



Rodovia BR 116 km 153,2 N^o 22.581
Fone: (54) 3213-8000/3213-3122
Fax: (54) 3213-8021
Bairro São Leopoldo - Caxias do Sul -RS — BRASIL
<http://www.tomasi.com.br>
max@tomasiequipamentos.com.br

Edição — Setembro - 2009

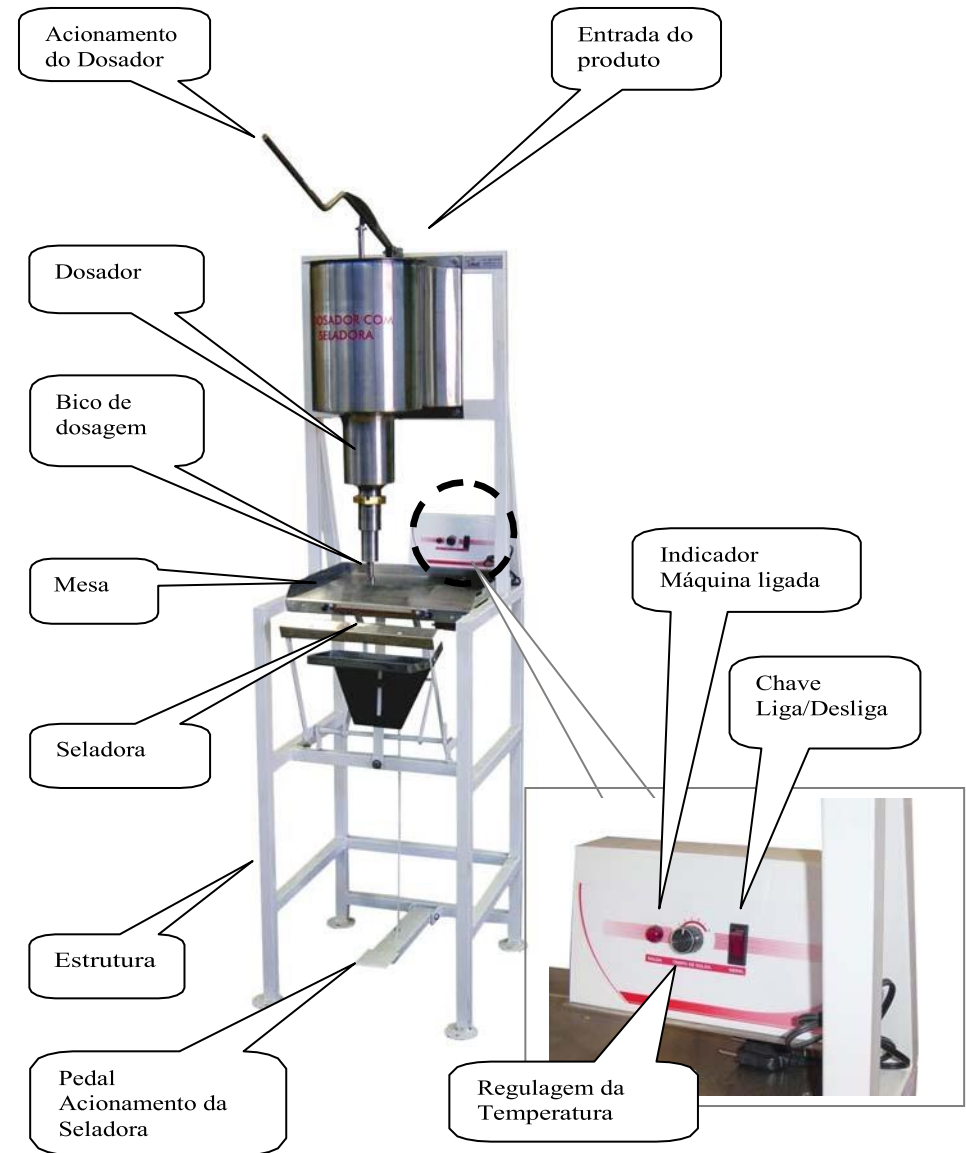
DOSADOR COM SELADORA

DSDS-14
DSP-14



MANUAL DE INSTRUÇÕES

3. Componentes



4. Inspeção de Recebimento

Verifique as condições de seu equipamento no momento do recebimento. Se houver indícios de pancadas, quedas ou avarias, verifique com os responsáveis pelo transporte e entre em contato com o departamento de vendas da **TOMASI**.

Certifique-se que não esteja faltando nenhum componente antes de iniciar a instalação. Se isto ocorrer entre em contato com os responsáveis pelo transporte.

