

Extrusor de Massa

ME-20



Manual de Instrução

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 de 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

- 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.



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.

Amassadeira Espiral: 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 220V Mono, 220V Trifásico e 380V Trifásico 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 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 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 11.

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

ASPECTOS DE SEGURANÇA

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

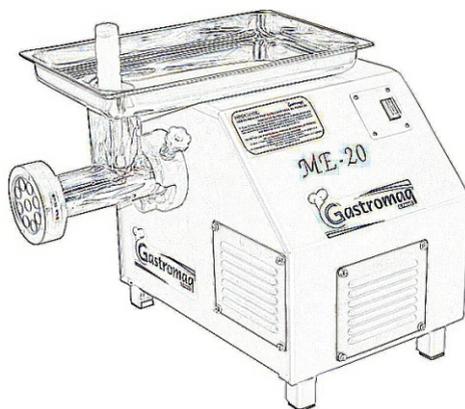
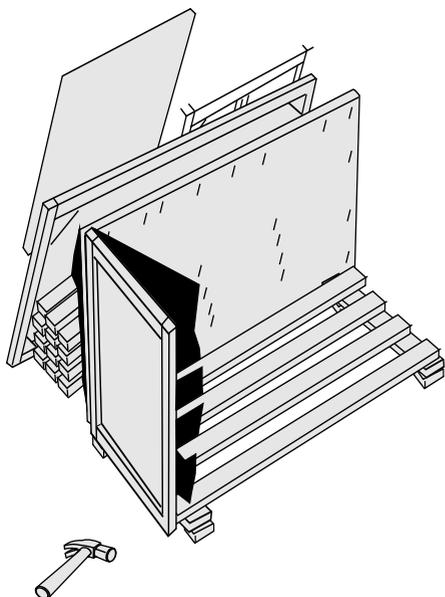
É PROIBIDA A RETIRADA DE QUALQUER ITEM DE SEGURANÇA DE SUA MÁQUINA SOB PENA DE PERDA DA GARANTIA E FUNCIONAMENTO DO EQUIPAMENTO.

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.

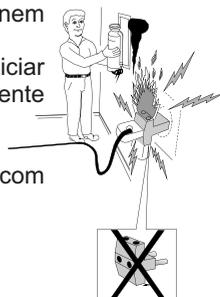
ATENÇÃO: O moedor de carne é uma peça opcional do produto, para comprá-lo solicitar na hora da compra de seu equipamento.



INSTALAÇÃO

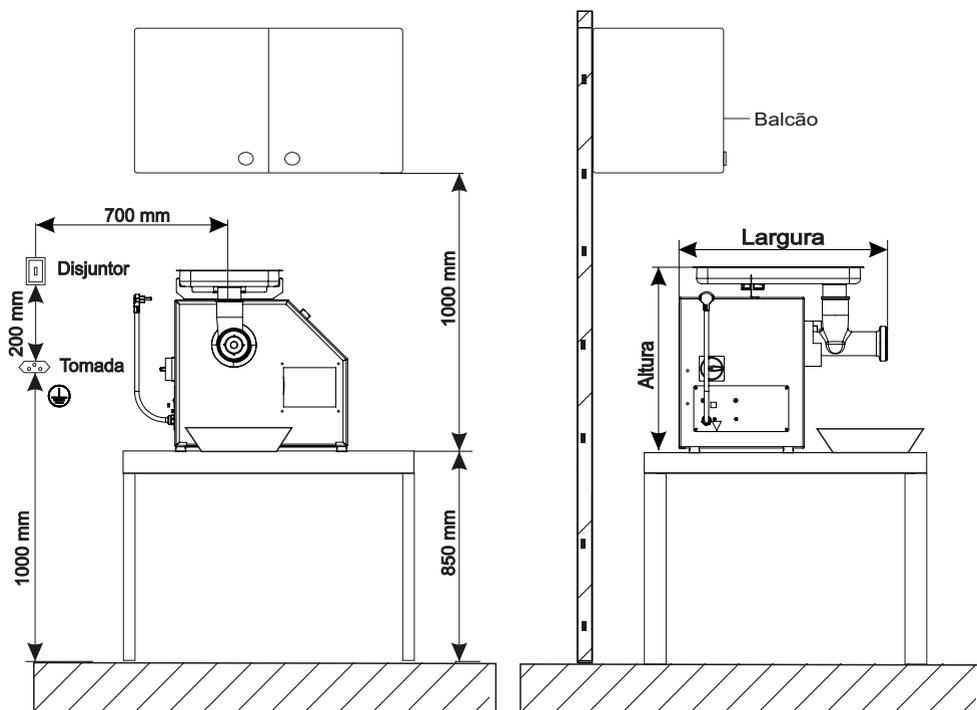
Os procedimentos a seguir devem ser executados para a melhor segurança do usuário:

- 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.
- **Este equipamento deve ter aterramento obrigatório para evitar possíveis descargas sobre pessoas ou danos no equipamento. O fabricante não se responsabiliza e não cede garantia por danos causados pela falta do aterramento.**



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

INSTALAÇÃO CILINDRO



ESTE EQUIPAMENTO NECESSITA DE:



CONEXÃO ELÉTRICA



TERMINAL TERRA



TOMADA 20A



DISJUNTOR

Tabela de Dimensões

MODELO	ALTURA (mm)	LARGURA (mm)	COMPRIMENTO (mm)	MOTOR (CV)	CONSUMO (kW/h)	CORRENTE (A)	POTÊNCIA INSTALADA (kW)
ME-20	430	590	600	1	0,75	15,6/7,2	0,7

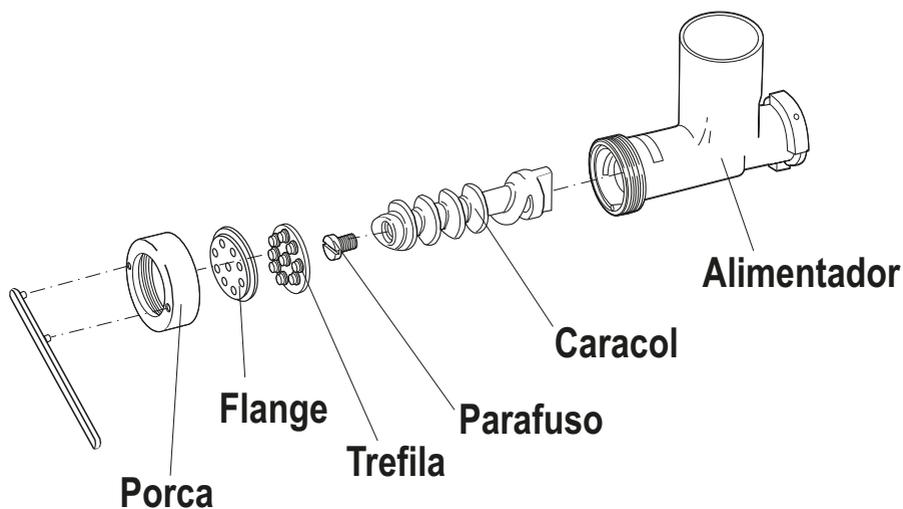
INSTRUÇÕES DE USO

Depois de ter preparado a massa com a consistência granulada do tamanho de um grão de café, alimente o extrusor de fora gradual, procurando não encher completamente o bocal do alimentador. Com o exclusivo sistema **Gastromaq** de trefilas auto-limpantes, substitui-se o processo de imenção em recipiente com água. Para limpar as trefilas, deixe secar a massa e antes de reutilizá-las bata-as levemente. remova os eventuais resíduos de massa com a ponte de um palito. Para limpar as trefilas de macarrão pressione com o dedo na parte interna, retirando o pino central. tenha o cuidado para encaixar corretamente o pino.

