

## *Câmara de Fermentação de Pães*

***CF 2C***

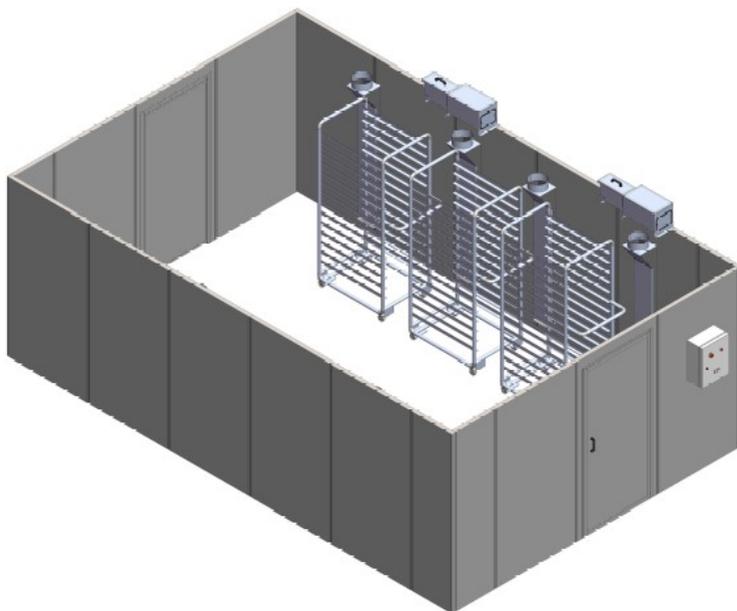
Câmara Fermentação  
2carros

***CF 6C***

Câmara Fermentação  
6carros

***CF 12C***

Câmara Fermentação  
12carros



# **Manual de Instruções**

---



# *Câmara Fermentação de* *Pães*

## **CF2C / CF6C / CF12C**

Este manual técnico foi elaborado  
conforme a norma  
NBR 14.245

Revisão 06  
Edição - Março de 2022

Devido ao constante desenvolvimento de nossos  
produtos, em busca da melhor qualidade, as informações  
contidas neste manual poderão ser alteradas sem prévio aviso.

Série: \_\_\_\_\_

Data da Compra: \_\_\_\_\_

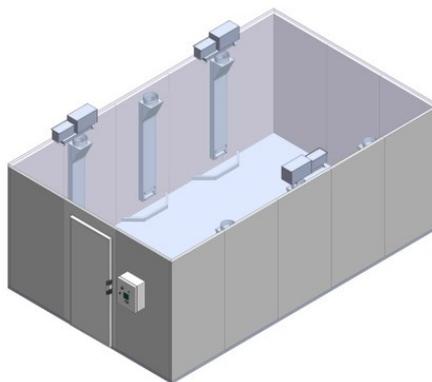
## ÍNDICE

1. - Apresentação .....	5
2. - Introdução .....	6
3 - Identificação e número de Série do equipamento .....	7
4 - Inspeção de Recebimento .....	7
4 - Retirando da embalagem .....	8
4.1 - Transporte do equipamento.....	8
5 - Características Técnicas .....	9
5.1 - Dimensional .....	9
6 – Instruções de Instalação .....	10
6.1 - Instalação Elétrica .....	10
7 - Sistema de aquecimento - Caldeira .....	11
7.1 – Calha duto .....	13
7.2 – Circuito Elétrico .....	14
8 - Painéis Termo-isolantes .....	14
9 - Segurança .....	19
10 – Câmara de Fermentação.....	20
10.1 - Ligando o equipamento.....	20
10.2 – Ambiente Interno .....	21
11 - Quadro de análise de anormalidades .....	22
12 - Garantia e Entrega Técnica Sollomáquinas .....	23
12.1 Identificação do N° de Série da CF Sollomáquinas .....	23
12.2 Check-List de Entrega Técnica .....	24
12.3 - CERTIFICADO DE GARANTIA .....	25
12. Peças de Reposição .....	26

## 1. - Apresentação

Parabéns! Pela escolha de um produto SOLLOMÁQUINAS.

Nós acreditamos que você fez um criterioso julgamento na compra de seu equipamento, e estamos certos de que ele lhe dará um excelente rendimento, economia e satisfação ao efetuar o seu trabalho. A Câmara de Fermentação para Pães SOLLOMÁQUINAS vem a oferecer um processo de qualidade e uniformidade na produção de pães. A eficiência da Câmara para Fermentação proporciona uma economia de tempo e dinheiro, aumentando a qualidade dos pães produzidos mediante controle dos processos de produção de tempo, temperatura e umidade.



Rua São Vicente, 170

Lot. Canário Arirú

Palhoça - SC

Telefone: +55 48 3342.0360

E-mail: [sollomaquinas@sollomaquinas.com.br](mailto:sollomaquinas@sollomaquinas.com.br)

[www.sollomaquinas.com.br](http://www.sollomaquinas.com.br)

## 2. - Introdução

Você tem em mãos o manual técnico da

*Câmara de Fermentação CF2C / CF6C / CF12C*

Conserve-o em lugar protegido e seco, ao resguardo de intempéries.

Este manual contém todas as instruções sobre o equipamento, desde o recebimento até as informações de operação e manutenção, e é fornecido em uma única cópia com a aquisição do seu equipamento. Se houver necessidade de outra cópia do mesmo, solicite a SOLLOMÁQUINAS, especificando o modelo e o número de série.

Este equipamento é de uso profissional, e entende-se que o operador seja necessariamente uma pessoa capacitada profissionalmente e tenha experiência de trabalhos similares. Caso contrário é indispensável um curso de uso, em nossa sede ou em um representante por nós designados.

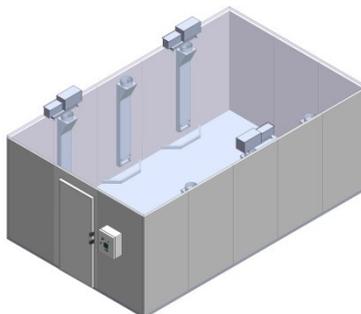
Este Manual deve ser considerado parte integrante, e deve ser conservado de modo que sempre esteja disponível para consulta perto do equipamento.

A **SOLLOMÁQUINAS** reserva-se a atualização da produção do equipamento e do presente Manual sem a obrigação de atualizar os manuais precedente.

