

DIVISORA DE MASSA DIVISOR DE MASA

DV-36



Manual de Instrução
Manual de instrucción

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.
- Crianças devem ser vigiadas para assegurar que não estejam brincando com o aparelho.



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.

Divisora de Massa: A descrição da máquina e sua utilização prevista, podem ser visualizadas na pág 6.

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.

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.

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 seus componentes.

Procedimento para utilização do aparelho com segurança ver pág 7.

Manutenção: Procedimentos para manutenção, verifique pág 10.

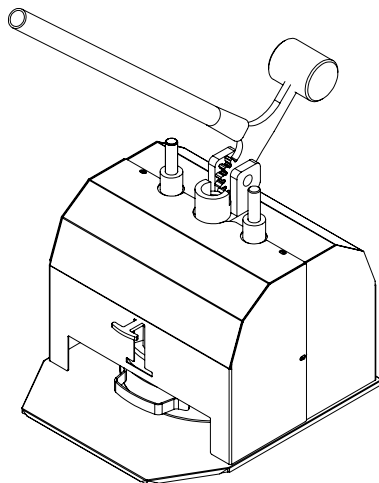
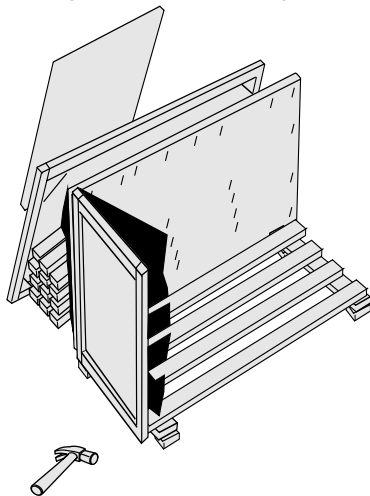
Vida Útil: A vida útil da máquina pode variar de 3 à 5 anos.

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

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 15cm em torno do equipamento;

Conjunto Pedestal:

Aconselhamos a utilização do Conjunto Pedestal da DV-36 para a fixação da Divisora. A não utilização do mesmo não prejudica o rendimento do equipamento. Caso você tenha adquirido o pedestal, fixe a Divisora na sua parte menor com os quatro parafusos que o acompanham. Também acompanham o Conjunto Pedestal, quatro parafusos do tipo "parabolt", para a sua fixação no chão. A fixação do Conjunto Pedestal no chão fica a critério do cliente, não sendo totalmente necessária.

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

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

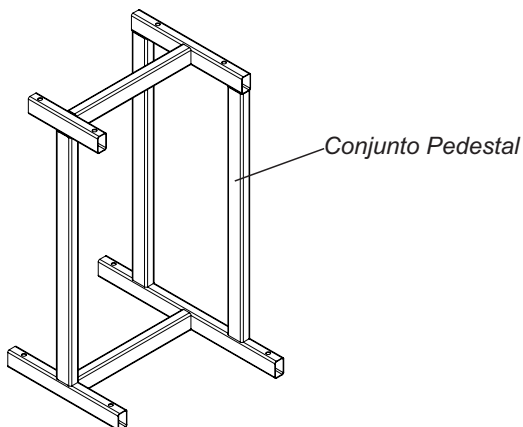
Projetada como Divisora de massas de pães, funciona com até 2 kg de massa pronta, obtendo-se até 36 divisões em partes iguais de pães de aproximadamente 68 g, que ao serem assados passam a ter 50 g. Atende o trabalho constante em cozinhas industriais, hotéis, panificadoras, padarias e similares com muita eficiência, rapidez e qualidade.

A Divisora de Massa DV-36, constitui-se de base, navalhas de corte e eixo dentado em aço carbono, sendo a base revestida com aço inoxidável, estrutura e engrenagens em ferro fundido e carenagem em aço carbono com pintura epóxi. Em relação a segurança, as navalhas são totalmente protegidas pela carenagem da máquina, impossibilitando o usuário entrar em contato com as mesmas, estando a máquina em funcionamento.

A máquina possui como parte opcional um conjunto pedestal DV 36, confeccionado em tubos de aço 50x50 mm, reforçado com cantoneiras em aço carbono e pintado em epóxi. Caso o cliente optar por não adquirir o mesmo juntamente com a máquina, o rendimento do equipamento não será prejudicado.

