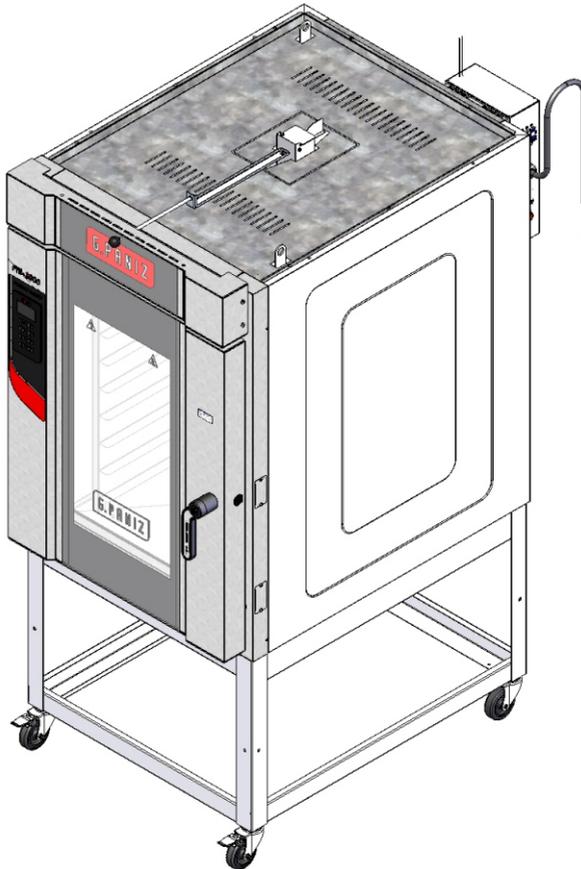


Manual de Instrução



FTE-1500
FTE-2400
FTE-3000

FORNO TURBO ELÉTRICO

ÍNDICE

Apresentação - Finalidade do manual.....	03
Instruções de Segurança.....	03
Aspectos de segurança.....	04
Recebimento do produto.....	05
Instalação	06
Características Técnicas	07
Instruções Gerais de Instalações.....	08
Instalação da Água.....	09
Instruções Instalação do carrinho.....	10
Painel de instrumentos.....	11
Alarmes - Instruções de uso	12
Limpeza e Manutenção.....	13
Ocorrência de Defeitos.....	14
Esquema Elétrico.....	15
Termo de Garantia.....	21
Lista de Revisões Máquina e do Manual.....	22
Cronograma de manutenção - Revisões do manual	23

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 G.Paniz, 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, G.Paniz.

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

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.

Crianças devem ser vigiadas para garantir que não estejam brincando com o equipamento.



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.



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 6417-5036

Indica os riscos decorrentes de tensões perigosas



Para evitar queimaduras, não use recipientes carregados com líquidos ou produtos a serem cozidos que se tornem fluidos pelo aquecimento em níveis mais altos do que aqueles que podem ser facilmente observados.



Superfície Quente IEC 6417-5041

Para indicar que o item marcado pode ser quente e não deve ser tocado sem cuidar.

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.

Forno FTE-1500/2400/3000: As características do equipamento e sua utilização prevista, podem ser visualizados a partir da página 07.

Esquema Elétrico: Para a visualização da esquemática do comando elétrico, conforme a tensão, 220V monofásico, 220V ou 380V trifásico, verificar nas páginas de 15 á 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.
- 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 conforme instruções na página 06. Instale o equipamento em local onde não haja tráfego intenso de pessoas.

Adulteração: Seu equipamento possui sensores na trava da porta. A retirada ou adulteração deste componente de segurança pode causar riscos graves nos membros superiores do usuário do produto.

Utilização do Aparelho: Este equipamento foi projetado exclusivamente para a área de panificação e confeitaria, a utilização para outros fins resultarão em desgaste prematuro do produto.

EQUIPAMENTO DE PROTEÇÃO INDIVIDUAL

Para maior segurança do operador é necessária a utilização de EPI, (Equipamento de Proteção Individual). Na operação utilize luvas de proteção e avental. Quando for fazer a higienização utilize máscara e óculos de proteção.



Óculos de Proteção



Luva de Proteção



Máscara de Proteção



Avental de Proteção

Ao abrir a porta do forno, mantenha-se atrás da mesma e faça a abertura em duas etapas:

- 1º abra um pouco a porta e espere a saída de calor e vapor do forno.
- 2º abra toda a porta do forno.

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.

Utilize estas alças para movimentar e transportar o forno. Utilizar sempre lanças hidráulicas ou talhas.

OBS: As alças já vão fixadas no equipamento.



Atenção

É PROIBIDA A RETIRADA DE QUALQUER ITEM DE SEGURANÇA DE SUA MÁQUINA SOB PENA DE PERDA DA GARANTIA E FUNCIONAMENTO DO 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 50cm 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 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;
- Utilize tomadas adequadas para a tensão do seu equipamento;

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

INSTALAÇÃO FTE-1500/2400/3000

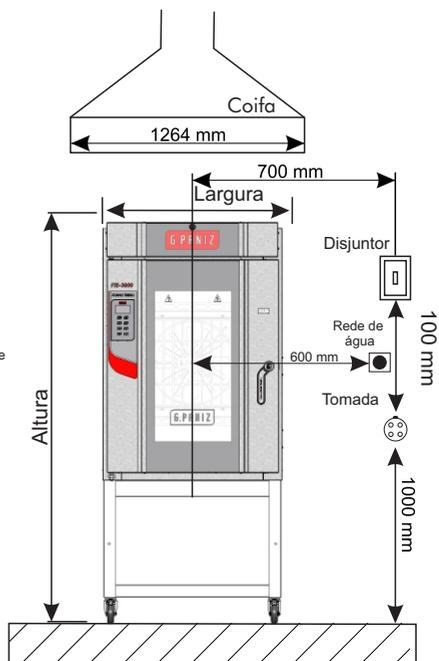
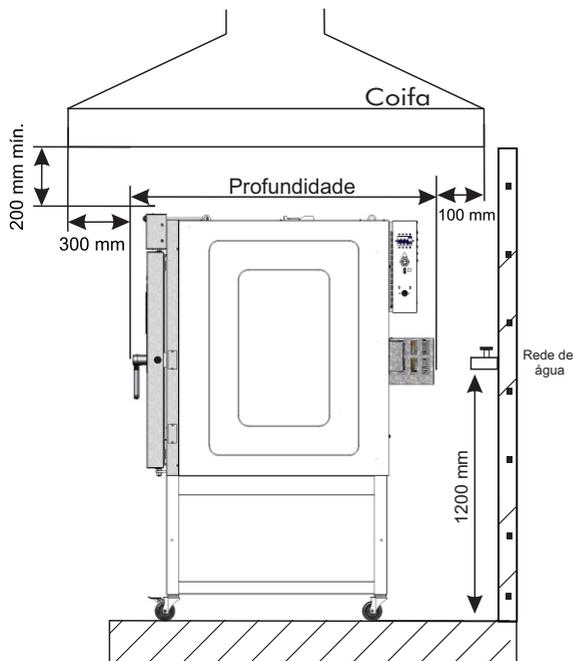
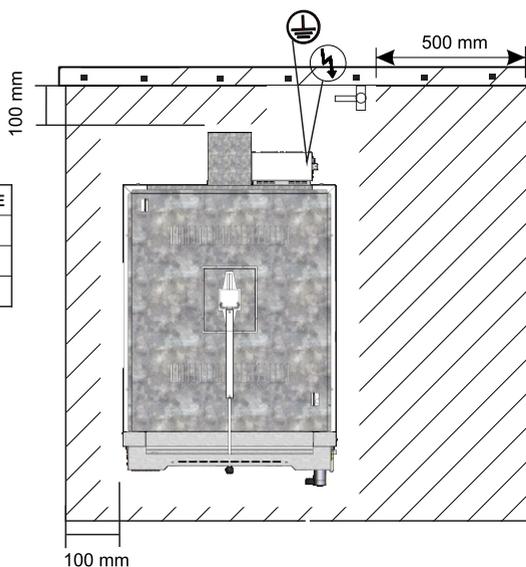


Tabela de Dimensões

MODELO	ALTURA	LARGURA	PROFUNDIDADE
FTE-1500	1655	920	1390
FTE-2400	1855	920	1520
FTE-3000	2045	920	1520



ESTE EQUIPAMENTO NECESSITA DE:

-  CONEXÃO ELÉTRICA
-  ÁREA PARA MANUTENÇÃO
-  TOMADA
-  DISJUNTOR
-  TERMINAL TERRA
-  ENTRADA ÁGUA

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Projetado como forno de cocção, é fabricado nas configurações de alimentação elétrica, podendo ser 220 trifásico ou 380V trifásico, e 220 monofásico o FTE-1500 - FTE-2400.

