



# MANUAL DE INSTRUÇÕES

## MÁQUINAS E FORNOS BRASIL PAN

AMASSADEIRA BATEDEIRA  
CILINDRO DIVISORA FATIADEIRA  
FORNOS MODELADORA MOINHO



## SUMÁRIO

- 3 Garantia
- 5 Amassadeira
- 7 Batedeira
- 10 Cilindro
- 13 Divisora
- 14 Fatiadeira
- 15 Forno de Lastro
- 18 Forno Turbo  
(Gás e Elétrico)
- 21 Modeladora
- 23 Moinho
- 24 Anexos

Brasil Pan



Você acaba de adquirir a tecnologia mais avançada em máquinas. Todos os equipamentos foram projetados e testados para garantir um funcionamento perfeito por anos. A **Brasil Pan** oferece a melhor e mais completa linha de máquinas e equipamentos para panificação. Isto sempre fez parte de nossa tradição, oferecer a melhor tecnologia com a melhor qualidade.

Mas para o melhor aproveitamento de sua máquina recomendamos a leitura detalhada do Manual de Instruções antes de ligá-la.

Ao receber a sua máquina faça uma rigorosa inspeção, verifique as condições gerais, danos no transporte ou perda de componentes. Verificada e constatada qualquer irregularidade comunique imediatamente a transportadora e a **Brasil Pan**.

A sua nova máquina é garantida conforme especificação no Certificado apresentado abaixo. Mesmo assim, durante a instalação ou no primeiro uso da máquina podem surgir algumas dificuldades que podem ser facilmente solucionadas. Portanto, consulte este manual sempre que necessário e verifique se algum dos itens inclusos, não esclarece o seu problema evitando assim, chamar a assistência técnica desnecessariamente.

## **Certificado de garantia**

A **Brasil Pan** garante a máquina contra defeitos de material e mão de obra, durante o prazo de garantia.

Durante o prazo de garantia, a **Brasil Pan** substituirá, a seu critério exclusivo, sem ônus para ressalvas as exceções indicadas em "2".

As peças e componentes substituídos, em decorrência da garantia serão de propriedade Brasil Pan.

### **1- Prazo de garantia**

O prazo de validade desta garantia é de 6 meses, contados a partir da data de emissão da Nota Fiscal de entrega do equipamento ao comprador. A reparação, modificação ou substituição de peças ou componentes, durante o prazo de garantia, não prorrogará o seu prazo original.

### **2- A garantia não cobre**

A substituição ou reparo de lâmpadas, fusíveis, correias, juntas de vedação, retentores, componentes eletrônicos e motores, sendo estes produtos de terceiros.

Os encargos com transporte de peças, de componentes ou equipamentos, bem como os de viagem e estadia pessoal enviada pela Brasil Pan para reparar o equipamento.

A reparação de defeitos, danos ou avarias de quaisquer natureza, quando originadas de:

- Utilização inadequada do equipamento
- Quedas, batidas, exposição a ambientes hostis e força maior
- Prolongada falta de utilização de equipamento
- Utilização inadequada de energia elétrica
- Armazenagem inadequada



### 3- Extinção de garantia

A garantia será extinta, caso ocorra qualquer um dos seguintes eventos:

- Inobservância das normas de instalação, de uso, de manutenção e de segurança contidas no manual.
- Introdução de alterações no produtos ou uso de acessórios impróprios.
- Assistência técnica prestadas por pessoas não autorizadas pela Brasil Pan
- Falta de pagamento, total ou parcial, devido pela aquisição de equipamento.

#### Condições gerais

Ocorrendo a necessidade de Assistência Técnica, o cliente deverá informar o evento à **Brasil Pan** identificando o equipamento e, tanto possível, a origem do problema apresentando.

A **Brasil Pan**, dependendo da natureza do serviço de Assistência técnica a ser prestada, escolherá o local adequado para a execução.

Dependendo do local da prestação da Assistência Técnica a **Brasil Pan**, escolherá o meio mais adequado a locomoção do pessoal, dos componentes ou das peças.

Quando a Assistência Técnica for prestada no estabelecimento do cliente este deverá:

- Providenciar que os Técnicos da **Brasil Pan** tenha livre acesso ao equipamento, a fim de que os trabalhos de Assistência Técnica sejam iniciadas imediatamente.

O cliente deverá assinar, no final de cada visita, o relatório de ASSISTÊNCIA TÉCNICA, conferindo os serviços executados, horas trabalhadas, peças e componentes substituídas. Registrando sua apreciação. A recusa do CLIENTE em assinar o relatório de ASSISTÊNCIA TÉCNICA, não constituirá alegação do não cumprimento da ASSISTÊNCIA TÉCNICA.

#### LIMITE DE RESPONSABILIDADE

A garantia oferecida pela Brasil Pan limita-se à reparação ou substituição das peças ou componentes com defeitos, caso seja comprovado algum defeito de fabricação.

#### Avisos

Use os lubrificantes recomendados ou equivalentes.

Os fusíveis de reposição devem ter especificação idênticas a recomendadas no manual de instruções.

Evite choques mecânicos a componentes elétricos da máquina uma vez que poderão causar falhas ou mau funcionamento.

Evite que água, sujeira e pó entrem no painel de controle.

Qualquer manutenção elétrica que não seja feita por um técnico Brasil Pan, deverá ser feita por um eletricitista especializado de sua confiança.

# AMASSADEIRA

Não deixe de seguir à risca todas as instruções contidas neste manual, elas são imprescindíveis para o perfeito funcionamento de seu equipamento; proteção contra acidentes e para a validade da respectiva garantia Brasilpan.

## 1- APRESENTAÇÃO:

O propósito deste manual está restrito à apresentação das características técnicas de sua Amassadeira Brasilpan, de seu modo visual, além de instruções para instalação e manutenção.

## 2- CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:

A Amassadeira espiral Brasil Pan constitui-se em corpo de aço SAE 1020, bacia de aço inox e batedor tipo espiral em aço nodular e pintura PU.

### 2.1 – DIMENSÕES:

- Altura = 1.250 mm
- Largura = 620 mm
- Profundidade = 1.300 mm
- Peso = 180 kg
- Capacidade = 25 kg Farinha (40 kg de massa) /70 litros
- Potência = 2,5/4,0
- Amp. = 14

### 2.2 – MOTORES:

- Modelo = trifásico
- 1CV 08 POLOS TACHO
- 2.5/4CV PARA O GARFO

## 3- INSTALAÇÃO E INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA:

- O equipamento deve ser instalado em uma superfície plana.
- Antes de conectar a máquina a rede elétrica, certifique-se de que a voltagem indicada coincide com a rede elétrica de seu estabelecimento ( 220 ou 380 V TRIFÁSICO).
- Por motivos de funcionamento e segurança é completamente indispensável que a máquina esteja ligada ao fio terra.





- A Amassadeira é equipada com motor 2 velocidades que não pode sofrer alteração de voltagem.

- O equipamento deve ser ligado em uma tomada trifásica e sem nenhum outro equipamento junto.

- Observe a bitola dos fios da tomada que devem ser usados para a instalação elétrica segundo a tabela, e de acordo com o modelo do equipamento adquirido.

- Toda manutenção deve ser efetuada com a energia elétrica da máquina desligada e por pessoa habilitada.

- Sugerimos que se utilize um disjuntor de acordo com a voltagem/ amperagem de acordo com a especificação que consta no adesivo da máquina.

- Ao terminar qualquer operação de remoção ou neutralização de qualquer parte relacionada a segurança (sensores, proteções, etc.), reponha em seu lugar e revise que os mecanismos de segurança estejam posicionados corretamente.

#### 4- OPERAÇÃO:

- Adicione primeiramente os farináceos ligando a máquina na primeira velocidade.

- Adicione a água conforme sua receita aguarde até se fazer uma mistura homogênea e passe para a 2ª velocidade.

- A água a ser usada deve estar gelada. Nunca, em hipótese alguma, coloque gelo junto com a massa.

