



MANUAL DO USUÁRIO

COMPACTA MIX



Acesse o QR Code abaixo para mais informações,
download do e-book com receitas exclusivas e
inscrições para o nosso workshop.





ÍNDICE

ANTES DE INICIAR A PRODUÇÃO	3
TERMO DE GARANTIA – COMPACTA MIX	4
INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA	6
O que é necessário saber sobre as instruções de segurança	6
Precauções importantes de segurança	7
CONHECENDO O SEU EQUIPAMENTO	9
A Compacta Mix	9
Características Técnicas	10
Descrição Detalhada	10
Componentes	11
ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS	13
Instruções para Instalação do Equipamento	13
Instruções para ligar na Rede Elétrica	13
Aterramento	13
Esquema Elétrico	14
FUNCIONAMENTO DO EQUIPAMENTO	15
Painel de Controle Operacional	15
MANUTENÇÃO – MONTAGEM E DESMONTAGEM	16
MANUTENÇÃO – LIMPEZA DO EQUIPAMENTO	18
MANUTENÇÃO – PREVENÇÃO	19
MANUTENÇÃO – REVISÃO PERIÓDICA	20
MÃO NA MASSA – COXINHA DE FRANGO	21





ANTES DE INICIAR A PRODUÇÃO

Você acaba de receber um produto com a qualidade, segurança e tradição que somente uma empresa como a Compacta Print, líder de mercado, pode oferecer.

São anos desenvolvendo equipamentos para que pessoas como você possam prosperar através de um negócio próprio.

Nosso time de especialistas pensou em tudo para o sucesso do seu negócio, mas antes de iniciar, é importante que você utilize as ferramentas abaixo que preparamos para deixar o seu trabalho mais prático:

TUTORIAL E CONTEÚDO ONLINE

Acesse o site https://mkt.compactaprint.com.br/info_salgados que você encontrará um conteúdo com tudo o que você precisa saber sobre o seu equipamento. Neste site, a Compacta Print disponibiliza para você vídeos de como montar o seu equipamento, e-book com as mais diversas receitas, lives informativas com dicas de mercado para você ter sucesso, além de vídeos com todas as soluções que você precisa para as mais diversas dúvidas, seja de manuseio ou de receitas.

WORKSHOP GRATUÍTO

A Compacta Print oferece semanalmente um workshop gratuito onde você vai aprender tudo sobre o seu equipamento. Nele, nossos especialistas vão te ensinar o passo-a-passo de como ter sucesso com seu equipamento, com dicas de como fazer uma propaganda eficiente até como trabalhar com o seu equipamento.

Para fazer a sua inscrição, acesse, https://mkt.compactaprint.com.br/info_salgados

REDES SOCIAIS

Acompanhe nossas redes sociais que sempre estamos postando conteúdo novo para o seu negócio.

Leia este manual com muita atenção e siga rigorosamente todas as instruções, mas se você tiver alguma dúvida, pode entrar em contato com a equipe de atendimento da Compacta Print pelo telefone 11-31887000, pelo e-mail sac@compactaprint.com.br, pelo site www.compactaprint.com.br ou acesse o QR Code abaixo:





TERMO DE GARANTIA – COMPACTA MIX

A COMPACTA PRINT LTDA garante o produto acima identificado contra defeitos de fabricação, em condições normais de uso e manutenção, e unicamente ao comprador original identificado na Nota Fiscal, pelo prazo 90 (noventa) dias (garantia legal), mais 275 (duzentos e setenta e cinco) dias de garantia adicional, contado a partir da data de recebimento do produto.

A COMPACTA PRINT garante os motores do produto acima identificado por 5 anos e as engrenagens do produto acima identificado por 10 anos a partir da data da compra.

A COMPACTA PRINT, sem nenhum custo para o usuário, reparará o produto de acordo com os termos desta garantia, desde que seja o caso de defeito de fabricação que possa ser imputado à fabricante. O reparo poderá incluir a substituição de peças, por novas ou recondicionadas equivalentes, dependendo de prévio consentimento do consumidor quanto às últimas. Este produto e as peças substituídas serão garantidas pelo restante do prazo original, não cabendo ao comprador direito de pleitear quaisquer outros consertos, substituições de peças, partes ou equipamentos, indenizações ou reposições. Todas as peças substituídas se tornarão propriedade da COMPACTA PRINT e deverão ser devolvidas sob risco de cobrança dos mesmos.

A COMPACTA PRINT oferece diferentes formas de execução do reparo, como o atendimento presencial em nossa fábrica ou atendimento online via vídeo chamada e envio de peças via correios ou transportadora, dependendo do modelo de produto atendido. Para maiores detalhes entre em contato com nossa central de atendimento ao cliente através do telefone 11-31887000 ou pelo e-mail sac@compactaprint.com.br.

I – CONDIÇÕES DE GARANTIA

A COMPACTA PRINT não assume qualquer obrigação ou responsabilidade por acréscimos ou modificações desta garantia, salvo se efetuadas por escrito em caráter oficial. A garantia não cobre a instalação do equipamento ou acessórios, bem como danos decorrentes da instalação ou manutenção inadequada que tenha sido executada por um prestador de serviço não autorizado pela COMPACTA PRINT. A COMPACTA PRINT não será de forma alguma responsável por qualquer acessório que não seja de seu fornecimento, que seja anexado ou usado com seus equipamentos, nem pelo funcionamento ou segurança de seus equipamentos usados com acessórios que não os fornecidos pela COMPACTA PRINT. Tais acessórios estão expressamente excluídos da garantia, e a COMPACTA PRINT não será responsável por quaisquer danos causados ao produto, ao usuário ou a terceiros, resultantes de tais fatos.

