

Manual de Instrução



DC - 04
DC- 10

Desfiador de Carnes



@grupogpaniz



gpaniz.equipamentos



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

G. PANIZ

ÍNDICE

Apresentação - Finalidade do manual.....	03
Instruções de Segurança.....	03
Aspectos de segurança.....	04
Recebimento do produto.....	05
Instalação	06
Características Técnicas	07
Instruções de uso	08
Manutenção.....	09
Limpeza.....	10
Ocorrência de Defeitos.....	10
Esquema Elétrico.....	12
Termo de Garantia.....	13
Lista de Revisões Máquina.....	14
Lista de Revisões Manual.....	15

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.

INSTRUÇÕES DE 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 Nº 1.111 anexo VI (Máquinas para panificação e confeitaria), As máquinas de panificação e confeitaria não especificadas por tal anexo e certificadas pelo INMETRO estão excluídas da aplicação da Norma Regulamentadora NR-12 quanto aos requisitos técnicos de construção relacionados à segurança da máquina.

Desfiador de Carnes: A descrição da máquina e sua utilização prevista, podem ser visualizadas na página 7.

Esquema Elétrico: Para a visualização da esquemática do comando elétrico, conforme a tensão Bivolt 127/220V verificar a página 12.

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 60kg o peso máximo que o trabalhador pode carregar sem prejudicar sua saúde.

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

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

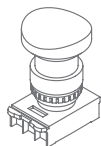
Adulteração: Seu equipamento possui tampa de proteção e componentes elétricos que impedem acesso às partes móveis. A retirada ou adulteração destes componentes de segurança podem causar riscos graves nos membros superiores do usuário do produto.

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.

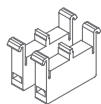
Procedimento para utilização do aparelho com segurança ver página 8.

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

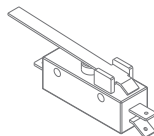
ASPECTOS DE SEGURANÇA



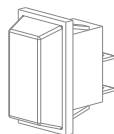
Botão de Emergência
Desliga o equipamento em situações de risco.



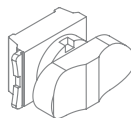
Blocos de contato
com duplo canal.



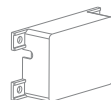
Interruptores positivos
Desliga o equipamento quando a grade de proteção estiver aberta



Chave Geral
Corta o fornecimento de energia para o equipamento.



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



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

VIDA ÚTIL DOS COMPONENTES

Botões

Vida Mecânica	3x10 ⁶ operações
---------------	-----------------------------

Botões de emergência

Vida Mecânica	3x10 ⁵ operações
---------------	-----------------------------

Atenção

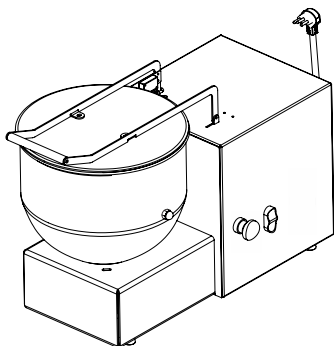
É PROIBIDA A RETIRADA DE QUALQUER ITEM DE SEGURANÇA DE SUA MÁQUINA SOB PENA DE PERDA DA GARANTIA E FUNCIONAMENTO DO EQUIPAMENTO.

RECEBIMENTO DO PRODUTO

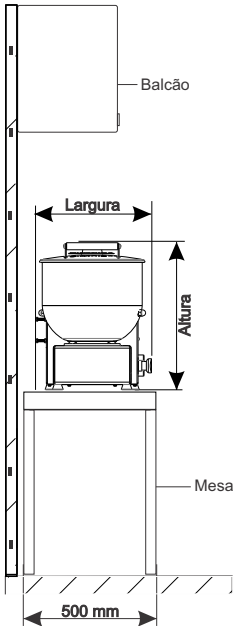
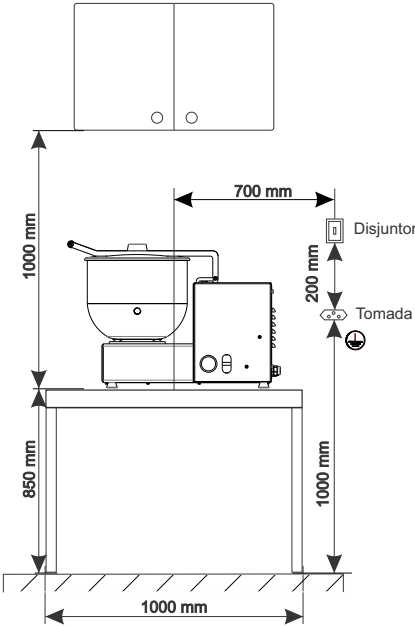
Ao receber o produto, recomendamos cuidado e inspeção para detectar qualquer avaria proveniente do transporte, tais como:

- 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 DC-04 DC-10



Este equipamento necessita de:



Conexão Elétrica



Disjuntor



Terminal Terra



Tomada 20A

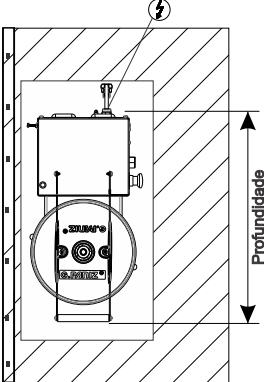


Tabela de Dimensões

MODELO	ALTURA	LARGURA	PROFUNDIDADE
DC-04	390 mm	300 mm	530 mm
DC-10	410 mm	350 mm	660 mm

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Projetada como Desfiador de Carnes, tais como frango, bacalhau, peixe, carne de sol e similares, funciona com até 4kg (DC 04) e 10kg (DC 10) de carne por processo. Atende o trabalho constante em cozinhas industriais, panificadoras, padarias e similares com muita eficiência, rapidez e qualidade.

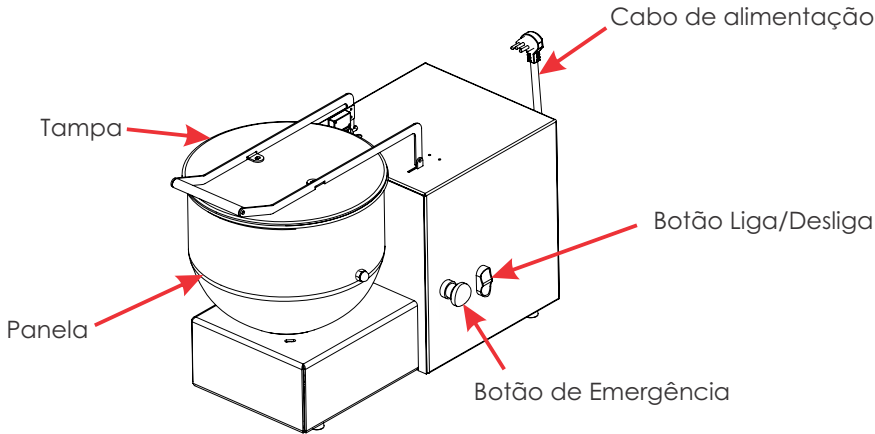
O Desfiador de Carnes é fabricado em aço SAE 1020 , com acabamento em pintura epóxi (ou opcional em inox), cuba e pás em aço inoxidável 304, Tampa em Policarbonato

no modelo DC 04 e em alumínio no DC 10. Possui redução de velocidade feita através de polias com correias e rolamentos blindados na sua fabricação.

DADOS TÉCNICOS

Modelo	DC-04	DC-10
Alimentação Elétrica	Monofasico	
Potência (kW)	0,3	0,9
Frequência (Hz)	60	
Tensão Bivolt (V)	127/220	
Corrente Nominal (A)	8,4/4,2	11,8/5,9
Consumo Elétrico (kWh)	0,95	1,4
Cordão de Alimentação	3 x 1,5mm	
Capacidade (Kg)	4	10

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



NOTA: Equipamento destinado para desfiar carnes. Não utilize para outra função, evitando o uso abusivo do equipamento.

INSTRUÇÃO DE INSTALAÇÃO ELÉTRICA

O equipamento deve ser aterrado obrigatoriamente para evitar riscos ao operador e danos ao equipamento.