### 3 - Identificação e número de Série do equipamento

A Câmara de Fermentação CF possui uma plaqueta metálica, contendo informações diversas de identificação. Sendo primeiro item data de compra e o N°.de Série. Anote o número de Série do seu equipamento, no campo abaixo e informe-o sempre que for solicitar peças ou algum serviço de Assistência Técnica. Ao receber, preencha os dados solicitados a seguir. Eles serão úteis para eventuais contatos relativos ao equipamento.

<b>SOLLOMÁQUINAS</b>			
<i>Soluções em equipamentos</i>			
<b>DATA</b> MÊS / ANO		<small>RUA SÃO VICENTE, 170 ARIRIÚ - PALHOÇA/SC CEP: 88132-000 FONE: (48) 3342-0360 sollomaqinas@sollomaqinas.com.br</small>	
<b>Nº DE SÉRIE</b>			
<b>POTÊNCIA INSTALADA</b>	<b>Kw</b>	<b>V</b>	<b>Hz</b>



### 4 - Inspeção de Recebimento

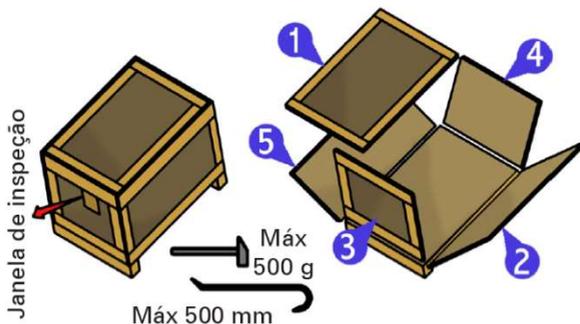
Verifique as condições de recebimento do seu equipamento, que poderá estar embalado em caixa de madeira ou filme plástico, conforme o tipo de transporte utilizado. Se houver indícios de pancadas, quedas ou avarias verifiquem com os responsáveis pelo transporte e entre em contato com o *Departamento Comercial da SOLLÔMÁQUINAS*.

Observe atentamente os itens abaixo para que seu produto esteja em perfeito funcionamento.

- ☞ Se o equipamento é exatamente conforme seu pedido de compra.
- ☞ Se não sofreu queda durante o transporte ou foi violada.
- ☞ Se esta completa, não esta faltando peças.
- ☞ A pintura e a estrutura estão perfeitas condições.
- ☞ Confira na lateral onde está placa de identificação,
- ☞ Observe atentamente o numero se é exatamente como o que esta na nota fiscal.

## 4 - Retirando da embalagem

Este capítulo fornece as instruções necessárias desde o recebimento até a instalação em seu local de operação, para posterior instalação. A Câmara de Fermentação é embalada em caixa de madeira para o caso de transporte marítimo. Para erguer ou movimentar a caixa ou engradado utilize empilhadeira. Com o auxílio de um martelo e pé de cabra desmonte a embalagem seguindo a seqüência das instruções a seguir.



### 4.1 - Transporte dos Componentes

Alguns cuidados são necessários para o transporte do equipamento.

- ✓ *Transporte deve ser feito por empilhadeira ou paleteira.*
- ✓ *Proteja os pontos onde as lanças terão contato com o equipamento;*
- ✓ *No transporte, deve se cuidar para que não tombe, o que pode provocar deformações ao componentes;*

Utilizando uma empilhadeira ou paleteira, transporte o equipamento até o local de instalação. Ao movimentar a mesma proteger o cabo de alimentação elétrica.

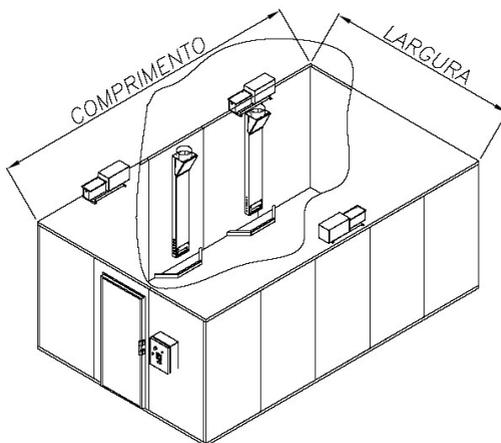


## 5 - Características Técnicas

Câmara de Fermentação de Pães Sollomáquinas conta com estrutura em painéis termo isolante e acoplamentos pré-desenvolvidos para uma montagem prática e de fácil instalação. O sistema conta com reservatório de água com bóia instalado com resistências e calha-duto para distribuição de calor e vapor no interior da Câmara. A temperatura entre 20°C a 40°C e umidade relativa do ar entre 60% e 98% proporciona crescimento uniforme entre pães desde a bandeja inferior até superior.

Por ser um equipamento modulado é de fácil montagem desde a fixação das calhas no chão até a instalação elétrica.

### 5.1 - Dimensional



DIMENSÕES TÉCNICAS				
	LARG.	COMP.	ALT.	QUANT. CARROS
CC2	1,15MT	2,38MT	2,30MT	2
CC6	2,30MT	2,38MT	2,30MT	6
CC12	2,30MT	3,47MT	2,30MT	12

## 6-Instalações de Instalação

Antes de Iniciar a instalação verifique se todos os componentes estão em ordem e se a mesma não sofreu nenhuma avaria durante as operações anteriores. Qualquer anormalidade deve ser solucionada antes de instalar.

### 6.1 -Instalação Elétrica

Antes de proceder à ligação elétrica, toda a parte estrutural e instalações mecânicas, e hidráulicas devem estar de acordo como descrito no manual. Breves instruções abaixo: (As informações e diagrama elétrico estão em manual específico fornecido pela Sollomaquinas).

a) Para instalação das caldeiras utilize somente o material fornecido pelo Fabricante Sollomaquinas;

b) Todos os conectores e cabos de força estão identificados, e devem ser instalados conforme diagrama elétrico;

c) O Painel de comando deverá ser instalado na parte frontal ao lado da porta; com fácil acesso,

d) Salientamos que todo cuidado é necessário durante a instalação; deixando para conectá-la somente quando estiver com cabos isolados, e as caldeiras com sistema hidráulico conectados.

e) Conecte o fio de alimentação direto na rede elétrica, nunca tente fazer emendas ou usar extensões. Caso o cabo de alimentação esteja quebrado ou danificado substitua assim que possível.