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS				
PRODUTO	MODELO	PESO	CAPACIDADE DE PRODUÇÃO	DIMENSÕES (AxLxC)
Divisora de Massa	DV-36	30 kg	36 unidades de aproximadamente 68 g.	420x385x620 mm

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



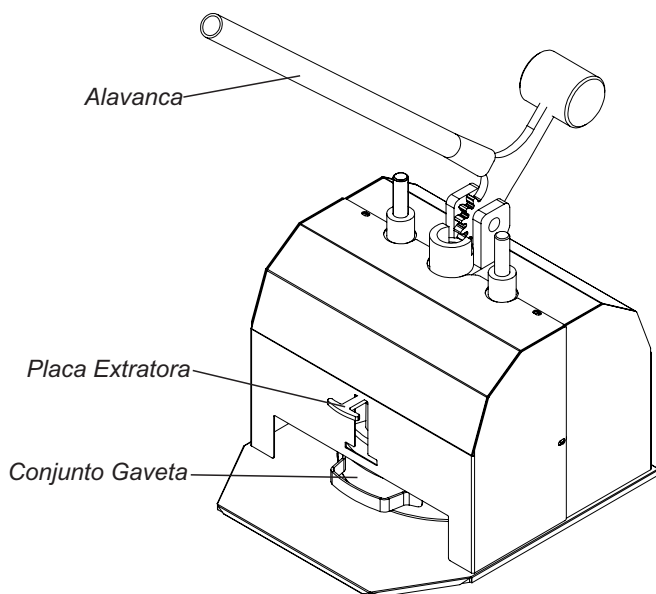
INSTRUÇÕES DE USO

Para ligar sua divisora **DV-36**, siga os passos descritos abaixo:

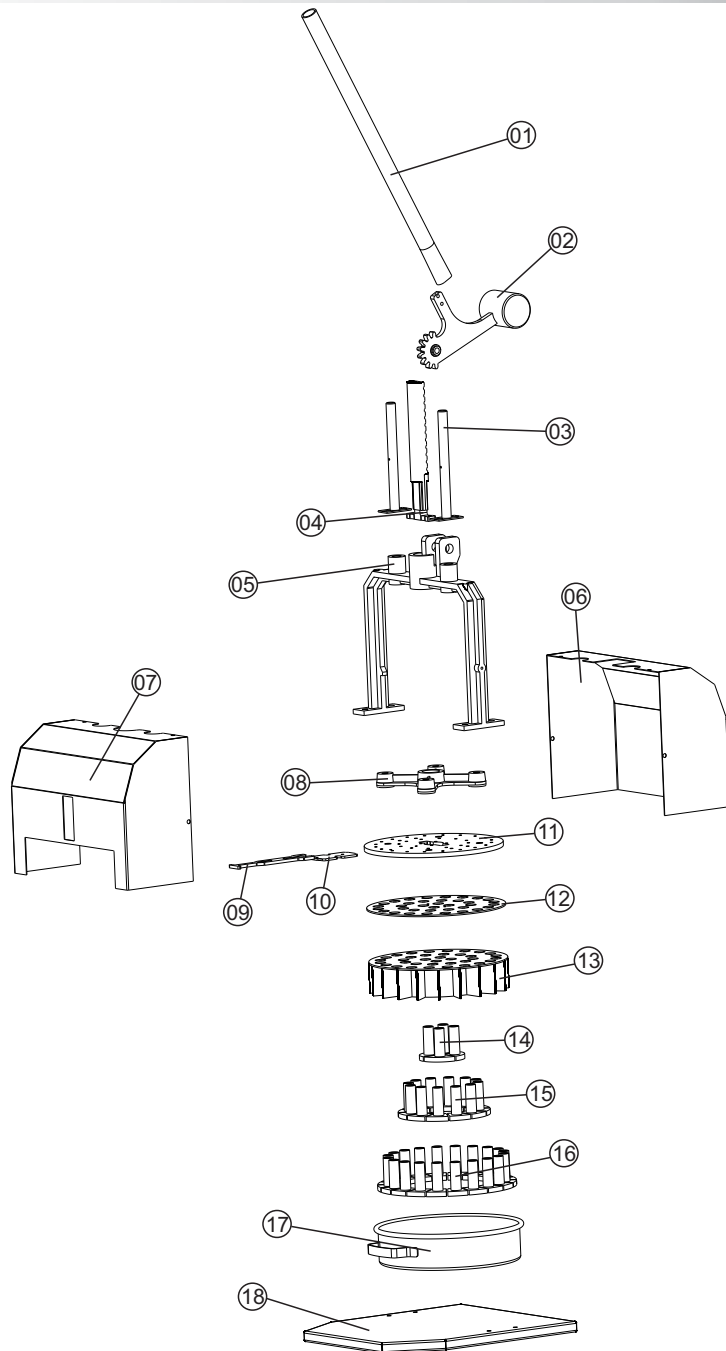
- 1º Passo: Abrir o 'Conjunto Gaveta' ;
- 2º Passo: Colocar em seu interior 2 kg de massa;
- 3º Passo: Fechar totalmente o 'Conjunto Gaveta';
- 4º Passo: Verificar se a 'Placa Extratora' está para dentro. Se não estiver, colocar nesta posição;
- 5º Passo: Abaixar a 'Alavanca'. Isto irá espalhar a massa de maneira uniforme dentro do 'Conjunto Gaveta';
- 6º Passo: Mover a 'Placa Extratora' para fora, puxando-a até o último estágio;
- 7º Passo: Abaixar novamente a 'Alavanca';
- 8º Passo: Levantar a 'Alavanca';
- 9º Passo: Retirar a massa do 'Conjunto Gaveta'.