Os modelos disponíveis de forno têm capacidade para acomodar ,5 esteiras (FTE-1500), 8 esteiras (FTE-2400) ou 10 esteiras (FTE-3000). A câmara possui pinos para regulagem do espaçamento entre esteiras, para acomodar bandejas de dimensões padrão de mercado, como por exemplo 40x60, 45x65, 58x70 e 60x80 cm. **(Exceto FTE-1500, compatível apenas com a bandeja 45x65 ou 58x70).**

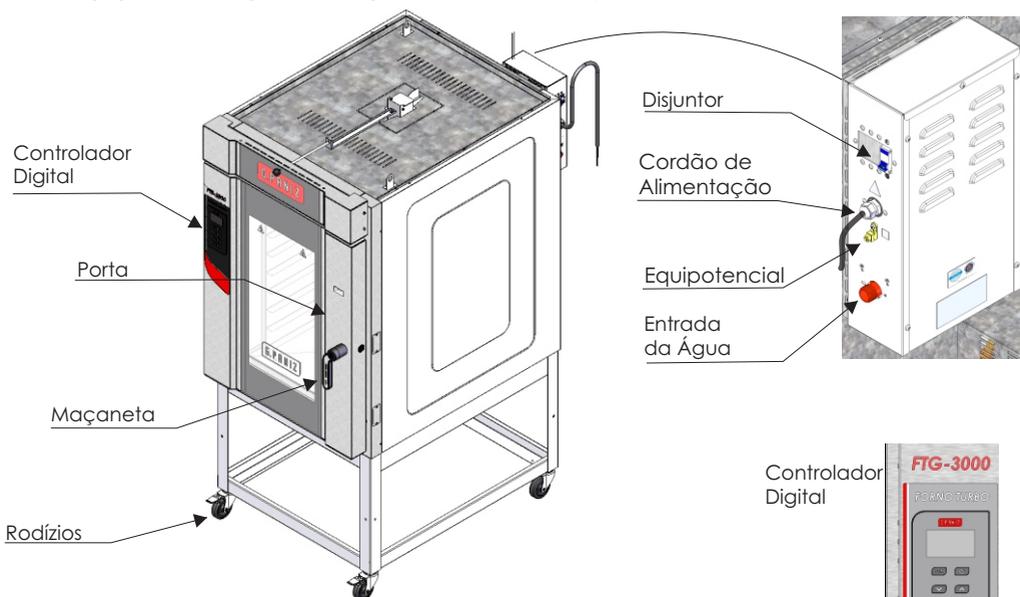
A temperatura de operação deve situar-se entre 160°C e 180°C para assamento de pão, sendo que o forno possui um sistema controlado eletronicamente que evita a elevação de temperatura acima dos 250°C.

Atende o trabalho constante em padarias e similares com muita eficiência, rapidez e qualidade. Atende as normas referentes à segurança mecânica e elétrica, de acordo com a IEC 60335-1 e IEC 60335-2-42.

O equipamento é produzido com a porta e a moldura em aço inoxidável, as laterais são de aço com pintura epóxi branca e o teto e a traseira são de chapa galvanizada, câmara interna em aço 1020 revestida com pintura de alta temperatura, suporte esteira em inox.

O equipamento é destinado para panificação e confeitaria.

Nota: O equipamento e produzido parcialmente em aço inoxidável.



DADOS TÉCNICOS

MODELO	FTE-1500	FTE-1500	FTE-1500	FTE-2400	FTE-2400	FTE-2400	FTE-3000	FTE-3000
ALIMENTAÇÃO ELÉTRICA	Monofásico	Trifásico	Trifásico	Monofásico	Trifásico	Trifásico	Trifásico	Trifásico
POTÊNCIA (kW/h)	10,5	10,5	10,5	15,7	15,7	15,7	18,7	18,7
FREQÜÊNCIA (Hz)	60	60	60	60	60	60	60	60
TENSÃO (V)	220	220	380	220	220	380	220	380
CONSUMO ELETRICO (Kwh)	7,4	7,4	7,4	11	11	11	13	13
CORRENTE NOMINAL (A)	47,70	27,50	15,90	71,30	41,30	23,90	49,20	28,50
DISJUNTOR MOTOR	C10	C10	C10	C10	C10	C10	C10	C10
CORDÃO DE ALIMENTAÇÃO	3X10mm	4X10mm	5X6mm	3X25mm	4X10mm	5X6mm	4X10mm	5X6mm
DISJUNTOR RESISTÊNCIA	C63	C32	C20	C80	C50	C32	C63	C40



INSTRUÇÕES GERAIS DE INSTALAÇÃO

- Instalar o equipamento em uma superfície plana e após isso utilizar as travas dos rodízios.
- Deixar um espaço conforme página 06 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.
- O equipamento deve ser colocado sob uma coifa para coleta de vapores provenientes da utilização do equipamento, caso não possua instale uma que tenha uma vazão de 36m³/h conforme norma NBR 13103/1994.

INSTRUÇÃO DE INSTALAÇÃO ELÉTRICA

- O equipamento deve ser aterrado obrigatoriamente para evitar riscos ao operador e danos ao equipamento.
- Usar tomadas conforme a potência do seu equipamento (Consulte um profissional capacitado).
- Não remova o terra do cabo elétrico.
- Nunca usar extensões para a ligação dos equipamentos.
- Fazer a conexão do terminal equipotencial próximo ao adesivo  com cabo de 6 a 8 mm.
- Quando a tensão for de 380V é necessário um condutor neutro.

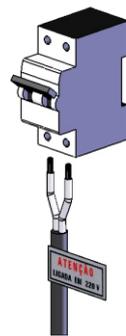
TABELA DE DISJUNTORES

É importante ter um disjuntor instalado em sua rede elétrica conforme sugerido na tabela abaixo. Se necessário contrate um eletricista profissional, qualificado e de sua confiança, para adequar a instalação elétrica.

Modelo	Tensão	Disjuntor	Seção do Condutor
		Curva/Corrente	(bitola do fio)
FTE-1500	220V Trif. 60Hz	C - 32A	10 mm ²
FTE-1500	380V Trif. 60Hz	C - 20A	6 mm ²
FTE-2400	220V Trif. 60Hz	C - 50A	10 mm ²
FTE-2400	380V Trif. 60Hz	C - 32A	6 mm ²
FTE-3000	220V Trif. 60Hz	C - 63A	10 mm ²
FTE-3000	380V Trif. 60Hz	C - 40A	6 mm ²

Disjuntores
conforme
norma NBR NM
60898.

Condutores
conforme
norma NBR
5410



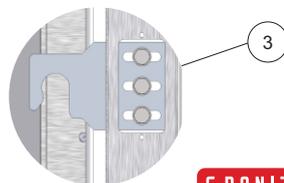
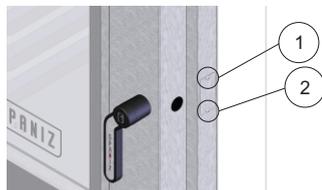
REGULAGEM DE PRESSÃO DA PORTA

Para aumentar a pressão de fechamento da porta e eliminar fuga de vapores do forno proceda da seguinte forma:

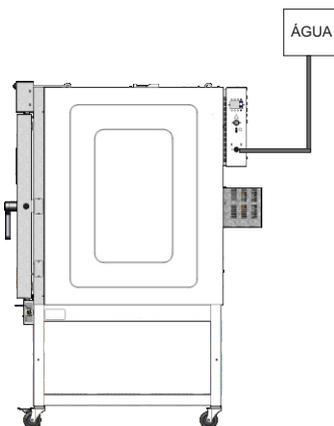
1- Com uma chave philips afrouxe os parafusos (item 01) e (item 02) e remova a proteção.

