

AMASSADEIRA SEMI RÁPIDA
AMASSADORA SEMI RÁPIDA

MBI-05
MBI-25 SS
MBI-40 SS


















Manual de Instrução
Manual de Instrucción

Termo de Garantia
Término de Garantía

e
y
Segurança
Seguridad

ÍNDICE

 Apresentação - Finalidade - Segurança	3
 Aspectos de Segurança	4
 Recebimento do Produto - Instalação	7
 Característica Técnica	8
 Painel de Instrumentos	9
 Instruções de Uso	10
 Vista Explodida (Máquinas)	11
 Catálogo de Peças	13
 Vista Explodida Painel MBI-25 MBI-40	15
 Catálogo de Peças (Painel)	16
 Manutenção - Limpeza	17
 Ocorrência de Defeitos	18
 Botão de Emergência	19
 Esquema Elétrico	20
 Certificados	25

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.



Tensão Perigosa
IEC 60417-5036

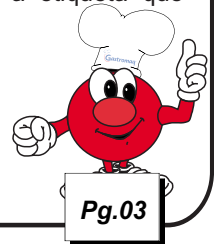
Para indicar os riscos decorrentes de tensões perigosas



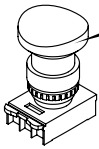
Terra de Proteção
IEC 60417-5019

Identificar qualquer terminal que é destinado para conexão com um condutor externo para proteção contra choque elétrico em caso de uma falha, ou no terminal de uma terra de proteção (Terra) eletrodo.

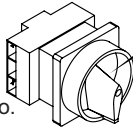
- Verifique se a tensão do seu aparelho está de acordo com a etiqueta que acompanha o produto (no cordão de alimentação).
- Para evitar choques e danos ao seu produto verifique o aterramento de sua rede elétrica.
- Crianças devem ser vigiadas para assegurar que não estejam brincando com o aparelho.



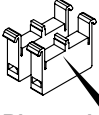
ASPECTOS DE SEGURANÇA



Botão de Emergência
Desliga o equipamento em situações de risco.

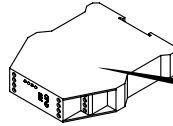


Chave Geral
Corta o fornecimento de energia para o equipamento. Possui trava de segurança.



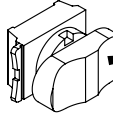
Blocos de contato com duplo canal.

Transformador
Deixa a tensão abaixo de 25V.

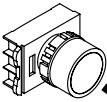


Relé de Segurança
Monitora o todo o sistema de segurança.

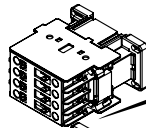
Controlador
Para proteção térmica do motor



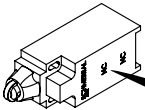
Chave Liga Desliga
Desliga o equipamento em condições normais de uso.



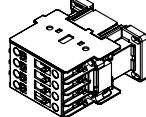
Botão Reset
Reseta o equipamento sempre após uma parada.



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 30x10⁶ manobras

Vida Elétrica 10x10⁶ manobras

Botões

Vida Mecânica 3x10⁶ operações

Botões de emergência

Vida Mecânica 3x10⁶ 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 Semi Rápida MBI-05 não contempla a NR-12, conforme anexo VI da mesma.

Amassadeira Semi 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, verificar a partir da pág 20.

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.

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 10.

Manutenção: Procedimentos para manutenção, cabo danificado, desgaste da correia, verifique pág 17.

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 19.

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

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

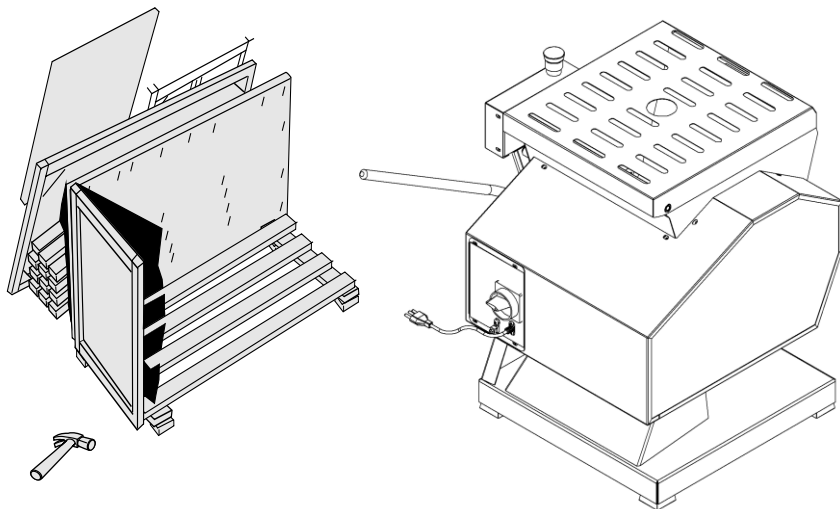
Atenção

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

RECEBIMENTO DO PRODUTO

Ao receber o produto, recomendamos cuidado e inspeção para detectar qualquer avaria proveniente do transporte, tais como:

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



INSTALAÇÃO

Os procedimentos a seguir devem ser executados para a melhor segurança do usuário:

- Instale seu equipamento em área bastante arejada;
- A instalação do equipamento deve ser em uma superfície plana;
- Deixar um espaço de pelo menos 15cm em torno do equipamento;
- 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;
- 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

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, cucas, 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	DIMENSÕES A X B X C
AMASSADEIRA SEMI RÁPIDA	MBI 05	1/3 CV 127/220V Monofásico	0,43 kW	39 kg	2kg até 5kg de massa pronta	565x520x590mm
	MBI 25	1/2 CV 127/220V Monofásico	0,58 kW	57 kg	4kg até 25kg de massa pronta	762x630x650mm
	MBI 40	1 CV 127/220V Monofásico	1,13 kW	98 kg	6kg até 40kg de massa pronta	990x850x740mm

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

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

PAINEL DE INSTRUMENTOS

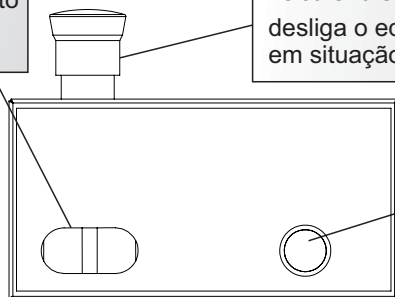
PAINEL SUPERIOR

Botão Liga/Desliga

liga e desliga o equipamento em condições normais de uso

Botão de Emergência

desliga o equipamento em situação de risco



Botão Reset

reinicia o equipamento sempre após uma parada de emergência

PAINEL INFERIOR

Chave Geral

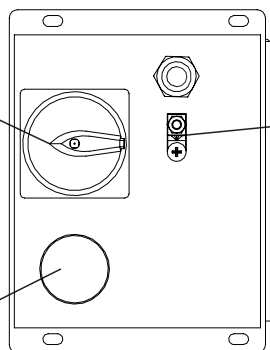
corta o fornecimento de energia para o equipamento