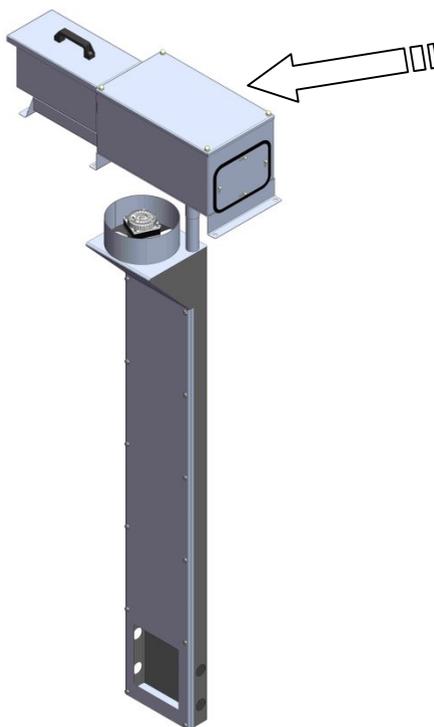


**É indispensável o aterramento do equipamento, tanto para a segurança do operador, como para o bom funcionamento dos componentes eletrônicos. Observar a correta instalação do fio-terra.**

## 7 - Sistema de aquecimento - Caldeira

O sistema de fermentação produzido em Aço Inox AISI-304, é composto por reservatório de água com bóia, caldeira com resistências de alta performance, e uma calha-duto para distribuição de calor e vapor dentro da Câmara.

O funcionamento deste sistema proporciona controle de temperatura e umidade através de sensores com leitura digital, programável para temperatura entre 20°C a 40°C e umidade de 60% a 98%.



**Nota:** Qualquer alteração no sistema elétrico fora das especificações técnicas poderá comprometer o funcionamento, a durabilidade e também poderá implicar na perda garantia.

O perfeito funcionamento do sistema de aquecimento e vapor se deve a fatores de controle da qualidade da água através de filtros abrandadores que diminuem a dureza da água, controle da temperatura por meio de sensores de nível de água, e da correta instalação, assim como a ligação de água da rede na caixa reservatório de água onde se encontra o adaptador com bóia conforme indicado abaixo:

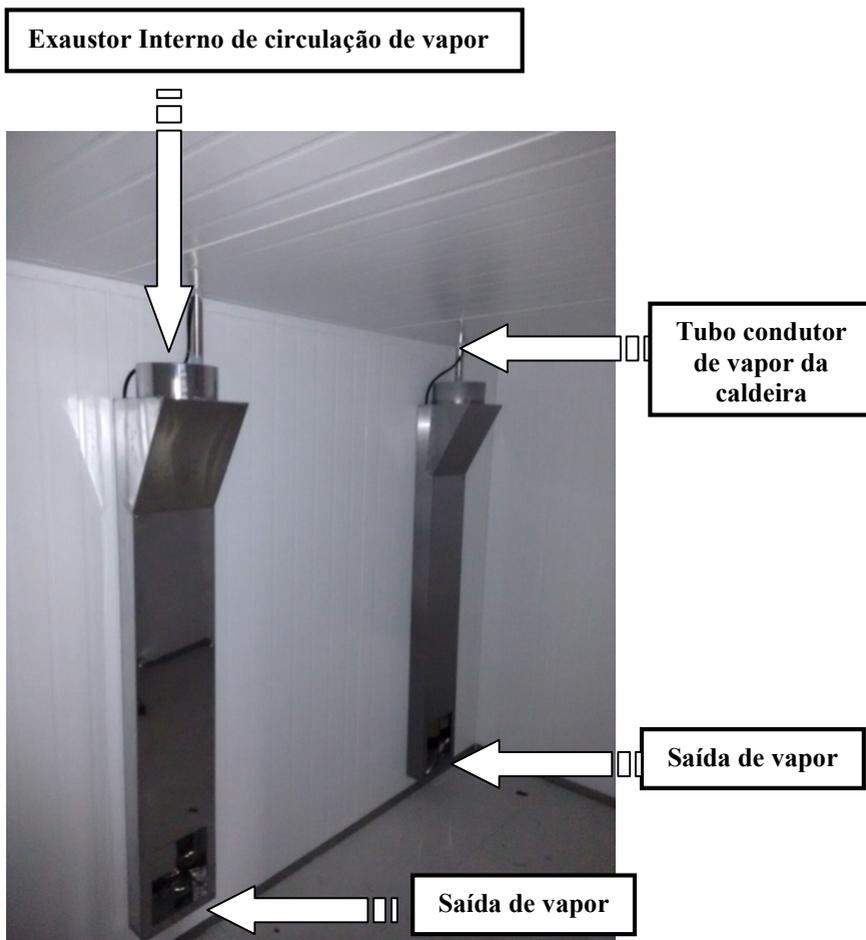
**Entrada de água da rede deve ser mantida ligada durante seu funcionamento, na falta de alimentação hidráulica, o sensor de nível desligará a resistência da caldeira.**



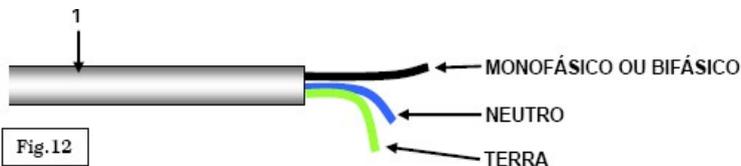
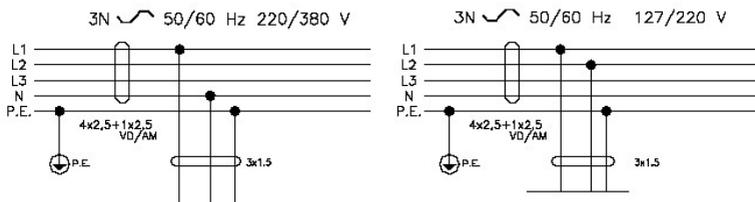
### 7.1 – Calha duto

Internamente na Câmara de Fermentação localiza-se as calhas duto. Sendo estas responsáveis por conduzir o vapor e temperatura para o interior da câmara.

O vapor proveniente da caldeira é posicionado estrategicamente acima do exaustor interno da calha.



## 7.2 – Circuito Elétrico



O cabo de ligação utilizado (1), deve ter uma seção mínima de 2,5 mm<sup>2</sup>.

