

MANUAL DE INSTRUÇÕES

METALCUBAS®

- CONSERVADOR DE PROTEÍNAS - ELÉTRICO

MODELOS: MCP4
MCP6
MCP8



APRESENTAÇÃO

A empresa, especializada no ramo de máquinas para alimentação, oferece uma variada linha de produtos, que atendem as necessidades do mercado. São dezenas de equipamentos projetados para facilitar o trabalho de quem atua no ramo de alimentação. Fornecemos equipamentos para restaurantes, panificadoras, açougues, pizzarias, supermercados, confeitarias e até mesmo para cozinhas residenciais e industriais.

Todos os produtos são fabricados com materiais de alta qualidade e acabamento superior, dentro das normas de segurança e higiene das leis vigentes.

A facilidade na instalação, manutenção mínima, baixo consumo e o alto rendimento produtivo, colocam os produtos METALCUBAS, à frente no mercado, com vantagens de economia, produtividade, segurança e qualidade.

Queremos cumprimentá-lo por ter escolhido um produto com qualidade a que o nome merece, METALCUBAS.

FINALIDADE DO MANUAL

A finalidade deste manual é passar ao usuário informações necessárias sobre o produto que acaba de ser adquirido. Leia este manual atentamente e terá a orientação correta para que obtenha um melhor aproveitamento e durabilidade do equipamento.

SEGURANÇA

Este aparelho não deve ser utilizado por pessoas (inclusive crianças) com capacidade física, sensorial ou mental reduzida, falta de experiência ou conhecimento, ao menos que tenham recebido instruções quanto ao uso deste equipamento por pessoa responsável pela sua segurança.



Equipotencialidade
IEC 60417-5021

Para identificar o terminal de interligação, que visa manter diversos aparelhos com o mesmo potencial. Não sendo, necessariamente, o Terra de uma ligação local.



Terra de Proteção

Identificar qualquer terminal que é destinado para conexão com um condutor externo para proteção contra choque elétrico em caso de uma falha, ou no terminal de uma terra de proteção (Terra) eletrodo.



Indica que o elemento de aquecimento está ligado.



Tensão Perigosa
IEC 60417-5036

Para indicar os riscos decorrentes de tensões perigosas



Superfície Quente
IEC 60417-5041

Para indicar que o item marcado pode ser quente e não deve ser tocado sem cuidar.

Verifique se a tensão do seu aparelho está de acordo com a etiqueta que acompanha o produto (no cordão de alimentação).

Para evitar choques e danos ao seu produto verifique o aterramento de sua rede elétrica.

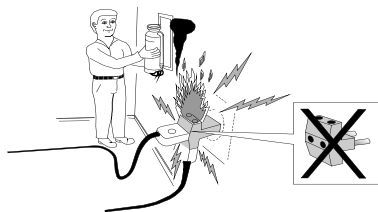
Crianças devem ser vigiadas para assegurar que não estejam brincando com o aparelho.

Estes aparelhos são destinados para ser usado em aplicações comercial, por exemplo, em cozinha de restaurante, cantinas, hospitais e em empresas comerciais, como padarias, açougues, etc., mas não para a produção continua em massa de alimento.

PRIMEIROS PASSOS

- Retire toda a proteção de PVC (película para proteção do aço inox) antes de colocar seu equipamento em funcionamento.
- Antes de ligar o equipamento, certifique-se de que a tensão elétrica de seu estabelecimento seja a mesma indicada na etiqueta do produto.
- Posicione o equipamento em uma superfície nivelada de preferência a uma altura de 90cm.
- Deixar um espaço de pelo menos 15cm em torno do equipamento.
- Não faça instalação próximo a materiais combustíveis, e não use e nem guarde produtos inflamáveis próximo ao equipamento.
- Partes metálicas são condutoras de calor, portanto, antes de iniciar qualquer manutenção ou limpeza, verifique se o equipamento está completamente resfriado.
- Nunca use extensões ou adaptadores para a ligação dos equipamentos.

NOTA: Fio de aterramento deve ser da mesma bitola ou maior que a seção do fio do equipamento.



