

AMASSADEIRA SEMI RÁPIDA

AM-05

AM-15

AM-25

G.PANIZ













Manual de Instrução

 [@grupogpaniz](https://www.instagram.com/grupogpaniz)

 [gpaniz.equipamentos](https://www.facebook.com/gpaniz.equipamentos)

 [G.Paniz Ind. de Equip. p/ Alim. LTDA](https://www.youtube.com/G.Paniz%20Ind.%20de%20Equip.%20p%2F%20Alim.%20LTDA)

ÍNDICE

 Apresentação - Finalidade - Segurança	3
 Aspectos de Segurança	4
 Recebimento do Produto	7
 Instalação	7
 Característica Técnica	8
 Instruções de Uso	9
 Manutenção - Limpeza - Ocorrência de Defeitos	10
 Botão de Emergência	10
 Esquema Elétrico	11
 Certificados	13
 Termo de Garantia	14
 Lista de Revisão do Manual	15

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 G PANIZ, à frente no mercado, com vantagens de economia, produtividade, segurança e qualidade.

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

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.



Tensão Perigosa
IEC 60417-5036

Para indicar os riscos decorrentes de tensões perigosas



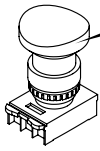
Terra de Proteção
IEC 60417-5019

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.

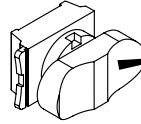
- Verifique se a tensão do seu aparelho está de acordo com a etiqueta que acompanha o produto (no cordão de alimentação).
- Para evitar choques e danos ao seu produto verifique o aterramento de sua rede elétrica.
- Crianças devem ser vigiadas para assegurar que não estejam brincando com o aparelho.



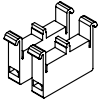
ASPECTOS DE SEGURANÇA



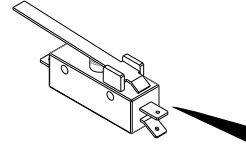
Botão de Emergência
Desliga o equipamento em situações de risco.



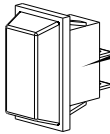
Botão Liga/Desliga
Liga e desliga o equipamento em condições normais de uso.



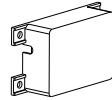
Blocos de contato com duplo canal.



Interruptores positivos
Desliga o equipamento quando a grade de proteção estiver aberta



Chave Geral
Corta o fornecimento de energia para o equipamento.



Interface de Segurança
Acionamento do motor com redundância / proteção térmica do motor.

VIDA ÚTIL DOS COMPONENTES

Botões

Vida Mecânica	3×10^6 operações
---------------	---------------------------

Botões de emergência

Vida Mecânica	3×10^5 operações
---------------	---------------------------

ASPECTOS DE SEGURANÇA

Dados Específicos: Informações específicas do aparelho, ou mesmo da empresa, como razão social, CNPJ, nº de série, podem ser encontradas na contracapa do manual.

Normas do Projeto: Segundo a portaria Nº 1.111 anexo VI (Máquinas para panificação e confeitaria), As máquinas de panificação e confeitaria não especificadas por tal anexo e certificadas pelo INMETRO estão excluídas da aplicação da Norma Regulamentadora NR-12 quanto aos requisitos técnicos de construção relacionados à segurança da máquina.

Amassadeiras Semi Rápida : A descrição da máquina e sua utilização prevista, podem ser visualizadas na pág 8.

Esquema Elétrico: Para a visualização da esquemática do comando elétrico, conforme a tensão Bivolt 127V-220V, verificar a partir da pág 18.

Riscos: Este equipamento não gera qualquer risco à exposição dos usuários.

Segurança: Leia com atenção os itens a seguir para evitar problemas durante a instalação e o uso de seu equipamento.

Mantenha esse manual sempre próximo dos usuários nos locais de trabalho.

Nunca retirar o cabo do equipamento puxando pelo fio, sempre pegando o plug e tirando-o da tomada.

Nunca use extensões ou adaptadores para a ligação dos equipamentos.