Usar tomadas para 20A com pino 4,8mm conforme NBR 6147.

Não remova o pino terra do cabo elétrico.

Nunca usar extensões ou 'T' para a ligação dos equipamentos.

Fazer a conexão do terminal eqüipotencial próximo ao adesivo  , com cabo de 6 a 8 mm.

Instalar um disjuntor na rede elétrica

INSTRUÇÕES GERAIS DE INSTALAÇÃO

Verificar se a tensão da rede elétrica é a mesma de seu equipamento;

Instale seu equipamento em uma área bastante arejada;

Instalar o equipamento em uma superfície plana;

Deixar um espaço conforme página 09 em torno do equipamento;

Para a operação adequada, este equipamento deve ser instalado em local com temperatura entre 5°C a 25°C;

Manter o equipamento fora do alcance de crianças.

INSTRUÇÕES DE USO

Para ligar sua máquina, siga os passos descritos abaixo:

1º Passo: Ligar a máquina na rede elétrica;

2º Passo: Abrir a 'Tampa' e colocar o produto (frango, peixe, etc) dentro da 'Panela';

3º Passo: Abaixar completamente a 'Tampa';

4º Passo: Verificar se o 'Botão de Emergência' está na posição de trabalho (puxado totalmente para fora);

5º Passo: Pressionar o botão 'Liga';

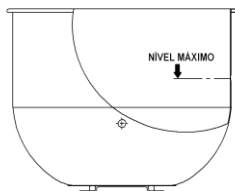
Caso seja levantada a tampa, a máquina irá se desligar automaticamente, como sistema de segurança.

6º Para desligar a máquina, pressione o botão 'Desliga'.

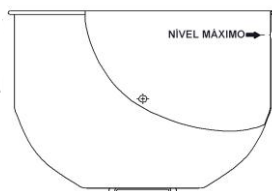
7º Remova o Plug da Tomada.

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

Nível Máximo DC-04



Nível Máximo DC-10



INSTRUÇÃO DE USO DA CUBA

Figura 1

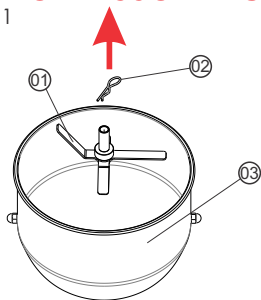
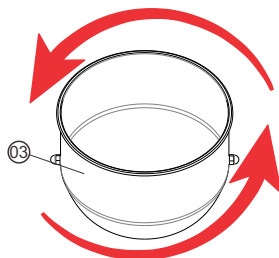


Figura 2



Para retirar as pás (Item 1), remova o grampo (Item 2) e puxe a pá (Item 1) para cima, desencaixando-as conforme figura 1. A panela (Item 3) deve ser girada sentido anti-horário para ser retirada conforme figura 2.

NOTA: As pás, localizadas na parte interna da panela, devem girar no sentido anti-horário.

MANUTENÇÃO

A equipe de manutenção do cliente deve revisar e testar as condições elétricas (contatores, cabos, contatos, chaves, etc) a cada 800 horas de trabalho.

A situação normal de trabalho do equipamento deve ser restaurada somente quando o responsável (is) pela manutenção acabar (em) o serviço. Todas as proteções fixas que, por ventura, tenham sido removidas devem ser recolocadas e aparafusadas novamente conforme estavam;

Somente pessoas autorizadas e treinadas, que reconhecem todos os riscos do equipamento devem realizar a manutenção.

A manutenção periódica do equipamento evita o desgaste prematuro das peças que trabalham entre si, como correias. Além da manutenção, é necessário fazer algumas verificações:

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

Caso o cordão de alimentação esteja danificado, o mesmo deverá ser substituído pelo fabricante ou serviço autorizado com um cordão de alimentação especial disponibilizado pelo fabricante ou serviço autorizado.

As manutenções preventivas com potencial de causar acidentes devem ser objeto de planejamento e gerenciamento efetuado por um profissional legalmente habilitado.

