

AMASSADEIRA RÁPIDA

MR-05
MR-15 N
MR-25 N
MR-50 N



Manual de Instrução

ÍNDICE

 Apresentação - Finalidade - Segurança	3
 Aspectos de Segurança	4
 Recebimento do Produto	7
 Instalação	8
 Disjuntor - Características Técnicas	9
 Capacidade - Tabela de Umidade	10
 Painel de Instrumentos	11
 Instruções de Uso	13
 Manutenção - Regulagem Correia	14
 Ocorrência de Defeitos	15
 Limpeza	15
 Certificados	16
 Esquema Elétrico	19
 Termo de Garantia	25
 Lista de Revisão da Máquina	26
 Lista de Revisão Manual	27
 Cronograma de Manutenção	27

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 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.



Tensão Perigosa
IEC 60417-5036

Para indicar os riscos decorrentes de tensões perigosas



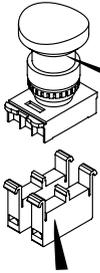
Terra de Proteção
IEC 60417-5019

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

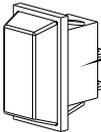


Botão de Emergência
Desliga o equipamento em situações de risco.

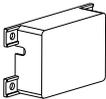
Blocos de contato
com duplo canal.



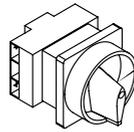
Chave Liga/Reset/Desliga
Liga/Desliga o equipamento em condições normais de uso/ Reseta o equipamento sempre após uma parada (MR05 Não possui reset).



Chave Geral
Corta o fornecimento de energia para o equipamento (Somente MR05).



Interface Bivolt
Acionamento do motor com redundância / proteção térmica do motor (Somente MR05).

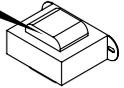


Chave Geral
Corta o fornecimento de energia para o equipamento. Possui trava de segurança.

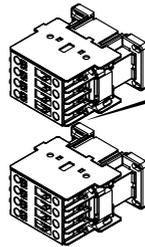


Relé de Segurança
Monitora o todo o sistema de segurança.

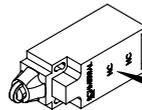
Transformador
Deixa a tensão abaixo de 25V.



Controlador
Para proteção térmica do motor



Contactoras
Duas contactoras redundantes para acionamento do motor.



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

VIDA ÚTIL DOS COMPONENTES

Componentes	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 30x10⁶ manobras

Vida Elétrica 10x10⁵ manobras

Botões

Vida Mecânica 3x10⁶ operações

Botões de emergência

Vida Mecânica 3x10⁵ 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. A Amassadeira Rápida MR-05 não contempla a NR-12, conforme anexo 1.111 VI da mesma.

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

Esquema Elétrico: Para a visualização da esquemática do comando elétrico, conforme a tensão 127V ou 220V monofásico e 220V ou 380V trifásico verificar a partir da pág 29.

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.

ASPECTOS DE SEGURANÇA

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.

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. 13.

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

Emergência: Em caso de emergência, pressione o botão de emergência. Verifique o procedimento de uso do botão de emergência, na pág. 15.

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

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

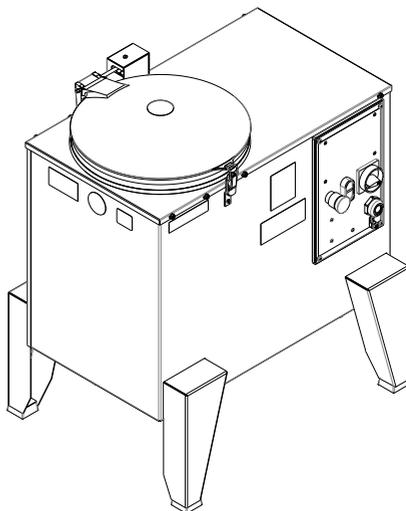
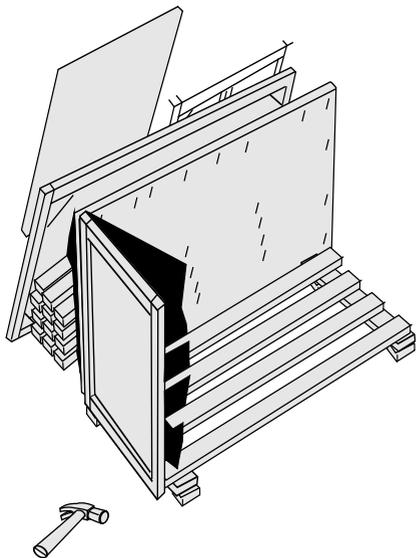
Atenção

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

RECEBIMENTO DO PRODUTO

Ao receber 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 verificação da embalagem.