As cores dos fios são:

- **Neutro: Azul**
- **Terra: Verde – Amarelo**



Antes de instalar o equipamento, confira se a tensão e frequência são as mesmas da rede elétrica.



É indispensável o aterramento do equipamento, tanto para a segurança do operador, como para o bom funcionamento dos componentes eletrônicos. Observar a correta instalação do fio terra.

## 7.2 – Painel de Comando

O painel de comando detém todos os controles para ajuste e funcionamento. É possível verificar e ajustar a temperatura dos processos utilizando o controlador de temperatura/umidade que são pré-ajustados necessitando somente o ajuste de temperatura e unidade, de acordo com a região onde ocorrer à instalação do equipamento.



- Controlador Eletrônico – Ajusta e controla a temperatura e umidade interna.
- Chave Geral – Liga e desliga o equipamento.
- Led Vermelho – Indicador de falta de água e aviso sonoro.
- Chave de Emergência – Desliga simultaneamente todas as funções.



**Durante o processo de funcionamento todo cuidado é necessário, evitando o contato na caldeira existente na parte superior da Câmara.**

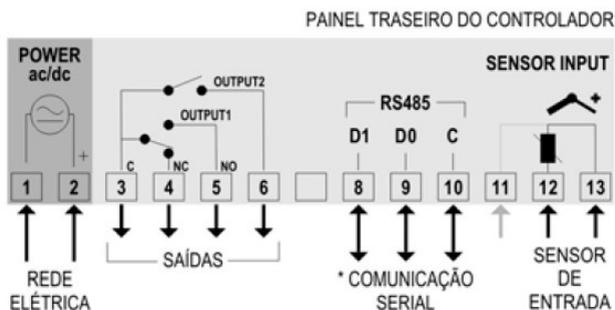
### 7.3 - CONTROLADOR

O N322T é um controlador de temperatura e umidade. Cada tipo de sensor possui uma faixa específica de medição de temperatura e umidade que deve ser observada pelo usuário.



#### CONEXÕES ELÉTRICAS

A figura abaixo indica os terminais de conexão para o sensor, alimentação e saída do controlador e um exemplo de ligação.



O recurso de comunicação serial nem sempre está presente no controlador Pt100 com ligação 3. Para ligação com 2 fios, os terminais 11 e 13 devem ser interligados. Para a adequada compensação da resistência do cabo os condutores devem ter os mesmos valores de resistência elétrica (mesma secção).

## OPERAÇÃO

Antes do uso o controlador deve ser configurado pelo usuário a temperatura e umidade desejada.

Para alterar a temperatura e umidade, proceder da seguinte forma:

Pressionar  por 1 segundo até aparecer o parâmetro “SP1”.

Para alterar o valor do parâmetro, atuar sobre as teclas  e  até obter o valor desejado. Pressionar novamente  para confirmar.

Em seguida, irá aparecer o parâmetro “SP2”. Para alterar o valor do parâmetro, atuar sobre as teclas  e  até obter o valor desejado. Pressionar novamente  para confirmar.

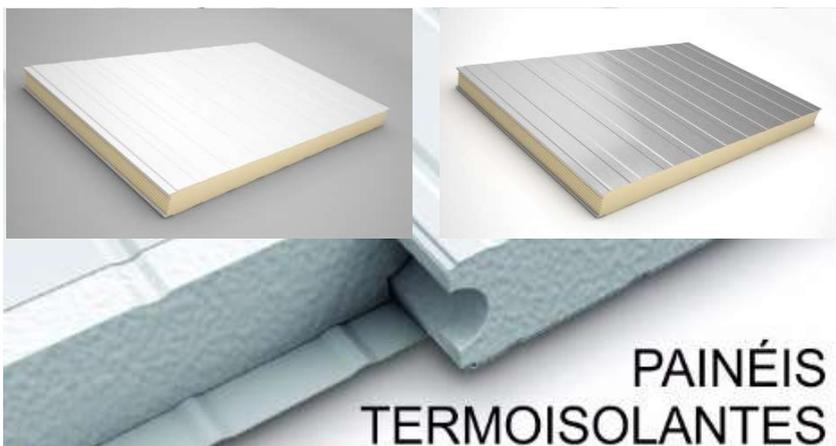
Notas:

1. A programação é salva pelo controlador quando este passa de um parâmetro para outro e somente então considerada com válida. A programação é guardada em memória permanente, mesmo na falta de energia elétrica.
2. Se as teclas não são utilizadas por tempo maior que 20 segundos, o controlador retorna ao nível de medição, finalizando e salvando a programação até então feita.

**OBS.: A temperatura e umidade ideal são 32°C e 85% respectivamente.**

## 8 - Painéis Termo-isolantes

Toda estrutura da Câmara de Fermentação é constituída de painéis termo-isolantes, que dispõem de excelente acabamento em chapa de aço galvanizado, pré-pintadas e com proteção contra intempéries ou em Inox. A facilidade e agilidade na montagem são proporcionadas pela união macho-fêmea, agregando acabamento e completo selamento interno da Câmara, não ocorrendo perda de energia e calor para o ambiente externo.



Durante a montagem identifique as peças que serão posicionadas inicialmente, buscando assim a correta instalação e evitando retrabalhos, ou dano as peças.

A porta de acesso foi projetada no mesmo material, com painéis termoisolantes, sendo produzida com acabamento em inox e selada com perfis de borracha, que mantém o ambiente com umidade e calor conforme indicado no painel de controle.

## 9 - Segurança

---



Nunca opere o equipamento sem as devidas proteções. Tome precauções principalmente com as mãos.



Mantenha a área de trabalho limpa e livre de obstruções. Nunca use líquidos solventes ou produtos inflamáveis na limpeza do equipamento elétrico.



Não opere o equipamento com componentes, peças ou porcas mal fixadas.



Desligue a energia elétrica antes de iniciar qualquer verificação ou reposição de componentes.



Jamais tente fazer manutenção ou regulagem com a chave geral ligada, a menos que o procedimento exija o contrário. Neste caso, observe as respectivas recomendações de segurança.



É indispensável o aterramento, tanto para a segurança do operador, como para o bom funcionamento dos componentes elétricos. Observar a correta instalação do fio terra, verificando o circuito elétrico.