II – ITENS EXCLUÍDOS DESTA GARANTIA (legal e adicional)

A garantia não cobre:

- ~~Defeitos~~ ou danos resultantes do uso irregular do produto pelo cliente, como: instalação fora do padrão que consta no manual do usuário, operação fora do limite da capacidade do equipamento ou produtos que recebam manutenção incorreta. Peças expostas, arranhadas, trincadas ou quebradas, limpeza em desacordo com o manual do usuário, bem como derramamento de alimentos ou líquidos de qualquer natureza;
- ~~Defeitos~~ ou danos decorrentes de testes, instalação, alteração, modificação de qualquer espécie em nossos equipamentos, bem como o reparo realizado por outras oficinas que não sejam autorizadas COMPACTA PRINT para este produto;





- (c) Quebra ou danos do equipamento que não foram constatados no ato da aquisição;
- (d) Produtos que tenham tido número de série removido, adulterado ou tornado ilegível;
- (e) Defeitos e danos causados por agentes naturais (enchente, maresia, descarga elétrica e outros), exposição excessiva ao calor ou a umidade;
- (f) Desempenho insatisfatório do produto ou danos devido à instalação ou rede elétrica local inadequada;

Peças que se desgastam naturalmente e com o uso regular, tais como botões de comando, plugs, cabo de energia, componentes eletroeletrônicos, eixos e roscas de PEAD, mandíbulas de corte e formatação bem como, a mão-de-obra utilizada na aplicação das peças e as consequências advindas dessas ocorrências.

(h) Falhas no funcionamento do produto ou danos decorrentes da falta de fornecimento ou problemas e/ou insuficiência no fornecimento de energia elétrica, tais como oscilações de energia elétrica que ultrapassem os limites de operação estabelecidos no manual de usuário;

Serviços e/ou despesas de manutenção e/ou limpeza do produto;

(i) Falhas no funcionamento normal do produto decorrentes da falta de limpeza e excesso de resíduo, ou ainda, decorrente da existência de objetos em seu interior, estranhos ao seu funcionamento e finalidade de utilização.

(k) Despesas de locomoção e estadias de técnicos, quando a presença do mesmo se fizer absolutamente necessária para a reparação ou substituição de peças;

CONSIDERAÇÕES GERAIS

Esta garantia substitui todas as outras garantias expressas ou tácitas, incluindo sem limitação, garantias tácitas de comercialização e adequação a um fim específico. As formas de execução do reparo podem ser consultadas através da central de atendimento COMPACTA PRINT pelo telefone 11-31887000 ou pelo e-mail sac@compactaprint.com.br. Caso o produto apresente problema e este não esteja dentre as causas excluídas da garantia, a COMPACTA PRINT providenciará o devido reparo do produto, sem custo ao cliente. A COMPACTA PRINT não oferece nenhuma garantia quanto à cobertura, disponibilidade ou nível dos serviços oferecidos por companhias de energia; em hipótese alguma a COMPACTA PRINT será responsável por indenização superior ao preço da compra do equipamento, por qualquer perda de uso, perda de tempo, inconveniência, prejuízo comercial, perda de lucros ou economias, por outros danos diretos ou indiretos, decorrentes do uso ou impossibilidade de uso do produto. Esta garantia fica automaticamente cancelada na ocorrência de qualquer uma das hipóteses do item II (Itens excluídos desta Garantia).





INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA

Antes de utilizar a modeladora de salgados Compacta Mix, da Compacta Print, leia atentamente este manual para se certificar de que saiba como operar os recursos e funções que o seu novo equipamento oferece de maneira segura e eficiente.

O QUE É NECESSÁRIO SABER SOBRE AS INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

- As advertências e instruções de segurança importantes neste manual não abrangem todas as condições e situações possíveis que podem ocorrer. É sua responsabilidade usar o bom senso e ser cuidadoso e atento ao instalar, fazer manutenção e utilizar o seu equipamento;
- Este equipamento destina-se a aplicações comerciais, por exemplo, em cozinhas de restaurantes, cantinas, hospitais e em empreendimentos comerciais como padarias, açougues, etc.;
- Para instalar seu equipamento, é obrigatório revisar e ou fazer uma instalação adequada, com disjuntor e fiação elétrica dimensionado conforme demanda do equipamento. Em hipótese alguma ligar em conjunto com outros aparelhos elétricos utilizando “benjamins” ou extensões que não sejam também adequadas;
- Nunca ligar diretamente em tomadas velhas, ressecadas, com folgas ou se a fiação do imóvel onde for ligada estiver velha, fora das especificações para suportarem a amperagem da máquina;
 - Antes de desligar o equipamento, certifique-se de que as chaves de acionamento do motor, cortador e recheio estejam na posição OFF (desligado);
 - Esses cuidados devem ser tomados para evitar danos à fiação do imóvel, danos aos aparelhos elétricos e eletrônicos ligados à mesma rede, danos à máquina e seus componentes elétricos e eletrônicos como a queima do motor, chave liga desliga, lâmpadas, conexões e a fiação. A perda da garantia do equipamento ocorre por instalação fora das especificações para o bom funcionamento da máquina;
 - Este equipamento 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 equipamento ou estejam sob a supervisão de uma pessoa responsável pela sua segurança;
 - Recomenda-se que as crianças sejam vigiadas para assegurar que elas não estejam brincando com o equipamento;
 - As instruções relativas a pessoas (incluindo crianças) com deficiências físicas, sensoriais ou capacidades mentais ou falta de experiência e conhecimento e crianças brincando com o aparelho não são aplicáveis;
 - Se o cabo de alimentação for danificado, ele deve ser substituído pelo fabricante ou agente autorizado ou pessoa qualificada, a fim de evitar riscos;
 - Após desembalar, mantenha o material da embalagem fora do alcance de crianças;
 - Desligue da tomada sempre que fizer limpeza ou manutenção;
 - Nunca desligue um equipamento da tomada puxando-o pelo cabo de alimentação;
 - Se você tiver alguma dúvida, entre em contato com a central de atendimento Compacta Print pelo telefone 11-31887000 ou acesse o site www.compactaprint.com.br





INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA

PRECAUÇÕES IMPORTANTES DE SEGURANÇA

Siga todas as instruções de segurança neste manual. Caso contrário há riscos de ferimentos graves, danos materiais e/ou morte.



