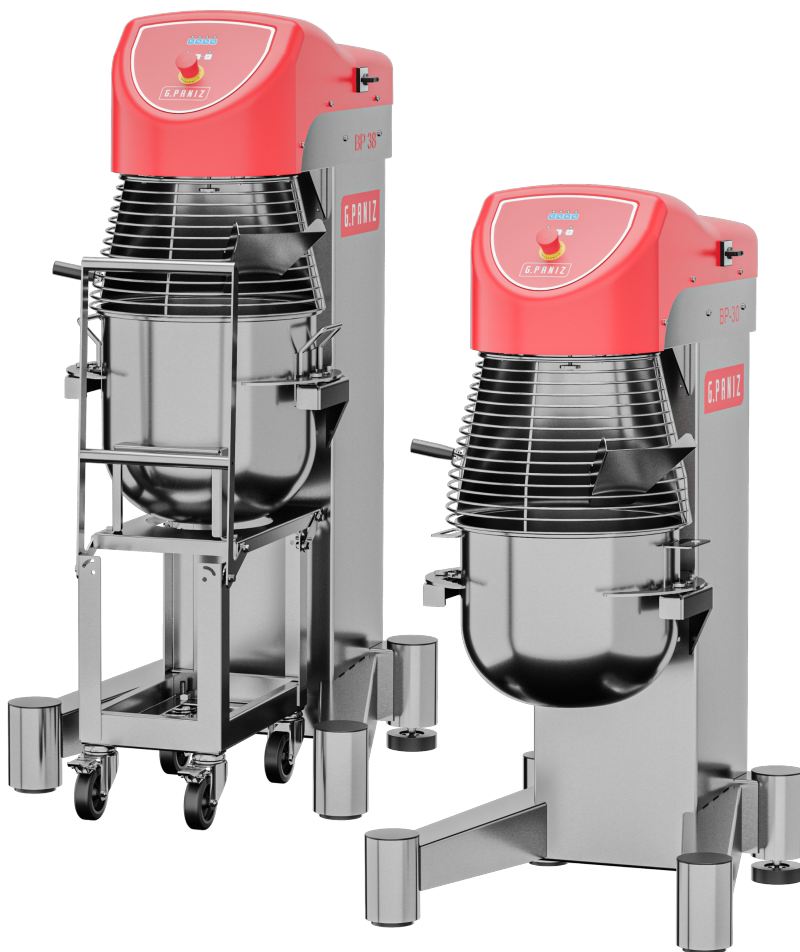


Manual de Instrução



BP-18 G2
BP-30 G2
BP-38 G2

Batedeira
Planetária



@grupogpaniz



gpaniz.equipamentos



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

G.PANIZ

ÍNDICE

Apresentação - Finalidade do manual.....	03
Instruções de Segurança.....	04
Aspectos de segurança.....	04
Recebimento do produto.....	06
Instalação	06
Características Técnicas	08
Instruções de uso.....	09
Limpeza.....	10
Manutenção.....	11
Ocorrência de Defeitos.....	11
Esquema Elétrico.....	12
Termo de Garantia.....	14
Lista de Revisões Máquina.....	15
Cronograma de manutenção.....	16
Lista de Revisões Manual.....	16

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



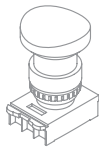
Identificar qualquer terminal que é destinado para conexão com um condutor externo para proteção contra choque elétrico em caso de uma falha, ou no terminal de uma terra de proteção (Terra) eletrodo.

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.

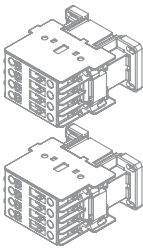
ASPECTOS DE SEGURANÇA



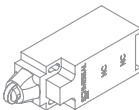
Botão de Emergência
Desliga o equipamento em situações de risco.



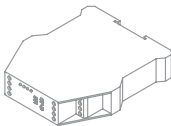
Blocos de contato com duplo canal.



Contactoras
Duas contactoras redundantes para acionamento do motor, e uma para o acionamento do freio.



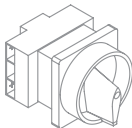
Interruptores positivos
Desliga o equipamento quando a grade de proteção estiver aberta



Relé de Segurança
Monitora o todo o sistema de segurança.



Transformador
Deixa a corrente abaixo de 25V.



Chave Geral
Corta o fornecimento de energia para o equipamento. Possui trava de segurança.

