

Manual de Instrução



BP 05 G2

BP 12 G2

 @grupogpaniz

 gpaniz.equipamentos

 G.Paniz Ind. de Equip. p/ Alm. LTDA

Batedeiras Planetárias

**Gastromaq**
G.PANIZ

ÍNDICE

Apresentação - Finalidade	3
Instruções de Segurança.....	3
Aspectos de segurança.....	4
Recebimento e do produto.....	5
Instalação	5
Características Técnicas	6
Painel de instrumentos.....	07
Instruções de uso.....	08
Acessórios.....	07
Limpeza.....	09
Manutenção.....	09
Ocorrência de Defeitos.....	09
Esquema Elétrico.....	10
Termo de Garantia.....	12
Lista de Revisões Máquina.....	14
Cronograma de Manutenção.....	15
Lista de Revisões Manual.....	15

APRESENTAÇÃO

A empresa, especializada no ramo de máquinas para alimentação, oferece uma variada linha de produtos que atende 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 inclusive para cozinhas residenciais e industriais.

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

FINALIDADE DO MANUAL

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

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

O aparelho não deve ser utilizado por crianças ou pessoas com capacidade física, sensorial ou mental reduzida ou que tenha falta de experiência ou conhecimento, exceto se receberam instruções quanto ao uso deste equipamento por pessoa responsável pela sua segurança.

Tensão Perigosa IEC 60417-5036



Indica 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) elétrodo.

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.

Verifique se a tensão do 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.

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: A Batedeira Compacta **BP-05G2** não contempla a NR-12, já a **BP-12G2** possui todos os sistemas de segurança exigidos pela norma.

Batedeiras Planetárias: As descrições das máquinas e sua utilização prevista podem ser visualizadas a partir da página 8.

Esquema Elétrico: Para a visualização da esquemática do comando elétrico conforme a tensão 127V/220V Monofásico a partir da página 10.

Riscos: Este equipamento não gera qualquer risco à exposição dos usuários.

Segurança: Leia com atenção os itens a seguir para evitar problemas durante a instalação e o uso de seu equipamento.

- Mantenha esse manual sempre próximo dos usuários nos locais de trabalho.
- Nunca retirar o cabo do equipamento puxando pelo fio, sempre pegando o plugue e tirando-o da tomada.
- Nunca use extensões ou adaptadores para a ligação dos equipamentos.
- Não remova o pino central do plugue.
- Para a segurança do operador e dos componentes elétricos, recomendamos que seja verificado se o local de instalação possui aterramento.
- Conforme o Artigo 198 da CLT (Consolidação das Leis do Trabalho), é de 60 kg o peso máximo que o trabalhador pode carregar sem prejudicar sua saúde.

Limitações: Instalar o equipamento com distância mínima de 50 cm entre um equipamento e outro, para evitar superaquecimento do motor.

Instale o equipamento em local onde não haja tráfego intenso de pessoas.

Adulteração: Seu equipamento possui 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 página 08.

Manutenção: Procedimentos para manutenção, cabo danificado, desgaste da correia, verifique página 09.