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.

Conforme o Artigo 198 da CLT (Consolidação das Leis do Trabalho), é de 60kg o peso máximo que o trabalhador pode carregar sem prejudicar sua saúde.

Limitações: Instalar o equipamento com distância mínima de 50cm entre um equipamento e outro, para evitar superaquecimento do motor.

Instale o equipamento em local onde não haja tráfego intenso de pessoas.

Adulteração: Seu equipamento possui tampa de proteção e componentes elétricos que impedem acesso as partes móveis. A retirada ou adulteração destes componentes de segurança podem causar riscos graves nos membros superiores do usuário do produto.

ASPECTOS DE SEGURANÇA

Utilização do Aparelho: Este equipamento foi projetado exclusivamente para a área de alimentação, a utilização para outros fins resultarão em desgaste prematuro do produto e danos no seu sistema de transmissão.

Procedimento para utilização do aparelho com segurança ver pág 9.

Manutenção: Procedimentos para manutenção, cabo danificado, desgaste da correia, verifique pág 16.

Emergência: Em caso de emergência, pressione o botão de emergência, o mesmo fará com que a máquina pare instantaneamente.

Verifique o procedimento de uso do botão de emergência, na pág 17.

Vida Útil: A vida útil da máquina pode variar de 3 à 5 anos, baseado na vida útil dos componentes, localizados na pág 04.

- Acesse gratuitamente nosso site www.gpaniz.com.br

Atenção

É PROIBIDA A RETIRADA DE QUALQUER ITEM DE SEGURANÇA DE SUA MÁQUINA SOB PENA DE PERDA DA GARANTIA E FUNCIONAMENTO DO EQUIPAMENTO.

ASSISTÊNCIAS TÉCNICAS AUTORIZADAS

Você pode entrar em contato com a assistência técnica autorizada mais próxima de você, acesse:

<https://gpaniz.com.br/assistencia-tecnica/autorizadas/>

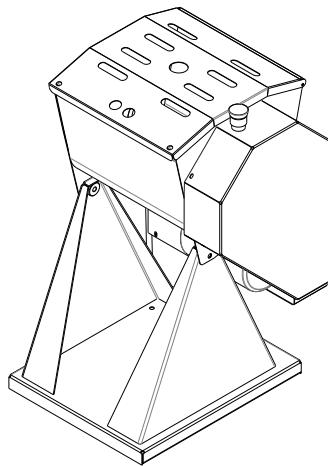
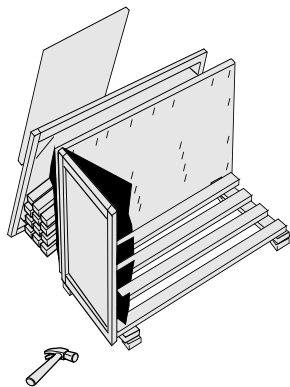
Ou aponte a câmera do seu celular para o QR CODE ao lado, e tenha acesso a lista completa das nossas assistências técnicas autorizadas.



RECEBIMENTO DO PRODUTO

Ao receber o produto, recomendamos cuidado e inspeção para detectar qualquer avaria proveniente do transporte, tais como:

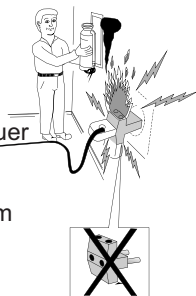
- Amassados e riscos na pintura;
- Quebra de peças;
- Falta de peças através da violação da embalagem.



