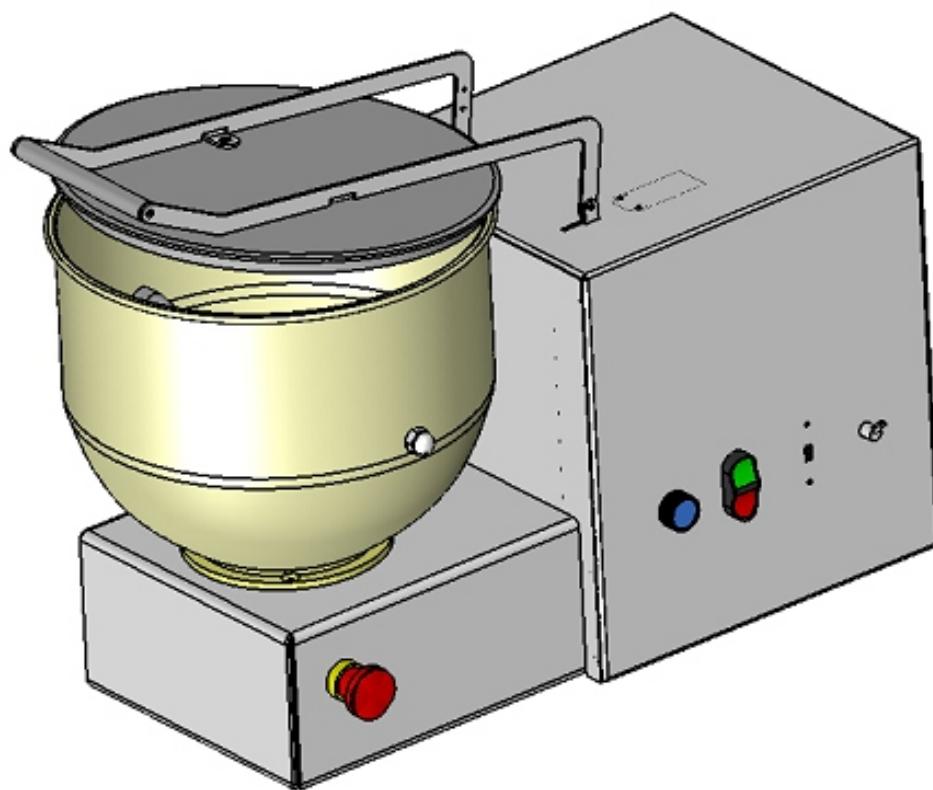


# DESFIADOR DE CARNES

com sistema de segurança.