RECEBIMENTO DO PRODUTO

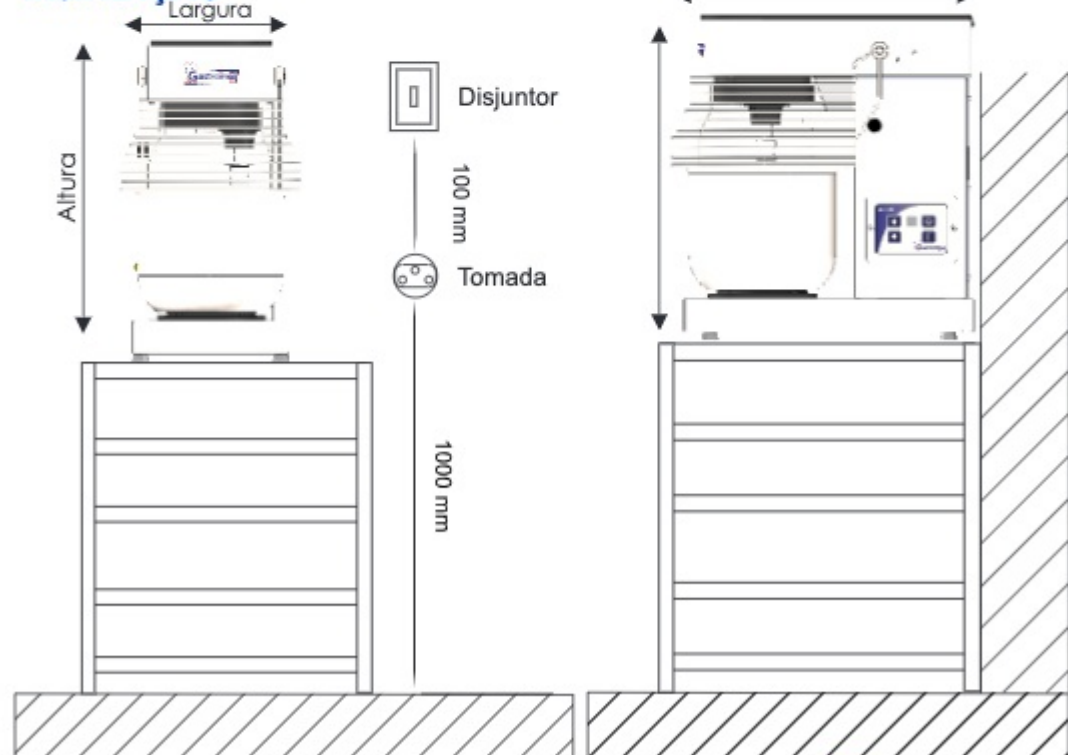
Ao receber o produto, recomendamos cuidado e inspeção para detectar qualquer avaria proveniente do transporte, tais como:

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

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



INSTALAÇÃO



ESTE EQUIPAMENTO NECESSITA DE:



- Instale seu equipamento em área bastante arejada;
- A instalação do equipamento deve ser feita em área plana e não inflamável com temperatura entre 5°C a 25°C.
- Deixe um espaço de pelo menos 50 cm em torno do equipamento;
- Verifique se a tensão da rede elétrica é a mesma do seu equipamento.
- Nunca use extensões ou 'T' para a ligação dos equipamentos;
- Não remova o pino terra do cabo elétrico;
- Utilize tomadas para 10A com pino 4 mm conforme NBR 14136.

É obrigação do cliente o aterramento do equipamento, a G.Paniz não se responsabiliza pelos danos causados pelo não aterramento.

MODELO	BP-05G2	BP-12G2
Alimentação elétrica	Monofásica	
Potência (kW)	0,8	1,2
Frequência (Hz)	50-60	50-60
Tensão (V)	127V-220V	
Consumo elétrico (kWh)	0,25	0,65
Corrente nominal (A)	1,8	5,2
Cordão de alimentação (mm)	3x0,75mm	3x1,5mm
Peso (kg)	14,5	29,5
Motor (W)	800	1200

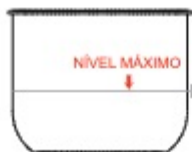
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

As Batedeiras são projetadas para fabricação de massas leves e médias, como massas de panquecas, claras em neve, cremes. Atende o trabalho constante em cozinhas industriais, panificadoras, padarias e similares com muita eficiência, rapidez e qualidade.

As Batedeiras Planetárias são fabricada em aço carbono com acabamento em pintura epóxi, cuba em aço inoxidável e batedores (globo, raquete e espiral) em alumínio. **Possuem 10 velocidades diferentes.**

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS					
PRODUTO	MODELO	MOTOR	POTÊNCIA	CAPACIDADE DE PRODUÇÃO	Dimensões AxLxC (mm)
BATEDEIRA PLANETÁRIA	BP-05 G2	130VCC 800W Monofásico	0,8 kW	5 L (produto pronto)	475 x 265 x 450
	BP-12 G2	130VCC 1200W Monofásico	1,2 kW	12 L (produto pronto)	580 x 325 x 585

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



Nível máximo de ingredientes.

Respeite o nível máximo de ingredientes indicados na sua cuba.

ACESSÓRIOS



Globo: Acessório indicado para realizar batidos leves, como por exemplo: bolos, merengues e cremes.



Raquete: Acessório indicado para realizar misturas de massas médias, como por exemplo: biscoitos e pré-misturas.



Gancho: Acessório indicado para realizar homogeneização de massas mais consistentes. **ATENÇÃO:** Não deve ser produzido nesse equipamento massas com baixa hidratação (percentual abaixo de 70%) de líquidos em relação a sólidos, como pães ou pizzas.

