

FATIADEIRA DE PÃO














FP-12S

FP-14S



Manual de Instrução

ÍNDICE

 Apresentação - Finalidade - Segurança	3
 Aspectos de Segurança	4
 Recebimento do Produto - Instalação	7
 Característica Técnica	8
 Instruções de Uso	9
 Vista Explodida (Máquina)	10
 Catálogo de Peças	11
 Vista Explodida (Painel)	13
 Manutenção - Limpeza - Botão de Emergência	14
 Ocorrência de Defeitos	15
 Esquema Elétrico	16
 Certificados	18
 Termo de Garantia	20

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 GPANIZ, 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, **GPANIZ**.

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

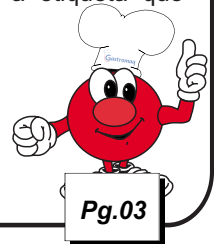
Para indicar os riscos decorrentes de tensões perigosas



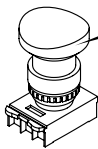
Terra de Proteção
IEC 60417-5019

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.

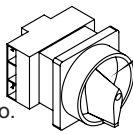
- Verifique se a tensão do seu aparelho está de acordo com a etiqueta que acompanha o produto (no cordão de alimentação).
- Para evitar choques e danos ao seu produto verifique o aterramento de sua rede elétrica.
- Crianças devem ser vigiadas para assegurar que não estejam brincando com o aparelho.



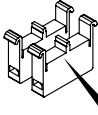
ASPECTOS DE SEGURANÇA



Botão de Emergência
Desliga o equipamento em situações de risco.

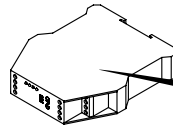
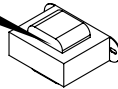


Chave Geral
Corta o fornecimento de energia para o equipamento. Possui trava de segurança.

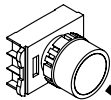


Blocos de contato com duplo canal.

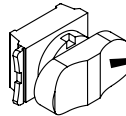
Transformador
Deixa a tensão abaixo de 25V.



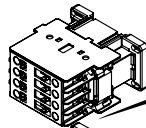
Relé de Segurança
Monitora o todo o sistema de segurança.



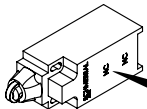
Botão Reset
Reseta o equipamento sempre após uma parada.



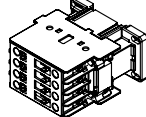
Chave Liga Desliga
Desliga o equipamento em condições normais de uso.



Contactoras
Duas contactoras redundantes para acionamento do motor.



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



VIDA ÚTIL DOS COMPONENTES

Contactoras	9A	18A	25A	32A
Vida Mecânica	10x10 ⁶	10x10 ⁶	10x10 ⁶	10x10 ⁶ manobras
Vida Elétrica	1,8x10 ⁶	1,2x10 ⁶	1,3x10 ⁶	1,2x10 ⁶ manobras

Temporizador

Vida Mecânica	30x10 ⁶ manobras
Vida Elétrica	10x10 ⁵ manobras

Botões

Vida Mecânica	3x10 ⁶ operações
---------------	-----------------------------

Botões de emergência

Vida Mecânica	3x10 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: Esta máquina foi projetada observando a Norma de Segurança Nr12, IEC 60335-1 E IEC 60335-2-64.

Modeladora de Pão : A descrição da máquina e sua utilização prevista, podem ser visualizadas na pág 9.

Esquema Elétrico: Para a visualização da esquemática do comando elétrico, conforme a tensão 127V Monofásico, 220V Monofásico, verificar a partir da pág 16.

Segurança: Leia com atenção todo o manual e siga seus procedimentos para evitar problemas durante a instalação e o uso de seu equipamento.

Mantenha esse manual sempre próximo do usuário no local de trabalho.

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

Nunca use extensões ou adaptadores para a ligação dos equipamentos.

Não remova o pino central do plugue.

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 grade de proteção e componentes elétricos que impedem o acesso ao batedor ou em movimento. A retirada ou adulteração destes componentes de segurança podem causar riscos graves nos membros superiores do usuário do produto.

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 09.

ASPECTOS DE SEGURANÇA

Manutenção: Procedimentos para manutenção, cabo danificado, desgaste da correia, verifique pág 14.

Emergência: Em caso de emergência, pressione o botão de emergência. Verifique o procedimento de uso do botão de emergência, na pág 14.

