

AMASSADEIRA SEMI RÁPIDA

AMASSADORA SEMI RÁPIDA

MBI-05

MBI-25

MBI-40



Manual de Instrução
Manual de Instrucción

ÍNDICE

✎ Apresentação - Finalidade - Segurança	3
✎ Aspectos de Segurança	4
✎ Recebimento do Produto	7
✎ Instalação	8
✎ Instrução de Instalação - Característica Técnica	9
✎ Especificações técnicas - Painel de Instrumentos	10
✎ Manutenção - Limpeza - Ocorrência de Defeitos	12
✎ Vista Explodida	14
✎ Esquema Elétrico	30
✎ Certificado de Conformidade	32
✎ Termo de Garantia	34
✎ Lista de Revisões da Máquina	38
✎ Lista Revisões do Manual	39

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 GASTROMAQ, 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, **GASTROMAQ**.

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.



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.



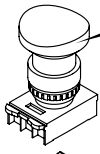
Tensão Perigosa
IEC 60417-5036

Para indicar os riscos decorrentes de tensões perigosas

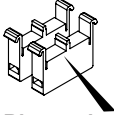
- Verifique se a tensão do seu aparelho está de acordo com a etiqueta que acompanha o produto (no cordão de alimentação).
- Para evitar choques e danos ao seu produto verifique o aterramento de sua rede elétrica.
- Crianças devem ser vigiadas para assegurar que não estejam brincando com o aparelho.



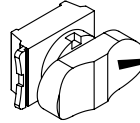
ASPECTOS DE SEGURANÇA



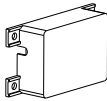
Botão de Emergência
Desliga o equipamento em situações de risco.



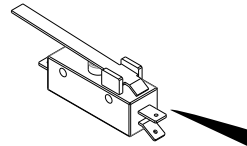
Blocos de contato com duplo canal.



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



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



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

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.

Amassadeira Semi Rápida : 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 Bivolt 127V/220V, verificar a partir da pág 30.

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 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 12.

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

Atenção

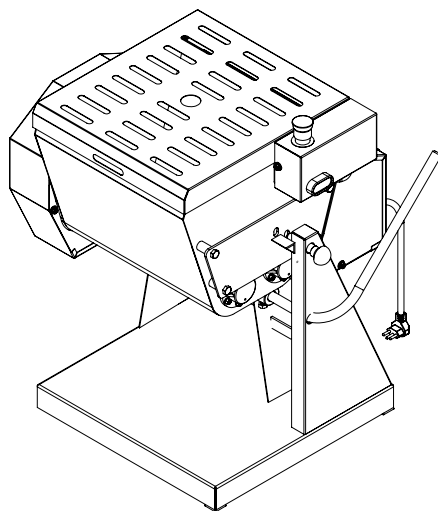
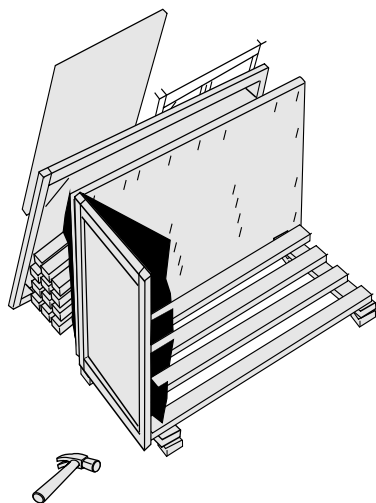
É PROIBIDA A RETIRADA DE QUALQUER ITEM DE SEGURANÇA DE SUA MÁQUINA SOB PENA DE PERDA DA GARANTIA E FUNCIONAMENTO DO EQUIPAMENTO.

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.

OBSERVAÇÃO: Em casos de avaria no recebimento seja ele por qualquer motivo acima mencionado, a fábrica não se responsabiliza.



INSTALAÇÃO MBI

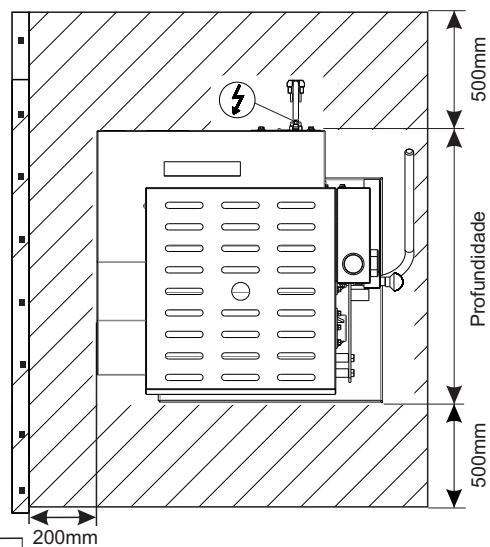
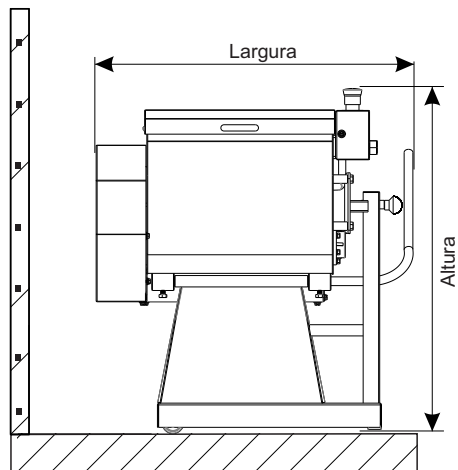
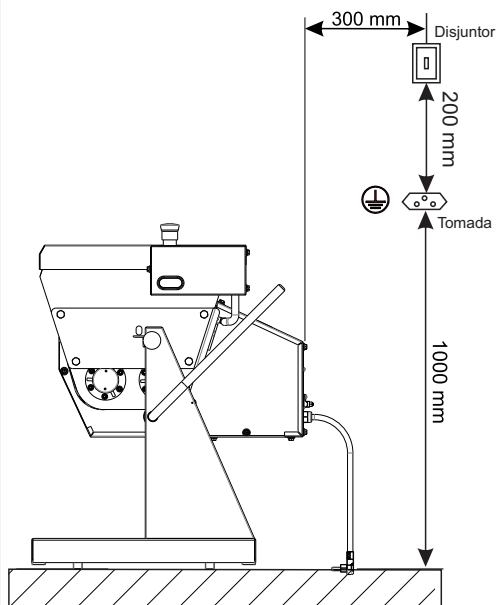


Tabela de Dimensões

MODELO	ALTURA	LARGURA	PROFUNDIDADE
MBI - 05	610 mm	580 mm	500 mm
MBI - 25	760 mm	690 mm	590 mm
MBI - 40	1245 mm	550 mm	693 mm



TERMINAL TERRA



ÁREA PARA MANUTENÇÃO



CONEXÃO ELÉTRICA




DISJUNTOR



TOMADA 20A

INSTRUÇÃO DE INSTALAÇÃO ELÉTRICA

- O equipamento deve ser aterrado obrigatoriamente para evitar riscos ao operador e danos ao equipamento.
- Usar tomadas para 20A com pino 4,8mm conforme NBR 6147.
- Não remova o pino terra do cabo elétrico.
- Nunca usar extensões ou 'T' para a ligação dos equipamentos.
- Fazer a conexão do terminal equipotencial próximo ao adesivo , com cabo de 6 a 8 mm.
- Instalar um disjuntor na rede elétrica

INSTRUÇÕES GERAIS DE INSTALAÇÃO

- Verificar se a tensão da rede elétrica é a mesma de seu equipamento;
- Instale seu equipamento em uma área bastante arejada;
- Instalar o equipamento em uma superfície plana;
- Deixar um espaço conforme página 08 em torno do equipamento;
- Para a operação adequada, este equipamento deve ser instalado em local com temperatura entre 5°C a 25°C;
- Não faça instalação próximo a materiais combustíveis; não use e nem guarde produtos inflamáveis próximo ao equipamento;
- Partes metálicas são condutoras de calor, portanto, antes de iniciar qualquer manutenção verifique se o equipamento está completamente resfriado;
- Manter o equipamento fora do alcance de crianças.

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

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Integra a linha de Amassadeira MBI o sistema exclusivo de duas pás misturadoras helicoidais que fazem o trabalho muito semelhante ao trabalho das mãos, porém com mais perfeição e rapidez. Amassadeira Semi Rápida é indicada para amassar, misturar e sovar os mais diferentes alimentos: Massas para pizzas, pães,ucas, biscoitos e massas frescas. É ideal para pães de queijo. Atende o trabalho constante em cozinhas industriais, hotéis, panificadoras, padarias e similares com muita eficiência, muita rapidez e qualidade.

A Amassadeira Semi Rápida possui caçamba em aço inox 304 com tratamento antiaderente e acompanha a tampa de segurança que interrompe o funcionamento da máquina ao ser levantada. Todas as partes em movimento são montadas sobre rolamentos de primeira linha, com blindagem dupla e lubrificação permanente, e com eixos em aço SAE 1045. O sistema basculante permite um rápido e seguro esvaziamento da caçamba.