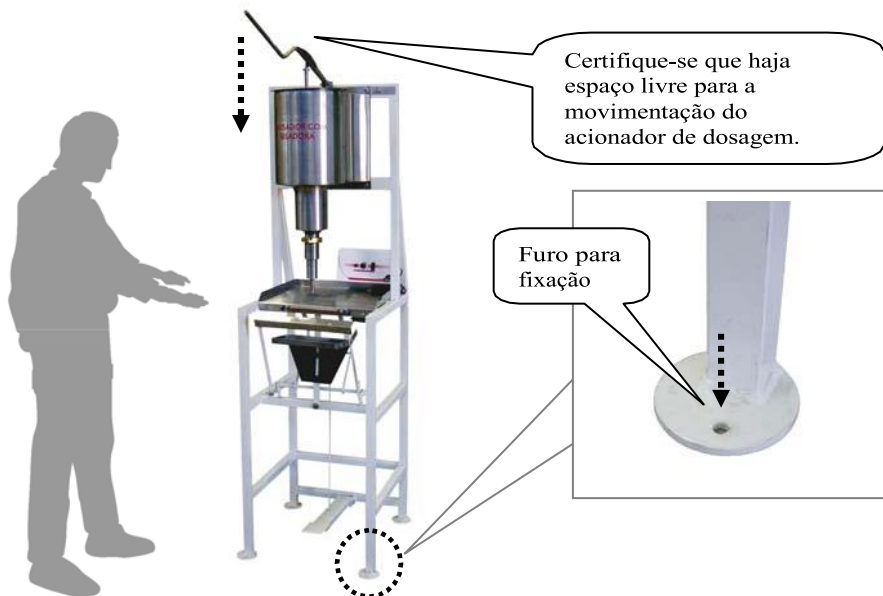
Antes de utilizar o equipamento, remova a película plástica azulada que protege as superfícies do aço inoxidável contra riscos.

5. Instalação- Modelo DSDS-14

Instale o Dosador sobre um pavimento nivelado.

Observe a área livre necessária para a livre movimentação do operador.

Utilizando os furos localizados nos pés fixe o Dosador ao pavimento.



1ª VIA DO PROPRIETÁRIO
PREENCHER EM LETRA DE FÔRMA

PROPRIETÁRIO: _____
ENDEREÇO: _____
FONE: _____
CIDADE: _____ ESTADO: _____
CNPJ: _____ INSCR. EST: _____
NOTA FISCAL Nº _____ DATA: _____
EQUIPAMENTO: _____
MODELO: _____
REVENDEDOR: _____
ENDEREÇO: _____
CEP: _____ CIDADE: _____ ESTADO: _____

ASSINATURA E CARIMBO

2ª VIA DO FABRICANTE
PREENCHER EM LETRA DE FÔRMA

PROPRIETÁRIO: _____
ENDEREÇO: _____
FONE: _____
CIDADE: _____ ESTADO: _____
CNPJ: _____ INSCR. EST: _____
NOTA FISCAL Nº _____ DATA: _____
EQUIPAMENTO: _____
MODELO: _____
REVENDEDOR: _____
ENDEREÇO: _____
CEP: _____ CIDADE: _____ ESTADO: _____

ASSINATURA E CARIMBO

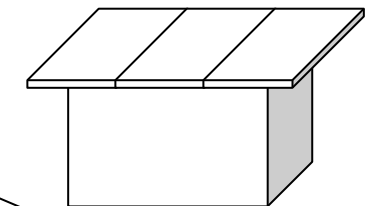
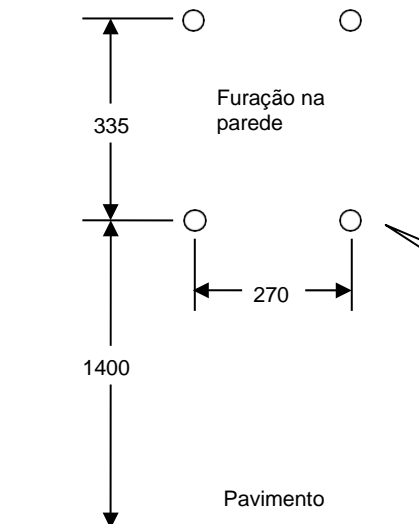
REVENDEDOR: _____
ENDEREÇO: _____
VENDEDOR: _____
FONE: _____