Cuidados Especiais:

- 1 - Não abaixar a 'Alavanca' com o 'Conjunto Gaveta' entreaberta.
- 2 - Não abaixar a 'Alavanca' com outro objeto que não massa dentro do 'Conjunto Gaveta'.
- 3 - Não abaixar a 'Alavanca' com a mão dentro do 'Conjunto Gaveta'.



VISTA EXPLODIDA MÁQUINA DV-36



CATÁLOGO DE PEÇAS DV-36

ITEM	DESCRIÇÃO	DV-36 EPOXI	DV-36 INOX
1	Cabo Pressionador	01789	01789
2	Conjunto Engrenagem Cachimbo	08024	08024
3	Conjunto Guia Prensa	10565	10565
4	Eixo Dentado	00165	00165
5	Arco Divisora	10554	10554
6	Carenagem Traseira	10553	10574
7	Carenagem Frontal	10552	10573
8	Guia Suspensor	10560	10560
9	Trava Divisora	10568	10568
10	Calço Trava Divisora	10567	10567
11	Placa Extratora	10562	10562
12	Reforço Divisora	10561	10561
13	Prensa	10556	10556
14	Extrator Interno	10557	10557
15	Extrator Médio	10558	10558
16	Extrator Externo	10559	10559
17	Conjunto Gaveta	10571	10571
18	Base Divisora	10551	10551

MANUTENÇÃO

A Divisora de Massa DV-36 não requer manutenção periódica, não sendo necessário afiar navalhas ou quaisquer outros tipos de ajustes.

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.

Se houver a necessidade de acionar a Assistência Técnica G.Paniz, tenha a nota fiscal e o Manual de Instruções à mãos 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, nesse caso DV-36.

LIMPEZA

- Nunca utilize acessório de metal (faca, colher, etc) para não agredir as partes de aço inoxidável.
- Para a limpeza externa, aconselha-se utilizar um pano úmido com sabão neutro.
- 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.

VERSÓN EN ESPAÑOL

APRESENTAÇÃO

Uma empresa especializada máquinas não ramallete Alimentação, ofers variou Uma Linha de Produtos que atendem fazer como Necessidades mercado. São Dezenas de equipamentos Projetados para facilitar ou Trabalho buquê de Atua não Alimentação Quem. Fornecemos equipamentos para restaurantes, padarias, Açougue, pizzarias, supermercados, e Confeitarias MESMO amarrado a Residenciais e Industriais COZINHAS.

Todas as Sao OS PRODUTOS COM materiais fabricados alta Qualidade e Acabamento superior dentro das normas de Segurança das leis e regulamentos de higiene.