ADVERTÊNCIA

- Verifique sempre se o cabo de força de seu equipamento não está preso ou danificado;
- Não coloque extensões de tomadas múltiplas ou fontes de alimentação portáteis no seu equipamento;
- Coloque o plugue na posição adequada com o cabo pendendo para baixo;
- Não introduza o plugue na tomada com as mãos molhadas;
- Se a tomada de parede estiver solta, não insira o plugue. Conecte o plugue na tomada de parede com firmeza;
- Nunca desconecte o equipamento da tomada puxando o cabo de força. Sempre segure o plugue com firmeza e puxe para fora da tomada;
- Não dobre excessivamente o cabo de força nem coloque objetos pesados sobre o mesmo;
- Em caso de queda de energia durante o uso do seu equipamento, para a sua segurança o equipamento não voltará a funcionar automaticamente. Para reiniciar o trabalho, coloque as chaves de acionamento do motor, massa e recheio na posição OFF (desligado), em seguida, volte as mesmas para a posição ON (ligado);
- O equipamento deve ser posicionado de forma que o plugue esteja acessível;
- Não conecte seu equipamento à mesma régua com várias entradas de força. Sua máquina deve sempre ser conectada em sua própria tomada individual, que tenha classificação de tensão correspondente as exigências deste manual;
- Deste modo, obtém-se o melhor desempenho possível e também evita sobrecarga dos circuitos elétricos do ambiente, o que pode superaquecer os cabos e provocar uma tragédia. Não o fazer, pode causar choque elétrico ou incêndio devido a vazamento elétrico;
- É necessário aterrar o seu equipamento para impedir que haja vazamentos de energia ou choques elétricos causados pelo vazamento de corrente que pode causar choque, incêndio, explosão ou problemas com o produto;
 - Nunca utilize canos de gás, fios de telefone nem outros potenciais para-raios como aterramento elétrico;
- Mantenha as mãos, pés ou qualquer parte do corpo afastadas das áreas onde podem ser esmagados (roscas, mandíbulas de corte e cuba de alimentação), utilize o equipamento de acordo com as instruções deste manual, tenha cuidado ao manusear na presença de crianças;
 - Não fique em pé sobre o equipamento nem coloque objetos sobre ele. Isso pode causar problemas com o produto ou ferimentos;
 - Não coloque objetos na parte da cuba do equipamento;
 - Mantenha todas as peças e acessórios deste equipamento fora do alcance das crianças, já que poderão ser perigosos para elas;





- Não instale este equipamento em um local úmido, gorduroso ou sujo, num local com exposição solar direta nem em contato com água (gotas de chuva);
- Não instale este equipamento em um local onde possa haver vazamento de gás ou perto de um aquecedor ou de materiais inflamáveis;
- Se o equipamento necessitar de algum reparo, entre em contato com a central de atendimento Compacta Print, do contrário, poderá ocorrer choque elétrico, incêndio, problemas com o produto ou ferimentos;
- Modificações não autorizadas podem causar problemas de segurança. Para reverter uma modificação não autorizada, cobraremos pelo custo total das peças e da mão de obra, além de acarretar na perda da garantia do equipamento, se a mesma estiver dentro do prazo de validade segundo o termo de garantia;
- Quaisquer alterações efetuadas por terceiros a este produto não serão cobertas pelo serviço de garantia Compacta Print. Da mesma forma, a Compacta Print não será responsável por problemas de segurança resultantes de alterações feitas por terceiros;
 - Antes de ser utilizada, este equipamento tem de ser instalado de acordo com as instruções do manual;
 - Ao deslocar o equipamento, tome cuidado para não o passar sobre o cabo de força ou danificar este cabo, isso poderá resultar em choque elétrico ou incêndio;
 - Deixe espaço suficiente em torno de seu equipamento e instale-o em uma superfície plana;
- É enfaticamente recomendado que o equipamento seja instalado com o auxílio de um técnico qualificado ou de acordo com as instruções do manual, do contrário poderá ocorrer choque elétrico, incêndio, explosão, problemas com o produto ou ferimentos;
- Antes de limpar ou realizar manutenção, desligue e desconecte o equipamento da tomada de parede, do contrário, poderá ocorrer choque elétrico ou algum acidente com ferimento grave;
 - Não armazene substâncias inflamáveis perto do equipamento;
 - Não instale o equipamento próximo a um estabilizador de tensão;
 - Não coloque uma vela em cima do equipamento em caso de falta de energia;
 - Não use energia de engate ligando diretamente na linha elétrica.





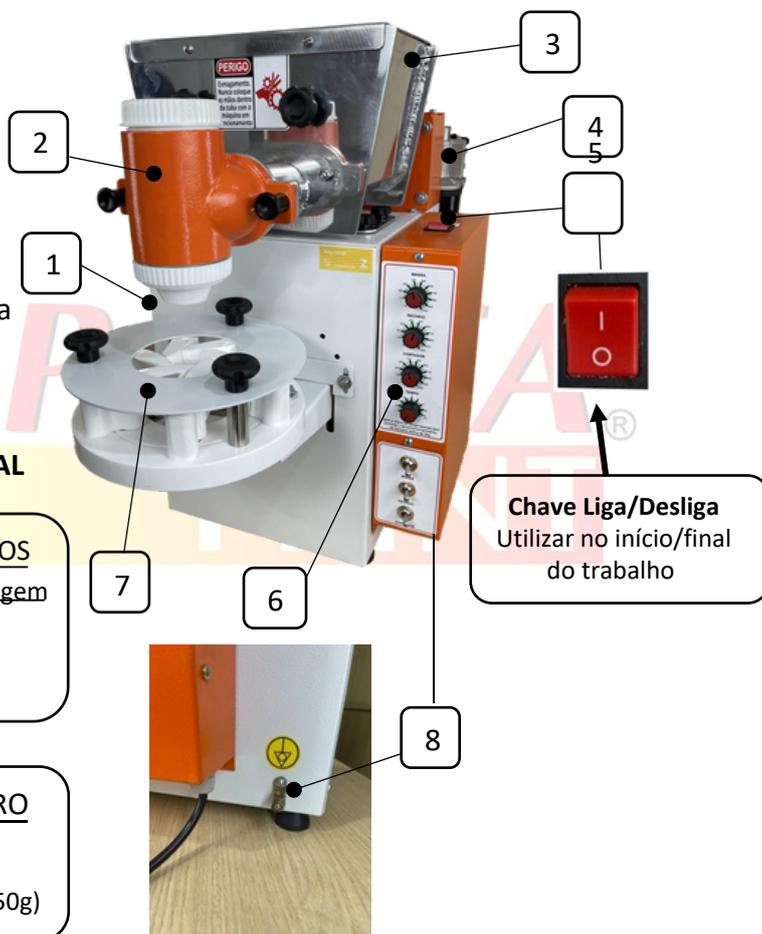
CONHECENDO O SEU EQUIPAMENTO

Siga estas instruções cuidadosamente para garantir uma instalação adequada deste equipamento e para evitar acidentes antes de sua utilização.