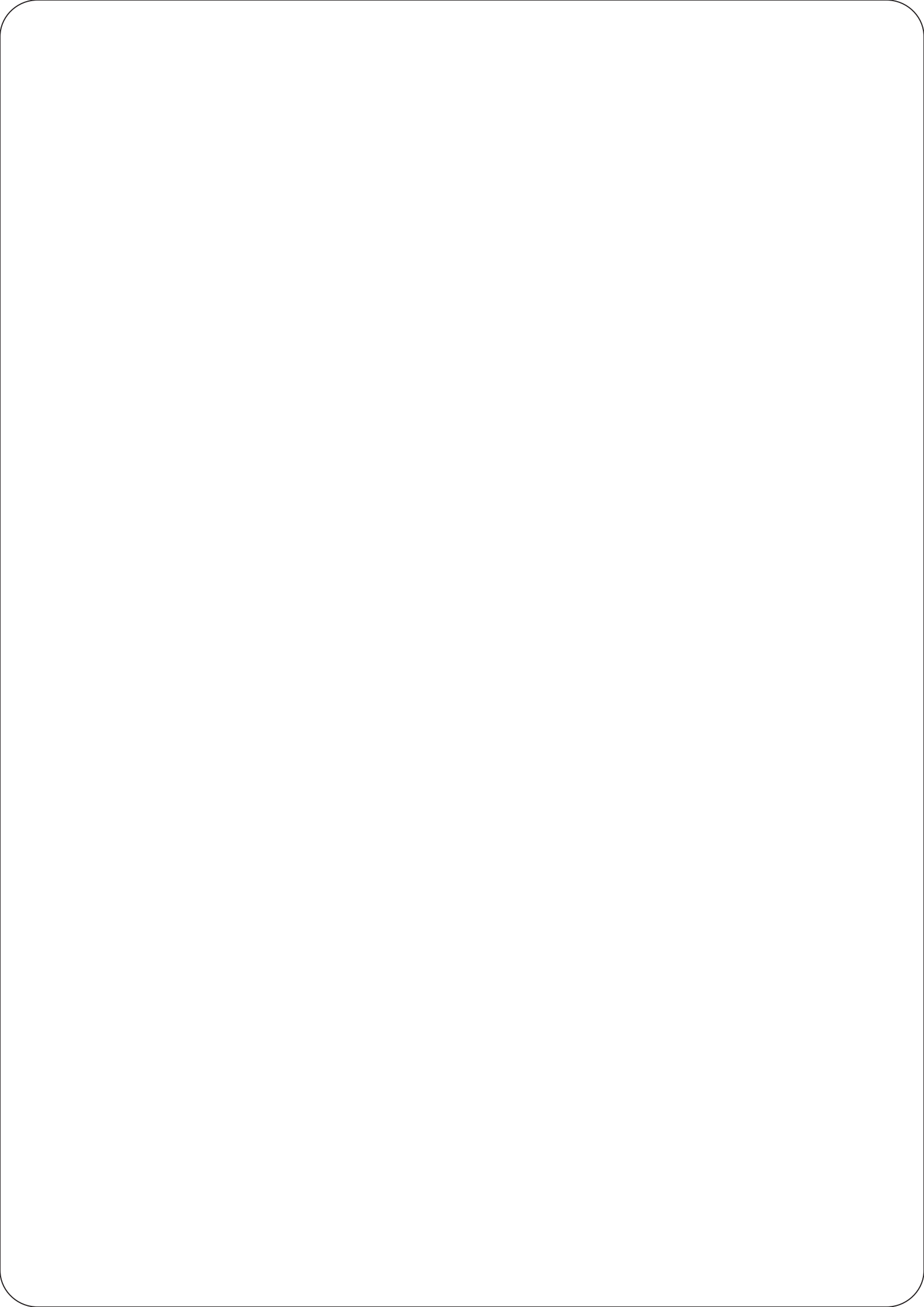


DC 04

DC 10

**G.PANIZ<sup>®</sup>**

Manual de Instruções  
Termo de Garantia



# ÍNDICE

⇒ Introdução (Introdução ao Manual, Transporte)	2
⇒ Produto (Conheça seu Produto, Instalação, Normas de Segurança)	3
⇒ Produto (Aprenda a usar seu Desfiador de Carnes)	4
⇒ Especificações Técnicas	5
⇒ Esquema Elétrico monofásico 127 V / 220 V	6
⇒ Catálogo de Peças DC 04	7
⇒ Catálogo de Peças DC 10	8
⇒ Ilustração Desfiador de Carnes	9
⇒ Manutenção (Limpeza, Avisos Importantes, Assistência Técnica)	10
⇒ Anotações	11
⇒ Termo de Garantia	12

# DESFIADOR DE CARNES DC 04 / DC 10

Parabéns ! Você adquiriu um Desfiador de Carnes com a qualidade G.Paniz !

Produzido especificadamente para carnes como frango, peixe e carne vermelha, trabalha com até 4kg (DC 04) ou 10kg (DC 10). Confeccionado em materiais de alta resistência e características técnicas segundo a Norma Regulamentadora de Segurança NR 12, seguindo as Normas rígidas de Qualidade e Higiene, que lhe proporcionam uma grande durabilidade e rendimento.

A seguir, você terá todas as instruções necessárias para que se obtenha um melhor desempenho do seu Desfiador de Carnes, leia-as com atenção antes da instalação.

## INTRODUÇÃO MANUAL DE USO E MANUTENÇÃO



O fabricante, com este manual de uso e manutenção, quer proporcionar informações técnicas para uma correta instalação e um correto funcionamento do seu equipamento. O usuário tem o dever e a responsabilidade de guiar-se por este. Junto com a descrição das características, do funcionamento, da instalação e da manutenção, se evidenciam os aspectos que se referem à segurança do operador. Este manual é parte integrante da máquina, e deve ser conservado em lugares de fácil acesso, conhecido por todos os operadores e colocado à disposição das pessoas que se encarregam das operações e das reparações da máquina.

## TRANSPORTE



A mercadoria viaja à risco do cliente. Eventuais contestações sobre o estado defeituoso da máquina deverão ser evidenciadas ao transportador no momento da entrega.

# PRODUTO

## CONHEÇA O SEU PRODUTO

### Aplicações:

Projetado como desfiador de carnes, tais como frango, bacalhau, peixe, carne de sol e similares, funciona com até 4kg (DC 04) e 10kg (DC 10) de frango por processo. Atende o trabalho constante em cozinhas industriais, hotéis, panificadoras, padarias e similares com muita eficiência, rapidez e qualidade.