- O batedor de massa e a cuba devem girar no sentido horário.

#### 5- LIMPEZA:

- Antes de efetuar a limpeza do equipamento, certifique-se de que esteja desligado da rede elétrica.

- Nunca jogue água sobre o equipamento sob risco de danificar seriamente as partes elétricas e ou os componentes eletrônicos, utilizar somente pano úmido.

#### 6- MANUTENÇÃO:

##### 6.1- correias:

- Parte inferior/bacia= correia ax59

- parte superior/garfo= correia 3vx560

##### 6.2- Rolamentos

Rolamentos -4 -30208 , 02 rol 6205, 01 RET.01241, 01 Ret.0789,

Correias 4x a 51 , 02x a45 , 02 x a45.

#### ADVERTÊNCIA:

- Este equipamento possui um dispositivo de segurança, uma grade de proteção que impede que o operador enfie as mãos no momento de alimentar a máquina.

- No caso desse dispositivo ser retirado, a responsabilidade fica a cargo do cliente, ficando a Brasilpan livre de qualquer responsabilidade, caso venha ocorrer acidentes.

#### ATENÇÃO!

A Amassadeira Brasilpan é um equipamento considerado de uso industrial. Deve, portanto ser operado por PESSOA HABILITADA E TREINADA para isto. Colocamos à sua disposição, para prestar quaisquer esclarecimentos relativos aos nossos equipamentos.

Para proceder à manutenção de sua Amassadeira Brasilpan, tanto preventiva como corretiva, consulte nossa assistência técnica, solicitando instruções adequadas. Para isso, anote as características contidas no adesivo de identificação afixada em seu equipamento.

OBS: As características técnicas apresentadas são elucidativas, podendo sofrer sem prévio aviso, alterações devido às constantes evoluções técnicas apresentadas pelo mercado.

# BATEDEIRA 20L



Não deixe de seguir à risca todas as instruções contidas neste manual, elas são imprescindíveis para o perfeito funcionamento de seu equipamento; proteção c ontra acidentes e para a validade da respectiva garantia Brasilpan.

## 1- APRESENTAÇÃO:

A Batedeira Brasilpan, possui uma bacia de aço inox mais três tipos de batedores:

- 1º Em forma de raquete: para massas do tipo pão de queijo;
- 2º Em forma de gancho: para massas mais consistentes;
- 3º Em forma de globo: para massas líquidas, como: bolo pão de ló, biscoito de polvilho, etc.



## 2- CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:

### 2.1 – DIMENSÕES:

ALTURA	LARGURA	COMPRIMENTO	PESO
1200 mm	450 mm	650 mm	120 kg

### 2.2 – TABELA DE INSTALAÇÃO DAS BATERIAS

220 VOLTS			380 VOLTS			440 VOLTS		
FIO	AMP	DISJ.	FIO	AMP	DISJ.	FIO	AMP	DISJ.
1,5 mm	3A	10 A	1,5 mm	2 A	10 A	1,5 mm	2 A	10 A

MOTORES		
1ª VELOCIDADE	2ª VELOCIDADE	3ª VELOCIDADE
0,50 CV	0,75 CV	1,00 CV

## 3- INSTALAÇÃO E INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA:

- Instale sobre uma superfície plana.
- Antes de conectar a máquina à rede elétrica, certifique-se de que a voltagem indicada coincide com a rede elétrica de seu estabelecimento (220 ou 380 V TRIFÁSICO).
- A Batedeira é equipada com motor 3 velocidades que não pode sofrer alteração de voltagem.
- Por motivos de funcionamento e segurança é completamente indispensável que a máquina esteja ligada ao fio terra.
- Ao terminar qualquer operação de remoção ou neutralização de qualquer parte relacionada



a segurança (sensores, proteções, etc.), reponha em seu lugar e revise que os mecanismos de segurança estejam posicionados corretamente.

### 3- OPERAÇÃO:

- Certifique-se sempre se o batedor está bem fixado evitando acidentes com os operadores ou danos à máquina.
- Com a máquina parada acople o batedor que deseja usar de acordo com o produto a ser produzido.
- Com a máquina parada adicione primeiro os ingredientes, em seguida ligue a máquina na primeira velocidade adicionando os demais, conforme sua receita, deixe bater por quanto minutos indicar a receita e somente após esse tempo passe para a segunda velocidade e terceira.
- Para retirar a massa já pronta, desligue a máquina colocando o botão na posição "0", e jete o batedor e em seguida suspenda a bacia até que as abas de sustentação fiquem livres totalmente.

### ADVERTÊNCIA:

- Nunca utilize pedras ou cubos de gelo para resfriar a massa, pois poderá danificar de forma irreversível as partes móveis da máquina e não serão cobertas por garantia.
- Antes de iniciar qualquer operação nesse equipamento certifique se o batedor está bem fixado.

### 5- LIMPEZA:

- Ao deslocar o equipamento para a limpeza tomar cuidado com as instalações elétricas.
- Nunca efetuem a limpeza do equipamento, com ele ligado, sempre o desligue em sua chave geral e se possível da tomada também.
- Nunca jogue água sobre o equipamento sob o risco de danificar seriamente as partes elétricas e /ou os componentes eletrônicos,
- Somente utilizar pano úmido com detergente nas partes pintadas

### 6 - MANUTENÇÃO:

- Caso seja necessária lubrificação nos rolamentos, a graxa deverá ter as seguintes especificações:  
**Graxa lubrificante a base de Lítio EP (extrema pressão)**

ROLAMENTOS		
EIXO DO BATEDOR	EIXO CENTRAL	EIXO INTERMEDIÁRIO
6005 = 1 unidade	6205 = 2 unidades	6204 = 1 unidade
6006 = 1 unidade	6205 = 2 unidades	6006 = 1 unidade

CORREIAS	
POLIA BATEDOR	EIXO INTERMEDIÁRIO
A36 = 2 unidades	A36 = 1 unidade





DIMENSÕES DAS BACIAS	
DIÂMETRO	ALTURA
315 mm	310 mm

## 7 – POSSÍVEIS PROBLEMAS E SUAS SOLUÇÕES:

### 7.1- A máquina não liga:

- Verifique se há energia na tomada em que está ligada.
- Verifique se o disjuntor está desarmado.

### 7.2- A máquina está girando no sentido errado (contrário):

É necessária, que seja invertida uma fase, na tomada, para ela gire no sentido correto.

### 7.3- O batedor não está conseguindo bater a massa (pesado):

- Verifique se a massa não está pesada demais.
- Verificar se as correias da polia do batedor estão frouxas:

=> Para esticá-las, desligue à máquina (se possível até da tomada), retire a tampa superior da máquina, afrouxe os parafusos Allen que fixam a base do motor e a porca sextavada do parafuso soldado na carcaça, em seguida, afrouxe os parafusos Allen que fixam o eixo intermediário, ajuste até a posição que as correias estejam com a tensão necessária para que a polia do batedor não patine mais, sem deixá-las esticadas demais, em seguida fixe novamente os parafusos Allen que fixam o eixo intermediário, ajuste agora as correias do eixo intermediário para o motor apertando a porca sextavada até a tensão desejada, em seguida aperte a contra porca do parafuso soldado para fixar a posição, logo após aperte os parafusos Allen da base do motor para fixar na posição desejada e feche a tampa.

### ATENÇÃO!

A Batedeira Brasilpan é um equipamento considerado de uso industrial. Deve, portanto ser operado por PESSOA HABILITADA E TREINADA para isto. Colocamos à sua disposição, para prestar quaisquer esclarecimentos relativos aos nossos equipamentos.

Para proceder à manutenção de sua Batedeira Brasilpan, tanto preventiva como corretiva, consulte nossa assistência técnica, solicitando instruções adequadas. Para isso, anote as características contidas no adesivo de identificação afixada em seu equipamento.

OBS: As características técnicas apresentadas são elucidativas, podendo sofrer sem prévio aviso, alterações devido às constantes evoluções técnicas apresentadas pelo mercado.