6. Instalação- Modelo DSP-14

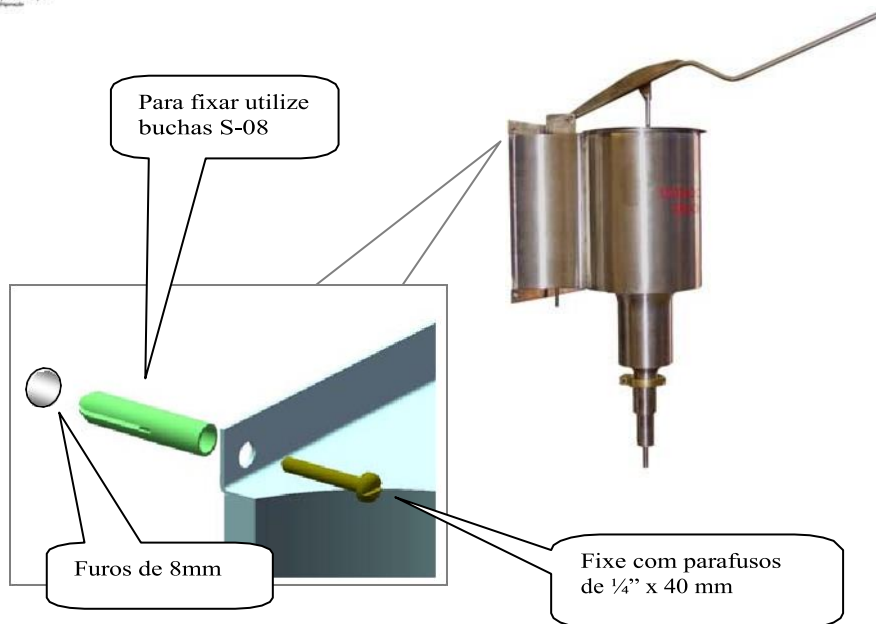
Instale o Dosador em uma parede.

Observe a área livre necessária para a livre movimentação do operador.

Observe também a altura correta para fixar na parede.



Faça os furos na parede conforme as medidas indicadas utilizando broca para concreto de Ø 8mm

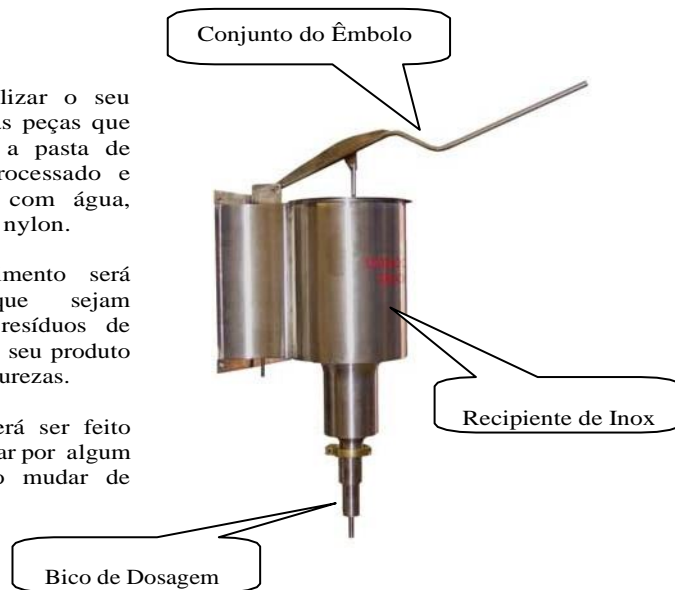


7. Preparando para Operação

Antes de utilizar o seu Dosador retire todas as peças que tenham contato com a pasta de alimento que será processado e lave cuidadosamente com água, detergente e escova de nylon.

Este procedimento será necessário para que sejam removidos todos os resíduos de fabricação (bactérias) e seu produto possa estar livre de impurezas.

Também deverá ser feito quando seu Dosador ficar por algum tempo sem uso e ao mudar de produto para dosagem.



21. Certificado de Garantia

A **MAX INDÚSTRIA METALÚRGICA LTDA.** Assegura aos proprietários de seus produtos garantia contra qualquer defeito de material ou de fabricação que apresentar no prazo de seis meses contados a partir da data de aquisição do primeiro comprador, consumidor, aquisição esta feita na própria empresa ou em seus revendedores.

A **MAX INDÚSTRIA METALÚRGICA LTDA.** Tem exclusividade em dar pareceres e não autoriza outras pessoas a julgar defeitos apresentados durante a vigência da garantia e restringe sua responsabilidade a substituição de peças defeituosas, desde que a critério de seu técnico credenciado se constate falha em condições normais de uso.

A mão de obra e a substituição de alguma peça com defeito de fabricação, em uso normal dos produtos, serão gratuitas dentro do período de garantia.

CONDIÇÕES GERAIS DE GARANTIA:

A garantia fica extinta para os equipamentos eventualmente reparados, modificados ou simplesmente desmontados, assim como para os equipamentos que houverem sido utilizados em desacordo com as especificações e orientação da fábrica.

Excluem-se da garantia:

Desgaste natural, utilização inadequada, efeitos de corrosão, **possíveis quebras de componentes quando transportados e não verificados no momento do recebimento**, quedas e fogo.

Também excluem-se da garantia: Peças com desgaste normal devido ao uso, vedações e componentes elétricos.

Fica extinta qualquer garantia:

Pelo decurso do prazo de validade.

Pela não observância de qualquer uma das recomendações constantes neste TERMO DE GARANTIA.

Quando não for enviada à fábrica a 2ª via do cupom em anexo, devidamente preenchida, juntamente com a cópia da nota fiscal de venda.

Para qualquer demanda judicial fica eleito o foro da comarca de Caxias do Sul – RS, com renúncia a qualquer outro, por mais privilegiado que seja ou venha a ser.



MAX INDÚSTRIA METALÚRGICA LTDA.

