

Manual de Instrução



AME-05/15

Amassadeira com Extrusora

ÍNDICE

Apresentação - Finalidade do manual.....	03
Instruções de Segurança.....	03
Aspectos de segurança.....	04
Recebimento do produto.....	06
Instalação	06
Características Técnicas	07
Instruções de uso.....	08
Manutenção.....	11
Limpeza.....	12
Ocorrência de Defeitos.....	12
Esquema Elétrico.....	13
Termo de Garantia.....	14
Lista de Revisões Máquina.....	15
Cronograma de manutenção.....	16
Lista de Revisões Manual.....	16

APRESENTAÇÃO

A empresa, especializada no ramo de máquinas para alimentação, oferece uma variada linha de produtos, que atendem as necessidades do mercado. São dezenas de equipamentos projetados para facilitar o trabalho de quem atua no ramo de alimentação. Fornecemos equipamentos para restaurantes, panificadoras, açougues, pizzarias, supermercados, confeitarias e até mesmo para cozinhas residenciais e industriais.

Todos os produtos são fabricados com materiais de alta qualidade e acabamento superior, dentro das normas de segurança e higiene das leis vigentes.

A facilidade na instalação, manutenção mínima, baixo consumo e o alto rendimento produtivo, colocam os produtos GPANIZ, à frente no mercado, com vantagens de economia, produtividade, segurança e qualidade.

Queremos cumprimentá-lo por ter escolhido um produto com a qualidade a que o nome merece, GPANIZ.

FINALIDADE DO MANUAL

A finalidade deste manual é passar ao usuário informações necessárias sobre o produto que acaba de ser adquirido. Leia este manual atentamente e terá a orientação correta para que obtenha um melhor aproveitamento e durabilidade do equipamento.

SEGURANÇA

Este aparelho não deve ser utilizado por pessoas (inclusive crianças) com capacidade física, sensorial ou mental reduzida, falta de experiência ou conhecimento, ao menos que tenham recebido instruções quanto ao uso deste equipamento por pessoa responsável pela sua segurança.

Tensão Perigosa IEC 60417-5036



Indica os riscos decorrentes de tensões perigosas

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.

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

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 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 com Extrusora: A descrição da máquina e sua utilização prevista, podem ser visualizadas na pág.7.

Esquema Elétrico: Para a visualização da esquemática do comando elétrico, conforme a tensão Bivolt 127V-220V Monofásico verificar a partir da pág. 13.

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 50 cm entre um equipamento e outro, para evitar superaquecimento do motor. Instale o equipamento em local onde não haja tráfego intenso de pessoas.

Adulteração: Seu equipamento possui grade de proteção e componentes elétricos que impedem acesso as partes móveis. A retirada ou adulteração destes componentes de segurança podem causar riscos graves nos membros superiores do usuário do produto.

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. 11.

Vida Útil: A vida útil da máquina pode variar de 3 à 5 anos, baseado na vida útil dos componentes, localizados na pág. 05.

ASPECTOS DE SEGURANÇA



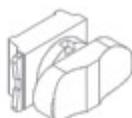
Botão de Emergência
Desliga o equipamento em situações de risco.



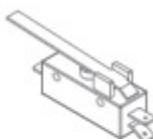
Chave Geral
Corta o fornecimento de energia para o equipamento.



Blocos de contato
com duplo canal.



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



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



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

VIDA ÚTIL DOS COMPONENTES

Botões

Vida Mecânica	3×10^6 operações
---------------	---------------------------

Botões de emergência

Vida Mecânica	3×10^5 operações
---------------	---------------------------

Atenção

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

ASSISTÊNCIAS TÉCNICAS AUTORIZADAS

Site: <https://gpaniz.com.br/assistencia-tecnica/autorizadas/>

Ou se preferir utilize o QR CODE.