- NÃO REMOVA O PINO CENTRAL DO PLUG



- Para a segurança do operador e dos componentes elétricos, recomendamos que seja verificado se o local de instalação possui aterramento.
- Caso não haja aterramento no local, solicite um profissional especializado para executar a instalação.

ATENÇÃO ⚠

Durante a instalação: não coloque em superfícies ou perto de paredes, divisórias ou móveis de cozinha e similares, a menos que eles sejam feitos de material incombustível ou revestidos com material de isolamento térmico de incombustível e atenção as normas de prevenção de incêndio.

INSTALAÇÃO DO EQUIPAMENTOS

A instalação do equipamento é acoplar o plug 3 pinos 20A a uma tomada padrão 20A. Mesmo assim aconselha-se a utilização de um disjuntor conforme descrito nas especificações técnicas página 5. Na dúvida contrate um electricista profissional qualificado de sua confiança para fazer a instalação elétrica.

Disjuntor	Seção do condutor (bitola do fio)
Ver pagina 5	Ver pagina 5

Disjuntores conforme norma NBR NM 60898.

Condutores conforme norma NBR 5410.



LIMPEZA

- A limpeza de seu equipamento deverá ser feita sempre após a sua utilização.
- Desligue o aparelho da tomada.
- Partes metálicas são condutoras de calor, portanto, antes de iniciar qualquer manutenção ou limpeza, verifique se o equipamento está completamente resfriado.
- Não utilize produtos abrasivos, somente sabão neutro, a utilização de abrasivos pode danificar a aparência do seu equipamento.
- Procure evitar o uso excessivo de água para não danificar nenhum componente elétrico.
- Este aparelho não deve ser limpo com jato de água.
- A máquina não poderá ser submergida para limpeza.

MANUTENÇÃO

Se o cordão de alimentação está danificado, ele deve ser substituído pelo fabricante ou agente autorizado ou pessoa qualificada, a fim de evitar riscos

Um eletricista deverá fornecer serviços elétricos conforme especificações de leis locais e nacionais

INSTRUÇÕES DE USO

O equipamento opera através de um controlador de temperatura digital, onde pode ser programado a temperatura desejada conforme a aplicação.

Conhecendo o controlador digital.



1

PGM Tecla de acesso a programação

F Tecla de stand by e visualização de parâmetros

▲ Tecla de incremento de valor programado

▼ Tecla de decremento de valor programado

1 Display que indica temperatura ou os parâmetros programáveis

LED Led que indica aquecimento ativado

Após a instalação do equipamento na tomada e o equipamento energizado, o display apresentará um LED do ponto ligado. Isso significa que o aparelho está em stand-by. Nesse modo as funções de controle de temperatura e aquecimento estão desativadas.

Para ativar e desativar o modo stand-by deve ser pressionado a tecla **F** - por 3 segundos.

Quando o aparelho sair do modo stand-by as funções de aquecimento e controle de temperatura operam de forma automática, elevando a temperatura até a temperatura programada. O controlador vem com uma programação pré estabelecida de 80°C, ou seja, o equipamento vai aquecer até atingir 80°C. Ao atingir a temperatura de 80°C o equipamento desliga o aquecimento, o mesmo vai perdendo temperatura até atingir 1°C abaixo da temperatura programada, neste instante o controlador aciona de forma automática o aquecimento, mantendo assim a temperatura que foi ajustada, e realizando o ciclo de aquecimento pelo tempo que o equipamento ficar ligado.

Para desligar o aparelho basta utilizar a tecla localizada embaixo do controlador ou você pode remover a flecha da rede elétrica, ou até mesmo deixar o equipamento em stand-by pressionando a tecla **F** - por 3 segundos.