Rodovia BR 116 km 153,2 Nº 22.581

Fone (54) 3213.8000/3213-3122 Fax (54) 3213-8021

Bairro São Leopoldo CEP-95080-050 — Caxias do Sul -RS — BRASIL

<http://www.tomasi.com.br>

20. Limpeza Externa



1. Desconecte da Alimentação elétrica.
2. Aguarde o Resfriamento da Seladora
3. Para efetuar a limpeza use apenas Água e detergente.



Atenção !

Proteja a caixa de comando elétrico de água e agentes agressivos pois isto irá danificar seus componentes.



Cuidado !

Nunca utilize mangueira para fazer a limpeza, pois a água irá atingir a parte elétrica com perigo de choque elétrico ao ligar o Dosador, e irá danificar os seus componentes.

Se houver necessidade de mais informações sobre o funcionamento deste equipamento, manutenção ou para solicitar peças de reposição entre em contato com nosso

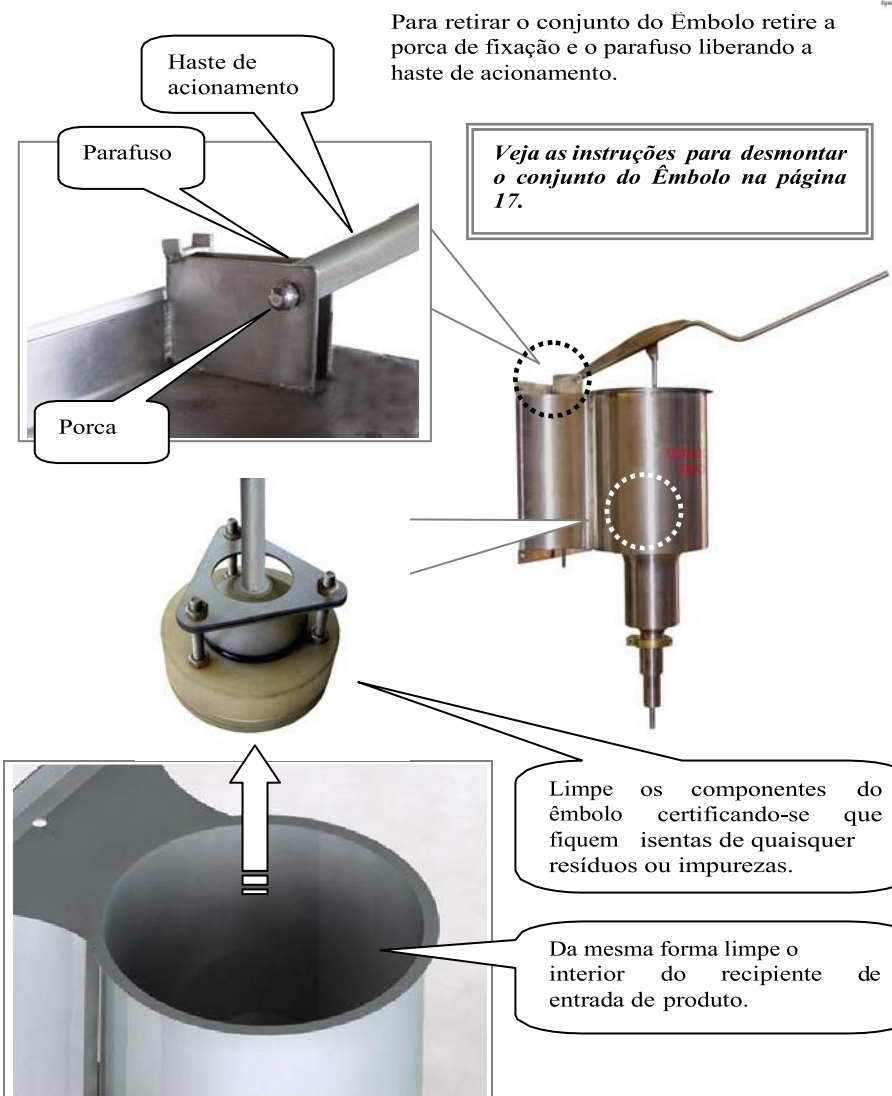
Atendimento ao Cliente

Fone: (54) 3213-8000/3213-3122

Fax: (54) 3213-8021

<http://www.tomasi.com.br>

max@tomasiequipamentos.com.br

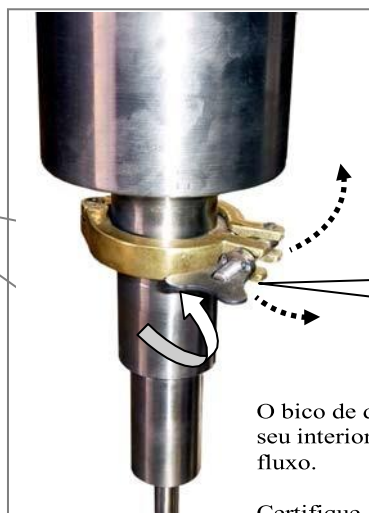


Para lavar as peças nunca use pano, palha de aço (Bombril), sabão massa, álcool ou qualquer outro produto que possa deixar cheiro estranho ou resíduos.