## CILINDRO

Não deixe de seguir à risca todas as instruções contidas neste manual, elas são imprescindíveis para o perfeito funcionamento de seu equipamento; proteção c ontra acidentes e para a validade da respectiva garantia Brasilpan.

### 1- APRESENTAÇÃO:

O propósito deste manual está restrito à apresentação das características técnicas do Cilindro Brasilpan, de seu modo visual, além de instruções para manutenção.

### 2- CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:

#### 2.1 – DIMENSÕES:

MODELO	ALTURA	LARGURA	COMPRIMENTO	PESO
MÉDIO	1650 mm	1050 mm	1400 mm	210 kg
GRANDE	1850 mm	1180 mm	1600 mm	455 kg



#### 2.2 – TABELA DE INSTALAÇÃO DOS CILINDROS

	220 VOLTS			380 VOLTS			440 VOLTS		
MOD.	FIO	AMP	DISJ.	FIO	AMP	DISJ.	FIO	AMP	DISJ.
MÉDIO	4,0 mm	9 A	16 A	2,5 mm	5A	10 A	2,5 mm	5 A	10 A
G.DE	4,0 mm	13 A	20 A	2,5 mm	5A	10 A	2,5 mm	6 A	10 A

#### 2.3 – MOTORES

MOTORES		
MODELO	QUANTIDADE	TIPO
MÉDIO	2	1,50 CV
GRANDE	2	2 CV

## 2.4 – CORREIAS

CORREIAS		
MODELO	QUANTIDADE	TIPO
MÉDIO	2 unid.	A 67
	2 unid.	A 76
GRANDE	2 unid.	A 80
	2 unid.	A 89

## 2.5 – ROLAMENTOS:

ROLAMENTOS		
MODELO	QUANTIDADE	TIPO
MÉDIO	4 unid.	6.207
GRANDE	4 unid.	6.307



## 3 – INSTALAÇÃO E INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA:

- O equipamento deve ser instalado em superfície plana;
- Dimensões do equipamento vide tabela de modelos;
- Por motivos de funcionamento e segurança é completamente indispensável que a máquina esteja ligada ao fio terra.
- Observe a voltagem do equipamento no adesivo de identificação e verifique se a voltagem da tomada aonde vai ser ligada é a mesma;
- O equipamento deve ser ligado em uma tomada trifásica e sem nenhum outro equipamento junto;
- Observe a bitola dos fios da tomada que devem ser usados para a instalação elétrica segundo a tabela e de acordo com o modelo do equipamento adquirido;
- O equipamento não deve sofrer alterações de voltagens;
- Sugerimos que se utilize um disjuntor de acordo com o modelo da máquina/ voltagem/ amperagem segundo a tabela;
- Toda manutenção deve ser efetuada com a energia elétrica da máquina totalmente desligada e por pessoa habilitada;

- O equipamento possui sistema que impede seu funcionamento se na instalação a fase (sistema elétrico) for invertida;
- O equipamento possui um graduador de abertura dos cilindros na lateral direita, com um volante para sua regulagem, podendo assim regular a espessura que a massa saia cilindrada.

### 4- DISPOSITIVOS DE SEGURANÇA:

Este equipamento possui:

- Dispositivo de segurança chamado FREIO MOTOR com dois botões vermelhos, um em cada lado do equipamento, na parte superior de suas colunas e na tampa dos rolos, facilitando seu acesso e quando qualquer um deles é acionado, o sistema para automaticamente os motores;
- Chapa frontal que impede o acesso aos cilindros que estão em movimento;
- Rolo de segurança que inverte e impede que o operador consiga colocar as mãos por onde a massa entra, evitando possíveis acidentes.

### 5- OPERAÇÃO:

- O operador deverá ligar o equipamento apertando o botão verde que fica na parte frontal do lado direito, colocar a massa em



partes na bandeja superior e por gravidade entrará em contato com os cilindros que irá puxá-la fazendo com que passem por eles saindo pela frente ficando cilindrada. Ele deverá repetir essa operação até que a massa atinja a espessura e qualidade desejada.

- O operador poderá ajustar a espessura da massa regulando a distância entre os cilindros, movimentando o volante que fica do lado direito se guiando pelo mostrador mecânico que possui uma escala numérica, quanto maior o número mais grossa ela ficará;

- Para parar o equipamento é só apertar o botão vermelho que também fica na parte frontal do lado direito.

#### **ADVERTÊNCIA:**

**Nunca misture a massa, ingredientes sólidos, pois quando a massa passar pelo cilindro, poderão danificar as partes móveis do equipamento e não serão cobertas pela garantia.**

#### **6- LIMPEZA:**

- Nunca efetuar a limpeza do equipamento com ele ligado, sempre o desligue em sua chave geral e se possível da tomada também;

- Nunca jogue água sobre o equipamento sob o risco de danificar seriamente as partes elétricas e ou os componentes eletrônicos, utilizar somente pano úmido.

#### **7- MANUTENÇÃO:**

- Caso seja necessária lubrificação nos rolamentos, agraxa deverá ter as seguintes especificações técnicas:

Graxa lubrificante a base de Lítio EP (extrema pressão)

#### **8- POSSÍVEIS PROBLEMAS E SUAS SOLUÇÕES:**

##### **8.1 – A MÁQUINA NÃO LIGA:**

- Verifique se há energia na tomada que está ligada;

- Verifique se o disjuntor está desarmado;

- Verifique se o sentido de rotação, pois a máquina possui sistema de controle de falta

de fase, e só funcionará colocando de forma correta a ligação das fases de tensão.

##### **8.2 – OS CILINDROS NÃO ESTÃO CONSEGUINDO CILINDRAR A MASSA, AS CORREIAS ESTÃO PATINANDO (PESADO):**

- Verificar se as correias da polia do cilindro estão frouxas;

- Para esticá-las, desligue a máquina, se possível até da tomada, na base onde os motores estão fixados, possui um parafuso com porca e contra porca que deverão ser afrouxados, rosqueie o parafuso até que a correia fique com tensão desejada, em seguida aperte a porca e a contra porca, para fixar o parafuso na posição regulada. Atenção para não deixar as correias tensas demais, pois poderá provocar um desgaste prematuro das mesmas.

#### **ADVERTÊNCIA:**

**Este equipamento é de alta periculosidade, por isso possui vários dispositivos de segurança, caso você retire esses dispositivos, volte urgentemente a instalá-los, caso contrário, a responsabilidade fica a cargo do cliente, ficando a Brasilpan livre de qualquer responsabilidade, caso ocorra acidentes.**

#### **ATENÇÃO!**

O Cilindro Brasilpan é um equipamento considerado de uso industrial. Deve, portanto ser operado por PESSOA HABILITADA E TREINADA para isto. Colocamos à sua disposição, para prestar quaisquer esclarecimentos relativos aos nossos equipamentos.

Para proceder à manutenção de seu Cilindro Brasilpan, tanto preventiva como corretiva, consulte nossa assistência técnica, solicitando instruções adequadas. Para isso, anote as características contidas no adesivo de identificação afixada em seu equipamento.

**OBS:** As características técnicas apresentadas são elucidativas, podendo sofrer sem prévio aviso, alterações devido às constantes evoluções técnicas apresentadas pelo mercado.



# DIVISORA

Não deixe de seguir à risca todas as instruções contidas neste manual, elas são imprescindíveis para o perfeito funcionamento de seu equipamento; proteção c ontra acidentes e para a validade da respectiva garantia Brasilpan.

## 1- APRESENTAÇÃO:

O propósito deste manual está restrito à apresentação das características técnicas de sua Divisora Brasilpan, de seu modo visual, além de instruções para manutenção.