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

PRODUTO	MODELO	MOTOR	CONSUMO	PESO	CAPACIDADE DO MOTOR	DIMENSÕES AXBXC(mm)
Extrusor de Massas	ME-20	1CV, 127V-60Hz Mono.	0,75kW/h	47kg	15 a 25kg/h de massa	430x590x600
	ME-20	1CV, 220V-60Hz Mono.	0,75kW/h	47kg	15 a 25kg/h de massa	430x590x600

MONTAGEM DOS COMPONENTES PARA EXTRUSAR MASSA

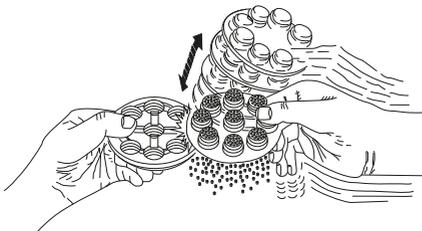


Depois de ter preparado a massa com a consistência granulada (tamanho de um grão de café), alimente o extrusor de forma gradual, procurando não encher completamente o bocal do alimentador. A massa para biscoito será uma exceção e sua consistência é normal, semelhante a massa de pão.

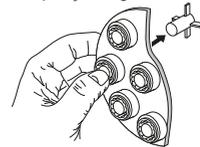
Desencaixe: Ao terminar a operação, retire a rosca com a chave de serviço, juntamente sairá a flange e a trefila.

Limpeza: Para limpar as trefilas de espaguete e talharim, deixe secar a massa e antes de reutilizá-las bata-as levemente. Remova os eventuais resíduos de massa com a ponta de um palito. Para limpar as trefilas de macarrão simplesmente desencaixe as duas partes que compõe a trefila.

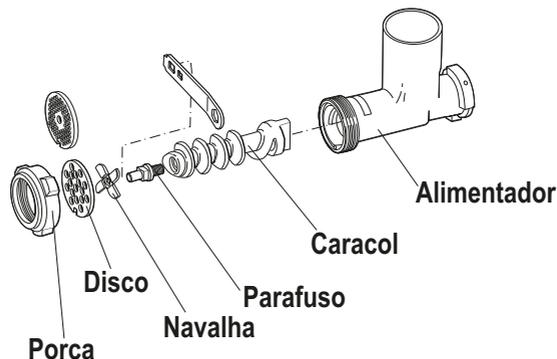
O exclusivo sistema **Gastromaq** de trefilas autolimpantes substitui o anti-higiênico processo de imersão em recipiente com água.



Para limpar as trefilas de macarrão pressione com o dedo a parte interna, retirando o pino central. Tenha cuidado de reencaixar o pino corretamente, de acordo com a posição original.



MONTAGEM DOS COMPONENTES PARA MOER CARNE



Desencaixar: Ao terminar de moer a carne, retire a rosca, o disco cortador e a navalha. Após desencaixe o alimentador.

Limpeza: Limpe uma peça de cada vez com uma esponja ou pano úmido com detergente, removendo todos os resíduos de carne e gordura.

OBSERVAÇÃO: Não aconselhamos moer pão torrado.

CONSELHO PARA PRODUÇÃO DE MASSAS

PREPARAÇÃO DA FARINHA

As masseiras Gastromaq podem trabalhar com qualquer tipo de farinha de grão tenro, duro, calibrado, integral, etc. esta última é necessário que seja peneirada para eliminar eventuais fragmento de farelo.

É aconselhável para sempre que a quantidade de farinha que se introduz na caçamba, para poder estabelecer a quantidade exata de líquido a acrescentar, a fim de conseguir a consistência certa de massa. Os ovos devem ser quebrados em vasilha separada, de modo a evitar pedaços de casca entrem nas trefilas. É importante também bater os ovos por alguns segundos, a fim que a gema e a clara sejam bem misturadas.

MISTURAS ACONSELHADAS

**PARA A PRODUÇÃO DE MASSAS TIPO:
ESPAGUETE, TALHARIM, MACARRÃO, ETC.:**

Utilizar 100% de farinha especial, as melhores massas são obtidas somente com farinha especial.

Usar 4 a 6 ovos por kg de farinha e completar com água até alcançar o mínimo de 360g e o máximo de 380g por kg de farinha. A massa deverá ficar bem solta e com a granulação do tamanho de um grão de café.

**PRODUÇÃO DE FOLHAS DE MASSA PARA RECHEIO, TIPO:
TORTÉIS, RAVIOLI, CANELONE, AGNOLINE, ETC.:**

Utilizar 100% de farinha especial. as melhores massas são obtidas somente com farinha especial.

