

MANUAL DE USO

Redutora De Resíduos Orgânicos
30kg e 100kg

**ECO
30KG**



**ECO
100KG**



ÍNDICE

1. Utilização	2
1.1 Referência Rápida Redutora Orgânica 30Kg	2
1.2 Referência Rápida Redutora Orgânica 100Kg	3
1.3 Painel de operação	4
1.4 Painel de operação: TPRER 30 Gás GLP	5
1.5 Instruções para abastecimento, operação e descarga da redutora orgânica	6
2. Recebimento do equipamento	11
2.1 Equipamento danificado, o que fazer?	11
2.2 Inspeção do equipamento	11
2.3 Verificação de itens	11
3. Verificações antes de acionar a assistência técnica	12
4. Manutenção preventiva	13

1. UTILIZAÇÃO

1.1. REFERÊNCIA RÁPIDA REDUTORA ORGÂNICA 30KG



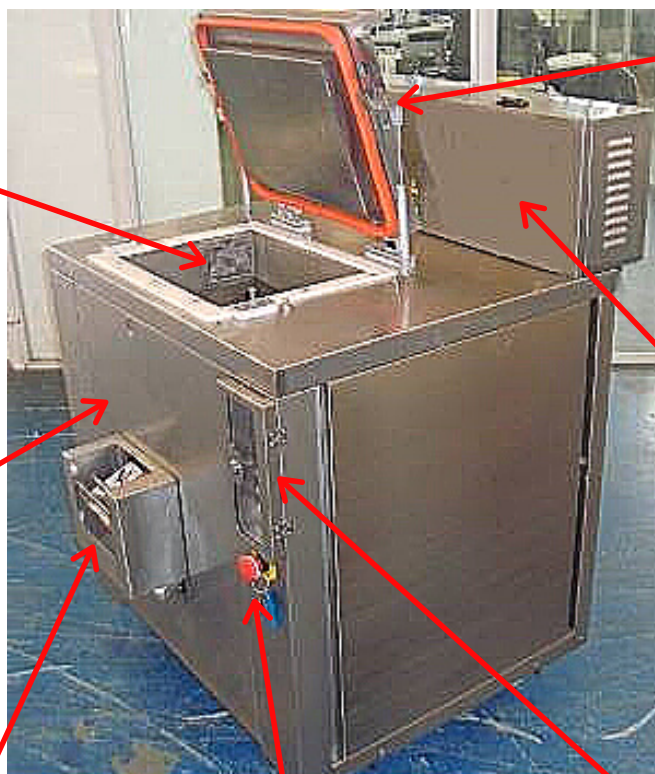
Unidade de filtro



Unidade mecânica



Saída/Descarga



Porta de entrada



Painel elétrico



Botão de emergência



Painel de controle

1.2. REFERÊNCIA RÁPIDA REDUTORA ORGÂNICA 100KG