- Utilize seu equipamento para o fim a que se destina e de acordo com este manual de instruções;
- Qualquer manutenção deverá ser realizada sob a supervisão de um técnico qualificado pela equipe de suporte da Compacta Print;
- Descarte o material de embalagem do produto em conformidade com as regulamentações locais.

A COMPACTA MIX

- 1-) Conjunto da Modeladora;
- 2-) Conjunto do Cabeçote;
- 3-) Conjunto da cuba injetora de massa e recheio;
- 4-) Motores de massa e recheio;
- 5-) Chave Liga/Desliga;
- 6-) Painel de controle operacional*;
- 7-) Conjunto do prato da formatadora e mandíbulas;
- 8-) Terminal de aterramento equipotencial.



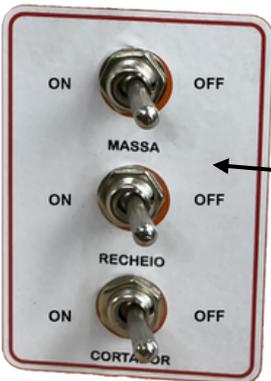
*PAINEL DE CONTROLE OPERACIONAL



POTENCIÔMETROS
Liga/Desliga/Regulagem
Massa
Recheio
Cortador

POTENCIÔMETRO
LIGA/DESLIGA
EXCLUSIVO PARA
SALGADO (Acima de 50g)

Chave Liga/Desliga
Utilizar no início/final
do trabalho



CHAVES DE AÇIONAMENTO
Liga/Desliga
Massa
Recheio
Cortador

CAPACIDADE DE PRODUÇÃO

- (QUANTIDADE E PESO APROXIMADO)**
- 4.000 salgados por hora de 10 gramas
 - 2.000 salgados por hora de 20 gramas
 - 1.000 salgados por hora de 40 gramas
 - 500 salgados por hora de 80 gramas
 - 400 salgados por hora de 100 gramas
 - 200 salgados por hora de 120 gramas
 - 160 salgados por hora de 150 gramas





O painel de controle possui um porta fusível de segurança com um **fusível de 6,3 amperes, se acontecer dele queimar é só troca-lo, conforme instruções deste manual, isso ocorre quando houver excesso de esforço da máquina por se utilizar massas muito secas, pesadas ou geladas ou ainda por interferência ou sobrecarga na rede elétrica onde a máquina estiver instalada. **O fusível recomendado é de 6,3 amperes e não deve ser substituído por outro superior ou inferior a esta capacidade específica.***

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

REFERÊNCIA DE FABRICAÇÃO

ABNT NBR 60335-1:2010

IEC 60335-3-45:2002+A1:2008+A2:2011

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Tensão de Alimentação	127 ou 220 Volts
Plug e Tomada (uso doméstico)	NBR 14136:02 / 10A / 127V ou 220V / 2P+terra
Tensão de trabalho (Interno)	24 Volts
Potência	0,150 KW / 0,20CV
Frequência	50/60 Hz
Corrente	1,82 A
Capacidade de fabricação	Aproximadamente 40 kg/h
Nível de ruído	abaixo de 76 dB
Peso da máquina	24,0 Kg
Dimensão da máquina	58cm x 32cm x 48cm
Pintura epóxi de alta resistência	POLITHERM 30 NOBAC

DESCRIÇÃO DETALHADA

CARACTERÍSTICAS DO EQUIPAMENTO

Este equipamento possui estrutura em aço carbono, apoiada sobre pés de borracha reguláveis que permitem perfeito nivelamento do equipamento para sua operação.

Este processo garante a perfeita simetria do conjunto e o alinhamento de suas partes e acessórios internos e externos em perfeita harmonia mecânica, desta forma tornando-a uma máquina harmônica com ambientes de produção de alimentos.

PONTOS DE ENTRADA DE MASSA/RECHEIO – SAÍDA DO SALGADO

Fabricado com material apropriado para o processamento de alimentos. A cuba de alimentação de massa e recheio, provida de tampa de segurança, tem em seu interior as roscas injetoras devidamente protegidas por dois defletores de alumínio.

O conjunto é fixado na máquina por manípulos rosqueados manualmente pelo operador do equipamento.

A saída do produto já pronto, é feita através das mandíbulas de formatação e corte que são fabricadas em polímero atóxico PEAD (polietileno de alta densidade).





SISTEMA DE TRANSMISSÃO DE FORÇA

Todo o sistema de transmissão de forças e movimentos mecânicos encontram-se na máquina. As tampas de fechamento são parafusadas. Este posicionamento e o tipo de fechamento do corpo da máquina são a garantia de um equipamento totalmente seguro.

COMPONENTES

CONJUNTO DE CUBA PARA MASSA E RECHEIO





CONJUNTO DE BICOS PARA RECHEIO E MASSA
BICOS DE RECHEIO

Os bicos de recheio feitos em PEAD, em quatro modelos diferentes: 8, 12, 20 e 27mm, com rosca para fixação, conforme figuras abaixo.



R-1=8mm



R-2=12mm



R-3=20mm.



R-4=27mm .



R-5=30mm

BICOS DE MASSA

Os bicos de massa são produzidos em PEAD e possuem 4 (quatro) modelos com diferentes tamanhos: 25, 30, 36 e 45mm. Para fixa-los no equipamento, é necessário apenas encaixa-los, de acordo com este manual.



M-1=25mm



M-2=30mm



M-3=36mm.



