

Manual de Instrução



Moinho de pão

MFP-80



@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	06
Instruções de uso.....	06
Manutenção.....	07
Limpeza.....	07
Ocorrência de Defeitos.....	07
Esquema Elétrico.....	08
Termo de Garantia.....	09
Lista de Revisões Máquina.....	11
Cronograma de Manutenção.....	11
Lista de Revisões Manual.....	12

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

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.

Moinho de Pão: A descrição da máquina e sua utilização prevista, podem ser visualizada página 07.

Esquema Elétrico: Para a visualização da esquemática do comando elétrico, verificar a partir da pág 11.

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.

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.

Manutenção: Procedimentos para manutenção, cabo danificado.

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.



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 50 cm em torno do equipamento;
- Partes metálicas são condutoras de calor, portanto, antes de iniciar qualquer manutenção verifique se o equipamento está completamente resfriado;
- Verificar se a chave bivolt está na mesma tensão de seu estabelecimento;
- Nunca use extensões ou 'T' para a ligação dos equipamentos;

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

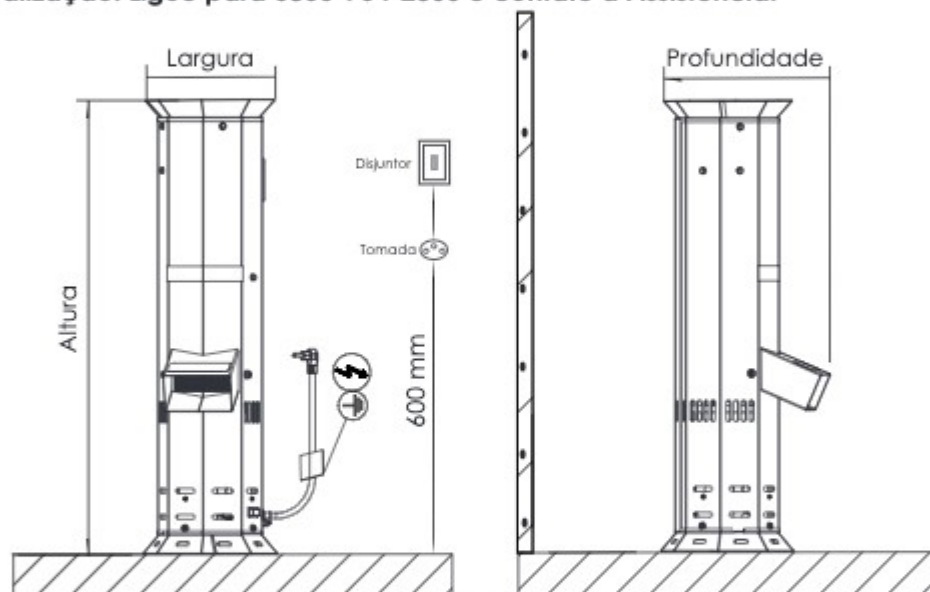


Tabela de Dimensões

MODELO	ALTURA	LARGURA	PROFUNDIDADE
MFP-80	950 mm	275 mm	355 mm

Este equipamento necessita de:



Conexão Elétrica



Disjuntor



Terminal Terra



Tomada 20A

Atenção

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

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

O moinho MFP- 80 destaca-se pelo seu avançado design, é fabricado em chapa de aço SAE 1020 com pintura (epóxi), opcional em aço inox AISI 430 liso.

O moinho de Pão serve especificamente para transformar pão torrado em farinha de pão, tem a capacidade de moer 80 pães por hora, ele é indispensável em padarias e similares.

Verifique a tensão antes da instalação (DANOS CAUSADOS POR MAU USO NÃO ESTÁ COBERTO PELA GARANTIA).

Introduzir alimentos somente com a rotação do motor no máximo.

Uso somente para pão torrado (DANOS CAUSADOS POR MAU USO NÃO ESTÁ COBERTO PELA GARANTIA).

