





Metalúrgica Venâncio LTDA Rua Wilma Helena Kunz, 2469 Fone/Fax: (51) 3793-4300 CEP 95800-000 Venâncio Aires - RS - Brasil

INDÚSTRIA BRASILEIRA

atendimento@venanciometal.com.br www.venanciometal.com.br

REBANADA DE PAN

FPV10EXP
FPDV10EXP
FPV12EXP
FPDV12EXP





ÍNDICE

1. INTRODUCCIÓN	3
1.1 PREZADO USUARIO	3
1.2 AVISOS IMPORTANTES	3
2. PRODUCTO	3
2.1 CARACTERÍSTICAS	3
2.2 DATOS TÉCNICOS	4
2.3 ETIQUETAS INFORMATIVAS	4
3. SEGURIDAD	5
3.1 NOCIONES BÁSICAS	5
3.2 AVISOS	5
4. INSTALACIÓN	5
4.1 INSTALANDO EL EQUIPAMIENTO	5
4.2 COLGANDO EL EQUIPAMIENTO	5
4.3 USANDO EL EQUIPAMIENTO	6
5. LIMPIEZA	6
6. MANUTENCIÓN	6
7. ANÁLISIS Y SOLUCIÓN DE PROBLEMAS	7
8. ESQUEMA ELÉCTRICO	8
9. VISTA EXPLODIDA	9
10. RELACIÓN DE COMPONIENTES	10
DE LA GARANTÍA	11



PLAZO DE GARANTÍA

LA METALÚRGICA VENÁNCIO LTDA ofrece garantía a los equipamientos fabricados conforme está especificado abajo:

- * Todo lo vicio/defecto de fabricación alegado deberá ser analizado solamente por la asi stencia técnica autorizada de la marca VENÁNCIO. Cuando comprobado eventual vicio/defecto de fabricación, la reparación será sin costos.
- * Los equipamientos reparados sin la autorización de la fábrica o que fueren alterados, desmontados y/o utilizados en desacuerdo con las indicaciones presentes en los manuales respectivos, no serán inclusos por esta garantía.
- * La garantía se refiere solamente al uso normal del equipamiento, considerando lo atendimiento de las recomendaciones e instrucciones constantes en el manual que acompaña el producto. Para tanto, la marca concede la garantía legal de 3 (tres) meses, a contar de la fecha de la emisión de la nota fiscal de compra, siendo obligatoria su presentación para los atendimientos previstos en este termo de garantía.
- * Importante considerar que los vidrios, lámparas, resistencias, contactores, fusibles, relés, solenoides, controladores digitales y termostatos, no son inclusos por esta garantía.
- * En lo caso de motores eléctricos, por ser de fabricación de terceros, cuando defectuosos, deberán ser enviados para la Asistencia Técnica autorizada de los mismos.
- * Esta garantía se refiere solamente a las piezas y componentes fabricados por la METALÚRGICA VENÁNCIO LTDA, cubriendo, también, los costos de mano de obra en tales conciertos.
- * Es responsabilidad del cliente lo comunicado de eventual constatación de vicio/defecto de fabricación del producto a la METALÚRGICA VENÁNCIO LTDA, a través del sector de Postventas, por el teléfono (51) 3793-4343 o por el Canal de Postventas en el website de la fabricante, o, todavía, a través de una de las Asistencias Técnicas autorizadas de la marca, las cuales están disponibilizadas en el website www.venanciometal.com.br.
- * En lo caso de equipamientos voluminosos (asadores, hornos, estufas de calentamiento, fogones industriales, etc.), la Asistencia Técnica, cuando necesaria, realizará la visita directo en el establecimiento del cliente. Ya en relación a los equipamientos de pequeña monta (calentadores, chapas, salseras, tachos, sándwiches, fuente de agua, refresqueras, etc.), el cliente deberá, por cuenta propia, encaminarlos a la Asistencia Técnica autorizada de la marca.
- * Defectos en la red eléctrica, instalación inadecuada, daños en el transporte realizado por terceros o intemperies invalidarán esta garantía.