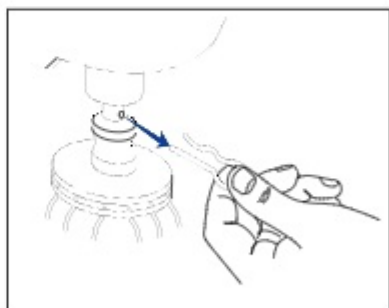
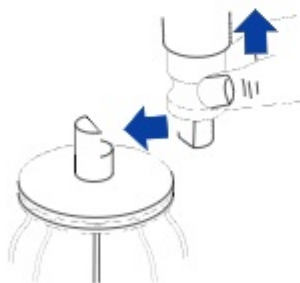
***Apenas utilizar os acessórios que acompanham a máquina.**

Para acrescentar o acessório (Globo, Espiral ou Gancho) na máquina, siga os passos abaixo:

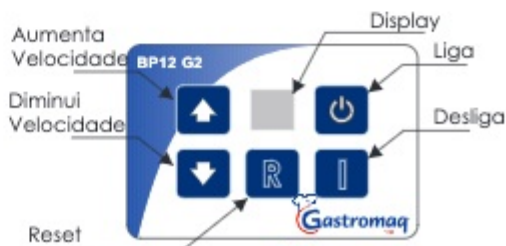
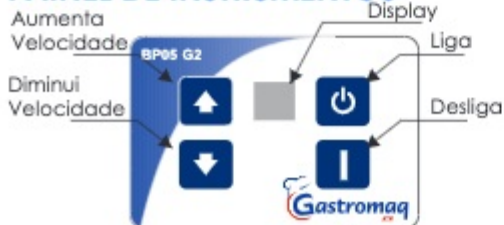
1º Passo: Puxe a 'bucha' que vem acoplada na máquina e encaixe-o com o eixo localizado na parte superior do batedor;

2º Passo: Solte a 'bucha' para que a mesma fixe os eixos do batedor e da máquina;

3º Passo: Introduza o grampo no furo localizado acima da bucha.



PAINEL DE INSTRUMENTOS



INSTRUÇÕES DE USO

Para utilizar sua máquina Batedeira Planetária, siga instruções abaixo:

1º Ligue a máquina na rede elétrica, certifique-se que a corrente elétrica seja a mesma do equipamento;

2º Levante a 'Grade' e acrescente primeiramente os ingredientes mais leves na cuba, como os farináceos;

3º Abaixei totalmente a 'Grade';

4º Certifique-se que o botão de emergência não esteja acionado, caso contrário desacione o mesmo (Este passo é apenas para modelo BP-12G2);

5º Pressione a 'Tecla Reset' localizada no painel de controles página 07 (Este passo é apenas para modelo BP-12G2).

6º Pressione a 'Tecla Liga' localizada no painel de controles pág. 07.

7º Controle a velocidade de trabalho* também no painel de controle pág.07;

8º Acrescente aos poucos os demais ingredientes de sua receita, alterando a velocidade respectivamente;

Caso seja levantada a grade, a máquina desligará pois tem sistema de segurança.

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

***A velocidade de trabalho é de: Mínimo 1 e máxima 10.**



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:

- Verifique desgaste e aperto (tensão) da correia do motor a cada 100 horas.
- Lubrifique as engrenagens a cada 200 horas de uso.

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

- Um eletricitista deverá fornecer serviços elétricos conforme especificações de leis locais e nacionais.

- Caso o cordão de alimentação esteja danificado, 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.
- Para limpar os acessórios, desencaixe o batedor que está sendo utilizado. Destrave o conjunto retirando o grampo. Após, puxe a bucha para cima, liberando o batedor. Para a retirada da cuba, gire a mesma para a esquerda.

OCORRÊNCIA DE DEFEITOS

- Em caso de não funcionamento do equipamento, antes de chamar a assistência técnica, observe se a máquina apresenta os seguintes problemas:

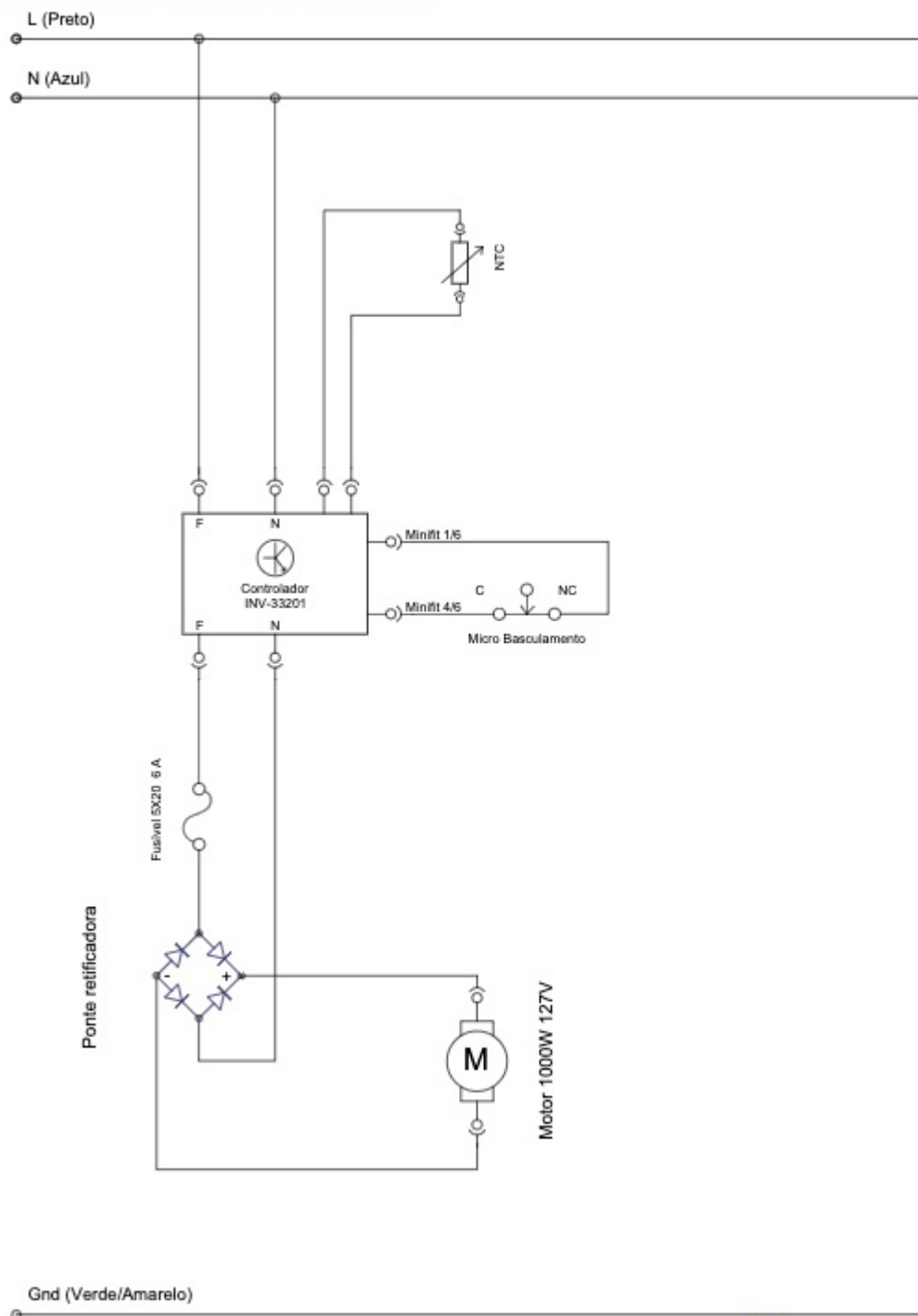
1 - Se a máquina não liga: Verifique se a tensão da máquina coincide com a do estabelecimento, verifique se o botão de emergência está totalmente puxado para fora (posição de trabalho) e verifique se a sequência de fase (somente para máquinas trifásicas) está na ordem correta.