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

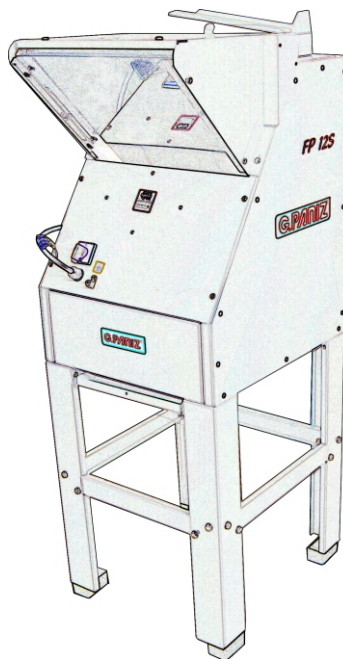
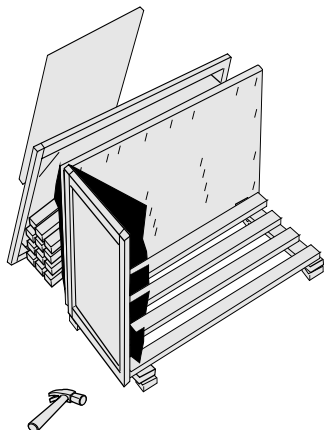
Atenção

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

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.

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

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Fatiadeira FP tem como capacidade fatiar até 700 pães/h. Desenvolvida para atender o trabalho constante em padarias e similares.

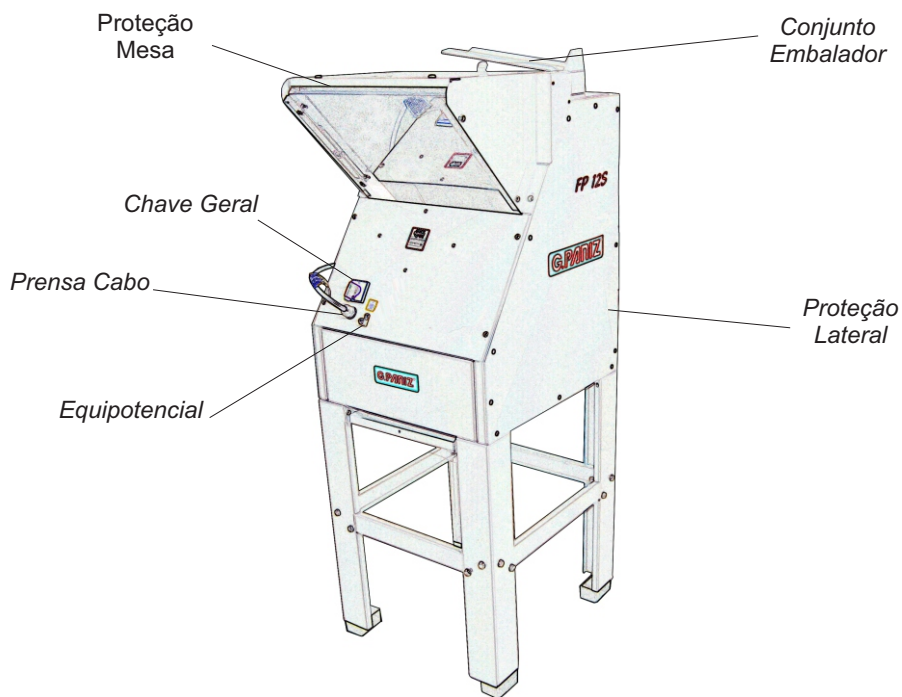
A Fatiadeira é composta por lâminas, proteções móveis e fixas, possui a estrutura principal em aço SAE 1020 com pintura em epóxi. Mesa e lâminas em aço inox 304.

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

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

PRODUTO	MODELO	MOTOR	PESO	CAPACIDADE DE PRODUÇÃO	ALTURA DOS PÃES	DIMENSÕES A X L X C
FATIADORA	FP 12S FP 14S	1/4 CV 127/220V Monofásico	110 kg	Até 700 pães/h	170 mm	1415x490x775mm

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



INSTRUÇÕES DE USO FP-14S

Para ligar sua máquina, siga os passos descritos abaixo:

- 1º Passo: Ligar a máquina na rede elétrica;
- 2º Passo: Posicionar a '*Chave Geral*' na posição 1 (ON);
- 3º Passo: Verificar se o '*botão de Emergência*' está na posição de trabalho (puxado totalmente para fora);
- 4º Passo: Regular o apoio de pão afrouxando o manípulo preto, após ajustar o apoio conforme sua necessidade apertar novamente o manípulo preto.
- 5º Passo: Colocar os pães na mesa frontal (máximo 3 pães por vez);
- 6º Passo: Pressionar o botão Reset.
- 7º Passo: Pressionar o botão '*Liga*'.
- 8º Passo: Retirar o pão com as duas mãos ao '*conjunto embalador*' na parte superior da máquina para embalá-lo.
- 9º Passo: Embalar o pão.

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 instantaneamente.

Caso seja levantado a proteção móvel a maquina irá se desligar, para liga-la novamente repetir os passo 4 à 7.

