

Manual de Instrução



AE-25

AE-40

AE-60

AE-80

Amassadeira Espiral



@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.....	05
Instalação	06
Especificações Técnicas	07
Sugestão de disjuntores.....	10
Características Técnicas.....	13
Painel de instrumentos.....	14
Instruções de uso.....	16
Hidratação de massas.....	19
Manutenção - Limpeza - Ocorrência de Defeitos.....	20
Esquema Elétrico.....	21
Termo de Garantia.....	32
Lista de Revisões Máquina.....	33
Lista de Revisões Manual.....	34

APRESENTAÇÃO

A empresa, especializada no ramo de máquinas para alimentação, oferece uma variada linha de produtos, que atendem as necessidades do mercado. São dezenas de equipamentos projetados para facilitar o trabalho de quem atua no ramo de alimentação. Fornecemos equipamentos para restaurantes, panificadoras, açougues, pizzarias, supermercados, confeitarias e até mesmo para cozinhas residenciais e industriais.

Todos os produtos são fabricados com materiais de alta qualidade e acabamento superior, dentro das normas de segurança e higiene das leis vigentes.

A facilidade na instalação, manutenção mínima, baixo consumo e o alto rendimento produtivo, colocam os produtos GPANIZ, à frente no mercado, com vantagens de economia, produtividade, segurança e qualidade.

Queremos cumprimentá-lo por ter escolhido um produto com a qualidade a que o nome merece, GPANIZ.

FINALIDADE DO MANUAL

A finalidade deste manual é passar ao usuário informações necessárias sobre o produto que acaba de ser adquirido. Leia este manual atentamente e terá a orientação correta para que obtenha um melhor aproveitamento e durabilidade do equipamento.

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

Este aparelho não deve ser utilizado por pessoas (inclusive crianças) com capacidade física, sensorial ou mental reduzida, falta de experiência ou conhecimento, ao menos que tenham recebido instruções quanto ao uso deste equipamento por pessoa responsável pela sua segurança.

Tensão Perigosa IEC 60417-5036



Indica os riscos decorrentes de tensões perigosas

Equipotencialidade IEC 60417-5021



Para identificar o terminal de interligação, que visa manter diversos aparelhos com o mesmo potencial. Não sendo, necessariamente, o Terra de uma ligação local.

Terra de Proteção IEC 60417-5019



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

Verifique se a tensão do seu aparelho está de acordo com a etiqueta que acompanha o produto (no cordão de alimentação).

Para evitar choques e danos ao seu produto verifique o aterramento de sua rede elétrica.

Crianças devem ser vigiadas para assegurar que não estejam brincando com o aparelho.

ASPECTOS DE SEGURANÇA

Dados Específicos: Informações específicas do aparelho, ou mesmo da empresa, como razão social, CNPJ, nº de série, podem ser encontradas na contracapa do manual.

Normas do Projeto: Esta máquina foi projetada observando a Norma de Segurança Nr12 e a Norma Household and similar electrical appliances - Part 2-64: Particular requirements for commercial electric kitchen machines (Segurança de aparelhos eletrodomésticos e similares - Parte 2-64: Regras particulares para Máquinas Elétricas Comerciais de Cozinha) IEC 60335-2-64.

Amassadeira Espiral: A descrição da máquina e sua utilização prevista.

Esquema Elétrico: Para a visualização da esquemática do comando elétrico, conforme a tensão, a partir pág17.

Riscos: Este equipamento não gera qualquer risco à exposição dos usuários.

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 grade de 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.

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

Emergência: Em caso de emergência, pressione o botão de emergência, o mesmo fará com que a máquina pare instantaneamente.

Verifique o procedimento de uso do botão de emergência.

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.

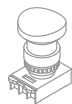
Para a segurança do operador e dos componentes elétricos, recomendamos que seja verificado se o local de instalação possui aterramento.

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.

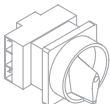
Atenção

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

ASPECTOS DE SEGURANÇA



Botão de Emergência
Desliga o equipamento em situações de risco.



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



Interruptores positivos
Desliga o equipamento quando o aramado de proteção estiver aberto.



Relé de Segurança
Monitora todo o sistema de segurança.