M-4=45mm



M-5=50mm

COMBINAÇÃO DOS BICOS

A combinação dos bicos é extremamente importante para a qualidade do seu produto final, principalmente para produtos com recheio. Deve-se observar atentamente a espessura de parede e quantidade de recheio.



R-1=8mm



M1=25mm



Coxinha de 10g a 15g



R-2=12mm



M2=30mm



Coxinha de 18g a 35g



R-3=20mm



M3=36mm



Coxinha de 40g a 60g



R-4=27mm



M4=45mm



Coxinha de 70g a 120g



R-5=30mm



M5=50mm



Coxinha de 150g





ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS E SEGURANÇA

Mantenha sempre o seu equipamento em um local limpo, seco, ventilado e apropriado para a produção de alimentos. Manter a higiene do local é extremamente necessária para uma boa qualidade da sua produção.

INSTRUÇÕES PARA INSTALAÇÃO DO EQUIPAMENTO

Para um bom funcionamento e qualidade do produto, é necessário escolher um local adequado para sua instalação, para isso observar os seguintes pontos:

- Instalar a máquina em um local plano e nivelado;
- Não instale sua máquina próxima de locais de passagem, portas e janelas, aparelhos de refrigeração, pisos escorregadios e móveis;
- Antes de utilizar a máquina, retire o plástico de proteção que envolve seus componentes;
- Os resíduos devem ser removidos com pano umedecido em água e sabão neutro;
- Não remova a etiqueta com o código de identificação da máquina. Este código é essencial, pois contém todas as especificações técnicas, além de facilitar a identificação da máquina para manutenção e assistência técnica.

INSTRUÇÕES PARA LIGAR NA REDE ELÉTRICA

Antes de ligar a sua máquina na tomada, com conexão 2P+Terra de 10 ampères, conferir a tensão da rede elétrica do local de instalação 127V ou 220V, lembrando que é necessário ligar o equipamento na mesma rede elétrica pelo o qual ele pertence (máquina 127v / tomada 127v). A não observância deste tópico isenta totalmente a Compacta Print de quaisquer responsabilidades sejam elas de infortúnios com a máquina, do local de instalação/operação e riscos de acidentes com o operador (choques elétricos);

Após este procedimento seu equipamento estará pronto para ser usado, lembre-se de ler com muita atenção todos os tópicos de segurança que estão neste manual antes de iniciar a sua produção.

ATERRAMENTO

Em cumprimento as normas vigentes de segurança, todos os equipamentos devem ser aterrados conforme instruções contidas neste manual, o ponto de ligação da máquina à rede elétrica deve atender a esta exigência.

DICAS IMPORTANTES

Para a sua segurança e um bom andamento do seu trabalho no dia-a-dia, fique atento/a as dicas abaixo:

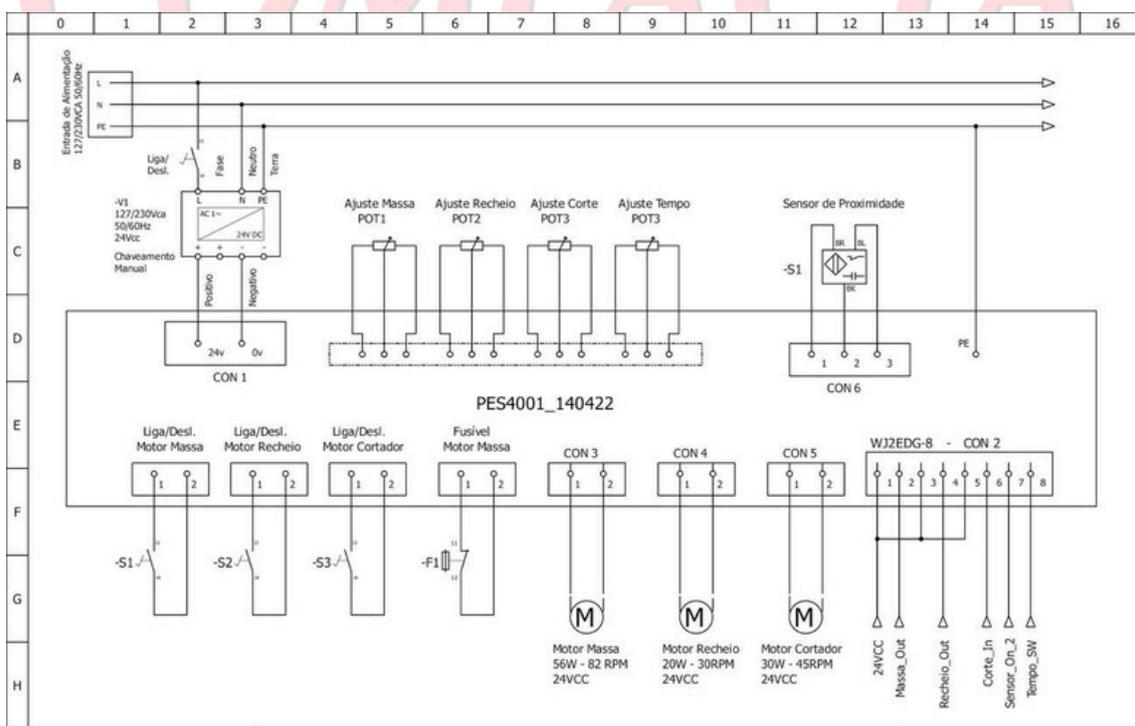
- Antes de iniciar a fabricação das massas, SEMPRE verificar se todos os dispositivos estão funcionando corretamente, caso contrário entrar em contato com a central de atendimento da COMPACTA PRINT;
- NUNCA utilizar o seu equipamento com os dispositivos com suspeita ou danificados;
- A utilização fora das instruções contidas neste manual pode resultar em acidentes;
- Antes de colocar o equipamento em operação, leia cuidadosamente as instruções contidas nesse manual;
- Certifique-se de que a pessoa responsável pela operação está devidamente treinada quanto ao manejo correto, seguro e assimilou as informações do manual de instruções.