Equipotencial

interligar o aterramento entre os aparelhos

Botão de Emergência

desliga o equipamento em situação de risco



INSTRUÇÕES DE USO

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

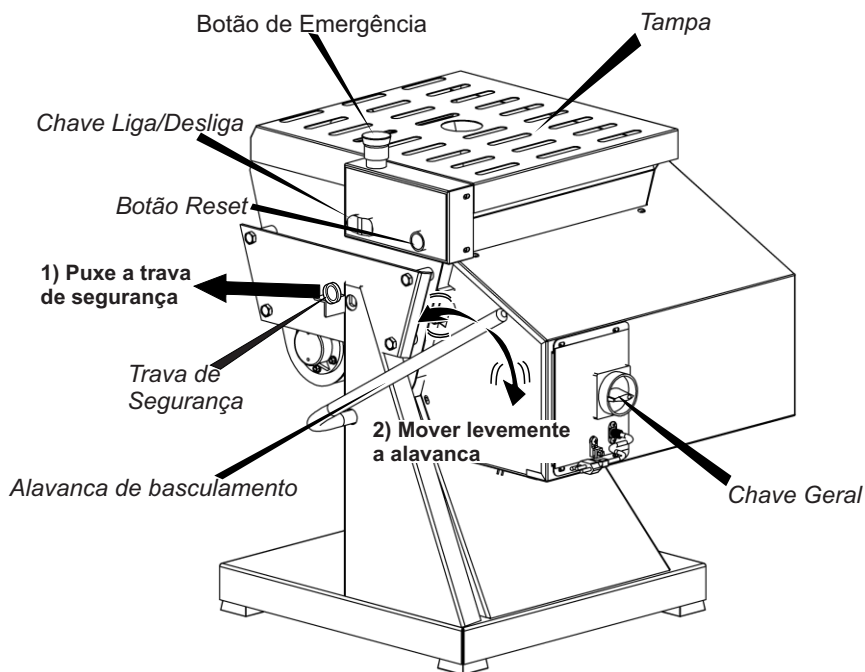
1º Passo: Abra a “*tampa*”, coloque todos os ingredientes secos na caçamba (farinha, fermento, sal, açúcar, margarina, etc.)

2º Passo: Feche a “*tampa*”, ligue a Amassadeira Semi Rápida posicionando a “*chave geral*” na posição ON, em seguida pressione o “*botão reset*” e após a “*chave liga/desliga*”. Acrescente aos poucos através da “*tampa*”, os ingredientes úmidos (água, leite, ovos, etc.)

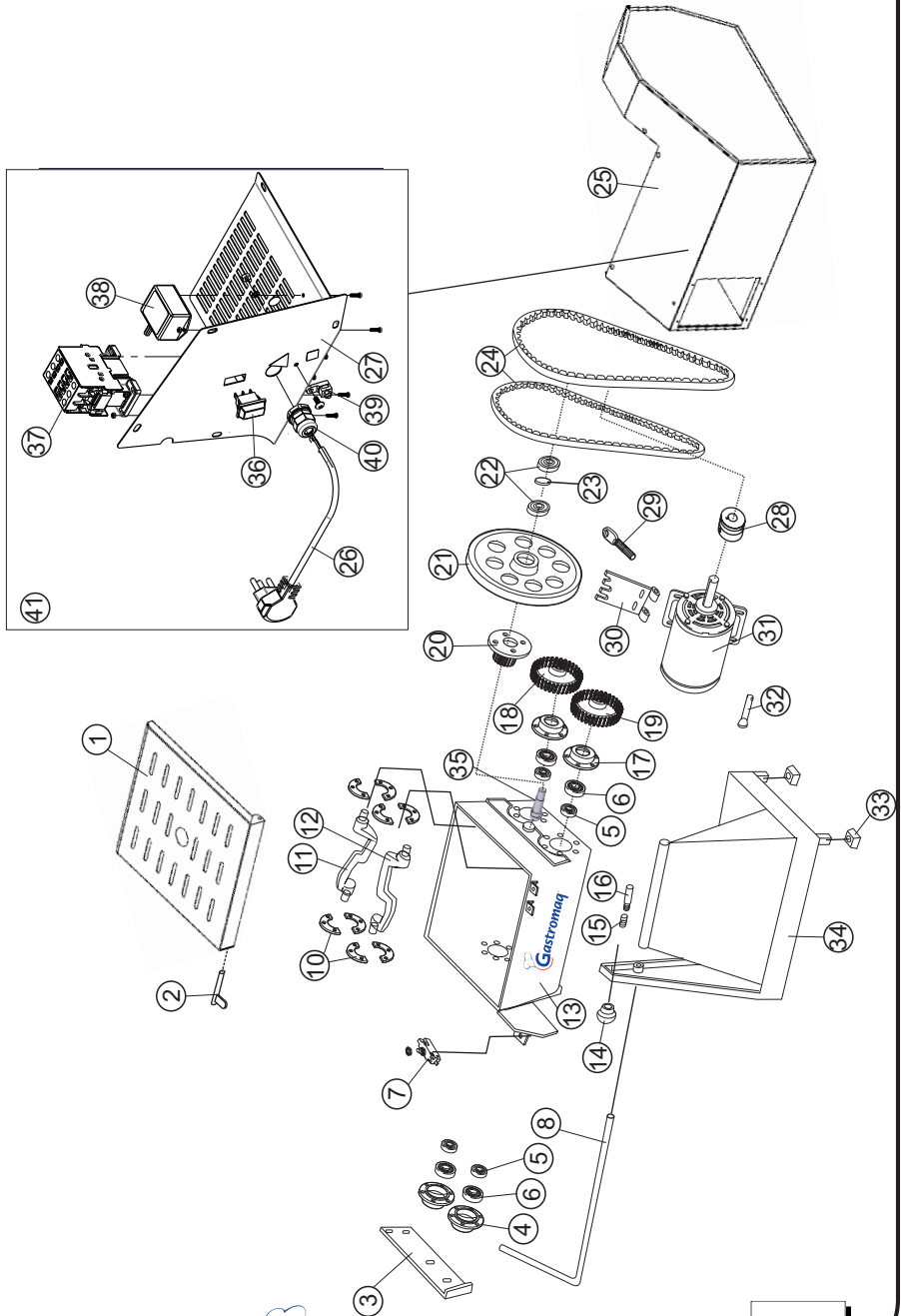
3º Passo: Após, feita a mistura desejada, faça o basculamento puxando a “*trava de segurança*” e movendo a “*alavanca*” levemente e retire-a. Somente após a retirada, faça o mesmo processo para novo uso do equipamento.

OBS: O basculamento facilita a retirada do produto.