INSTRUÇÕES DE USO FP-12S

Para ligar sua máquina, siga os passos descritos abaixo:

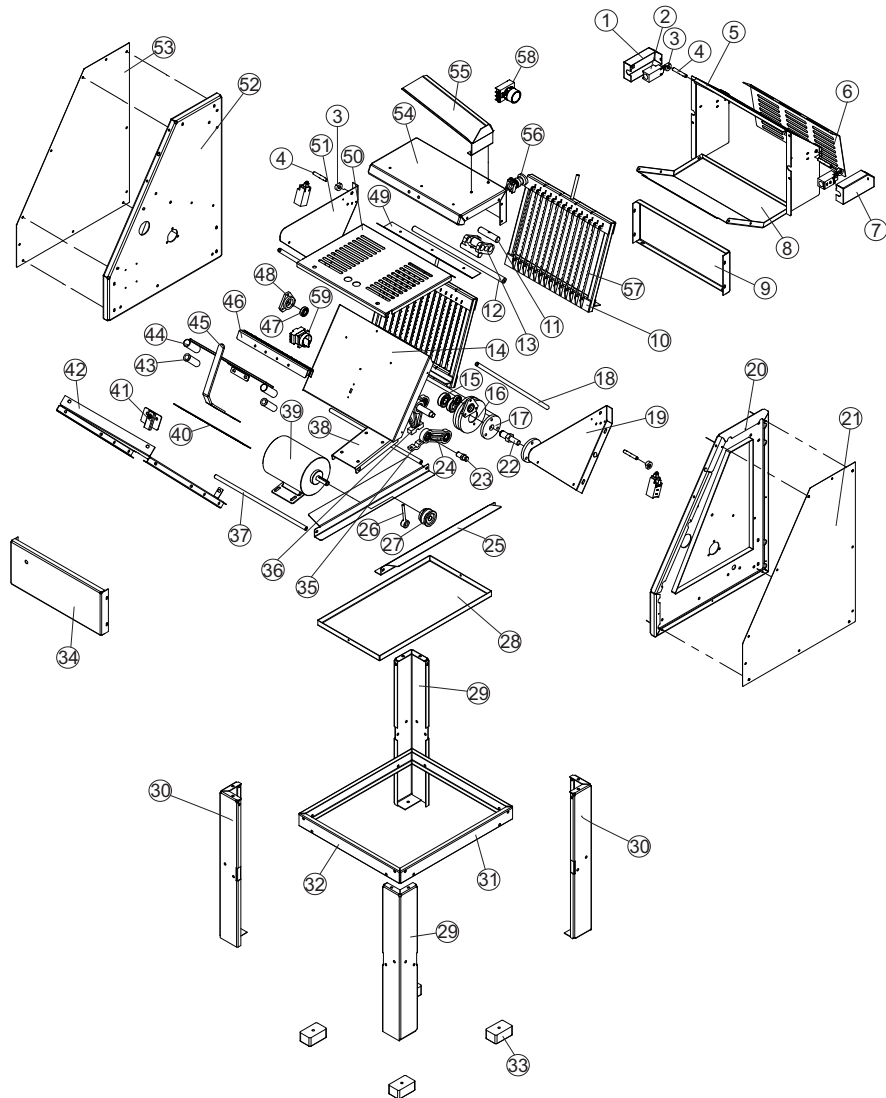
- 1º Passo: Ligar a máquina na rede elétrica;
- 2º Passo: Verificar se o '*botão de Emergência*' está na posição de trabalho (puxado totalmente para fora);
- 3º Passo: Regular o apoio de pão afrouxando o manípulo preto, após ajustar o apoio conforme sua necessidade apertar novamente o manípulo preto.
- 4º Passo: Colocar os pães na mesa frontal (máximo 3 pães por vez);
- 5º Passo: Pressionar o botão '*Liga*'.
- 6º Passo: Retirar o pão com as duas mãos ao '*conjunto embalador*' na parte superior da máquina para embalá-lo.
- 7º Passo: Embalar o pão.

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 instantaneamente.

Caso seja levantado a proteção móvel a maquina irá se desligar, para liga-la novamente repetir os passo 3 à 5.