## 10– Câmara de Fermentação

Neste capítulo você encontra todas as informações necessárias para colocarem funcionamento, desde os ajustes preliminares até o desligamento do equipamento. A importância em seguir todos os procedimentos descritos, é a obtenção da máxima produtividade, qualidade e troca de calor no interior da câmara.

### 10.1 - Ligando o equipamento

- No uso diário mantenha sempre conectada a rede de energia e rede hidráulica.
- Utilize as chaves instaladas no painel frontal da câmara, ligando o sistema de aquecimento e controle interno de temperatura e umidade
- Mantenha a porta fechada durante o processo, evitando assim poeira, e resíduos contaminantes do ambiente.

### **Visualização Frontal Painel Comando**



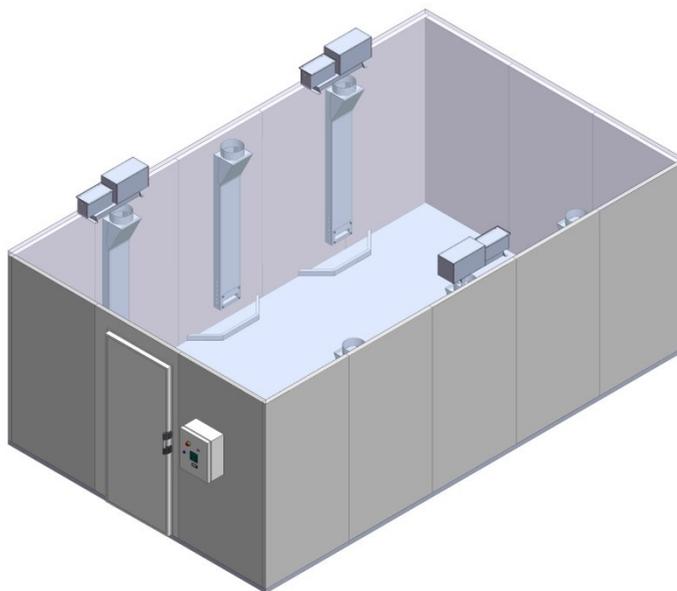
O Painel de comando vem dotado de:

1. Chave de emergência,
2. Chave Geral;
3. Controlador Eletrônico

Devido a parâmetros de fabricação o Controlador eletrônico já vem ajustado nas condições de trabalho aplicáveis para o equipamento, não necessitando maiores ajustes. (Temperatura de trabalho de 20°C a 40°C) e (Umidade de 60 a 98%).

## 10.2 – Ambiente Interno

- Para acessar o interior da câmara, utilize aventais e luvas de processo, mantendo assim qualidade e garantia de processo sem contaminação.
- Recomenda-se fazer manutenção e limpeza no interior da câmara, retirando resíduos provenientes do processo.
- Recomenda-se que seja realizada uma medição de temperatura, acompanhando assim o rendimento e a correta aplicação da Câmara de Fermentação.
- Na parte inferior das calhas-dutos possuem um pequeno orifício que elimina o excesso de água condensada é eliminada, sempre que possível fazer a correta limpeza aumenta a eficiência do sistema.



## 11 - Quadro de análise de anormalidades

O diagrama a seguir, foi elaborado com o objetivo de fornecer-lhe orientações sobre o procedimento a ser adotado em caso de alguma anormalidade no funcionamento.

<b>Anormalidades</b>	<b>Causas</b>	<b>Soluções</b>
<i>Equipamento não liga</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Chave geral danificada</li> <li>✓ Cabo rompido</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Troque a chave geral</li> <li>✓ Substitua o cabo</li> </ul>
<i>Calha-duto sem vapor</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Caldeira desligada</li> <li>✓ Resistências danificadas.</li> <li>✓ Hidráulica desligada</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Ligar Chave Geral.</li> <li>✓ Trocar</li> <li>✓ Ligar sistema, evitando queima.</li> </ul>
<i>Excesso de umidade no interior da Câmara</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Sensores desregulados ou danificados</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Substituir os mesmos</li> </ul>
<i>Circulação de ar e vapor deficiente</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Exaustor interno desligado, ou queimado</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Identificar problema e saná-lo.</li> </ul>
<i>Calha-duto expelindo água por sua saída</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Aléas internas</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Ajustar aléas</li> </ul>

## 12 -Garantia e Entrega Técnica Sollomáquinas

### 12.1 Identificação do N°de Série da CF Sollomáquinas

Ao solicitar peças de reposição ou qualquer informação referente ao seu equipamento Sollomáquinas, é indispensável mencionar os dados que o identificam:

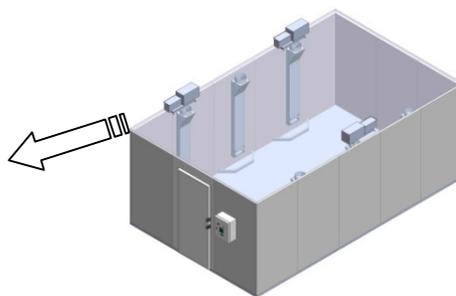
Modelo: \_\_\_\_\_

Série: \_\_\_\_\_

Ano de Fabricação: \_\_\_\_\_

Estas informações estão na placa de identificação fixada na lateral do equipamento. Veja indicação na foto.

<b>SOLLOMÁQUINAS</b>			
<i>Soluções em equipamentos</i>			
<b>DATA</b>		RUA SÃO VICENTE, 170	
MÊS / ANO		ARIRIÚ - PALHOÇA/SC	
<b>N° DE SÉRIE</b>		CEP: 88132-000	
		FONE: (48) 3342-0360	
<b>POTÊNCIA INSTALADA</b>		www.sollomacinas.com.br	
	Kw	V	Hz



## 12.2 Check-List de Entrega Técnica

Os itens abaixo devem ser explicados e demonstrados pelo técnico da Sollomáquinas, no dia da Entrega do equipamento. A correta Entrega Técnica, aliada à correta operação e manutenção do equipamento contribuem de forma decisiva para evitar problemas de funcionamento e obter o máximo em rendimento.

### 1- Informações Gerais

- Termo de Garantia Sollomáquinas.
- Recomendações de segurança.
- Conscientizar sobre a importância do Manual.
- Explicar o uso do manual e a forma como é estruturado.
- Esclarecer o Termo de Garantia.