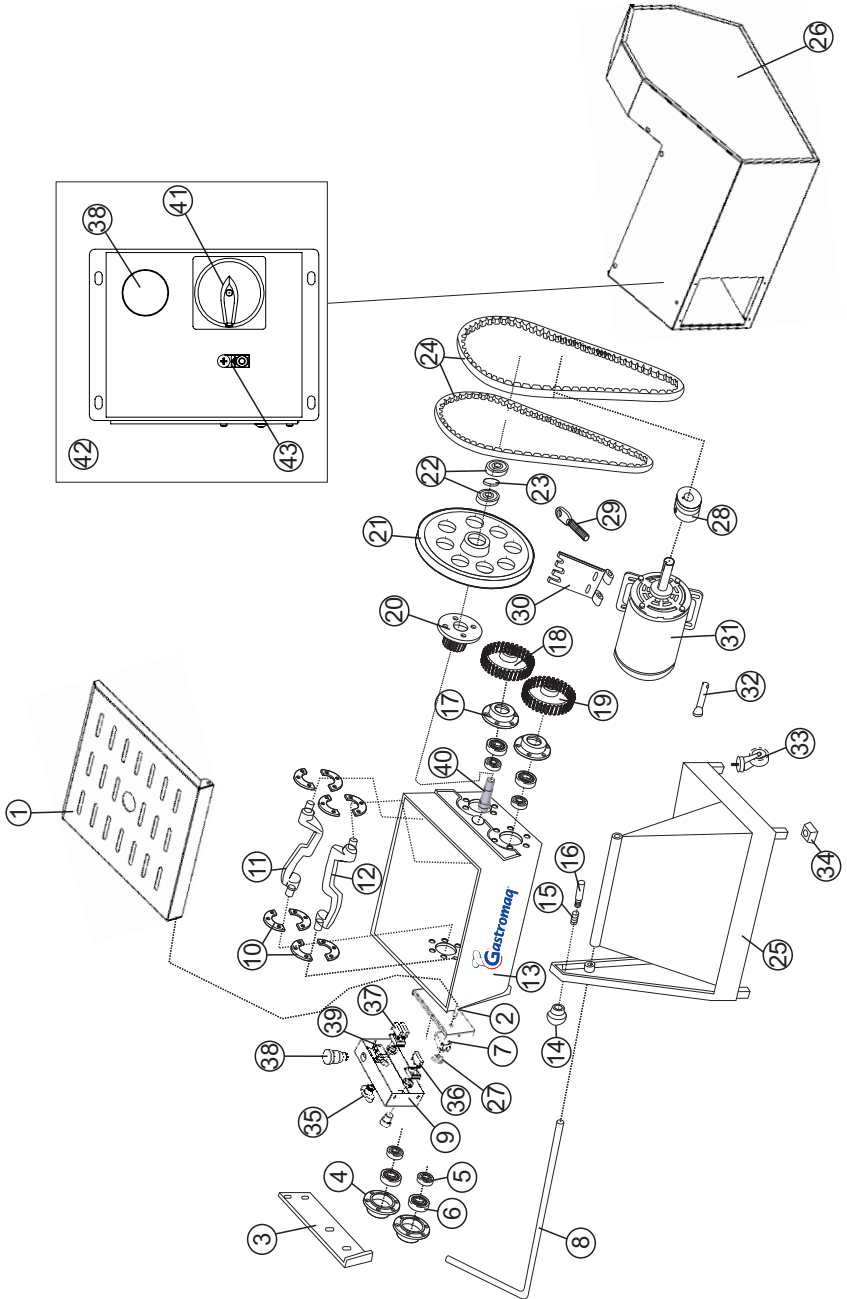
Se o equipamento não ligar, verifique a pág 18 do manual.



VISTA EXPLODIDA MBI-05



VISTA EXPLODIDA MBI-25 MBI-40



CATÁLOGO DE PEÇAS

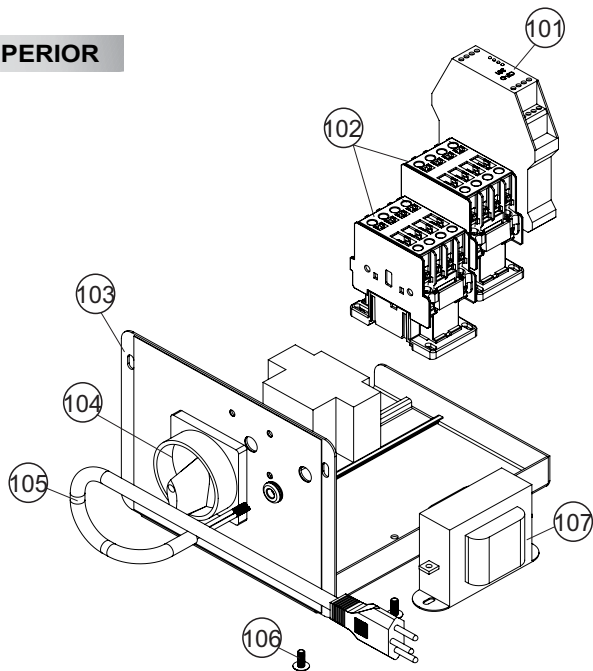
ITEM	DESCRIÇÃO	MBI-05
1	Conjunto Fechamento Superior	16886
2	Conjunto Eixo	7648
3	Chapa Regulagem	2019
4	Mancal Esquerdo	409
5	Rolamento	80814
6	Retentor	485
7	Micro interruptor	490
8	Eixo Basculante	2023
9	Caixa Micro	7650
10	Protetor Retentor	730
11	Pá Direita	2021
12	Pá Esquerda	2022
13	Conjunto Caçamba	4144
14	Manipulo	4399
15	Mola	496
16	Pino Trava	1970
17	Mancal Direito	408
18	Engrenagem Menor	10392
19	Engrenagem Maior	10389
20	Engrenagem Helicoidal Menor	08136
21	Volante	7262
22	Rolamento	80814
23	Anel PVC	06132
24	Correia	9845
25	Conjunto Proteção Volante	17655
26	Cabo Elétrico	71600
27	Painel	17657
28	Polia	3297
29	Parafuso Esticador Motor	1593
30	Conjunto Suporte Motor	9081
31	Motor Monofásico 1/3	71636
32	Eixo	1594
33	Pé Borracha	70367
34	Conjunto Cavalete	2003
35	Eixo Volante	19282
36	Chave Liga/Desliga	03914
37	Contactora	02256
38	Controlador	71612
39	Conector Sapata	71575
40	Prensa Cabo	71621
41	Conjunto Painel	17882

CATÁLOGO DE PEÇAS

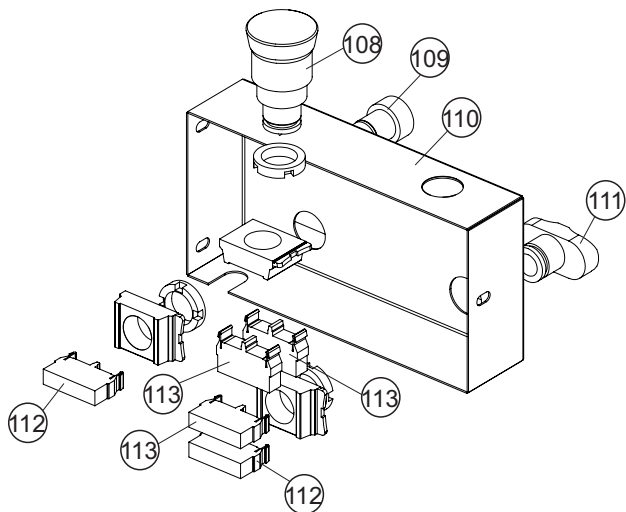
ITEM	DESCRIÇÃO	CÓDIGOS	
		MBI-25 SS	MBI-40 SS
1	Conjunto Fechamento Superior	16887	16889
2	Eixo Acionador Micro	15412	15412
3	Chapa Regulagem	1946	5456
4	Mancal Esquerdo	406	406
5	Rolamento	00020	00020
6	Retentor	485	485
7	Chave Fim de Curso	70704	70704
8	Eixo Basculante	1980	5113
9	Painel Lateral	15695	15695
10	Protetor Retentor	730	730
11	Pá Direita	1978	5132
12	Pá Esquerda	1965	5131
13	Conjunto Caçamba	13116	13107
14	Manipulo	4399	4399
15	Mola	496	496
16	Pino Trava	1970	1970
17	Mancal Direito	405	405
18	Engrenagem Menor	08112	1867
19	Engrenagem Maior	08111	5136
20	Engrenagem Menor (Pinhão)	08136	1553
21	Volante	7291	7262
22	Rolamento	80814	80814
23	Anel PVC	06132	06132
24	Correia	70529	9887
25	Conjunto Cavalete	1892	5134
26	Conjunto Proteção Volante	17645	17651
27	Acionador Micro	15096	15096
28	Polia	9080	8924
29	Parafuso Esticador Motor	1593	1593
30	Conjunto Suporte Motor	1870	1870
31	Motor	71634	71629
32	Eixo	1594	1594
33	Rodízio	500	500
34	Pé Borracha	70367	70368
35	Chave Liga/Desliga	70711	70711
36	Bloco Contato Aberto	70715	70715
37	Bloco Contato Fechado	70714	70714
38	Botão Emergência	70710	70710
39	Botão Reset	71257	71257
40	Eixo Volante	19282	1985
41	Chave Seccionadora	70705	70705
42	Conjunto Painel Mont. V1	15682	15682
43	Conector Sapata	71575	71575

