














CILINDRO LAMINADOR

CL-390 SS



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	10
 Catálogo Peças	11
 Vista Explodida (Painel) - Lista de Peças - Manutenção	12
 Limpeza - Ocorrência de Defeitos - Botão Emergência	13
 Esquema Elétrico	14
 Certificado de Não Conformidade	14
 Certificados	15
 Termo de Garantia	17

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

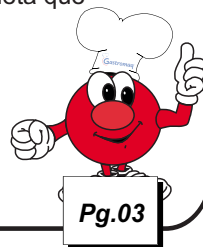
Para indicar os riscos decorrentes de tensões perigosas



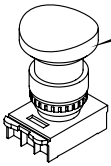
Terra de Proteção
IEC 60417-5019

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.

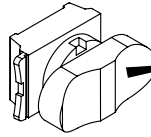
- Verifique se a tensão do seu aparelho está de acordo com a etiqueta que acompanha o produto (no cordão de alimentação).
- Para evitar choques e danos ao seu produto verifique o aterramento de sua rede elétrica.
- Crianças devem ser vigiadas para assegurar que não estejam brincando com o aparelho.



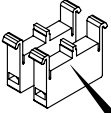
ASPECTOS DE SEGURANÇA



Botão de Emergência
Desliga o equipamento em situações de risco.

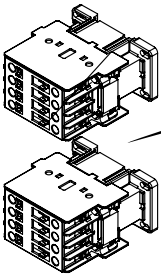
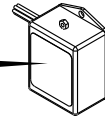


Chave Liga Desliga
Desliga o equipamento em condições normais de uso.

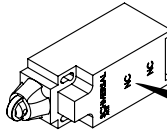


Blocos de contato
com duplo canal.

Controlador
Para proteção térmica do motor



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 e a Norma Household and similar electrical appliances - Part 2-64: Particular requirements for commercial electric kitchen machines (Segurança de aparelhos eletrodomésticos e similares - Parte 2-64: Regras particulares para Máquinas Elétricas Comerciais de Cozinha) IEC 60335-2-64.

Cilindro Laminador: 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 127V ou 220V Mono verificar a partir da pág 14.

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 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 60 kg o peso máximo que o trabalhador pode carregar sem prejudicar sua saúde.

Limitações: Instalar o equipamento com distância mínima de 50 cm 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 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 09.

Manutenção: Procedimentos para manutenção, cabo danificado, desgaste da correia, verifique pág 13.

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 13.

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

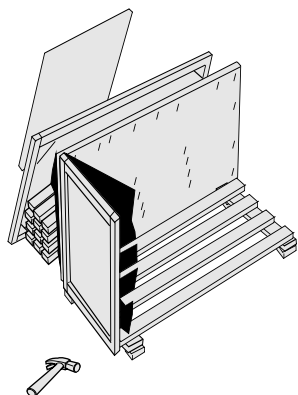
Atenção

É PROIBIDA A RETIRADA DE QUALQUER ÍTEM 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:

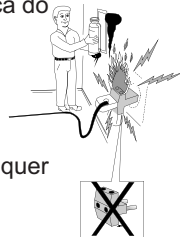
- Amassados e riscos na pintura;
- Quebra de peças;
- Falta de peças através da violação da embalagem.



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 50cm 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

Projetado como laminador de massas pesadas, como massas de pães, pizzas, lasanhas, caneloni, etc, funciona com até 7 kg de massa. Atende o trabalho constante em cozinhas industriais, hotéis, panificadoras, padarias e similares com muita eficiência, rapidez e qualidade.

O cilindro CL-390 é fabricado em aço SAE 1020 com acabamento em pintura epóxi ou opcional aço inoxidável com cilindros cromados e gabinete totalmente fechado. São utilizados rolamentos blindados na sua fabricação.