VIDA ÚTIL DOS COMPONENTES

Contactoras	9A	18A	25A	32A
Vida Mecânica	10x10 ⁶	10x10 ⁶	10x10 ⁶	10x10 ⁶ manobras
Vida Elétrica	1,8x10 ⁶	1,2x10 ⁶	1,3x10 ⁶	1,2x10 ⁶ manobras

Temporizador

Vida Mecânica	30x10 ⁶ manobras
Vida Elétrica	10x10 ⁵ manobras

Botões

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

Botões de emergência

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

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: Esta máquina foi projetada observando a Norma de Segurança Nr12(segurança no trabalho em máquinas e equipamentos), ICE 60335-1(segurança de aparelhos eletrodomésticos e similares, parte 1 requisitos gerais) e ICE 60335-2-64(segurança de aparelhos eletrodoméstico e similares, parte 2 requisitos particulares para máquinas elétricas comerciais de cozinha).

Esquema Elétrico: Para a visualização da esquemática do comando elétrico, conforme a tensão 127V ou 220V monofásico, verificar a partir da pág. 12.

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 mínimo de 500 cm 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 de 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.

Manutenção: Procedimentos para manutenção, cabo danificado, desgaste da correia, verifique pág. 11.

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

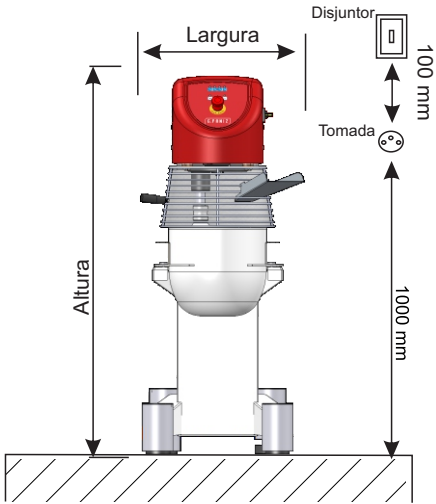
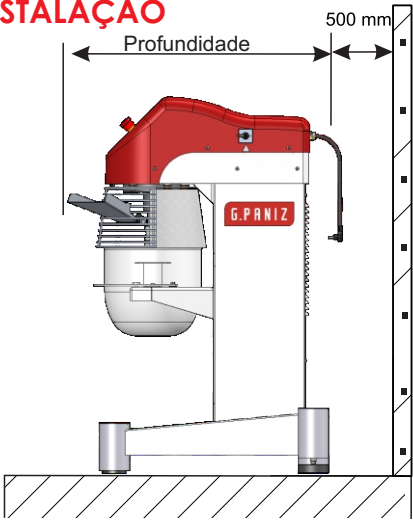


Tabela de Dimensões

MODELO	ALTURA	LARGURA	PROFUNDIDADE
BP 18 G2	1254	496	764
BP 30 G2	1367	716	991
BP 38 G2	1470	716	991

Carrinho de movimentação
acompanha apenas os modelos
BP 30 G2
BP 38 G2

Este equipamento necessita de:

-  Área para Manutenção
-  Tomada 20A
-  Conexão Elétrica
-  Terminal Terra
-  Disjuntor

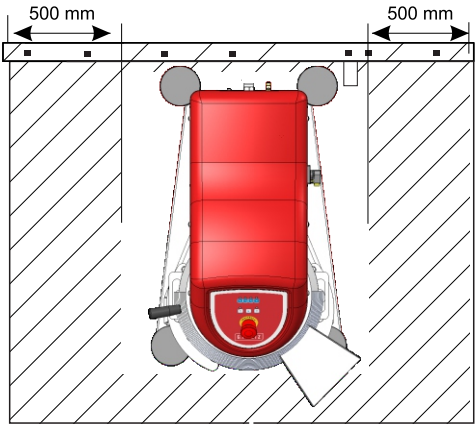



TABELA ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Modelo	BP-18 G2	BP-30 G2	BP-38 G2
Alimentação elétrica	Monofásica		
Potência (Cv)	1	1,5	
Frequência (Hz)	60		
Tensão (V)	220		
Corrente nominal (A)	4	6	
Consumo elétrico (kWh)	0,73	1,1	
Cordão de alimentação	3x2,5mm		
Peso (kg)	92	146	150
Capacidade de Produção (L)	18	30	38
Velocidade 1 (RPM)	188		
Velocidade 2 (RPM)	289		
Velocidade 3 (RPM)	447		
Velocidade 4 (RPM)	564		
Sentido de giro (Batedores)	Horário	Anti-horário	
Sentido de giro (Planetário)	Anti-horário	Horário	

INSTRUÇÃO GERAL PARA 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 de pelo menos 50 cm 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.
- Verificar se a tensão da rede elétrica é a mesma do seu 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 equipotencial próximo ao adesivo , com cabo de 6 a 8 mm.
- Instalar um disjuntor na rede elétrica