IMPORTANTE: solamente efectuar el montaje del producto con equipamientos de seguridad (anteojos de protección, guantes de coro, etc.) y herramienta adecuado al producto específico. La VENÁNCIO no se responsabiliza por los daños físicos advenidos de la falta de atención a tales cuidados, bien como por la utilización inadecuada del equipamiento, inclusive cuando en funcionamiento.



10. RELACIÓN DE COMPONIENTES



Item	Descrição	Código
1	CONLIDO ENSACADOR	8.16.03.12090000
2	PINO ELÁSTICO 5 X 50	4 13 01 00005500
3	CONJ MANCAL GRADE PROTEÇÃO	8.16.03.12020000
4	CONJ CARRO MOVEL	8.16.03.12050000
÷	GUIA MAIOR	8.16.03.12009738
5	GUIA MENOR	8.16.03.12009786
6	ESPAÇADOR GUIA	4.14.02.00009746
7	PUXADOR BAQUELITE 3282 C/ BUCHA 3/8	2.80.38.04001979
8	TAMPA BANDEJA TRASEIRA	8.16.03.12000064
9	BANDEJA TRASEIRA	8.16.03.12000053
10	FECHAMENTO	8.16.03.12000057
11	MICRO INTERRUPTOR 20A421-MG-2603	2.80.25.02000020
12	LATERAL DA ESTRUTURA DIR	8.16.03.12000015
13	BANDEJA DE RESÍDUOS	8.16.03.12000013
14	SERRA	4.14.02.00009750
15	CONJ ACIONADOR DA SERRA	8.16.03.12060000
16	ESTICADOR SERRA DESCASCADORA	8.16.03.1200000
17	CONJ BASE DESCASCADOR	8.16.03.12150000
18	PROTEÇÃO SERRA DESCASCADORA	8.16.03.12130000
19	CONJ DO QUADRO DAS SERRAS	8.16.03.12000023
20	ESTICADOR DA SERRA	8.16.03.12100000
21	MOLA	4.14.02.00009748
21	TIRANTE	8.16.03.12009744
23	ABRACADEIRA RSFIM 12-16mm	2.80.01.01021006
23	CONJ ESTICADOR DO MOTOR	8.16.01.50009147
25		
26	BASE MOTOR POLIA FERRO 65 A1 F. 12.7	8.16.03.12000006 4.14.02.00010731
20		
27	MOTOR MONOFASICO 1/4CV 127V MOTOR MONOFASICO 1/4CV 220V	2.80.30.12410421
28	BIELA USINADA	8.16.03.00009745
29	ANEL ELASTICO EXT P/EIXO 15X1,0	4.13.01.50101504
30	MANCAL DIREITO	4.14.02.00009747
31	EIXO SECUNDÁRIO	8.16.03.12009734
32	ROLAMENTO 6202	4.13.01.00006202
33	MANCAL PA DIREITA C/FURO	4.14.01.00310085
34	MANCAL ESQUERDO	4.15.02.00009724
35	EIXO PRINCIPAL	8.16.03.12009733
36	CONJ ESTICADOR DO QUADRO	8.16.03.12010000
37	EIXO N°1	4.14.02.00009731
38	POLIA FERRO 150 A1 F.35	4.14.02.00010732
39	CORREIA DE TRANSMISSÃO A-027	4.14.02.00010732
40	EIXO N°3	4.14.02.00009089
41	MANCAL PA DIREITA S/FURO	4.14.01.00310125
42	PROTEÇÃO FRONTAL	8.16.03.12000021
43	CHICOTE ALIMENTACAO 3 X 0,75mm X 2,0m	2.80.06.03150200
44	SAPATA MB1083 CIL.500	4.13.01.00001083
45	CONJ LAT DIR ESTRUTURA	8.16.03.12120000
46	TIRANTE	8.16.03.12120000
47	PROTEÇÃO FRONTAL TAMPA	8.16.03.12009744
48	LATERAL DA ESTRUTURA ESQ	8.16.03.12000022
49	CONJ LAT ESQ ESTRUTURA	8.16.03.12110000
50	FECHAMENTO TAMPA LATERAL	8.16.03.12110000
51	CONJ PENTE LIMITADOR	8.16.03.12140000
52	TAMPA SUPERIOR	8.16.03.12000069
53	FRONTAL DUPLO LIG/DESL VERD/VERM	2.80.02.00216700
54	FRONTAL SOCO/PUXAR (EMERGÊNCIA)	2.80.02.00216700
55	MANCAL SUPERIOR	4.15.02.00009723
56	ROLAMENTO 608 ZZ 2L	4.13.01.00000608
57	BARRA ROSQUEADA SUPERIOR	8.16.03.12009726
58	BUCHA DISTANCIADORA SUPERIOR	8.16.03.12009729
30	BOOTA DIOTANOIADONA SUFENION	0.10.03.12003/29