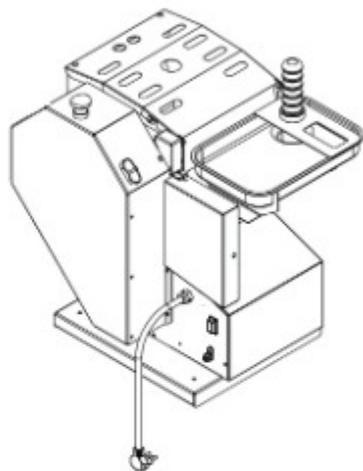
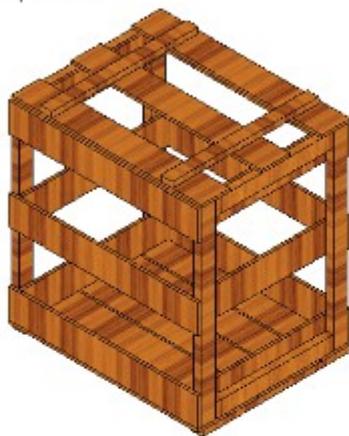
Aponte a câmera do seu celular para o **QR CODE** ao lado, e tenha acesso a lista completa das assistências técnicas autorizadas.



RECEBIMENTO DO PRODUTO

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

- a) Amassados e riscos na pintura;
- b) quebra de peças;
- c) falta de peças através da violação da embalagem e
- d) verificar se os kits vem com os seguintes itens:
 - 9 trefilas para fazer massas e biscoitos;
 - 1 socador;
 - 1 bandeja.
 - 1 espátula



INSTALAÇÃO

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

- 1) Instale seu equipamento em área bastante arejada;
- 2) a instalação do equipamento deve ser em uma superfície plana;
- 3) deixar um espaço de pelo menos 50 cm em torno do equipamento;
- 4) partes metálicas são condutoras de calor, portanto, antes de iniciar qualquer manutenção verifique se o equipamento está completamente resfriado;
- 5) verificar se a tensão da rede elétrica é a mesma do seu equipamento;
- 6) para a operação adequada, este aparelho deve ser instalado em local com temperatura entre 5°C a 25°C;
- 7) nunca use extensões ou 'T' para a ligação dos equipamentos;
- 8) não remova o pino terra do cabo elétrico;
- 9) utilize tomadas para 20A com pino 4,8mm conforme NBR 6147;
- 10) para instalar a bandeja (item 19 pág.11) basta encaixá-la no corpo alimentador de bronze (item 15 pág. 11)

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

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

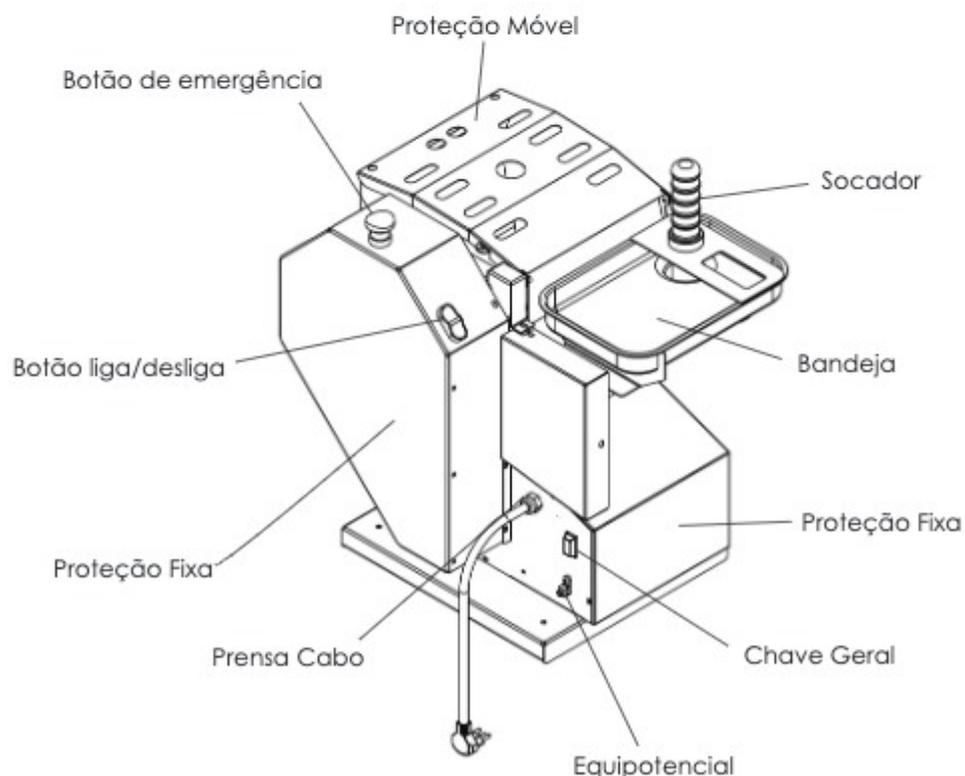
Projetada como amassadeira conjugada com extrusor, prepara massas pesadas como massas de pães, pizzas, cucas ,etc, trabalha com capacidade máxima de 5 kg de massa pronta.

