



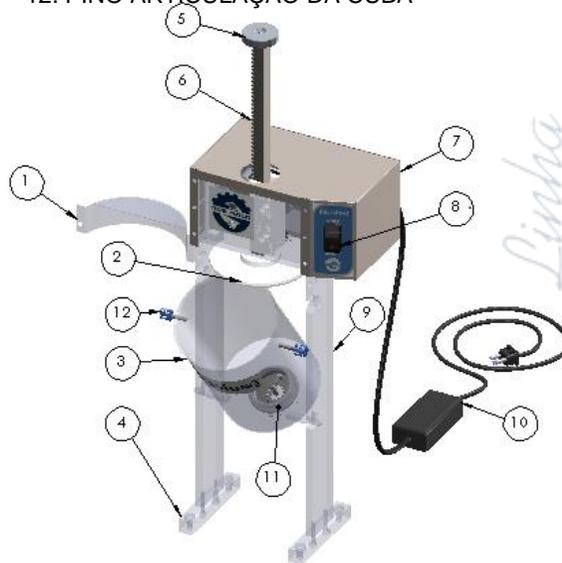
Manual de Utilização Modeladora Elétrica para Churros



MOD-CHTMVER4.0

1 - ESPECIFICAÇÕES DO EQUIPAMENTO:

1. TAMPA DE PROTEÇÃO
2. TAMPER DA MASSA
3. CUBA CAPACIDADE DE 4,0kg
4. PÉ DE FIXAÇÃO, (Parafusos- M8x40mm)
5. STOP MECÂNICO
6. CREMALHEIRA
7. PAINEL ELÉTRICO
8. INTERRUPTOR DE ACIONAMENTO
9. ESTRUTURA DE ALUMÍNIO
10. FONTE APENAS (220V)
11. CONJUNTO MODELO ESTRELINHA
12. PINO ARTICULAÇÃO DA CUBA



2 - DICAS DE SEGURANÇA:

- Para evitar acidentes! Utilize sempre a Tampa de Proteção Item nº01 (**FECHADA**).
- Nunca coloque seus dedos nas partes móveis do seu equipamento em uso! **ATENÇÃO:** (Evitar acidentes, prevenção na utilização dos Itens nº 02/05/06).
- Durante a utilização, não retire o plugue da tomada elétrica; Utilize a massa do churros sempre, 55% UMIDADE. **“EM TEMPERATURA AMBIENTE”**.

3 - ANTES DE UTILIZAR SUA MODELADORA:

- Limpe o exterior com pano úmido (Itens nº 07/08/09 e 10).
- Lave com água corrente e sabão neutro as partes e peças removíveis que entram em contato direto com a Massa dos Churros (Itens nº 02/03 e Desrosquear a porca do conjunto Modelo da Estrelinha Item nº11).
- Remova com a chave Allen nº5, que acompanha seu equipamento, o parafuso para destravar e remover o Tamper Item nº02; Lave bem e monte novamente apertando bem seu parafuso de fixação.

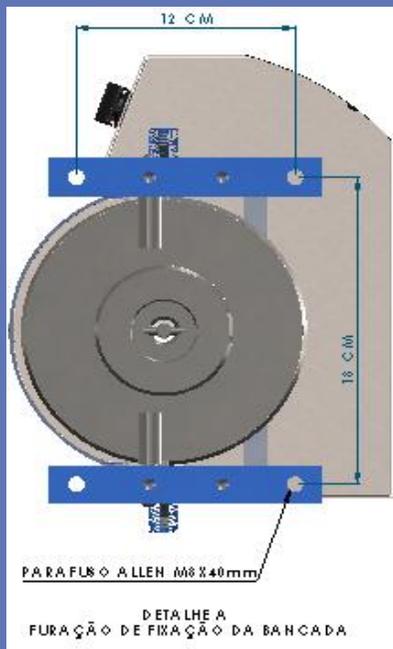
4 - COMO UTILIZAR SUA MODELADORA:

- Ligar o plugue da tomada Item nº10 na tomada elétrica, (**220V**).
- Acionar o Interruptor para cima Item nº08, subindo a cremalheira Item nº06 até seu curso Máximo (Desligamento automático na Subida e Descida).
- Articular a Cuba de Aço Inox Item nº03, Levantando suavemente os Pinos Travas nº12 e Puxando-os para frente liberando a Cuba até sua inclinação ideal para seu Abastecimento com Massa.
- Retornar á Cuba em sua posição inicial; Fixar a Cuba com os Pinos Travas; Fechar a Tampa de Proteção Item nº01, fixando com seu parafuso.
- Acionar o Interruptor para baixo Item nº08 assumindo o controle total sobre á descida da cremalheira que momentaneamente fará sua produção de até 500 unidade de churros/hora.

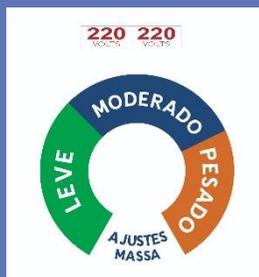
5 - COMO FAZER LIMPEZA E MANUTENÇÃO EM SUA MODELADORA:

- A Limpeza e higienização do seu equipamento deverá ser efetuado (**SEMPRE**), após sua Utilização; Repita todos os dias corretamente as indicações do **Item (3)**, deste Manual.
- Lubrifique Com **VASELINA ATÓXICA** (É um tipo de óleo mineral comestível de grau USP), uma vez por semana todo seu conjunto de transmissão, (Engrenagem e Cremalheira Item 06), com pincel.
- Não utilizar nenhum outro tipo de graxa ou produto contaminante! Não Jogar água no Painel Elétrico nº07; Não desmontar ou remover qualquer parafuso .

DIMENSÕES FIXAÇÃO:



AJUSTE DA MASSA:



Receita de Churros Tradicional:

1kg x de Farinha de trigo de boa qualidade.

1,3 x Litros de agua fervendo PARA FAZER NA MÃO! OU NA MISTURELA 1,5x LITROS PARA CADA 1KG DE FARINHA .

3 x colheres de Sopa cheias de Manteiga (Ou Margarina Com sal).

Obs. Substituir a Manteiga por 1 x COLHER DE SOPA DE GORDURA VEGETAL HIDROGENADA. (Churros Modelados para Vender Congelados, com Validade de até 28 dias).

Opcional: 2 x tampas de essência de Baunilha. Uma pitada de Sal ou Açúcar e ou Fermento químico (Opcional á gosto do Cliente).

ATENÇÃO: SUA MODELADORA NÃO FAZ MASSA C/ 1 LITRO :1KG DE FARINHA OMOTOR NÃO SUPORTA TANTO ESFORÇO MECÂNICO!!!