1. INTRODUÇÃO

1.1 PREZADO(A) USUÁRIO(A)



Parabienes por la adquisición de su nuevo equipamiento Venáncio, usted adquirió un producto con tecnología avanzada y de fácil utilización.

Para garantir esta calidad, que se traduce en eficiencia, allá de un proyecto elaborado y testado meticulosamente, los componentes son siempre los más adecuados, resultando en una ecuación costo/beneficio siempre positiva para el usuario. Además, recomendamos la lectura atenta de este manual. Cualquier duda contáctenos.

Venâncio

1.2 AVISOS IMPORTANTES

- *Estos equipamientos son destinados al uso comercial/profesional.
- *Conserve con cuidado este manual. Él es y será muy útil en la hora de sacar dudas. Consúltelo.
- * La instalación debe ser realizada de acuerdo con las instrucciones del fabricante y por personas calificadas y autorizadas.
- * Para eventuales reparos, entre en contacto exclusivamente con un Asistente Técnico Autorizado por el fabricante y solicite piezas de reposición originales.
 - * Lo no cumplimento de los avisos contenidos en este manual puede comprometer la seguridad del operador.
- * El fabricante se reserva lo derecho de modificar, en cualquier momento y sin aviso previo, lo contenido de este manual.
- * Este aparato no se destina a la utilización por personas no autorizadas (inclusive niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o por personas con falta de experiencia y conocimiento, a menos que tengan recibido instrucciones referentes a la utilización del aparato o está bajo la supervisión de una persona responsable por su seguridad.
- * Débase tomar providencias para que niños no jueguen con el equipamiento.
- * Higienizar diariamente el producto después del uso utilizando detergente neutro, no utilice materiales abrasivos.
- * Jamás utilice jatos de agua para la limpieza del producto.
- * El aparato debe ser fornecido a través de un dispositivo de corriente residual (RCD), con una clasificación operacional corriente residual no superior a 30 mA.
- * No guarde sustancias explosivas, tales como aerosol con un propulsor inflamable en este aparato.

ATENCIÓN

Si el cordón de alimentación está dañificado él debe ser sustituido solamente por el fabricante, agente autorizado o persona calificada, a fin de evitar riesgos

2. PRODUCTO

2.1 CARACTERÍSTICAS



Las REBANADAS DE PAN Venancio tienen su estructura construida en acero SAE 1010/1020.

Efectúa cortes de panes con 12 mm de espesura.

Posee dos conjuntos de 14 láminas de corte y más una saca cáscaras (FPDV12EXP, opcional) confeccionadas en acero carbono 1095 súper resistente.

Mesas revestidas en inoxidable.

Motor de monofásico bivolt 127/220V con selector de tensión.

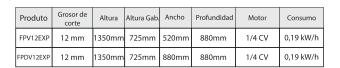
Posee protección mueble inter trabada, que impide lo acceso a la área de las sierras y que al ser abierta efectúa la parada inmediata.

10 S REBANADA DE PAN **REBANADA DE PAN**





2.2 DATOS TÉCNICOS



CULGUE EL EQUIPAMIENTO A UN DISYUNTOR DE PROTECIÓN CONFORME TABLA:

MODELO	VOLTAJE	DISYUNTOR
12	127 V	10A
	220 V	4A

2.3 ETIQUETAS INFORMATIVAS

Etiqueta de identificación del producto.





Lo símbolo al lado indica lo terminal de colgamiento equipotencial, destinado al colgamiento del equipamiento vía conductor eléctrico a otros puntos de colgamiento equipotencial, tales como equipamientos, bancadas, edificaciones, manteniéndose de esta forma lo equilibrio entre diferentes puntos de colgamiento, minimizando posibles riesgos de choque eléctrico. Este terminal permite la conexión de un cabo de sección nominal de 10 mm².