Extrusor possui capacidade de 15 kg de massa por hora. Atende o trabalho constante em cozinhas industriais, hotéis, panificadoras, padarias e similares com muita eficiência, rapidez e qualidade.

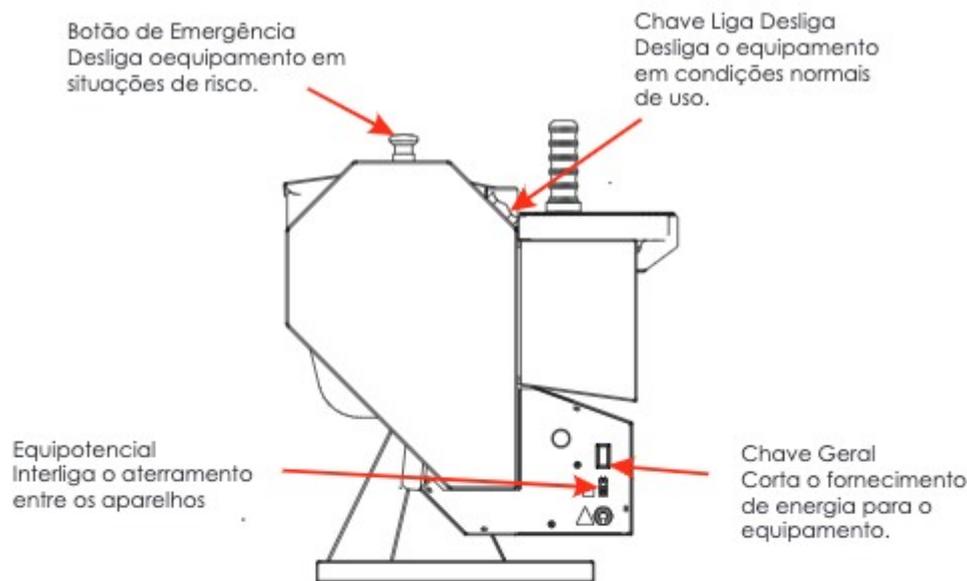
Especificações Técnicas

Modelo	Peso	Capacidade de Produção	Dimensões (AxLxC)
AME-05/15	58Kg	Amassadeira 05Kg Extrusora 05Kg	610x420x410mm

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



PAINEL DE INSTRUMENTOS



INSTRUÇÕES DE USO EXTRUSORA

Para ligar seu equipamento, siga os passos descritos abaixo:

1º Passo: Soltar a porca de bronze (item 10 pág. 12) girando-a no sentido horário;

2º Passo: Escolher a chapa que será utilizada e encaixe-a na Flange (Item 52 pág.12) e coloque na porca de bronze.