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;
- Manter o equipamento fora do alcance de crianças.

INSTALAÇÃO MR-05-15-25-50N

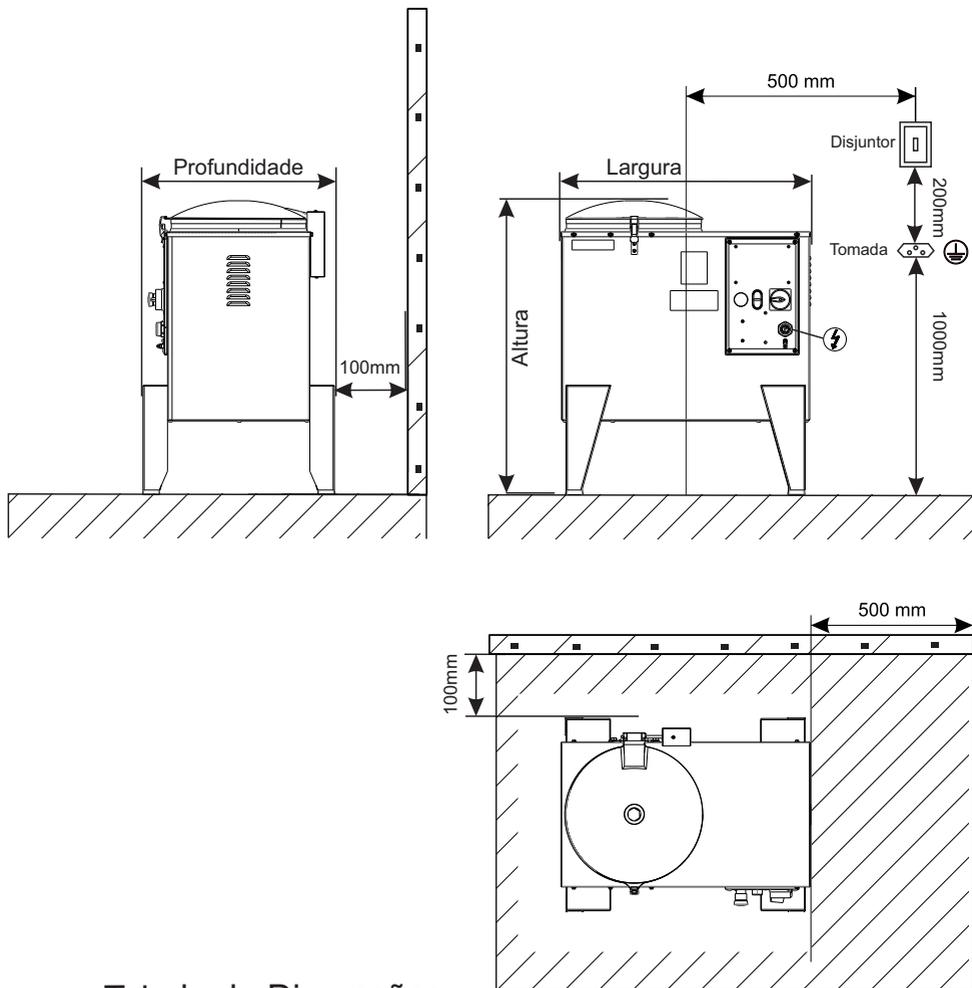


Tabela de Dimensões

MODELO	ALTURA	LARGURA	PROFUNDIDADE
MR-05	470 mm	547 mm	373 mm
MR-15N	690 mm	616 mm	445 mm
MR-25N	894 mm	762 mm	584 mm
MR-50N	950 mm	851 mm	624 mm

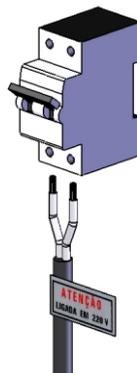
ESTE EQUIPAMENTO NECESSITA DE:



DISJUNTOR

É importante ter um disjuntor instalado em sua rede elétrica conforme sugerido na tabela abaixo. Se necessário contrate um eletricista profissional, qualificado e de sua confiança, para adequar a instalação elétrica.

