



MANUAL DOS TANQUES FERMENTADORES E MATURADORES



ÍNDICE

Introdução.....	03
Termo geral de garantia.....	03
Transporte.....	05
Especificações.....	06
Instalação.....	08
Limpeza e Cuidados.....	09
Operação e Programação.....	09

ÍNDICE DE IMAGENS e FIGURAS

Imagem 01: Características inferiores do tanque fermentador e maturador.....	07
Imagem 02: Características superiores do tanque fermentador e maturador.....	07
Diagrama Elétrico.....	09

INTRODUÇÃO

A TSI - Top Service Industrial em constante evolução e investimento em novas tecnologias visa produzir e oferecer produtos da mais alta qualidade.

Este manual tem como objetivo principal a segurança de seus operadores, bem como oferecer informações para uma correta instalação e operação, procurando sempre obter o máximo de performance do produto oferecido.

Este aparelho não se destina a utilização de pessoas com capacidades sensoriais, crianças, capacidades físicas limitadas, ou pessoas sem experiência.

TERMO GERAL DE GARANTIA

A Top Service garante o produto abaixo especificado pelo período de um (01) ano contado a partir da data do seu faturamento, sendo esta validada nos casos onde são obedecidas todas as recomendações e instruções discriminadas neste manual.

Ao receber o equipamento preencha os campos abaixo pois os mesmos irão garantir efetivamente a sua solicitação de garantia.

Número de série e data de fabricação estão gravadas no chassi de seu tanque.

Tanque: _____ Modelo: _____

Nº de serie: _____ Tenção: _____

Cliente: _____

Nº nota fiscal: _____ Data emissão: _____

A Top Service industrial, compromete-se a reparar ou substituir qualquer peça que por ventura venha apresentar defeito de fabricação ou materiais sob uso apropriado e normal que após análise em nossa fábrica, comprove a existência dos referidos defeitos no período de um (01) ano após o faturamento.

A peça defeituosa deverá ser remetida a nossa fábrica, acompanhada do termo de garantia e da respectiva nota fiscal, ou de suas cópias.

As despesas com fretes sempre serão a cargo do proprietário do equipamento.

A Top Service Industrial se reserva o direito de excluir da garantia as peças que por utilização sofrerem desgastes contínuos e naturais na operação diária.

- Borracha de vedação do bocal do tanque;
- Válvula de alívio de pressão;
- Válvula esférica BSP;
- Sensor de temperatura.
- Mal uso, manuseio inadequado;
- Intemperes da natureza (raios, incêndios, enchentes, etc.);
- Oscilações da rede elétrica, falta de ponto de aterramento elétrico;
- Curto circuito;
- Deficiências das instalações elétricas onde o equipamento for ligado;
- Não cumprimento de qualquer requisito impresso neste manual;

Nota 01: a garantia ficara automaticamente cancelada quando houver oscilação superior ou inferior a 10% da tenção de suprimento nominal, 127v ou 220v, ou por falta de aterramento elétrico, ou quando o local onde o equipamento estiver instalado não tenha a temperatura compreendida entre +5°C e +40°C e umidade relativa de no máximo 80%.

Nota 02: a Top Service procura sempre ter em seus produtos o que a de mais atual no segmento de tanques fermentadores e maturadores, portanto nos reservamos ao direito de realizarmos alterações, sempre que julgarmos necessário, isentando-se da obrigação de implementar tais alterações nos produtos já fabricados ou em manutenção.

Nota 03: os equipamento TSI devem ser instalada em local bem nivelado, não é permitido qualquer inclinação.

TRANSPORTE

Os equipamentos fornecidos pela Top Service Industrial são postados F.O.B., embalados adequadamente conforme as respectivas normas vigentes de transporte e carga.

Para maior segurança do cliente é realizado um seguro total com a transportadora contratada.

Ressaltamos que é de responsabilidade única do cliente a escolha da transportadora. Portanto ao receber a mercadoria, realize uma verificação rigorosa da mesma, e em caso de avaria ou extravio de parte do material, a transportadora deverá ser imediatamente notificada, para posterior indenização, se for o caso.

As despesas de transporte para reparo e o seu retorno ocorrerão por conta e risco do cliente.