VISTA EXPLODIDA FATIADORA FP-12/14S



CATÁLOGO DE PEÇAS

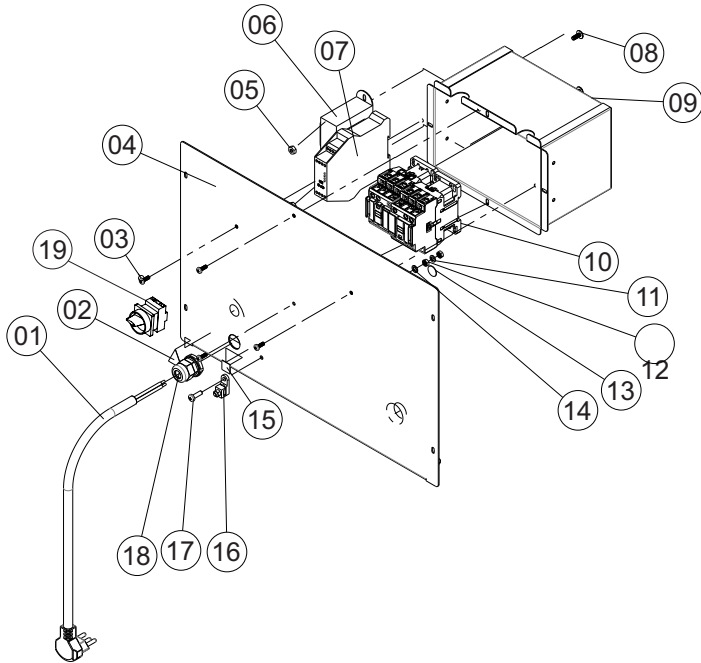
ITEM	DESCRIÇÃO	FP-12S	FP-14S
1	Fechamento Esquerdo Micro	xxxxx	07787
2	Chave Fim de Curso	70704	70704
3	Accionador Micro	04363	04363
4	Haste Injetada Tampa	05968	05968
5	Conjunto Proteção Traseira	xxxxx	07785
6	Proteção Móvel Traseira	xxxxx	07786
7	Fechamento Direito Micro	xxxxx	07789
8	Mesa Saída Pão	07718	07718
9	Reforço Traseiro Laterais	07705	07705
10	Conjunto Quadro Dianteiro/Traseiro	07741	07751
11	Eixo Guia Articulador	07731	07731
12	Eixo Central Articulador	07735	07735
13	Conjunto Articulador Quadro	07744	07744
14	Conjunto Quadro Comando	21831	21831
15	Rolamento 6204	00020	00020
16	Polia Movida	07709	07709
17	Suporte Int. Polia	07723	07723
18	Trilho Condutor	07728	07728
19	Proteção Lateral Mesa Esquerda	07768	07768
20	Conjunto Lateral Esquerda	07742	07742
21	Tampa Lateral Esquerda	07712	07712
22	Eixo Condutor	07713	07713
23	Eixo Menor Conduzido	07707	07707
24	Biela Menor Injetada	70461	70461
25	Apoio Gaveta	07776	07776
26	Conjunto Esticador	07738	07738
27	Polia 1A	02289	02289
28	Gaveta FP 12S	07775	07775
29	Coluna Direita Base	07779	07779
30	Coluna Esquerda Base	07780	07780
31	Reforço Lateral Base	07717	07717
32	Reforço Frontal/Traseiro Base	07716	07716
33	Pé Borracha	00376	00376
34	Reforço das Laterais	07705	07705
35	Comp. Biela Movimentador	70464	70464
36	Conjunto Balancin Inferior	07777	07777
37	Eixo Espaçador	07708	07708
38	Suporte Motor	07724	07724
39	Motor	00480	00480
40	Apoio Pão	01598	01598
41	Conjunto Guia Apoio Pão	07765	07765
42	Mesa Frontal Cortador	07706	07752
43	Bucha Tubo Trilho Condutor	07757	07757
44	Conjunto Pressionador Pão	01590	01590
45	Conjunto Suporte Braço Apoio	07748	07748
46	Pressionador Pão	07767	07767
47	Rolamento 6002	00022	00022
48	Mancal Rolamento Ø32	05912	05912
49	Proteção Superior	07772	07772
50	Proteção Mesa Ent.	07774	07774
51	Proteção Lateral Mesa Direita	07771	07771
52	Conjunto Lateral Direita	07743	07743
53	Tampa Lateral Direita	07711	07711
54	Fechamento Superior	07719	07719
55	Conjunto Embalador	01585	01585
56	Botão Emergência	70710	70710
57	Lâmina	00184	00184
58	Botão Faceado Azul	71257	71257
59	Chave Geral	71469	71469

OBS: A Fatiadeira de Pão FP-12 S possui duas micros (item 2), enquanto a FP-14 S possui 4 micros.