Modelo	Tensão	Disjuntor Curva / Corrente	Seção do condutor (bitola do fio)
MR - 05	127V MONO	C 16 A	1,5 mm ²
MR - 05	220V MONO	C 10 A	1,5 mm ²
MR - 15	127V MONO	C 32 A	4,0 mm ²
MR - 15	220V MONO	C 16 A	2,5 mm ²
MR - 25	220V MONO	C 16 A	2,5 mm ²
MR - 25	220V TRIF	C 20 A	1,5 mm ²
MR - 25	380V TRIF	C 16 A	1,5 mm ²
MR - 50	220V TRIF	C 20 A	2,5 mm ²
MR - 50	380V TRIF	C 16 A	1,5 mm ²



**Disjuntores
conforme
norma NBR NM
60898.**

**Condutores
conforme
norma NBR
5410**

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Projetada como Amassadeira Rápida, tem como sua função preparar a massa (misturar e sovar) em até 8 minutos. Atende o trabalho constante em cozinhas industriais, pizzarias, padarias e similares com muita eficiência, rapidez e qualidade.

As Amassadeiras Rápidas MR-05, MR-15, MR-25 e MR-50 são fabricadas em aço SAE 1020 com acabamento em pintura epóxi, o tacho em aço INOX 304, com tampa escamoteável e com abertura para acrescentar ingrediente e reduzir calor. A abertura permite também a saída de gases residuais do processo.

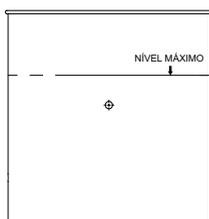
Para consulta de receita, acesse o site: www.gpaniz.com.br

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS			
PRODUTO	MODELO	PESO	CAPACIDADE DE PRODUÇÃO
AMASSADEIRA RÁPIDA	MR-05	47 kg	500 g até 5 kg de massa pronta
	MR-15	69 kg	2 kg até 15 kg de massa pronta
	MR-25	111 kg	2 kg até 25 kg de massa pronta
	MR-50	118 kg	4 kg até 50 kg de massa pronta

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

Máquina	CAPACIDADE	CAPACIDADE FARINHA	
		Mínima	Máxima
MR - 05	5 kg de massa pronta	300 g	3 kg
MR - 15	15 kg de massa pronta	1 kg	9 kg
MR - 25	25 kg de massa pronta	1 kg	15 kg
MR - 50	50 kg de massa pronta	2 kg	35 kg

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



→ **Nível máximo de ingredientes.**

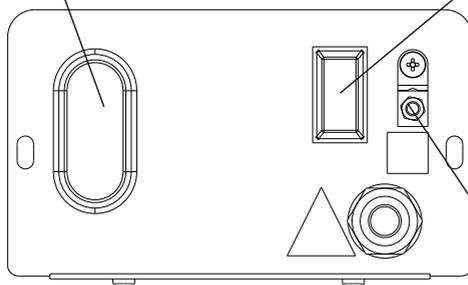
Respeite o nível máximo de ingredientes indicados na sua cuba.

Botão Liga/Desliga

liga e desliga o equipamento em condições normais de uso

Chave Geral

Corta o fornecimento de energia para o equipamento

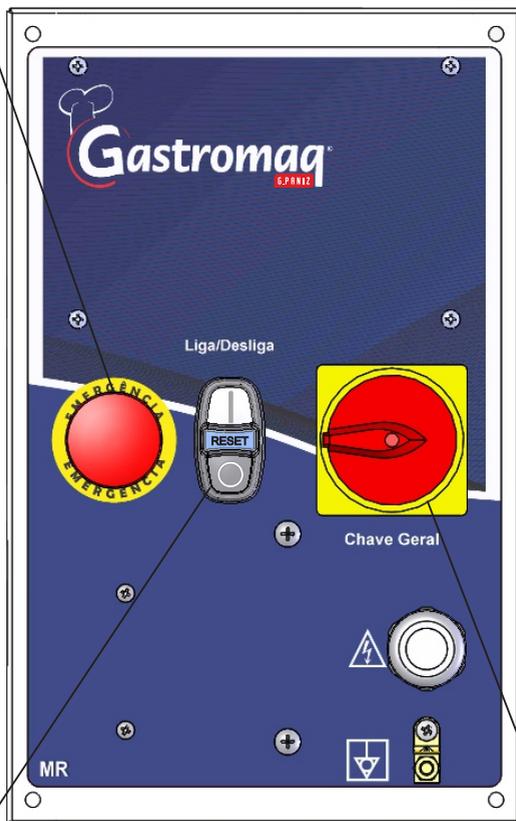


Equipotencial

interligar o aterramento entre os aparelhos

Botão de Emergência

desliga o equipamento em situação de risco.



Botão Liga/Reset/Desliga

liga e desliga o equipamento em condições normais de uso e Reset apenas no modelo MR50.