O conjunto do bocal de dosagem também deverá ser retirado e limpo.

Para retirar este conjunto afrouxe a porca borboleta abrindo a Abraçadeira.



Porca Borboleta

O bico de dosagem possui no seu interior a válvula de corte de fluxo.

Certifique-se que a mesma fique bem limpa e acionando vando

Limpe estes componentes observando os mesmos cuidados para certificar-se que fiquem livres da presença de bactérias.



Após a limpeza monte os componentes novamente observando a correta fixação.



Válvula de corte de fluxo no interior

19. Inspeção na Seladora

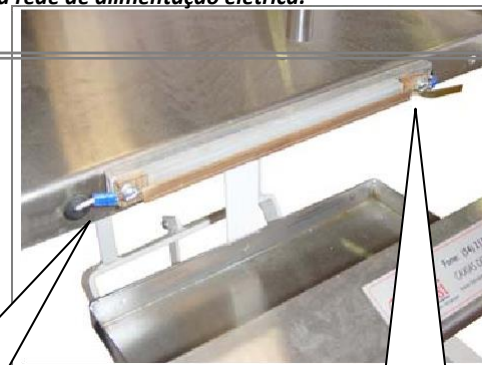
Cuidado !



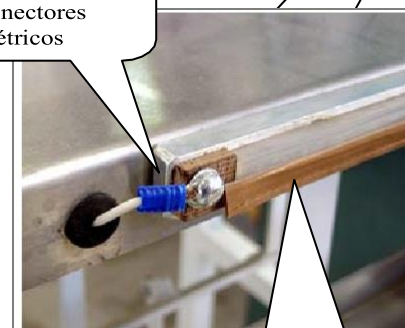
Antes de qualquer verificação neste mecanismo certifique-se que a Máquina esteja desligada e desconectada da rede de alimentação elétrica.

Estes componentes devem ser protegidos de água ou outros agentes agressivos que possam danificá-los.

Qualquer sinal de dano deve ser verificado e solucionado antes de ligar a Dosadora para garantir seu funcionamento correto e a segurança do operador.



Observe as condições dos conectores elétricos



Com o tempo de uso este protetor irá desgastar-se e terá que ser substituído. Da mesma forma o fio de soldagem. (Não são cobertos pela garantia)

Certifique-se que o atuador seja mantido livre.

3. Inspeção no Bico de Dosagem

Para que o bico funcione corretamente e faça a dosagem da massa conforme o desejado, certifique-se que os seus componentes estejam fixados corretamente e livres de resíduos.

Se houver desgaste em algum componente faça a substituição para garantir a precisão na dosagem e que não haja gotejamento quando a válvula estiver fechada.

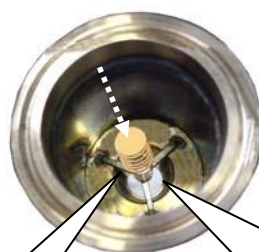


Sempre fixe a Abraçadeira firmemente.

É necessário que o atuador se movimente para cima e para baixo livremente sob ação da mola.



Se a vedação for danificada substitua para garantir que não haja vazamento de massa.



Mantenha o bico completamente livre de impurezas para assegurar a qualidade do seu produto.

8. Ligando o Dosador



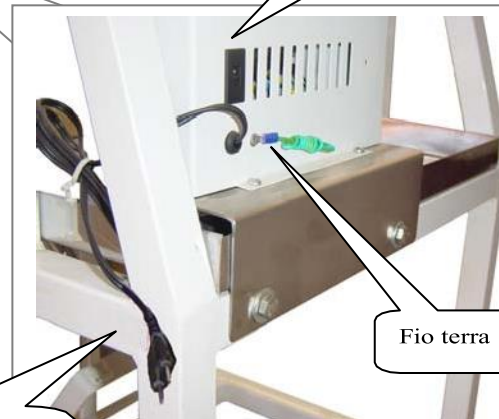
Antes de ligar o seu Dosador na rede de alimentação elétrica certifique-se que a mesma seja adequada a este equipamento.

Na parte traseira do Dosador está localizada a entrada de energia elétrica.