INSTALAÇÃO

Os procedimentos a seguir devem ser executados para a melhor segurança do usuário:

- Instale seu equipamento em área bastante arejada;
- A instalação do equipamento deve ser em uma superfície plana;
- Deixar um espaço de pelo menos 50 cm em torno do equipamento;
- Partes metálicas são condutoras de calor, portanto, antes de iniciar qualquer manutenção verifique se o equipamento está completamente resfriado;
- Verificar se a tensão da rede elétrica é a mesma do seu equipamento.
- Para a operação adequada, este aparelho deve ser instalado em local com temperatura entre 5°C a 25°C.
- Nunca use extensões ou 'T' para a ligação dos equipamentos;
- Não remova o pino terra do cabo elétrico;
- Utilize tomadas para 20A com pino 4,8mm conforme NBR 6147.
- **Este equipamento deve ter aterramento obrigatório para evitar possíveis descargas sobre pessoas ou danos no equipamento. O fabricante não se responsabiliza e não cede garantia por danos causados pela falta do aterramento.**



Se não for apto a estes procedimentos, contratar profissional habilitado para a realização. Ligue para 0800-704-2366 e contate a Assistência.

INSTALAÇÃO AM

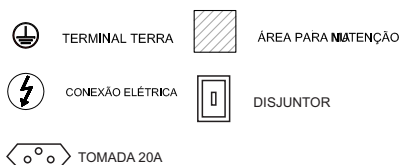
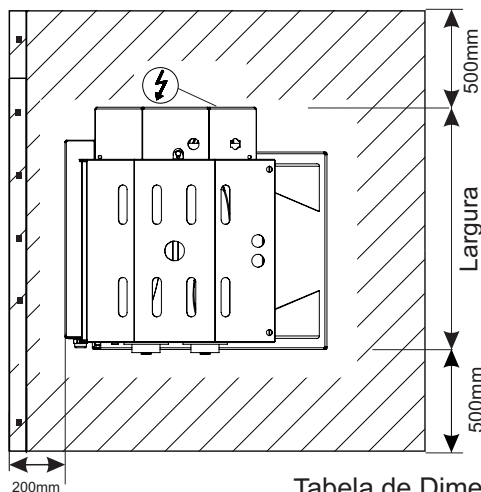
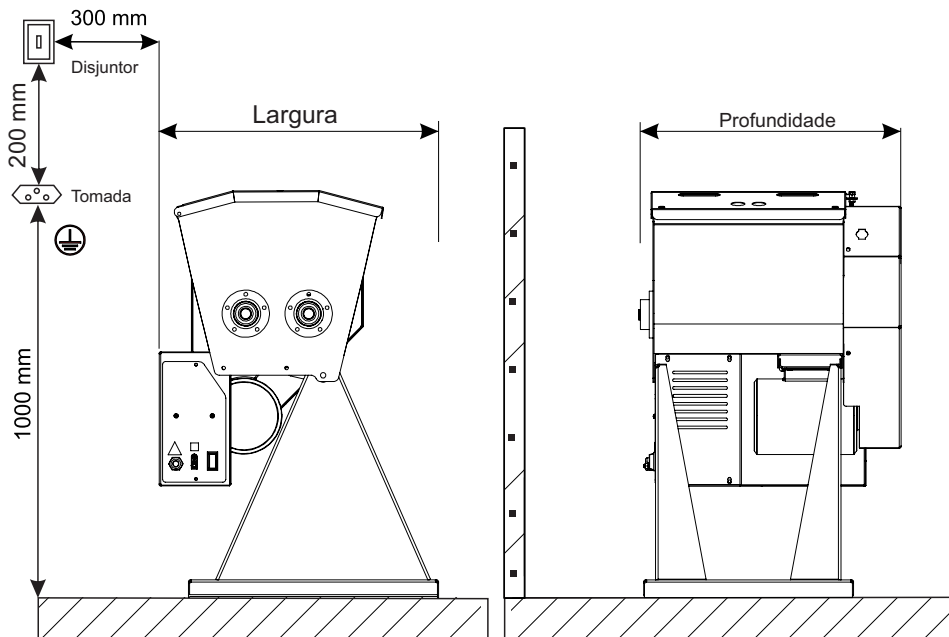


Tabela de Dimensões

MODELO	ALTURA	LARGURA	PROFUNDIDADE	MOTOR (CV)	CONSUMO kW/h	CORRENTE (A)	POTÊNCIA INSTALADA
AM - 05	610 mm	410 mm	420 mm	1/2	0,36	9.0/4.2	0,9/0,7
AM - 15	795 mm	505 mm	625 mm	1/2	0,36	9.0/4.2	1,2/1,0
AM - 25	840 mm	560 mm	600 mm	1	0,73	15.6/7.2	2,0/1,5

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Projetada com Amassadeira de massas pesadas, como massas de pães, cucas, macarrão e similares. Atende o trabalho constante em cozinhas industriais, panificadoras, padarias e e outros com muita eficiência, rapidez e qualidade.