### 2- Informações de instalação, funcionamento e operação.

- Instalação elétrica e aterramento.
- Comandos do quadro elétrico e painel de controle.
- Layout de instalação.
- Procedimentos necessários após cada período de trabalho.
- A operação passo a passo.

### 3- Informações relativas à manutenção e conservação.

- Manutenção periódica da Caldeira a cada 90 dias.
- Identificação de componentes no interior do quadro elétrico e os cuidados.
- Inspeção geral e limpeza de componentes.
- Informar sobre a utilização de filtro de abrandamento da água.

**Obs.:(Filtro deve ser instalado pelo cliente).**

### 12.3 - CERTIFICADO DE GARANTIA

Este equipamento é garantido pela **SOLLOMÁQUINAS**, na forma aqui estabelecida:

#### **1) CONDIÇÕES GERAIS DE GARANTIA:**

1.1 – **A SOLLOMÁQUINAS**, assegura ao proprietário consumidor deste equipamento, garantia contra qualquer defeito de peças ou de fabricação, desde que, a critério de seus técnicos autorizados, se constate falha em condições normais de uso do equipamento.

1.2 – Não estão cobertos por esta garantia os componentes elétricos e eletrônicos.

1.3 – A reposição de peças defeituosas e execução dos serviços decorrentes desta garantia nos locais onde a **SOLLOMÁQUINAS** dispuser de assistência autorizada deverão ser efetuadas por esse Pessoal Autorizado. Nos locais onde a **SOLLOMÁQUINAS** não dispuser de assistência técnica, garantia, será mantida caso o proprietário tenha comprovação documentada da **SOLLOMÁQUINAS** autorizando a execução dos serviços por terceiros (carta, fax ou e-mail).

1.4 – Na instalação e na assistência técnica as despesas decorrentes de viagem e estadia do(s) Técnico(s) bem como transporte do equipamento correm por conta do cliente, ou previamente informado.

1.5 – Quando for efetuada troca de alguma peça, somente será caracterizada como garantia se o cliente fizer a devolução da peça trocada.

1.6 – O prazo válido é de 180 dias a contar da data de emissão da Nota Fiscal.

#### **2) EXTINÇÃO DA GARANTIA:**

2.1 – Pelo decurso do prazo de validade da garantia.

2.2 – Pelo mau uso ou em desacordo com o Manual de Instruções.

2.3 – Por ter sido ligado à rede elétrica imprópria ou ainda sujeita á flutuações excessivas.

2.4 – Por danos causados por agentes da natureza (raios, enchentes, abalos sísmicos, fogo, etc.).

2.5 – Por danos causados por acidentes.

2.6 – Constatação de resíduos e contaminantes (calcário, argila, magnésio, ferro, e etc.) na água, e sem a utilização do filtro de abrandamento.

2.7 – Por apresentar sinais de haver sido violado, ajustado ou consertado por pessoa não autorizada pela **SOLLOMÁQUINAS**.



Rua São Vicente, 170  
Lot. Canário Aririú - Palhoça - SC  
Telefone: +55 48 3342.0360

E-mail: [sollomaquinas@sollomaquinas.com.br](mailto:sollomaquinas@sollomaquinas.com.br)

Cliente: \_\_\_\_\_

### Ficha Entrega Técnica

- ( ) Kit de fermentação – Caldeira / Calha / Conjunto Elétrico  
 ( ) Câmara Completa – Caldeira/ Calha/ Conjunto Elétrico/ Câmara

#### Caldeira

- Resistência Inox 304 tipo U 1800 watts
- Bóia de controle nível
- Sensor de presença de água

<b>SOLLOMÁQUINAS</b> Soluções em equipamentos			
DATA MÊS / ANO		RUA SÃO VICENTE, 170 ARIRIÚ - PALHOÇA/SC CEP: 88132-000 FONE: (48) 3342-0360 sollomquinas@sollomquinas.com.br	
Nº DE SÉRIE			
POTÊNCIA INSTALADA	Kw	V	Hz

#### Calha de distribuição de calor

- Ventilador Ventisol 200
- Resistência aletada 800 watts
- Proteção para calha de distribuição de calor

#### Conjunto Elétrico

1. Painel Elétrico
  - Controlador Digital Novus N322 RHT de Temperatura e Umidade
  - Sensor de temperatura e Umidade RHT N32X
  - Chave de emergência Tipo cogumelo
  - Botão liga/desliga
  - Contactores 220/380V
  - Disjuntores Trifásico / Disjuntor DR

#### Câmara

- Painel Inox 304 com poliuretano injetado/painel galvanizado pintura epóxi na cor branca
- Porta Inox 304 ou galvanizado pintura epóxi na cor branca com visor frontal; vão de porta 90x200 ou 100x200
- Luminária monofásica em led

#### Informações Pertinentes ao Cliente:

- ( ) Informação Certificado Garantia e Leitura manual de instruções;  
 ( ) Aterramento sob responsabilidade do cliente;  
 ( ) Deslocamento do técnico por conta do cliente, ou previamente informado.  
 ( ) Garantia de componente elétrico-eletrônicos 90 dias;  
 ( ) Garantia de componentes estrutural 360 dias;  
 ( ) Limpeza do sistema da caldeira entre 90 a 180 dias. Indispensável uso do filtro abrandador.

\_\_\_\_\_  
Assinatura do Cliente

\_\_\_\_\_  
Assinatura Técnico Sollomáquinas

Cliente: \_\_\_\_\_

### Ficha Entrega Técnica

- ( ) Kit de fermentação – Caldeira / Calha / Conjunto Elétrico  
 ( ) Câmara Completa – Caldeira/ Calha/ Conjunto Elétrico/ Câmara

#### Caldeira

- Resistência Inox 304 tipo U 1800 watts
- Bóia de controle nível
- Sensor de presença de água

SOLLOMÁQUINAS			
Soluções em equipamentos			
DATA		RUA SÃO VICENTE, 170	
MÊS / ANO		ARIRIU - PALHOÇA/SC	
		CEP: 88132-000	
Nº DE SÉRIE		FONE: (48) 3342-0360	
		sollomquinas@sollomquinas.com.br	
POTÊNCIA INSTALADA	Kw	V	Hz

#### Calha de distribuição de calor

- Ventilador Ventisol 200
- Resistência aletada 800 watts
- Proteção para calha de distribuição de calor