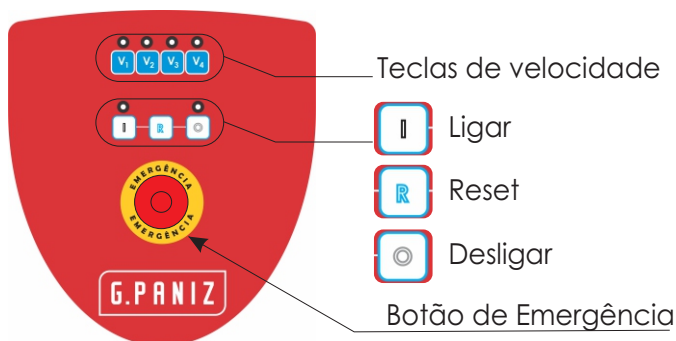
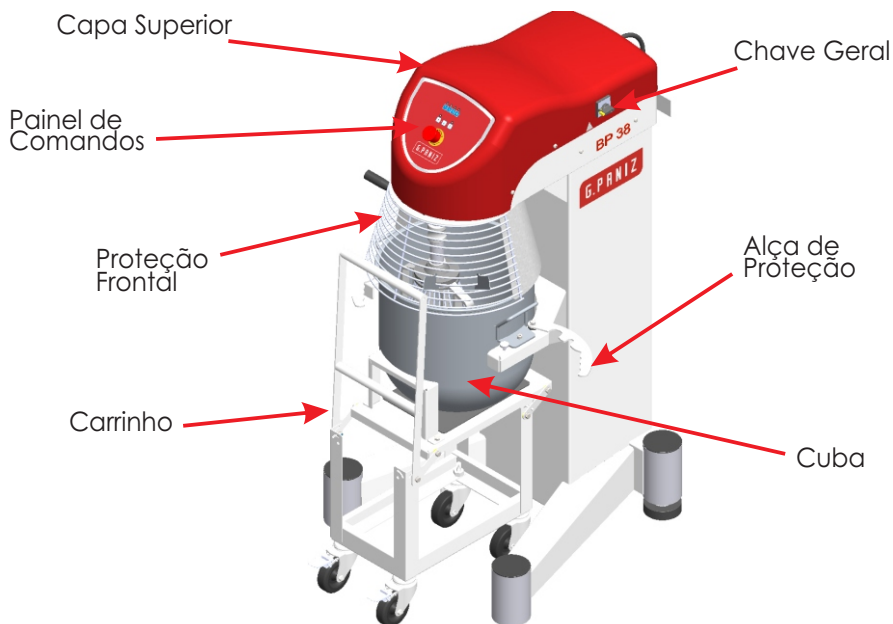
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Batedeira projetada para massas leves e médias, como massas de panquecas, claras em neve e cremes, equipamentos com capacidade de 18, 30 e 38 litros.

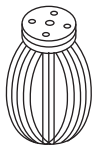
Atende o trabalho constante em cozinhas industriais, panificadoras, padarias e similares com muita eficiência, rapidez e qualidade.

As Batedeiras Planetárias são fabricadas em total inox ou em aço carbono com acabamento em pintura epóxi, cuba em aço inoxidável, batedor globo em aço inox e raquete e espiral em alumínio, possuem 4 velocidades diferentes.

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS



ACESSÓRIOS



Globo: Acessório indicado para realizar batidos leves, como por exemplo: bolos, merengues e cremes. Para realizar as misturas, utilize a velocidade '1' e para dar o ponto final, utilize a velocidade '3'.



Raquete: Acessório indicado para realizar misturas de massas médias, como por exemplo: biscoitos e pré-misturas. Para realizar as misturas utilize a velocidade '1' passando para a '2' e finalize com a velocidade '3' para dar o ponto final.



Gancho: Acessório indicado para realizar homogeneização de massas mais consistentes.

Não deve ser produzido nesse equipamento massas com baixa hidratação (percentual abaixo de 70%) de líquidos em relação a sólidos, como pães ou pizzas.

A velocidade 4 deve ser usada para glacês, batidos leves e preparos especiais.