Especificações Técnicas

Produto	Modelo	Peso	Potência	Consumo	Capacidade	Dimensões
Moinho de Pão	MFP-80	22 Kg	1 CV	0,85 kw/h	80 Kg/h	950x355x275mm

INSTRUÇÕES DE USO

Para ligar seu moinho, siga os passos descritos abaixo:

1º **Selecionar a tensão desejada na chave bivolt conforme a tensão da sua rede.**

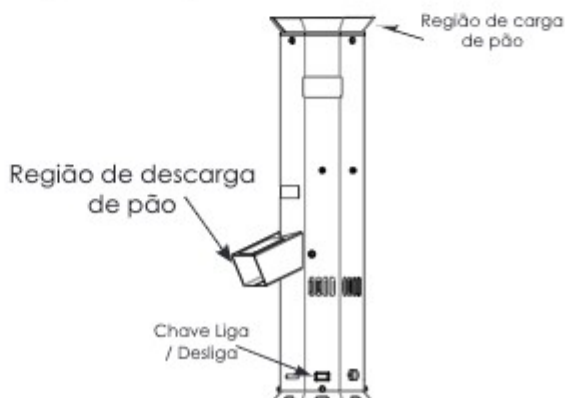
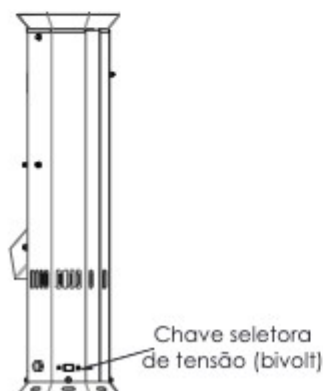
2º Conectar o plugue na tomada

3º Pressione a tecla para ligar o equipamento. (**Ligar o equipamento somente sem carga**).

4º **Com o equipamento em operação acrescente apenas pão torrado na região de carga, um pão por vez. (Atenção: Trabalhar com o motor somente em alta rotação).**

5º Após terminar o processo pressione a tecla para desligar.

Atenção: Seguir os passos descrito acima para evitar o mau uso do equipamento e evitar a perda da garantia do mesmo.



MANUTENÇÃO

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

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

- 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.

Para trocar a peneira (item 08 pág. 08) seguir os passos descritos abaixo:

Passo 1: soltar o bocal de alimentação retirando os 4 parafusos M6 que o prendem;

Passo 2: retirar as proteções de entrada (item 07 pág. 08) soltando os parafuso M6;

Passo 3: retirar a peneira soltando os dois parafuso M8;

Passo 4: para montar novamente faça os passos reversos.

NOTA: A troca da peneira deve ser realizada somente por profissionais habilitados e autorizados.

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 equipamento não deve ser limpo com jato de água.

- O equipamento não poderá ser submergida para limpeza.

OCORRÊNCIA DE DEFEITOS

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

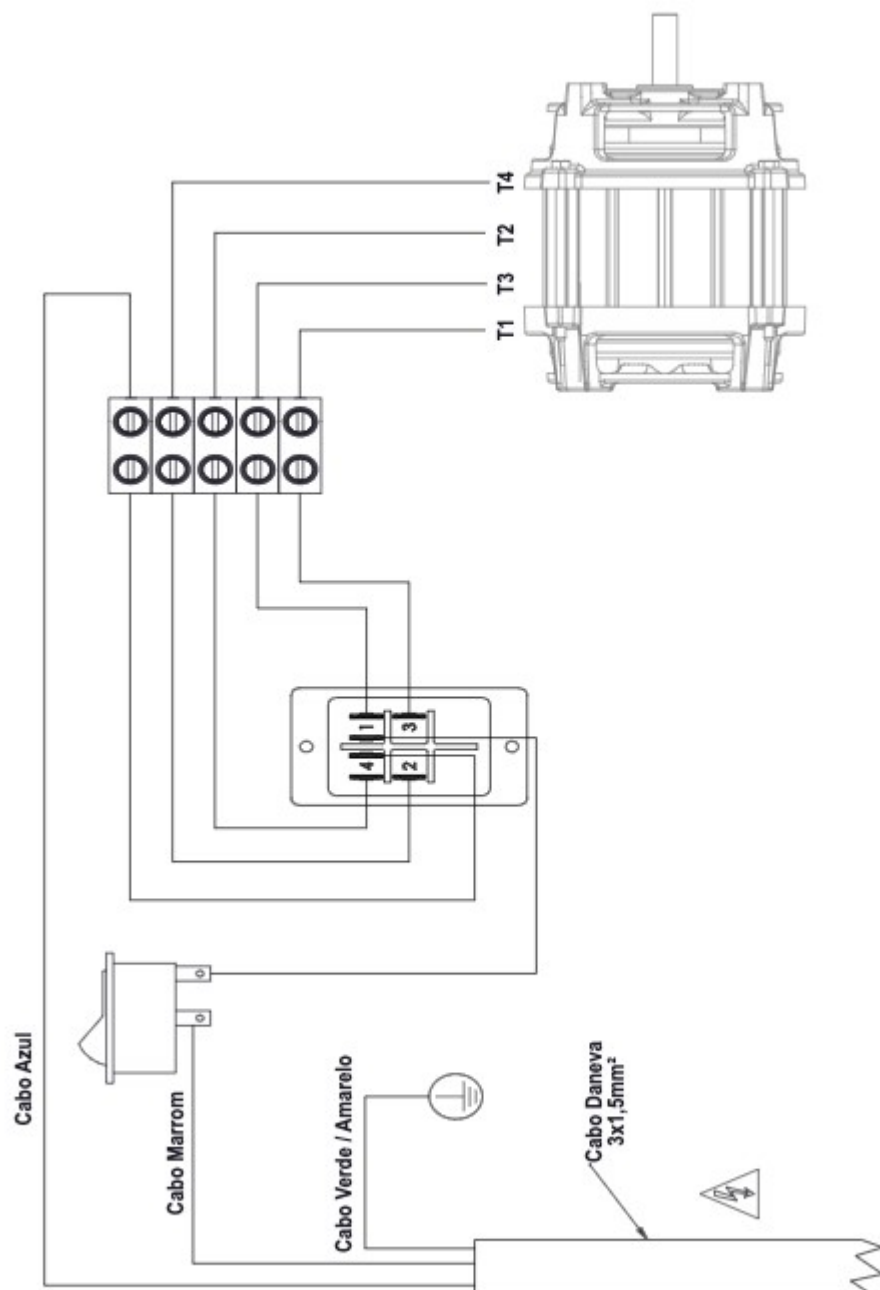
1 - Se a máquina não liga: Verifique se a tensão da máquina coincide com a do estabelecimento.