## 2 – CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:

### 2.1 – DIMENSÕES:

- Altura = 1040 mm
- Largura = 570 mm
- Comprimento = 500 mm
- Peso = 97 kg

## 3 – OPERAÇÃO:

- O operador deverá vir com a massa a ser dividida já pesada com no máximo 3 kg e colocá-la na máquina e acioná-la para que seja feita a divisão dos pedaços;
- O operador deverá retirar os pedaços de massa, da máquina, para iniciar uma nova operação.

## ADVERTÊNCIA:

- Nunca utilize pedras ou cubos de gelo para resfriar a massa, pois poderá danificar os equipamentos de forma irreversível.

## 4 – LIMPEZA:

- Caso o modelo seja revestido com teflon não utilizar objetos pontiagudos ou cortantes e nem utilizar palha de aço ou esponjas abrasivas, pois, podem danificar o revestimento de teflon.
- Somente utilizar pano úmido com detergente nas partes pintadas.
- Nunca efetuem a limpeza do equipamento com ele ligado, sempre o desligue em sua chave geral e se possível da tomada também.



## 5 – OBSERVAÇÕES:

- Antes de ligar este equipamento verifique a voltagem de sua rede.
- Por motivos de funcionamento e segurança é completamente indispensável que a máquina esteja ligada ao fio terra.
- Instale sobre uma superfície plana.
- Ao terminar qualquer operação de remoção ou neutralização de qualquer parte relacionada à segurança (sensores, proteções, etc.), Reponha em seu lugar e revise que os mecanismos de segurança estejam posicionados corretamente.

## ATENÇÃO!

A Divisora Brasilpan é um equipamento considerado de uso industrial. Deve, portanto ser operado POR PESSOA HABILITADA E TREINADA para isto. Colocamos à sua disposição, para prestar quaisquer esclarecimentos relativos aos nossos equipamentos.

Para proceder à manutenção de sua Divisora Brasilpan, tanto preventiva como corretiva, consulte nossa assistência técnica, solicitando instruções adequadas. Para isso, anote as características contidas no adesivo de identificação afixada em seu equipamento.

OBS: As características técnicas apresentadas são elucidativas, podendo sofrer sem prévio aviso, alterações devido às constantes evoluções técnicas apresentadas pelo mercado.



## FATIADEIRA

Não deixe de seguir à risca todas as instruções contidas neste manual, elas são imprescindíveis para o perfeito funcionamento de seu equipamento; proteção c ontra acidentes e para a validade da respectiva garantia Brasilpan.

### 1- APRESENTAÇÃO:

A Fatiadeira Brasilpan é montada sobre uma estrutura em aço carbono, com descascador de pães acoplado. É desenvolvida para fatiar diferentes tipos de pães, com fácil operação e corte preciso e uniforme.

### 2 – CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:

#### 2.1 – DIMENSÕES:

Altura = 1330 mm | Largura = 485 mm | Comprimento = 970 mm

#### 3 – OPERAÇÃO:

- Coloque os pães na base de corte e deixe descer até as serras de corte;
- Regule a altura conforme a altura dos pães;
- Ligue a máquina e espere a função;
- Desligue a máquina e retire o pão.

#### 4 – LIMPEZA:

- Antes de efetuar a limpeza de seu equipamento, certifique-se de que a máquina esteja desligada da rede elétrica;
- Usar somente pano úmido.

#### 5 – OBSERVAÇÕES:

- Antes de ligar este equipamento verifique a voltagem de sua rede.
- Por motivos de funcionamento e segurança é completamente indispensável que a máquina esteja ligada ao fio terra.
- Instale sobre uma superfície plana.
- Ao terminar qualquer operação de remoção ou neutralização de qualquer parte relacionada à segurança (sensores, proteções, etc.), Reponha em seu lugar e revise que os mecanismos de segurança estejam posicionados corretamente.



### ATENÇÃO!

A Fatiadeira Brasilpan é um equipamento considerado de uso industrial. Deve, portanto ser operado POR PESSOA HABILITADA E TREINADA para isto. Colocamos à sua disposição, para prestar quaisquer esclarecimentos relativos aos nossos equipamentos.

Para Proceder à manutenção de sua Fatiadeira Brasilpan, tanto preventiva como corretiva, consulte nossa assistência técnica, solicitando instruções adequadas. Para isso, anote as características contidas no adesivo de identificação afixada em seu equipamento.

OBS: As características técnicas apresentadas são elucidativas, podendo sofrer sem prévio aviso, alterações devido às constantes evoluções técnicas apresentadas pelo mercado.



## FORNO DE LASTRO

Não deixe de seguir à risca todas as instruções contidas neste manual, elas são imprescindíveis para o perfeito funcionamento de seu equipamento; proteção contra acidentes e para a validade da respectiva garantia Brasilpan.

### 1- APRESENTAÇÃO:

O propósito deste manual está restrito à apresentação das características técnicas do Forno de Lastro Brasilpan, de seu modo visual, além de instruções para a instalação e manutenção.

FORNO DE LASTRO				
MODELO	PESO (kg)	LARGURA (mm)	COMP. (mm)	ALTURA (mm)
BP 4-2	1.150	1.800	2.250	1.730
BP4-3	1.250	1.800	2.250	1.910
BP4-4	1.500	1.800	2.250	2.000
BP6-2	1.300	1.800	2.750	1.730
BP6-3	1.600	1.800	2.750	1.910
BP6-4	1.900	1.800	2.750	2.000
BP9-3	2.200	2.420	2.750	1.910
BP9-4	2.600	2.420	2.750	2.000
BP12-4	3.000	2.420	2.950	2.000



### 3- INSTALAÇÃO:

O Forno de Lastro Brasilpan deverá ser instalado sobre uma base plana e nivelada de até 2,0 cm de altura.

#### 3.1- INSTALAÇÃO HIDRÁULICA:

Para ligação hidráulica do Forno de Lastro Brasilpan, se faz necessário um ponto de água de diâmetro 1/2" com registro.

#### 3.2- INSTALAÇÃO ELÉTRICA:

O Forno de Lastro Brasilpan utiliza corrente elétrica para o funcionamento do painel, portando recomenda-se a utilização de disjuntores de 25A e fios 6 mm para essa finalidade.

#### ATENÇÃO!

Por motivos de funcionamento e segurança é completamente indispensável que o forno esteja ligado ao fio terra.

#### 3.3- INSTALAÇÃO:

- A precisão e durabilidade de um equipamento dependem, inicialmente, da correta instalação. As especificações técnicas do Forno de Lastro Brasilpan somente poderão ser garantidas com uma instalação adequada.

**Por motivos de funcionamento e segurança é completamente indispensável que o forno esteja ligado ao fio terra.**

#### 3.4- OPERAÇÃO:

O modo operacional do Forno de Lastro Brasilpan é simplificado e automatizado, deixando para o forno muitas das operações que deveria ser realizadas manualmente.

#### OBSERVAÇÕES (FORNO DE LASTRO):

- A) Mantenha as portas fechadas (Câmara)
- B) Caso a chama se apague, reinicie a operação.
- C) A temperatura máxima de trabalho deste forno é de 300 °C.

#### IMPORTANTE:

Não permita a aproximação de crianças junto ao forno.

### 3.5-VAPORIZAÇÃO:

Para vaporizar o forno é necessário que o mesmo esteja a mais de 150°C, bastando acionar a tecla VAPOR localizada no controlador.

### 4-ESQUEMA ELÉTRICO:

Vide Anexo I.

### 5-LIMPEZA E MANUTENÇÃO:

Nunca faça limpeza e/ou manutenção quando o forno estiver quente ou ligado.

#### - PARTE INTERNA DO FORNO:

Limpe diariamente os resíduos dos produtos com uma vassourinha de pelo para que sejam evitados odores indesejáveis no ambiente de trabalho.

#### - PARTE EXTERNA DO FORNO:

Limpe semanalmente a parte externa do forno utilizando sabão neutro ou produtos indicados para aço inox.

Quando necessário, limpe o vidro com palha de aço seca ou produtos indicados para vidros temperados.