CATÁLOGO DE PEÇAS

ITEM	DESCRIÇÃO	FP-12S INOX	FP-14S INOX
1	Fechamento Esquerdo Micro	xxxxx	21603
2	Chave Fim de Curso	70704	70704
3	Accionador Micro	04363	04363
4	Haste Injetada Tampa	05968	05968
5	Conjunto Proteção Traseira	xxxxx	21601
6	Proteção Móvel Traseira	xxxxx	21602
7	Fechamento Direito Micro	xxxxx	21604
8	Mesa Saída Pão	07718	07718
9	Reforço Traseiro Laterais	21284	21284
10	Conjunto Quadro Dianteiro/Traseiro	21584	21612
11	Eixo Guia Articulador	07731	07731
12	Eixo Central Articulador	07735	07735
13	Conjunto Articulador Quadro	07744	07744
14	Conjunto Quadro Comando	21834	21834
15	Rolamento 6204	00020	00020
16	Polia Movida	07709	07709
17	Suporte Int. Polia	21566	21566
18	Trilho Condutor	21568	21568
19	Proteção Lateral Mesa Esquerda	xxxxx	21599
20	Conjunto Lateral Esquerda	21572	21572
21	Tampa Lateral Esquerda	21562	21562
22	Eixo Condutor	07713	07713
23	Eixo Menor Conduzido	07707	07707
24	Biela Menor Injetada	70461	70461
25	Apoio Gaveta	21595	21595
26	Conjunto Esticador	07738	07738
27	Polia 1A	02289	02289
28	Gaveta FP 12S	21594	21594
29	Coluna Direita Base	21596	21596
30	Coluna Esquerda Base	21597	21597
31	Reforço Lateral Base	21564	21564
32	Reforço Frontal/Traseiro Base	21563	21563
33	Pé Borracha	00376	00376
34	Reforço das Laterais	21284	21284
35	Comp. Biela Movimentador	70464	70464
36	Conjunto Balancin Inferior	07777	07777
37	Eixo Espaçador	07708	07708
38	Suporte Motor	21567	21567
39	Motor	00480	00480
40	Apoio Pão	01598	07754
41	Conjunto Guia Apoio Pão	21588	21588
42	Mesa Frontal Cortador	07706	07752
43	Bucha Tubo Trilho Condutor	07757	07757
44	Conjunto Pressionador Pão	04672	04672
45	Conjunto Suporte Braço Apoio	21577	21577
46	Pressionador Pão	xxxxx	07760
47	Rolamento 6002	00022	00022
48	Mancal Rolamento Ø32	05912	05912
49	Proteção Superior	xxxxx	21592
50	Proteção Mesa Ent.	21593	21593
51	Proteção Lateral Mesa Direita	21591	21591
52	Conjunto Lateral Direita	21574	21574
53	Tampa Lateral Direita	21561	21561
54	Fechamento Superior	21565	21565
55	Conjunto Embalador	04841	04841
56	Botão Emergência	70710	70710
57	Lâmina	00184	00184

VISTA EXPLODIDA PAINEL



ITEM	DESCRIÇÃO	CÓDIGOS	
		127V Mono	220V Mono
01	Cabo Horn. 3x1,5	71600	71600
02	Etiqueta Tensão Perigosa	71578	71578
03	Parafuso Painela M4 X 12 ZB	13229	13229
04	Fechamento Frontal	21832	21832
05	Porca Sextavada 3/16"	70033	70033
06	Transformador E-127/220V	71350	71350
07	Relé de Segurança CPD	71351	71351
08	Parafuso Philips	70029	70029
09	Conjunto Proteção Comando	12137	12137
10	Contactora CWB-18	72202	72203
11	Arruela de Pressão M5	14495	14495
12	Porca Sextavada M5 ZB	03276	03276
13	Etiqueta Terra Proteção	71582	71582
14	Arruela Dentada M5	71585	71585
15	Etiqueta Equipotencialidade	71577	71577
16	Terminal Equipotencial 10 mm	71575	71575
17	Parafuso Philips M5 x 16 ZA	71673	71673
18	Prensa Cabo Pg 13,5	71621	71621
19	Chave Seccionadora	71469	71469

Fechamento Frontal Inox - 21833

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 electricista deverá fornecer serviços elétricos conforme especificações de leis locais e nacionais.

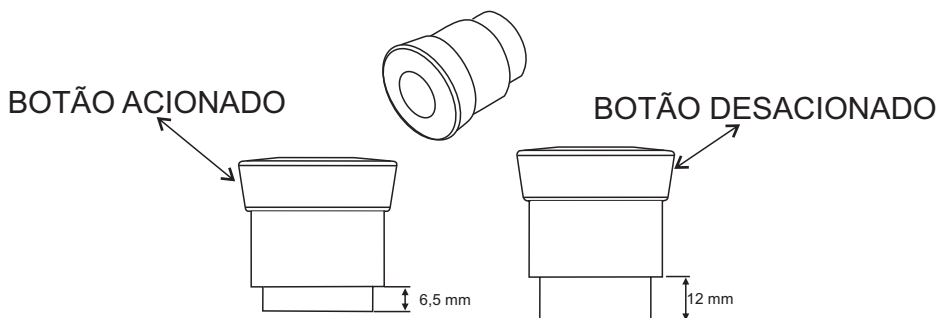
- Caso o cordão de alimentação esteja danificado, o mesmo deverá ser substituído pelo fabricante ou serviço autorizado com um cordão de alimentação especial disponibilizado pelo fabricante ou serviço autorizado, com o objetivo de prevenir acidentes.

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.

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.



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 FP12S, FP14S.