A facilidade na Instalação, Manutenção mínimo, o consumo de alta eficiência Baixo EO Produtivo, colocam OS Produtos G.PANIZ, para enfrentar não mercantil economia com Vantagens de, Produtividade, Segurança e Qualidade.

Queremos que ele para cumprimentá-ter escolhido Um produto com nomo Qualidade ou merece, G.PANIZ.

FINALIDAD DEL MANUAL

El propósito de este manual es el de conseguir que el usuario la información necesaria sobre el producto que acaba de ser adquirida. Lea atentamente este manual y tienen la orientación correcta para que pueda obtener un mejor uso y durabilidad.

SEGURIDAD

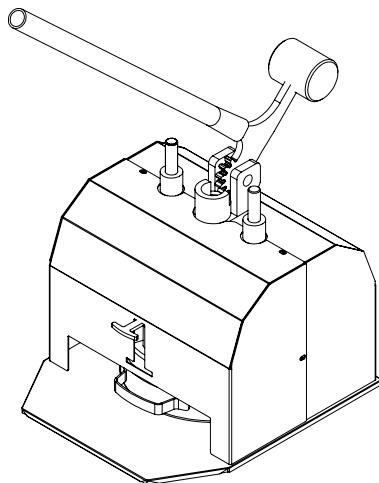
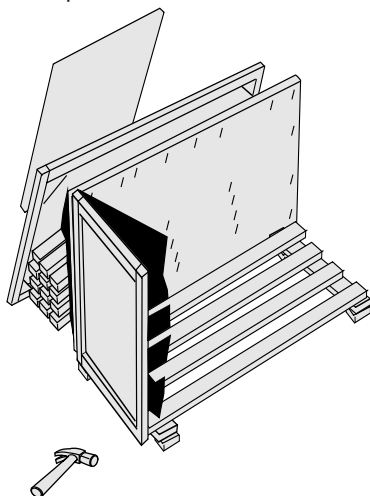
- Este dispositivo no debe ser utilizado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, la falta de experiencia o conocimiento, a menos que hayan recibido instrucciones sobre el uso de este equipo por la persona responsable de su seguridad.
- Los niños deben ser supervisados para asegurarse de que no juegan con el aparato.



ENTREGA DEL PRODUCTO

Al recibir el producto, se recomienda el cuidado y la inspección para detectar cualquier daño que surja de transporte, tales como:

- Arrugada y los riesgos de la pintura;
- Piezas de rotura;
- La falta de piezas a través de la violación de la manada.



INSTALACIÓN

Los siguientes procedimientos deben ser realizados para mejorar la seguridad de los usuarios:

- Instale el equipo en un área bien ventilada;
- La instalación del equipo debe estar en una superficie plana;
- Deje un espacio de al menos 15 cm alrededor del equipo;

Establecer Pedestal:

Recomendamos el uso de pedestal Set del DV-36 para establecer el divisor. Si no se utiliza la misma no afectará a la salida del equipo. Si usted adquirió el pedestal, establezca el divisor en su parte inferior con los cuatro tornillos adjuntos. También acompaña al conjunto de pedestal, cuatro tornillos tipos 'parabolt' para su fijación al suelo. Fijación del pedestal Fije en el suelo es la discreción del cliente, no siendo del todo necesario.

Si no se ajustan a estos procedimientos, contratar a un profesional calificado para el logro. Llame 0800-704-2366 y contacta con Asistencia.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

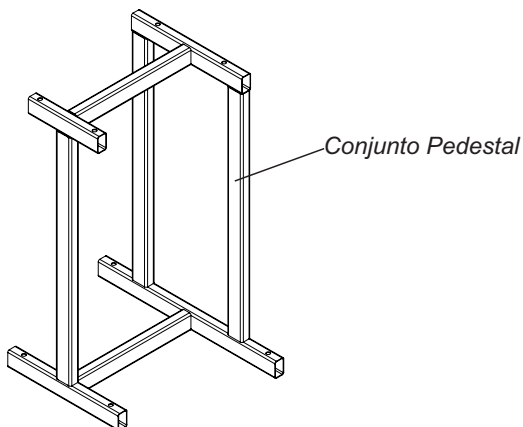
Cuerpos Divider diseñados como rollos, obras con hasta 2 kg de masa dispuestos a dar hasta 36 divisiones porciones iguales de aproximadamente 68 g de pan, que cuando se hornea se sustituyen por 50 g. Cumple con el trabajo constante de industriales cocinas, hoteles, panaderías, panaderías y similares con mucha eficiencia, rapidez y calidad.