#### - TROCA DE LÂMPADAS:

Uma eventual queima de lâmpadas do Forno de Lastro Brasilpan poderá ocorrer. Caso isso aconteça, proceda como segue:

- A- Desligue a chave geral (ou disjuntor), na parede.
- B- Remova a proteção da lâmpada, soltando seus parafusos.
- C- Faça a substituição da lâmpada.
- D- Recoloque a proteção e ligue novamente a chave geral (ou disjuntor).

### 6- SOLUÇÕES DE PROBLEMAS:

#### - VAPOR INSUFICIENTE:

. Verificar se há água na entrada da válvula;





- . Verificar pressão de água, registro fechado, vazamento;
- . Verificar se a válvula de água está aberta ou entupida;
- . Verificar se a válvula extratora de vapor está aberta;
- . Verificar se o vapor está sendo utilizado corretamente;
- . Verificar a limpeza do sifão.

#### - COZIMENTO DESIGUAL:

- . Verificar se a temperatura é a recomendada;
- . Verificar o sentido do giro da turbina;
- . Verificar a distribuição dos produtos nas assadeiras;
- . Verificar se a válvula extratora de vapor está aberta;
- . Verificar se há vazamento de calor pela porta.

#### - VAZAMENTO DE CALOR/VAPOR PELA PORTA:

- . Verificar a regulagem das dobradiças e travas;
- . Verificar o estado de conservação das borrachas de vedação.

#### - DEMORA NO AQUECIMENTO/RETORNO DE FUMAÇA PELA PARTE DE BAIXO DO FORNO:

- . Verificar se há entupimento de chaminé ou das laterais do forno;
- . Verificar regulagem do controlador de temperatura.

#### - VAZAMENTO DE ÁGUA:

- . Verificar se entrou água pela chaminé (limpeza, chuva, etc.);
- . Verificar a pressão da água, registro, vedações nas conexões;
- . Verificar se a válvula de água está aberta ou entupida.

#### - QUEBRA DO VIDRO:

- . Verificar se não respingou água enquanto o mesmo estava quente;
- . Verificar se não foi efetuada limpeza com pano úmido com o forno quente.

#### - FORNO NÃO LIGA:

- . Verificar os disjuntores;
- . Verificar posição da chave do duplo comando, estando esta no centro o painel do forno não aciona.

#### ATENÇÃO!

O Forno de Lastro Brasilpan é um equipamento considerado de uso industrial. Deve, portanto ser operado por PESSOA HABILITADA E TREINADA para isto. Colocamos à sua disposição, para prestar quaisquer esclarecimentos relativos aos nossos equipamentos.

Para proceder à manutenção do Forno de Lastro Brasilpan, tanto preventiva como corretiva, consulte nossa assistência técnica, solicitando instruções adequadas. Para isso, anote as características contidas no adesivo de identificação afixada em seu equipamento.

OBS: As características técnicas apresentadas são elucidativas, podendo sofrer sem prévio aviso, alterações devido às constantes evoluções técnicas apresentadas pelo mercado.



## FORNO TURBO (GÁS E ELÉTRICO)

Não deixe de seguir à risca todas as instruções contidas neste manual, elas são imprescindíveis para o perfeito funcionamento de seu equipamento; proteção contra acidentes e para a validade da respectiva garantia Brasilpan.

### 1- APRESENTAÇÃO:

O propósito deste manual está restrito à apresentação das características técnicas de seu Forno Turbo Brasilpan, de seu modo visual, além de instruções para a instalação e manutenção.



FORNO TURBO GÁS					
MODELO	PESO (kg)	LARG. (mm)	COMP. (mm)	ALTURA (mm)	CONS. APROX.
BPTG-05	280	1.050	1.100	1.658	1,0 kg/h
BPTG-08	350	1.090	1.450	1.850	1,0 kg/h
BPTG-10	350	1.090	1.450	1.850	1,0 kg/h

FORNO TURBO ELÉTRICO					
MODELO	PESO (kg)	LARG. (mm)	COMP. (mm)	ALTURA (mm)	CONS. APROX.
BPTE-05	280	1.050	1.100	1.658	7,15 kw/h
BPTE-08	350	1.090	1.450	1.850	11,0 kw/h
BPTE-10	350	1.090	1.450	1.850	11,0 kw/h

### 3- INSTALAÇÃO:

O Forno Turbo Brasilpan deverá ser instalado sobre uma base plana e nivelada de até 2,0 cm de altura.

#### 3.1- INSTALAÇÃO HIDRÁULICA:

Para ligação hidráulica do Forno Turbo Brasilpan, se faz necessário um ponto de água de diâmetro 1/2" com registro.

#### 3.2- INSTALAÇÃO ELÉTRICA:

O Forno Turbo Brasilpan utiliza corrente elétrica

para o funcionamento do painel, portando recomenda-se a utilização de disjuntores de 25A e fios 6 mm para essa finalidade.

#### ATENÇÃO!

Por motivos de funcionamento e segurança é completamente indispensável que o forno esteja ligado ao fio terra.

#### 3.3- LIGAÇÃO DO COMBUSTÍVEL (TURBO A GÁS):

O Forno Turbo a Gás Brasilpan (nos modelos



Gás) pode ser operado com gás liquefeito de petróleo – GLP. Para utilização de GLP, recomendam-se duas baterias de botijões P-45; sendo uma em operação e outra em repouso, situadas a uma distância mínima de 4,0 metros do queimador e em área livre e ventilada. Na saída dos botijões deve conter um manômetro com capacidade de 0 a 10 kg/cm<sup>2</sup>. A pressão de funcionamento para seu equipamento deverá ser de 280 mm de coluna de água ou 1,5 kg/cm<sup>2</sup>.

A linha de condução de gás até o forno, deverá ser de tubo metálico apropriado com diâmetro interno de 3/4".

Deverá ser instalado um regulador de média para baixa pressão (de 1,20 a 1,50 m do queimador, e regulado a uma pressão de 280mm de coluna de água.

Quando a opção for por gás natural, deve-se providenciar encanamento adequado.

Todas as instalações dos encanamentos para gás deverá ser executada por pessoa ou empresa especializada e credenciada para isto, sob orientação técnica da empresa fornecedora do gás.

Deverá ser da alçada do cliente e acoplado ao Forno Turbo Brasilpan, uma chaminé de 210 mm de diâmetro, na posição vertical, passando no mínimo 2,0 m acima do telhado e conter "chapéu chinês". Nos casos em que houver necessidade de tiragem forçada/e ou curvas na chaminé, consultar nossa Assistência Técnica.

### 3.4- INSTALAÇÃO ELÉTRICA/COMBUSTÍVEL:

O Forno Turbo Brasilpan utiliza corrente elétrica para o funcionamento do painel e combustível de 32kw e consumo de 18kw, portanto recomenda-se a utilização de disjuntores de 80A e fios 25mm para 380V e 100A e fios 35mm para 220 V.

Por motivos de funcionamento e segurança é completamente indispensável que o forno esteja ligado ao fio terra.

### 4- OPERAÇÃO:

O modo operacional do Forno Turbo Brasilpan é simplificado e automatizado, deixando para o forno muitas das operações que deveria ser realizadas manualmente.

#### 4.1- AQUECIMENTO:

Para promover o aquecimento do Forno Turbo Brasilpan, a partir da temperatura inferior a desejada, proceda como segue:

A- Verifique sempre, se a chave de ligação do forno (na parede), está ligada;

B- Feche a porta do forno;

C- Acionando-se a tecla PGM do termo regulador, obtém-se no visor a indicação da temperatura atual, no interior do forno, programar a temperatura desejada através das teclas + e - (mais e menos). Acionando-se novamente a tecla PGM, aparecerá no visor números piscantes. Programar então o tempo desejado através das mesmas teclas "+" e "-".

Para confirmar a programação, acionar novamente a tecla PGM. O queimador (ou Resistência) será ativado automaticamente permanecendo ligado até que a temperatura pré-estabelecida seja atingida no interior do forno.