Relé de Segurança Instrutech

Leds

Pw 

S2 

S1 

Out 

- O equipamento estará apto a funcionar quando todos os leds estiverem ligados;
- Caso o led **Pw** estiver desligado, verificar entradas de energia, como transformador e fios desconectados.
- Caso apenas o led **Pw** estiver ligado deve-se acionar o botão reset, ao acioná-lo os demais leds ligarão. Se os leds não ligarem verificar se existe algum fio desconectado ou se os botões de emergência estão armados ou se a grade de proteção está aberta.
- Quando o freio não está sendo acionado deve-se verificar se algum fio está desconectado da ponte retificadora ou dos contatos auxiliares.

Relé de Segurança Schmersal

Leds

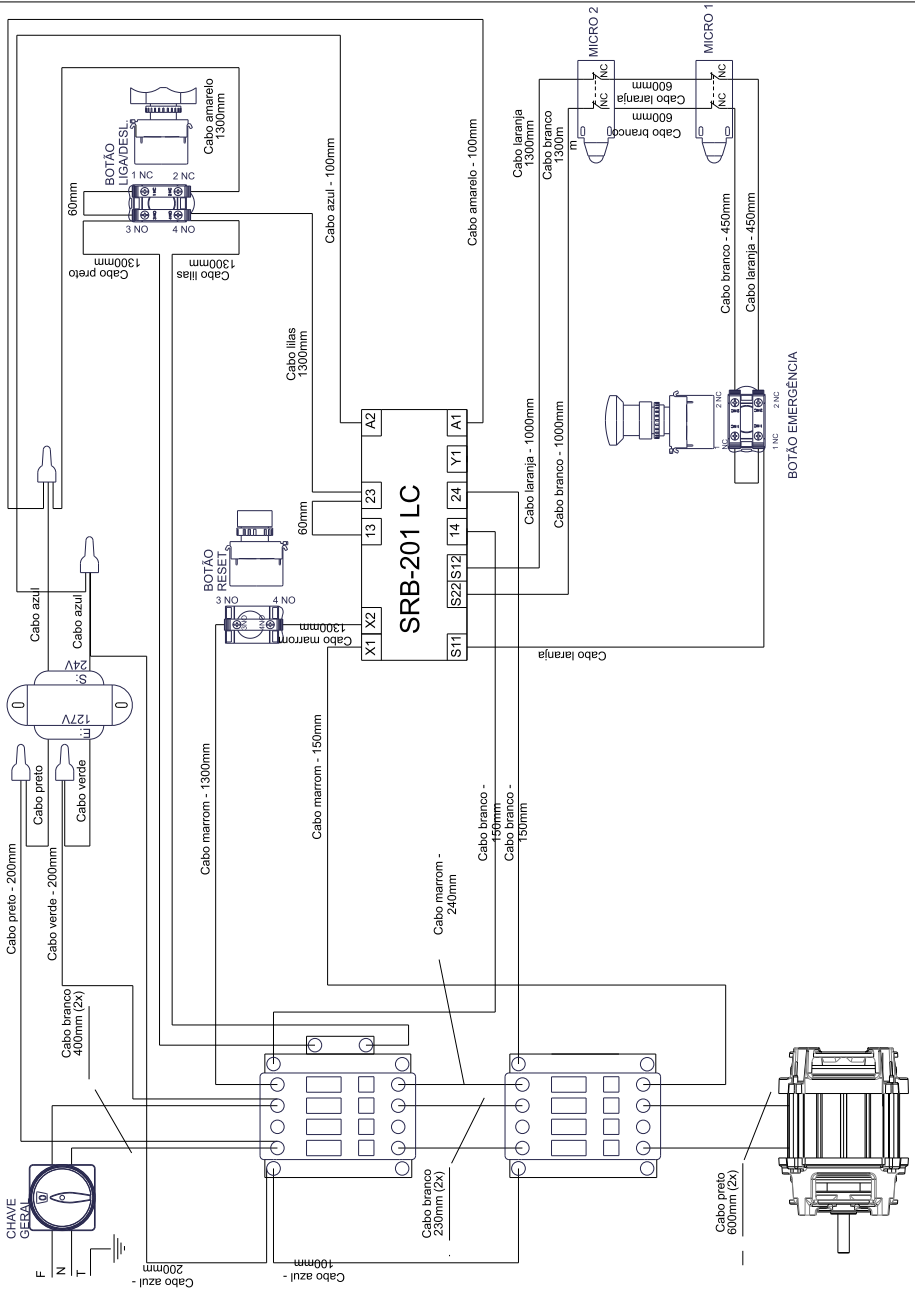
Ui 

K1 

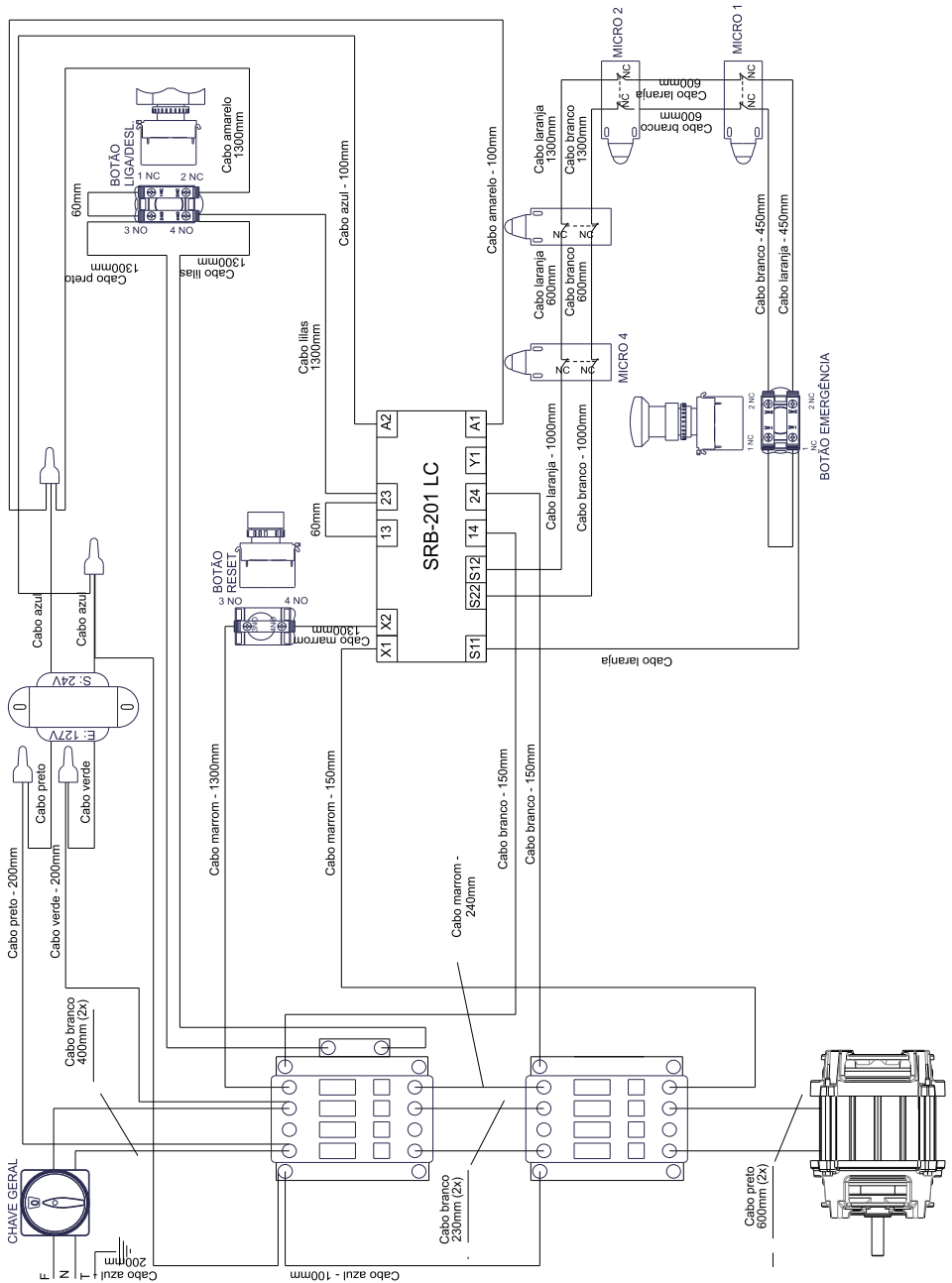
K2 

- O equipamento estará apto a funcionar quando todos os leds estiverem ligados;
- Caso o led **Ui** estiver desligado, verificar entradas de energia, com transformador e fios desconectados.
- Caso apenas o led **Ui** estiver ligado deve-se acionar o botão reset, ao acioná-lo os demais leds ligarão. Se os leds não ligarem verificar se existe algum fio desconectado ou se os botões de emergência estão armados ou se a grade de proteção está aberta.
- Quando o freio não está sendo acionado deve-se verificar se algum fio está desconectado da ponte retificadora ou dos contatos auxiliares.