ATENÇÃO ATENCIÓN ATTENTION

LIGUE O EQUIPAMENTO A UM DISJUNTOR DE PROTEÇÃO CONFORME TABELA:

MODELO	TENSÃO	DISJUNTOR	UN PR
12	127 V	10A	TA
	220 V	4A	TA

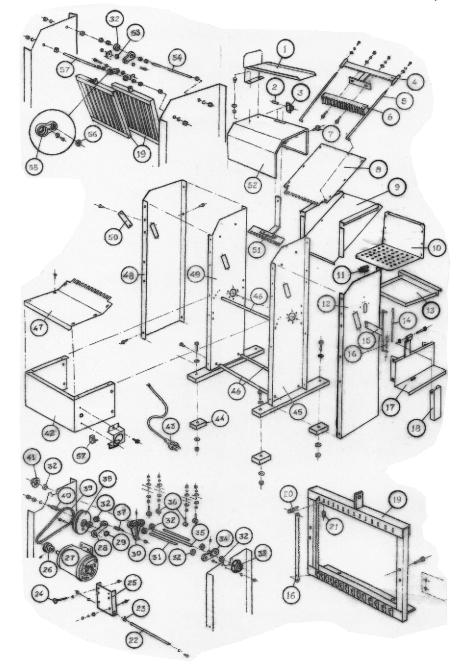
VENÂNCIO

- Etiqueta Disyuntores



- Etiqueta garantia

9. VISTA EXPLODIDA

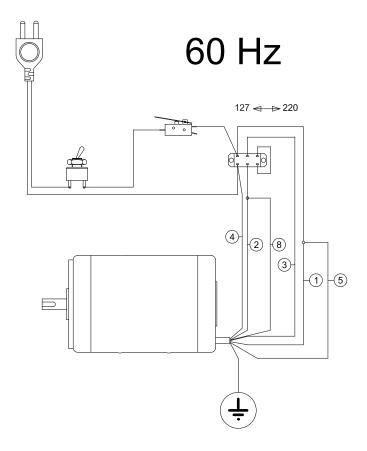


4 **S** REBANADA DE PAN



8. ESOUEMA ELÉCTRICO





3. SEGURIDAD

3.1 NOCIONES BÁSICAS



Antes de colocar en funcionamiento la máquina y cada vez que haber alguna duda sobre lo funcionamiento, los usuarios tienen lo deber de leer y comprender detalladamente este manual.

Cuanto a la localización del equipamiento y manutención de averías, tome todas las medidas correctas, previniendo cualquier daño a las personas y a las máquinas. Retire el equipamiento de la red eléctrica antes de hacer cualquier tipo de reparo. El usuario debe tener conocimiento de la localización del interruptor Cuelga/Descuelga, para que pueda ser accionado a cualquier momento.

Instale el equipamiento en un local donde haya espacio físico suficiente para lo perfecto manoseo del equipamiento, alejado unos 50cm de la pared para evitar súper calentamiento del motor.

JAMÁS UTILICE SU EQUIPAMIENTO SIN ANTES TENER EFECTUADO LO CORRECTO ATERRAMIENTO.

3.2 AVISOS



- * En caso de una eventual falta de energía, descuelque inmediatamente el equipamiento.
- * Evite choques eléctricos, una vez que pueden causar fallas y malo funcionamiento del equipamiento.
- * No sucia, retire u obstruya las etiquetas de identificación. Caso alguna está dañificada, solicite la reposición a un asistente técnico autorizado.

4. INSTALAÇÃO

4.1 INSTALANDO EL EQUIPAMIENTO



- La instalación debe ser hecha en una superficie plana y nivelada.
- Debe haber una distancia de lo mínimo 50cm de cualquier obstáculo en todos los lados de la máquina, para evitar lo súper calentamiento de la misma.

ATENCIÓN

Antes de colgar su equipamiento, certifíquese de que la tensión registrada en la etiqueta existente en el cabo de alimentación coincide con la tensión de su establecimiento.

- Jamás utilice extensiones, conectores tipo To benjamines para lo colgamiento del equipamiento.
- Antes de utilizar su equipamiento, lave todas las partes que puedan entrar en contacto con el alimento, utilizando agua y jabón neutro.
- El equipodebe ser colgada a un disyuntor de protección curva C, verifique en la tabla DISYUNTORES en los Datos Técnicos lo correcto para su modelo.