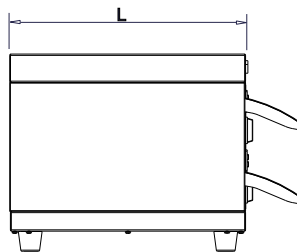
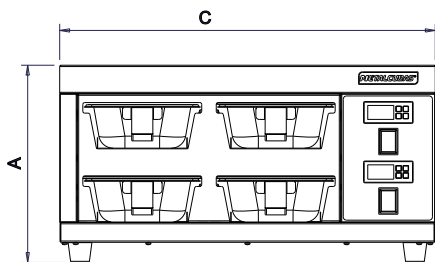
Para realizar o ajuste de temperatura de operação, com o equipamento ligado você deve pressionar uma única vez a tecla **PGM**, após pressionar, o painel vai piscar alternadamente entre as letras **SP** e a temperatura programada. Neste momento você deve utilizar as teclas ▲ para aumentar a temperatura, e ▼ para diminuir a temperatura. Após selecionar o valor de temperatura desejável, deve pressionar novamente a tecla **PGM** para voltar a tela inicial.

Após regular a temperatura desejada e dado o tempo de aquecimento o equipamento está pronto para a utilização.

Em caso de falta de energia, o controlador sempre retorna na condição em que estava.

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Produto	Modelo	Potência	Consumo	Secção Min. do condutor	Disjuntor	Capacidade de cubas GN 1/3	Dimensões (CxLxA) mm	Peso Liq. (kg)
CONSERVADOR DE PROTEÍNAS	MCP4 E 127V	1000W	0,6 kWh	2,5 mm²	20 A	4	570x360x300	15,4
	MCP4 E 220V	1000W	0,6 kWh	2,5 mm²	20 A	4	570x360x300	15,4
	MCP4 C 127V	1000W	0,6 kWh	2,5 mm²	20 A	4	570x360x300	15,8
	MCP4 C 220V	1000W	0,6 kWh	2,5 mm²	20 A	4	570x360x300	15,8
	MCP6 E 127V	1500W	0,9 kWh	2,5 mm²	20 A	6	780x360x300	21,2
	MCP6 E 220V	1500W	0,9 kWh	2,5 mm²	20 A	6	780x360x300	21,2
	MCP6 C 127V	1500W	0,9 kWh	2,5 mm²	20 A	6	780x360x300	21,4
	MCP6 C 220V	1500W	0,9 kWh	2,5 mm²	20 A	6	780x360x300	21,4
	MCP8 E 127V	2000W	1,2 kWh	2,5 mm²	20 A	8	995x360x300	28,3
	MCP8 E 220V	2000W	1,2 kWh	2,5 mm²	20 A	8	995x360x300	28,3
	MCP8 C 127V	2000W	1,2 kWh	2,5 mm²	20 A	8	995x360x300	28,3
	MCP8 C 220V	2000W	1,2 kWh	2,5 mm²	20 A	8	995x360x300	28,3



TEMPERATURAS E CARGAS

Dimensões (CxLxA) mm
326 x 176 x 65



A capacidade por cuba pode variar de acordo com a forma e densidade da proteína, recomendável a utilização de capacidade máxima entre 0,8kg e 1,4kg.

A temperatura ideal pode variar de acordo com blend de proteínas e a quantidade de gordura. Se houver uma variedade de proteínas, é recomendável a realização de testes para descobrir quanto tempo cada tipo de proteína pode ficar no conservador sem perder a qualidade. Deste modo as temperaturas fornecidas nesse manual são uma sugestão de utilização.

PROTEÍNA	TEMP. SUGERIDA
BOVINA	65°C a 75°C
AVES	75°C a 80°C
SUINO	68°C a 75°C
FRUTOS DO MAR	Acima 63°C
BACON*	65°C
OVOS*	71°C