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

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

PRODUTO	MODELO	MOTOR	POTENCIA ABS NOMINAL	PESO	CAPACIDADE DE PRODUÇÃO	Cordão de Alimentação
AMASSADEIRA SEMI RÁPIDA	MBI 05	1/3 CV 127/220V Monofásico	0,43 kW	39 kg	2kg até 5kg de massa pronta	3 x 1,5mm
	MBI 25	1/2 CV 127/220V Monofásico	0,58 kW	57 kg	4kg até 25kg de massa pronta	3 x 2,5mm
	MBI 40	1 CV 127/220V Monofásico	1,13 kW	98 kg	6kg até 40kg de massa pronta	3 x 2,5mm

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

PAINEL DE INSTRUMENTOS

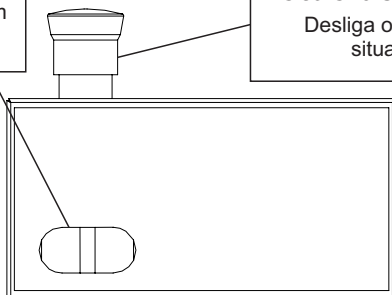
PAINEL SUPERIOR

Botão Liga/Desliga

liga e desliga o equipamento em condições normais de uso

Botão de Emergência

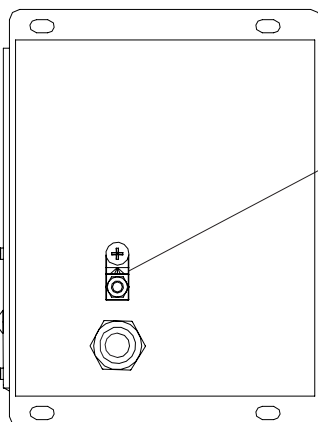
Desliga o equipamento em situação de risco

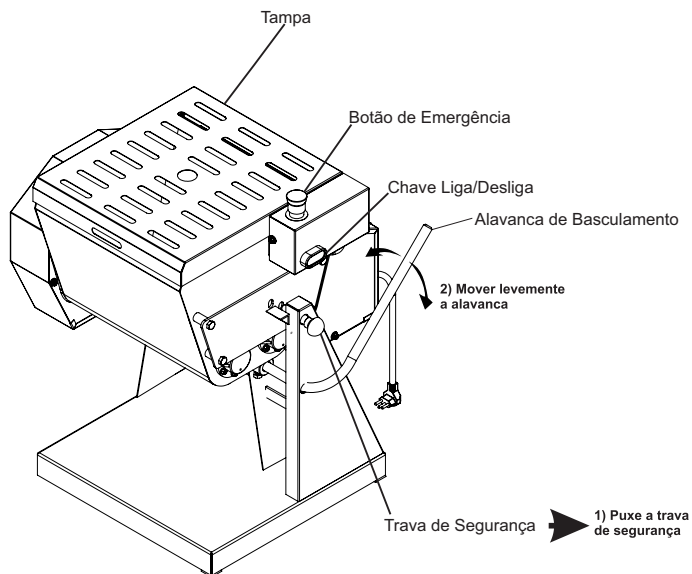


PAINEL INFERIOR

Equipotencial

interligar o aterramento entre os aparelhos



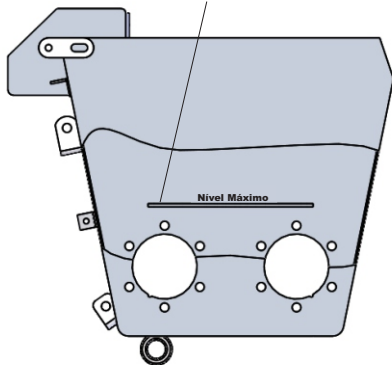


INSTRUÇÃO DE USO DA CUBA

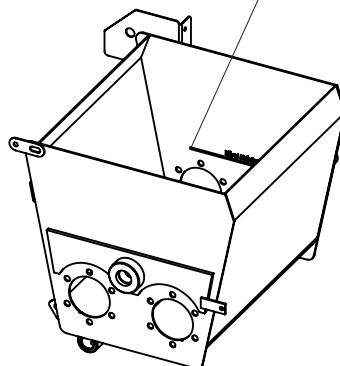
CARGA MÁXIMA		
Máquina/Modelo	Massas Homogêneas	Massas Granuladas
MBI - 05	3 kg de farinha	2 kg de farinha
MBI - 25	15 kg de farinha	10 kg de farinha
MBI - 40	25 kg de farinha	15 kg de farinha

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

Nível máximo de ingredientes.



Nível máximo de ingredientes.



Respeite o nível máximo de ingredientes indicados na sua caçamba.

INSTRUÇÕES DE USO

Para melhorar a eficiência de sua Amassadeira, aconselhamos seguir os passos descritos abaixo:

1º Passo: Verificar se a tensão do equipamento é a mesma do estabelecimento;

2º Passo: Abra a “*tampa*”, coloque todos os ingredientes secos na caçamba (farinha, fermento, sal, açúcar, margarina, etc.)

3º Passo: Feche a “*tampa*”, ligue a Amassadeira Semi Rápida pressione o “*botão liga*”.

Acrescente aos poucos através da “*tampa*”, os ingredientes úmidos (água, leite, ovos, etc.)

4º Passo: Após, feita a mistura desejada, faça o basculamento puxando a “*trava de segurança*” e movendo a “*alavanca*” levemente e retire-a. Somente após a retirada, faça o mesmo processo para novo uso do equipamento.

5º Passo: Para desligar a máquina, pressione o botão ‘*Desliga*’.

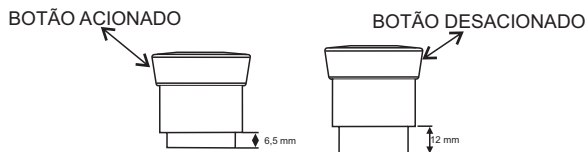
6º Passo: Remova o Plug da Tomada.

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

OBS: O basculamento facilita a retirada do produto.

BOTÃO DE EMERGÊNCIA

Os BOTÕES DE EMERGÊNCIA da máquina possuem a função de segurança de parar a máquina 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.



LIMPEZA

- Antes de efetuar a limpeza desligue a chave liga e desliga e retire o plugue 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.
- O equipamento não poderá ser submergida para limpeza.

MANUTENÇÃO

- A equipe de manutenção do cliente deve revisar e testar as condições elétricas (contatores, cabos, contatos, chaves, etc) a cada 800 horas de trabalho.
- A situação normal de trabalho do equipamento deve ser restaurada somente quando o responsável (is) pela manutenção acabar (em) o serviço. Todas as proteções fixas que, por ventura, tenham sido removidas devem ser recolocadas e aparafusadas novamente conforme estavam;
- Somente pessoas autorizadas e treinadas, que reconhecem todos os riscos do equipamento devem realizar a 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**.

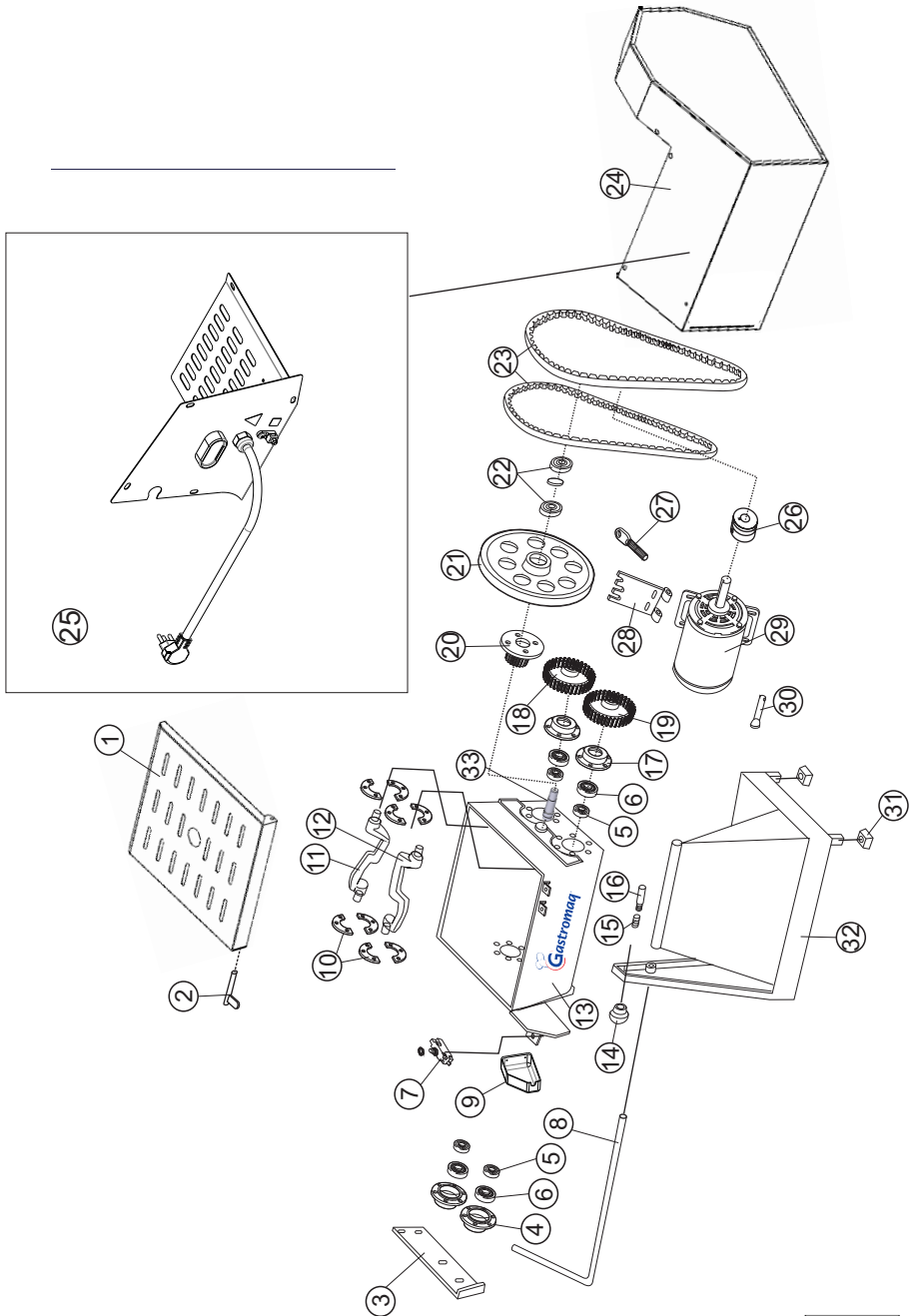
OBS: Para fazer a manutenção, se faz necessário a retirada da tampa de proteção do motor.