Certifique-se que a voltagem esteja correta:
110V ou 220V



Chave de voltagem 110/220V



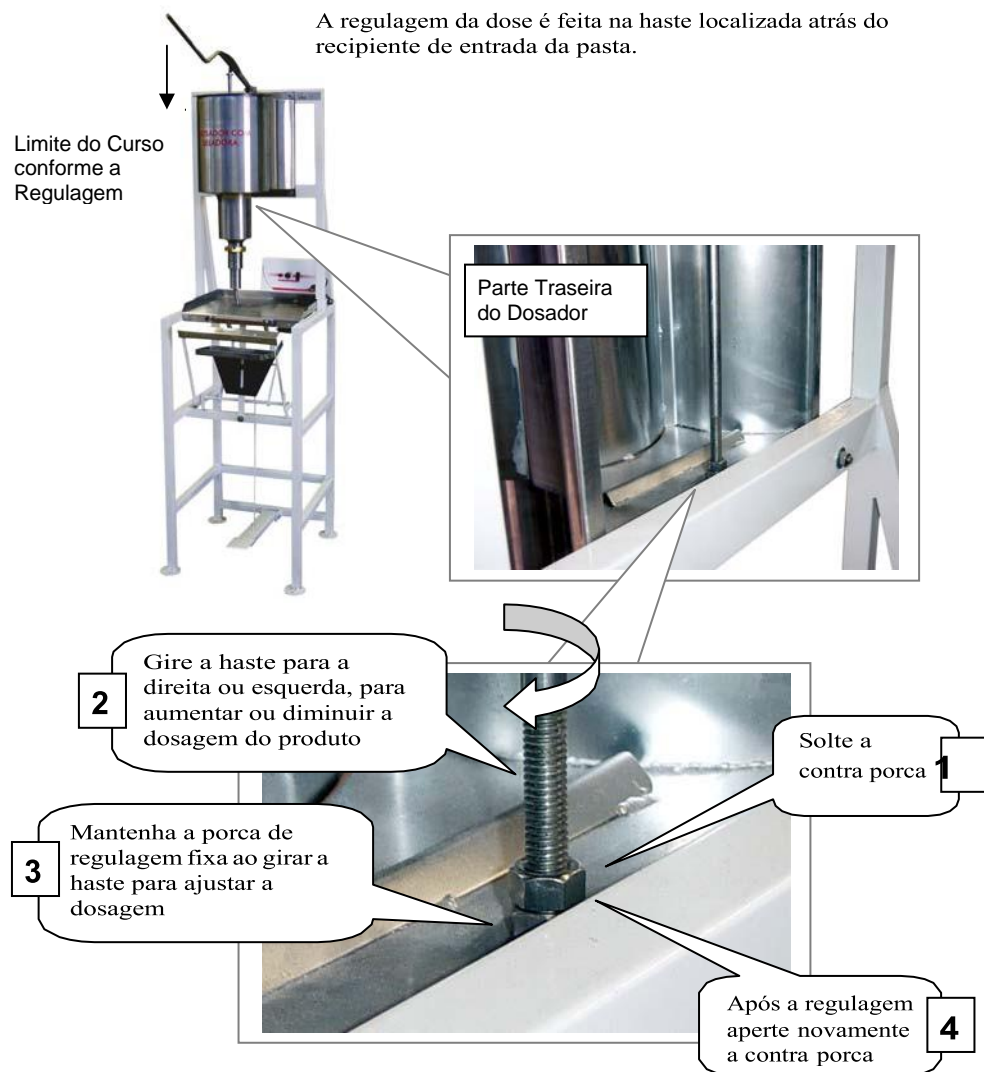
Fio terra

Conector para ligação à rede monofásica.