#### Conjunto Elétrico

2. Painel Elétrico
  - Controlador Digital Novus N322 RHT de Temperatura e Umidade
  - Sensor de temperatura e Umidade RHT N32X
  - Chave de emergência Tipo cogumelo
  - Botão liga/desliga
  - Contactores 220/380V
  - Disjuntores Trifásico / Disjuntor DR

#### Câmara

- Painel Inox 304 com poliuretano injetado/painel galvanizado pintura epóxi na cor branca
- Porta Inox 304 ou galvanizado pintura epóxi na cor branca com visor frontal; vão de porta 90x200 ou 100x200
- Luminária monofásica em led

#### Informações Pertinentes ao Cliente:

- ( ) Informação Certificado Garantia e Leitura manual de instruções;  
 ( ) Aterramento sob responsabilidade do cliente;  
 ( ) Deslocamento do técnico por conta do cliente, ou previamente informado.  
 ( ) Garantia de componente elétrico-eletrônicos 90 dias;  
 ( ) Garantia de componentes estrutural 360 dias;  
 ( ) Limpeza do sistema da caldeira entre 90 a 180 dias. Indispensável uso do filtro abrandador.

\_\_\_\_\_  
 Assinatura do Cliente

\_\_\_\_\_  
 Assinatura Técnico Sollomáquinas

## 12. Peças de Reposição

No caso de pedidos de trocas de peças, é indispensável mencionar:

Nº de série do equipamento

Versão deste catálogo (ver capa)

Nº do código da peça, descrição, Nº da figura e Nº da página.

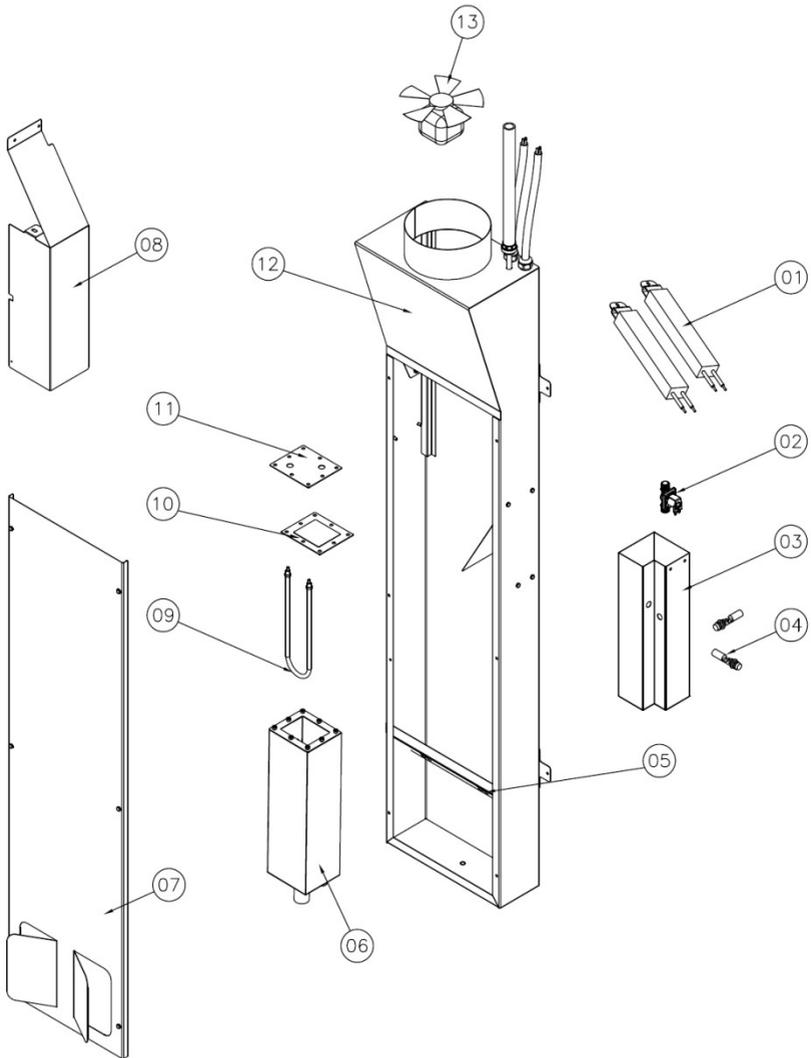
Os requisitos de segurança e confiabilidade do equipamento são garantidos, usando exclusivamente peças de troca e materiais originais de fábrica. Não nos responsabilizamos por eventuais danos ou despesas derivados da utilização de peças de substituição e materiais não-originais.