Usar 4 a 6 ovos por quilograma de farinha, completando com água, em quantidade ligeiramente superior aquela usada no tipo de massa anterior, chegando a uma consistência bem solta mas com uma granulação maior.

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.**

- Um eletricista deverá fornecer serviços elétricos conforme especificações de leis locais e nacionais.
- Se o cordão de alimentação está danificado, ele deve ser substituído pelo fabricante ou agente autorizado ou pessoa qualificada, a fim de evitar riscos.
- Caso a massa esteja sendo, laminada com espessura disforme, regule os rolos conforme esquema abaixo:

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.
- 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.
- Deve ser limpo todas as superfícies que entram em contato com os alimentos durante a sua utilização normal.

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.

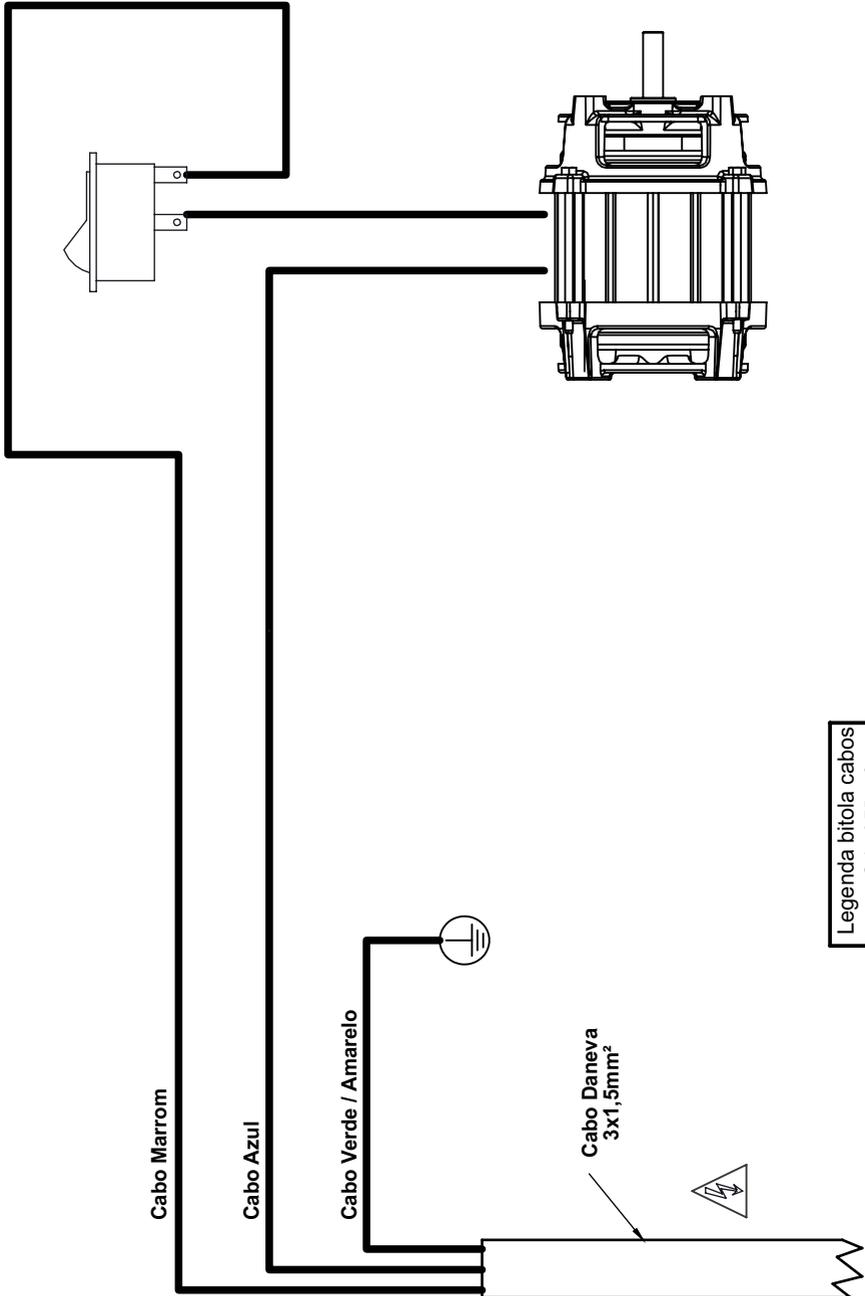
Se houver realmente a necessidade de acionar a Assistência Técnica G.Paniz, caso o equipamento não esteja funcionando conforme as especificações, tenha a nota fiscal e o Manual de Instruções à mãos e entre em contato com o Serviço de Atendimento G.Paniz. Este lhe prestará esclarecimento sobre pequenos 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 CL-300 MINI, CLI-300, CLE-390, CLI-390.