- 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.
- As manutenções preventivas com potencial de causar acidentes devem ser objeto de planejamento e gerenciamento efetuado por um profissional legalmente habilitado.
- Partes metálicas são condutoras de calor, portanto, antes de iniciar qualquer manutenção verifique se o equipamento está completamente resfriado;
- Se houver realmente a necessidade de acionar a Assistência Técnica G.Paniz, caso o equipamento não esteja funcionando conforme as especificações, 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 Amassadeira Semi-Rápida MBI 05/25/40.

OCORRÊNCIA DE DEFEITOS

PROBLEMAS	ANÁLISE	SOLUÇÕES
Barulho	Desgaste de rolamentos	- Entrar em contato com a Assistência Técnica.
	Verificar a correia do motor	- Fazer a regulagem da correia, ver página 11.
	Verificar se as correias estão desgastadas	- Entrar em contato com a Assistência Técnica.
Falta de Potência	Verificar se não está excedendo a capacidade máxima do equipamento.	- Verificar página 09.
Elétrica	Parafuso que da aperto no micro frouxo.	- Entrar em contato com a assistência técnica.
	Accionador da micro desregulado.	- Entrar em contato com a assistência técnica.
	Energia elétrica	- Verificar rede elétrica.

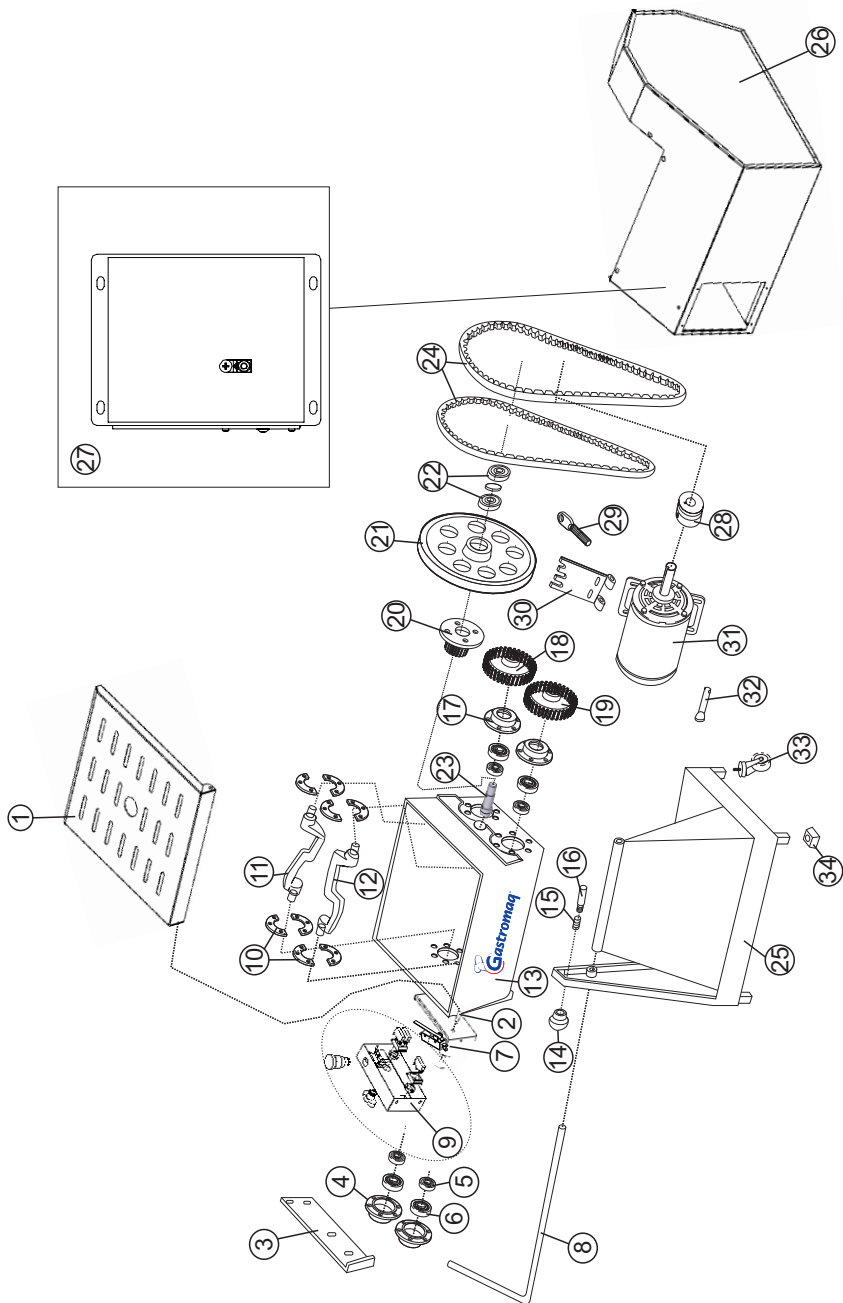
VISTA EXPLODIDA MBI-05



CATÁLOGO DE PEÇAS

ITEM	DESCRIÇÃO	MBI-05
1	Conjunto Fechamento Superior	16886
2	Conjunto Eixo	7648
3	Chapa Regulagem	2019
4	Mancal Esquerdo	409
5	Rolamento	80814
6	Retentor	485
7	Micro interruptor	490
8	Eixo Basculante	2023
9	Caixa Micro	7301
10	Protetor Retentor	730
11	Pá Direita	2021
12	Pá Esquerda	2022
13	Conjunto Caçamba	4144
14	Manipulo	4399
15	Mola	496
16	Pino Trava	1970
17	Mancal Direito	408
18	Engrenagem Menor	1997
19	Engrenagem Maior	1998
20	Engrenagem Helicoidal Menor	72082
21	Volante	7262
22	Rolamento	80814
23	Correia	9845
24	Conjunto Proteção Volante	17655
25	Conjunto Painel Montado	22244
26	Polia	3297
27	Parafuso Esticador Motor	1593
28	Conjunto Suporte Motor	9081
29	Motor Monofásico 1/3CV	70225
30	Eixo	1594
31	Pé Borracha	70367
32	Conjunto Cavalete	2003
33	Eixo Volante	1985