Blocos de contato
com duplo canal.



Transformador
Deixa a tensão abaixo de 25V.

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

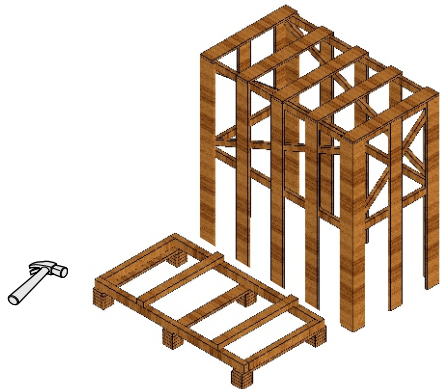
Botões de emergência

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

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.



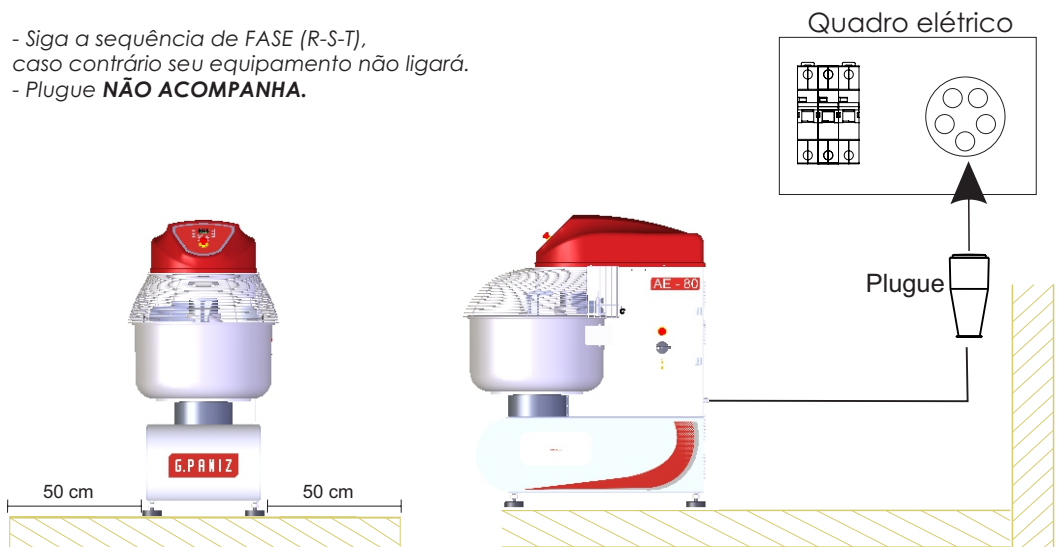
INSTALAÇÃO AE-25 40 60 80 G2

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;
- Verificar se o cabeamento da sua rede elétrica está dimensionado corretamente, o não dimensionamento correto pode causar danos como, queda de tensão, superaquecimento, entre outros danos irreversíveis;
- Em equipamentos monofásicos com inversor de frequência e trifásicos, instale diretamente no disjuntor, monopolar ou tripolar ,conforme seu equipamento.
- Em equipamentos monofásicos com plugue 90°, utilize tomadas para 20A com pino 4,8mm conforme NBR 6147;
- O equipamento deve ser aterrado obrigatoriamente para evitar riscos ao operador e danos ao equipamento.
- Solicite a um profissional habilitado o dimensionamento correto do disjuntor, recomendamos a utilização de disjuntor curva 'C' (ABNT NBR NM 60898).
- 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;

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

- Siga a sequência de FASE (R-S-T), caso contrário seu equipamento não ligará.
- Plugue **NÃO ACOMPANHA**.



ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

AE-25 G2							
Alimentação Elétrica	Mono	Mono C/ Inversor		Trif 220V		Trif 380V	
Peso	146Kg						
Dimensões	1032 x 487 x 959mm						
Capacidade de produção	25Kg de massa pronta						
Potência(cv)	V1	V1	V2	V1	V2	V1	V2
	3	3		1,6	2,5	1,6	2,5
Frequência	60Hz						
Tensão	220V			220V		380V	
Consumo Elétrico (kWh)	2,86	2,13		1,72	1,54	1,44	1,52
Corrente Nominal(A)	13	9,72		7,8	7	3,8	4

AE-40 G2					
Alimentação Elétrica	Mono	Trif 220V		Trif 380V	
Peso	246Kg				
Dimensões	1248 x 600 x 1159mm				
Capacidade de produção	40Kg de massa pronta				
Potência(cv)	V1	V1	V2	V1	V2
	3	2,5	4	2,5	4
Frequência	60Hz				
Tensão	220V	220V		380V	
Consumo Elétrico (kWh)	2,86	2,05	2,38	2,05	2,4
Corrente Nominal(A)	13	9,3	10,8	5,4	6,3

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

AE-60 G2					
Alimentação Elétrica	Mono		Trif 220V		Trif 380V
Peso	263Kg				
Dimensões	1313 x 600 x 1159mm				
Capacidade de produção	60Kg de massa pronta				
Potência(cv)	V1	V1	V2	V1	V2
	3	2,5	4	2,5	4
Frequência	60Hz				
Tensão	220V	220V		380V	
Consumo Elétrico (kWh)	2,86	2,05	2,38	2,05	2,4
Corrente Nominal(A)	13	9,3	10,8	5,4	6,3

AE-80 G2				
Alimentação Elétrica	Trif 220V		Trif 380V	
Peso	545Kg			
Dimensões	1527 x 779 x 1289mm			
Capacidade de produção	80Kg de massa pronta			
Potência(cv)	V1	V2	V1	V2
	5	8	5	8
Frequência	60Hz			
Tensão	220V		380V	
Consumo Elétrico (kWh)	9,2	8,9	9,2	8,9
Corrente Nominal(A)	21,1	20,3	12,2	11,8

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

AE-25 G2							
Alimentação Elétrica	Mono		Mono C/ Inversor	Trif 220V		Trif 380V	
RPM Batedor	209		105 209	121	242	121	242
RPM Cuba	18		9 18	10	21	10	21
PLUG Macho	Sim		Não	Não		Não	

AE-40 G2					
Alimentação Elétrica	Mono		Trif 220V		Trif 380V
RPM Batedor	230		115	230	115 230
RPM Cuba	20		10	20	10 20
PLUG Macho	Sim		Não		Não

AE-60 G2					
Alimentação Elétrica	Mono		Trif 220V		Trif 380V
RPM Batedor	230		115	230	115 230
RPM Cuba	20		10	20	10 20
PLUG Macho	Sim		Não		Não

AE-80 G2				
Alimentação Elétrica	Trif 220V		Trif 380V	
Peso	90	180	90	180
Dimensões	10	20	10	20
Capacidade de produção	Não		Não	

SUGESTÃO DE DISJUNTORES

AVISO

- Dimensionamento de cabos e disjuntores passados foram levados em consideração somente valores de consumo do equipamento sem outras cargas ligadas na mesma linha.
- Necessário contratar um profissional capacitado para realizar a análise e dimensionamento da sua rede elétrica e dimensionamento do disjuntor de entrada.

AE-25 G2

220V Mono 60Hz		220V Trif 60Hz	
Disjuntor	C-20A	Disjuntor	C-20A
Seção do Condutor	2,5mm²	Seção do Condutor	1,5mm²
Tipo de cabo	HERPR(90º) 1KV	Tipo de cabo	HERPR(90º) 1KV
Comprimento	50 Mts	Comprimento	50 Mts
Plugue	Embutir Modular	Plugue	Plugue 3P+T
Corrente	20A	Corrente	16A

Instalação em bandeja não perfurada ou perfilado suspenso

220V Mono C/Inversor 60Hz		380V Trif 60Hz	
Disjuntor	C-20A	Disjuntor	C-20A
Seção do Condutor	4mm²	Seção do Condutor	1,5mm²
Tipo de cabo	HERPR(90º) 1KV	Tipo de cabo	HERPR(90º) 1KV
Comprimento	50 Mts	Comprimento	50 Mts
Plugue	Plugue 2P+T	Plugue	Plugue 3P+N+T
Corrente	16A	Corrente	32A