El Divisor DV-36 Misa, consta de base, cuchillas de corte y el eje dentado de acero al carbono, y la base chapada con estructura de acero inoxidable y fundición de engranajes hierro y carenado en acero al carbono con pintura epoxi. En cuanto a la seguridad, los cuchillos están plenamente protegidos por la máquina carenado, evitando al usuario ponerse en contacto con el mismo, con la máquina en marcha.

La máquina tiene una parte opcional de un DV montaje del pedestal 36, hecha de tubos de acero 50x50 mm reforzados con acero refuerzos de carbono y pintados con epoxi. Si el cliente decide no comprar la misma con la máquina, la salida del equipo no será dañado.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS				
PRODUCTO	MODELO	PESO	CAPACIDAD DE PRODUCCIÓN	DIMENSIONES (AxLxC)
Divisora de Masa	DV-36	30 kg	36 unidades de aproximadamente 68 g.	420x385x620 mm

La empresa se reserva el derecho a realizar cambios en el equipo sin previo aviso.



INSTRUCCIONES DE USO

Para conectar el divisor DV-36, siga los pasos a continuación:

Paso 1: Abra el "cajón Set";

Paso 2: Colocar dentro de 2 kg de masa;

Paso 3: Close 'cajón Set' por completo;

Paso 4: Compruebe la 'Extractor Placa' está dentro. Si no es así, puesto en esta posición;

Paso 5: Baje la 'palanca'. Esto se extienda la masa uniformemente en el 'cajón Set';

Paso 6: Mueva la "Placa Extractor" fuera, tirando de él a la última etapa;

Paso 7: Baje de nuevo la 'palanca';

Paso 8: Levante la 'palanca';

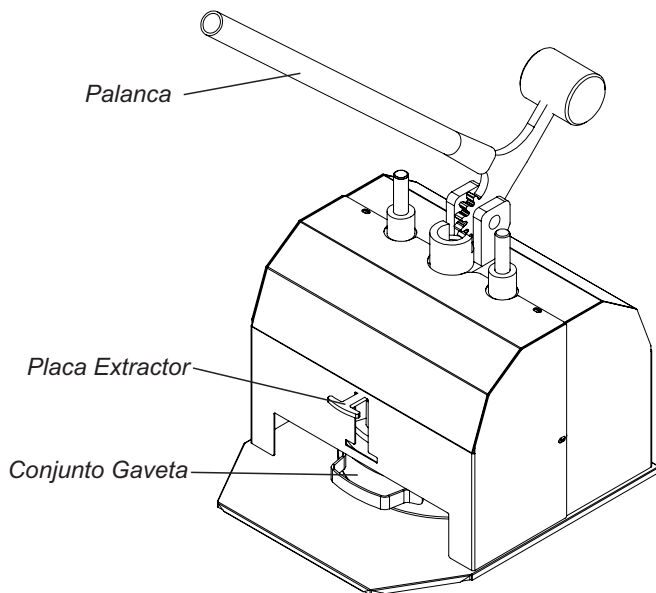
Paso 9: Retire la masa del 'cajón conjunta'.