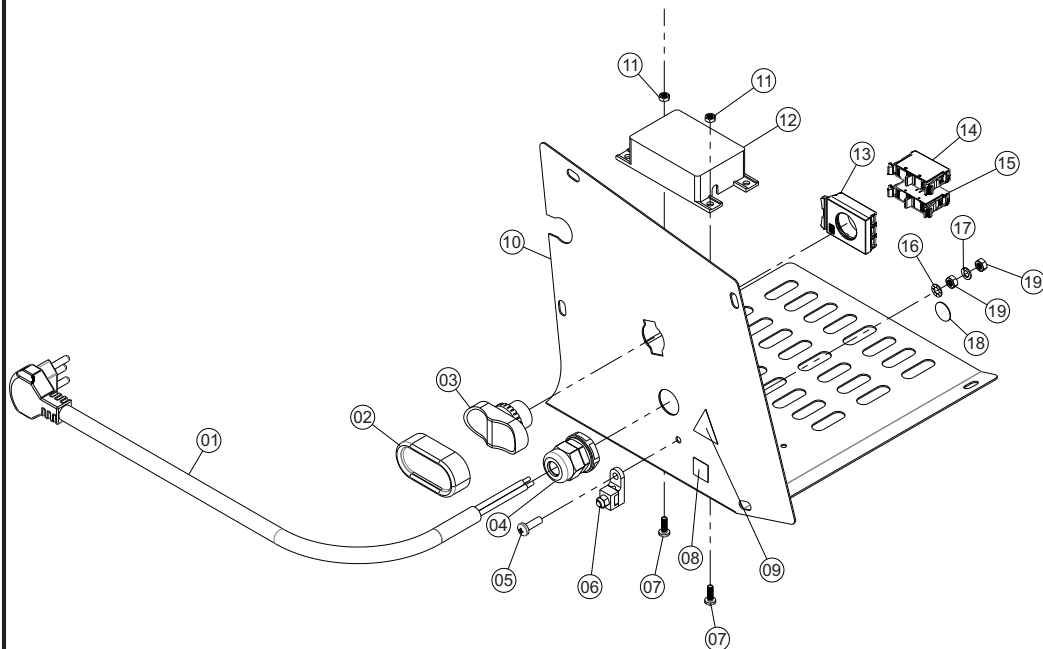
VISTA EXPLODIDA MBI-25 MBI-40



CATÁLOGO DE PEÇAS

ITEM	DESCRIÇÃO	CÓDIGOS	
		MBI-25 SS	MBI-40 SS
1	Conjunto Fechamento Superior	16887	16889
2	Eixo Acionador Micro	13084	5061
3	Chapa Regulagem	1946	5456
4	Mancal Esquerdo	406	406
5	Rolamento	00020	00020
6	Retentor	485	485
7	Chave Fim de Curso	490	490
8	Eixo Basculante	1980	5113
9	Painel Lateral	15411	15411
10	Protetor Retentor	730	730
11	Pá Direita	1978	5132
12	Pá Esquerda	1965	5131
13	Conjunto Caçamba	13116	13107
14	Manípulo	4399	4399
15	Mola	496	496
16	Pino Trava	1970	1970
17	Mancal Direito	405	405
18	Engrenagem Menor	1866	5348
19	Engrenagem Maior	5348	5136
20	Engrenagem Menor (Pinhão)	1553	1553
21	Volante	7262	7262
22	Rolamento	80814	80814
23	Eixo Volante	1985	1985
24	Correia	9887	70529
25	Conjunto Cavalete	1892	5134
26	Conjunto Proteção Volante	17645	17651
27	Conjunto Painel Mont.	22219	22219
28	Polia	9079	02515
29	Parafuso Esticador Motor	1593	1593
30	Conjunto Suporte Motor	1870	1870
31	Motor	00001	00003
32	Eixo	1594	1594
33	Rodízio	500	500
34	Pé Borracha	70367	70368

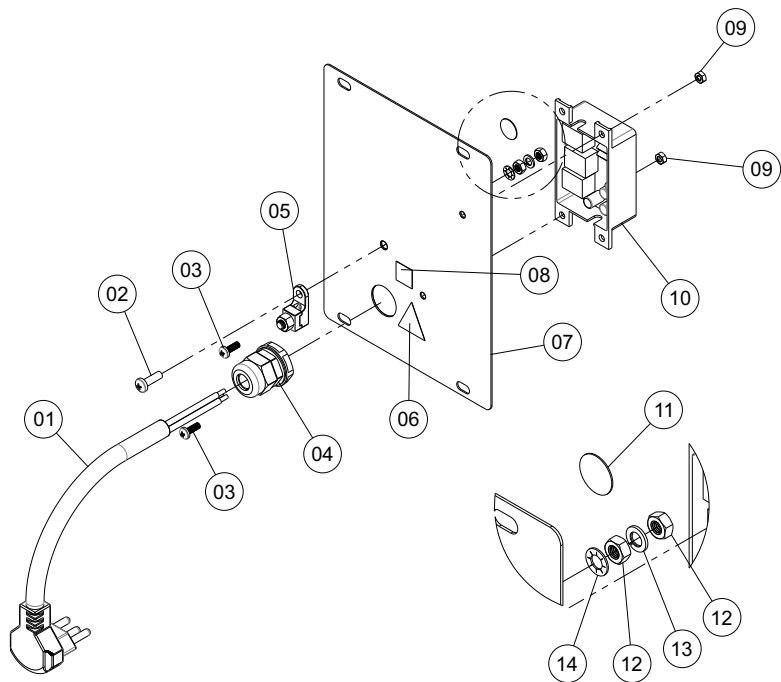
VISTA EXPLODIDA PAINEL MBI-05



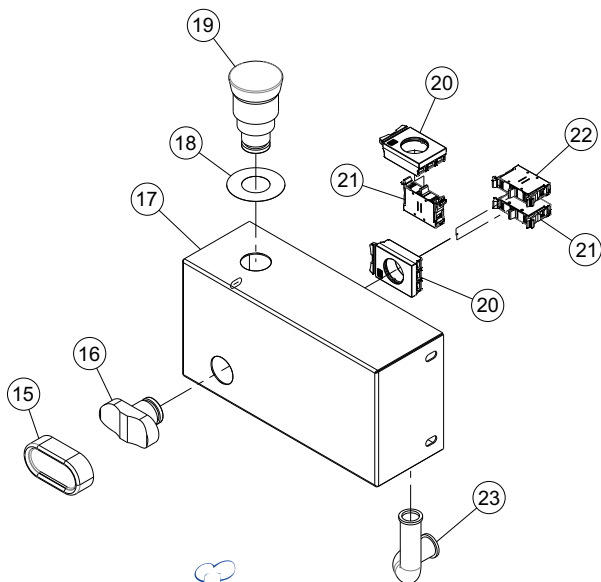
ITEM	DESCRIÇÃO	CÓDIGOS
		MBI-05
1	Cabo INJ 3x1,5 Plug	72390
2	Capa de Silicone p/ Botão Duplo	70601
3	Botão Duplo 2	70711
4	Prensa Cabo	71621
5	Parafuso Philips C/Panela M5x16 ZA	71673
6	Terminal equipotencial 10mm	71575
7	Parafuso MQ C. Panela M4 X 12 ZB	13229
8	Etiqueta Equipotencialidade	71577
9	Etiqueta Tensão Perigosa	71578
10	Tampa Proteção	17657
11	Porca Sextavada M4 ZB	00760
12	Interface de Segurança	72383
13	Flange Botão AF3F	72363
14	Bloco Contato NA	72243
15	Bloco Contato NF	72242
16	Arruela Dentada Int. M5	71585
17	Arruela Pressão M5 ZB	14495
18	Etiqueta Terra Proteção	71582
19	Porca Sextavada M5 ZB	03276

VISTA EXPLODIDA PAINEL MBI-25/40

PAINEL SUPERIOR



PAINEL LATERAL











CATÁLOGO DE PEÇAS MBI-25/40 (PAINEL)

ITEM	DESCRIÇÃO	CÓDIGOS
		MBI-25/40
1	Cabo 3X2,5	72391
2	Parafuso Philips C. Painela M5 x 16 ZA	71673
3	Parafuso M4 x 12 ZB	13229
4	Prensa Cabo	71621
5	Terminal Aberto TA-6	71575
6	Etiqueta Tensão Perigosa	71578
7	Painel Bivolt	22220
8	Etiqueta Equipotencialidade	71577
9	Porca M4	00760
10	Interface de Segurança	72383
11	Etiqueta Terra Proteção	71582
12	Porca Sextavada M5 ZB	03276
13	Arruela de Pressão M5	14495
14	Arruela Dentada M5	71585
15	Capa de Silicone	70601
16	Botão Duplo	70711
17	Painel Lateral	15411
18	Etiqueta Emergência	71584
19	Botão Emergência	70710
20	Flange Botão	72363
21	Bloco Contato Fechado	72242
22	Bloco Contato Aberto	72243
23	Mangueira Corrugada 1/2	01724

VERSIÓN EN ESPAÑOL



ÍNDICE

 Presentación - Finalidad del Manual - Seguridad	23
 Recebimiento del Producto - Instalación	24
 Característica Técnica	25
 Instrucciones	25
 Mantenimiento - Limpieza	27
 Vista Explodida	28
 Catálogo Peças	29
 Término de Garantía	36

PRESENTACIÓN

La compañía se especializa en el negocio de maquinaria para alimentación, ofreciendo una variada línea de productos que satisfagan las necesidades del mercado. Hay docenas de dispositivos diseñados para facilitar el trabajo de los que trabajan en el campo de la nutrición. Suministramos equipos para restaurantes, panaderías, carnicerías, pizzerías, supermercados, panaderías e incluso para cocinas residenciales e industriales.

Todos los productos están fabricados con materiales de alta calidad y mano de obra superior, dentro de las reglas de las leyes de seguridad e higiene.

La facilidad de instalación, mínimo mantenimiento, bajo consumo y alto rendimiento de la producción, poner el GASTROMAQ productos por delante en el mercado, con las ventajas de la economía, la productividad, la seguridad y la calidad.