Chave Geral

corta o fornecimento de energia para o equipamento

INSTRUÇÕES DE USO

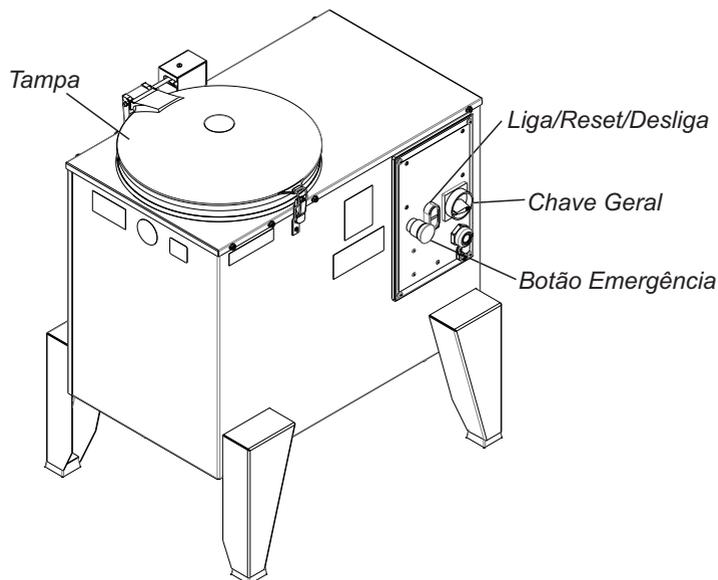
Para ligar sua máquina MR, siga os passos descritos abaixo:

- 1º Passo: Ligar a máquina na rede elétrica;
- 2º Passo: Posicionar a 'Chave Geral' na posição ON;
- 3º Passo: Levantar a 'Tampa' e acrescentar primeiramente os ingredientes secos (farinha, sal, açúcar, fermento, etc.);
- 4º Passo: Abaixar totalmente a 'Tampa';
- 5º Passo: Verificar se o 'Botão de Emergência' está na posição de trabalho (puxado totalmente para fora);
- 6º Passo: Pressionar o botão 'Reset' (Somente modelo MR50);
- 7º Passo: Pressionar o botão 'Liga';
- 8º Passo: Aos poucos ir acrescentando os ingredientes úmidos (ovos, leite, água, etc.) através do orifício da 'Tampa'.

Caso seja levantada a tampa, a máquina irá se desligar automaticamente, como sistema de segurança. Para ligar a máquina novamente, repetir os passos 4 à 7.

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

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



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 os 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.
 - 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 mão 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 Rápida MR05-15-25-50N.

REGULAGEM CORREIA

Figura 1

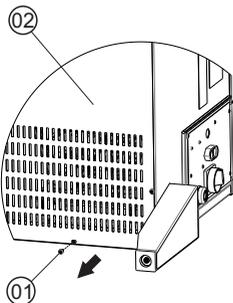


Figura 2

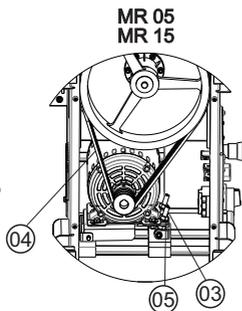


Figura 3

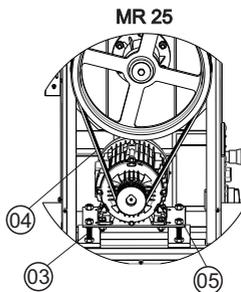
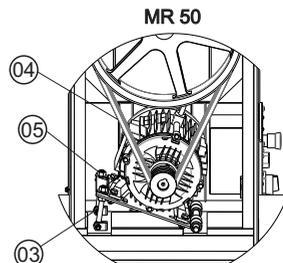


Figura 4



- 1º Passo - Remova os parafusos (item 01), após removido retire a tampa Inferior (item 02) conforme figura 1.
- 2º Passo - Verificar que os modelos MR 05, 15 e 50 possuem dois esticadores (Item 3), e o modelo MR 25 possui quatro esticadores (Item 3) conforme figuras 2, 3 e 4.
- 4º Passo - Observar as correias (Item 04) e apertar ou afrouxar as porcas (item 05) para dar regulagem, deve-se ter cuidado para não desalinhar o motor, dar o mesmo aperto em todas as porcas **(a correia não pode ficar muito frouxa e nem muito esticada)**.
- 5º Passo - Após regulada a correia coloque a tampa Inferior (item 02) no equipamento e reaperte os parafusos (item 01).

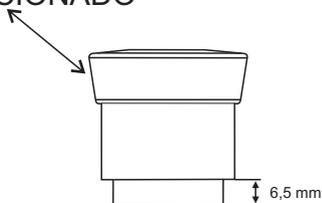
OCORRÊNCIA DE DEFEITOS

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 14.
	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 10.
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.