### Características:

O Desfiador de Carnes é fabricado em aço carbono SAE 1020 com acabamento em pintura epóxi, cuba e pás em aço inoxidável 304 e tampa da cuba em alumínio polido. Possui redução de velocidade feita através de polias com correias e rolamentos blindados na sua fabricação. Em relação à segurança, existe um sistema que é acionado quando o próprio usuário tenta entrar em contato com a parte interna da cuba estando a máquina em funcionamento, acabando por desligar a máquina instantaneamente.

## INSTALAÇÃO

1 - Instale o seu Desfiador de Carnes em uma superfície plana.

2 - Antes de conectar o seu equipamento na rede elétrica, certifique-se de que a tensão do mesmo coincida com a da rede elétrica do estabelecimento.

## NORMAS DE SEGURANÇA



1 - Antes de colocar a máquina em funcionamento, é necessário consultar este manual. Aconselhável ler com atenção e seguir rigorosamente as instruções recomendadas. No que se refere à segurança do operador, a máquina deve estar sempre em perfeitas condições;

2 - Em fase de localização e manutenção de avarias, tome todas as medidas idóneas a prevenir qualquer dano às pessoas e à máquina;

3 - Nunca utilize o equipamento além da capacidade máxima permitida;

4 - Nunca mexa ou insira qualquer tipo de objeto dentro da cuba com o equipamento em movimento;

5 - Ao terminar qualquer operação de remoção ou neutralização de qualquer parte relacionada à segurança, (sensores, proteções, etc) reponha em seu lugar e revise os mecanismos de segurança assegurando de que os mesmos estejam posicionados corretamente;

6 - Se o cordão de alimentação estiver danificado, o mesmo deve ser substituído pelo fabricante ou agente autorizado ou pessoa qualificada, a fim de evitar riscos;

## ATENÇÃO!

Este aparelho não se destina a utilização por pessoas (inclusive crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou por pessoas com falta de experiência e conhecimento, a menos que tenham recebido instruções referentes à utilização do aparelho ou estejam sob a supervisão de uma pessoa responsável pela sua segurança. Recomenda-se que as crianças sejam vigiadas para assegurar que elas não estejam brincando com o aparelho.

# PRODUTO

## APRENDA A USAR SEU DESFIADOR DE CARNES

- 1º Passo: Posicionar a chave bivolt de acordo com a rede de seu estabelecimento (127 V / 220V);
- 2º Passo: Ligar a máquina na rede elétrica;
- 3º Passo: Posicionar a chave geral na posição 1 (ON);
- 4º Passo: Abrir a tampa e colocar o produto (frango ou peixe, etc) dentro da cuba da máquina;
- 3º Passo: Baixar completamente a tampa, por questão de segurança;
- 4º Passo: Verificar se o botão de EMERGÊNCIA (vermelho) está na posição de trabalho (puxado totalmente para fora);
- 5º Passo: Pressionar o botão RESET (azul);
- 6º Passo: Pressionar o botão LIGA (verde);

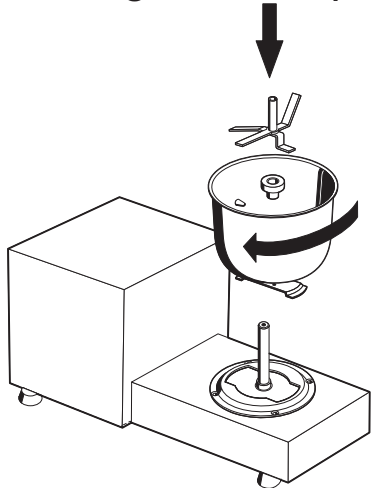
OBS: Caso seja aberta a tampa, pressionado o botão de emergência ou botão Desliga (vermelho), repetir os passos 3 à 6 para ligar a máquina novamente.

Para desligar a máquina, pressione o botão DESLIGA (vermelho);

NOTA: Para retirar as pás, puxe-as para cima, desencaixando-as. A cuba deve ser girada para ser retirada, como indica a ilustração abaixo.

NOTA: As pás localizadas na parte interna de cuba devem girar no sentido anti-horário.