Queremos felicitarlo por la elección de un con producto de calidad que se merece el nombre, **GASTROMAQ**.

FINALIDAD DEL MANUAL

El propósito de este manual es para pasar la información necesaria al usuario sobre el producto que acaba de adquirir. Lea atentamente este manual y utilizar la orientación correcta para que pueda obtener un mejor uso y durabilidad.

SEGURIDAD

• Este aparato no está diseñado para ser utilizado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales, la falta de experiencia o conocimiento, a menos que hayan sido instruidos en el uso de este aparato por una persona responsable de su seguridad.



Equipotencialidad
IEC 60417-5021

Para identificar el terminal de interconexión, que tiene como objetivo mantener varios dispositivos con el mismo potencial. No es necesariamente el país de una llamada local



Tensión Peligrosa
IEC 60417-5036

Para indicar el riesgo de tensiones peligrosas.



Tierra de Protección
IEC 60417-5019

Identificar cualquier terminal que está diseñado para conectarse a un conductor externo de protección contra las descargas eléctricas en caso de un fallo, o el terminal de tierra de protección (tierra) del electrodo.

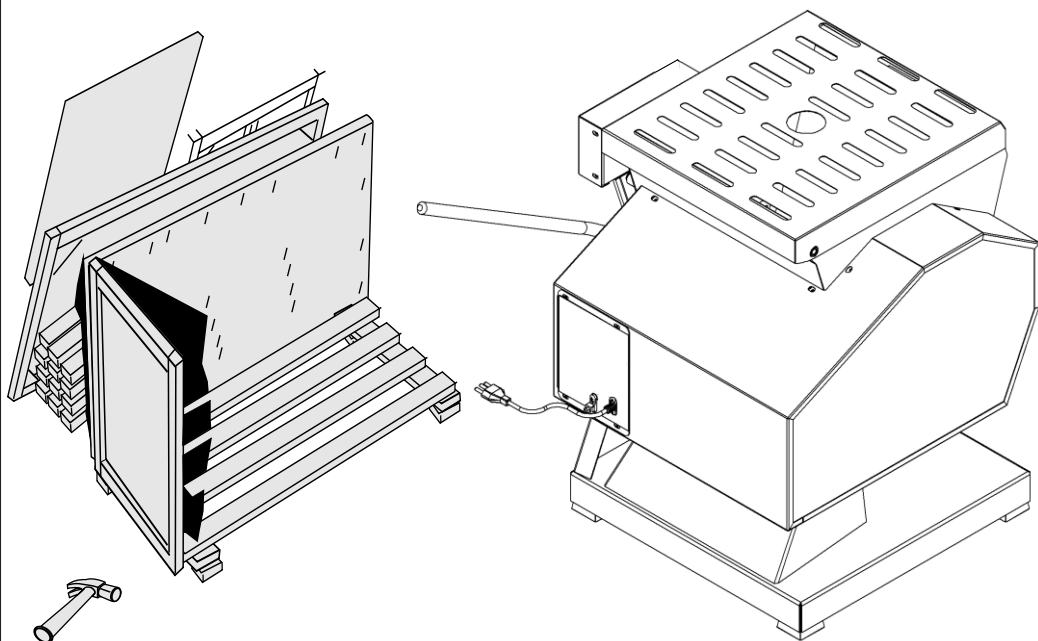
- Asegúrese de que la tensión de su aparato cumple con las etiquetas que acompañan al producto (el cable de alimentación).
- Para evitar descargas eléctricas o daños en el producto verificar la fundamentación de su red eléctrica.
- Los niños deben ser supervisados para asegurar que no juegan con el aparato.



RECEBIMIENTO DEL PRODUCTO

A recibir recomendamos atención y inspección para detectar cualquier mal funcionamiento debido al transporte, como:

- Amassados y riesgos en la pintura;
- Quebra de piezas;
- Falta de piezas a través de la violación de la embalaje.



INSTALACIÓN

Los siguientes procedimientos se deben realizar para mejorar la seguridad del usuario:

- Instale el equipo en un área bien ventilada;
- La instalación del equipo debe estar en una superficie plana;
- Deje un espacio de al menos 50 cm alrededor del equipo;
- No instale cerca de materiales combustibles
- Las piezas metálicas son conductores de calor, por lo que antes de iniciar cualquier operación de mantenimiento, asegúrese de que la máquina se haya enfriado completamente;
- 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.
- Compruebe si la tensión de red es el mismo que el equipamiento;
- No remueva el pasador tierra del cable de alimentación;
- Utilice tomadas para 20A com pin 4,8mm de acuerdo con la NBR 6147.

Si no se ajustas a estos procedimientos, contratar profesional cualificado para el logro. Ligue para 0800-704-2366 y contate a Asistencia.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Integra la línea de Amassadeira MBI o sistema exclusivo de dos pás mezcladoras helicoidáis haciendo un trabajo muy similar a la obra de las manos, pero con más perfección y rapidez. Amassadeira Semi Rápida es adecuado para amasar, mezclar y sovar los más diferentes alimentos: Masas para pizzas, panes, cucas, galletas y masas frescas. Es ideal para el pan de queso. Cumple con el trabajo constante con las cocinas industriales, hoteles, panaderías, pastelerías y similares con gran eficiencia, rapidez y calidad.

A Amassadeira Semi Rápida possui caçamba de acero inoxidable 304 con tratamiento antiadherente y acompaña a la tampa de seguridad que detiene el funcionamiento de la máquina cuando levantada. Todas las partes móviles están montados en rodamientos de primera línea, con blindados dobles y lubrificação permanente, y con ejes en acero SAE 1045. El sistema basculante permite un rápido y seguro de vaciar la caçamba.

Para consultar la receta, visita: www.gpaniz.com.br

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS			
PRODUCTO	MODELO	PESO	CAPACIDAD DE PRODUCCIÓN
AMASSADEIRA SEMI RÁPIDA	MBI 05	39 kg	2kg até 5kg de masa pronta
	MBI 25	57 kg	4kg até 25kg de masa pronta
	MBI 40	98 kg	6kg até 40kg de masa pronta

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

INSTRUCCIONES DE USO

Para mejorar la eficiencia de su amasadora, le aconsejamos seguir los siguientes pasos:

1º Paso: Verificar si la tensión del equipo es la misma del establecimiento;

2º Paso: Abra la "tapa", coloque todos los ingredientes secos en el cucharón (harina, levadura, sal, azúcar, margarina, etc.)

3º Paso: Cierre la "tapa", encienda la amasadora semi rápida presione el botón ". Añada poco a poco a través de la tapa, los ingredientes húmedos (agua, leche, huevos, etc.)

4º Paso: Después de la mezcla deseada, haga el basculamiento tirando de la "traba de seguridad" y moviendo la palanca 'levemente y retirela. Sólo después de la retirada, haga el mismo proceso para un nuevo uso del equipo.

5º Paso: Para apagar la máquina, presione el botón 'Apagado'.

6º Paso: Retire el enchufe de la toma.

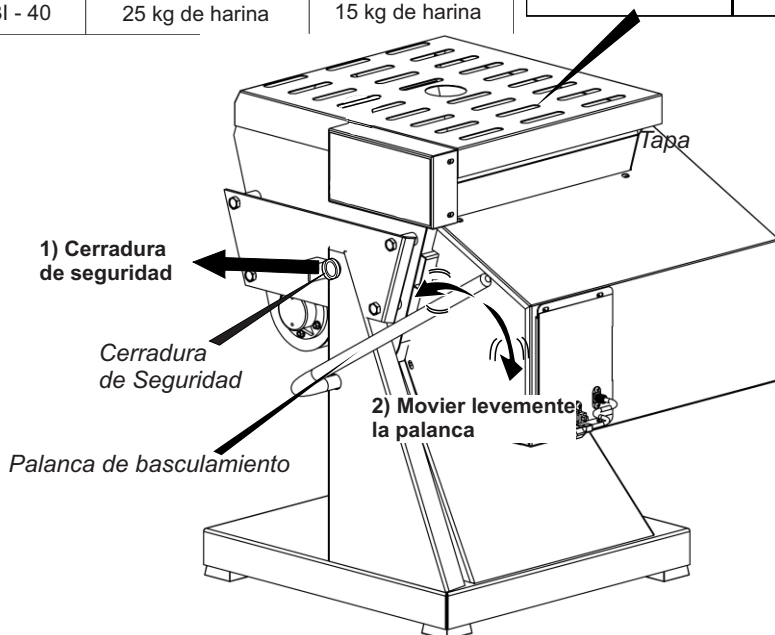
En caso de emergencia, presione el botón de emergencia de la máquina, lo mismo hará que la máquina se detenga.