CUIDADOS ESPECIALES

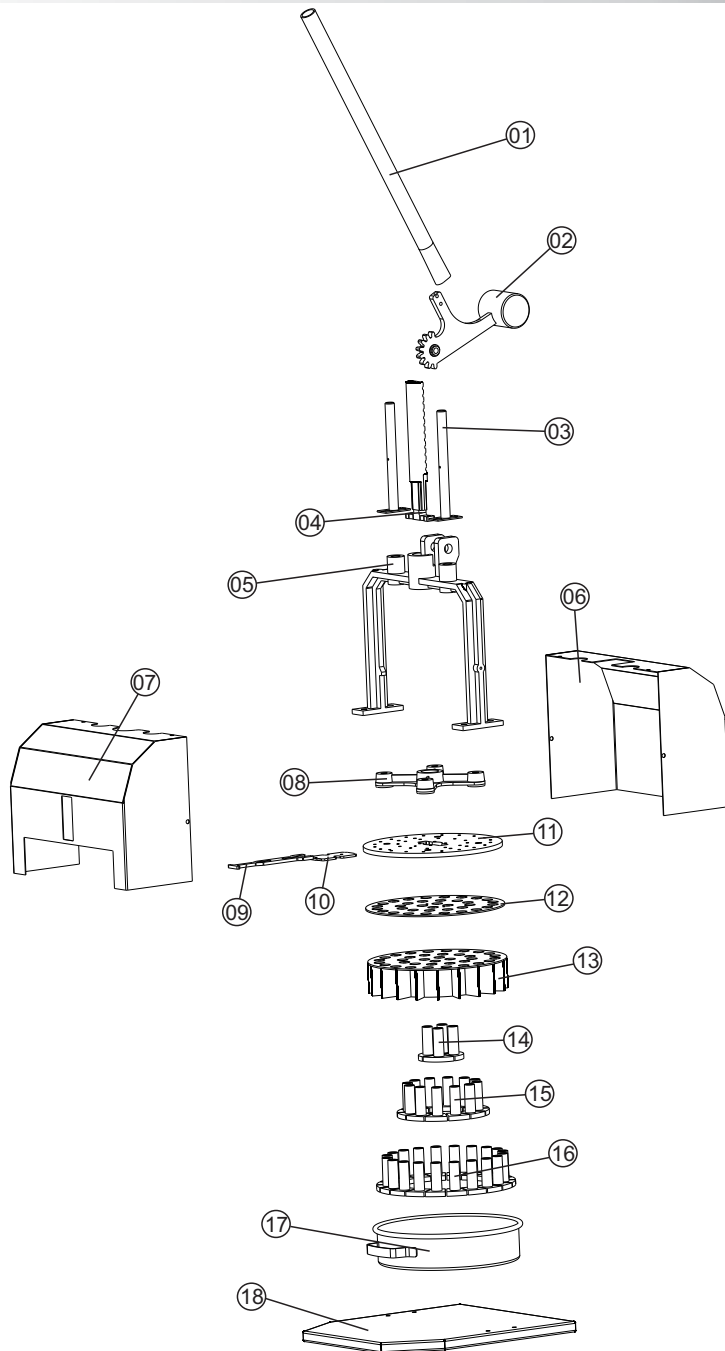
1 - No baje la 'palanca' para entreabierto 'Ajuste de cajón'.

2 - No baje la 'palanca' para objetar distintas de la masa dentro del 'cajón conjunta'.

3 - No baje la 'palanca' con la mano dentro del 'cajón conjunta'.



VISTA EXPLODIDA MÁQUINA DV-36



CATÁLOGO DE PEÇAS DV-36

ITEM	DESCRIPCIÓN	DV-36 EPOXI	DV-36 INOX
1	Cabo Pressionador	01789	01789
2	Conjunto Engrenagem Cachimbo	08024	08024
3	Set Guía de Prensa	10565	10565
4	Eje Dentada	00165	00165
5	Arco Divisor	10554	10554
6	Carenado Trasero	10553	10574
7	Carenado Delantero	10552	10573
8	Guia Suspensorio	10560	10560
9	Divisor de Bloqueo	10568	10568
10	Calce Bloqueo Divisor	10567	10567
11	Placa Extractor	10562	10562
12	Reforzamiento Divisor	10561	10561
13	Prensa	10556	10556
14	Extractor Interna	10557	10557
15	Extractor Médio	10558	10558
16	Extractor Externo	10559	10559
17	Ajuste de cajón	10571	10571
18	Base Divisora	10551	10551

MANTENIMIENTO

El divisor de Massa DV-36 es el mantenimiento regularmente, no es necesario para afilar hojas de afeitar u otros tipos de ajustes.

Si necesita cualquier tipo de mantenimiento en la unidad, debe ser realizada por una persona con experiencia y conocimiento. Como medida de seguridad, sólo un entrenador asistente permite G.Paniz puede realizar dicha actividad.

El mantenimiento no debe realizar en ningún caso, por parte del usuario de la máquina y / o de otra persona que no esté autorizada por el fabricante.