### Montagem do Equipamento



Tempos aproximados  
para desfiar

FRANGO - 25 a 30 segundos

CARNES - 1 minuto

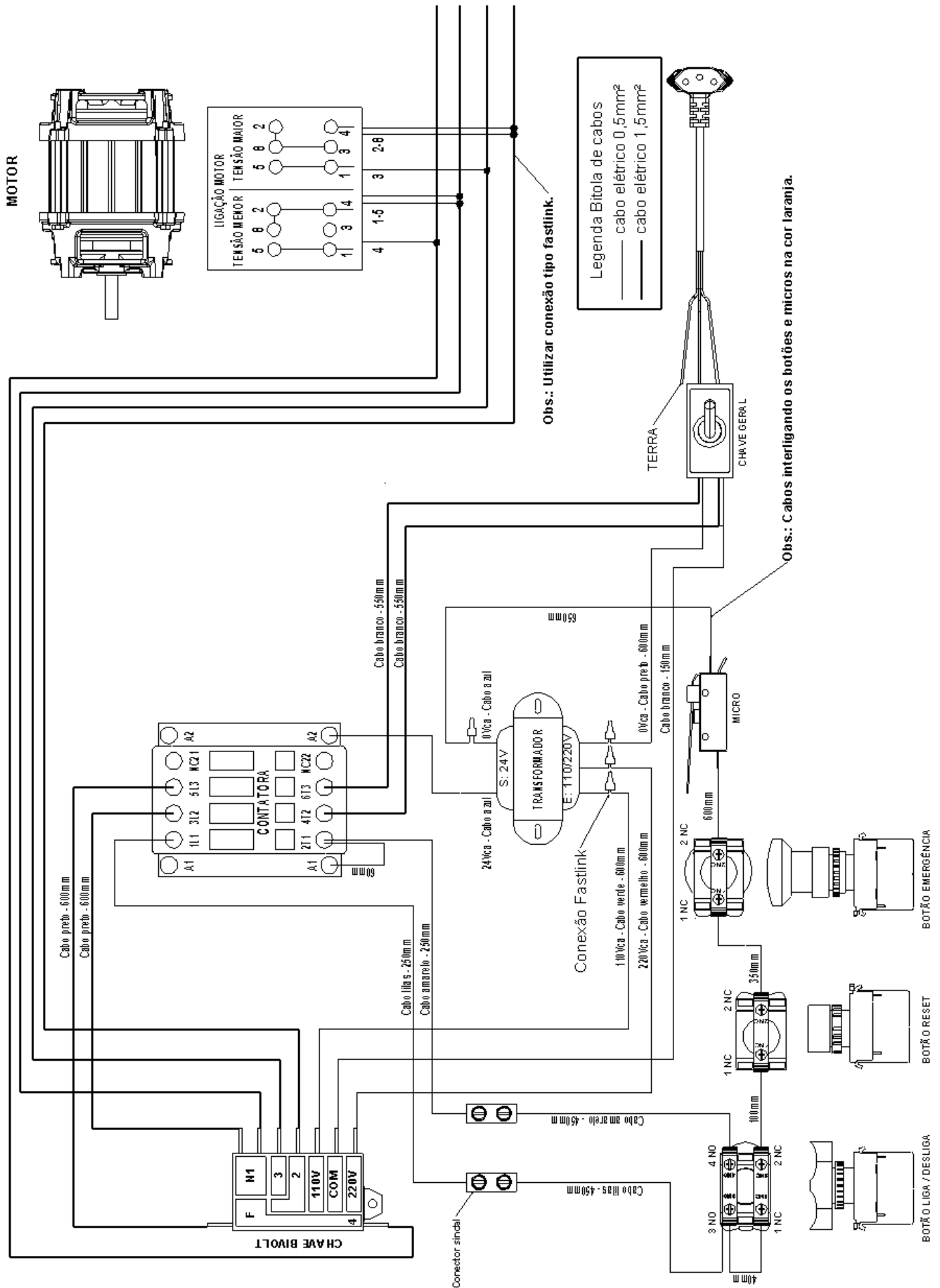
PEIXE - 10 a 15 segundos

# ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

MODELO	IP (ÍNDICE DE PROTEÇÃO)	CAPACIDADE MASSA PRONTA	MOTOR		FREQUÊNCIA	PESO LÍQUIDO	DIMENSÕES		
			TENSÃO	POTÊNCIA			ALTURA	LARGURA	COMPRIMENTO
DC 04	IP X1	4 kg	127V / 220V	1200 W / 900 W	60 Hz	23 kg	370 mm	300 mm	530 mm
DC 10	IP X1	10 kg	127V / 220V	1700 W / 1300 W	60 Hz	30 kg	410 mm	350 mm	660 mm

OBS: Significado de IP X1 (Índice de Proteção) da máquina: Proteção contra quedas verticais de gotas d'água.