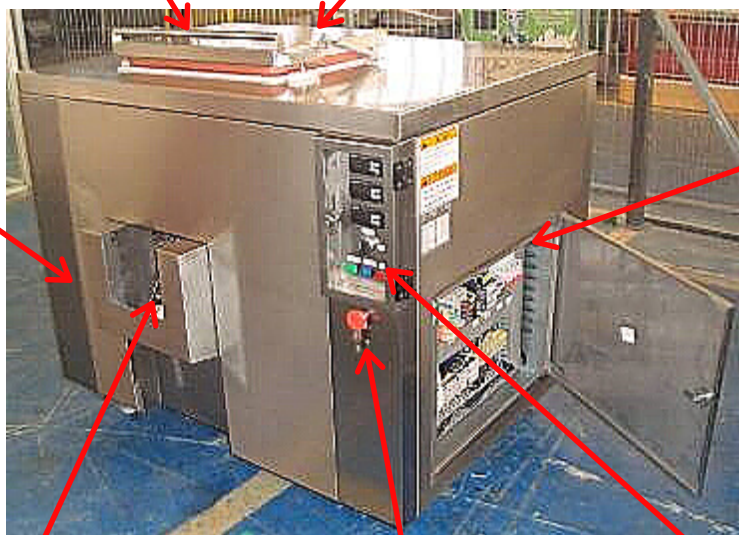
Unidade de filtro



Porta de entrada



Unidade mecânica



Painel elétrico



Saída/Descarga

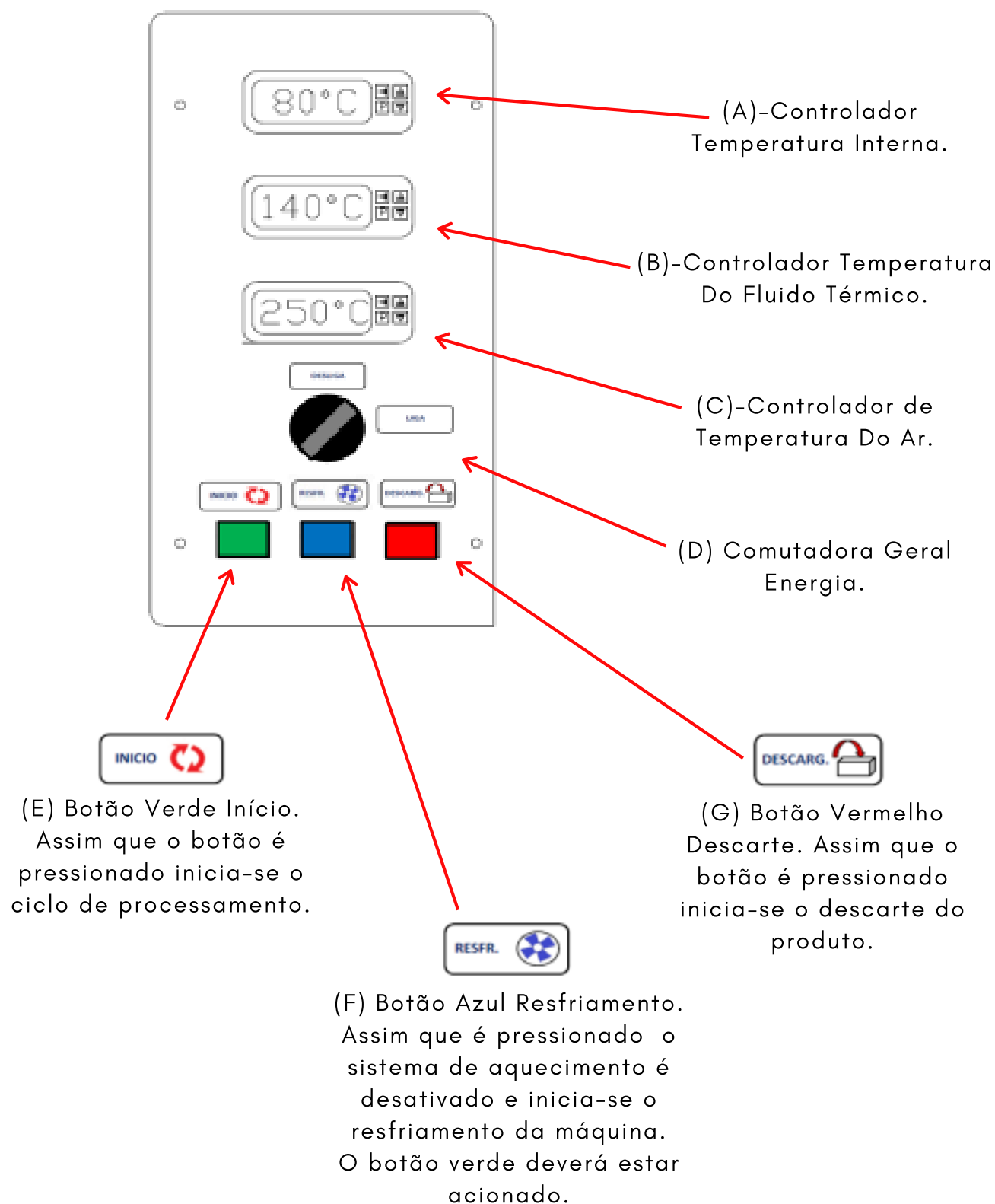


Botão de emergência



Painel de controle

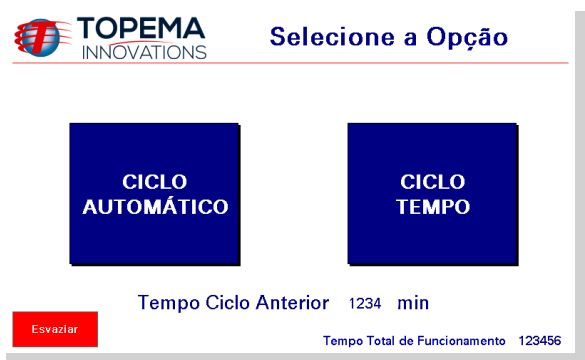
1.3. PAINEL DE OPERAÇÃO



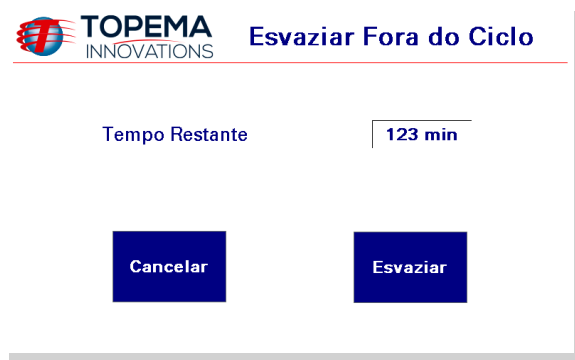
1.4. PAINEL DE OPERAÇÃO: TPRER 30 GÁS GLP

Painel touch para melhor interação com o operador. Telas:

Inicial



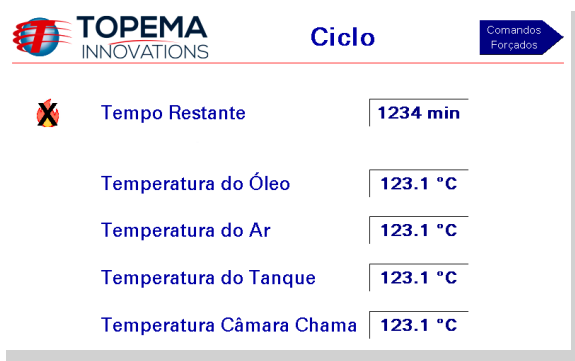
Esvaziar fora do ciclo



Processo acendimento



Operação



Comando forçado



Finalização encerramento



1.5. INSTRUÇÕES PARA ABASTECIMENTO, OPERAÇÃO E DESCARGA DA REDUTORA ORGÂNICA

A máquina deve ser abastecida somente com resíduos Orgânicos Alimentares como:

Frutas:



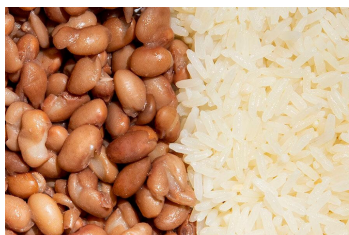
Massas:



Vegetais:



Arroz e Feijão:



Pães