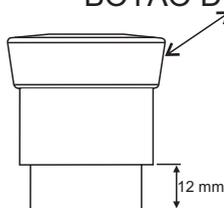
BOTÃO DE EMERGÊNCIA

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.

BOTÃO ACIONADO



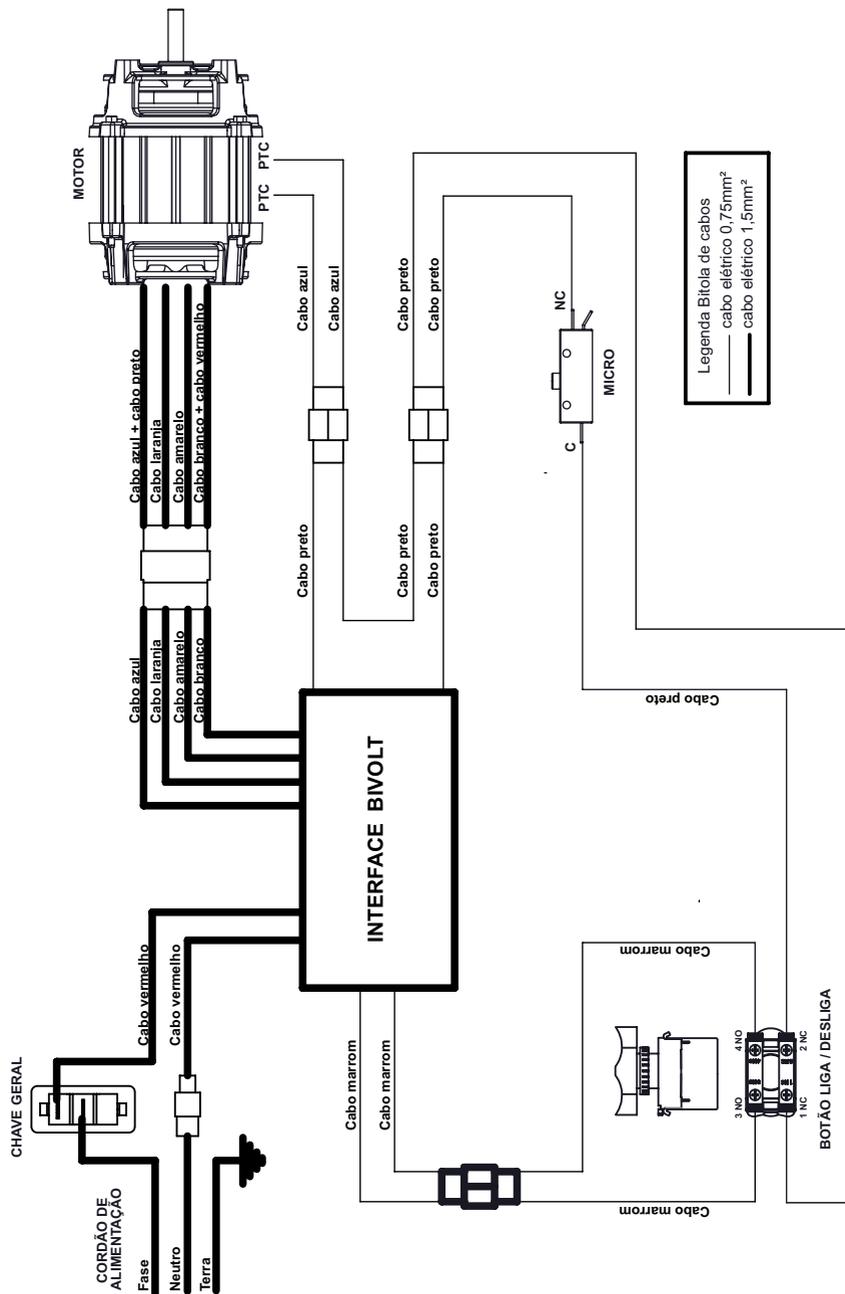
BOTÃO DESACIONADO



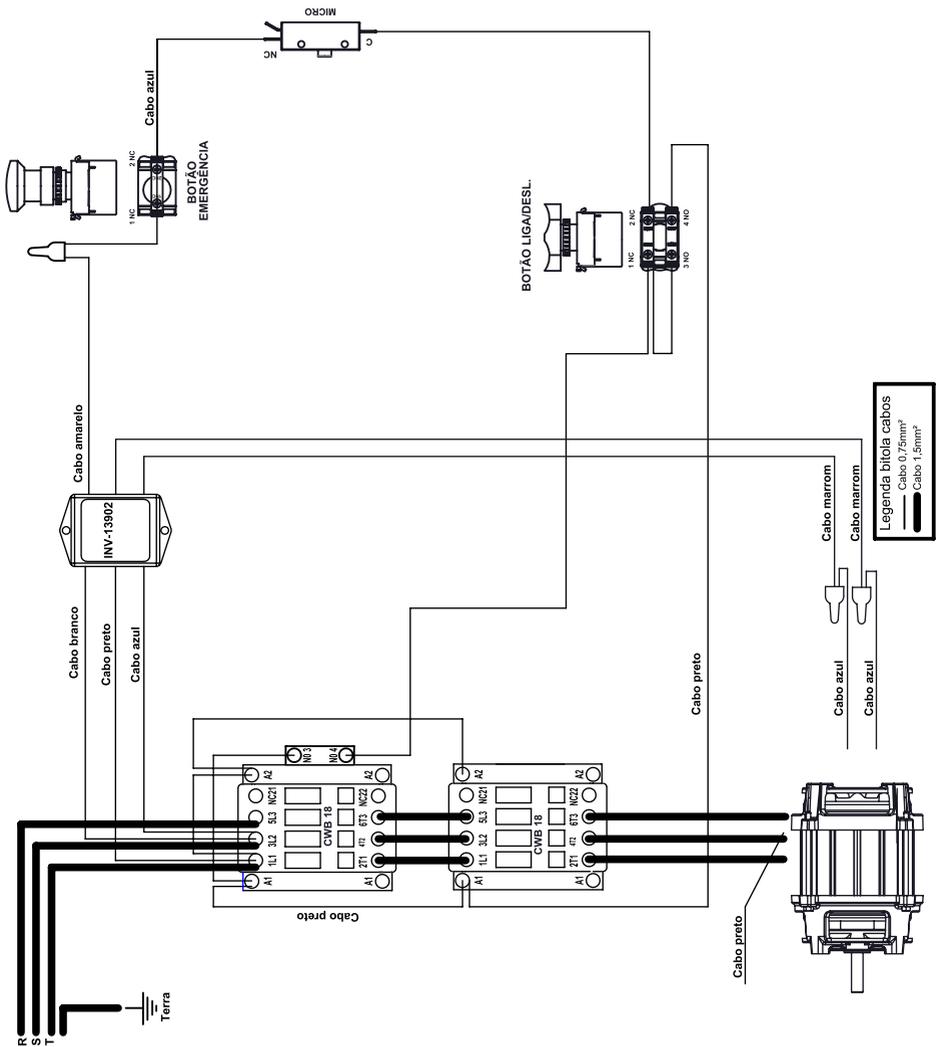
LIMPEZA

- Antes de efetuar a limpeza desligue a chave geral e retire o plugue da tomada.
- Nunca utilize acessório de metal (faca, colher, etc) para não agredir as partes de aço inoxidável.
- Nunca utilize água em abundância para limpar a cuba pois a umidade poderá danificar os rolamentos.
- Para a limpeza externa, aconselha-se utilizar um pano úmido com sabão neutro. Nunca utilize mangueira de água pois poderá provocar curto circuito e danificar os componentes elétricos como motor e itens de segurança.
- A limpeza de seu equipamento deverá ser feita sempre após a sua utilização. Não utilize produtos abrasivos, somente sabão neutro.
- Este aparelho não deve ser limpo com jato de água.
- A máquina não poderá ser submergida para limpeza.