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

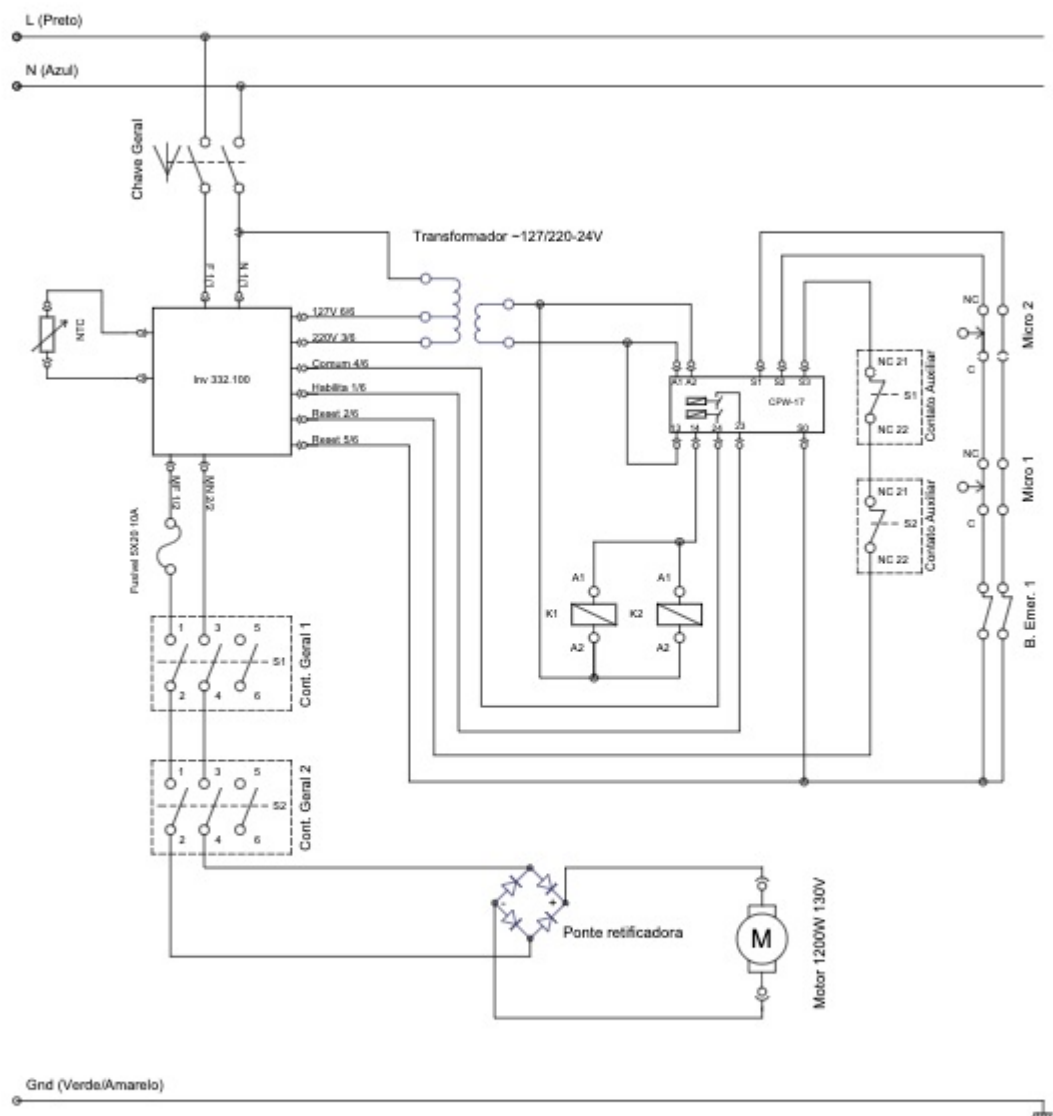
Se houver a necessidade de acionar a Assistência Técnica GPaniz, caso o equipamento não esteja funcionando conforme as especificações, tenha a nota fiscal e o Manual de Instruções em mãos e entre em contato com o Serviço de Atendimento Gpaniz que prestará esclarecimento sobre pequenos problemas que eventualmente 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 BP-05 ou BP-12.

ESQUEMAS ELÉTRICOS BP-05 G2



ESQUEMAS ELÉTRICOS BP-12 G2



TERMO DE GARANTIA

A empresa compromete-se com a garantia de 6 (seis) meses referente ao produto abaixo qualificado, a partir da data da revenda ao cliente final, mediante as seguintes condições e normas:

1)A empresa não cobrirá em hipótese alguma defeitos e riscos na pintura ou amassamento decorrentes de transporte, devendo estes serem exigidos da transportadora no momento da entrega, ou seja, recebimento da mercadoria. Também não terão garantia equipamentos expostos ao tempo, ou que por alguma forma após seu uso tenham ficado muito tempo sem funcionamento, pois poderá aparecer ferrugem nas partes de movimento não lubrificadas.

2)A garantia não cobrirá vidros, lâmpadas, fusíveis, chaves contactoras, resistências, termostatos, controlador de temperatura, relés, válvulas solenóides de água e válvula solenóide de gás, pois são componentes sensíveis às variações de tensão elétrica, transporte não apropriado, instalações não apropriadas e sem proteção.