INSTRUÇÕES DE USO

Para ligar sua máquina, siga os passos descritos abaixo:

1º Passo: conectar o plugue na tomada;

2º Passo: posicionar a 'Chave Geral' na posição ON;

3º Passo: coloque o acessório que irá utilizar (Globo, Raquete ou Gancho);

4º Passo: abrir a 'Proteção Frontal' e acrescentar primeiramente os ingredientes mais leves na bacia, como os farináceos, após feche totalmente a proteção;

5º Passo: verificar se o 'Botão de Emergência' está na posição de trabalho (puxado totalmente para fora);

6º Passo: pressionar o botão 'Reset';

7º Passo: pressionar o botão 'Ligar';

8º Passo: selecionar a velocidade desejada no 'painel de comandos';

9º Passo: seguindo o mesmo roteiro básico (a partir do 4º passo), ir acrescentando aos poucos os demais ingredientes de sua receita, alterando a velocidade conforme necessário;

Caso seja aberta a 'Proteção Frontal', a máquina irá se desligar automaticamente, como sistema de segurança. Para ligar a máquina novamente, repetir os passos 5 à 7 com a 'Proteção Frontal' totalmente fechada;

INSTRUÇÕES DE USO

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

Remova o Plugue da tomada.

Em caso de emergência, pressione o botão de Emergência da máquina, que está localizado próximo à área de acesso dos cilindros.

INSTRUÇÕES DE USO DO ACESSÓRIO

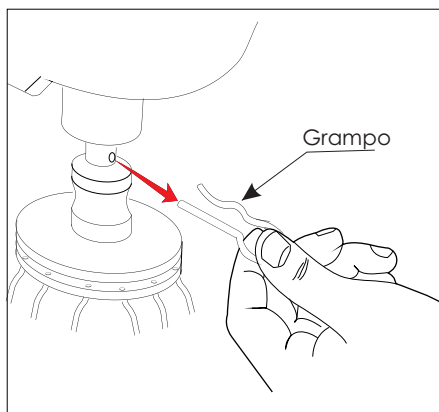
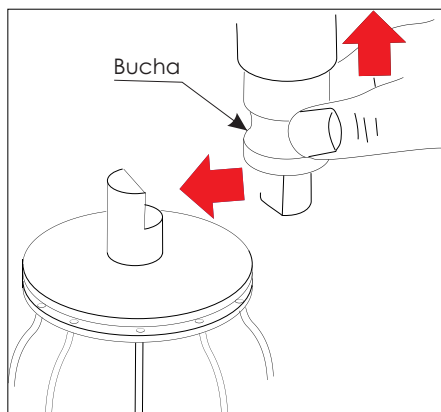
Para colocar e remover os acessórios (Globo, Espiral ou Gancho) na máquina, siga os passos abaixo:

1º Passo: Remova o grampo acoplado no eixo;

2º Passo: Puxe a 'bucha' para cima e encaixe o acessório no eixo, conforme imagem abaixo;

3º Passo: Solte a 'bucha' para que a mesma fixe o eixo do batedor com o eixo da máquina;

3º Passo: Introduza o grampo no furo localizado acima da bucha.



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;

Este aparelho não deve ser limpo com jato de água;

Não utilize produtos abrasivos, somente sabão neutro.

A máquina não poderá ser submergida para limpeza.

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.

Para o sistema elétrico a equipe de manutenção do cliente deve revisar e testar as condições elétricas (relé de segurança, contadoras, cabos, contatos, chaves, etc) uma vez por mês.

Para o sistema mecânico a equipe de manutenção do cliente deve revisar a integridade e fixação das proteções mecânicas diariamente;

A situação normal de trabalho do equipamento deve ser restaurada somente quando o 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 da máquina devem realizar a manutenção.

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

Um eletricitista 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.

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

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.