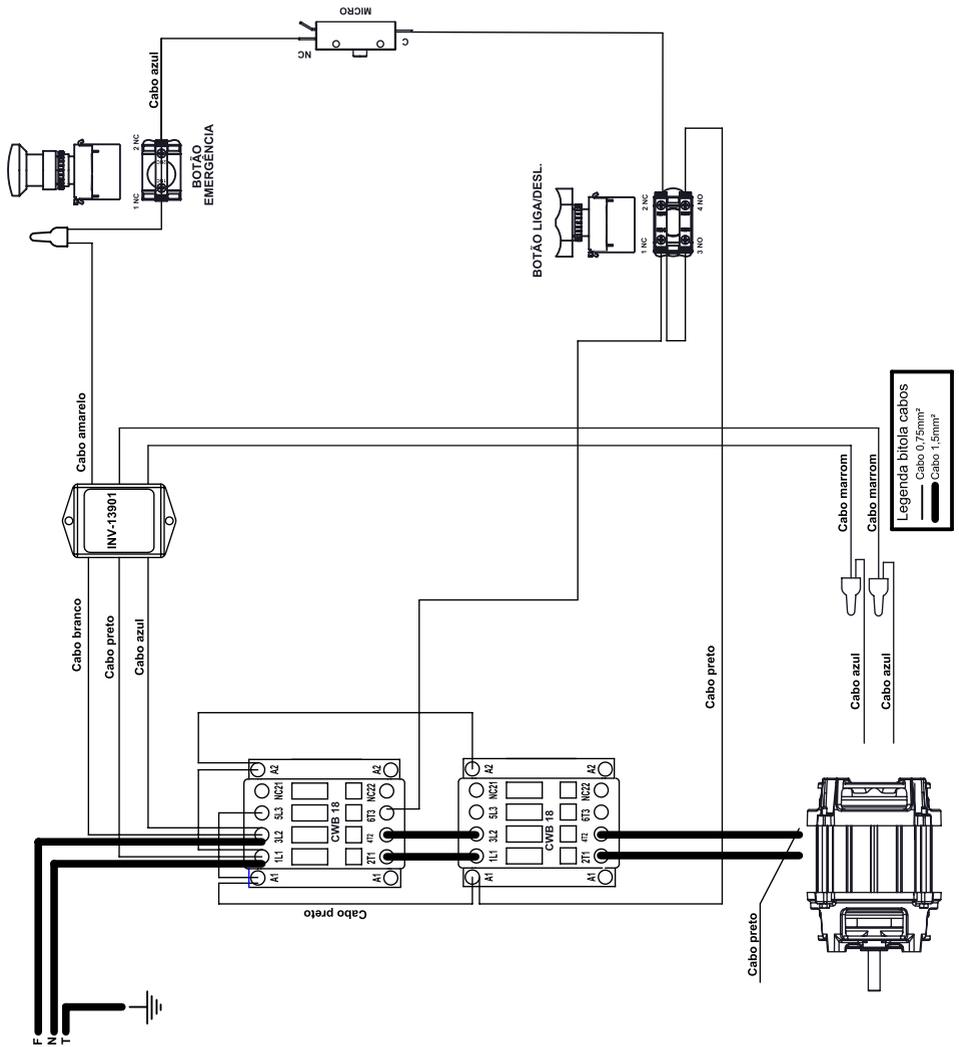
ESQUEMA ELÉTRICO MR-05 MONOFÁSICO 127-220V