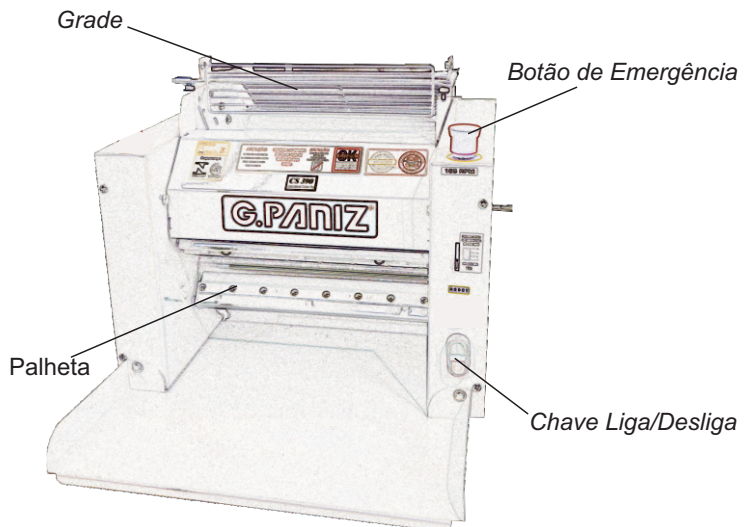
Possui um prático sistema de abertura e fechamento dos rolos com simples acionamento através do volante frontal com indicação visual. Sua utilidade é de ser aberto quando a massa for mais espessa e/ou maior, e fechado quando a massa for ou estiver com uma espessura relativamente menor.

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

PRODUTO	MODELO	PESO	CAPACIDADE DE PRODUÇÃO	DIMENSÕES DO ROLO	DIMENSÕES (A x L x C)
Cilindro Laminador	CL-390	84 kg	7 kg de massa pronta por operação	50 x 300 mm	1350 x 640 x 740 mm

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

Máquina	DESCRIÇÃO	Potência	Código
CL-390	Motor Monofásico 1CV 110/220V 4P 50Hz	1400 W	00013
CL-390	Motor Monofásico 1CV 127V 4P 60HZ C/PTC	1400 W	71628
CL-390	Motor Monofásico 1CV 220V 4P 60HZ C/PTC	1400 W	71629



INSTRUÇÕES DE USO

Para ligar sua máquina, siga os passos descritos abaixo:

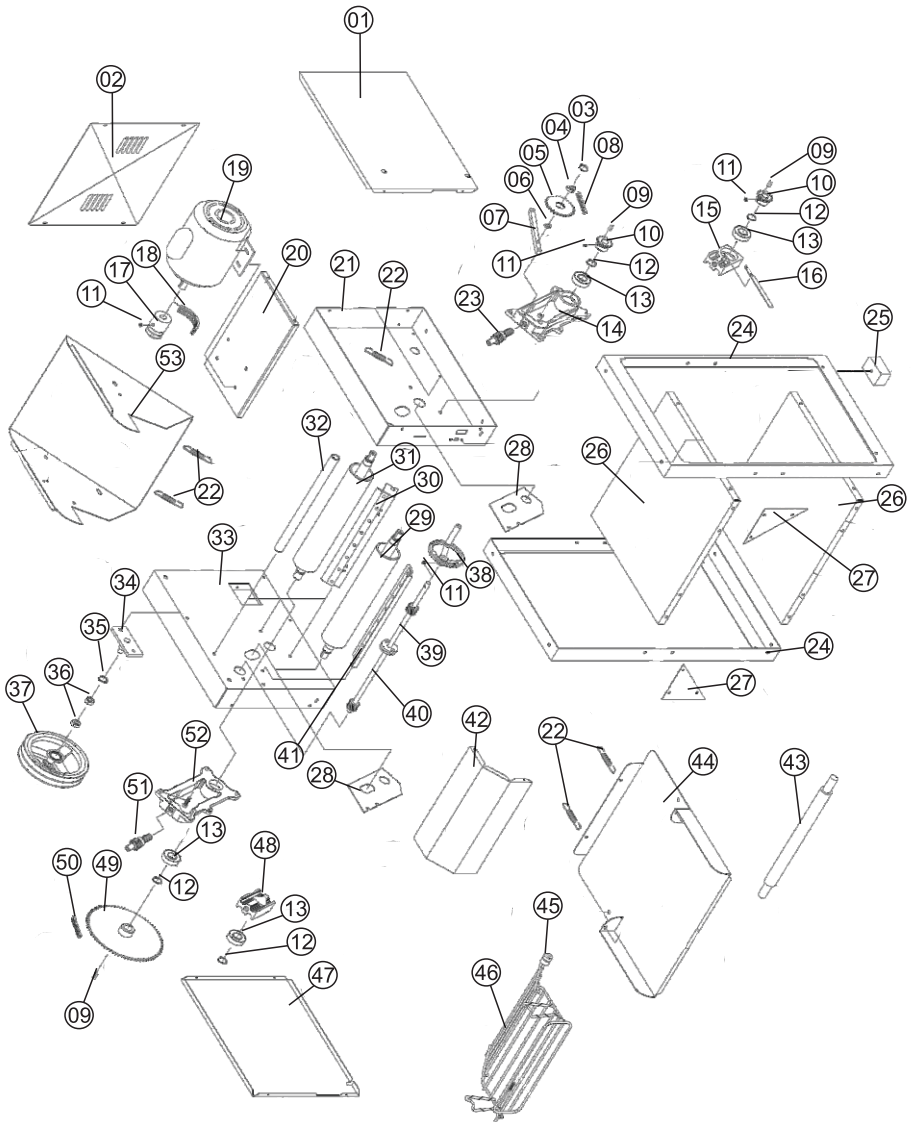
- 1º Passo: Ligar a máquina na rede elétrica;
- 2º Passo: Regular a abertura do cilindro na escala 10 mm;
- 3º Passo: Levantar a 'Grade' e posicionar o bloco de massa em frente aos cilindros laminadores;
- 4º Passo: Abaixar totalmente a 'Grade';
- 5º Passo: Verificar se o 'Botão de Emergência' está na posição de trabalho (puxado totalmente para fora);
- 6º Passo: Pressionar o botão 'Liga'.
- 7º Passo: Guiar a massa até o início da laminação.
- 8º Passo: Regular a Escala Graduada na espessura desejada. Utilizar o ' Rolo' para auxiliar na laminação.

Caso seja levantada a grade, a máquina irá se desligar automaticamente, como sistema de segurança. Para ligar a máquina novamente, repetir os passos 4 à 6.

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.