# ESQUEMA ELÉTRICO DC 04 / DC 10 127 / 220V





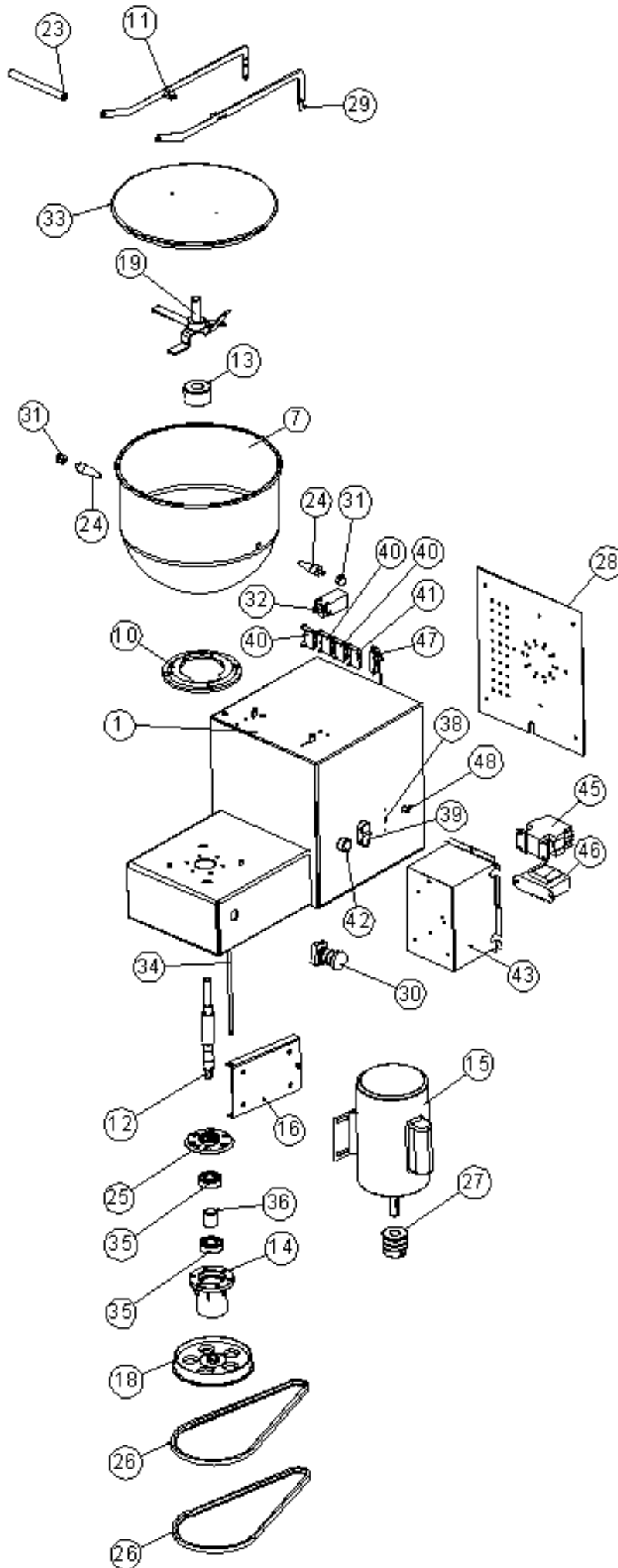
# CATÁLOGO DE PEÇAS DC 04

ITEM	CODIGO	DESCRIÇÃO
1	07545	Conj gabinete DC 04
2	07504	Tampa traseira df 04 265 x 241mm
3	03326	Conj suporte motor rq 15
4	07525	Dobradica esq df 04 424 x 111,44mm
5	07524	Dobradica direita df 04 424 x 120mm
6	07522	Cabo da dobradica df 04 147mm
7	07547	Tampa policarbonato da cuba Df 04
9	07518	Conj panela inox dc 04
10	07517	Batedor pino df 04 67mm
11	07514	Bucha guia cuba df 04 34mm
12	07515	Conj pa df 04
13	7264G	Base fixa cuba df04
14	00725	Chave micro interruptor mg 2603
15	02499	Chave bivolt
16	03914	Chave l/d 29123 m4ft1ee3g unip 15a
17	00375	Pe borracha ref 314
18	00001	Motor monof 1/2 p4 11/22 60hz
19	9079G	Polia 2z 55 furo 5/8 injetada
20	00651	Correia z-850
21	07509	Eixo central df 04 228,2mm
22	07397	Polia movida bp injetada
23	70380	Mancal df 04
24	00020	Rolamento 6204 2rs
25	07513	Espacador rolamento df 04 32mm
26	00971	Anel elastico i 47
27	485G	Retentor df 04
28	8226G	Suporte retentor df 04
29	07520	Pino dobradica sup motor rq DC 04