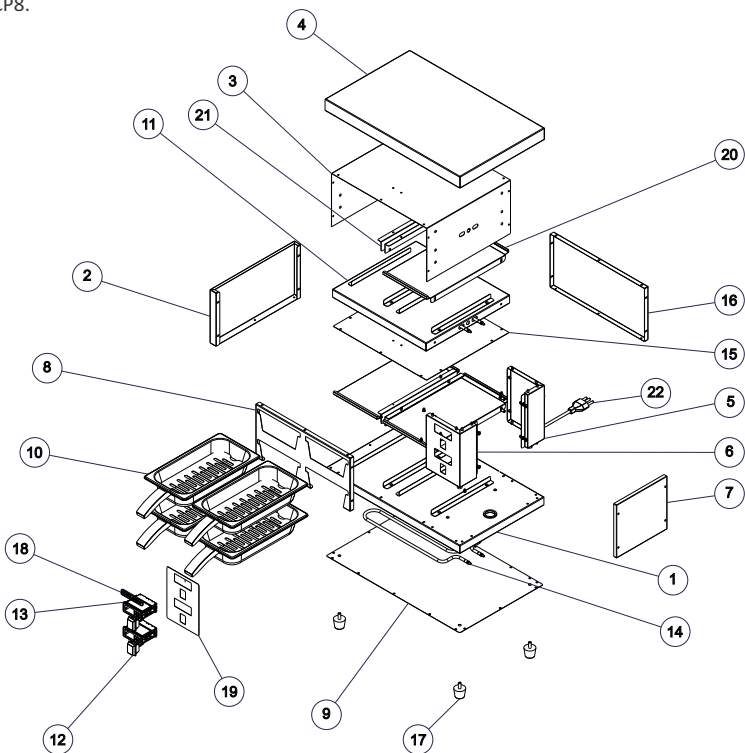
* Ovos, bacon e empanados, ideal colocar água no fundo das cubas e utilizar a grelha, pois isso fará com que a proteína se mantenha hidratada.