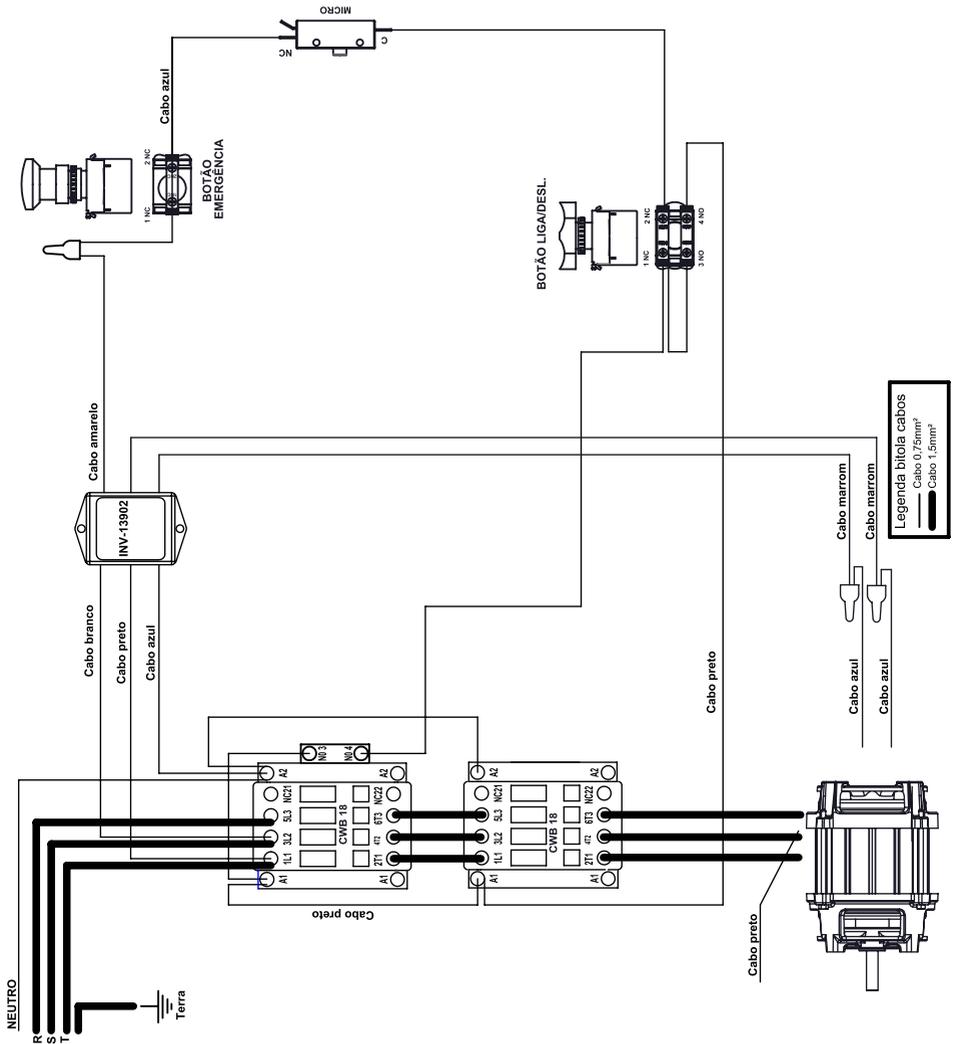
ESQUEMA ELÉTRICO MR-25N TRIFÁSICO 220V



ESQUEMA ELÉTRICO MR-15-25N MONOFÁSICO 127V 220V



ESQUEMA ELÉTRICO MR-25N TRIFÁSICO 380V



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 94 kg. 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

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"/>					
	Não Conforme <input type="checkbox"/>					
Responsável						

CRONOGRAMA DE MANUTENÇÃO

NÚMERO	DESCRIÇÃO	PERIODICIDADE
01	ESTICAR CORREIAS	1.800 HORAS
02	LUBRIFICAR ENGRENAGENS	1.800 HORAS
03	TROCAR ROLAMENTO MANCAIS	15.000 HORAS
05	TROCAR CORREIAS	6.000 HORAS
06	LIMPEZA SISTEMA ELÉTRICO	1.800 HORAS
07	REAPERTO SISTEMA ELÉTRICO	1.800 HORAS
08	LIMPEZA EXTERNA EQUIPAMENTO	DIÁRIA

LISTA DE REVISÕES MANUAL

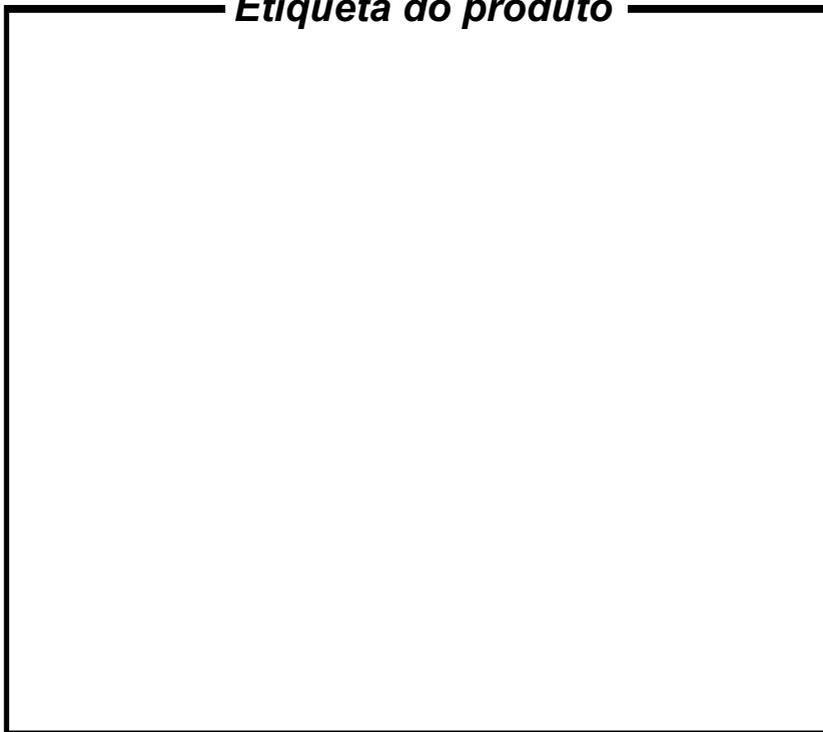
Revisão	Nº Série Inicial	Nº Série Final	CDA	Descrição
00	010119XXXXXX	200519XXXXXX	3450	Substituído código 15399 para 9887G.
01	210519XXXXXX	240919XXXXXX	3533	Acrescentado duas peças do item 15913G no painel.
02	250919XXXXXX			
03				
04				
05				

R.11

13243G

MR-05
MR-15N
MR-25N
MR-50N

Etiqueta do produto



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



G.Paniz Indústria de Equipamentos para Alimentação Ltda.

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

CNPJ 90.771.833/0001-49