CARGA MÁXIMA

Máquina/Modelo	Masas Homogéneas	Masas Granuladas
MBI - 05	3 kg de harina	2 kg de harina
MBI - 25	15 kg de harina	10 kg de harina
MBI - 40	25 kg de harina	15 kg de harina

TABELA DE UMIDADE

Masas Homogéneas	Masas Granuladas
50 a 55% de humedad	35 a 40% de humedad



MANTENIMIENTO

El mantenimiento periódico de los equipos evita el desgaste prematuro de las piezas trabajar juntos, como correas. Allá de lo mantenimiento, se necesita hacer algunas notificaciones:

- Controlar el desgaste y apuerto (tensión) de la correa del motor cada 100 horas.
- Lubricar las engranajes cada 200 horas de uso.

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

OBS: Para hacer lo mantenimiento, se necesita la eliminación de la tapa de protección del motor.

- Un electricista debe proporcionar servicios eléctricos conforme a las especificaciones de leys locales y nacionales.
- Si el cable eléctrico está dañado, o mismo debe ser sustituido por el fabricante o de servicio autorizado con un cable de alimentación especial disponible pelo fabricante o servicio autorizado, con el objetivo de prevenir accidentes.

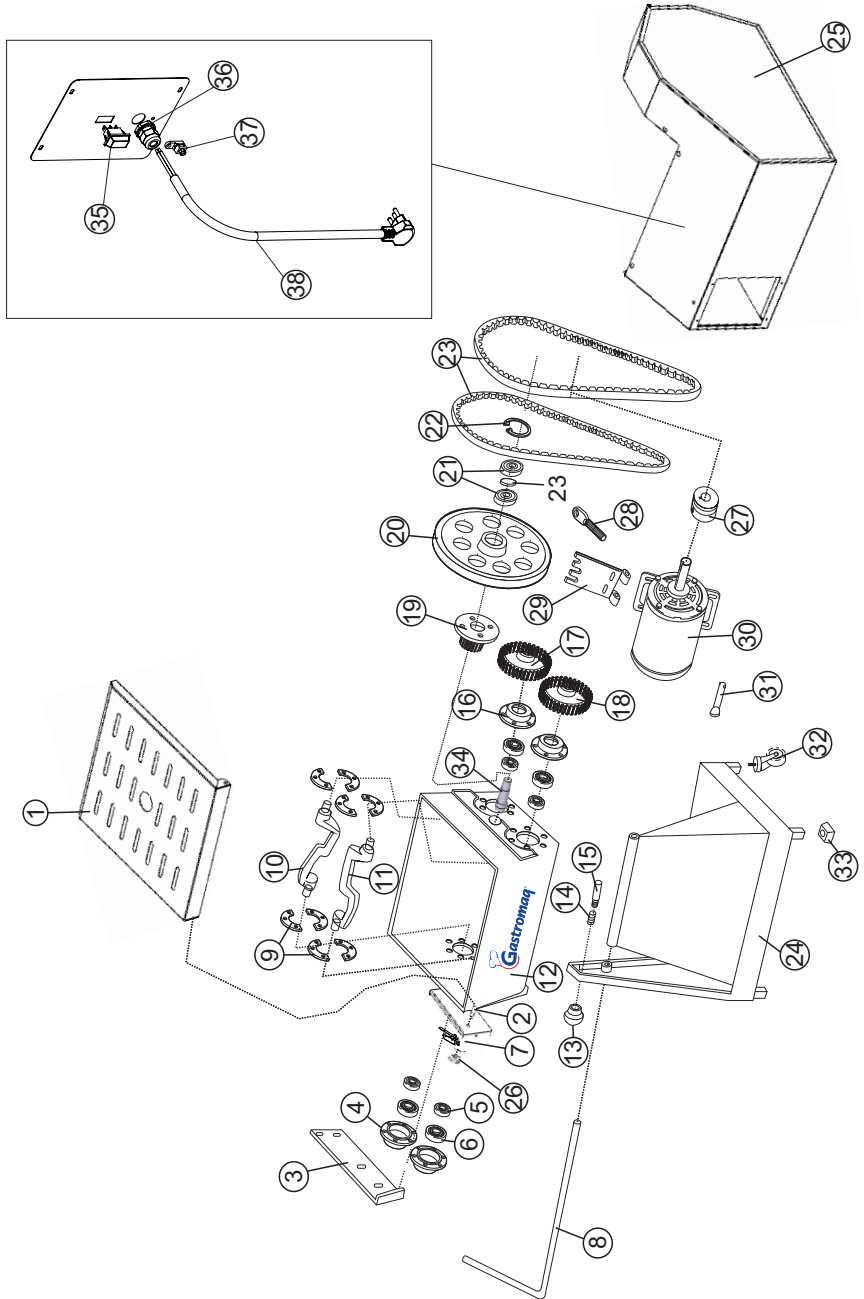
OCURRENCIA DE DEFECTOS

PROBLEMAS	ANÁLISIS	SOLUCIONES
Ruido	Desgaste de rodamientos	- Entrar en contacto con la Asistencia Técnica.
	Comprobar la correa del motor	- Hacer la regulación de la correa, ver página 13.
	Comprobar si las correas están desgastadas	- Entrar en contacto con la Asistencia Técnica.
Falta de potencia	Comprobar si no está excediendo la capacidad máxima del equipo.	- Comprobar página 10.
Micros	Tornillo que del apriete en el micro flojo.	- Entrar en contacto con la Asistencia Técnica.
	Accionador de la micro desregulado.	- Entrar en contacto con la Asistencia Técnica.

LIMPIEZA

- Antes de realizar la limpieza apague a llave general y retire el enchufe desde la tomada.
- No utilice nunca accesorios de metal (cuchillo, cuchara, etc) para no atacar as partes de acero inoxidable.
- Nunca utilice agua en abundancia para limpiar la cuba debido a que la humedad puede dañar los rodamientos.
- Para a limpiar externamente, es aconsejable utilizar un paño húmedo con jabón neutro. Nunca use la manguera agua ya que esto puede causar cortocircuito y daños en los componentes eléctricos como motor y elementos de seguridad.
- La limpieza de su equipo deberá ser feita siempre después de su uso. No utilice productos abrasivos, solamente jabón neutro.
- Este aparato no debe ser limpiado con chorro de agua.
- La máquina no puede ser sumergido para limpieza.