### *Peças de Reposição*



**CF**

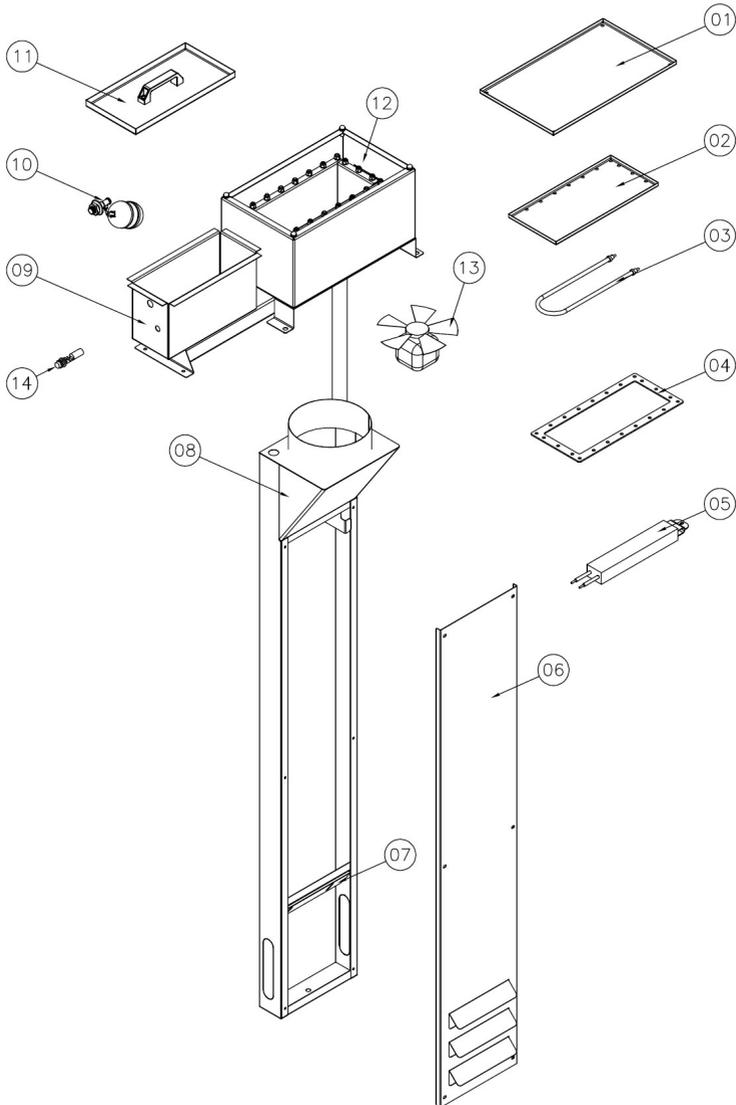
# Calha Composta



## Lista de peças Calha Composta

ITEM	CÓDIGO	DESCRIÇÃO
01	000205	RESISTENCIA TIPO ALETADA 320mm 1000W
02	000026	VÁLVULA SOLENOIDE DE ENTRADA 220V
03	000217	RESERVATÓRIO DE ÁGUA
04	000111	SENSOR DE NIVEL
05	000218	CHAPA DEFLETORA INOX
06	000219	RESERVATÓRIO QUENTE
07	000220	TAMPA FRONTAL INOX
08	000221	CAPA PROTETORA INOX
09	000041	RESISTÊNCIA TRONBETA "U" 385MM 1700W
10	000222	JUNTA DE RESERVATÓRIO QUENTE
11	000223	TAMPA RESERVATÓRIO INOX
12	000224	CORPO PRINCIPAL INOX
13	000022	VENTILADOR 1/40 20CM 40WATTS

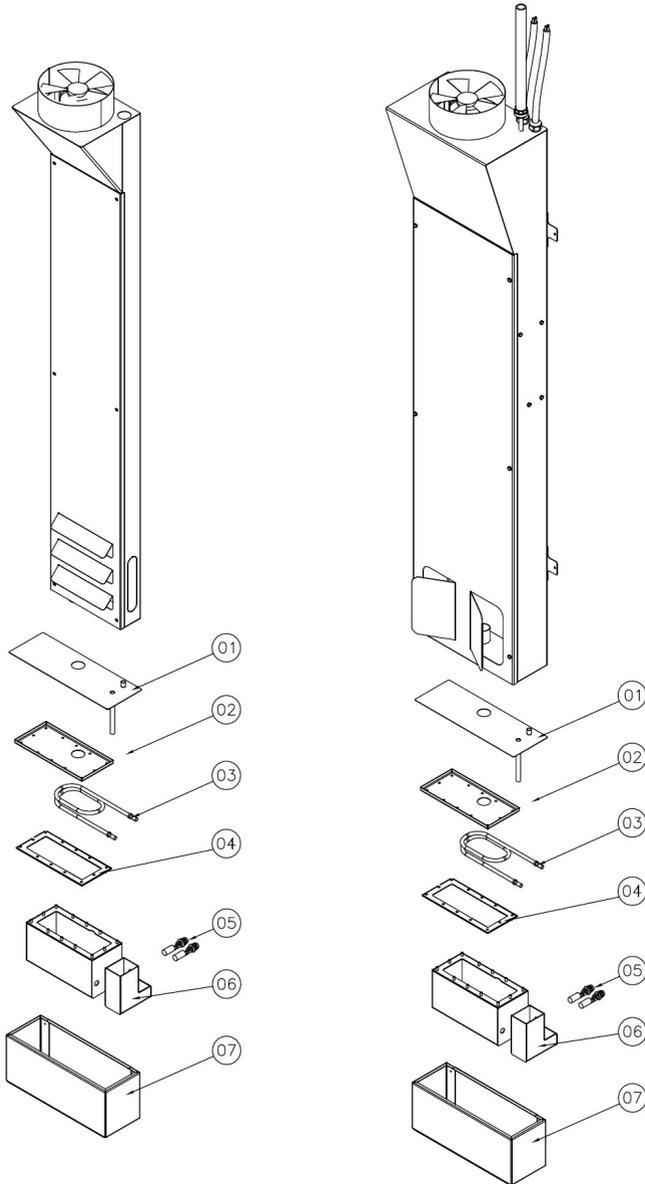
## Calha Simples de vapor



## *Lista de peças Calha Simples*

<b>ITEM</b>	<b>CÓDIGO</b>	<b>DESCRIÇÃO</b>
<b>01</b>	000224	TAMPA SUPERIOR INOX
<b>02</b>	000223	TAMPA RESERVATÓRIO QUENTE
<b>03</b>	523170	RESISTÊNCIA TIPO U LISA 285MM 1700W
<b>04</b>	000232	JUNTA RESERVATÓRIO QUENTE
<b>05</b>	000041	RESISTENCIA ALETADA 1000W
<b>06</b>	000231	TAMPA CALHA INOX
<b>07</b>	000230	CHAPA DEFLETORA INOX
<b>08</b>	000229	CORPO CALHA INOX
<b>09</b>	000228	RESERVATÓRIO DE ÁGUA
<b>10</b>	000023	BOIA DE ÁGUA TAMANHO 2
<b>11</b>	000227	TAMPA RESERVATÓRIO AGUA INOX
<b>12</b>	000226	CONJUNTO RESERVATÓRIO QUENTE
<b>13</b>	000022	VENTILADOR 20CM 40WATTS
<b>14</b>	000111	SENSOR DE NIVEL

## Calha Sistema sem dreno - SD



## *Lista de peças Sistema sem dreno - SD*

<b>ITEM</b>	<b>CÓDIGO</b>	<b>DESCRIÇÃO</b>
<b>01</b>	000233	TAMPA ABERTURA SUPERIOR INOX
<b>02</b>	000234	TAMPA RESERVATÓRIO QUENTE
<b>03</b>	000042	RESISTÊNCIA TRONBETA “U” 180MM 1700W
<b>04</b>	000235	JUNTA RESERVATÓRIO QUENTE
<b>05</b>	000111	SENSOR DE NIVEL
<b>06</b>	000237	CONJUNTO DE RESERVATÓRIO QUENTE
<b>07</b>	000238	MODULO DE PROTEÇÃO E REVESTIMENTO