG
Telefone: +55 35 3449-1200
pratica@praticabr.com

Carretera BR 459, Km 101 S/N
37.556-140, Pouso Alegre - MG
Teléfono: +55 35 3449-1235
pratica@praticabr.com