ESQUEMA ELÉTRICO 127V/220V FP-12S



ESQUEMA ELÉTRICO 127V / 220V FP-14S





**ZERTIFIKAT
CERTIFICATE**

EC Type-Examination Certificate

Reg.-No.: 01/205/5297/13

Product tested	Safety relay module for emergency stop applications	Certificate holder	Sensores Eletrônicos Instrutech Ltda. Rua Maratona, 61 04535-040 São Paulo SP Brazil
Type designation	CP-D	Manufacturer	see certificate holder
Codes and standards forming the basis of testing	EN ISO 13849-1:2008 + AC:2009 IEC 62061:2012 IEC 61508 Parts 1-7:2010	IEC 60947-5-1:2003 IEC 60204-1:2009 (in extracts) IEC 60664-1:2007	
Intended application	Emergency stop applications, guard door monitoring (Stop Cat. 0). The safety relay module complies with the requirements of the relevant standards (Cat. 4 / PL e acc. to EN ISO 13849-1, SIL CL 3 acc. to IEC 62061 / IEC 61508) and can be used in applications up to Cat. 4 / PL e acc. to EN ISO 13849-1 and SIL 3 acc. to IEC 62061 / IEC 61508.		
Specific requirements	The instructions of the associated Installation and Operating Manual shall be considered.		
It is confirmed, that the product under test complies with the requirements for machines defined in Annex I of the EC Directive 2006/42/EC.			
This certificate is valid until 2018-03-21.			