OCORRÊNCIA DE DEFEITOS

PROBLEMAS	ANÁLISE	SOLUÇÕES
Barulho	Verificar se a corrente está lubrificada.	- Lubrificar as correntes, ver página 10.
	Desgaste de rolamentos	- Entrar em contato com a Assistência Técnica.
	Verificar se as engrenagens estão lubrificadas.	- Lubrificar as correntes, ver página 10.
	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 9.

ESQUEMA ELÉTRICO



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

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 $0,360\text{m}^3$ 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.

LISTA DE REVISÕES MÁQUINA

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

CRONOGRAMA DE MANUTENÇÃO

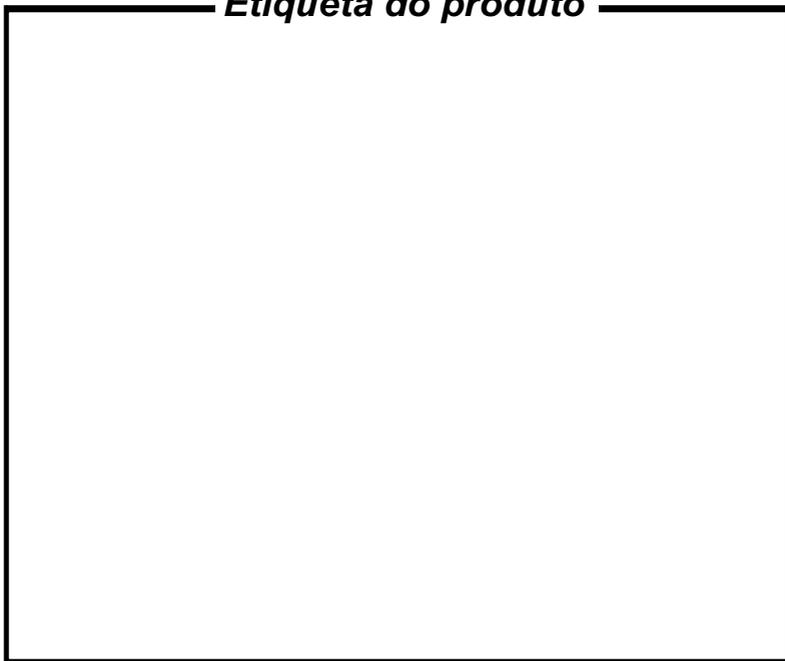
NÚMERO	DESCRIÇÃO	PERIODICIDADE
01	ESTICAR CORREIAS	1.800 HORAS
02	TROCAR ROLAMENTO MANCAIS	15.000 HORAS
03	TROCAR CORREIAS	4.000 HORAS
04	LIMPEZA SISTEMA ELÉTRICO	1.800 HORAS
05	REAPERTO SISTEMA ELÉTRICO	1.800 HORAS
06	LIMPEZA EXTERNA EQUIPAMENTO	DIÁRIA

LISTA DE REVISÕES MANUAL

Revisão	Nº Série Inicial	Nº Série Final	CDA	Descrição
00	010113XXXXXX	040218XXXXXX	2719	Removido informações do acompanhamento do Copo 1072G
01	050218XXXXXX	-		
02				
03				
04				
05				

ME-20

Etiqueta do produto



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



Gpaniz Indústria de Equipamentos para Alimentação Ltda.

Adolfo Randazzo, 2010 - CEP. 95046-800 - Caxias do Sul -RS

CNPJ 90.771.833/0001-49