4.2 COLGANDO EL EQUIPAMIENTO



Siga Los pasos abajo para lo procedimiento correcto de colgar la máquina:

- 1) Conecte el equipamiento a la red eléctrica certificándose que el equipamiento está de acuerdo con la red que será conectado. El cabo de alimentación posee 3 (tres) pinos, donde lo central es el pino de aterramiento. ES OBLIGATORIO QUE LOS TRES PINOS ESTÁN DEBIDAMENTE COLGADOS.
- 2) Certifíquese de que el equipamiento está debidamente aterrado de acuerdo con las normas vigentes;
- 3) Accione el interruptor localizado en el lateral del equipamiento.

REBANADA DE PAN **REBANADA DE PAN**



VENÂNCIO FAZ A SUA VIDA MAIS FACIO

4.3 USANDO EL EQUIPAMIENTO

- 1) Cuelque la máquina y coloque los panes sobre la plataforma trasera de la misma.
- 2) Para mayor aprovechamiento, coloque la mayor cantidad posible para tornar lo proceso más rápido, facilitando el pasaje de los panes por las láminas.
- 3) Antes de colocar el pan en la mesa trasera, se debe regular la altura de la misma, utilizando el cepillo limitador a fin de evitar que la cáscara se suelte.
- 4) Después de rebanar el pan, lleve lo mismo con las dos manos al embalador en la parte superior de la máquina para empaquetarlo.

ATENCIÓN

JAMÁS INTENTE REBANAR LOS PANES LUEGO QUE SACADOS DEL HORNO, O SEA, CUANDO TODAVÍA ESTÁN CALIENTES. RECOMENDAMOS QUE LOS MISMOS SE QUEDEN E REPOSO, DE PREFERENCIA DE UN (1) DÍA PARA LO OTRO, ANTES DE REBANARLOS

IMPORTANTE

Cuando no utilice el lado de la cuchilla peladora, mantener la cubierta protectora hacia abajo.

5. LIMPIEZA

- * Antes de efectuar la limpieza de su equipamiento, descuélquelo de la tomada.
- * Jamás utilice objetos puntiagudos para efectuar la limpieza, como cuchillos.
- * Nunca utilice productos abrasivos o corrosivos, use apenas paños húmidos.
- * No utilice jatos de agua directamente sobre el equipamiento.
- * Tenga mucho cuidado al limpiar las cuchillas. No deje que la misma mojado.
- * Se recomienda tomar la limpieza diaria de la parte exterior de la máquina.

6. MANUTENCIÓN

La manutención debe ser uno de los cuidados a ser tomados para una buena vida útil del equipamiento. La correcta limpieza, instalación, reparación del hilado y la vida útil del producto colaboran para que la manutención disminuya.

Antes de llamar un asistente técnico, haga la verificación de los siguientes ítems:

- Verifique si la corriente eléctrica está correcta y si ella llega hasta la máquina;

7. ANÁLISIS Y RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS



Problemas	Posibles Causas	Soluciones
- El equipamiento no cuelga.	- Falta de energía.	- Verifique si la energía eléctrica está normal.
- El equipamiento presenta barullo anormal al trabajar.	- No está apoyado en los 4 (cuatro) pies. - Conjunto del cepillo limitador suelto. - El equipamiento anda al trabajar. - Tornillos sueltos.	- Apoyar los pies correctamente. - Regule conforme la altura del pan de forma, que no toque en las láminas. - Exceso de harina u óleo en el llano. - Ajuste todos los tornillos.
- El equipamiento cuelga, pero no tiene fuerza para trabajar.	- Tensión baja. - Correa suelta.	- Verifique la tensión. - Estaque la correa.
- La cáscara del pan está soltando.	- Limitador no está correctamente regulado. - Lámina sucia. - Pan muy caliente.	- Regule en la altura del pan. - Remueva los residuos. - Deje el pan enfriar para después de eso rebanar.

^{*} Para cualquier otro problema aparente, entre en contacto con un asistente técnico autorizado.

REBANADA DE PAN REBANADA DE PAN 7