3)O motor elétrico, quando danificado, deve ser encaminhado à Assistência Técnica dos respectivos fabricantes, devendo ocorrer um prévio contato com a G.Paniz.

4)O cliente terá o direito a Assistência Técnica no local de uso da máquina cuja medida da mesma seja maior que 0,360m³ ou peso superior a 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.

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.



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 _____

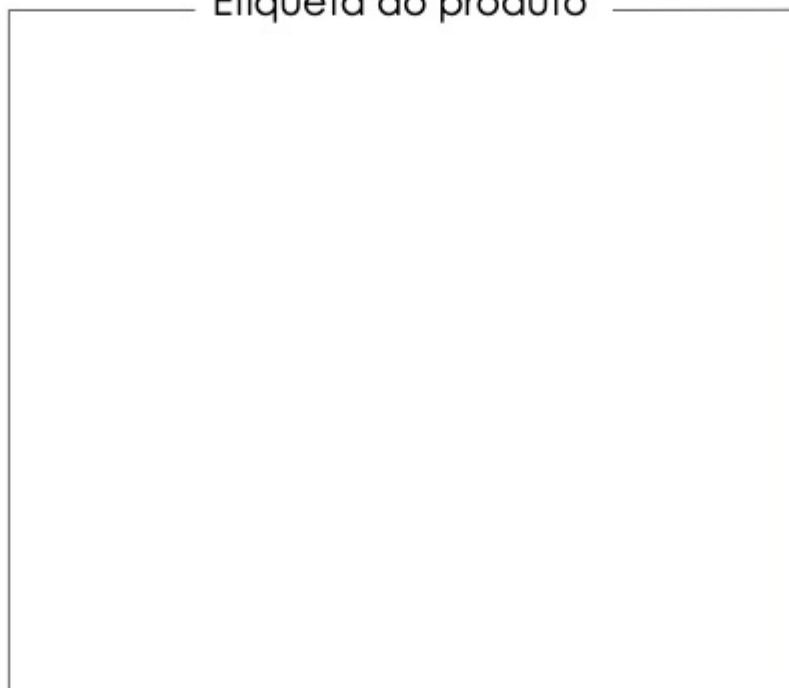
CRONOGRAMA DE MANUTENÇÃO

NÚMERO	DESCRIÇÃO	PERIODICIDADE
01	Limpeza externa	Diária
02	Limpeza sistema elétrico	1800 horas ou conforme necessidade
03	Esticar correias	1800 horas ou conforme necessidade
04	Trocar rolamento dos mancais	15000 horas ou conforme necessidade
05	Reaperto sistema elétrico	1800 horas ou conforme necessidade
06	Trocar correias	4000 horas ou conforme necessidade

Revisão N° série inicial N° série final CDA Descrição

Revisão	N° série inicial	N° série final	CDA	Descrição
01	290523XXXXXX			Desenvolvimento
02				
03				
04				
05				
07				
08				
09				

Etiqueta do produto



Visualize aqui os dados do seu equipamento como nº de série, modelo, frequência, tensão.



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

Batedeira Planetária

BP05G2 | BP12G2



Para a preparação de massas de consistência leve ou média, como bolos, claras em neve, merengues, cremes, brownies e panquecas.



Batedeira Planetária

BP05G2 | BP12G2

Características e benefícios

Grade de proteção, com pintura epóxi, possibilitando a adição dos ingredientes de forma prática e segura.

3 batedores em alumínio que possibilitam a execução das mais variadas receitas de massas de consistência média e leve.

Cuba removível em aço inox.

Motor silencioso e potente, garantindo uma alta produtividade, em regime de trabalho intenso.

Painel digital, com 10 velocidades. Troca de velocidades por sistema eletrônico.

Estrutura em aço carbono com pintura epóxi branca que proporciona estabilidade, durabilidade e baixo índice de manutenção.

Sistema planetário que garante uma mistura rápida e homogênea de forma silenciosa..

Dados Técnicos	BP05G2	BP12G2
Volume	5 litros	12 litros
Tensão	Bivolt automática 127-220V	Bivolt automática 127-220V
Potência	800 W	1200 W
Consumo	0,25 kW/h	0,65 kW/h
Medidas (AxLxC)	475x265x450 mm	580x325x575 mm
Peso	14 kg	30 kg