VISTA EXPLODIDA MÁQUINA



CATÁLOGO DE PEÇAS

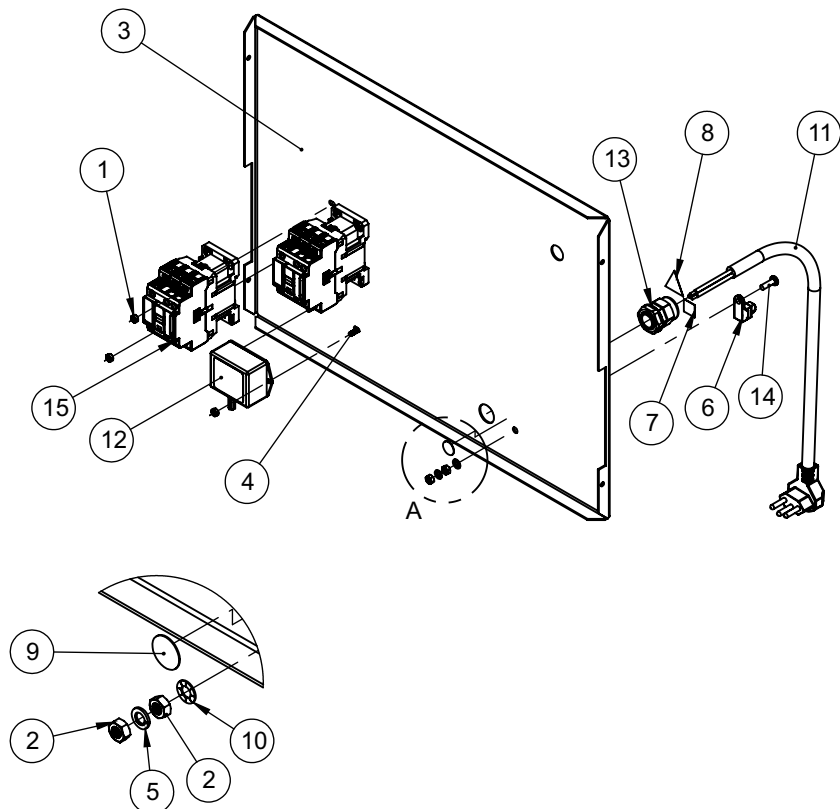
ITEM	DESCRIÇÃO	CL/CS-390
1	Tampa Direita	03372
2	Tampa Traseira	03371
3	Anel Elástico I 26	03413
4	Rolamento 6203 ZZ	00846
5	Engrenagem Z 28	01218
6	Espaçador Ø 25,40x18,65mm	03634
7	Esticador Corrente	02988
8	Corrente 580mm	70296
9	Chaveta 06x06x20	00994
10	Engrenagem Z14	03813
11	Parafuso Allen S/Cabeça M8x8	00749
12	Anel Elástico E 25	00973
13	Rolamento 6205 2RS	00021
14	Mancal Direito	03398
15	Mancal Móvel Direito	03401
16	Indicador Abertura	03426
17	Polia Motor 2Z-50 F 3/4 CL *	02515
18	Correia Z-725 CL *	00377
19	Tabela de Motor pág.	-
20	Suporte Motor	03370
21	Lateral Direita	03498
22	Mola Esticador Suporte Raspador	01029
23	Coroa Direita Mancal	03384
24	Lateral Pedestal	03410
25	Pé Borracha 40x60	70778
26	Divisor Pedestal	03411
27	Reforço Pedestal	03054
28	Proteção Interna Cilindro	03374
29	Conjunto Cilindro Superior	03389
30	Conjunto Raspador Inferior	03380
31	Conjunto Cilindro Inferior	03393
32	Tirante	02058
33	Conjunto Soldado Lateral Esquerda	21837
34	Conjunto Mancal Fixação Polia	01483
35	Anel Elástico I 32	00970
36	Rolamento 6002 ZZ	00022
37	Conjunto Polia de Transmissão	2753+04308
38	Conjunto Manipulo	07746
39	Conjunto Eixo Direito	02200
40	Conjunto Eixo Esquerdo	02201
41	Conjunto Raspador Superior	03387
42	Proteção Cilindro	03369
43	Conjunto Rolo PVC	02454
44	Bandeja Inferior	03368
45	Acionador Micro Interno	1628
46	Conjunto Proteção Aramado	02584
47	Tampa Esquerda	03373
48	Mancal Móvel Esquerdo	03400
49	Engrenagem Z76	03973
50	Corrente 850mm	70297
51	Coroa Esquerda Mancal	03385
52	Mancal Esquerdo	03399
53	Bandeja Superior	03367

* Polia Motor 2Z CS-390 58mm 03930

* Correia Z-750 CS-390 70281

OBS.: Pedestal é opcional na compra da máquina.

VISTA EXPLODIDA PAINEL



ITEM	DESCRIÇÃO	127V	220V
1	Porca M4	00760	00760
2	Porca Sextavada M5 ZB	03276	03276
3	Tampa Direita	03372	03372
4	Parafuso MQ.C Painela M4 x 12 ZB	13229	13229
5	Arruela de Pressão	14495	14495
6	Terminal Aperto TA-6	71575	71575
7	Etiqueta Equipotencialidade	71577	71577
8	Etiqueta Tensão Perigosa	71578	71578
9	Etiqueta Terra Proteção	71582	71582
10	Arruela Dentada Interna M5	71585	71585
11	Cabo Inj. 3 x 2,5 x 1,5	71601	71601
12	Controlador Tempo PTC Monofásico	71612	71612
13	Prensa Cabo PG 13,5	71621	71621
14	Parafuso Philips C. Painela M5 x 16	71673	71673
15	Contactador CWB -18	72202	72203

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.
- 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.
- Não deixar os rolos úmidos após a limpeza do equipamento.
- O equipamento não poderá ser submerso para a 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.