LISTA DE PEÇAS - MCP4-MCP6-MCP8

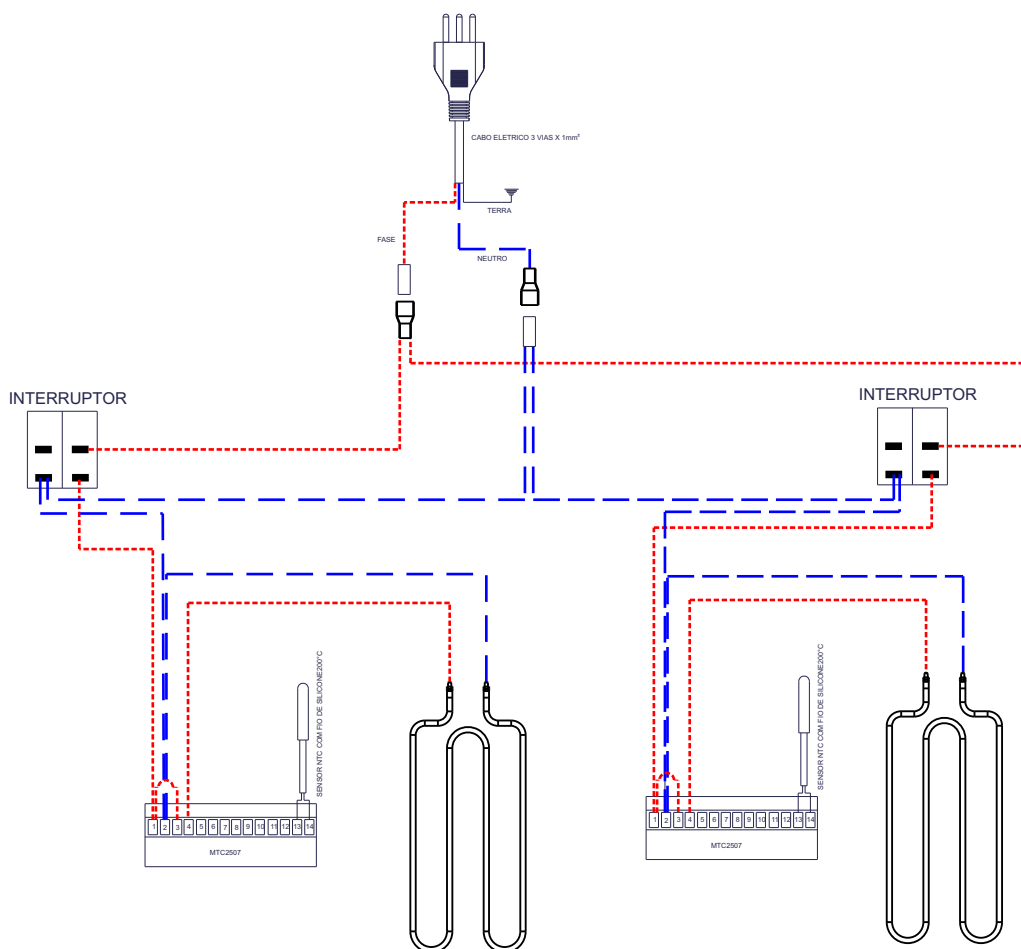
ITEM	DESCRIÇÃO	MCP4 127V	MCP4 220V	MCP6 127V	MCP6 220V	MCP6 127V	MCP6 220V
1	CJ MONTADO BASE AQUECIDA INFERIOR MCP	MTC3380	MTC3380	MTC3402	MTC3402	MTC3482	MTC3482
2	LATERAL ESQ. EXT. MCP	MTC3369	MTC3369	MTC3369	MTC3369	MTC3369	MTC3369
3	ESTRUTURA INT MCP	MTC3371	MTC3371	MTC3398	MTC3398	MTC3478	MTC3478
4	ACABAMENTO SUPERIOR MCP	MTC3372	MTC3372	MTC3399	MTC3399	MTC3479	MTC3479
5	ESTRUTURA TRASEIRA COMANDO ELÉTRICO MCP	MTC3373	MTC3373	MTC3373	MTC3373	MTC3373	MTC3373
6	ESTRUTURA DIANTEIRA COMANDO ELÉTRICO MCP	MTC3374	MTC3374	MTC3374	MTC3374	MTC3374	MTC3374
7	FECHAMENTO LATERAL MCP	MTC3368	MTC3368	MTC3368	MTC3368	MTC3368	MTC3368
8	ACABAMENTO FRONTAL MCP	MTC3370	MTC3370	MTC3397	MTC3397	MTC3477	MTC3477
9	FECHAMENTO INFERIOR MCP	MTC3367	MTC3367	MTC3396	MTC3396	MTC3476	MTC3476
10	CUBA GN 1/3 MCP**	MTC3386**	MTC3386**	MTC3386**	MTC3386**	MTC3386**	MTC3386**
11	CJ MONTADO BASE AQUECIDA SUPERIOR MCP	MTC3375	MTC3375	MTC3400	MTC3400	MTC3480	MTC3480
12	INTERRUPTOR LUMINOSO	MTC2817	MTC2817	MTC2817	MTC2817	MTC2817	MTC2817
13	CONTROLADOR DIGITAL INOVA KC1-05	MTC2507	MTC2507	MTC2507	MTC2507	MTC2507	MTC2507
14	RESISTÊNCIA MCP	MTC3309	MTC3308	MTC3311	MTC3310	MTC3475	MTC3474
15	FECHAMENTO BASE AQUECIDA SUPERIOR MCP	MTC3384	MTC3384	MTC3404	MTC3404	MTC3484	MTC3484
16	FECHAMENTO TRASEIRO MCP***	MTC3385***	MTC3385***	MTC3405***	MTC3405***	MTC3485***	MTC3485***
17	PE BORRACHA E095 M8	12038	12038	12038	12038	12038	12038
18	PLACA LOGO MTC ZAMAK 19 X 90	MTC3187	MTC3187	MTC3187	MTC3187	MTC3187	MTC3187
19	DECALQUE MCP	MTC3392	MTC3392	MTC3392	MTC3392	MTC3392	MTC3392
20	TAMPA DAS CUBAS MCP	MTC3393	MTC3393	MTC3393	MTC3393	MTC3393	MTC3393
21	CANTONEIRA SUP. DA TAMPA DA CUBA MCP	MTC3394	MTC3394	MTC3394	MTC3394	MTC3394	MTC3394
22	CABO ELÉTRICO EPR 3 X 1mm²	MTC3408	MTC3408	MTC3408	MTC3408	MTC3408	MTC3408

** Para equipamentos de centro utilizar cuba MTC3391.

*** Para equipamentos de centro utilizar fechamento traseiro MTC3370 para MCP4, MTC3397 para MCP6 e MTC3477 para MCP8.



ESQUEMA ELÉTRICO-MCP4-MCP6-MCP8



PROBLEMAS E SOLUÇÕES

Seu equipamento é fabricado e testado sob normas rígidas de qualidade, entretanto, à medida em que vai se exigindo do equipamento, ele pode eventualmente apresentar problemas. Nesta página, disponibilizamos um conjunto de orientações básicas para alguns dos problemas mais comuns que possam vir a ocorrer com sua máquina.