ESPECIFICAÇÕES

Os tanques fermentadores e maturadores TSI são produzidos em Inox 304 sanitário, sendo de parede dupla e seu isolamento térmico é em PU injetado que suporta 60 graus de temperatura.

Quanto ao resfriamento, os tanques fermentadores e maturadores TSI são compostos por uma unidade de resfriamento que possui uma unidade condensadora e uma unidade evaporadora, estas unidades utilizam gás refrigerante R134, tornando-os auto refrigerados, dispensando desta forma o uso de dietilenoglicol.

Os tanques fermentadores e maturadores possuem fundo cônico e válvulas esféricas BSP $\frac{3}{4}$ em inox, tendo como opção válvulas borboletas e conexões SMS.

Os tanques fermentadores e maturadores possuem acabamento sanitário interno e externo, respeitando as normas sanitárias vigentes.

Os tanques fermentadores e maturadores possuem bocal de inspeção e pés niveladores.

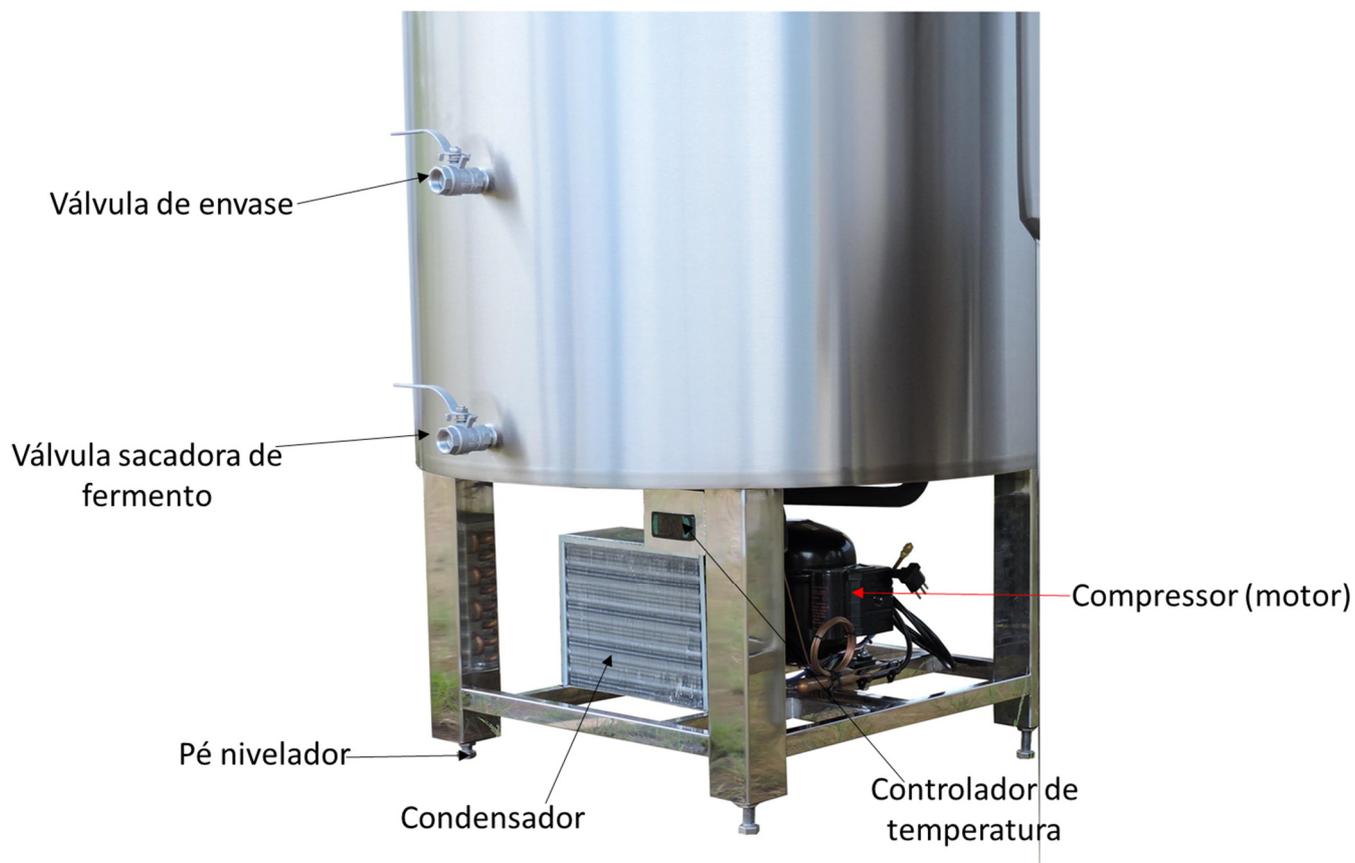
O teste hidrostático é feito em 2kg força.