VISTA EXPLODIDA PAINEL MBI-25 MBI-40

PAINEL SUPERIOR



PAINEL INFERIOR



CATÁLOGO DE PEÇAS (PAINEL)

ITEM	DESCRIÇÃO	CÓDIGOS	
		MBI-25 SS	MBI-40 SS
101	Rele Segurança	71351	71351
102	Contactora 9A	71334	71334
103	Conjunto Painel Soldado	15681	15681
104	Chave Seccionadora	70705	70705
105	Cabo Elétrico	14444	14444
106	Parafuso 3/16"x1/2"	10626	10626
107	Transformador E127/220V	71350	71350
108	Botão Emergência	70710	70710
109	Botão Reset	71257	71257
110	Painel Lateral	15695	15695
111	Botão Duplo	70711	70711
112	Bloco Contato Aberto	70715	70715
113	Bloco Contato Fechado	70714	70714

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.

- Um electricista deverá fornecer serviços elétricos conforme especificações de leis locais e nacionais.
- Caso o cordão de alimentação esteja danificado, o mesmo deverá ser substituído pelo fabricante ou serviço autorizado com um cordão de alimentação especial disponibilizado pelo fabricante ou serviço autorizado, com o objetivo de prevenir acidentes.

LIMPEZA

- Antes de efetuar a limpeza desligue a chave geral e retire o plug da tomada.
- Nunca utilize acessório de metal (faca, colher, etc) para não agredir as partes de aço inoxidável.
- Nunca utilize água em abundância para limpar a cuba pois a umidade poderá danificar os rolamentos.
- Para a limpeza externa, aconselha-se utilizar um pano úmido com sabão neutro. Nunca utilize mangueira de água pois poderá provocar curto circuito e danificar os componentes elétricos como motor e itens de segurança.

A limpeza de seu equipamento deverá ser feita sempre após a sua utilização. Não utilize produtos abrasivos, somente sabão neutro.

Este aparelho não deve ser limpo com jato de água.

A máquina não poderá ser submergida para limpeza.

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 MBI-05 / MBI-25SS / MBI-40SS.

Relé de Segurança Instrutech

Leds

Pw 

S2 

S1 

Out 

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

Relé de Segurança Schmersal

Leds

Ui 

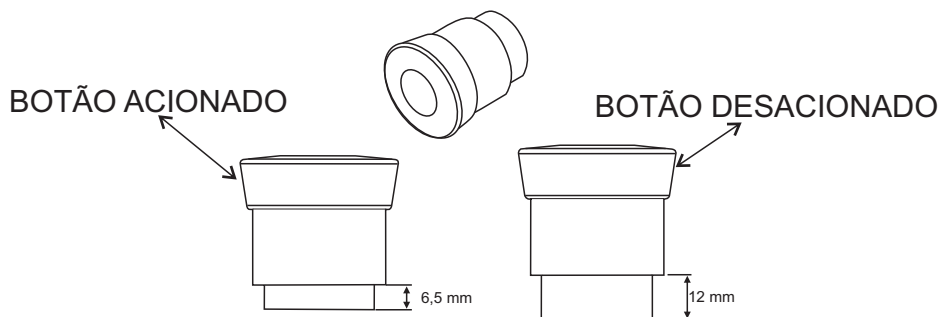
K1 

K2 

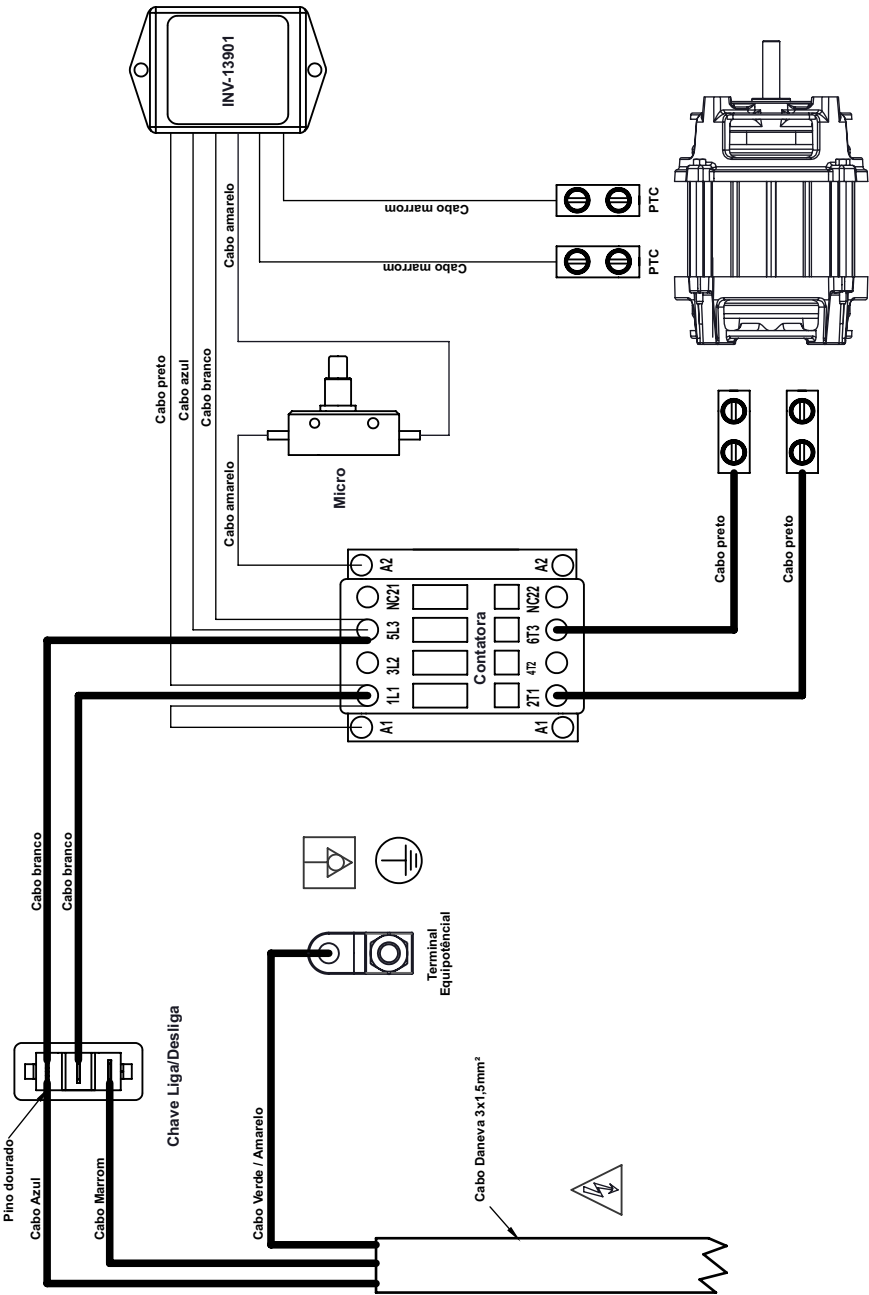
- O equipamento estará apto a funcionar quando todos os leds estiverem ligados;
- Caso o led **Ui** estiver desligado, verificar entradas de energia, com transformador e fios desconectados.
- Caso apenas o led **Ui** estiver ligado deve-se acionar o botão reset, ao acioná-lo os demais leds ligarão. Se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

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.