2 - Após remover a peça use uma chave canhão 13mm para poder afrouxar e regular a porta conforme a sua necessidade (imagem 3).

3- Após ter regulado, reposicione a peça removida aperte os parafusos (item 01) e (item 02) novamente.



INSTALAÇÃO DA ÁGUA



Efetue a ligação da mangueira d'água na válvula solenóide localizada na traseira do painel. Para não ocorrer danos, a válvula deve obter um vapor homogêneo, a alimentação da água não deve ser direta da rua devido as variações de pressão, havendo a necessidade de ser alimentada através da caixa d'água para a pressão ser constante. Instale sempre um registro na rede a fim de possibilitar o fechamento da água quando necessário. A pressão de água da alimentação deve estar entre 78500 Pa a 196100 Pa (ou 0,8 a 2 kgf/cm²).

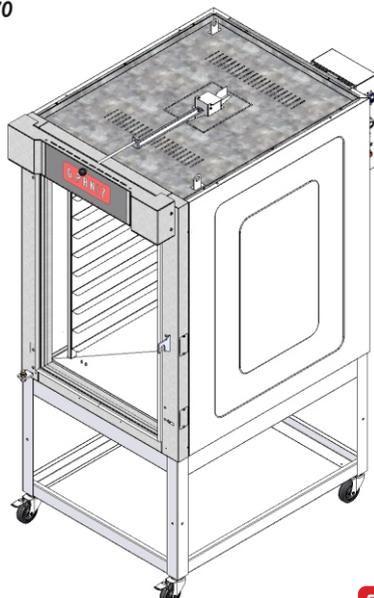
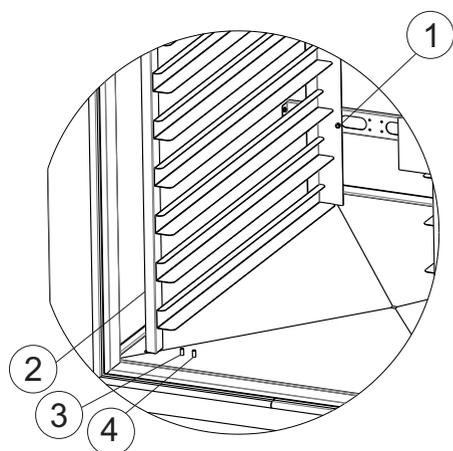
**Utilize a mangueira que acompanha o equipamento.
Mangueiras velhas não devem ser reutilizadas.**

INSTALAÇÃO PORTA ESTEIRAS

Para ajustar o porta esteira é necessário soltar o parafuso (item 1), após retire o porta esteira (item 2), para retirar o porta esteira puxe o para cima até soltar a parte de baixo, após solto incline em 45° para soltar a parte de cima após posicione no pino lateral desejado (item 3, ou item 4), depois de posicionado encaixe e aperte o parafuso (item 1).

ATENÇÃO: Utilize esteiras que possuem alças de segurança.

***Os fornos saem de fábrica regulados na medida 58x70**



INSTRUÇÃO DE INSTALAÇÃO CARRINHO (Somente FTE 1500)

Coloque o rodízio (item 01) através do furo conforme figura 1, após prenda-o com a porca (item 02), faça isso com os 4 rodízios.

Posicione a perna (item 03) no encosto (item 04) conforme figura 2, após coloque o parafuso (item 05) e prenda-o junto da arruela e porca (item 06 e 07), faça isso com as 4 pernas.

Posicione o forno em cima do carrinho que foi montado, coloque o parafuso (item 05) no furo conforme figura 3 e prenda-o junto com arruela e porca (item 06 e 07).

Figura 1

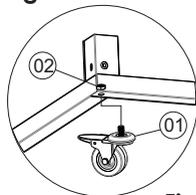


Figura 2

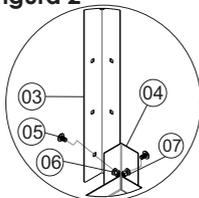
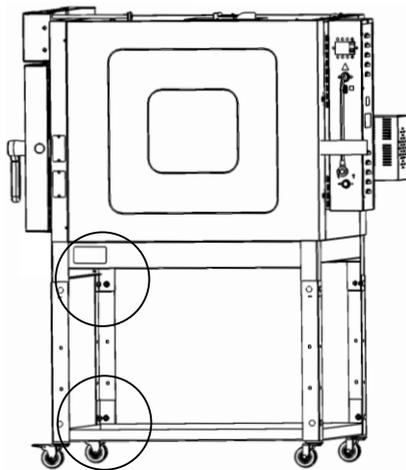
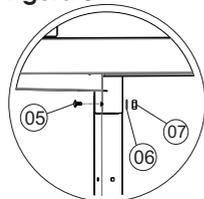


Figura 3

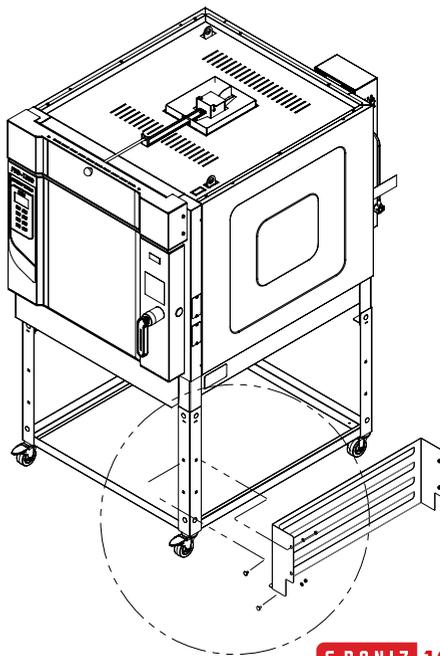
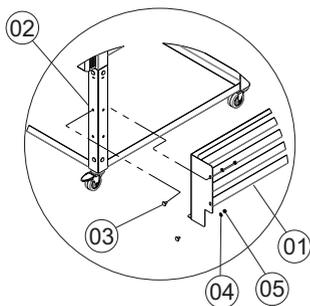


INSTALAÇÃO PORTA ESTEIRA CARRINHO (Somente FTE 1500-opcinal)

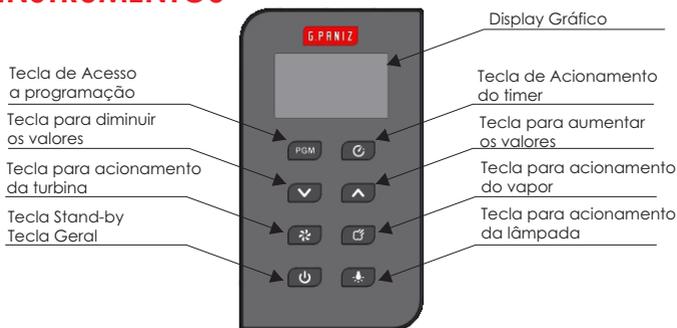
Para instalar o porta esteira (item 01), posicione-o pela parte interna da perna (item 02), após utilize o parafuso (item 03) e mais a arruela e porca (item 04 e 05) para fixar, faça isso em ambos lados e fixe na frente e atrás.

Atenção!

Este item é Opcional,
Não acompanha o conjunto carrinho.



PAINEL DE INSTRUMENTOS



PROGRAMAÇÃO DO TEMPO E TEMPERATURA

Para programar a temperatura desejada pressione a tecla 'PGM', em seguida deverá aparecer no display 'TEMPERATURA', utilize as teclas de diminuir ou aumentar valores até a temperatura desejada, para confirmar pressione novamente 'PGM'.