A Metalcubas compromete-se a iniciar as tratativas das solicitações de atendimento através do SAC, no prazo de 5 dias, respeitando os prazos da lei 8.078/90 DO Código de Defesa do Consumidor para resolução e conclusão do atendimento.

O equipamento não liga

Possível causa	Solução
Falta de energia elétrica	Verifique se as ligações elétricas estão corretas. Além disso, verifique se a tensão da rede é a mesma do equipamento.
Mal funcionamento do Controlador	Verificar se está conectado a rede elétrica, pressionar tecla “F” para ligar o equipamento, aguardar um minuto e verificar o aquecimento.

O equipamento dá choque

Possível causa	Solução
Instalação elétrica com defeito	Com o equipamento desligado, verifique se há o rompimento de algum cabo ou se há alguma conexão solta.

O equipamento não aquece conforme marcação no Display

Possível causa	Solução
Termopar desconectado	Com o equipamento desligado, verifique se o termopar está conectado ao controlador digital, conforme esquema elétrico.

TERMO DE GARANTIA

A empresa compromete-se com a garantia de 6 (seis) meses referente ao produto abaixo qualificado, a partir da data da revenda ao cliente final, sendo 3 (três) meses de garantia por Lei conforme o código de defesa do consumidor e mais 3 (três) meses de garantia pelo Fabricante, mediante as seguintes condições e normas:

1) A empresa não cobrirá em hipótese alguma defeitos e riscos na pintura ou amassamento decorrentes de transporte, devendo estes serem exigidos da transportadora no momento da entrega, ou seja, recebimento da mercadoria. Também não terão garantia equipamentos expostos ao tempo, ou que por alguma forma após seu uso tenham ficado muito tempo sem funcionamento, pois poderá aparecer ferrugem nas partes não lubrificadas ou por falta de higiene.

2) A garantia não cobrirá vidros, lâmpadas, fusíveis, chaves contactoras, resistências, termostatos, controlador de temperatura, relés e válvula solenóide de gás, pois são componentes sensíveis às variações de tensão elétrica, transporte não apropriado, instalações não apropriadas e sem proteção.

3) O cliente terá o direito a Assistência Técnica no local de uso da máquina cuja medida da mesma seja maior que 0,360m³ ou peso superior a 94kg. Caso a máquina não se enquadre nas medidas citadas, a mesma deverá ser enviada para a Assistência Técnica Autorizada mais próxima. Caso seja constatado que houve mau uso ou instalação inadequada do equipamento, a visita, o deslocamento e os custos do conserto correrão por conta do usuário, mesmo sendo no período de garantia.

4) A garantia estabelecida pela fábrica refere-se à máquinas que em serviço e uso normal apresentarem defeitos de material ou montagem. A fábrica reserva o direito de dar pareceres e não autoriza outras pessoas a julgar defeitos apresentados durante a vigência da garantia. A garantia cobrirá custos com a mão-de-obra desde que a mesma seja executada pela Assistência Técnica Autorizada. Excluem-se da garantia defeitos ou avarias resultantes de acidentes por negligência nas operações.

5) A empresa não se responsabiliza por modificações no produto, salvo as alterações feitas pela própria fábrica.

6) Após 3 (três) meses de uso, considera-se fora de garantia todas peças ou acessórios que tenham desgaste natural ou acelerado tais como: etiquetas adesivas, cestos e cubas.

7) Regulagens, lubrificações, ajustes e limpeza do equipamento, oriundos de seu uso e funcionamento, não serão cobertos pela garantia, devendo estes correr por conta do proprietário.