As Amassadeiras são fabricadas em aço SAE 1020 com acabamento em pintura epóxi, cuba em aço inoxidável e batedores em ferro fundido. Possui transmissão por engrenagens com dentes helicoidais que diminuem o ruído e proporcionam maior resistência.

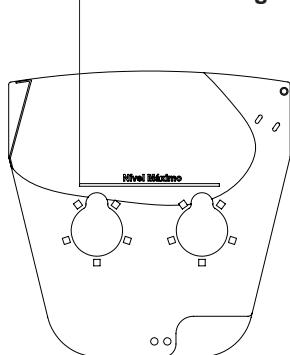
Para consulta de receita, acesse o site: www.gpaniz.com.br

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS				
PRODUTO	MODELO	PESO	CAPACIDADE DE PRODUÇÃO	DIMENSÕES A X L X C
Amassadeira Semi Rápida	AM-05	38 kg	5 kg de massa pronta	610x420x410mm
	AM-15	40 kg	15 kg de massa pronta	780x520x420mm
	AM-25	45 kg	25 kg de massa pronta	840x600x560mm

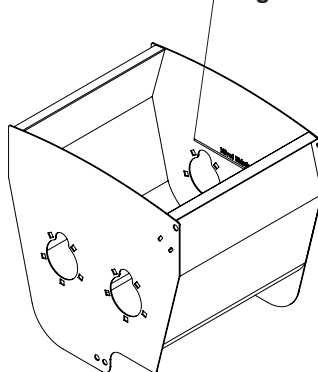
Máquina	DESCRIÇÃO	Código
AM-05/15	Motor Mono 1/2CV 220V 4P 50Hz	00011
AM-05/15	Motor Mono 1/2CV 127/220V 4P 60Hz (C/ptc)	00001
AM-25	Motor Mono 1CV 220V 4P 50Hz	00013
AM-25	Motor Mono 1CV 127/220V 4P 60Hz (C/ptc)	00003

A empresa reserva o direito de efetuar alterações nos equipamentos sem aviso prévio.

Nível máximo de ingredientes.



Nível máximo de ingredientes.



INSTRUÇÕES DE USO

Para ligar sua máquina AM-05/AM-15/AM-25, siga os passos descritos abaixo:

- 1º Passo: Ligar a máquina na rede elétrica;
 - 2º Passo: Abrir a 'tampa' e acrescentar primeiramente os ingredientes mais leves na bacia, como os farináceos;;
 - 3º Passo: Fechar totalmente a 'tampa';
 - 4º Passo: Verificar se o 'Botão de Emergência' está na posição de trabalho (puxado totalmente para fora);
 - 5º Passo: Ligar a chave geral;
 - 6º Passo: Pressionar o botão 'Liga';
 - 7º Passo: Seguindo o mesmo roteiro básico (a partir do 4º passo), ir acrescentando aos poucos os demais ingredientes de sua receita.
- Caso seja levantada a tampa, a máquina irá se desligar automaticamente, com o sistema de segurança. Para ligar a máquina novamente, repetir os passos 4 à 7.

Para desligar a máquina, pressione o botão 'Desliga'.

Em caso de emergência, pressione o botão de Emergência da máquina, o mesmo fará com que a máquina pare.