Para programar o tempo pressione novamente 'PGM', em seguida aparecerá do display 'TEMPORIZADOR', neste momento utilize as teclas de diminuir ou aumentar valores até o valor desejado, e aperte 'PGM' para confirmar.

PROGRAMAÇÃO DO TEMPO DE VAPOR

Para programar o tempo de vapor pressione a tecla de 'acionamento do vapor' por 5 segundos, em seguida utilize as teclas de diminuir ou aumentar valores até o tempo desejado, pressione 'PGM' para salvar e sair do parâmetro.

SELEÇÃO DA RECEITA

Para selecionar a receita desejada pressione o tecla 'PGM' por 5 segundos, após utilize as setas para baixo ou para cima para navegar entre as receitas, para selecionar a receita desejada pressione novamente 'PGM'.

AJUSTAR RECEITA

Caso deseje alterar os valores pré programados, você irá pressionar as teclas 'PGM' + 'Acionamento do Timer' por aproximadamente 5 segundos, em seguida basta utilizar as setas para baixo e para cima para navegar entre as opções de programação que desejar alterar, entre elas tem, temperatura, tempo de processo, vapor automático sim ou não, se sim o início de vapor, utilizando as setas cima e baixo para alterar os valores e 'PGM' para salvar e continuar.

TABELA DE RECEITAS PROGRAMADAS

RECEITAS	Temperatura da receita	Tempo da receita	Vapor automático	Tempo de Vapor ¹	Retardo do Vapor no início do assamento ²	Desliga motor no início do assamento ³
Pão Francês	180°	18 minutos	Sim	4 segundos	Não	Não
Pão Doce	150°	20 minutos	Não	0 segundos	Não	Não
Baguete	170°	16 minutos	Sim	4 segundos	Não	Não
Bolo	150°	25 minutos	Não	0 segundos	Não	5 minutos
Biscoito	140°	20 minutos	Não	0 segundos	Não	Não
Pão de Hambúrguer	145°	20 minutos	Não	0 segundos	Não	Não
Pão de Cahorro-quente	140°	25 minutos	Não	0 segundos	Não	Não
Croissant	180°	20 minutos	Sim	4 segundos	Não	Não
Rosca	145°	30 minutos	Não	0 segundos	Não	5 minutos
Pastel Assado	145°	30 minutos	Não	0 segundos	Não	Não

1-O tempo de vapor só irá habilitar quando o item ' Vapor Automático ' estiver com a opção SIM.

2-Retardo do vapor no Início do assamento, as opções encontradas são: NÃO, 4, 5 ou 6 minutos.

3-Desliga motor no início do assamento, as opções encontradas são: NÃO, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9 ou 10 minutos.

ALARMES

Modo Elétrico: O controlador está programado para trabalhar no modo elétrico.

Modo Gás: O controlador está programado para trabalhar no modo gás.

Porta aberta: Porta do forno aberta.

Falha CH-1: O controlador detectou curto-circuito no sensor de chama por mais de 3 segundos.

Falha no Sensor de Temperatura: O controlador detectou falha no sensor de temperatura, verifique se está devidamente conectado.

Falha de comunicação: Falha de comunicação entre o INV e a placa de potência. Verifique se os conectores AKZ de 3 vias estão devidamente conectados.

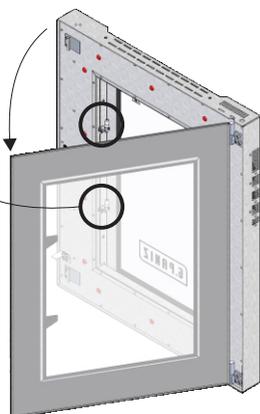
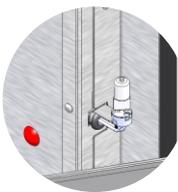
Erro sensor de Chama: Foi detectado curto entre o sensor de chama e o queimador. Verifique se o sensor de chama está instalado corretamente.

Falha de Acendimento: O controlador esgotou as tentativas de acendimento programadas e não detectou a presença de chama. Verifique a distância entre o sensor e o queimador.

FUNCIONAMENTO DA LÂMPADA

A lâmpada irá ligar quando pressionada a tecla de acionamento da lâmpada, e permanecerá ligada por aproximadamente 1 minuto, caso queira apagar antes do tempo programado

TROCA DA LÂMPADA



Para efetuar a troca das lâmpadas seguir os passos descrito abaixo:

Remova o equipamento da tomada;

Desligue o disjuntor;

Verifique se o forno está frio, prossiga se estiver;

Abra a porta do forno e em seguida abra o vidro interno, que esta localizado na porta, conforme ilustrado na imagem ao lado;

Remova a lâmpada puxando-a para cima.

ATENÇÃO: Não coloque a mão diretamente na lâmpada quando for efetuar a troca da mesma utilize uma luva limpa.

ATENÇÃO: Entrar em contato com a assistência técnica para adquirir a lâmpada.

INSTRUÇÕES DE USO

1º Passo: Conectar a mangueira vapor e o gás, ver procedimento de instalação na pág 8;

2º Passo: Conecte o cabo de alimentação na tomada;

3º Passo: Ligue os disjuntores localizados na parte de trás do forno;

4º Passo: Pressione a tecla geral do controlador para ligar seu equipamento;

5º Passo: Observe se a turbina está rotacionando.

6º Passo: Programe a temperatura desejada conforme o alimento que for assar.

7º Passo: Faça o pré aquecimento do forno. A primeira vez que for utilizar o equipamento é necessário fazer o pré aquecimento a 200°C para que ocorra a queima da tinta, deixe o forno ligado por 1 hora podendo ocasionar odor e fumaça por causa da queima, prossiga somente após ter sido eliminado toda a fumaça ;Conectar a mangueira vapor e o gás, ver procedimento de instalação na pág 8;

8º Passo: Abra a porta do forno observe que a turbina irá se desligar e recomenda-se um tempo de 10 segundos por esteira para efetuar o abastecimento;

9º Passo:Após decorrido o tempo estabelecido, o controlador emitirá um aviso sonoro indicando o fim do assamento, neste momento as esteiras devem ser retiradas do forno. Caso desejar uma nova fornada feche a porta e deixe o forno retornar a temperatura e posteriormente repetir o assamento.;

10º Passo: Pressione a tecla geral do controlador para desligar seu equipamento, logo após desligue os 4 disjuntores;

11º Passo: Abra a porta ao final do processo, isso irá prolongar a vida útil da borracha.

LIMPEZA

- Antes de efetuar a limpeza desligue a chave geral e retire os cabos da tomada e certifique-se de que seu equipamento esteja completamente frio.

- 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.

- O equipamento não poderá ser submergido para limpeza.

- Não jogue água contra o vidro, limpe-o com um pano úmido após estar completamente frio.

MANUTENÇÃO

- Para identificar desvios de desempenho e deterioração da segurança, manutenções periódicas devem ser realizadas conforme cronograma de manutenção, devendo ter registros para futuras auditorias.

- A equipe de manutenção do cliente deve revisar e testar as condições elétricas (contatores, cabos, contatos, chaves, etc) uma vez por mês.

- A situação normal de trabalho do equipamento deve ser restaurada somente quando os responsável pela manutenção acabar 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.

- 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 Forno Turbo Elétrico.

OCORRÊNCIA DE DEFEITOS

PROBLEMAS

**Sensor em Curto
(Controlador)**

Porta

Lâmpada

Resistências

ANÁLISE

Alarmes relacionados ao sensor em curto.

Vazamento de vapor

Lâmpada não liga.