Si hay una necesidad de activar el G.Paniz Asistencia Técnica, tendrá la factura y el manual de instrucciones para las manos y ponerse en contacto con el Centro de Servicio G.Paniz. Esto le proporciona una aclaración sobre pequeños problemas que se plantean en su equipo y indicarán el entrenador asistente más cercano.

Para facilidad de piezas de recambio, siempre citar la referencia de la máquina, en este caso DV-36.

LIMPIEZA

- No utilice accesorios de metal (cuchillo, cuchara, etc.) no atacar las piezas de acero inoxidable.
- Para limpiar el exterior, se recomienda utilizar un paño húmedo con jabón neutro.
- Eliminación de su equipo siempre debe hacerse después de su uso. No utilice productos abrasivos, únicamente jabón neutro.
- Esta unidad no se puede limpiar con un chorro de agua.
- La máquina no puede ser sumergido para la limpieza.

TERMINO DE GARANTIA

La compañía se compromete a garantizar y seis (6) meses en relación con el producto descrito a continuación, a partir de la fecha de venta al cliente final, bajo las siguientes condiciones y normas:

- 1) La compañía no cubrirá en ningún caso, y defectos en los riesgos de la pintura o de amasado derivados del transporte, que deben ser requeridos de la compañía en la entrega o recepción de las mercancías. Tampoco garantizará equipos expuestos a la intemperie, o que de cualquier forma después de su uso han sido demasiado tiempo sin correr, puede aparecer óxido en las piezas no lubricados movimiento.
- 2) La garantía no cubre el vidrio, bombillas, fusibles, interruptores, contactores, calentadores, termostatos, regulador de temperatura, relés, electroválvulas de agua y electroválvula de gas, debido a que son sensibles a las variaciones de los componentes eléctricos de tensión, no de transporte adecuadas instalaciones no son adecuadas y sin protección.
- 3) El motor eléctrico, cuando se daña, debe ser referido a la asistencia técnica de los respectivos fabricantes y debe haber un contacto previo con G.Paniz.
- 4) El cliente tiene derecho a la asistencia técnica en el lugar de uso de la misma máquina cuya medida es mayor que 0,360m³ o peso superior a 94 kg. Si el equipo no cumple con las medidas anteriores, se deberá enviar al Servicio Autorizado más cercano. Si se comprueba que ha habido mal uso o instalación inadecuada de los equipos, los gastos de estancia, desplazamiento y reparación correrán a cargo del usuario, incluso si el período de garantía.
- 5) La garantía de la fábrica se refiere a las máquinas en servicio y uso normal con defectos de material o de montaje. La fábrica se reserva el derecho de proporcionar asesoramiento y no permite que otros juzguen defectos aparecen durante el período de garantía. La garantía cubrirá el costo de la mano de obra, siempre y cuando se lleva a cabo por el distribuidor. Quedan excluidos de garantía los defectos o daños derivados de accidentes causados por negligencia en las operaciones.
- 6) La empresa no se hace responsable de los cambios en el producto, a menos que los cambios hechos por la fábrica.
- 7) Después de tres (3) meses de uso, se considera fuera de garantía todas las partes o accesorios que tengan un desgaste natural o acelerado, tales como rodamientos y sellos, los discos de Meat Grinder y la Alimentación Preparador; globo, pala y Espiral mezclador planetario; Modelado fieltros; trefilados, caracoles y alimentadores de extrusión.

8) Los ajustes, lubricación, ajuste y limpieza de los equipos, que surjan de su uso y funcionamiento, no serán cubiertos por la garantía y deben correr a cargo del propietario.

9) EXTINÇÃO DA GARANTIA:

El no llevar a cabo la revisión y lubricación constante de servicios en el Manual de instrucciones de los equipos;

El uso de piezas y componentes no originales y no se recomienda por la empresa;

La modificación del producto y posterior modificación de las características técnicas de operación, con excepción de las realizadas por la empresa;

El uso de maquinaria y equipo para funciones distintas de las especificadas por el fabricante;

El vencimiento de la garantía.

Nota: Para es elegido cualquier demanda de los Tribunales de Caxias do Sul (RS), con renuncia a cualquier otro, sin embargo el privilegio que es o será.

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
00	010113XXXXXX	030614XXXXXX	*
01	040614XXXXXX	-	

* Alterado conforme layout novo.

R.01

DV-36

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