3º Passo: Prender a porca de bronze no alimentador de bronze (ver item 15 pág.12) girando-a no sentido anti-horário;

4º Passo: Encaixar a bandeja (item 19 pág.12) no alimentador de bronze;

5º Passo: Verificar se a tensão do local é a mesma que a do equipamento;

6º Passo: Conectar o plugue na tomada;

7º Passo: Posicionar a chave geral na posição "ligado";

8º Passo: Verificar se o 'Botão de Emergência' está na posição de trabalho (puxado totalmente para fora);

9º Passo: Colocar a massa sobre a bandeja;

10º Passo: Pressionar o botão liga;

11º Passo: Com o auxílio do espátula (item 51 pág. 12) arraste a massa até o orifício da bandeja;

12º Passo: Após terminar o processo desligue seu equipamento na chave geral.

INSTRUÇÕES DE USO AMASSADEIRA

Para ligar seu equipamento, siga os passos descritos abaixo:

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

2º Passo: Conectar o plugue na tomada;

3º Passo: Posicionar a chave geral na posição "Ligado";

4º Passo: Colocar todos os ingredientes dentro da bacia (ver item 35 pág. 12)

5º Passo: Fechar completamente a tampa (ver item 34 pág 12);

6º Passo: Verificar se o 'Botão de Emergência' está na posição de trabalho (puxado totalmente para fora);

7º Passo: Pressionar o botão liga;

8º Passo: Desligue a máquina pressionado o botão desliga;

9º Passo: Retire a massa basculando a máquina.

INSTRUÇÕES GERAIS

Para um melhor desempenho de sua extrusora, procure alimenta-lá de forma que não fique intervalos de ar entre a massa dentro do caracol.

Não utilize qualquer tipo de gordura na massa para extrusão. A gordura prejudica o desempenho do equipamento.

Nuca execute as duas operações simultaneamente.

Remova a massa da amassadeira antes de utilizar a extrusora.

Utilize o socador para ajudar a empurrar a massa, caso seu equipamento esteja sendo forçado verifique se as tréfilas não estão entupidas.

É recomendado que sejam utilizados 8 ovos por KG de farinha.

ATENÇÃO

**NÃO UTILIZE MASSA COM MENOS DE
30% DE UMIDADE**

TIPOS DE TREFILAS



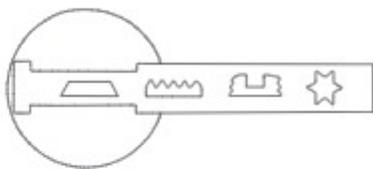
Trefila utilizada para fazer tortéi.



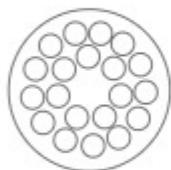
Trefila utilizada para fazer tagliarin.



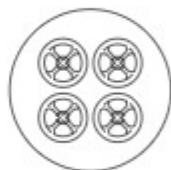
Trefila utilizada para fazer espagete fino.



Trefila utilizada para fazer biscoitos.



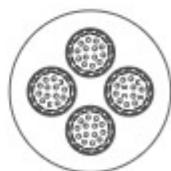
Trefila utilizada para fazer tagliatelle.



Trefila utilizada para fazer macarrão.



Trefila utilizada para fazer agnoline.



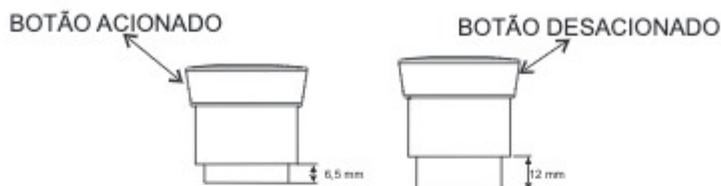
Trefila utilizada para fazer espagete médio.



Trefila utilizada para fazer espagete grosso.

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.