Queimada

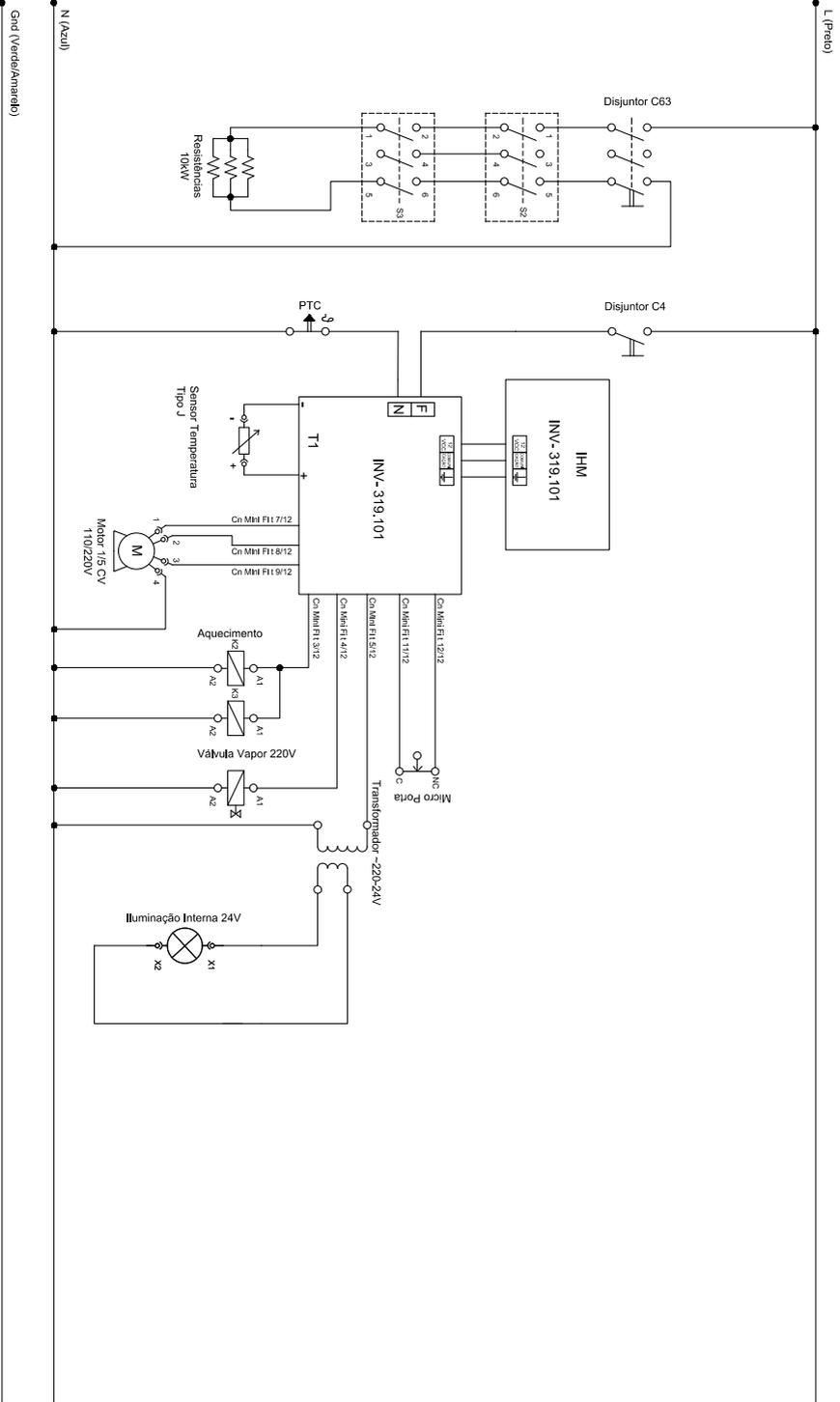
SOLUÇÕES

- Entrar em contato com a assistência técnica.
- Fazer a regulagem da porta (regular o trinco e a regulagem das dobradiças)
- Fazer a troca das borrachas.

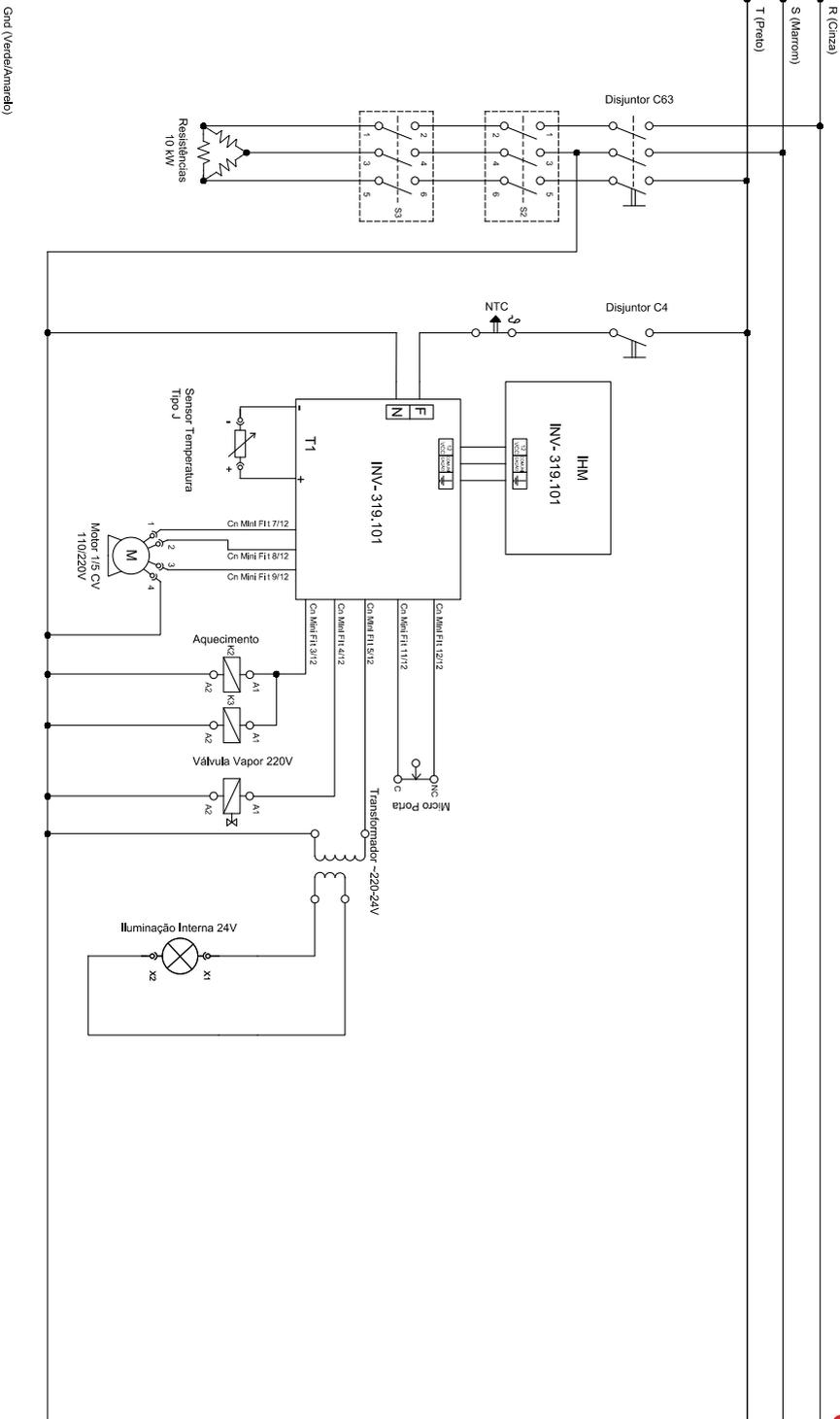
- Trocar a lâmpada conforme página 12

- Entrar em contato com a assistência técnica.