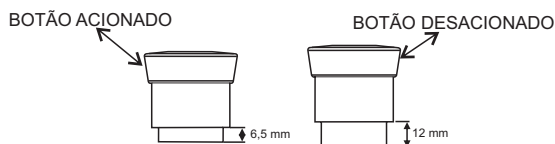
INSTRUÇÃO DE USO DA CUBA

CARGA MÍNIMA		
Máquina/Modelo	Massas Granuladas	Massas Homogêneas
AM - 05	2 kg de farinha	3 kg de farinha
AM - 15	6 kg de farinha	9 kg de farinha
AM - 25	10 kg de farinha	15 kg de farinha

TABELA DE UMIDADE	
Massas Homogêneas	Massas Granuladas
50 a 55% de umidade	35 a 40% de umidade

BOTÃO DE EMERGÊNCIA

Os BOTÕES DE EMERGÊNCIA da máquina possuem a função de segurança de parar a máquina instantaneamente em caso de emergência. Portanto, os mesmos devem estar desacionados para que o aparelho possa entrar em funcionamento. A imagem a seguir ilustra o botão acionado e desacionado.



MANUTENÇÃO

A manutenção periódica do equipamento evita o desgaste prematuro das peças que trabalham entre si, como correias. Além da manutenção, é necessário fazer algumas verificações:

- Verificar desgaste e aperto (tensão) da correia do motor a cada 100 horas.
- Lubrificar as engrenagens a cada 200 horas de uso.

Nota: Utilizar **GRAXA ESPECIAL TUTELA. ASF 360DXC3276**.

- Um eletricitista deverá fornecer serviços elétricos conforme especificações de leis locais e nacionais.

- Caso o cordão de alimentação esteja danificado, o mesmo deverá ser substituído pelo fabricante ou serviço autorizado com um cordão de alimentação especial disponibilizado pelo fabricante ou serviço autorizado, com o objetivo de prevenir acidentes.

LIMPEZA

- Antes de efetuar a limpeza desligue a chave geral e retire o plug da tomada.

- Nunca utilize acessório de metal (faca, colher, etc) para não agredir as partes de aço inoxidável.

- Nunca utilize água em abundância para limpar a cuba pois a umidade poderá danificar os rolamentos.

- Para a limpeza externa, aconselha-se utilizar um pano úmido com sabão neutro. Nunca utilize mangueira de água pois poderá provocar curto circuito e danificar os componentes elétricos como motor e itens de segurança.

- A limpeza de seu equipamento deverá ser feita sempre após a sua utilização. Não utilize produtos abrasivos, somente sabão neutro.

- Este aparelho não deve ser limpo com jato de água.

- A máquina não poderá ser submergida para limpeza.