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

Se houver realmente a necessidade de acionar a Assistência Técnica G.Paniz, caso o equipamento não esteja funcionando conforme as especificações, tenha a nota fiscal e o Manual de Instruções à mão e entre em contato com o Serviço de Atendimento G.Paniz. Este lhe prestará esclarecimento sobre pequenos problemas que eventualmente venham ocorrer em seu equipamento e lhe indicará o assistente técnico mais próximo. Para facilitar a reposição de peças, cite sempre a referência da máquina, nesse caso Desfiador de carne Dc04 ou Dc10.

LIMPEZA

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

OCORRÊNCIA DE DEFEITOS

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

REGULAGEM CORREIA

Figura 1

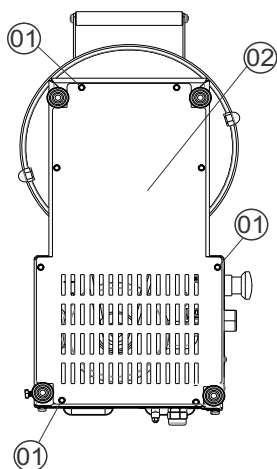


Figura 2

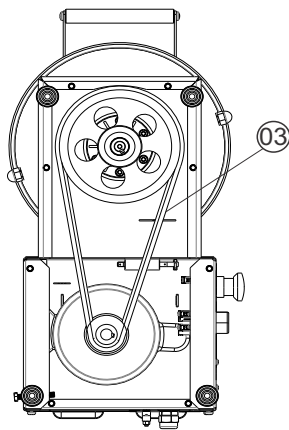


Figura 3

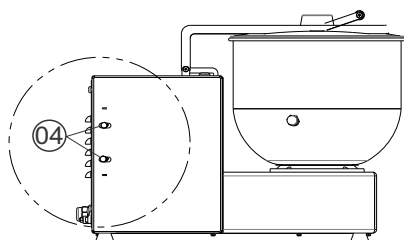


Figura 4

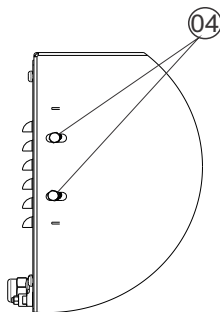
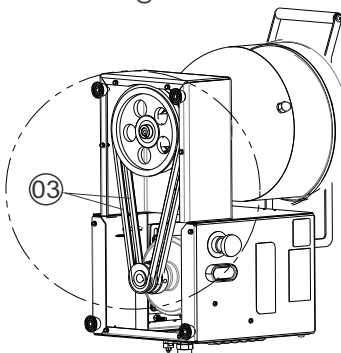