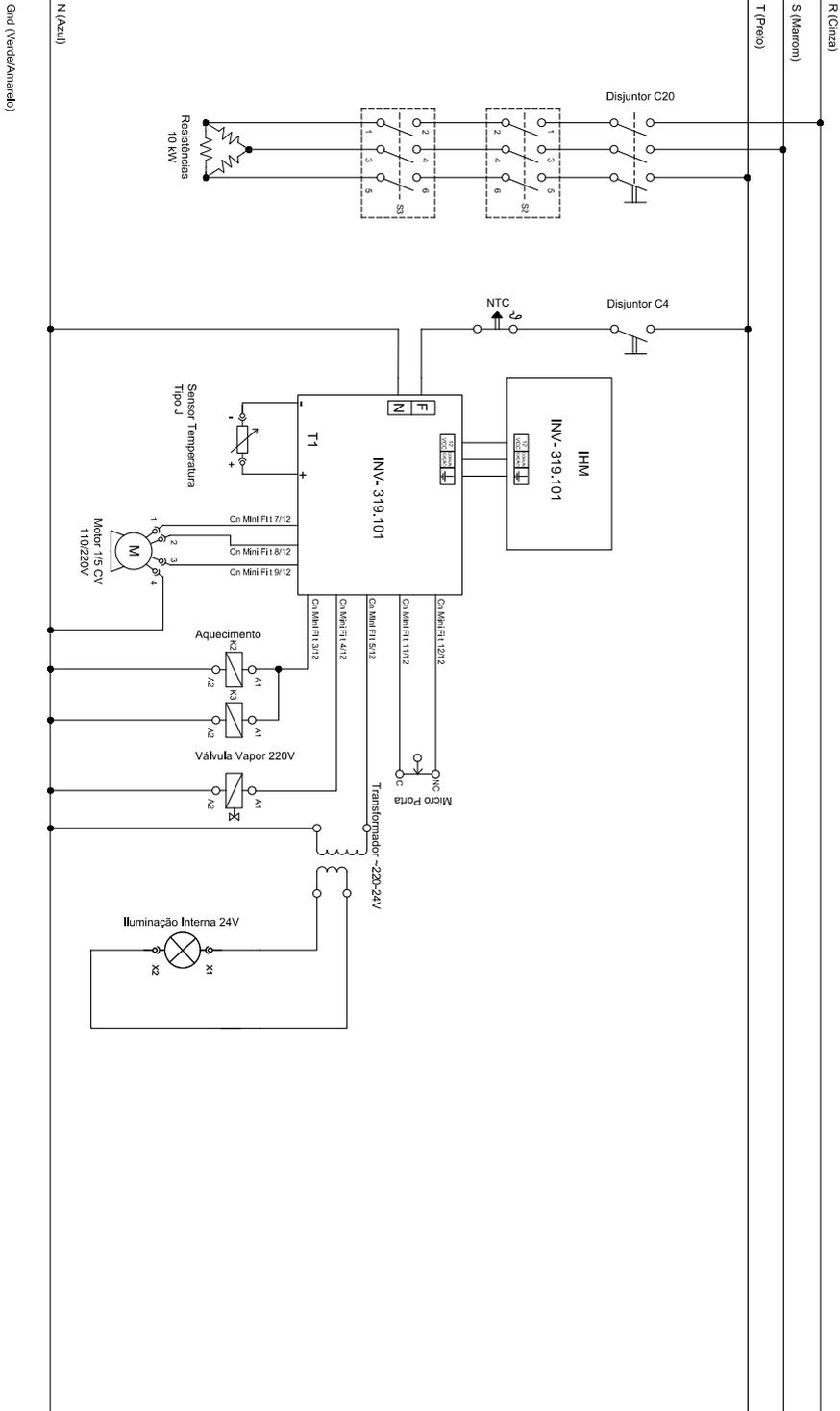
ESQUEMA ELÉTRICO FTE 1500 MONOFÁSICO 220V



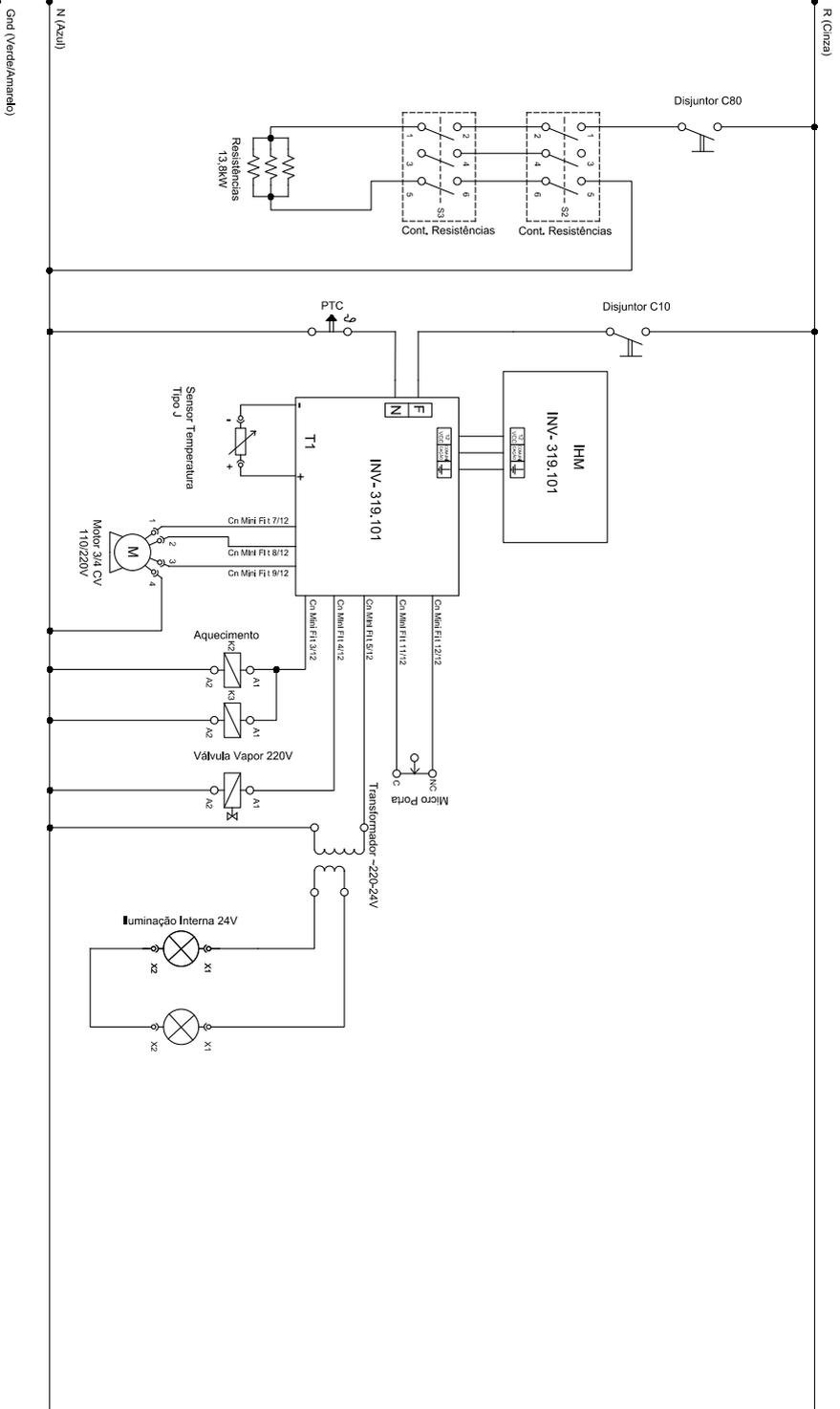
ESQUEMA ELÉTRICO FTE 1500 TRIFÁSICO 220V



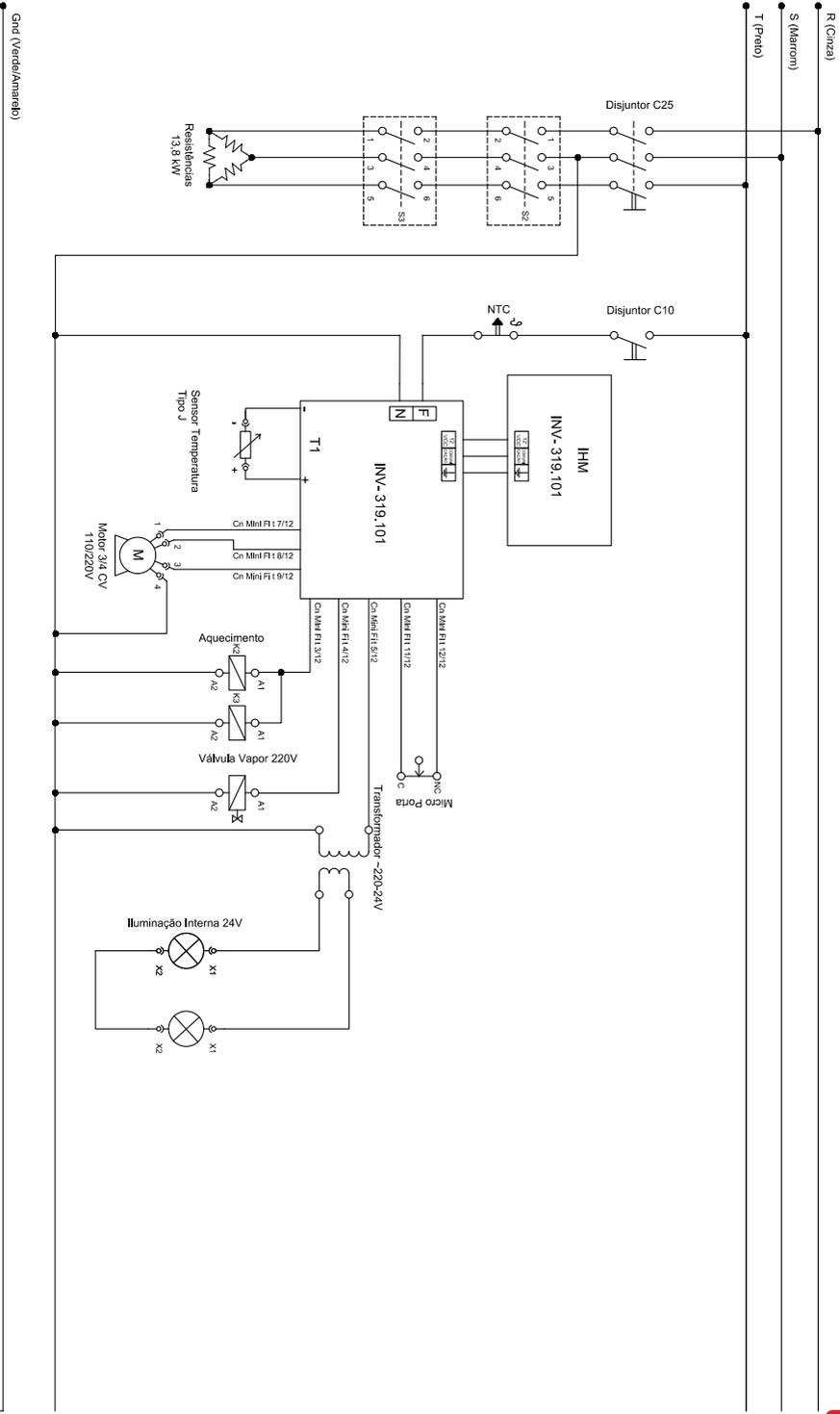
ESQUEMA ELÉTRICO FTE 1500 TRIFÁSICO 380V



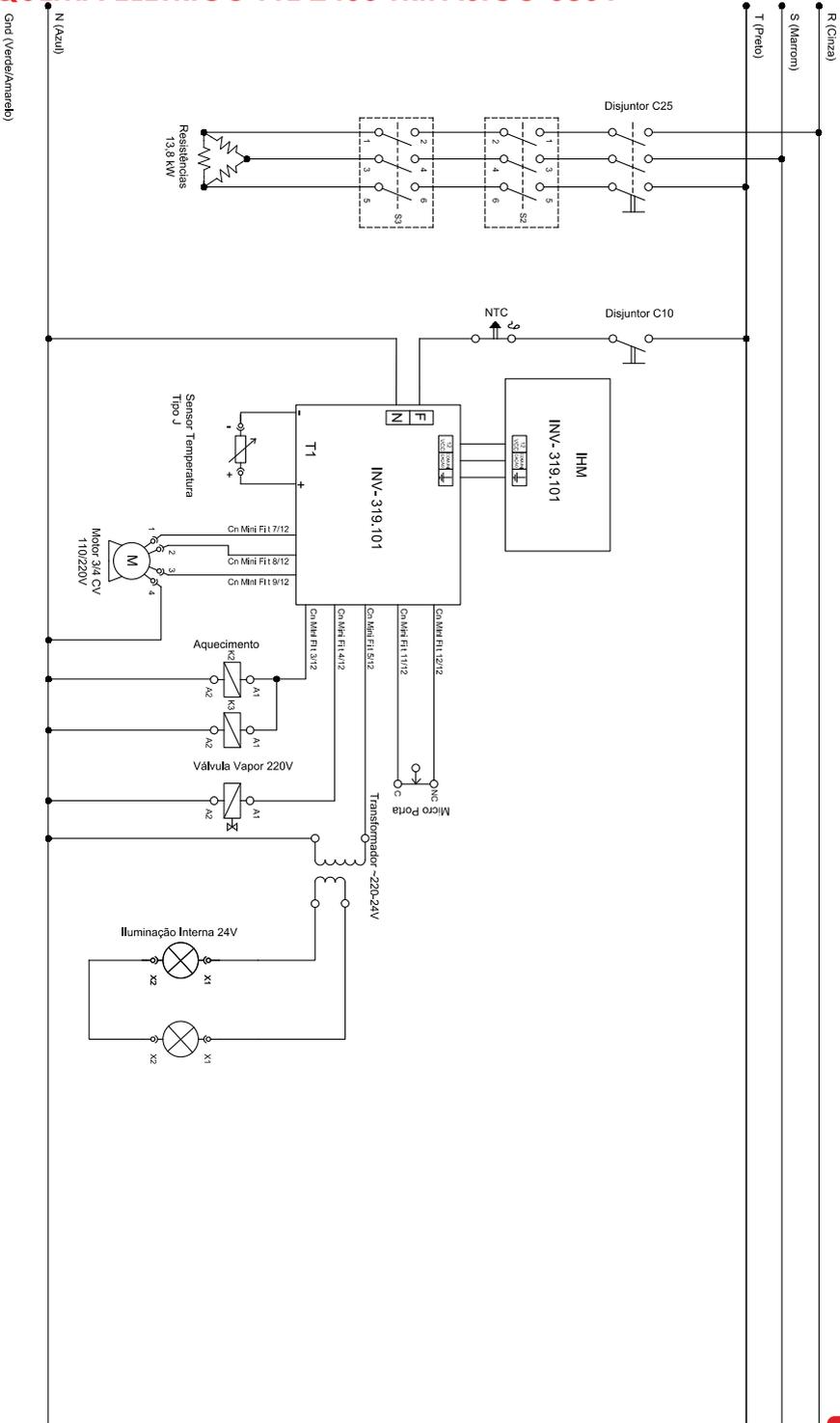
ESQUEMA ELÉTRICO FTE 2400 MONOFÁSICO 220V



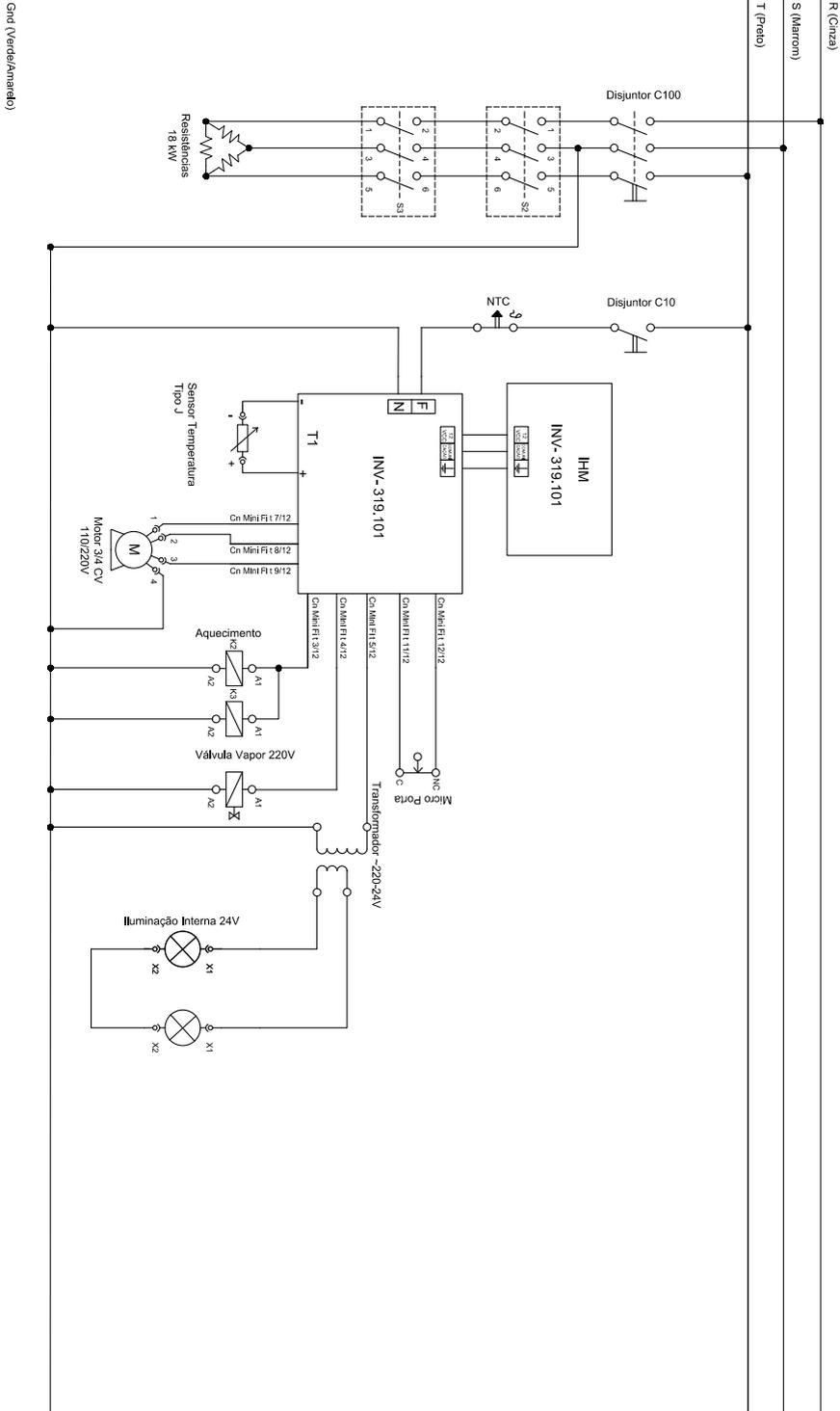
ESQUEMA ELÉTRICO FTE 2400 TRIFÁSICO 220V



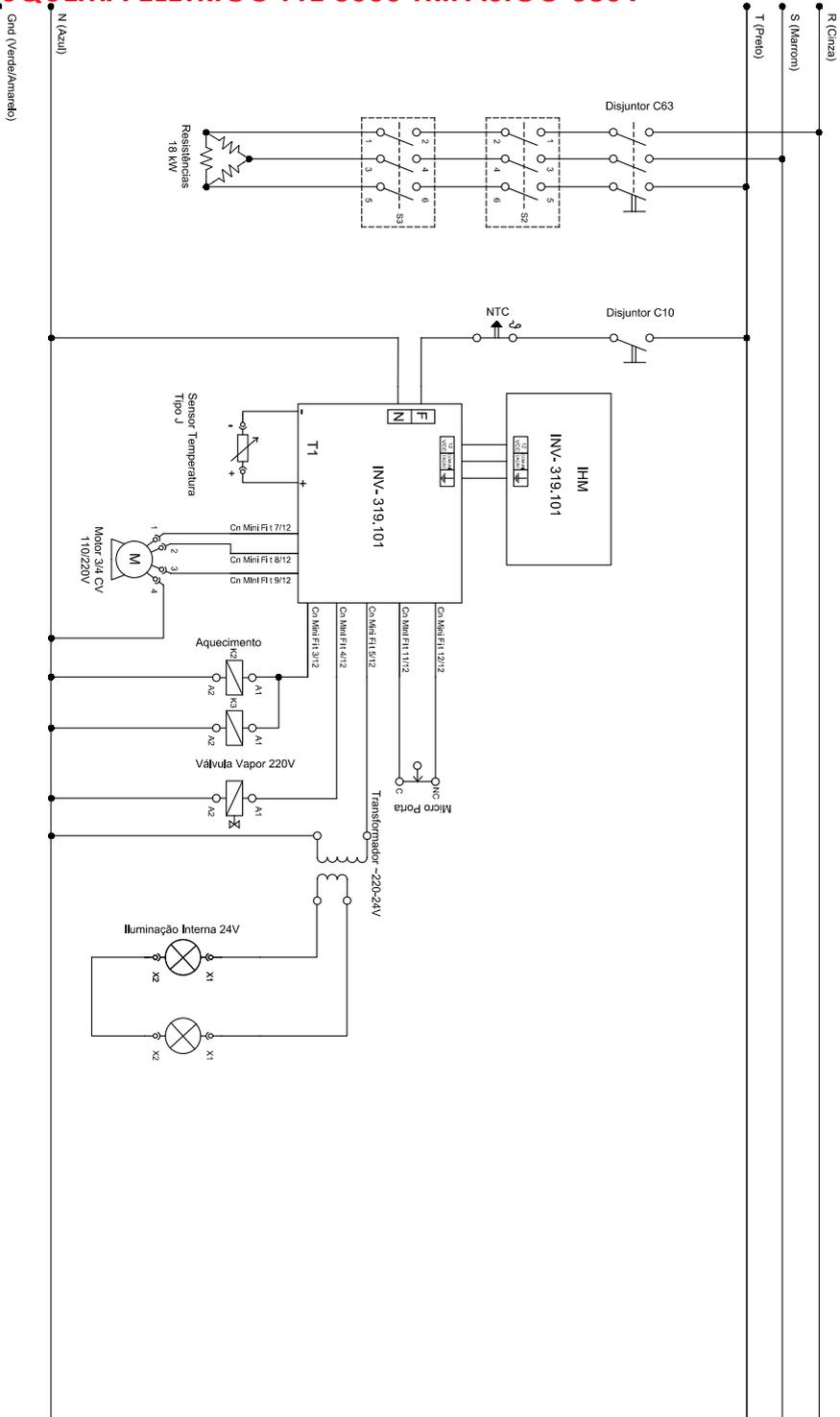
ESQUEMA ELÉTRICO FTE 2400 TRIFÁSICO 380V



ESQUEMA ELÉTRICO FTE 3000 TRIFÁSICO 220V



ESQUEMA ELÉTRICO FTE 3000 TRIFÁSICO 380V



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 amassamentos decorrentes de transporte, devendo estes serem exigidos da transportadora no recebimento da mercadoria. Também não terão garantia equipamentos expostos ao tempo, ou 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 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 94kg. Caso a máquina não se enquadre nas medidas citadas, a mesma deverá ser enviada para a Assistência Técnica Autorizada mais próxima. 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 apresentem 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 mão-de-obra desde que sejam 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	___/___/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 <input type="checkbox"/> Não Conforme <input type="checkbox"/>			
Responsável	_____	_____	_____	_____

CRONOGRAMA DE MANUTENÇÃO

NÚMERO	DESCRIÇÃO	PERIODICIDADE
01	Limpeza interna	Diária
02	Limpeza sistema elétrico	3000 horas ou conforme necessidade
03	Regulagem da porta	2000 horas ou conforme necessidade
04	Troca perfil silicone porta	3000 horas ou conforme necessidade
05	Reaperto sistema elétrico	3000 horas ou conforme necessidade
06	Limpeza de sistema vapor	5000 horas ou conforme necessidade

LISTA DE REVISÕES DO MANUAL

Revisão	Nº série inicial	Nº série final	CDA	Descrição
00	170524XXXXXX			Desenvolvimento
01				
02				

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.



R.00



75100

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