Sua pressão de trabalho é de 1,5 kg força.

Possui uma válvula de alívio e segurança para controle da pressão e alívio do excesso de pressão.

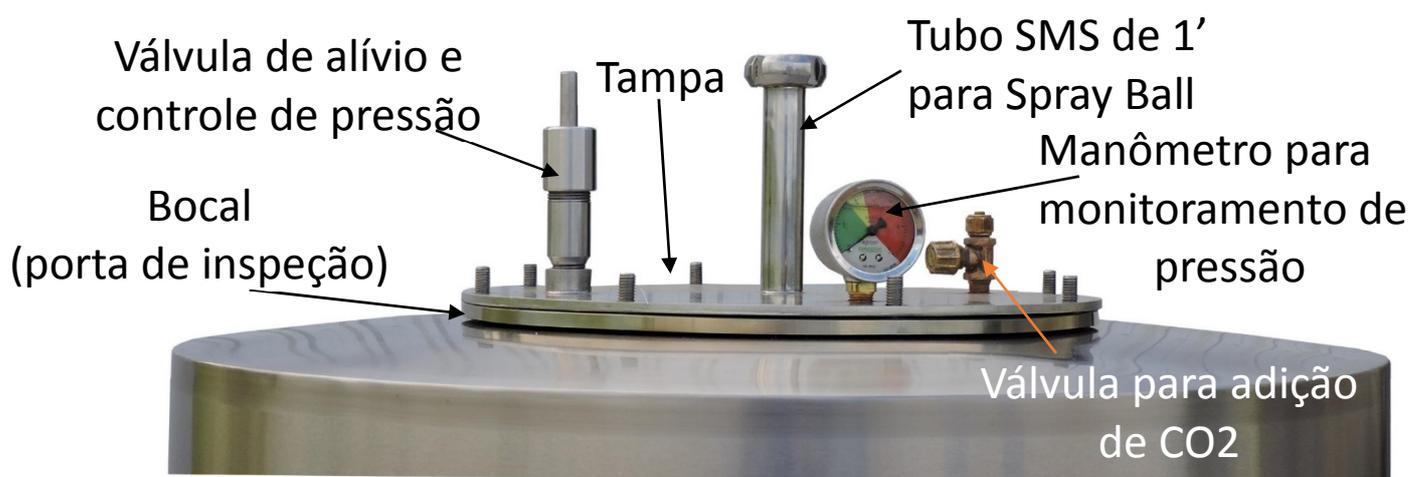
Os tanques fermentadores e maturadores são equipados com manômetro para monitorar a pressão interna do tanque e válvula para adição de CO₂.