MANUTENÇÃO

a) Para identificar desvios de desempenho e deterioração da segurança, manutenções periódicas devem ser realizadas conforme cronograma de manutenção, devendo ter registros para futuras auditorias.

b) Para o sistema elétrico a equipe de manutenção do cliente deve revisar e testar as condições elétricas (relé de segurança, contatores, cabos, contatos, chaves, etc) uma vez por mês.

c) Para o sistema mecânico a equipe de manutenção do cliente deve revisar a integridade e fixação das proteções mecânicas diariamente;

d) 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;

e) Somente pessoas autorizadas e treinadas, que reconhecem todos os riscos da máquina devem realizar a manutenção.

f) Verificar desgaste e aperto (tensão) da correia do motor a cada 100 horas.

g) Lubrificar as engrenagens a cada 200 horas de uso.

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

h) Um eletricista deverá fornecer serviços elétricos conforme especificações de leis locais e nacionais.

i) 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.

j) partes metálicas são condutoras de calor, portanto, antes de iniciar qualquer manutenção verifique se o equipamento está completamente resfriado;

Este equipamento deve ter aterramento obrigatório para evitar possíveis descargas sobre pessoas ou danos ao equipamento. O fabricante não se responsabiliza e não cede garantia por danos causados pela falta do aterramento.

LIMPEZA

- a) Antes de efetuar a limpeza desligue a chave geral e retire o plug da tomada.
- b) Nunca utilize acessório de metal (faca, colher, etc) para não agredir as partes de aço inoxidável.
- c) Nunca utilize água em abundância para limpar a cuba pois a umidade poderá danificar os rolamentos.
- d) 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.
- e) A limpeza de seu equipamento deverá ser feita sempre após a sua utilização. Não utilize produtos abrasivos, somente sabão neutro.
- f) Este aparelho não deve ser limpo com jato de água
- g) A máquina não poderá ser submergida para limpeza.
- h) Para limpar suas trefilas coloque-as em um bacia com água morna e depois de um tempo lave-as em água corrente e depois retire o resto dos resíduos com um palito.

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).

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 AME-05/15.

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 GPANIZ.

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.

TERMO DE GARANTIA

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	___/___/20__	___/___/20__	___/___/20__	___/___/20__
Serviço realizado	_____	_____	_____	_____
Peças reparadas ou substituídas	_____	_____	_____	_____
Condições de segurança do equipamento	_____	_____	_____	_____
Indicações conclusivas quanto as condições de segurança da máquina	Conforme	Conforme	Conforme	Conforme
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Não Conforme	Não Conforme	Não Conforme	Não Conforme
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Responsável	_____	_____	_____	_____

CRONOGRAMA DE MANUTENÇÃO

NÚMERO	DESCRIÇÃO	PERIODICIDADE
1	Esticar correia	1.800 Horas
2	Lubrificar engrenagens	1.800 Horas
3	Trocar rolamento mancais	15.000 Horas
4	Trocar retentores	8.000 Horas
5	Trocar correia	4.000 Horas
6	Limpeza sistema elétrico	1.800 Horas
7	Reaperto sistema elétrico	1.800 Horas
8	Limpeza externa equipamento	Diária

LISTA DE REVISÕES MANUAL

Revisão	N° Série Inicial	N° Série Final	CDA	Descrição
00	010113XXXXXX	070514XXXXXX	-	Desenvolvimento
01	080514XXXXXX	250216XXXXXX	1641	-
02	260216XXXXXX	040916XXXXXX	1926	-
03	050916XXXXXX	200818XXXXXX	2919	Alterado esquemas elétrico, vistas explodidas dos painéis para modelo V6.
04	210818XXXXXX	090918XXXXXX	3068	Alterado vistas das trefilas, incluído Flange item 52 código 2563
05	100918XXXXXX	220123XXXXXX	4704 4874	Adicionado QRCode assistência técnicas. Atualizado informações página 06.
06	230123XXXXXX		-	-

G.PANIZ

MAIS DO QUE AMPLIAÇÃO DE LINHA, A G.PANIZ APRESENTA UMA MUDANÇA DE ERA.