# CATÁLOGO DE PEÇAS DC 10

Nº DO ITEM	Nº DA PEÇA	DESCRIÇÃO	QDT.
1	07860	CONJUNTO GABINETE DC 10	1
7	07858	CONJUNTO PANELA INÓX DC 10	1
8	07512	DISCO GUIA PANELA	1
9	07503	ENGATE CUBA INÓX	1
10	7264G	BASE FIXAÇÃO DA CUBA NYLON	1
11	07856	DOBRADIÇA ESQUERDA TAMPA	1
12	07509	EIXO CENTRAL	1
13	07514	BUCHA GUIA CUBA	1
14	70380	MANCAL	1
15	00002	MOTOR	1
16	01682	SUPORTE MOTOR	1
18	07397	POLIA Ø154 LISA	1
19	07515	CONJUNTO PÁ	1
23	07522	CABO DOBRADIÇA	1
24	07517	BATEDOR PINO	2
25	07535	FLANGE SUPERIOR	1
26	03510	CORREIA Z-875	2
27	02515	POLIA DO MOTOR	1
28	07857	TAMPA TRASEIRA	1
29	07855	DOBRADIÇA DIREITA TAMPA	1
30	70710	BOTÃO EMERGÊNCIA VERMELHO	1
31	70323	PORCA CALOTA M10	2
32	70704	CHAVE FIM-DE-CURSO	1
33	71273	TAMPA DA CUBA	1
34	07861	PINO DOBRADIÇA SUPORTE MOTOR	1
35	00020	ROLAMENTO 6204 2RS	2
36	07513	ESPAÇADOR ROLAMENTO	1
37	71275	ETIQUETA PLOTER	1
38	71484	CHAVE BIVOLT 9 PINOS	1
39	70711	BOTÃO DUPLO 22mm	1
40	70714	BLOCO CONTATO 1NF	5
41	70715	BLOCO CONTATO 1NA	3
42	71257	BOTÃO FACEADO PULSADOR AZUL	1
43	10832	CAIXA COMANDO MONOFÁSICO S/ FREIO	1
44	Trilho	TRILHO DE COMPONENTES	1
45	71353	CONTACTORA 18 A C/ CONTATO AUXILIAR NF BOBINA 24VCA	1
46	71350	TRANSFORMADOR E. 127V / 220V S. 24V 2A	1
47	00725	CHAVE MICRO INTERRUPTOR	1
48	00422	CHAVE LIGA / DESLIGA	1

# DESFIADOR DE CARNES



# MANUTENÇÃO

Caso seja necessário algum tipo de manutenção no aparelho, a mesma deve ser executada por uma pessoa com experiência e conhecimento. Como precaução de segurança, somente um assistente técnico autorizado G.Paniz pode realizar tal atividade.

A manutenção não deve ser realizada, em hipótese nenhuma, pelo usuário da máquina e/ou outra pessoa que não seja autorizado pelo fabricante.

Antes de executar a operação, para que a mesma seja executada de forma completamente segura, é necessário seguir estes passos:

**1º Passo:** Girar a chave geral para a posição OFF (desligar a chave geral);

**2º Passo:** Desligar o aparelho da rede elétrica;

## LIMPEZA

Certifique-se de que o equipamento está desconectado da rede elétrica quando for efetuar a limpeza do mesmo.

### Observações:

Sempre limpar ao final de cada processo as partes que ficam em contato com a mistura.

Não utilize jato de água para executar a limpeza da máquina, risco de danificar o equipamento;

Não utilize objetos cortantes para a limpeza da máquina como facas, espátulas de metal, estiletes, etc.

Utilize somente um pano úmido para fazer a higiene da máquina, com exceção das pás e da cuba, que pode ser usado água corrente;

Não deixar água depositada no interior da cuba;

## AVISOS IMPORTANTES

- Conservar com cuidado este manual para eventuais consultas.
- A instalação deve ser de acordo com as instruções do fabricante e por pessoas qualificadas e competentes.
- Para eventuais reparos, dirigir-se exclusivamente a um centro de assistência técnica autorizado pelo fabricante e solicitar peças de reposição originais.
- A não compreensão dos avisos acima pode comprometer a segurança do operador.
- O fabricante reserva-se o direito de modificar, em qualquer momento e sem prévio aviso, o conteúdo deste manual.