OCORRÊNCIA DE DEFEITOS

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

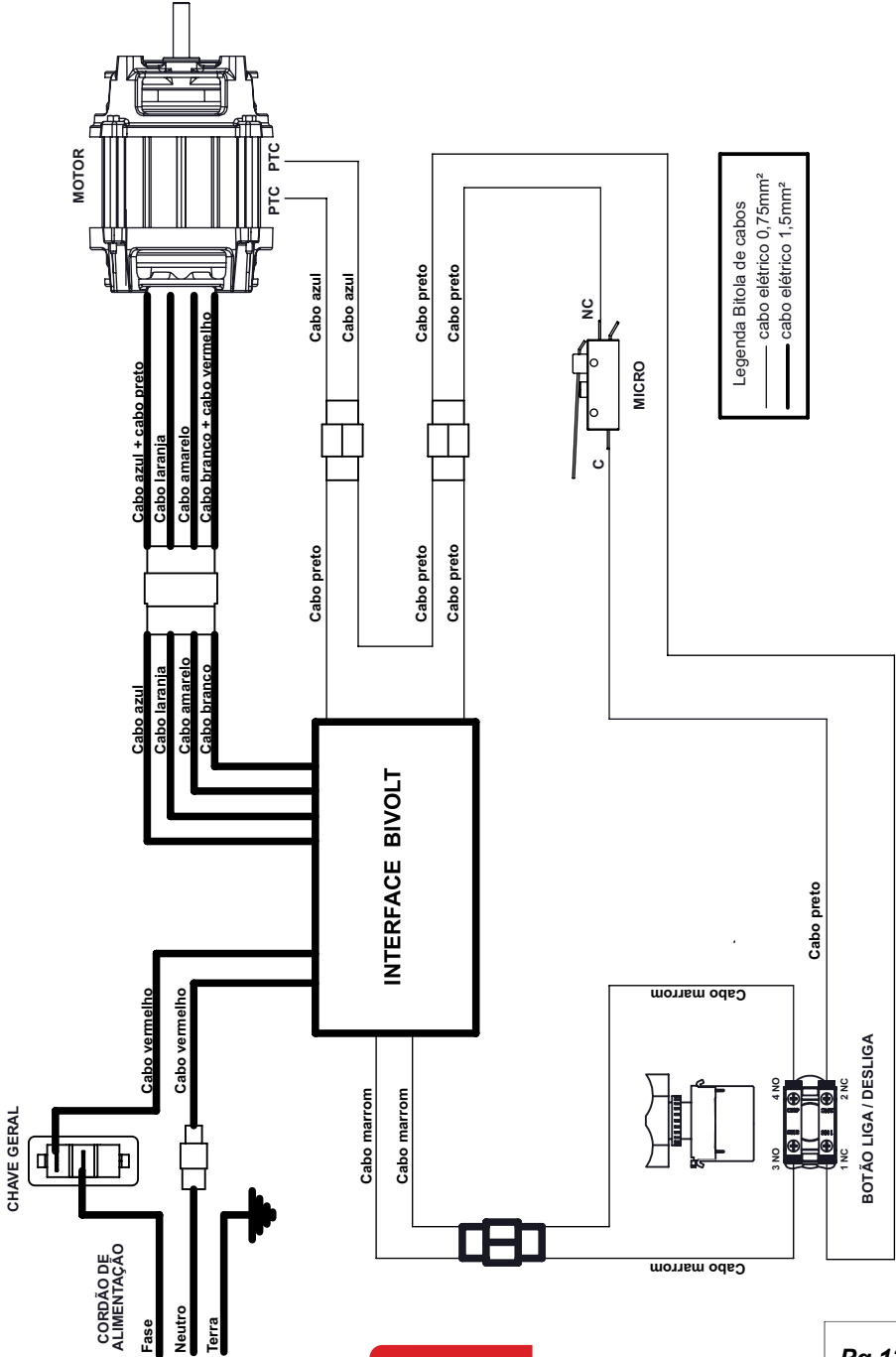
1 - Se a máquina não liga: Verifique se a tensão da máquina coincide com a do estabelecimento, verifique se o botão de emergência está totalmente puxado para fora (posição de trabalho) e verifique se a sequência de fase (somente para máquinas trifásicas) está na ordem correta.

2 - Se a máquina estiver lenta: Verifique a pressão das correias.