Instalação em bandeja não perfurada ou perfilado suspenso

SUGESTÃO DE DISJUNTORES

AE-40 G2					
220V Mono 60Hz		220V Trif 60Hz		380V Trif 60Hz	
Disjuntor	C-32A	Disjuntor	C-32A	Disjuntor	C-32A
Seção do Condutor	2,5mm²	Seção do Condutor	2,5mm²	Seção do Condutor	2,5mm²
Tipo de cabo	HERPR(90º) 1KV	Tipo de cabo	HERPR(90º) 1KV	Tipo de cabo	HERPR(90º) 1KV
Comprimento	50 Mts	Comprimento	50 Mts	Comprimento	50 Mts
Plugue	Embutir Modular	Plugue	Plugue 3P+T	Plugue	Plugue 3P+N+T
Corrente	20A	Corrente	32A	Corrente	32A
Instalação em bandeja não perfurada ou perfilado suspenso					

AE-60 G2					
220V Mono 60Hz		220V Trif 60Hz		380V Trif 60Hz	
Disjuntor	C-32A	Disjuntor	C-32A	Disjuntor	C-32A
Seção do Condutor	2,5mm²	Seção do Condutor	2,5mm²	Seção do Condutor	2,5mm²
Tipo de cabo	HERPR(90º) 1KV	Tipo de cabo	HERPR(90º) 1KV	Tipo de cabo	HERPR(90º) 1KV
Comprimento	50 Mts	Comprimento	50 Mts	Comprimento	50 Mts
Plugue	Embutir Modular	Plugue	Plugue 3P+T	Plugue	Plugue 3P+N+T
Corrente	20A	Corrente	32A	Corrente	32A
Instalação em bandeja não perfurada ou perfilado suspenso					

SUGESTÃO DE DISJUNTORES

AE-80 G2

220V Trif 60Hz

380V Trif 60Hz

Disjuntor

C-40A

Disjuntor

C-40A

Seção do
Condutor

2,5mm²

Seção do
Condutor

2,5mm²

Tipo de cabo

HERPR(90°) 1KV

Tipo de cabo

HERPR(90°) 1KV

Comprimento

50 Mts

Comprimento

50 Mts

Plugue

Plugue 3P+T

Plugue

Plugue 3P+N+T

Corrente

63A

Corrente

63A

Instalação em bandeja não perfurada ou perfilado suspenso

ERGONOMIA

Postura Correta: Mantenha a coluna ereta e evite inclinar o tronco para frente durante o manuseio da máquina, ajustando a posição dos pés para um bom apoio;

Alcance dos Controles: Posicione-se de forma que todos os controles da máquina estejam ao alcance das mãos, evitando a necessidade de estender demais os braços;

Movimentos Suaves: Execute movimentos lentos e controlados ao adicionar ingredientes ou manusear a massa, prevenindo lesões causadas por movimentos repetitivos e bruscos.

Pausas Regulares: Faça pausas de alongamento para aliviar a tensão muscular, respeitando as orientações da norma de ergonomia.



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.