#### 5- FORNEIO E DESFORNEIO:

Uma vez atingida a temperatura pré-estabelecida, o Forno Turbo Brasilpan estará pronto para receber em seu interior os produtos a serem processados. As operações de forneio e desforneio são de fácil aprendizado e não se faz necessário uma explanação mais detalhada. Fazemos aqui, apenas alguns lembretes úteis para melhor aproveitamento das características termomecânica de seu equipamento:

1- Ao ser preparada uma fornada, nunca deixe a porta do forno aberta.

2- Completando-se a carga interior do forno, feche a porta e acione a tecla "TEMPO", iniciando a contagem do tempo pré-programado. O led "TEMPO" permanecerá aceso indicando que a contagem do tempo está sendo executada. Ao



término deste tempo será automaticamente ativado o alarme, o qual deverá ser desligado manualmente com um toque na mesma tecla "TEMPO". O led vapor estará aceso somente enquanto o vapor estiver ativado.

#### 6- LIMPEZA:

Necessária se faz uma limpeza diária dos resíduos de produto que porventura permanecerem no interior do forno. Para isso, utilize-se de uma escova rígida de cabo longo ou mesmo uma vassoura.

Para o revestimento em inox, utilize um pano úmido diariamente. Para limpeza do vidro da porta, utilize pano úmido quando o mesmo estiver frio, completando um jornal limpo.

#### 7- TROCA DE LÂMPADAS:

Uma eventual queima de lâmpadas do Forno Turbo Brasilpan poderá ocorrer. Caso isso aconteça, proceda como segue:

A- Desligue a chave geral (ou disjuntor), na parede.

B- Remova a proteção da lâmpada, soltando seus parafusos.

C- Faça a substituição da lâmpada.

D- Recoloque a proteção e ligue novamente a chave geral (ou disjuntor).

#### 8- SOLUÇÕES DE PROBLEMAS:

##### - VAPOR INSUFICIENTE:

- . Verificar se há água na entrada da válvula;
- . Verificar pressão de água, registro fechado, vazamento;
- . Verificar se a válvula de água está aberta ou entupida;
- . Verificar se a válvula extratora de vapor está aberta;
- . Verificar se o vapor está sendo utilizado corretamente;
- . Verificar a limpeza do sifão.

##### - COZIMENTO DESIGUAL:

- . Verificar se a temperatura é a recomendada;
- . Verificar o sentido do giro da turbina;
- . Verificar a distribuição dos produtos nas

assadeiras;

- . Verificar se a válvula extratora de vapor está aberta;
- . Verificar se há vazamento de calor pela porta.

##### -VAZAMENTO DE CALOR/VAPOR PELA PORTA:

- . Verificar a regulagem das dobradiças e travas;
- . Verificar o estado de conservação das borrachas de vedação.

##### - VAZAMENTO DE ÁGUA:

- . Verificar se entrou água pela chaminé (limpeza, chuva, etc.);
- . Verificar se a válvula de água está aberta ou entupida.

##### - QUEBRA DO VIDRO:

- . Verificar se não respingou água enquanto o mesmo estava quente;
- . Verificar se não foi efetuada limpeza com pano úmido com o forno quente.

##### - FORNO NÃO LIGA:

- . Verificar os disjuntores;
- . Verificar posição da chave do duplo comando, estando esta no centro o painel do forno não aciona.

#### ATENÇÃO!

O Forno Turbo Brasilpan é um equipamento considerado de uso industrial. Deve, portanto ser operado por PESSOA HABILITADA E TREINADA para isto. Colocamos à sua disposição, para prestar quaisquer esclarecimentos relativos aos nossos equipamentos.

Para proceder à manutenção do Forno Turbo Brasilpan, tanto preventiva como corretiva, consulte nossa assistência técnica, solicitando instruções adequadas. Para isso, anote as características contidas no adesivo de identificação afixada em seu equipamento.

OBS: As características técnicas apresentadas são elucidativas, podendo sofrer sem prévio aviso, alterações devido às constantes evoluções técnicas apresentadas pelo mercado.

# MODELADORA

O propósito deste manual está restrito à apresentação das características técnicas de sua Modeladora Brasilpan, de seu modo visual, além de instruções para manutenção.

## 2 – CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:

### 2.1 – DIMENSÕES:

- Altura = 1200 mm
- Largura = 720 mm
- Comprimento = 2340 mm
- Peso = 200 kg

### 2.2 – MOTORES:

- Modelo = TRIFÁSICO
- Potência = 0,5 CV

### 2.3 – CORREIA:

- Polia = A52 (1 unidade)

### 2.3 – ROLAMENTO:

REF.	6.003	6.201	6.202	6.203	6.204	6.005
QUANT.	2	5	4	2	10	2

### 2.3 – LONAS DE FELTRO:

QUANT.	COMPR.	LARGURA
1	53 CM	27 CM
2	53 CM	30 cm

## 3- INSTALAÇÃO E INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA:

- O equipamento deve ser instalado em uma superfície plana.
- Por motivos de funcionamento e segurança é completamente indispensável que a máquina esteja ligada ao fio terra.
- Observe a voltagem do equipamento no adesivo de identificação e verifique a voltagem da tomada onde ele vai ser ligado, se é a mesma.



- O equipamento deve ser ligado em uma tomada trifásica e sem nenhum outro equipamento junto.
- Observe a bitola dos fios da tomada que devem ser usados para a instalação elétrica segundo a tabela, e de acordo com o modelo do equipamento adquirido.
- O equipamento não deve sofrer alteração de voltagens.
- Toda manutenção deve ser efetuada com a energia elétrica da máquina desligada e por pessoa habilitada.
- Sugerimos que se utilize um disjuntor de acordo com a voltagem/ amperagem de acordo com a especificação que consta no adesivo da máquina.



#### 4- OPERAÇÃO:

- O operador deverá ligar a máquina no botão que fica na coluna do lado direito.

- A máquina pode ser alimentada de duas formas:

1ª – Automaticamente: os pedaços de massa já cortados por uma divisora ou não, caem direto na esteira alimentadora para serem modelados;

2ª – Manualmente: o operador vem com a “embira” e vai cortando os pedaços de acordo com a sua sensibilidade alimentando a esteira.

- O operador poderá regular a largura do produto, com o regulador que fica do lado direito que possui uma escala numérica.

- A máquina poderá trabalhar só um operador, pois, possui um sistema de duas bandejas. Olhando a máquina de frente, logo abaixo da esteira há uma bandeja que deverá ser puxada, e outra que fica na parte de trás deverá ficar completamente recolhida, assim o rolo da massa cairá na bandeja recolhida e por causa de sua inclinação rolará até a bandeja aberta podendo assim o operador recolher os pedaços e colocá-los em assadeiras.

- A máquina também poderá trabalhar com mais de um operador, pois, seu sistema de bandejas permite que só a bandeja da parte de trás seja utilizada, ela deverá ser retirada totalmente e em seguida encaixada nos trilhos laterais que a deixam na posição horizontal e ficando mais avançada possível, onde os outros operadores retirarão as massas já modeladas.

#### 5 – LIMPEZA:

- A máquina possui 4 pés com rodízios que sustentam a máquina tão somente para facilitar sua locomoção.

- Ao deslocar o equipamento para a limpeza tomar cuidado com as instalações elétricas.

- Nunca efetuem a limpeza do equipamento, com ele ligado, sempre o desligue em sua chave geral e se possível da tomada também.

- Nunca jogue água sobre o equipamento sob risco de danificar seriamente as partes elétricas e /ou os componentes eletrônicos, utilizar somente pano úmido.

#### 6 – MANUTENÇÃO:

- Caso seja necessária lubrificação nos rolamentos, a graxa deverá ter as seguintes especificações:

Graxa lubrificante a base de Lítio EP (extrema pressão)

#### 7 – POSSÍVEIS PROBLEMAS E SUAS SOLUÇÕES:

7.1- A máquina não liga:

- Verifique se há energia na tomada em que está ligada.