Ensopados



Ovos



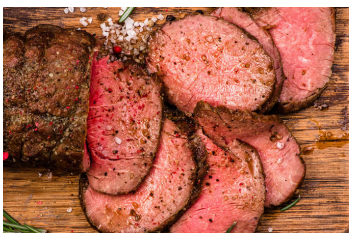
Espinha de peixe



Peixes



Carnes



Resíduos Orgânicos de origem animal (carnes, peixes e aves) devem estar processados ou pré-processados, não *in natura*.

Não devem ser colocados no equipamento materiais não alimentares orgânicos ou mesmo orgânicos que o estômago humano não consiga processar, tais como:

Plásticos ou qualquer outros polímeros.



Latas ou quaisquer outros tipos de metais



Grandes ossos



Garrafas ou outros materiais de vidros.



Pratos



Talheres



Madeiras e toras



Jornais e revistas



Hastes de pencas de bananas ou similares.



Coroas, cascas de abacaxi ou similares.



Papelões





ATENÇÃO: PARA EVITAR ACIDENTES É NECESSÁRIA A UTILIZAÇÃO DE EQUIPAMENTOS DE PROTEÇÃO INDIVIDUAL (EPIS). NA OPERAÇÃO USE LUVAS DE PROTEÇÃO, AVENTAL, MASCARA E ÓCULOS DE PROTEÇÃO.