- NUNCA permita que a máquina seja operada por alguém que não esteja devidamente familiarizado com as informações contidas neste manual e/ou treinado para a utilização correta do equipamento; - O equipamento deverá ser instalado em um local adequado, observando as dimensões; altura, largura, comprimento e espaço; - O usuário deve ler com atenção todo este manual de instruções e receber devidamente um treinamento de operação pelo responsável local; - Antes de colocar a máquina em funcionamento, certifique-se das recomendações de segurança; - Tenha certeza de que as instalações elétricas estejam de acordo com o requerido pelo equipamento; - Mantenha crianças afastadas do equipamento para evitar acidentes; - Em nenhuma hipótese retire ou viole os componentes de segurança do equipamento (sensores, micros, proteções etc.); - Retire todos os objetos e adornos contidos no seu corpo que tenha ponto de agarramento (anéis, relógio, pulseiras, cordões, colares, brincos etc.) e para as pessoas que possuem cabelos longos devem mantê-los presos, evitando assim qualquer tipo de acidente ou contaminação do alimento; - Jamais tente realizar as manutenções / adaptações técnicas com a máquina em funcionamento, tais atitudes podem causar acidentes.

ESQUEMA ELÉTRICO





FUNCIONAMENTO DO EQUIPAMENTO

PAINEL DE CONTROLE OPERACIONAL

Fig.1

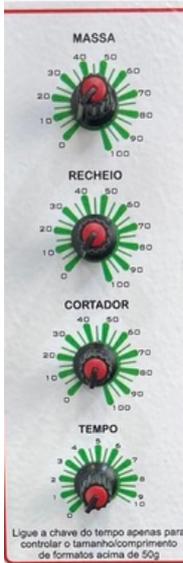


Fig.2



- 1 - Verifique se a máquina está desligada na chave liga/desliga;
- 2 - Antes de conectar o equipamento à rede elétrica confira a tensão correta da máquina com a rede elétrica do local 127V ou 220V;
- 3 - Mantenha o potenciômetro para salgados acima de 50g na posição zero (0);
- 4 - Mantenha o potenciômetro do cortador, da massa e do recheio na posição zero (0) (Fig.1);
- 5 - Abasteça o recipiente de massa em pequenas porções de forma constante e recheio na quantidade desejada em partes iguais.
- 6 - Ligue a máquina na chave liga/desliga.
- 7 - Mantenha o recipiente abastecido para que não ocorra falhas, deformação ou variação de tamanho durante a produção.
- 8 - Ligue a chave liga/desliga do cortador, da massa e do recheio (Fig.2), em seguida faça a regulagem no potenciômetro (Fig.1) da massa, recheio e cortador de acordo com tamanho do produto que quer produzir.
- 9 - Utilize os botões do painel (Fig.2), para ligar e desligar os motores da massa, recheio e cortador da máquina nos intervalos de produção, com este recurso você não perde a regulagem definida para o lote de produção.
- 10 - Para a produção de produtos acima de 50g, ligue o potenciômetro de tempo (Fig. 1), específico para Salgados acima de 50g e faça a regulagem, para esta tarefa não é necessário desligar os demais controles.
- 11 - Para desligar a máquina, desligue os comandos da massa, do recheio e cortador (Fig.2). Em seguida desligue a chave liga/desliga (Pag.3).
- 12 - Retire o plug da tomada da rede elétrica, nunca puxar o plug pelo cabo.

DICAS IMPORTANTES

- Iniciar o ajuste de produção com os bicos de massa e recheio Nr°.2, que estão montados na máquina e ajustar as velocidades do potenciômetro (Fig.1) em: MASSA entre 20/30 e CORTADOR entre 30/40;
- Utilizar apenas a massa para encontrar o peso ideal, após ajuste desligar os botões da massa e cortador (Fig.2);
- Iniciar a passagem e o preenchimento do recheio pelo sistema interno, ligar apenas o botão de recheio (Fig.2). Ajustar a velocidade do potenciômetro em: RECHEIO = 20
- Após este ajuste, o salgado começará a sair com a dosagem de massa e recheio definidos, iniciar a produção e fazer aproximadamente 15 salgados, verificar consistência da parede, quantidade de recheio, peso e tamanho do salgado.
- Lembre-se que ao diminuir a velocidade da massa, você deve diminuir a velocidade e quantidade de recheio também, para que o salgado não fique com excesso de recheio e com a parede muito fina ocasionando problemas de não fechamento e risco de estourar na fritura.





MANUTENÇÃO – MONTAGEM E DESMONTAGEM

RETIRAR O CABEÇOTE FRONTAL:

Solte os dois manípulos frontais e retire o cabeçote;



RETIRAR A TAMPA SUPERIOR E PORCA INFERIOR DO CABEÇOTE:

Desrosqueando para a esquerda até a sua retirada;

RETIRAR O DIVISOR DE MASSA E RECHEIO DO CABEÇOTE FRONTAL:

Puxando para cima até a sua Retirada. Posterior retirar o bico de Recheio, desrosqueando para a esquerda.



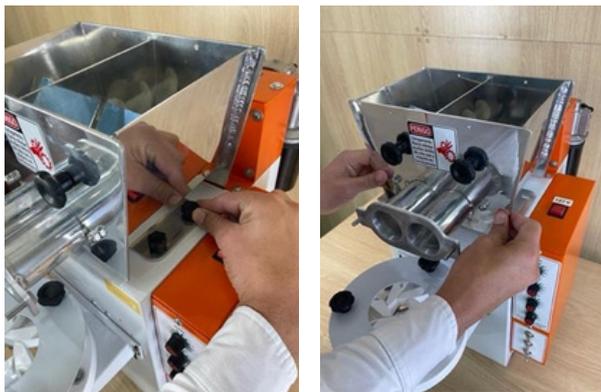
RETIRAR AS ROSCAS MAIORES:

Puxando pela frente até sua retirada da caixa de massa.





RETIRAR A CAIXA DE MASSA E RECHEIO: Desrosqueando os Quatro manípulos recartilhados e retirando a caixa de massa.



RETIRAR AS ROSCAS MENORES: Puxando pela parte traseira até Soltar totalmente.