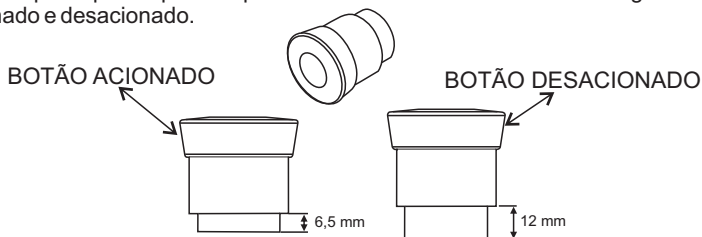
2 - Se a máquina estiver lenta: Verifique a pressão das correias.

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.

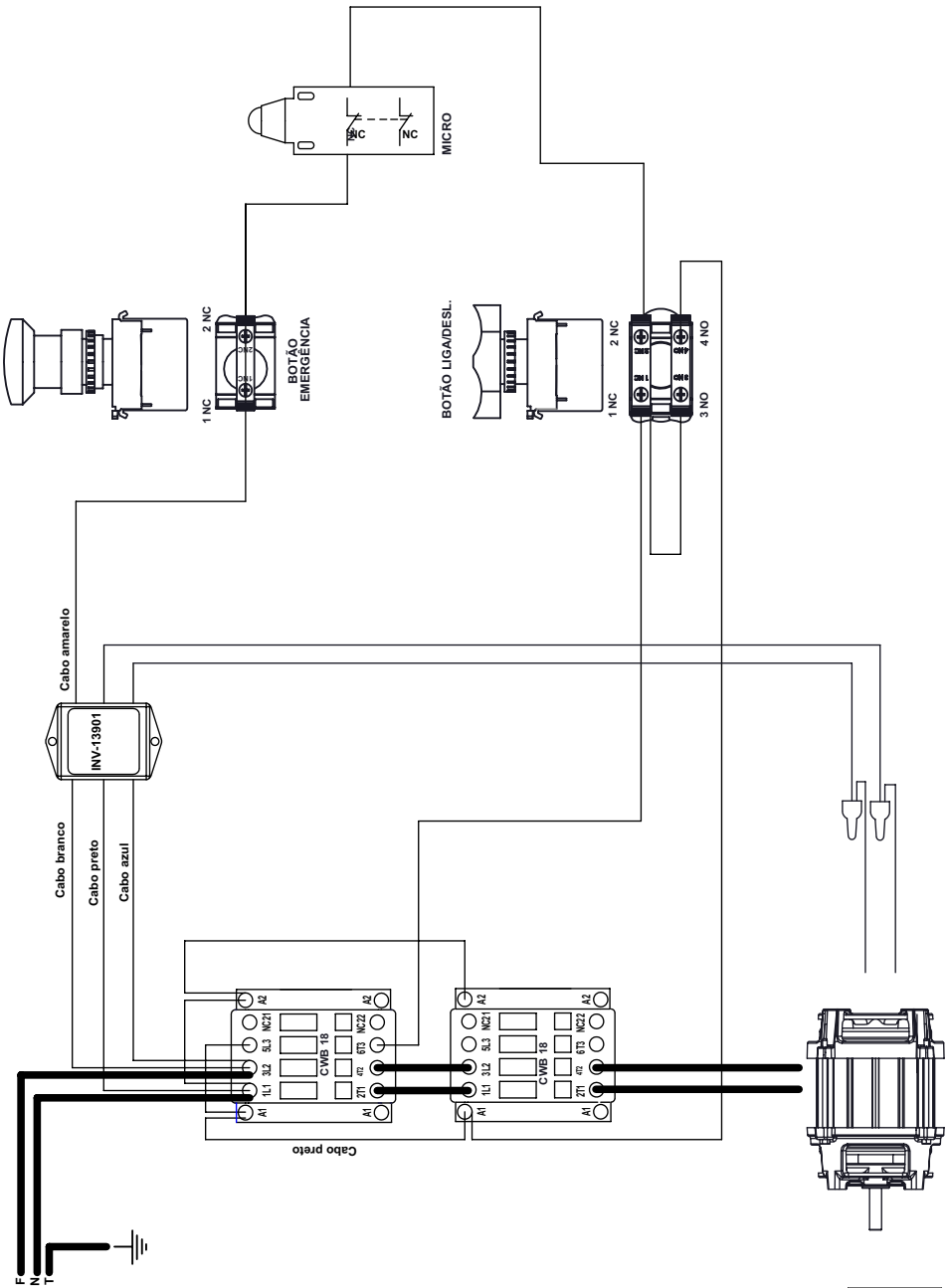
Para facilitar a reposição de peças, cite sempre a referência da máquina, nesse caso CL-390.