## ASSISTÊNCIA TÉCNICA G. PANIZ

Em caso de não funcionamento do equipamento, antes de chamar a assistência técnica, observe se a máquina apresenta os seguintes problemas:

**1 - SE A MÁQUINA NÃO LIGA:** Verifique se a voltagem da máquina coincide com a do estabelecimento e verifique se o botão de emergência está totalmente puxado para fora (posição de trabalho).

**2 - SE A MÁQUINA ESTIVER AQUECENDO:** Verifique o sentido de giro do batedor e da cuba. Ambos devem girar obrigatoriamente no sentido horário.

**3 - SE A MÁQUINA ESTIVER LENTA:** Verifique a pressão das correias.

Se houver realmente a necessidade de ativar a Assistência Técnica G.Paniz, caso o equipamento não esteja funcionando conforme as especificações, tenha a nota fiscal e o Manual de Instruções à mão e entre em contato com o Serviço de Atendimento G.Paniz. Este lhe prestará esclarecimento sobre pequenos problemas que eventualmente venham ocorrer em seu equipamento e lhe indicará o assistente técnico mais próximo.

Para facilitar a reposição de peças, cite sempre a referência da máquina, no caso DC 04 / DC 10, o número e nome das peças que estão sendo solicitadas. Estes dados se encontram na ilustração da página 9.



# TERMO DE GARANTIA

A empresa compromete-se com a garantia de todas as partes que compõem o equipamento, exceto o motor, por 6 meses a partir da data de revenda ao cliente, no que se referem a defeitos de fabricação, ou seja, que apresentem defeitos de material ou montagem quando a máquina está em serviço e uso normal, mediante as seguintes condições:

- 1 - A empresa não cobrirá defeitos e riscos na pintura ou amassamentos decorrentes do transporte, estes devem ser exigidos da transportadora no momento da entrega. Caso seja constatado pela Assistência Técnica autorizada que houve mau uso ou instalação inadequada do equipamento, a visita, o deslocamento e os custos do conserto ocorrerão por conta do usuário, mesmo no período de garantia. Também não terão garantia equipamentos expostos ao tempo ou que tenham ficado muito tempo sem funcionar;
- 2 - A garantia não cobre vidros, lâmpadas e componentes elétricos, pois são sensíveis às variações de tensão elétrica, transporte e instalações inapropriadas.
- 3 - O motor elétrico, quando danificado, deve ser encaminhado á Assistência Técnica do fabricante, devendo ocorrer prévio contato com a G.Paniz
- 4 - O cliente terá direito à Assistência Técnica no local do uso da máquina cuja medida seja maior que 0.360m<sup>3</sup>ou peso superior à 94kg. Caso contrário, a mesma deverá ser encaminhada para a Assistência Técnica autorizada mais próxima.
- 5 - A empresa não se responsabiliza por modificações no produto, salvo as alterações feitas pela fábrica.
- 6 - Após 3 meses de uso, considera-se fora de garantia todas as peças ou acessórios que tenham desgaste natural ou acelerado, tais como rolamentos e retentores, discos do Moedor de carne, globo, pá espiral da Batedeira Planetária, feltros da Modeladora, trefilas, caracóis e alimentadores de extrusão.
- 7 - Regulagens, lubrificações, ajustes e limpeza da máquina, oriundos de seu uso e funcionamento, não serão cobertos pela garantia, devendos estes correr por conta do proprietário.

## EXTINÇÃO DA GARANTIA

- A não execução dos serviços de revisão e lubrificação constantes;
- O emprego de peças e componentes não originais e não recomendadas;
- Modificação do produto, exceto as realizadas pela empresa;
- Utilização da máquina ou equipamentos para outras funções que não sejam indicadas pelo fabricante;
- Pelo descurso do prazo de validade da garantia

Modelo:

Revenda:

Telefone:

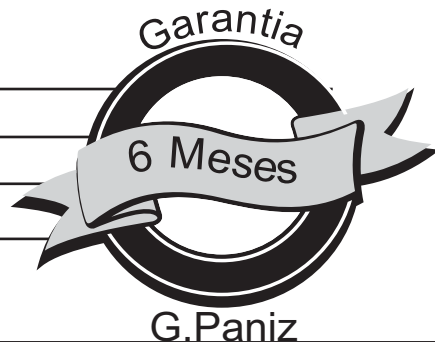
Nº de Série:

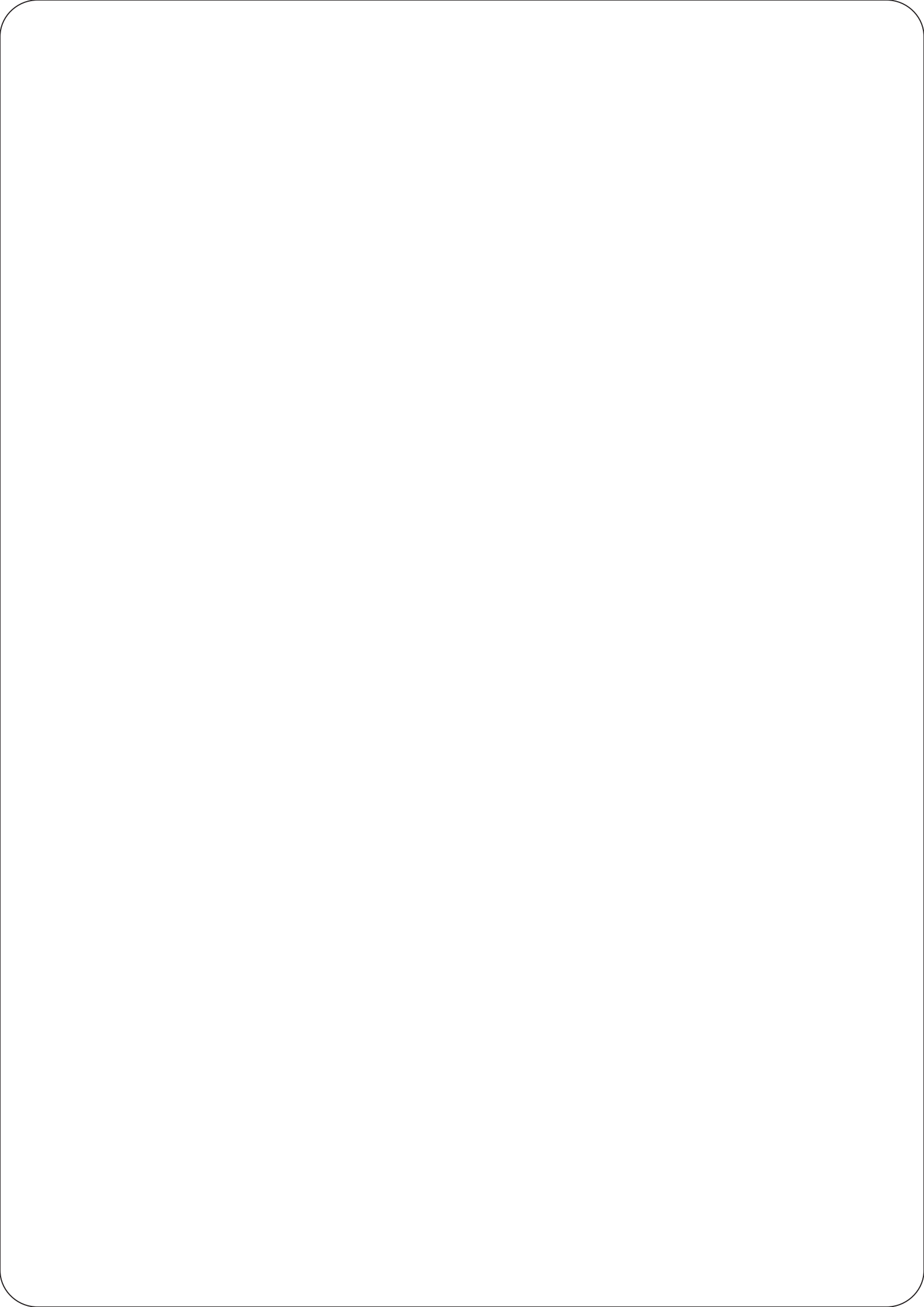
Data de Aquisição:

Número da Nota Fiscal:

Número de Série do Equipamento:

Nome do Cliente:







**ATENDIMENTO AO CONSUMIDOR**  
**(0-XX-54) 2101 3400**

[www.gpaniz.com.br](http://www.gpaniz.com.br) - [gpaniz@gpaniz.com.br](mailto:gpaniz@gpaniz.com.br)

**G.PANIZ<sup>®</sup>**

**QUALIDADE QUE DÁ GOSTO**

G. Paniz Indústria de Equipamentos para Alimentação Ltda - Rua Adolfo Randazzo, 2010 - Bairro Vila Maestra - Cx. Postal 8012  
CEP.:95.034-970 - Fone: (0-XX-54) 2101 3400 - Fax: (0-XX-54) 2101 3408 - Caxias do Sul - RS - Brasil