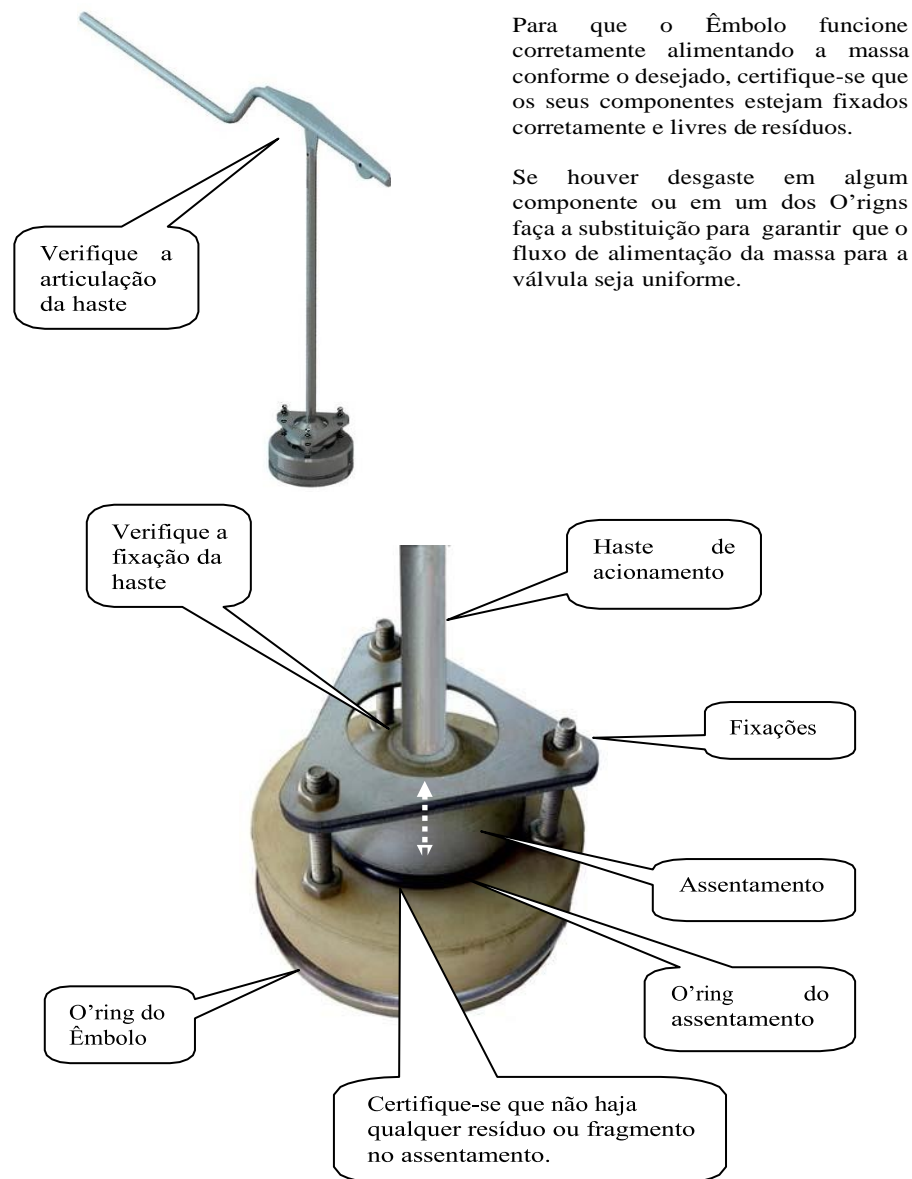


Assegure-se que seu Dosador seja devidamente aterrado para garantir a segurança do operador.

9. Regulando o Dosador



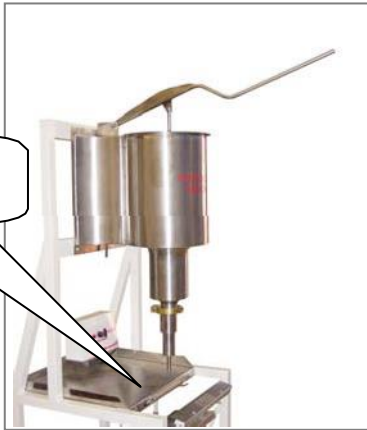
17. Inspeção no Êmbolo



15. Manutenção

O Dosador - **TOMASI** foi desenvolvido para operar com segurança, eficiência e longa vida útil.

No entanto, para garantir a durabilidade do seu equipamento e a segurança do operador alguns cuidados são necessários.



Não deixe cair líquidos sobre a Seladora.



Nunca coloque o seu Dosador em funcionamento se estiver com algum componente solto ou mal fixado.



Após cada processo faça uma limpeza cuidadosa para manter a boa qualidade dos seus produtos.



Ao desmontar para limpar, faça uma inspeção nos componentes para certificar-se que estejam em perfeitas condições. Qualquer anormalidade deverá ser solucionada antes de colocar seu Dosador em funcionamento novamente.

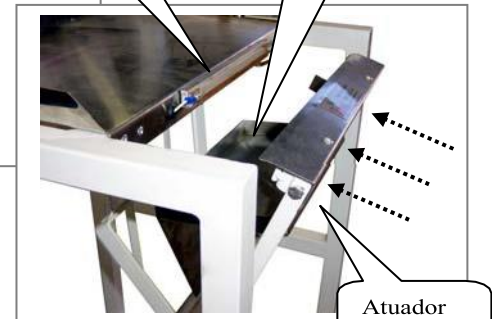
11. Regulando a Seladora



A Seladora possui um mecanismo que fecha e corta automaticamente a embalagem após a dosagem.

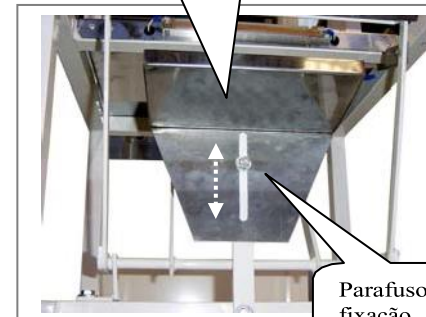
Dispositivo de selamento

Bandeja para colocação da Embalagem



Atuador

Posicione a bandeja conforme a melhor posição para operação



Parafuso de fixação

A bandeja para colocação da embalagem pode ser ajustada na sua altura conforme o tipo de alimento a ser embalado.

Para isto solte o parafuso de fixação do conjunto.

Após posicionar a bandeja na altura desejada fixe firmemente o parafuso.

Após certificar-se que todos os componentes estejam corretamente montados e fixados, seu Dosador estará pronto para ser utilizado.