Luvas



Avental



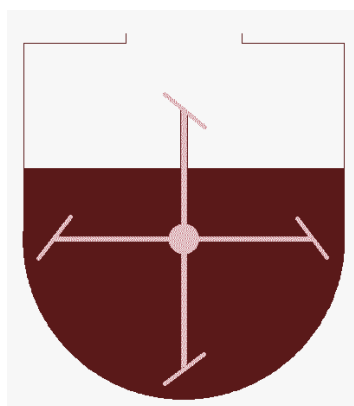
Máscara



Óculos

1º Passo: Com a Máquina desligada, certifique-se de que a porta de descarga está fechada.

2º Passo: Abra a tampa e coloque os resíduos de alimentos até o meio do batedor, eles não deverão ultrapassar a metade do braço da pá de agitação conforme a ilustração abaixo.



ATENÇÃO: Se a máquina estiver com uma carga acima das pás de agitação ou com materiais não processáveis, a sua eficiência será reduzida e não terminará corretamente o seu ciclo baseado nas pré-configurações estabelecidas.

A sobrecarga contínua do equipamento causará fadiga prematura dos componentes mecânicos reduzindo a vida útil do sistema.

A comprovação de problemas devidos à utilização inadequada do Redutor, anula automaticamente a sua garantia.

Nota:

Caso necessite processar um volume menor do que a capacidade do equipamento este deverá ser de 1/3 da capacidade nominal da máquina.

3º Passo: Com a máquina abastecida antes de iniciar o processamento certifique-se de que a porta de abastecimento esteja corretamente fechada pois caso contrário o equipamento não iniciará a operação.

4º Passo: Gire a comutadora geral (D) e depois aperte o botão verde (E) para iniciar o processo.

Verifique se a lâmpada verde está acesa, pois esta é a garantia de que o processo está em andamento.

5º Passo: Feche e tranque a porta do painel frontal e retire a chave.

Não abra depois de iniciado o processo.

Quando a luz azul acender o processo estará no período de resfriamento interno.

Quando a luz azul desligar o processo chegou ao final.

Caso deseje resfriar mais o produto processado acione a comutadora (D) se esta estiver desligada, pressione o botão verde (E) e em seguida o azul (F) que se iniciará um novo ciclo de resfriamento.

6º Passo: Concluído o processo abra a portinhola inferior, coloque um recipiente na saída de escoamento e pressione o botão vermelho (Descarte).

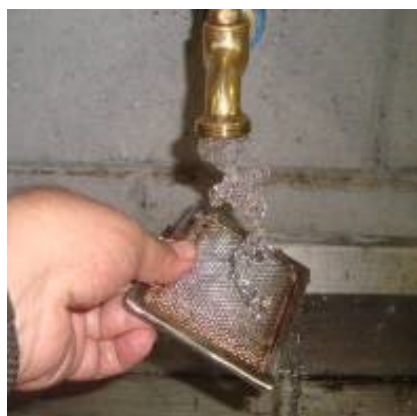


COM A PORTINHOLA INFERIOR ABERTA E O PLUGUE CONECTADO NA ENERGIA NÃO COLOQUE A MÃO NO INTERIOR DA MÁQUINA, RISCO DE LESÕES GRAVES.



Errado

No início ou no final de cada operação retirar o filtro e efetuar a limpeza em água corrente.



Nunca remova permanentemente o filtro metálico interno do equipamento, isso cria incrustações nos mecanismos da máquina resultando em avarias mecânicas graves. Este procedimento inadequado invalida a garantia.



Aviso:

Não altere as configurações de fábrica, se houver algum problema, entre em contato com a assistência técnica através do e-mail: contato@arcomengenharia.com.br

2. RECEBIMENTO DO EQUIPAMENTO

2.1. EQUIPAMENTO DANIFICADO, O QUE FAZER?

É importante saber que o equipamento foi cuidadosamente inspecionado e embalado por pessoas qualificadas antes de deixar a fábrica.

A empresa transportadora, ao receber o equipamento, assume total responsabilidade pela entrega do mesmo com segurança.

2.2. INSPEÇÃO DO EQUIPAMENTO

Inspecione o equipamento e registre todo e qualquer dano ou perda visível, e não deixe de anotar essas informações na nota de entrega ou recibo formal e pedir a assinatura da pessoa que está entregando o equipamento.