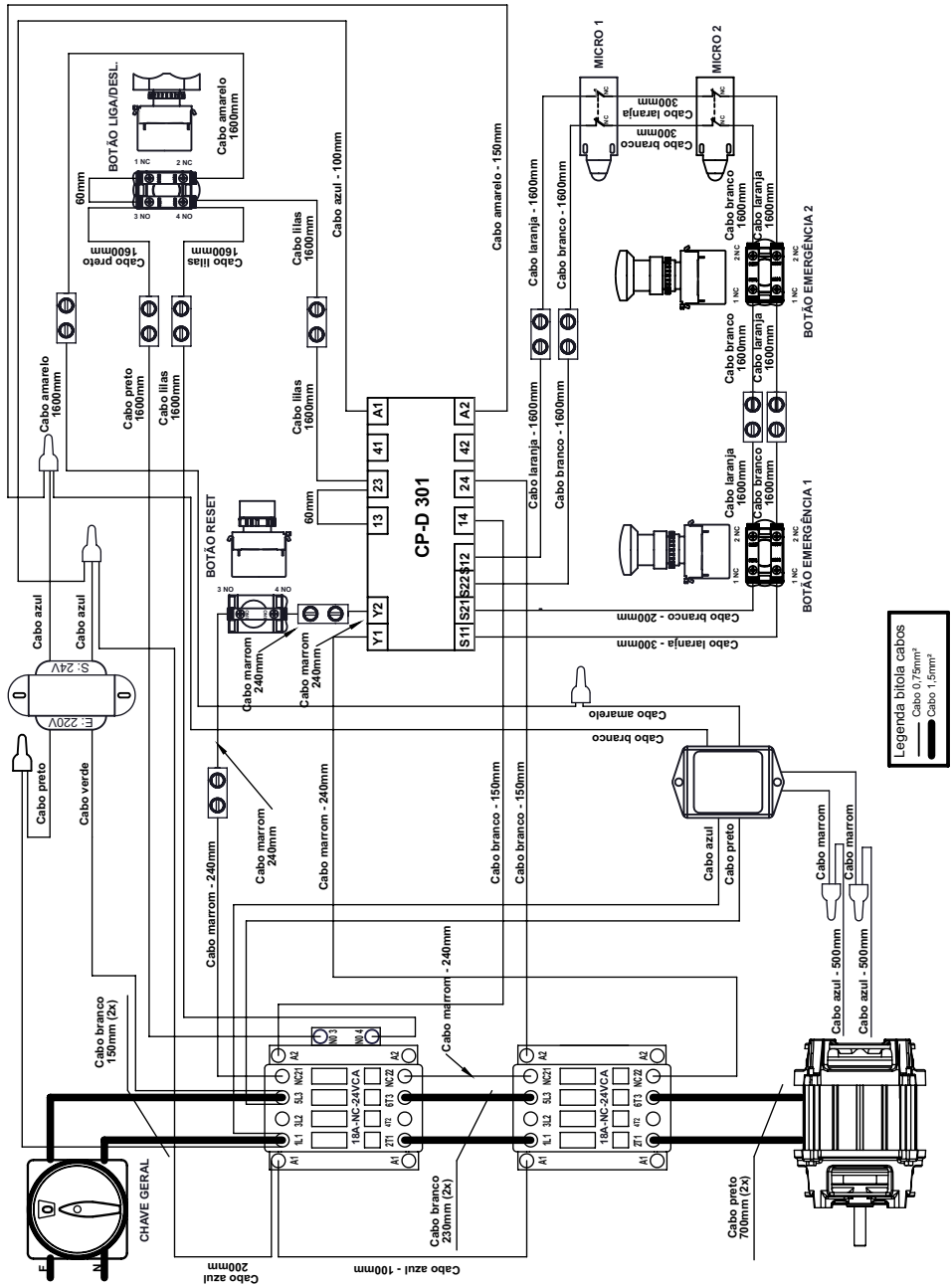


ESQUEMA ELÉTRICO MBI-05

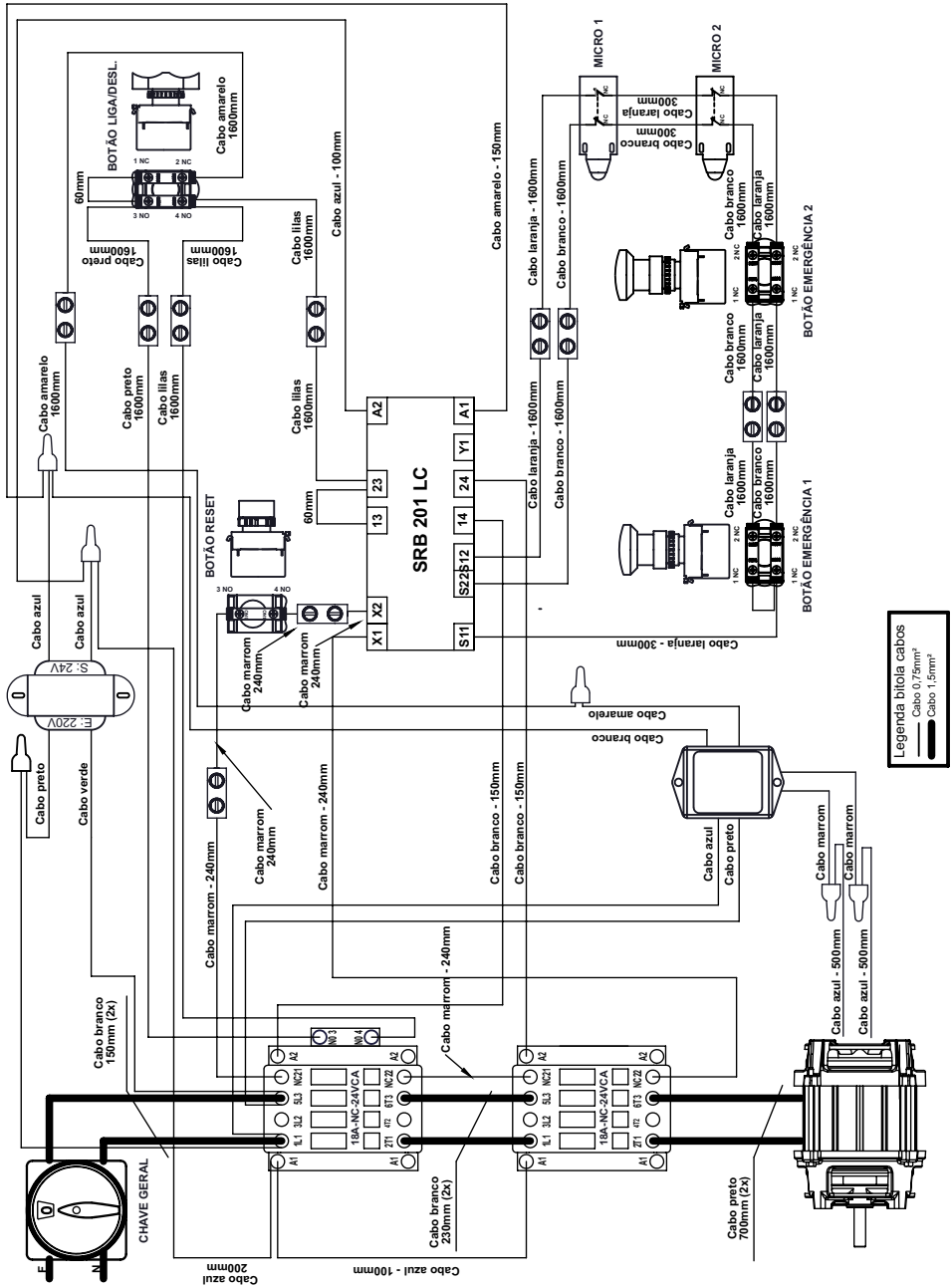


Legenda bitola cabos
 — Cabo 0,75mm²
 — Cabo 1,5mm²

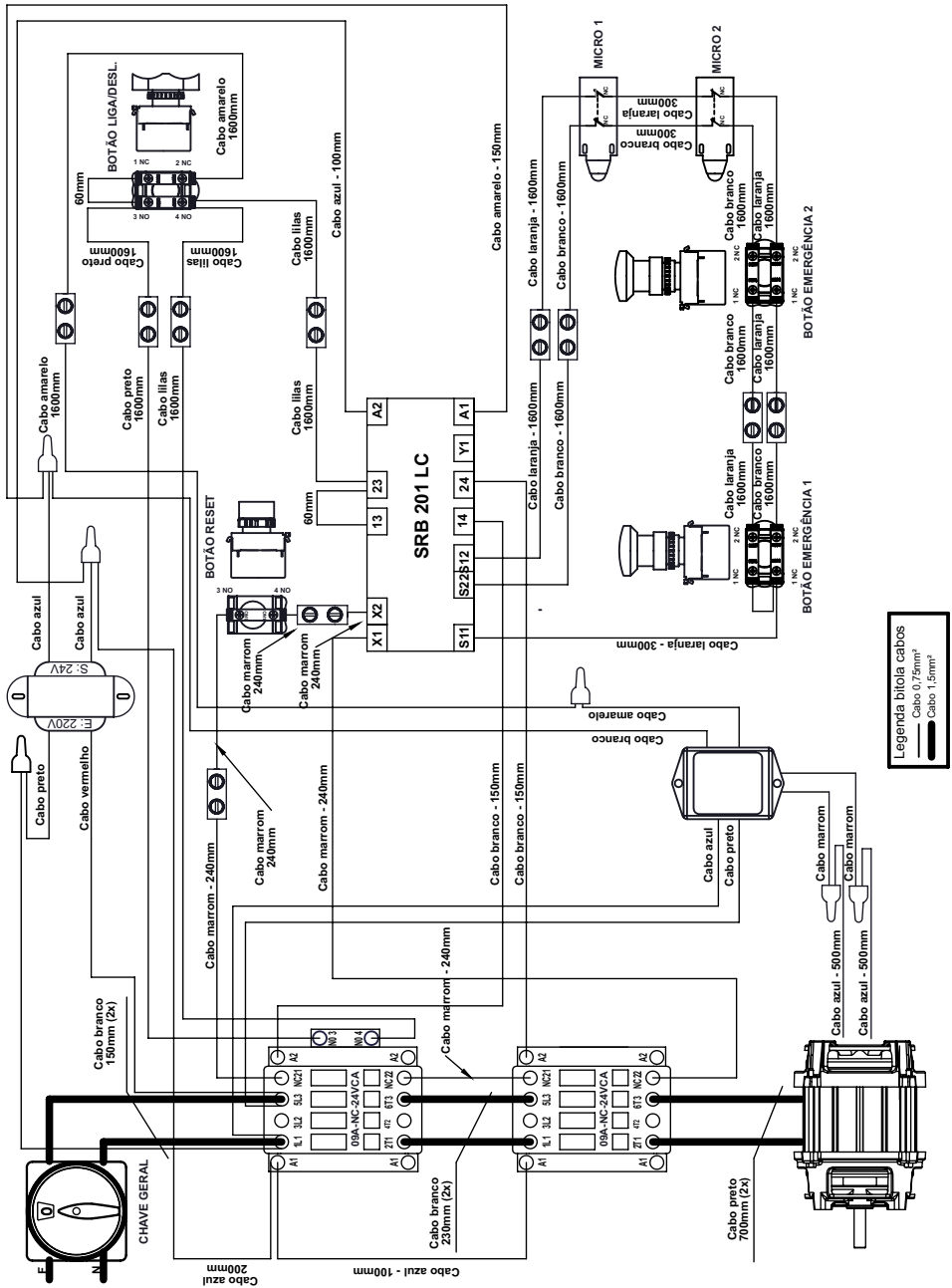
ESQUEMA ELÉTRICO 127V INSTRUTECH



ESQUEMA ELÉTRICO 127V SCHMERSAL



ESQUEMA ELÉTRICO 220V SCHMERSAL





ZERTIFIKAT
CERTIFICATE

EC Type-Examination Certificate

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

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



Functional Safety Type Approved

www.tuv.com
ID 069100300

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

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



Belth, 2013-03-21

Certification Body for Machinery, NB 0035

Dipl.-Ing. Eberhard Frejno



ZERTIFIKAT
CERTIFICATE

EC Type-Examination Certificate

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

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



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

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

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

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



E. Frejno

Berlin, 2010-04-22

Certification Body for Machinery, NB 0035

Ing. Eberhard Frejno



CERTIFICADO DE CONFORMIDADE
Conformity Certificate

Nº 218.071/13

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: 90771833/0001-49

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

**Amassadeira semi rápida
(Conforme modelos especificados no anexo I)**

Produzido(s) na unidade fabril localizada em:
Produced at the plant located in:

**Rua Adolfo Randazzo, 2010 - Vila Maestra
95034-970 - Caxias do Sul - RS**

Atendendo aos requisitos da Norma:
Meeting the requirements of the Standard:

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

E aos requisitos da Portaria:
And the requirements of the Governmental Decrees:

**Regulamento de Avaliação da Conformidade
Portaria nº 371 de 29/12/2009**

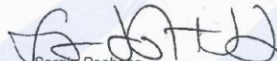
Sistema de Certificação: Sistema 5
Certification System: System 5

Primeira concessão: 19/06/2013
First concession:

Período de validade:
Validity period:

05/08/2013 a 18/06/2016

Rio de Janeiro, 09 de agosto de 2013.


Sergio Pacheco
Gerente de Certificação de Produto
Product Certification Manager



Este certificado está sujeito ao contínuo atendimento ao Procedimento Geral para Avaliação da Conformidade, aos Requisitos da Portaria, bem como aos requisitos da Norma acima, sendo válido somente em original e com o timbre da ABNT em alto-relevo seco, assinado pelo Gerente de Certificação de Produto. Sua validade pode ser confirmada no seguinte endereço eletrônico: www.abnt.org.br, CNPJ: 33.402.892/0001-06 - Tel.: (21) 3974-2300 / Fax: (21) 3974-2315.
This certificate is subject to the continuous fulfillment of the requirements of the General Procedure for Conformity Assessment and to the Governmental Decrees referred above, as well as to the Standard 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, CNPJ: 33.402.892/0001-06 - Tel.: (21) 3974-2300 / Fax: (21) 3974-2315.