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.



ESQUEMA ELÉTRICO 127V/220V MONOFÁSICO





CERTIFICADO DE CONFORMIDADE
Conformity Certificate

Nº 218.084/16

A ABNT concede o Certificado de Conformidade de Produto à empresa:
ABNT grants the Product Conformity Certificate to the company:

Gpaniz Ind. de Equipamentos para Alimentação Ltda.
CNPJ: 90.771.833/0001-49

Para o(s) produto(s):
To the following product(s):

Segurança de Aparelhos Eletrodomésticos e Similares

Produzido(s) na unidade localizada em:
Produced in the unit located in:

Rua Adolfo Randazzo, 2010
Caxias do Sul – RS – CEP: 95034-970

Atendendo aos requisitos do Procedimento Específico ABNT:
Meeting the requirements of specific procedure ABNT:

PE 131.07

Atendendo aos requisitos da Portaria:
Meeting the requirements of the Governmental Decrees:

Requisitos de Avaliação da Conformidade
Portaria Inmetro nº371 de 29/12/2009
Portaria Inmetro nº328 de 08/08/2011
Portaria Inmetro nº402 de 01/08/2012

E aos requisitos da Norma:
And the requirements of the Standard:

ABNT NBR NM 60335-1:2010
IEC 60335-2-64:2008

Sistema de Certificação: 5
Models System: 5

Auditoria de Renovação realizada nos dias: 04 de dezembro de 2015
Renovation Audit held on:

Primeira concessão: 19/06/2016
First concession:

Período de validade:
Validity period

27/09/2016 a 27/09/2019

Este certificado cancela e substitui o de nº 218.069/13

Rio de Janeiro, 27 de setembro de 2016




Sergio Pacheco
Gerente de Certificação de Produto
Product Certification Manager

ABNT Associação Brasileira de Normas Técnicas

Av. Treze de Maio, 13 - 28º Andar - Centro - Rio de Janeiro - RJ - CEP 20031-901
Av. Paulista, 726 - 10º Andar - Bela Vista - São Paulo - SP - CEP 01310-910