- Verifique se o disjuntor está desarmado.

7.2- A máquina está girando no sentido errado (contrário):

É necessária, que seja invertida uma fase, na tomada, para ela gire no sentido correto.

#### ADVERTÊNCIA:

- Este equipamento possui um dispositivo de segurança, uma grade de proteção que impede que o operador enfie as mãos no momento de alimentar a máquina.

- No caso desse dispositivo ser retirado, a responsabilidade fica a cargo do cliente, ficando a Brasilpan livre de qualquer responsabilidade, caso venha ocorrer acidentes.

#### ATENÇÃO!

A Modeladora Brasilpan é um equipamento considerado de uso industrial. Deve, portanto ser operado por PESSOA HABILITADA E TREINADA para isto. Colocamos à sua disposição, para prestar quaisquer esclarecimentos relativos aos nossos equipamentos.

Para proceder à manutenção de sua Modeladora Brasilpan, tanto preventiva como corretiva, consulte nossa assistência técnica, solicitando instruções adequadas. Para isso, anote as características contidas no adesivo de identificação afixada em seu equipamento.

OBS: As características técnicas apresentadas são elucidativas, podendo sofrer sem prévio aviso, alterações devido às constantes evoluções técnicas apresentadas pelo mercado.



# MOINHO

Não deixe de seguir à risca todas as instruções contidas neste manual, elas são imprescindíveis para o perfeito funcionamento de seu equipamento; proteção c ontra acidentes e para a validade da respectiva garantia Brasilpan.

## 1- APRESENTAÇÃO:

O Moinho Brasilpan possui estrutura em aço laminado, cone em alumínio. Opera no sistema de marteletes acoplado diretamente ao eixo do motor.

## 2 – CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:

### 2.1 – DIMENSÕES:

- Altura = 580 mm
- Largura = 255 mm
- Profundidade = 255 mm
- Peso = 20 kg
- Motor = 0,5 cv

### 3 – OPERAÇÃO:

- Ligue a máquina;
- Coloque algum recipiente na saída da farinha;
- Coloque o pão torrado no funil;
- Espere a saída da farinha.

### 4 – LIMPEZA:

- Antes de efetuar a limpeza de seu equipamento, certifique-se de que a máquina esteja desligada da rede elétrica;
- Usar somente pano úmido.

### 5 – OBSERVAÇÕES:

- Antes de ligar este equipamento verifique a voltagem de sua rede.
- Por motivos de funcionamento e segurança é completamente indispensável que a máquina esteja ligada ao fio terra.
- Instale sobre uma superfície plana.
- Ao terminar qualquer operação de remoção ou neutralização de qualquer parte relacionada à segurança (sensores, proteções, etc.), Reponha em seu lugar e revise que os mecanismos de segurança estejam posicionados corretamente.

### ATENÇÃO!

O Moinho Brasilpan é um equipamento considerado de uso industrial. Deve, portanto ser operado POR PESSOA HABILITADA E TREINADA para isto. Colocamos à sua disposição, para prestar quaisquer esclarecimentos relativos aos nossos equipamentos.

Para Proceder à manutenção de seu Moinho Brasilpan, tanto preventiva como corretiva, consulte nossa assistência técnica, solicitando instruções adequadas. Para isso, anote as características contidas no adesivo de identificação afixada em seu equipamento.

OBS: As características técnicas apresentadas são elucidativas, podendo sofrer sem prévio aviso, alterações devido às constantes evoluções técnicas apresentadas pelo mercado.





## ANEXOS

Diagrama ligação de carga para forno

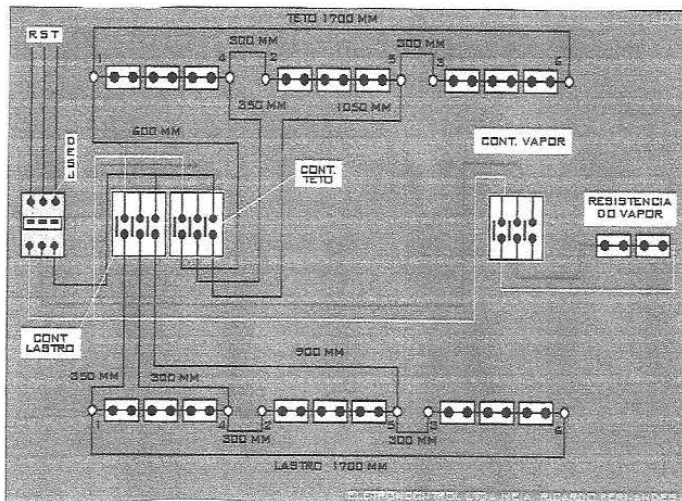
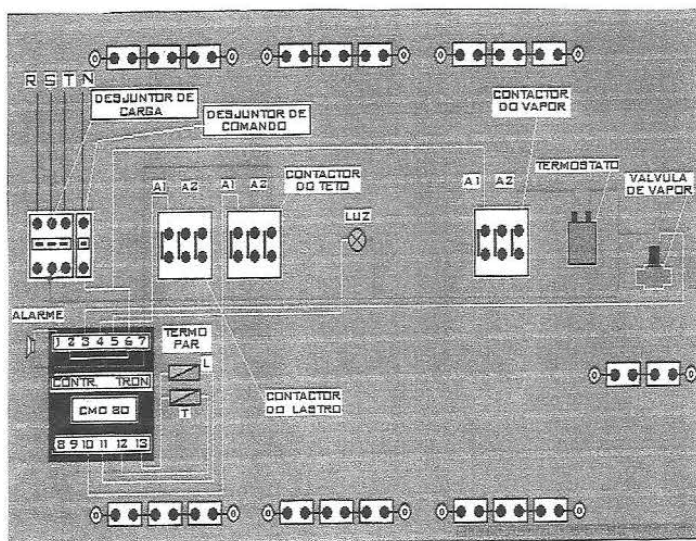