Av. Treze de Maio, 13 - 28º Andar - Centro - Rio de Janeiro - RJ - CEP 20031-901
Av. Paulista, 726 - 10º Andar - Salas 1006/1007 - Cerqueira Cesar - São Paulo - SP - CEP 01210-910

Rev.: 03



CERTIFICADO DE CONFORMIDADE
Conformity Certificate

Nº 218.071/13

O presente anexo I integra o Certificado de Conformidade de Produto nº 218.071/13, tendo por finalidade detalhar o escopo da empresa: Gpaniz Ind. de Equipamentos para Alimentação Ltda.

This annex I is part of the Products Conformity Certificate nº 218.071/13, having for purpose to detail to the: Gpaniz Ind. de Equipamentos para Alimentação Ltda.

Amassadeira semi rápida

AM 25 - 127V / 60Hz
AM 25 - 220V / 60Hz
AM 05 - 220V / 60Hz
AM 15 - 127V / 60Hz
AM 15 - 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

Sistema de Certificação: Sistema 5
Certification System: System 5

Primeira concessão: 19/06/2013
First concession:

Período de validade:
Validity period:

05/08/2013 a 18/06/2016

Rio de Janeiro, 09 de agosto de 2013



Sergio Pacheco
Gerente de Certificação de Produto
Product Certification Manager











Este certificado está sujeito ao contínuo atendimento ao Procedimento Geral para Avaliação da Conformidade, aos Requisitos da Portaria, bem como aos requisitos da Norma acima, sendo válido somente em original e com o timbre da ABNT em alto-relevo seco, assinado pelo Gerente de Certificação de Produto. Sua validade pode ser confirmada no seguinte endereço eletrônico: www.abnt.org.br, CNPJ: 33.402.892/0001-06 - Tel.: (21) 3974-2300 / Fax: (21) 3974-2315.
This certificate is subject to the continuous fulfillment of the requirements of the General Procedure for Conformity Assessment and to the Governmental Decrees referred above, as well as to the Standard 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, CNPJ: 33.402.892/0001-06 - Tel.: (21) 3974-2300 / Fax.: (21) 3974-2315.

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 - Salas 1006/1007 - Cerqueira Cesar - São Paulo - SP - CEP 01210-910

Rev.: 03

ÍNDICE

 Presentación - Finalidad del Manual - Seguridad	31
 Recebimiento del Producto - Instalación	32
 Característica Técnica	33
 Instrucciones	34
 Vista Explodida	35
 Catálogo Peças	36
 Mantenimiento - Limpieza	37
 Término de Garantía	38
 Termo de Garantia	40
 Lista de Revisão	42

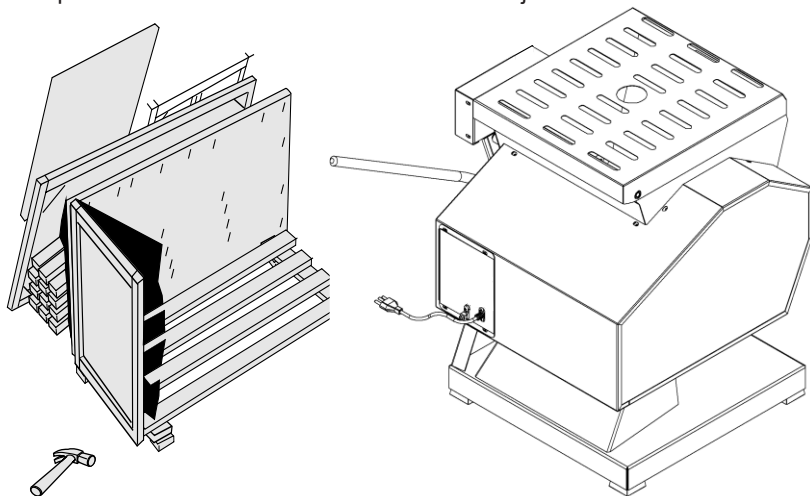
VERSIÓN EN ESPAÑOL



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 15 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 ajusta a estos procedimientos, contratar profesional cualificado para el logro. Ligue para 0800-704-2366 y contate a Asistencia.

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.



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Integra la línea de Amassadeira MBI o sistema exclusivo de dos pás mezcladoras helicoidais 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	DIMENSIONES A X B X C
AMASSADEIRA SEMI RÁPIDA	MBI 05	39 kg	2kg até 5kg de masa pronta	565x520x590mm
	MBI 25	57 kg	4kg até 25kg de masa pronta	762x630x650mm
	MBI 40	98 kg	6kg até 40kg de masa pronta	990x850x740mm

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

CARGA MÁXIMA		
Máquina/Modelo	Masas Homogêneas	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 Homogêneas	Masas Granuladas
50 a 55% de humedad	35 a 40% de humedad

INSTRUCCIONES

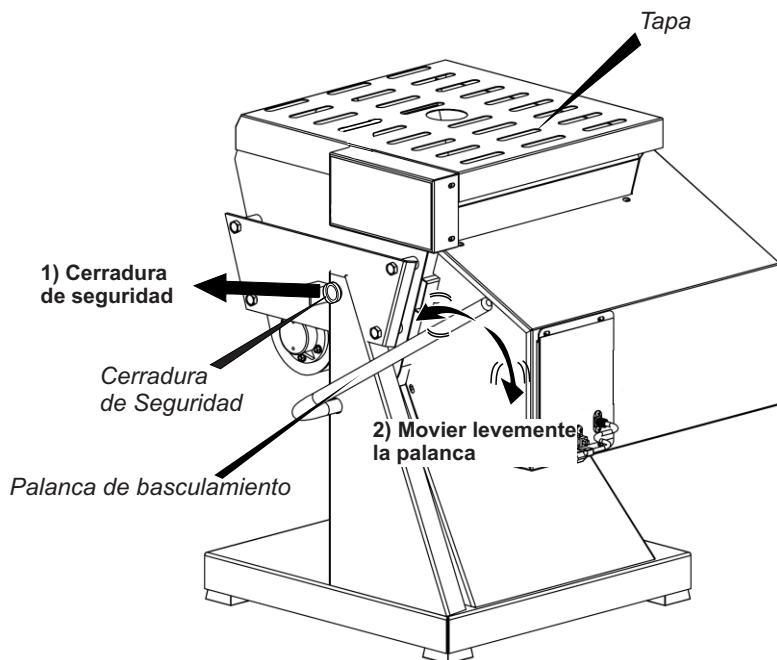
Para mejorar la eficiencia de su amasadora, se recomienda seguir los siguientes pasos:

1° Paso: Abra la “*tapa*”, poner todos los ingredientes secos en la caçamba (harina, levadura, sal, azúcar, margarina, etc.)