Figura 5



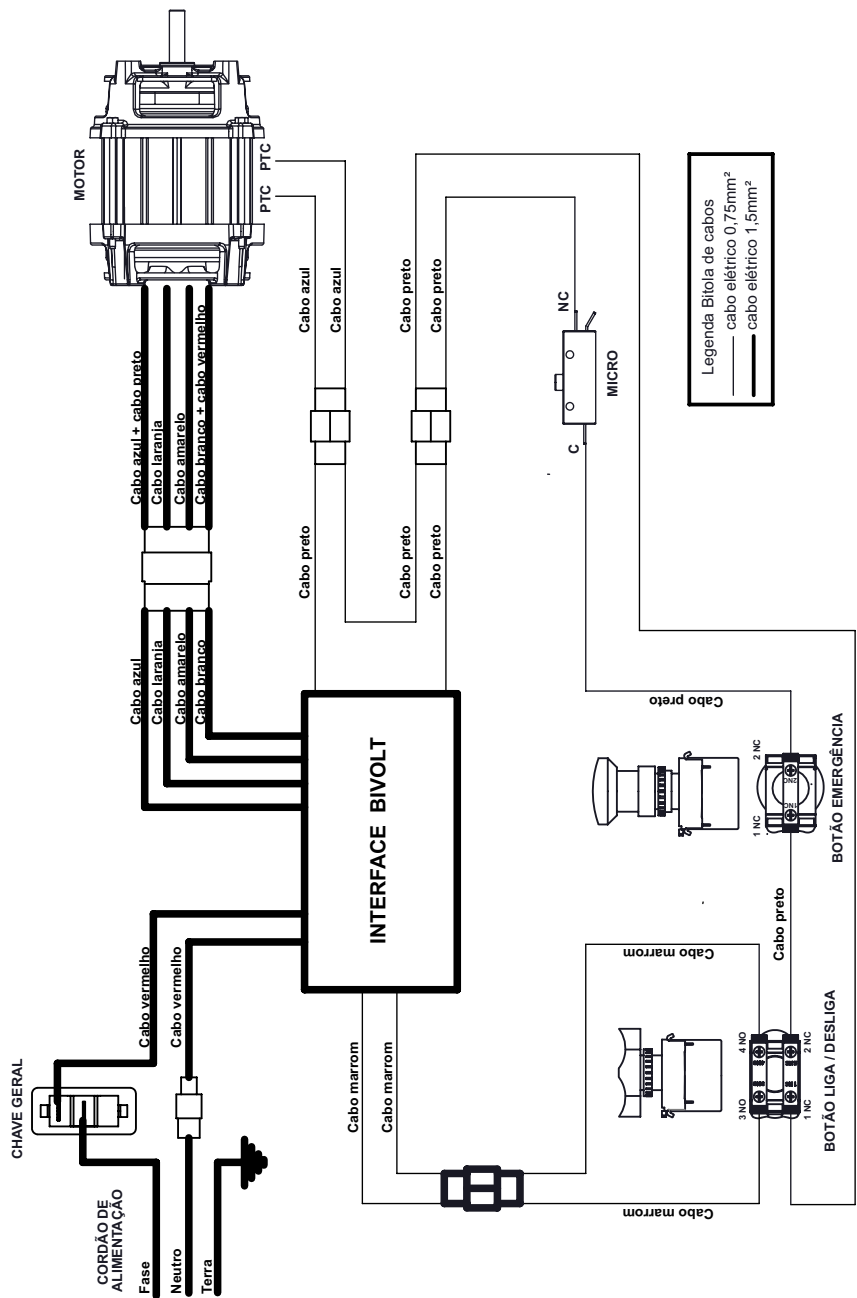
1º Passo - Remova o Plug da tomada.

2º Passo - Remova os 8 parafusos (item 01) , após removido retire o fechamento inferior (item 02).

3º Passo - Observar a correia (Item 03) e apertar os 2 parafuso (item 04) para regular a correia, (a correia não pode ficar muito frouxa e nem muito esticada).

4º Passo - Após regulada a correia, coloque o fechamento inferior (item 02) e aperte os parafusos (item 01).

ESQUEMA ELÉTRICO DC-04



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, sendo 3 (três) meses de garantia por Lei conforme o código de defesa do consumidor e mais 3 (três) meses de garantia pelo fabricante, 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.

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 consequente 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 Não Conforme	Conforme Não Conforme	Conforme Não Conforme	Conforme Não Conforme
Responsável				

CRONOGRAMA DE MANUTENÇÃO

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

LISTA DE REVISÕES MANUAL

Revisão	Nº Série Inicial	Nº Série Final	CDA	Descrição
00	010113XXXXXX	130614XXXXXX	*	
01	140614XXXXXX	190215XXXXXX	*	
02	200215XXXXXX	140118XXXXXX	1020	Acrescentado item 25 nas páginas 29 e 30.
03	150118XXXXXX	130518XXXXXX	2444	Atualizado vista explodida e esquema elétrico
04	140518XXXXXX	270319XXXXXX	2444	Acrescentado item 03914 nas páginas 21 e 22. Alterado esquema elétrico.
05	280319XXXXXX	220123XXXXXX	3273	Alterado altura conjunto gabinete.
06	230123XXXXXX	140126XXXXXX	4704 4874	Adicionar QRCode Assistência Técnica Atualizar informações pág. 6
07	150126XXXXXX		6076	Alterado Termo de Garantia

Etiqueta do produto



Visualize aqui os dados do seu equipamento como nº 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