1/3



CERTIFICADO DE CONFORMIDADE
Conformity Certificate

Nº 218.084/16

Marca	Modelo	Descrição	Código de Barras (se aplicável)
GPANIZ	CL 300 SL 127V 60Hz	Familia 07 Cilindro Laminador Aparelho Classe 1	N/A
	CL 300 SL 220V 60Hz		
	CL 390 127V 60Hz		
	CL 390 220V 60Hz		
	CS 390 127V 60Hz		
	CS 390 220V 60Hz		
	CS 450 127V 60Hz Monofásico		
	CS 450 220V 60Hz Monofásico		
	CS 450 220V 60Hz Trifásico		
	CS 450 380V 60Hz Trifásico		
	CS 500 S 220V 60Hz Monofásico		
	CS 500 S 220V 60Hz Trifásico		
	CS 500S 380V 60Hz Trifásico		
	CS-300 Mini - SS 220V 60Hz		
	CS-300 Mini - SS 127V 60Hz		
	CSI-300 SS 220V 60Hz		
	CSI-300 SS 127V 60Hz		
	CSI-390 SS 220V 60Hz		
	CSI-390 SS 127V 60Hz		
	CSE-390 SS 220V 60Hz		
CSE-390 SS 127V 60Hz			
CSPE-390 SS 220V 60Hz			
CSPE-390 SS 127V 60Hz			
CSPI-390 SS 220V 60Hz			
CSPI-390 SS 127 60Hz			



Laboratório / CRL: <i>Laboratory / CRL:</i>	Testtech BR Cert	CRL 0377 CRL 0287
Relatório de Ensaio Nº / Data: <i>Test Report Number / Date:</i>	ETD0407/2016 OS 1254-2016 05	26/04/2016 26/08/2016

Rio de Janeiro, 27 de setembro de 2016

ABNT Associação Brasileira de Normas Técnicas

Av. Treze de Maio, 13 - 28º Andar - Centro - Rio de Janeiro - RJ - CEP 20031-901
 Av. Paulista, 726 - 10º Andar - Bela Vista - São Paulo - SP - CEP 01310-910

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 MANUAL

Revisão	Nº Série Inicial	Nº Série Final	CDA	Descrição
00	010113XXXXXX	120813XXXXXX	*	
01	080615XXXXXX	311016XXXXXX	2026	Alterado componentes pg. 4, alterado descrição pg. 9, alterado vista do painel na pg. 12, alterado esquema elétrico pg 14,removido certificado dos relés de segurança.
02	011116XXXXXX	011116XXXXXX	2059	Alterado componentes vista explodida do comando elétrico página 12
03	211116XXXXXX			

* Alterado conforme layout novo. Modelo SSV1.

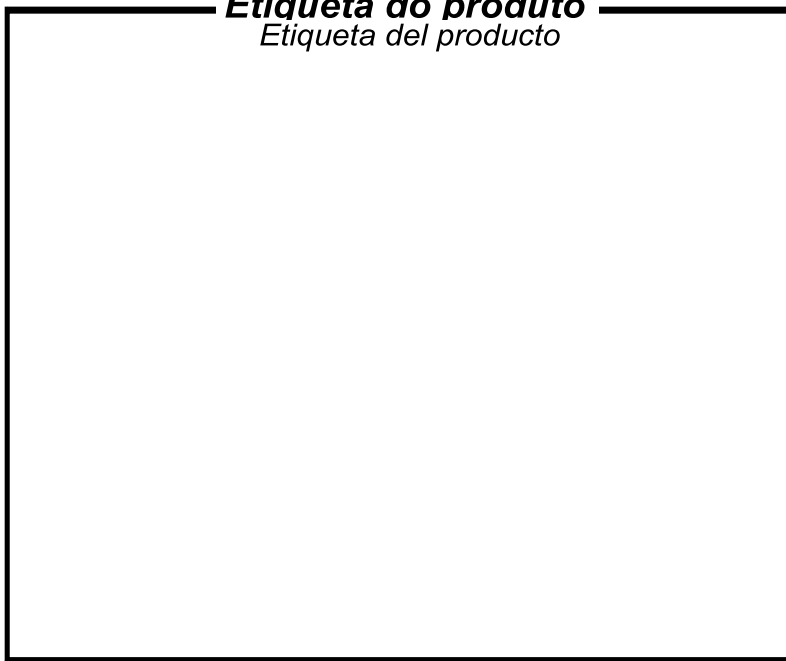
CRONOGRAMA DE MANUTENÇÃO

DATA:	HISTÓRICO:	RESPONSÁVEL:

R.03

CL-390 SS

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