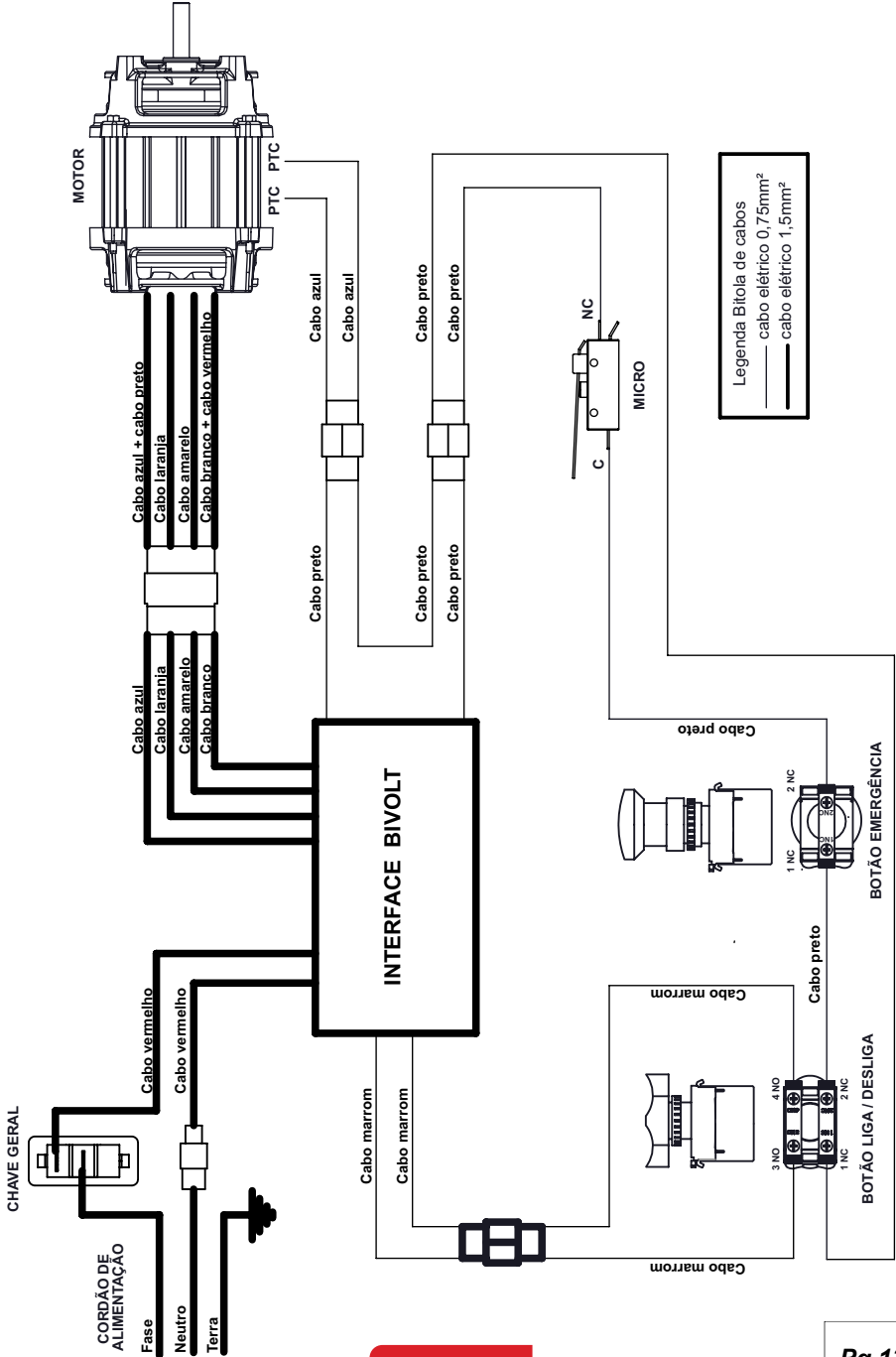
Se houver realmente a necessidade de acionar a Assistência Técnica GPaniz, caso o equipamento não esteja funcionando conforme as especificações, tenha a nota fiscal e o Manual de Instruções à mão e entre em contato com o Serviço de Atendimento Gpaniz. Este lhe prestará esclarecimento sobre pequenos problemas 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, nesse caso AM-05, AM-15, AM-25.

ESQUEMA ELÉTRICO AM-05



ESQUEMA ELÉTRICO AM-15/AM-25



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, 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 de movimento não lubrificadas.

2) A garantia não cobrirá vidros, lâmpadas, fusíveis, chaves contactoras, resistências, termostatos, controlador de temperatura, relés, válvulas solenóides de água 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 motor elétrico, quando danificado, deve ser encaminhado à Assistência Técnica dos respectivos fabricantes, devendo ocorrer um prévio contato com a G PANIZ .

4) 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.

5) 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.

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

7) Após 3 (três) meses de uso, considera-se fora de garantia todas peças ou acessórios que tenham desgaste natural ou acelerado tais como: rolamentos e retentores, discos do Moedor de Carne e do Preparador de Alimentos; globo, pá e espiral da Batedeira Planetária; feltros da Modeladora; trefilas, caracóis e alimentadores de extrusão.