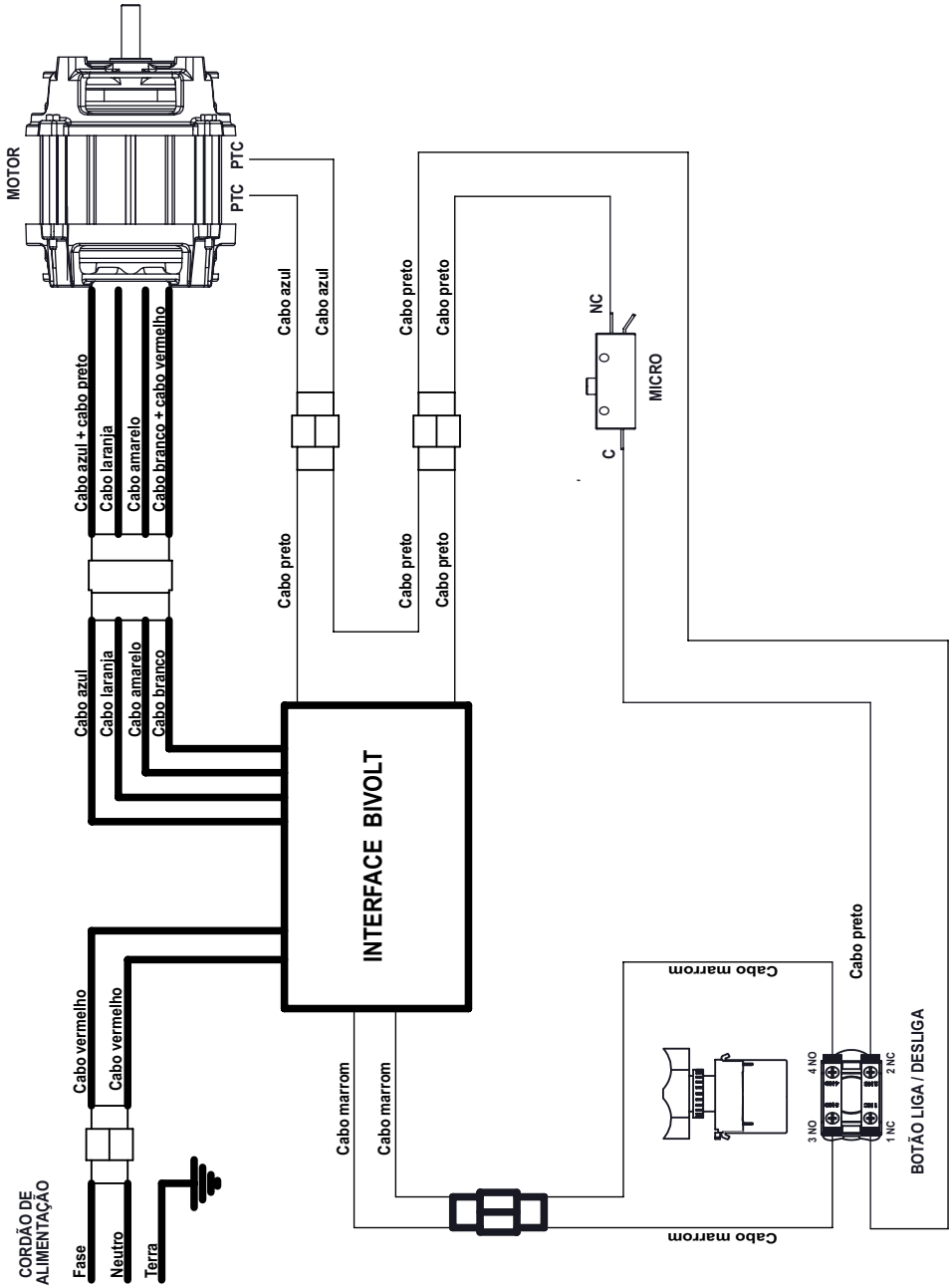
VISTA EXPLODIDA MERCADO EXTERNO



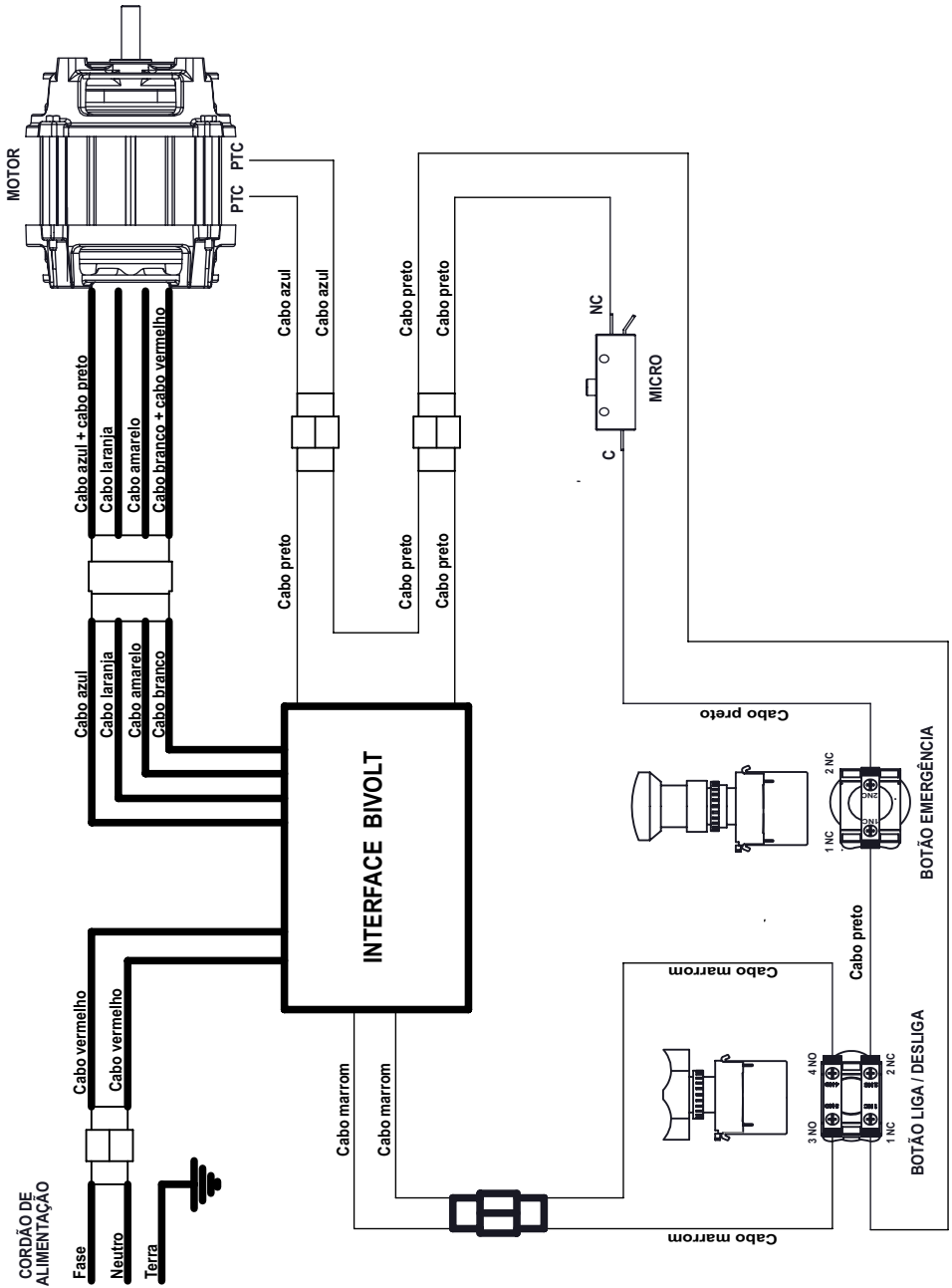
CATÁLOGO DE PEÇAS MERCADO EXTERNO

ITEM	DESCRIÇÃO	CÓDIGOS		
		MBI-05	MBI-25	MBI-40
1	Conjunto Fechamiento Superior	16887	16887	16889
2	Eje Acionador Micro	xxx	15412	15412
3	Chapa Regulagem	2019	1946	5456
4	Mancal Izquierdo	409	406	406
5	Cojinete	80814	00020	00020
6	Retenedor	485	485	485
7	Llave Fim de Curso	xxx	00725	00725
8	Eje Baculante	2023	1980	5113
9	Protector Retenedor	730	730	730
10	Pá Derecha	2021	1978	5132
11	Pá Izquierda	2022	1965	5131
12	Conjunto Caçamba	4144	13116	13107
13	Manipulo	4399	4399	4399
14	Mola	496	496	496
15	Pino Trava	1970	1970	1970
16	Mancal Derecho	408	405	405
17	Engranaje Menor	1997	1866	5348
18	Engranaje Maior	1998	5348	5136
19	Conjunto Piñón	1553	1553	1553
20	Volante	7291	7291	7291
21	Cojinete	80814	80814	80814
22	Anillo Elástico	06132	06132	06132
23	Correa	9845	70529	9887
24	Conjunto Caballete	2003	1892	5134
25	Conjunto Protección Volante	17655	17645	17651
26	Accionador Micro	xxx	15096	15096
27	Polea	3297	9080	8924
28	Tornillo Ensanchador Motor	1593	1593	1593
29	Conjunto Soporte Motor	9081	1870	1870
30	Motor	00011	00011	00011
31	Eje	1594	1594	1594
32	Rodizio	500	500	500
33	Pie Goma	70367	70367	70368
34	Eje Volante	1985	1985	1985
35	Interruptor Tecla Clave	-	03914	03914
36	Cable Gland PG 13,5	-	71621	71621
37	Apietre Terminal TA-6	-	71575	71575
38	Cable H07RN Inj 1x1,5 Hepr	-	71600	71600

ESQUEMA ELÉTRICO MBI-05



ESQUEMA ELÉTRICO MBI-25/40





CERTIFICADO DE CONFORMIDADE
Conformity Certificate

Nº 218.083/16

AABNT 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 nº 371 de 29/12/2009
Portaria Inmetro nº 328 de 08/08/2011
Portaria Inmetro nº 402 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: 19/06/2013
First concession:

Período de validade:
Validity period

27/09/2016 a 27/09/2019

Este certificado cancela e substitui o de nº 218.071/13

Rio de Janeiro, 27 de setembro de 2016




Sérgio 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

1/2



CERTIFICADO DE CONFORMIDADE
Conformity Certificate

Nº 218.083/16

Marca	Modelo	Descrição	Código de Barras (se aplicável)
GPANIZ	AM 05 127V 60Hz	Família 05 Amassadeira Semi-Rápida Aparelho Classe 1	N/A
	AM 05 220V 60Hz		
	AM 15 127V 60Hz		
	AM 15 220V 60Hz		
	AM 25 127V 60Hz		
	AM 25 220V 60Hz		
	MBI-05 220V 60Hz		
	MBI-05 127V 60Hz		
	MBI-25-SS 220V 60Hz		
	MBI-25-SS 127V 60Hz		
MBI-40-SS 220V 60Hz			
MBI-40-SS 127V 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>	ETD0404/2016 OS 1254-2016 03	26/04/2016 05/09/2016

Observações Gerais:
General Observations

A validade deste certificado está atrelada à realização das avaliações de manutenção e tratamento de possíveis não conformidades de acordo com as orientações da ABNT previstas no procedimento específico. Para verificação da condição atualizada de regularidade deste Certificado de Conformidade deve ser consultado o banco de dados de produtos e serviços certificados do Inmetro. Este certificado está sujeito ao contínuo atendimento ao Procedimento Geral para Avaliação da Conformidade, ao Procedimento Específico da Marca de Conformidade ABNT bem como aos requisitos da Portaria acima, sendo válido somente em original e com o timbre da ABNT em alto-relevo seco, assinado pelo Gerente de Certificação de Produto, e sua validade pode ser confirmada no seguinte endereço eletrônico: www.abnt.org.br. Este certificado está vinculado ao contrato nº 218.CP.133/2012, e para o endereço acima citado. (CNPJ: 33.402.892/0001-06 – Tel.: (21) 3974-2300 / Fax: (21) 3974-2315). Certificado de Conformidade válido somente acompanhado das páginas de 1 a 3. *The validity of this certificate is tied to the achievement of maintenance assessments and treatment of possible non-compliance in accordance with the ABNT guidelines in the specific procedure. For verification the updated condition of regularity of this Certificate must be obtained from the product database and Certificate Services Inmetro. This certificate is subject to the continuous fulfillment of the requirements of the General Procedure for Conformity Assessment, and to the Specific Procedure of the ABNT Conformity Mark, as well as to the Governmental Decree referred above and will be valid only in its original form, with the ABNT stamp in dry high-relief, duly signed by the Product Certification Manager, and its validity may be confirmed at the following electronic address: www.abnt.org.br. This certificate is related to the contract nº 218.CP.133/2012 and for the location above indicated. Certificate valid only together with pages 1-3*



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 GASTROMAQ.