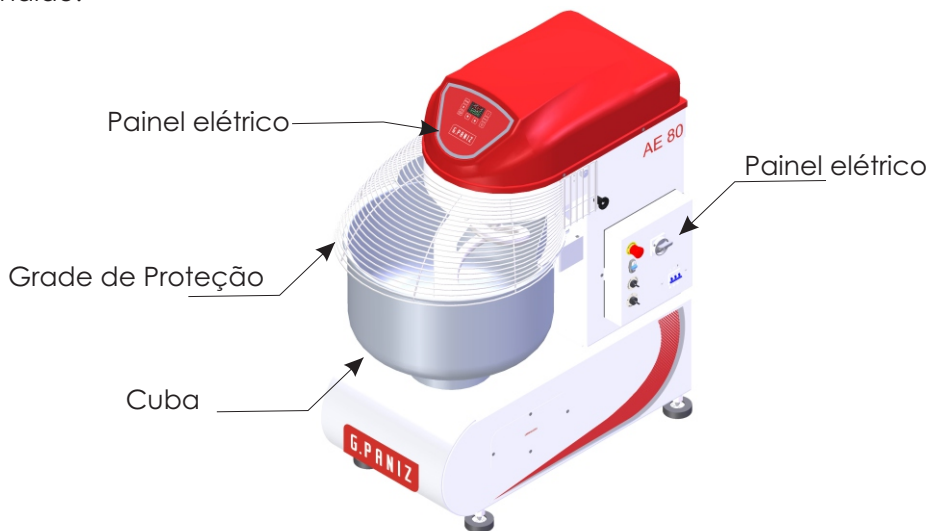


CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

As amassadeiras AE - 25, 40, 60 e 80 são projetadas para produzirem massas pesadas, para pães, pizzas e etc. Suas capacidades são de até 25 Kg (AE-25), 40 Kg (AE-40), 60 Kg (AE-60) e 80 Kg (AE-80) de massa pronta.

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

As amassadeiras são fabricadas em aço carbono SAE 1020 com acabamento em pintura epóxi ou aço inox. Cuba em aço inoxidável e batedores em ferro fundido.



PARÂMETROS DO INVERSOR

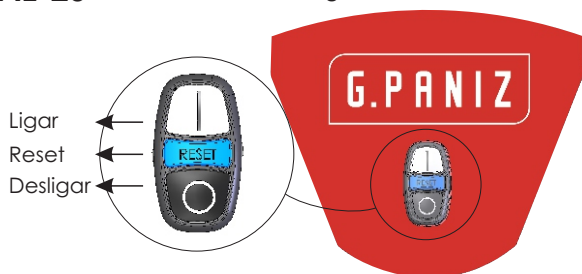
Utilize o Qr code ao lado para realizar o download da planilha completa com os parâmetros do inversor.



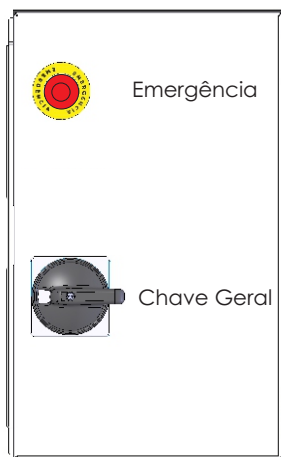
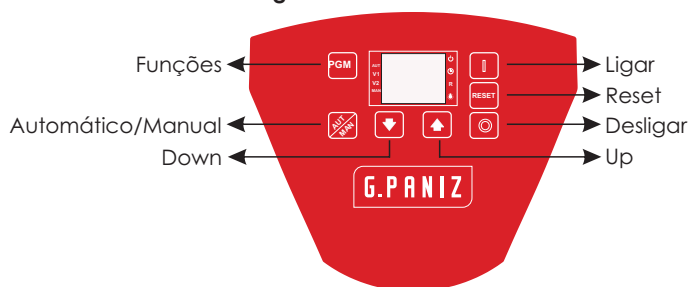
PAINEL DE INSTRUMENTOS

AE-25

Painel Analógico Frontal



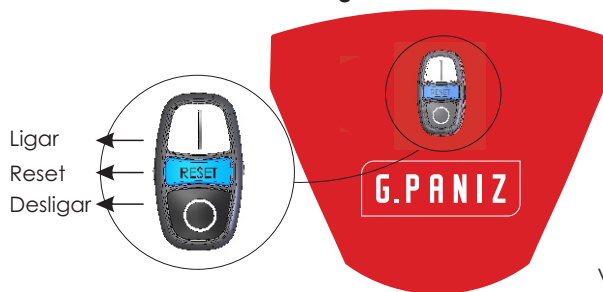
Painel Digital Frontal



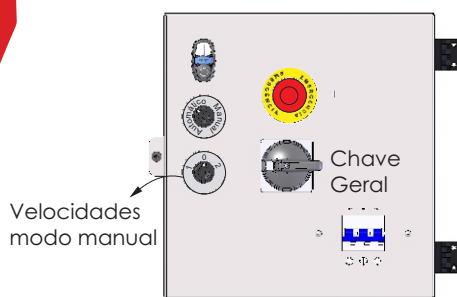
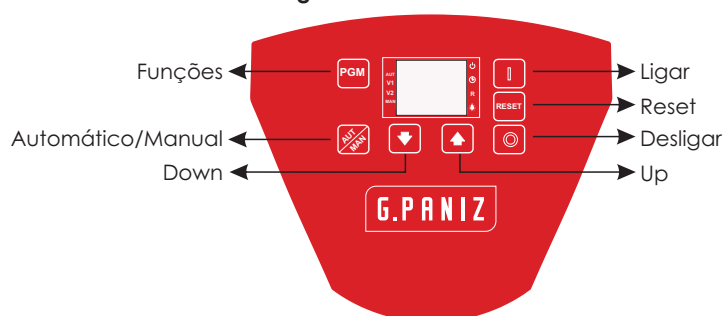
Tampa Quadro Elétrico