8) 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.

9) EXTINÇÃO DA GARANTIA:

- ✓ A não execução dos serviços de revisão e lubrificação constantes no Manual de Instrução do equipamento;
- ✓ O emprego de peças e componentes não originais e não recomendadas pela empresa;
- ✓ Modificação do produto e consequente alteração das características técnicas de funcionamento, com exceção às executadas pela empresa;
- ✓ Utilização das máquinas e equipamentos para outras funções que não sejam as indicadas pelo fabricante;
- ✓ 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.

LISTA DE REVISÕES MANUAL

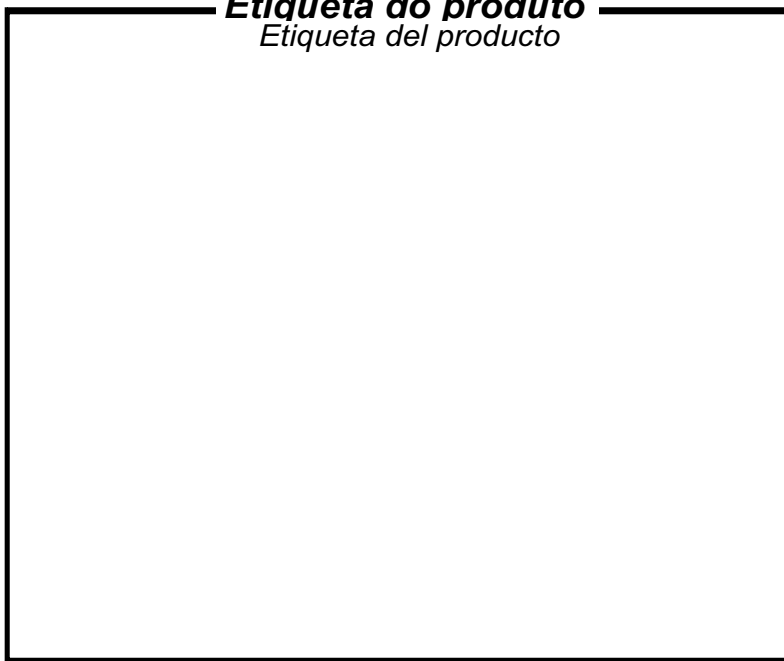
Revisão	Nº Série Inicial	Nº Série Final	CDA	Descrição
01	040614XXXXXX	040916XXXXXX	1926	Alterado esquemas elétricos, vista explodida do painel, alterado conforme modelo no V5, alterado componentes elétricos pg. 4.
02	050916XXXXXX	081116XXXXXX	2025	Alterado código item 20 na página 12, era 04175 ficou 22819.
03	091116XXXXXX	271117XXXXXX	2629	Alterado esquemas elétrico, vistas explodidas dos painéis para modelo V6.
04	281117XXXXXX	250618XXXXXX	2919	Acrescentado duas peças do item 15913G no painel.
05	260618XXXXXX	240919XXXXXX	3533	Alterado item 72383 para 72751, item 9 e 11 dos painéis.
06	250919XXXXXX	271119XXXXXX	3748	
07	250919XXXXXX	010822XXXXXX	4704	Acrescentado links de redes sociais e QrCode pra direcionar para lista de assistências técnicas.
08	020822XXXXXX			

AM-05

AM-15

AM-25

Etiqueta do produto
Etiqueta del producto



Visualize aqui os dados do seu equipamento como n° de série, modelo, frequência, tensão.



ATENDIMENTO AO CONSUMIDOR
(0-XX-54) 2101 3400
0800-704-2366

www.gpaniz.com.br gpaniz@gpaniz.com.br

Gpaniz Indústria de Equipamentos para Alimentação Ltda.

Adolfo Randazzo, 2010 - CEP. 95046-800 - Caxias do Sul -RS

CNPJ 90.771.833/0001-49