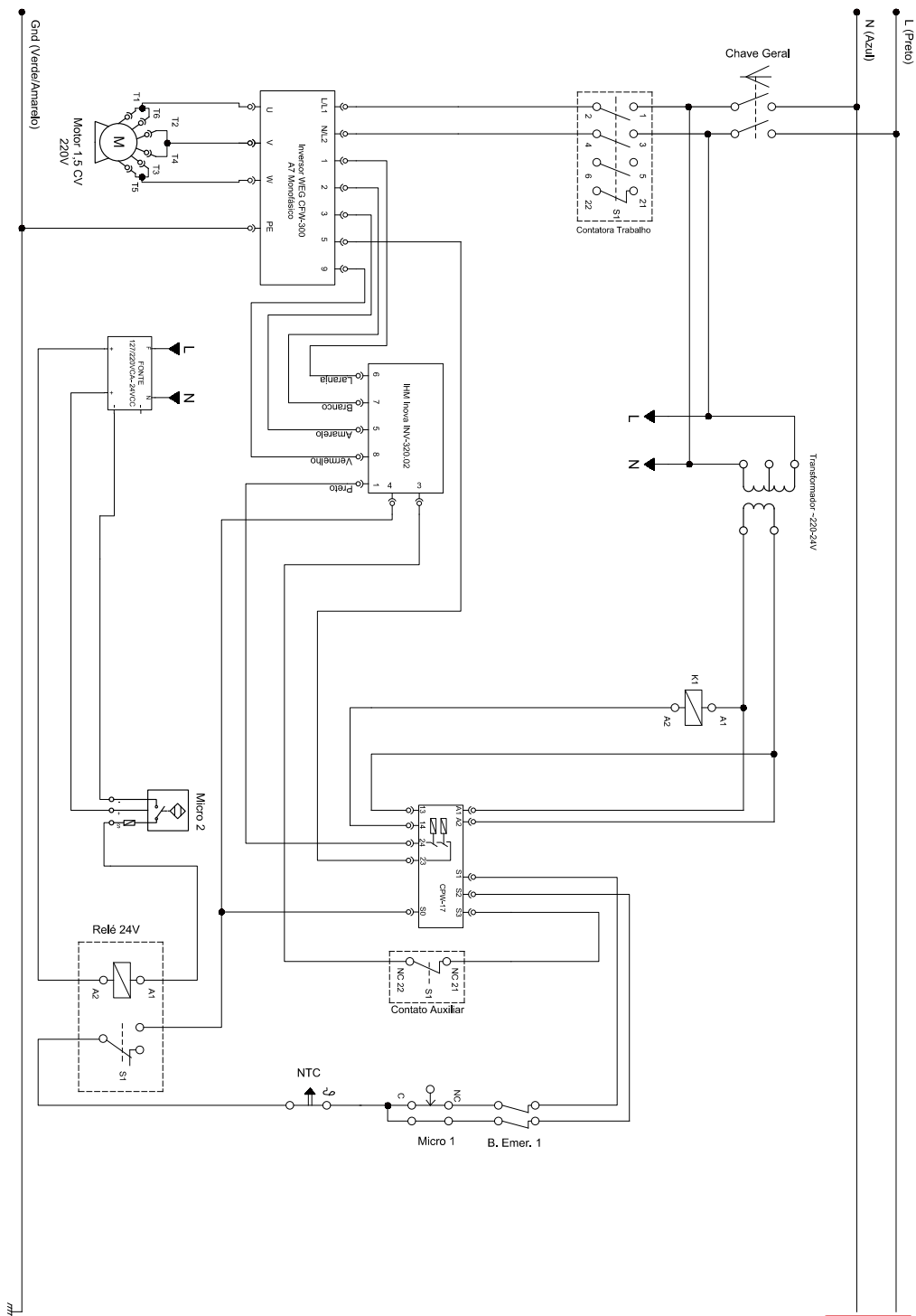
Se houver realmente a necessidade de acionar a Assistência Técnica G.Paniz, caso o equipamento não esteja funcionando conforme as especificações, tenha a nota fiscal e o manual de instruções à mão e entre em contato com o Serviço de Atendimento G.Paniz. Este lhe prestará esclarecimento sobre pequenos 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 BP18 G2, BP30 G2, BP38 G2.

ESQUEMA ELÉTRICO BP-18 G2 220V C/Inversor



ESQUEMA ELÉTRICO BP-30 G2 BP-38 G2 220V C/Inversor



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 GPANIZ.

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.

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 <input type="checkbox"/> Não Conforme <input type="checkbox"/>	Conforme <input type="checkbox"/> Não Conforme <input type="checkbox"/>	Conforme <input type="checkbox"/> Não Conforme <input type="checkbox"/>	Conforme <input type="checkbox"/> Não Conforme <input type="checkbox"/>
Responsável				

NÚMERO	DESCRIÇÃO	PERIODICIDADE
1	Esticar correia	1.800 Horas
2	Lubrificar corrente	1.800 Horas
3	Trocar rolamento mancais	15.000 Horas
4	Trocar corrente	8.000 Horas
5	Trocar correia	4.000 Horas
6	Limpeza sistema elétrico	1.800 Horas
7	Reaperto sistema elétrico	1.800 Horas
8	Limpeza externa equipamento	Diária

LISTA DE REVISÕES MANUAL

Revisão	Nº Série Inicial	Nº Série Final	CDA	Descrição
00	290524XXXXXX			Desenvolvimento

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.



[illegible]

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
- Cuba removível
- Fácil acesso para limpeza
- Baixo nível de ruído



BP-18 G2; BP-30 G2 e BP-38G2

- Painel frontal
- Pés de borracha e com regulagem
- 4 velocidades e 3 batedores
- Sistema de abertura lateral do aramado
- 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