- Verifique a tomada utilizada.

2 - Se não está moendo o pão: Verifique se a peneira está posicionada adequadamente.

- Verifique se o pão está devidamente torrado antes de ir para o moinho.

ESQUEMA ELÉTRICO MFP-80 BIVOLT



TERMO DE GARANTIA

A empresa compromete-se com a garantia de 6 (seis) meses referente ao produto, 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 no 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, ao transporte não apropriado e às instalações não apropriadas e sem proteção.

3) O motor elétrico, quando danificado, deve ser encaminhado à assistência técnicas 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 $0,360\text{m}^3$ ou peso superior a 94kg. Caso a máquina não se enquadre nas medidas citadas, 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 às 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 julgarem defeitos apresentados durante a vigência da garantia. A garantia cobrirá custos com a mão-de-obra desde que 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 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.

ASSISTÊNCIAS TÉCNICAS AUTORIZADAS

Você pode entrar em contato com a assistência técnica autorizada mais próxima de você, acesse:

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

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 ☐ Não Conforme ☐	Conforme ☐ Não Conforme ☐	Conforme ☐ Não Conforme ☐	Conforme ☐ Não Conforme ☐
Responsável				

CRONOGRAMA DE MANUTENÇÃO

NÚMERO	DESCRIÇÃO	PERIODICIDADE
1	Limpeza sistema elétrico	1.800 Horas
2	Reaperto sistema elétrico	1.800 Horas
3	Limpeza externa equipamento	Diária

LISTA DE REVISÕES MANUAL

Revisão	N° Série Inicial	N° Série Final	CDA	Descrição
00	010113XXXXXX	111214XXXXXX	*	
01	121214XXXXXX	040515XXXXXX	1167	
02	050515XXXXXX	170417XXXXXX	2253	Acréscitado esquemas elétricos nas páginas 10,16 e 17 Alterado vista explodida e lista de peças nas pgs. 8 e 15.
03	180417XXXXXX	240319XXXXXX	3400	Substituído item 71600 para 72390 página 8 e 14.
04	250319XXXXXX	081219XXXXXX	2754	Substituído item 04379 para 25991 página 8.
05	091219XXXXXX	051222XXXXXX	4874 4704	Atualizada informações página 05. Acréscitado link redes sociais e assistências.
06	061222XXXXXX	170123XXXXXX	4904	Atualizada informações referente as alterações nas furações das peneiras
07	180123XXXXXX			

ANOTAÇÕES

This image shows a single page of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There is no handwriting or other markings on the paper.

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 bornecha e com regulagem
- 4 velocidades e 3 batedores
- Sistema de abertura lateral do armado
- 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
- Tampa 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 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