Novos produtos, novas soluções, mas a mesma certeza de sempre. A de que Gastronomia com garantia de resultados, começa pela escolha de um produto com a grife G. Paniz.



AE-05 CR G2 e AE-10 CR G2

- Painel frontal com 3 velocidades
- Separador e batedor desmontável
- Cubo removível
- Fácil acesso para limpeza
- Baixo nível de ruído



BP-18 G2; BP-30 G2 e BP-38G2

- Painel frontal
- Pés de borracha e com regulagem
- 4 velocidades e 3 batedores
- Sistema de abertura lateral do arenado
- BP 30 e BP 38 possui sensor na cuba



**FTG-1500; FTG-2400 e FTG-3000
FTE-1500; FTE-2400 e FTE-3000**

- Câmara maior que proporciona assamento uniforme
- Porta-esteiras ajustável em aço inox (comporta esteiras de 40 x 60, 45 x 65, 60 x 80 e 58 x 70)
- Consumo reduzido por isolamento em lã de rocha de 75 mm
- Porta com vidro duplo, menor perda de temperatura
- Controlador na porta, menor espaço externo e maior interação com o usuário
- Possui 10 receitas pré-programada



PICCOLA AM-03

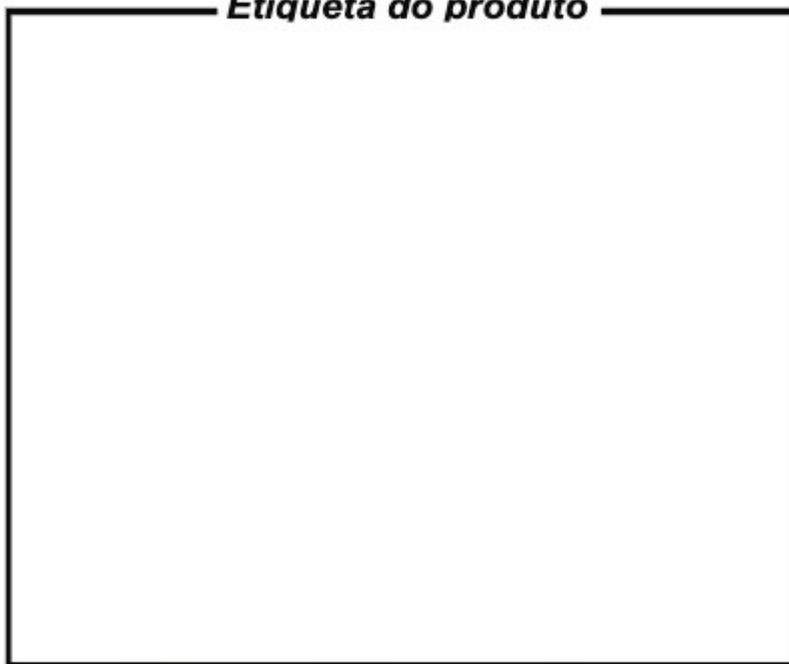
- Bivolt automático
- Cuba em aço inox 304
- Tapa com fixação e sensor
- Basculante
- Mecânica robusta com redutor
- Batedor em ferro fundido



MPS-500 G2

- Maior velocidade
- Capacidade até 800g
- Troca de feltro fácil
- Engrenagens de metal
- Para uso em mesa ou com pedestal



Etiqueta do produto

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

G.PANIZ**ATENDIMENTO AO CONSUMIDOR****(0-XX-54) 2101 3400****0800-704-2366**www.gpaniz.com.br gpaniz@gpaniz.com.br**G.Paniz Indústria de Equipamentos para Alimentação Ltda.**

Rua Adolfo Randazzo, 2010 - Cx. Postal 8012 - CEP. 95046-800 - Caxias do Sul -RS

CNPJ 90.771.833/0001-49