Bico de dosagem

Conecte o Dosador à rede de alimentação elétrica certificando-se que a chave esteja selecionada na voltagem, correta: **110V ou 220V**

14. Limpeza após o uso

Após utilizar o seu Dosador retire o conjunto do Êmbolo, faça uma limpeza cuidadosa conforme as instruções das páginas 7 e 8, e mantenha este conjunto fora da máquina até o momento de utilizar novamente o Dosador.

Desta forma não há o risco de o êmbolo emperrar dentro do reservatório.

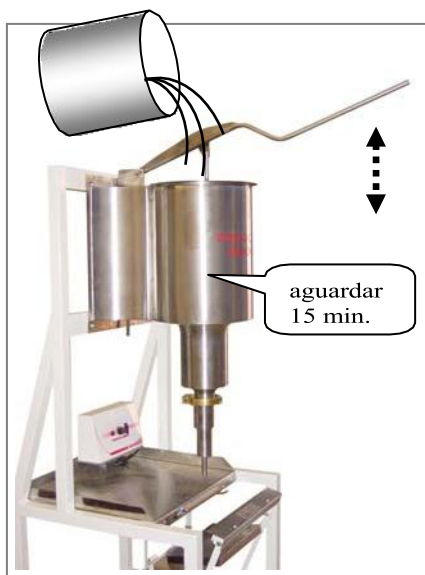




Nunca esqueça de fazer o procedimento de limpeza após o uso, pois isto irá garantir que a válvula de dosagem fique totalmente limpa. Caso contrário poderão ficar resíduos retidos na válvula causando gotejamento. Para estes casos não haverá garantia.



Nunca deixe a Dosadora com produto de um dia para o outro, ou após concluir um lote de dosagem. O produto ficando depositado no interior do reservatório poderá emperrar o êmbolo danificando assim o anel de vedação. Esta situação também provocará a fermentação do produto gerando bactérias e microorganismos na válvula de dosagem contaminando todo o produto a ser dosado.



Em caso de emperramento do êmbolo no interior do aparelho faça o seguinte procedimento:

- 1** Despejar água morna com detergente dentro do reservatório.
- 2** Mexer até formar viscosidade.
- 3** Aguardar aproximadamente 15 minutos.
- 4** Acionar a alavanca para cima e para baixo até destravar o êmbolo.

Sinalizador indicador:
AQUECIMENTO LIGADO



Ligue a Chave para aquecer a seladora

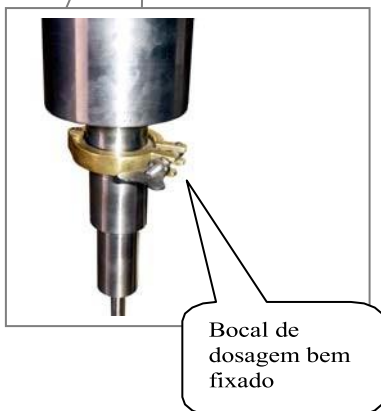
Regule o tempo de solda conforme a espessura do material da embalagem

O processo é feito nas seguintes etapas:

- 1** Coloque a pasta no recipiente de inox
- 2** Coloque a embalagem na Seladora
- 3** Acione o Êmbolo de dosagem utilizando a Alavanca
- 4** Faça o selamento da embalagem acionando o pedal

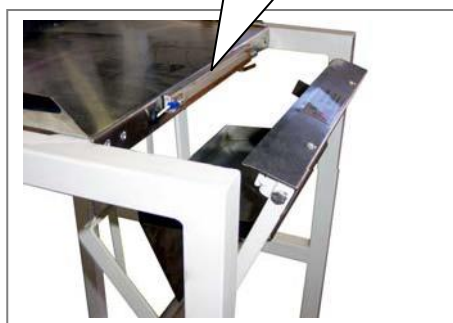


13. Cuidados na operação



Para o bom funcionamento do seu equipamento e a qualidade final do produto observe o seguinte:

- O produto a ser dosado deve estar em uma pasta homogênea.
- Não podem ser processados produtos que contenham polpa ou caroços.
- Não podem ser processados produtos que contenham qualquer tipo de grãos ou sementes.
- Se isto ocorrer ficarão retidos fragmentos na válvula e a mesma não poderá fechar provocando vazamento de produto.
- Certifique-se que o bocal de dosagem esteja corretamente fixado.



Cuidado!
Os componentes da Seladora são aquecidos. Tome precauções para evitar queimaduras.



Importante!
Para que o seu Dosador tenha garantia de bom funcionamento nunca deverá ser usado a seco, com água, ou com qualquer outro líquido que não tenha viscosidade. Se isto ocorrer seu equipamento será danificado e perderá a garantia.

5 litros de água com 50 ml de detergente

1

Ao terminar a etapa dos produtos a serem dosados coloque no recipiente 5 litros de água com 50 ml de detergente.



2

Agite a água com detergente manualmente, até formar espuma (viscosidade)

3

Em seguida acione a alavanca do Dosador até ser esguichada toda a mistura.