PROCEDIMENTOS PARA MONTAGEM DA MÁQUINA

Para montar o seu equipamento, faça os procedimentos acima na ordem inversa. Antes de apertar as rocas da caixa de massa e recheio, ajustar e alinhar o conjunto caixa de massa e recheio com as roscas e somente após esse ajuste, apertar os manípulos.





MANUTENÇÃO – LIMPEZA DO EQUIPAMENTO

A limpeza do equipamento é um momento importante, pois com a higienização você estará prolongando sua vida útil, garantindo assim um produto confiável. A operação de limpeza exige grande atenção e cuidado do operador, siga os procedimentos abaixo, garantindo uma operação simples e segura:

- NUNCA inicie o processo de limpeza com a máquina ligada ou conectado à rede elétrica, desligue o equipamento, retirando o plugue da tomada;
- NUNCA permita que o equipamento seja higienizado por pessoas que não estejam devidamente treinadas para a devida operação;
- Proceder à desmontagem do equipamento é indicada a limpeza das partes de massa e de recheio. Aconselhamos que as peças menores como: mandíbulas, bicos, pinos, manípulos e outros sejam guardados em recipientes separados a fim de se evitar trocas, perdas ou quebras;
- Para a limpeza e higienização do corpo da máquina, utilize apenas pano macio umedecido com água e detergente neutro, retirando todas as impurezas, resíduos ou óleo, posterior utilize apenas um pano úmido com água;
- Todas as partes móveis deverão ser lavadas com esponja macia, detergente neutro e água morna (até 40°C);
- Diariamente, após o término da limpeza, e antes da utilização diária, deverá ser aplicado com um pano limpo umedecido em álcool 70°;
- Não utilizar objetos pontiagudos nem semelhantes para limpeza e retirada de resíduos, podendo danificar seus componentes;
- Sempre manter o ambiente onde se encontra a máquina devidamente higienizado, evitando pragas, insetos e vetores nocivos à saúde que entrem em contato com a máquina.
- Nunca utilize para a limpeza, produtos abrasivos como palha de aço, esponjas abrasivas tipo Verde e Amarela (Lado Verde) ou ácidos. Estes afetam a capa protetora do aço inoxidável, da pintura e do alumínio, causando a oxidação, além de causar possíveis danos à saúde.





MANUTENÇÃO – PREVENÇÃO

Verifique a necessidade de lubrificação das partes em destaque abaixo. Lembre-se de fazer os procedimentos a seguir com o equipamento desligado da tomada e com muito cuidado.

ENGRENAGENS

Retire a tampa superior do suporte dos motoredutores da formadora (Fig.3) periodicamente para lubrificação das engrenagens. Aplique nas engrenagens (Fig.4), vaselina sólida de origem mineral, branca, homogênea e sem odor, lubrificante que é facilmente encontrado em farmácias e mercados.

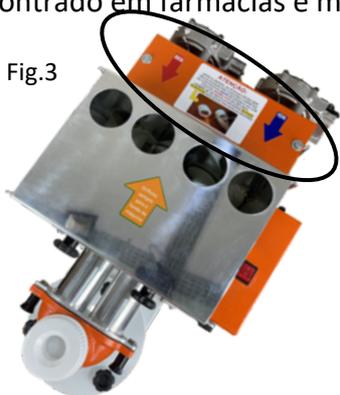


Fig.3

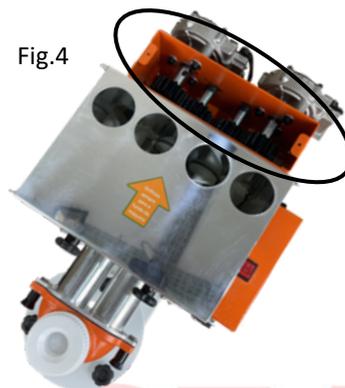


Fig.4

GARFO E ROLAMENTO

Levante cuidadosamente a bandeja do gabinete da formadora (Fig.5), periodicamente para lubrificação do garfo e rolamento. Aplique nos rolamentos (Fig.6), vaselina sólida de origem mineral, branca, homogênea e sem odor, lubrificante que é facilmente encontrado em farmácias e mercados.



Fig.5

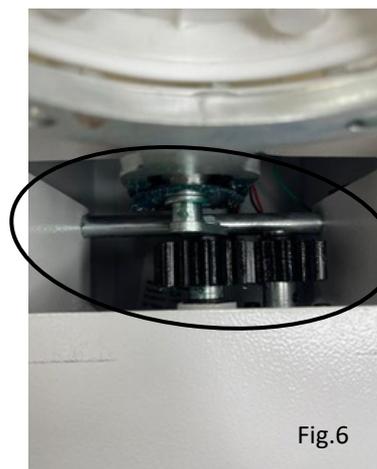


Fig.6





MANUTENÇÃO – REVISÃO PERIÓDICA

A cada seis (6) meses de uso do seu equipamento, recomenda-se fazer a manutenção preventiva no mesmo, a cada revisão recomenda-se vistoriar a integridade do sistema elétrico, sistema de segurança, rolamentos, eixos, chavetas, motores, integridade das peças conforme tabela abaixo:

LOCAL DE VISTORIA	TESTAR, OBSERVAR E CONFERIR
Painel elétrico	Danificado, funcionando, limpo
Dispositivo de segurança	Posicionados corretamente, ligados
Motor	Barulho, vazando, travando, velocidade
Engrenagem	Lubrificar
Lubrificação	Engrenagem, rolamento, partes móveis
Caixa de massa e recheio	junta de vedação, integridade, higiene
Roscas de massa e recheio	Posicionamento, encaixe, integridade, higiene
Distribuidor	Encaixe, integridade, alinhamento, higiene
Funcionamento das mandíbulas	Travando, excesso folga
Parafusos, porcas e arruelas	Folgas, reaperto geral
Limpeza interna e externa	Resíduos de massa e recheio, higiene
Bicos	Danificadas, folgas, higiene





MÃO NA MASSA – COXINHA DE FRANGO

MASSA COZIDA PARA SALGADOS FRITO

INGREDIENTES:

- Água: 1,6 litros
- Sal: à gosto (40g)
- Caldo de Galinha: 20g
- Margarina 80% de lipídio: 140g ou 140ml de Óleo
- Farinha de Trigo de Pastel: 1Kg (Utilizar de boa qualidade)

MODO DE PREPARO:

Coloque em uma panela a água, o sal, o caldo de galinha, a margarina ou óleo e ferva. Após o início da fervura, acrescente a farinha de trigo e deixe cozinhar bem.

