

Manual de Instrução



DV-30
DV-36

Divisora de Massa



[@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.....	04
Instalação.....	05
Características Técnicas.....	05
Instruções de uso.....	06
Limpeza.....	07
Manutenção.....	07
Termo de Garantia.....	08
Lista de Revisões Máquina.....	09
Lista de Revisões Manual.....	10

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.

Divisora de Massa: A descrição da máquina e sua utilização prevista, podem ser visualizadas na pág 05.

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.

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.

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 seus componentes.

Procedimento para utilização do aparelho com segurança ver pág 06.

Manutenção: Procedimentos para manutenção, verifique pág 07.

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

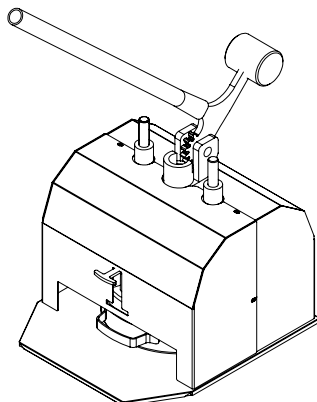
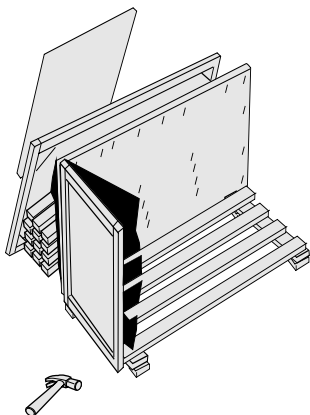
Ao receber o produto, recomendamos cuidado e inspeção para detectar qualquer avaria proveniente do transporte, tais como:

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 quaisquer motivo acima mencionado, a fábrica não se responsabiliza.



INSTALAÇÃO

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

A instalação do equipamento deve ser em uma superfície plana;

Deixar um espaço de pelo menos 50cm em torno do equipamento;

Conjunto Pedestal:

Aconselhamos a utilização do Conjunto Pedestal da DV-30/36 para a fixação da Divisora. A não utilização do mesmo não prejudica o rendimento do equipamento. Caso você tenha adquirido o pedestal, fixe a Divisora na sua parte menor com os quatro parafusos que o acompanham (ver vista explodida na página 08 item 1). Também acompanham o Conjunto Pedestal (este item é opcional), caso seja adquirido o conjunto pedestal a fixação do mesmo no chão fica a critério do cliente, não sendo totalmente necessária. Para a montagem da divisora.

Cabo Pressionador:

Para prender o cabo pressionador (Item 26, pág. 8) basta prende-lo no conjunto engrenagem caximbo (item 22, pág. 8) com um parafuso sextavado M8.

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 Divisora de massas de pães, funciona com até 2,5 kg de massa pronta, obtendo-se até 36 divisões em partes iguais de pães na Dv36, e funciona com até 2 kg de massa pronta, obtendo-se até 30 divisões em partes iguais na Dv-30. As divisões são de aproximadamente 68g, que ao serem assados passam a ter 50 g. Atende o trabalho constante em cozinhas industriais, hotéis, panificadoras, padarias e similares com muita eficiência, rapidez e qualidade.

A Divisora de Massa, constitui-se de base, navalhas de corte e eixo dentado em aço carbono, sendo a base revestida com aço inoxidável, estrutura e cremalheira em ferro fundido e carenagem em aço carbono com pintura epóxi e, ou em aço inox. Em relação a segurança, as navalhas são totalmente protegidas pela carenagem da máquina, impossibilitando o usuário entrar em contato com as mesmas, estando a máquina em funcionamento.

A máquina possui como parte opcional um conjunto pedestal DV 30/36, confeccionado em tubos de aço 50x50 mm, pintado em epóxi. Caso o cliente optar por não adquirir o mesmo juntamente com a máquina, o rendimento do equipamento não será prejudicado.