2.3. VERIFICAÇÃO DE ITENS

1. Manual de operação e instalação.
2. Jogo de Chaves (duas) de abertura do quadro elétrico.

A ARC OM NÃO ASSUME QUALQUER RESPONSABILIDADE POR DANOS OU PERDAS OCORRIDOS NO TRANSPORTE.

3. VERIFICAÇÕES ANTES DE ACIONAR A ASSISTÊNCIA TÉCNICA

Problema	Verifique se:
Máquina não liga	A máquina está conectada na tomada. O disjuntor da Tomada está ligado. O botão de emergência não foi acionado acidentalmente.
Pressionando o botão verde a máquina não inicia a operação	A porta superior está corretamente fechada.
Odor forte do processo	A vedação da porta não está desgastada. A ventilação do ambiente é suficiente.
Após o final do ciclo o produto está úmido ("Pastoso").	O filtro no canto superior esquerdo da máquina está limpo. A máquina está com carga acima da recomendada. Mangueira de drenagem da água está posicionada acima da saída do tubo de escoamento A máquina não foi desligada antes da conclusão do ciclo. O equipamento não está muito próximo à parede.
Ruídos incomuns durante a operação.	Algum objeto estranho não está bloqueando a operação do agitador no interior do redutor.

4. MANUTENÇÃO PREVENTIVA

Recomendamos a execução das tarefas de manutenção preventiva abaixo, pois além de aumentarem a vida útil do equipamento, levam o mesmo a operar sempre próximo das condições em que saiu de fábrica.

Descrição dos serviços:	Frequência	Responsável
Verifique e limpe o filtro com água no início ou final de cada operação.	Diário	Operador
Verifique se a mangueira está posicionada abaixo do ponto de saída do dreno e se a mangueira não está dobrada, bloqueada ou obstruída.	Diário	Operador
Verifique se a temperatura das controladoras corresponde aos valores pré-programados. (135 a 140°C a do óleo), (250 a 300°C a do Ar).	Diário	Operador
Verifique qualquer substância estranha ou corrosão no ventilador de circulação de ar do motor.	18 meses	Técnico capacitado
Verifique se o sistema de segurança da tampa superior está funcionando normalmente.	Mensal	Técnico capacitado
Verifique se a guarnição de silicone da tampa está vedando, efetue a limpeza da mesma.	Mensal	Técnico capacitado
Medir tensão e corrente das resistências e dos motores.	Mensal	Técnico capacitado

Descrição dos serviços:	Frequência	Responsável
Reapertar as conexões dos componentes no quadro elétrico.	Semestral	Técnico capacitado
Reapertar os parafusos das engrenagens.	Semestral	Técnico capacitado
Verificar a tensão da corrente entre as engrenagens.	Semestral	Técnico capacitado
Verificar a vedação nos flanges e mancais.	Mensal	Técnico capacitado
Efetuar a lubrificação dos mancais, correntes e rolamentos.	Trimestral	Técnico capacitado
Fazer a limpeza do condensador	Trimestral	Técnico capacitado
Substituição do fluido térmico da camisa.	2 anos	Técnico capacitado
Limpeza do reservatório do condensado.	Trimestral	Técnico capacitado



Aviso:

A manutenção preventiva somente deve ser executada por operador habilitado e técnicos treinados na execução de serviços nas redutoras e certificados com a NR10.

Mantenha sua redutora sempre nas melhores condições de funcionamento, contrate nosso serviço de manutenção preventiva. Além de ter menor custo comparado à manutenção corretiva, evita desperdício de tempo e dinheiro.

Peça um orçamento pelo e-mail: contato@arcomengenharia.com.br

OBSERVAÇÕES

Neste manual você encontra todas as informações para a sua segurança e o uso adequado de seu Redutor De Resíduos Orgânicos.

Leia todas as instruções antes de utilizar o aparelho e guarde-as para futuras referências.

Guarde a nota fiscal de compra. A garantia só é válida mediante sua apresentação ao Técnico do Serviço Autorizado Topema.

A plaqueta de identificação onde estão as informações do produto, modelo e outras informações, será utilizada pelo Serviço Autorizado Topema. Caso seu redutor necessite de algum tipo de reparo não a retire do local onde está fixada.

Nota: “Os desenhos e fotos contidos neste manual são de caráter ilustrativo podendo sofrer alterações sem prévio aviso”.



MANUAL DE USO

Redutora De Resíduos Orgânicos 30kg e 100kg