AE-40 / AE-60

Painel Analógico Frontal



Painel Digital Frontal

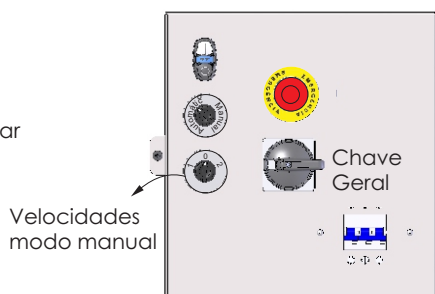
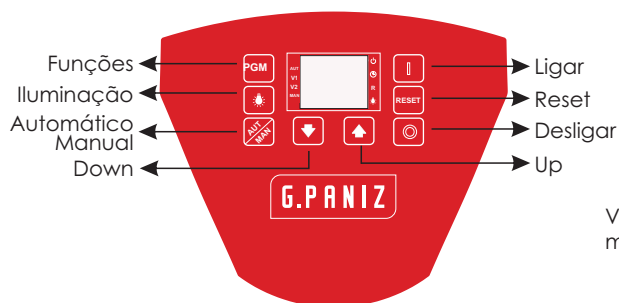


Tampa quadro elétrico

PAINEL DE INSTRUMENTOS

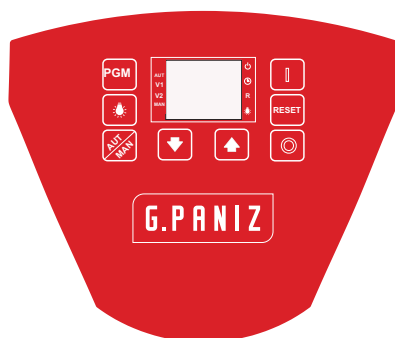
AE-80

Painel Digital Frontal



Tampa Quadro Elétrico

FUNÇÕES DO PAINEL DIGITAL



I Tecla que aciona o processo.

↑ Tecla para aumentar valores.

PGM Tecla de acesso a programação de tempo na velocidade 1 e tempo na velocidade 2.

↓ Tecla para diminuir valores.

💡 Tecla aciona a lâmpada. (Item apenas da AE-80)

○ Tecla para parar o processo.

RESET Reset deve ser pressionado quando algum botão de emergência for acionado ou a grade de proteção for aberta durante o processo.

AUT/MAN Tecla de controle do processo Automático ou Manual.

INSTRUÇÕES DE USO

AE-25/AE-40/AE-60/AE-80 Painei Digital

1º Passo: Ligar a máquina na rede elétrica (certifique-se que a tensão seja a mesma que a do seu equipamento);

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

3º Passo: Levantar a 'Grade de Proteção' e adicionar os primeiros ingredientes mais leves na cuba, como os farináceos (Atenção para informações de hidratação da massa pág.14);

4º Passo: Verificar se os 'Botões de Emergência' estão na posição de trabalho (puxado totalmente para fora.);

5º Passo: Abaixar totalmente a 'Grade de Proteção';

6º Passo: Defina qual modo irá trabalhar MANUAL* ou AUTOMÁTICO** utilizando a tecla de controle do processo;

No modo Automático você define o tempo de trabalho desejado na velocidade 1 e o tempo de trabalho desejado na velocidade 2.

No modo Manual quando pressionar a tecla de ligar, a máquina inicia o processo na velocidade 1 e só ira subir para velocidade 2 quando for pressionado a tecla UP.