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.

TÉRMINO DE GARANTÍA

La empresa se compromete con la garantía de 6 (seis) meses referente al producto abajo calificado, a partir de la fecha de la reventa al cliente final, mediante las siguientes condiciones y normas:

1) La empresa no cubrirá en ningún caso defectos y riesgos en la pintura o amasamiento derivados del transporte, debiendo éstos ser exigidos del transportista en el momento de la entrega, o sea, recepción de la mercancía. También no tendrán garantía equipos expuestos al tiempo, o que por alguna forma después de su uso hayan quedado mucho tiempo sin funcionamiento, pues podrá aparecer óxido en las partes de movimiento no lubricadas.

2) La garantía no cubrirá vidrios, lámparas, fusibles, llaves contactoras, resistencias, termostatos, regulador de temperatura, relés, válvulas solenoides de agua y válvula solenoide de gas, pues son componentes sensibles a las variaciones de tensión eléctrica, transporte no apropiado, instalaciones No apropiadas y sin protección.

3) El motor eléctrico, cuando está dañado, debe ser encaminado a la Asistencia Técnica de los respectivos fabricantes, debiendo ocurrir un previo contacto con GASTROMAQ.

4) El cliente tendrá el derecho a Asistencia Técnica en el lugar de uso de la máquina cuya medida de la misma sea mayor que 0,360m³ o peso superior a 94kg. En caso de que la máquina no se encuadre en las medidas citadas, la misma deberá ser enviada a la Asistencia Técnica Autorizada más cercana. En caso de que se constata que hubo mal uso o instalación inadecuada del equipo, la visita, el desplazamiento y los costos de la reparación correrán por cuenta del usuario, aun en el período de garantía.

5) La garantía establecida por la fábrica se refiere a las máquinas que en servicio y uso normal presentan defectos de material o montaje. La fábrica se reserva el derecho de dar opiniones y no autoriza a otras personas a juzgar defectos presentados durante la vigencia de la garantía. La garantía cubrirá los costos de la mano de obra siempre que sea realizada por la Asistencia Técnica Autorizada. Se excluyen de la garantía defectos o averías resultantes de accidentes por negligencia en las operaciones.

6) La empresa no se responsabiliza por modificaciones en el producto, salvo los cambios realizados por la propia fábrica.

7) Después de 3 (tres) meses de uso, se considerará fuera de garantía todas las piezas o accesorios que tengan desgaste natural o acelerado tales como: rodamientos y retenes, discos del Molidor de Carne y del Preparador de Alimentos; El globo, la paleta y la espiral de la batidora planetaria; Filtros de la modeladora; Trefilas, caracoles y alimentadores de extrusión.

8) Las regulaciones, lubricaciones, ajustes y limpieza del equipo, oriundos de su uso y funcionamiento, no serán cubiertos por la garantía, debiendo correr por cuenta del propietario.

9) EXTINCIÓN DE LA GARANTÍA:

- ✓ La no ejecución de los servicios de revisión y lubricación constantes en el Manual de Instrucción del equipo;
- ✓ El empleo de piezas y componentes no originales y no recomendados por la empresa;
- ✓ Modificación del producto y consecuente alteración de las características técnicas de funcionamiento, con excepción de las ejecutadas por la empresa;
- ✓ Utilización de las máquinas y equipos para otras funciones distintas de las indicadas por el fabricante;
- ✓ Durante el período de validez de la garantía.

Obs: Para cualquier demanda judicial queda elegido el Foro de la Comarca de Caxias do Sul (RS), con renuncia a cualquier otro, por más privilegiado que sea o venga a ser.

LISTA DE REVISÕES MÁQUINA

Intervenções realizadas						
Data de Intervenções						
Serviço realizado						
Peças reparadas ou substituídas						
Condições de segurança do equipamento						
Indicações conclusivas quanto as condições de segurança da máquina	Conforme <input type="checkbox"/>	Conforme <input type="checkbox"/>	Conforme <input type="checkbox"/>	Conforme <input type="checkbox"/>	Conforme <input type="checkbox"/>	Conforme <input type="checkbox"/>
	Não Conforme <input type="checkbox"/>	Não Conforme <input type="checkbox"/>	Não Conforme <input type="checkbox"/>	Não Conforme <input type="checkbox"/>	Não Conforme <input type="checkbox"/>	Não Conforme <input type="checkbox"/>
Responsável						

LISTA DE REVISÕES MANUAL

Revisão	Nº Série Inicial	Nº Série Final	CDA	Descrição
00	010113XXXXXX	120813XXXXXX	*	
01	160714XXXXXX	170714XXXXXX	749	
02	170714XXXXXX	310714XXXXXX	1494	
03	281015XXXXXX	131116XXZXXX	2021	Alterado esquema elétrico, alterado vista explodida painel elétrico, alterado componentes elétricos de acordo com o SSV5
04	141116XXXXXX	140217XXXXXX	2178	Revisado tabelas de item das máquinas MBI-05/25/40 nas Páginas 14 e 15.
05	140217XXXXXX	040717XXXXXX	2360	Acrescentado vista explodida dos painéis MBI-25 na pág.15, acrescentado esquema elétrico na pág.21, ajustado páginas do manual.
06	050717XXXXXX	260318XXXXXX	2791 2797	Incluído sistema V6 MBI 05 e 40. Padronizado para novo modelo de manual.
07	270318XXXXXX	-		

* Alterado conforme layout novo. Modelo SSV1.

CRONOGRAMA DE MANUTENÇÃO

NÚMERO	DESCRIÇÃO	PERIODICIDADE
01	ESTICAR CORREIAS	1.800 HORAS
02	TROCAR ROLAMENTO MANCAIS	15.000 HORAS
03	TROCAR CORREIAS	4.000 HORAS
04	LIMPEZA SISTEMA ELÉTRICO	1.800 HORAS
05	REAPERTO SISTEMA ELÉTRICO	1.800 HORAS
06	LIMPEZA EXTERNA EQUIPAMENTO	DIÁRIA

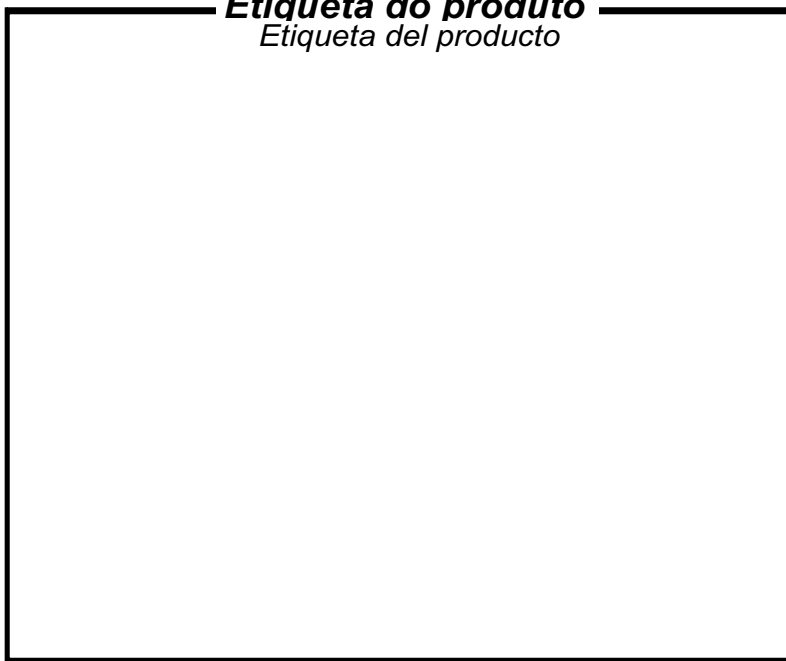
R.07

MBI-05

MBI-25

MBI-40

Etiqueta do produto
Etiqueta del producto



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



Gpaniz Indústria de Equipamentos para Alimentação Ltda.

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

CNPJ 90.771.833/0001-49