Diagrama de comando para forno

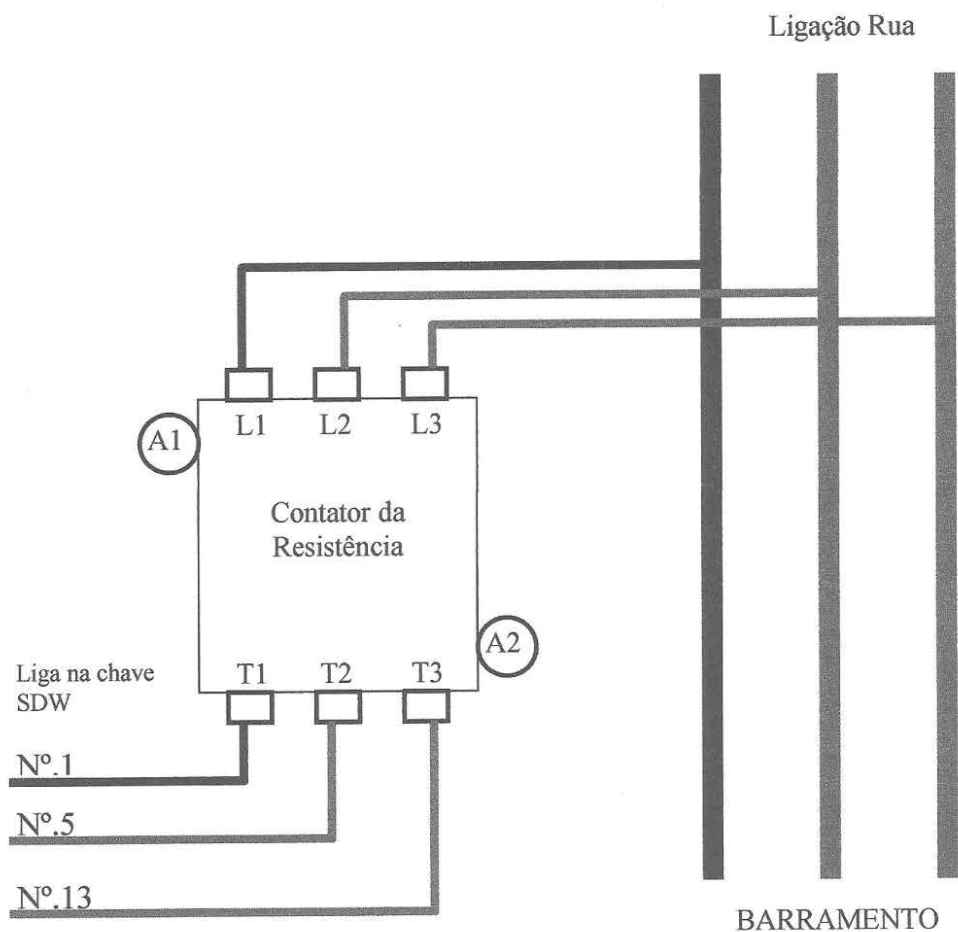






# Forno Lastro

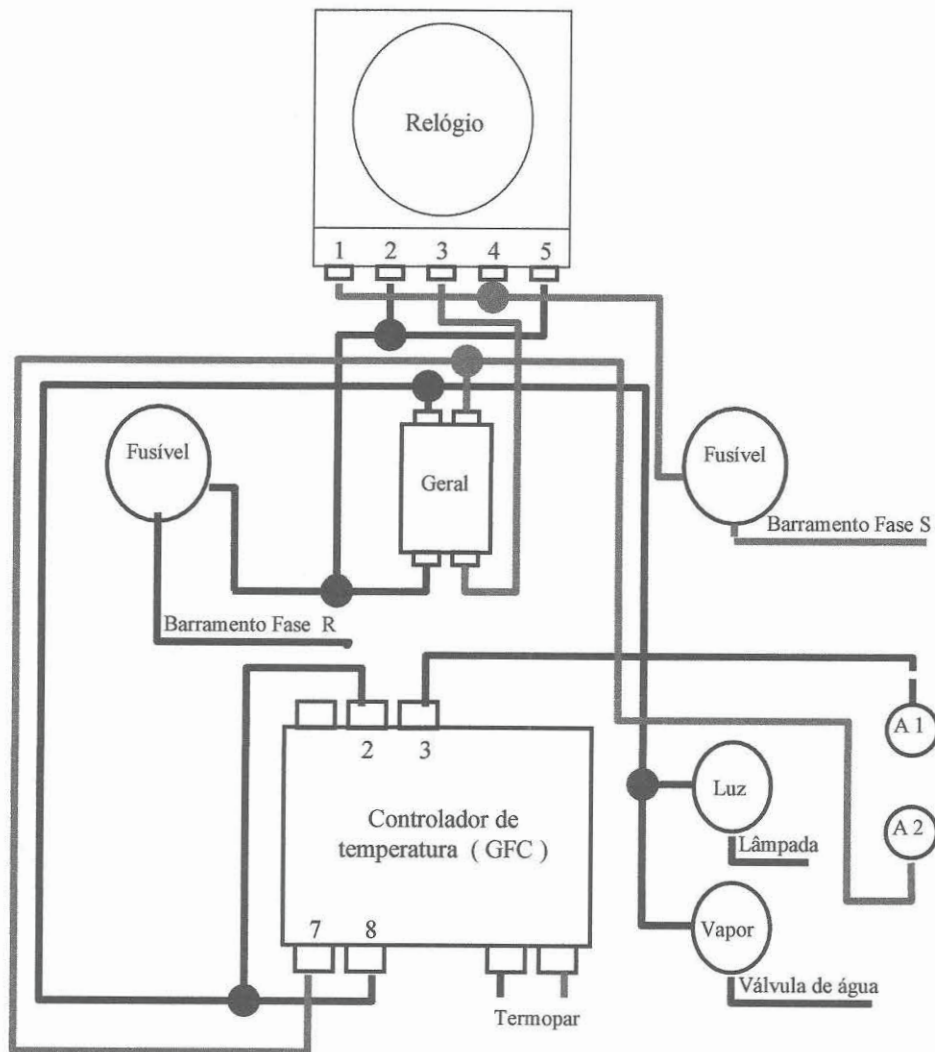
## Ligação dos condutores



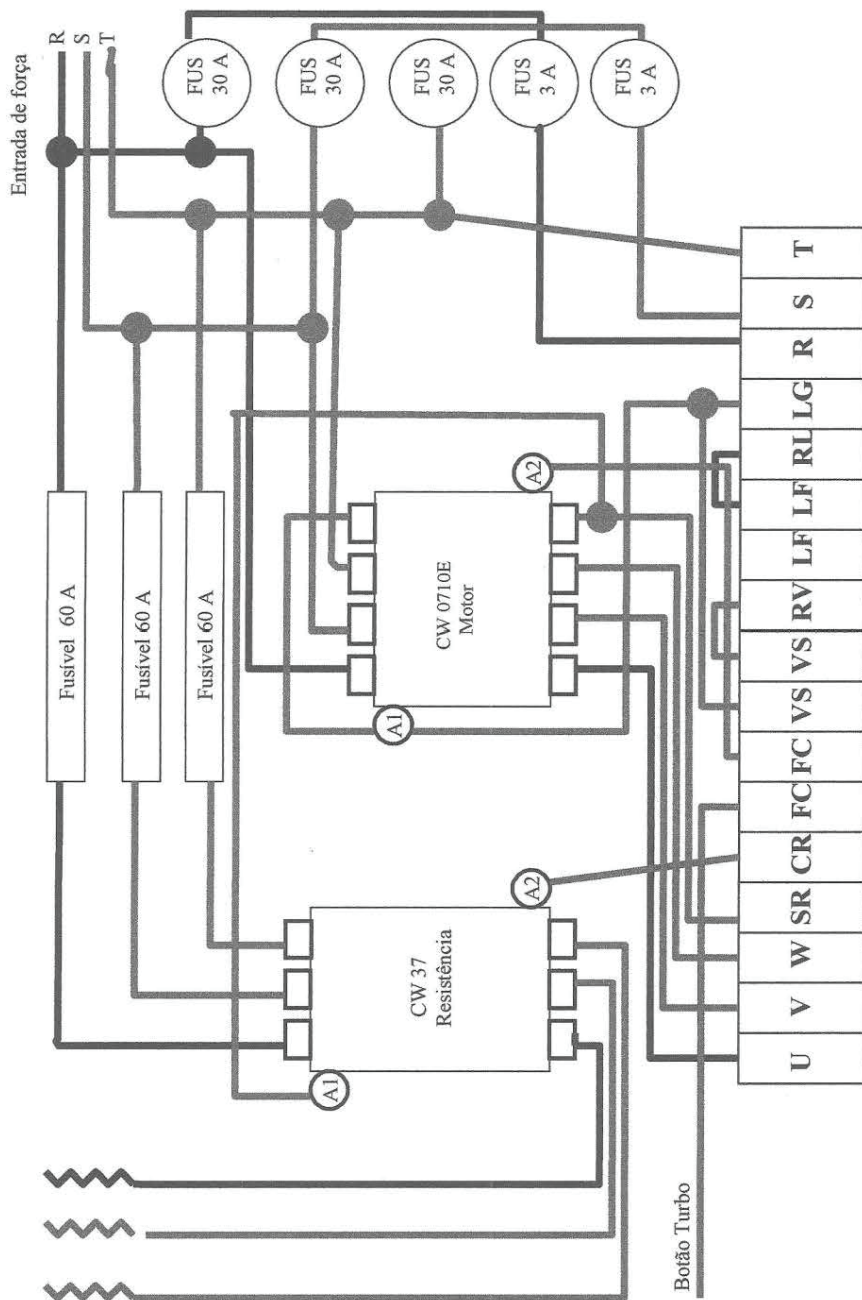


# Forno Lastro

## Painel



# Forno Turbo 10 Elétrico





## Forno Turbo Elétrico Barramento