7º Passo: Pressione a Tecla LIGAR;

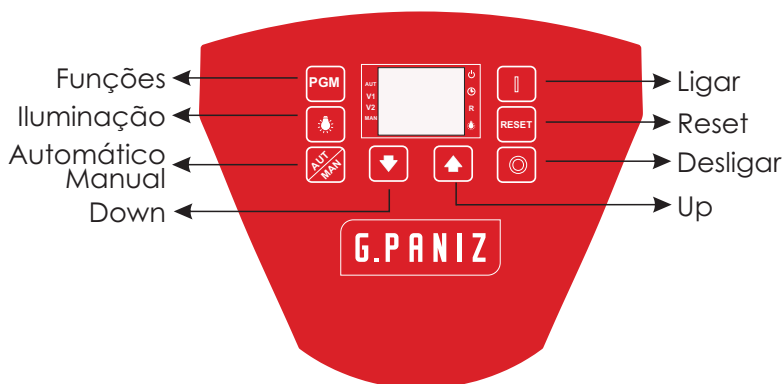
8º Passo: Pressione a Tecla 'RESET';

9º Passo: Utilize a tecla de FUNÇÕES (PGM) para programar sua máquina, use as teclas UP e DOWN para definir o tempo desejado para cada velocidade, e para confirmar o tempo escolhido apenas aperte novamente a tecla FUNÇÕES (PGM);

10º Passo: Pressionar a Tecla 'LIGAR' para colocar maquina em trabalho;

OBS: Caso seja levantado o aramado, a máquina irá se desligar automaticamente, como sistema de segurança. Para ligar a máquina novamente pressione 'RESET' e na sequência a tecla 'LIGAR'

Caso haja mudança de modo de trabalho (MANUAL ou AUTOMÁTICO) o tempo retorna a zero;



INSTRUÇÕES DE USO

AE-25/AE-40/AE-60/AE-80 Modo Manual

1º Passo: Ligar a máquina na rede elétrica (certifique-se que a tensão seja a mesma que a do seu equipamento);

IMPORTANTE: Todos os passos a seguir são realizados apenas na 'Tampa Quadro Elétrico' (imagem abaixo) do seu equipamento;

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

3º Passo: Levantar a 'Grade de Proteção' e adicionar os primeiros ingredientes mais leves na cuba, como os farináceos (Atenção para informações de hidratação da massa pág.14);

4º Passo: Verificar se os 'Botões de Emergência' estão na posição de trabalho (puxado totalmente para fora.);

5º Passo: Abaixar totalmente a 'Grade de Proteção';

6º Passo: Selecionar a opção 'MANUAL';

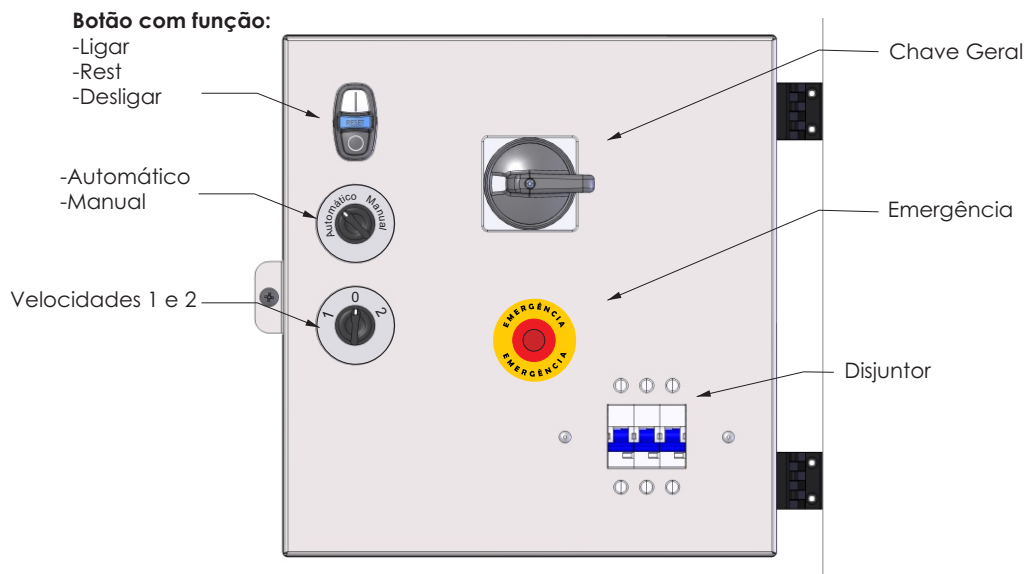
7º Passo: Selecione a velocidade desejada 1 ou 2;