Especificações Técnicas

Modelo	Peso (kg)	Capacidade de Produção	Dimensões
DV-36	56 kg c/ped. 47 kg s/ped.	36 unidades de aprox. 68g	1445x600x845 c/pedestal 614x600x845 s/pedestal
DV-30		30 unidades de aprox. 68g	

INSTRUÇÕES DE USO

Para utilizar sua divisora , siga os passos descritos abaixo:

1º Passo: Abrir o 'Conjunto Gaveta' ;

2º Passo: Colocar em seu interior 2,5 kg de massa para Dv-36 ou 2Kg de massa para Dv-30;

3º Passo: Fechar totalmente o 'Conjunto Gaveta';

4º Passo: Verificar se a 'Placa Extratora' está para dentro. Se não estiver, colocar nesta posição;

5º Passo: Abaixar o 'Pressionador'. Isto irá espalhar a massa de maneira uniforme dentro do 'Conjunto Gaveta' ;

6º Passo: Mover a 'Placa Extratora' para fora, puxando-a até o último estágio;

7º Passo: Abaixar novamente o 'Pressionador';

8º Passo: Levantar o 'Pressionador';

9º Passo: Retirar a massa do 'Conjunto Gaveta'.

Cuidados Especiais:

1 - Não abaixar o 'alavanca' com o 'Conjunto Gaveta' entre aberta.

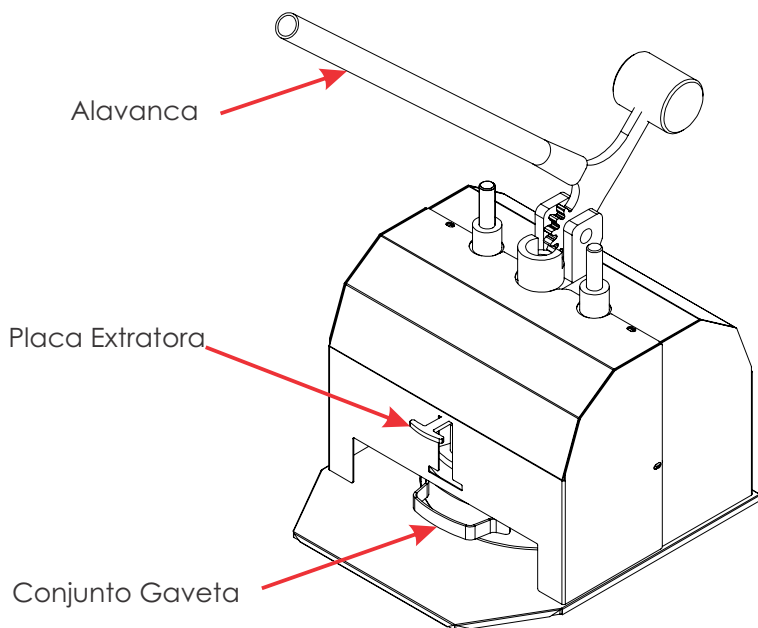
2 - Não abaixar o 'alavanca' com outro objeto que não seja massa dentro do 'Conjunto Gaveta'.

3 - Não abaixar o 'alavanca' com a mão dentro do 'Conjunto Gaveta'.

OBS: Possível danos por problemas operacionais não estão cobertos pela garantia.

Mínimo de massa: 2Kg

Máximo de massa: 4Kg



MANUTENÇÃO

A Divisora de Massa não requer manutenção periódica, não sendo necessário afiar navalhas ou quaisquer outros tipos de ajustes.

Caso seja necessário algum tipo de manutenção no aparelho, a mesma deve ser executada por uma pessoa com experiência e conhecimento. Como precaução de segurança, somente um assistente técnico autorizado G.Paniz pode realizar tal atividade.

A manutenção não deve ser realizada, em hipótese nenhuma, pelo usuário da máquina e/ou outra pessoa que não seja autorizado pelo fabricante.

Se houver a necessidade de acionar a Assistência Técnica G.Paniz, 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 DV-30/36.

LIMPEZA

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.

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.

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.



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				

LISTA DE REVISÕES MANUAL

Revisão	Nº Série Inicial	Nº Série Final	CDA	Descrição
00	010113XXXXXX	030614XXXXXX	-	-
01	040614XXXXXX	040416XXXXXX	1566	-
02	050416XXXXXX	010616XXXXXX	1800	-
03	020616XXXXXX	261016XXXXXX	1988	-
04	271016XXXXXX	291122XXXXXX	-	-
05	301122XXXXXX	140126XXXXXX	4874 4704	-
06	150126XXXXXX	010426XXXXXX	6076	Alterado Termo de Garantia
07	020426XXXXXX		6182	Adicionado informações de capacidade mínima e máxima do equipamento.

[illegible]

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