Espalhe a massa com o rolo uniformemente em uma camada de aproximadamente 3cm preferencialmente sobre uma superfície de pedra.

Corte a massa em pedaços grandes.

Vire os pedaços de massa a cada 20 minutos e repita esta operação até a massa atingir a temperatura ambiente. Cuidado para não formar grumos.

PRODUÇÃO DE MASSA COZIDA:

A massa cozida para produção de salgados deverá ser uniforme (sem grumos) e ter textura macia o suficiente para não formar pequenas "bolsas" de ar ao envolver o recheio.

A sua receita poderá ser mantida, podendo sofrer algumas adaptações.

RESFRIAMENTO DA MASSA

Após o cozimento, o resfriamento da massa deverá ser facilitado, não usar a massa quente na formadora. Espalhe a massa com rolo, uniformemente em uma camada de 3cm preferencialmente sobre uma superfície de mármore;

Corte a massa em partes iguais;

Vire os pedaços de massa a cada 20 minutos - repita esta operação até atingir a massa temperatura ambiente.

IMPORTANTE:

Sempre utilize trajas adequados, escumadeiras apropriadas e com cabo longo.

Adote uma distância segura da panela ou fritadeira e principalmente, não deixe crianças ou outras pessoas próximas. Bolsas de ar no interior do salgado são responsáveis por fazê-lo estourar na fritura.

Utilizar a massa na formadora de salgado em temperatura ambiente (nem quente, nem gelada).

A alimentação da massa sem ser constante poderá provocar variação no tamanho do salgado.

Não colocar a massa em caixas plásticas ou superfícies de alumínio para resfriá-la, pois desta forma o seu cozimento se prolongará; Não cubra a massa, a não ser que seja com tule para não haver condensação de vapor d'água, alterando a textura da massa.





RECHEIO DE FRANGO PARA COXINHA

ADEQUAÇÃO DA CONSISTÊNCIA DO RECHEIO

O recheio deverá ser trabalhado em temperatura ambiente, não o utilizar quente ou morno. A consistência do recheio não deve permitir que se quebre ao descer pelo bico.

Os recheios para serem utilizados nas máquinas de salgado da Compacta Print devem ter uma textura pastosa.

TEXTURA

Para chegar ao ponto ideal você deverá misturar o frango com uma das texturas citadas abaixo até que seu recheio adquira uma textura pastosa, ou seja, nem seca e nem molhada.

É muito importante retirar toda a água do cozimento do frango por que o recheio não pode estar molhado. Caso o seu recheio fique molhado, ele pode soltar água e rachar a massa na hora que estiver passando na máquina.

Abaixo segue dois exemplos de textura que você poderá utilizar no seu recheio.

FALSO BECHAMEL

Bata em um liquidificador 1 litro de água e 6 colheres de sopa de farinha de trigo (Utilizar de boa qualidade) e tempero a gosto. Leve a mistura ao fogo e deixe esquentar até a massa ficar homogênea. Deixe esfriar e misture ao frango em pequenas porções para dar a consistência desejada.

REQUEIJÃO OU CATUPIRY

Para aqueles que desejam trabalhar com esses produtos, deve-se dar preferência aos de textura macia para uma melhor aderência ao seu recheio.

O Catupiry/Requeijão quando agregados ao recheio, devido a sua gordura hidrogenada, resultará numa textura final de maior liga.

FRANGO

Utilizar preferencialmente peito de frango desossado e sem pele. Para aumentar o rendimento e ter economia do seu tempo de produção, prefira utilizar frango processado.

EMPANAMENTO

A textura da massa sempre irá definir a qualidade do empanamento. Salgados empanados com farinha de rosca industrializada poderão formar uma segunda casca que dificultará a expansão dos gases na fritura, podendo romper e rachar.

FARINHA DE ROSCA

Utilizar preferencialmente farinha de rosca de um fornecedor de boa procedência, sem misturas com fubá, erva doce, açúcar (quando se aproveita de pão doce, pão de fubá, entre outros.)





LÍQUIDO PARA EMPANAMENTO

Utilizar preferencialmente água, glucose e farinha de trigo. para cada 1 litro de água 2 colheres de sopa de glucose + 2 colheres de sopa de farinha.

FRITURA

Você deve utilizar recipientes grandes e com óleo suficiente para que os salgados fiquem totalmente submersos, a temperatura ideal do óleo varia entre 180° para salgados congelados e 200° para salgados em temperatura ambiente, podendo variar de acordo com o modelo/potência da fritadeira. Para uma produção mais segura e padronizada, utilize a fritadeira da Compacta Print.

Frite os salgados em pequenas porções de forma que não fiquem remontados, assim você terá mais segurança de trabalho e seu produto final ficará mais gostoso. O tempo de fritura varia em função do tamanho do salgado.

Lembre-se que o recheio e a massa já estão cozidos e a fritura será apenas para esquentar, dar coloração e deixar o salgado crocante.

ARMAZENAMENTO

Após o empanamento dos salgados, organizá-los em potes refratários, deixando resfriar por aproximadamente 3 horas (preferencialmente no congelador) para depois armazenar em saquinhos de acordo com a sua preferência de quantidade.

Lembre-se, se for congelar os salgados, deixe-os sempre tampados. Caso o seu salgado seja vendido congelado para franquias, lojas ou consumidor final, recomenda-se informar os procedimentos de fritura, a fim de manter a qualidade do produto.





Acesse o QR Code abaixo para mais informações,
download do e-book com receitas exclusivas e
inscrições para o nosso workshop.



Em caso de dúvidas, entre em contato conosco
pelo telefone 11-31887000 ou pelo e-mail
sac@compactaprint.com.br

*todas as imagens contidas neste manual são meramente ilustrativas.
Os equipamentos podem sofrer alteração sem aviso prévio