8) EXTINÇÃO DA GARANTIA:

1 - A falta ou a rasura não permitindo a visibilidade dos dados da etiqueta com o número de série de data de fabricação

2 - A não execução dos serviços de revisão e lubrificação constantes no Manual de Instrução do equipamento;

3 - O emprego de peças e componentes não originais e não recomendadas pela empresa;

4 - Modificação do produto e consequente alteração das características técnicas de funcionamento, com exceção às executadas pela empresa;

5 - Utilização das máquinas e equipamentos para outras funções que não sejam as indicadas pelo fabricante;

6 - A instalação elétrica ou do gás de forma inadequada causando o mau funcionamento ou até mesmo a parada do equipamento.

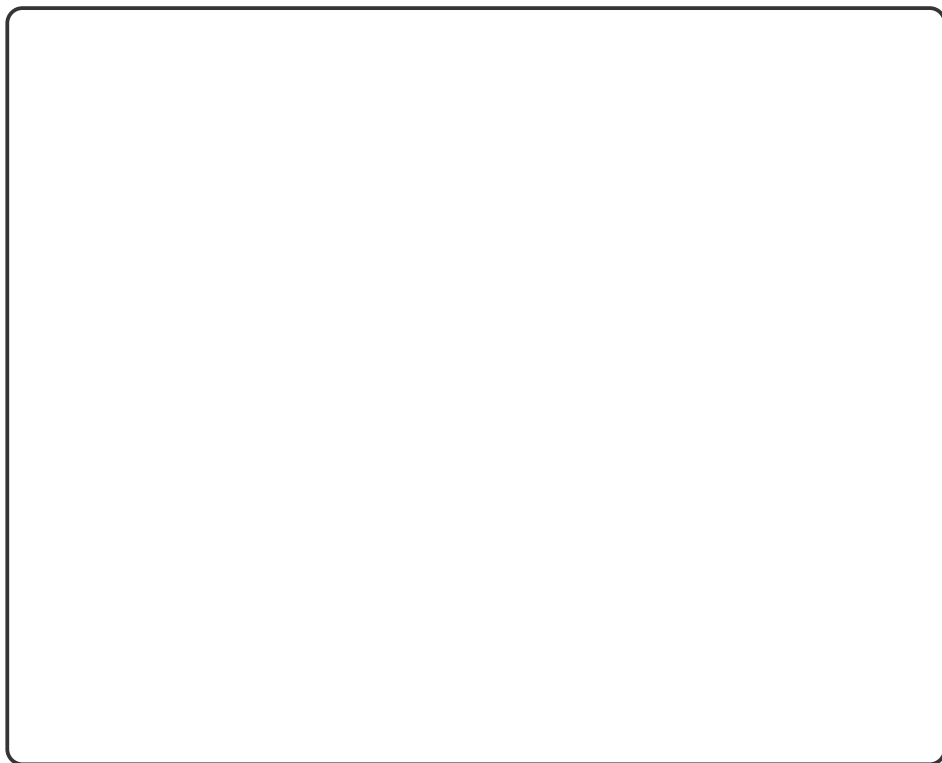
7 - Pelo decurso do prazo de validade da garantia.

Obs: Para qualquer demanda judicial fica eleito o Foro da Comarca de Caxias do Sul (RS), com renúncia a qualquer outro, por mais privilegiado que seja ou venha a ser.

ANOTAÇÕES

Handwriting practice lines consisting of multiple sets of three horizontal dashed lines for text entry.

IDENTIFICAÇÃO DO EQUIPAMENTO



Se você tiver alguma dúvida, sugestão ou problema, ligue para nós. O SAC Metalcubas foi criado especialmente para você, portanto, fique a vontade. O atendimento qualificado de nossos profissionais é garantido!

ATENDIMENTO AO CONSUMIDOR

 (54) 3771 3838



www.metalcubas.com.br



sac@metalcubas.com.br

Procurando por um de nosso assistentes autorizados?
Confira nosso site e escolha o que
melhor se adequar a sua localidade.



METALCUBAS®

Metalcubas Indústria Metalúrgica Ltda.

Rua Governador Roberto Silveira, 444 - CEP. 95031-710 - Caxias do Sul - RS