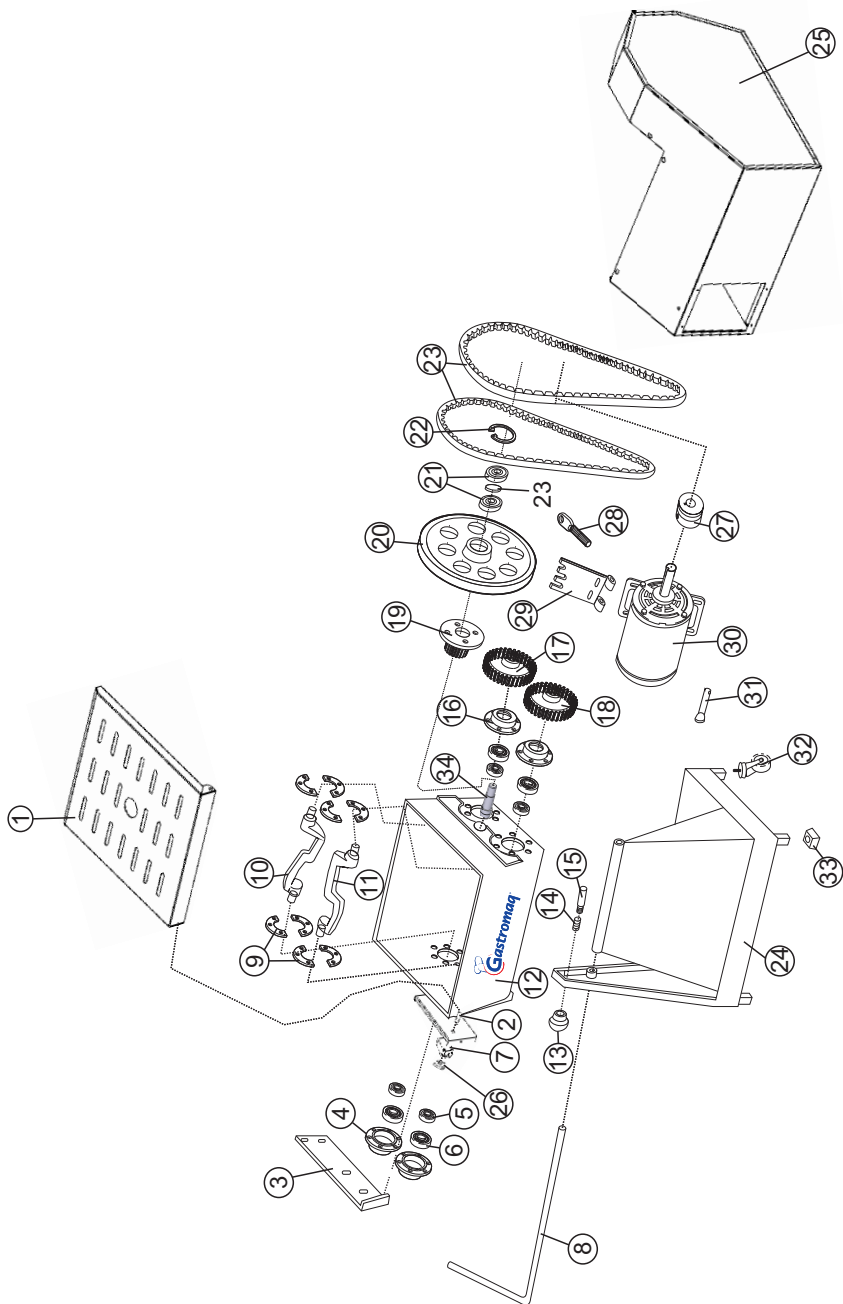
2° Paso: Cierre la “*tapa*”. Acrescente poco a poco a través de la “*tapa*”, los ingredientes húmedos (agua, leche, huevos, etc.)

3° Paso: Después, hecho la mezcla deseada, hacer el basculamiento puxando la “*cerradura de seguridad*” y moviendo el “*palanca*” levemente e ligeramente y retírelo. Sólo después de la retirada, hacer el mismo proceso para la reutilización de los equipos.

OBS: El basculamiento facilita la extracción del producto.



VISTA EXPLODIDA



CATÁLOGO DE PEÇAS

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	70704	70704
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	Manípulo	4399	4399	4399
14	Mola	496	496	496
15	Pino Trava	1970	1970	1970
16	Mancal Derecho	408	405	405
17	Engranaje Menor	1997	08112	1867
18	Engranaje Maior	1998	08111	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	Rodízio	500	500	500
33	Pie Goma	70367	70367	70368
34	Eje Volante	1985	1985	1985

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.

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.

TÉRMINO DE GARANTÍA

La GASTROMAQ se compromete con la garantía de seis (06) meses referente al producto caracterizado anteriormente, a partir de la fecha de la reventa al cliente final, mediante las siguientes condiciones y normas:

1) La empresa no cubrirá, en ninguna hipótesis, defectos o rayaduras en la pintura o abolladuras que sean consecuencia del transporte, debiendo estos ser exigidos a la transportadora en el momento de la entrega, o sea, en la recepción de la mercancía. Tampoco tendrá garantía los equipamientos expuestos al tiempo, o que por alguna forma, después de su utilización, quede mucho tiempo sin funcionamiento, pues podrá aparecer herrumbre en las partes de movimiento no lubricadas.

2) La garantía GASTROMAQ no cubrirá vidrios, lámparas, fusibles, llaves de conexión, resistencias, termostatos, controladores de temperatura, relés, valvulas solenoides de agua y valvulas solenoides 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 se dañe, debe ser encaminado a la Asistencia Técnica de los respectivos fabricantes, debiendo ocurrir un previo contacto con GASTROMAQ.

4) El cliente tendrá derecho a la Asistencia Técnica en el local de uso de la maquina cuya medida sea mayor a 0,360m³ o con un peso superior a los 94kg. En caso que la maquina no se encuadre en las medidas citadas, la misma deberá ser enviada para la Asistencia Técnica autorizada más próxima. En caso que sea constatado por la Asistencia autorizada que hubo mal uso o instalación inadecuada del equipamiento, la visita, el movimiento del equipamiento y los costos del arreglo correrán por cuenta del usuario, incluso dentro del periodo de la garantía.

5) La garantía establecida por la fábrica se refiere a las maquinas que en servicio y uso normal presenten defectos de material o montaje. La fabrica se reserva el derecho de dar pareceres y no autoriza a otras personas a juzgar defectos presentados durante la vigencia de la garantía. La garantía cubrirá costos con la mano de obra desde que ésta sea ejecutada por la Asistencia Técnica autorizada GASTROMAQ. Se excluyen de la garantía los defectos y las averías resultantes de accidentes por negligencia en las operaciones.

6) La empresa no se responsabiliza por modificaciones en el producto, salvo las alteraciones realizadas por la propia fabrica.

7) Después de tres (03) meses de uso, se considera fuera de garantía GASTROMAQ piezas y accesorios que tengan desgaste natural o acelerado tales como: rodamientos, retenes, discos del molidor de carne y del preparador de alimentos, globo, aspa y espiral de la batidora planetaria, filtros de la molidora, piezas de trefilar, caracoles y alimentadores de extrusión.

8) Regulaciones, lubricaciones, ajustes y limpieza del equipamiento, oriundos de su uso y funcionamiento, no aerán cubiertos por la garantía, debido a que éstos corren por cuenta del propietario.

9) EXTINCIÓN DE LA GARANTÍA:

- ✓ Por no ejecutar los servicios de revisión y lubricación que constan en este manual de instrucciones del equipamiento;
- ✓ Por el empleo de piezas y componentes que no sean originales o que no sean recomendadas por GASTROMAQ;
- ✓ Por la modificación del producto y consecuente alteración de las características técnicas de funcionamiento, co excepción a las ejecutadas por GASTROMAQ;
- ✓ Por la utilización de las maquinas y equipamientos para otras funciones que no sean las indicadas por el fabricante;
- ✓ Por el transcurso del plazo de validez de la garantía.

OBS: Para cualquier demanda judicial queda elegido el Foro de la comarca de Caxias do Sul (estado de Río Grande do Sul), con renuncia a cualquier otro, por más privilegiado que sea o llegue a ser

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.

Etiqueta do produto
Etiqueta del producto



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



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