Functional Safety Type Approved

www.tuv.com
ID 069100300

The issue of this certificate is based upon an examination, whose results are documented in report-no.: 668/M 389.00/13 dated 2013-03-21.

The holder of a valid license certificate for the product tested is authorized to affix the ~~logo~~ shown opposite to products, which are identical with the product tested.



Belth, 2013-03-21

Certification Body for Machinery, NB 0035

Dipl.-Ing. Eberhard Frejno



ZERTIFIKAT
CERTIFICATE

EC Type-Examination Certificate

Reg.-Nr./No.: 01/205/0739/10

Prüfgegenstand Product tested	Logikeinheit für Sicherheitsfunktionen, Sicherheitsrelaisbaugruppe Logic unit to ensure safety functions, Safety relay unit	Zertifikats- inhaber License holder	ACE Schmersal Eletroneletronica Industrial LTDA Rodovia Boituva Porto Feliz Km 12 18550-000 Boituva SP Brazil
Typbezeichnung Type designation	SRB 201LC	Hersteller Manufacturer	wie Zertifikatsinhaber see licence holder
Prüfgrundlagen Codes and standards forming the basis of testing	EN 60947-5-1:2004 + A1:2009 EN 62061:2005 EN ISO 13849-1:2008 EN ISO 13849-2:2008 IEC 61508 Parts 1-7:2000		EN 60204-1:2006 EN 50178:1997 IEC 61326-3-1:2008 GS-ET- 20:2009
Bestimmungsgemäße Verwendung Intended application	Das Gerät erfüllt die Anforderungen der Prüfgrundlagen (Kat. 4 / PL e nach EN ISO 13849-1, SIL CL 3 nach EN 62061 / IEC 61508) und kann in Anwendungen bis Kat. 4 / PL e nach EN ISO 13849-1 und SIL 3 nach EN 62061 / IEC 61508 eingesetzt werden. The product complies with the requirements of the relevant standards (Cat. 4 / PL e acc. to EN ISO 13849-1, SIL CL 3 acc. to EN 62061 / IEC 61508) and can be used in applications up to Cat. 4 / PL e acc. to EN ISO 13849-1 and SIL 3 acc. to EN 62061 / IEC 61508.		
Besondere Bedingungen Specific requirements	Die Hinweise in der zugehörigen Installations- und Betriebsanleitung sind zu beachten. The instructions of the associated Installation and Operating Manual shall be considered.		
Es wird bestätigt, dass das Produkt mit den Anforderungen nach Anhang I der Richtlinie 2006/42/EG über Maschinen übereinstimmt. It is confirmed, that the product tested complies with the requirements for machines defined in Annex I of the EC Directive 2006/42/EC.			
Dieses Zertifikat ist gültig bis 22.04.2015. This certificate is valid until 2015-04-22.			



Der Prüfbericht-Nr.: 968/EZ 431.00/10 vom 22.04.2010 ist Bestandteil dieses Zertifikates.

Der Inhaber eines für den Prüfgegenstand gültigen Genehmigungs-Ausweises ist berechtigt, die mit dem Prüfgegenstand übereinstimmenden Erzeugnisse mit dem abgebildeten Prüfzeichen zu versehen.

The test report-no.: 968/EZ 431.00/10 dated 2010-04-22 is an integral part of this certificate.

The holder of a valid licence certificate for the product tested is authorized to affix the test mark shown opposite to products, which are identical with the product tested.



E. Frejno

Berlin, 2010-04-22

Certification Body for Machinery, NB 0035

Leitung: Eberhard Frejno

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 conseqüente 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 MÁQUINA

DATA:	HISTÓRICO:	RESPONSÁVEL:

LISTA DE REVISÕES MANUAL

Revisão	Nº Série Inicial	Nº Série Final	CDA	Descrição
00	010113XXXXXX	120814XXXXXX	548	
01	130814XXXXXX	081116XXXXXX	2032	Acrescentado esquemas novos, catálogo de peças em inox, vista explodida do painel, alterado conforme modelo no V5.
02	110716XXXXXX	110916XXXXXX		

* Alterado conforme layout novo. Modelo SSV1.

R.02

FP-12S
FP-14S

Etiqueta do produto
Etiqueta del producto



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

G.PANIZ®



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