Imagem 01: Características inferiores do tanque fermentador e maturador



Fonte: Top Service Industrial – TSI

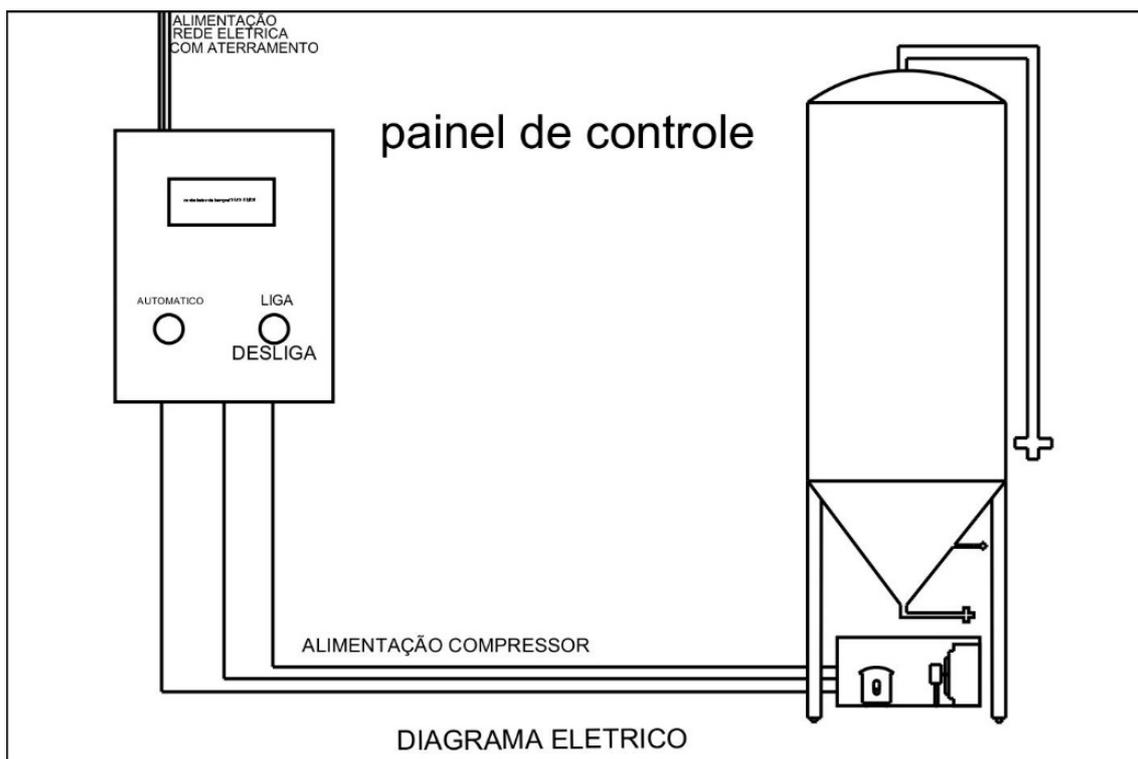
Imagem 02: Características superiores do tanque fermentador e maturador.



Fonte: Top Service Industrial.

INSTALAÇÃO

- Desembale cuidadosamente o seu tanque fermentador e maturador, retirando todas as proteções plásticas e de madeira. Esses materiais de embalagem devem ser descartados em locais apropriados, para possível reciclagem;
- Coloque o tanque fermentador e maturador em uma superfície plana que atenda as características de peso e dimensão do equipamento;
- O equipamento deve ser instalado próximo a uma tomada elétrica de voltagem e capacidade de corrente adequada ao modelo do equipamento. Esta deve ser de uso exclusivo para este fim, não sendo permitido o uso de derivações ou extensões;
- A segurança elétrica é garantida quando o mesmo estiver corretamente conectado a um sistema de aterramento;
- Os equipamentos da Top Service utilizam plugues compatíveis com as normas elétricas vigentes, os quais já estão com o ponto de aterramento incluso;
- Se o cabo de força estiver danificado deverá ser substituído pelo fabricante ou agente autorizada ou pessoa qualificada afim de evitar riscos;

Figura 01: Diagrama Elétrico.

Fonte: Top Service Industrial.

LIMPEZA E CUIDADOS

Os tanques fermentadores e maturadores TSI já saem da fábrica testados e passivados, ficando somente a parte de limpeza e higienização do equipamento antes de seu uso por parte do cliente.

Para realizar a limpeza, o cliente vai utilizar primeiro o hidróxido de sódio (Removil Liquid K) com água em temperatura de 15 graus, e após fazer a limpeza com água limpa. Posteriormente este

procedimento, aplica-se o ácido peracético e se finaliza com enxágue de água limpa.

A proporção do produto deve ser observado no rótulo do mesmo, pois pode variar conforme a marca.

OPERAÇÃO E PROGRAMAÇÃO

Ajuste da temperatura de controle (SETPOINT)

- Pressione  por 2 segundos até aparecer , soltando em seguida. Aparecerá a temperatura de controle ajustada.
- Utilize as teclas  e  para modificar o valor e, quando pronto, pressione  para gravar.

Em caso de dúvidas ou necessidade de informações adicionais dos fermentadores e maturadores, a Top Service Industrial se coloca a disposição do cliente através dos telefones: (49) 3632-1538 e 99146-2204 (whatsapp). Também pode ser utilizado o e-mail: top03service@gmail.com.

Nossa página na internet <https://www.chopeirastsi.com.br/>.

Top Service Industrial – TSI.