8º Passo: Pressionar 'RESET';

9º Passo: Pressionar 'LIGAR';

Caso seja levantado a 'Grade de Proteção', a máquina irá se desligar automaticamente, como sistema de segurança. Para ligar a máquina novamente, repetir os passos 4 à 9.

Tampa Quadro Elétrico



INSTRUÇÕES DE USO

AE-25/AE-40/AE-60 Painel Analógico

1º Passo: Ligar a máquina na rede elétrica (certifique-se que a tensão seja a mesma que a do seu equipamento);

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

3º Passo: Levantar a 'Grade de Proteção' e adicionar os primeiros ingredientes mais leves na cuba, como os farináceos (Atenção para informações de hidratação da massa pág.14);

4º Passo: Verificar se os 'Botões de Emergência' estão na posição de trabalho (puxado totalmente para fora.);

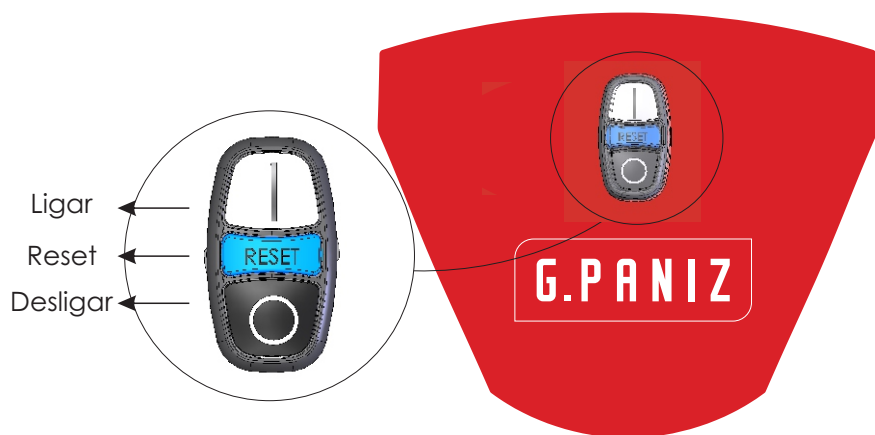
5º Passo: Abaixar totalmente a 'Grade de Proteção';

6º Passo: Pressionar a Tecla 'RESET';

7º Passo: Pressionar a Tecla 'Ligar';

Caso seja levantado a 'Grade de Proteção', a máquina irá se desligar automaticamente, como sistema de segurança. Para ligar a máquina novamente, repetir os passos 4 à 7.

Painel Analógico Frontal



HIDRATAÇÃO DE MASSAS

A hidratação de massas é o percentual de água utilizado na massa em relação a soma dos ingredientes sólidos (farinha, sal, fermento, reforçador e etc.)

Para calcular o percentual de hidratação faça os seguintes cálculos:

$$\text{Sólido} = \frac{\text{Quantidade de massa pronta (Kg)}}{1, \text{ (percentagem de hidratação)}}$$

Exemplo: $\text{Líquidos} = \text{Capacidade máx. de massa pronta} - \text{Sólido}$

Sua receita leva uma hidratação de 60%. Supondo que deseja utilizar a capacidade máxima de massa pronta de uma AE 25, siga o exemplo:

$$\text{Sólido} = 25 \div 1,60$$

$$\text{Sólido} = 15,63 \text{ kg}$$

$$\text{Líquidos} = 25 - 15,63$$

$$\text{Líquidos} = 9,38 \text{ L}$$

Para receitas com os valores diferentes aos utilizados no exemplo acima, apenas substitua os valores demarcados pelos valores que você desejar.

Exemplo:

Sua receita leva uma hidratação de 70%. Supondo que deseja utilizar a capacidade máxima de massa pronta de uma AE40, siga o exemplo:

$$\text{Sólido} = 40 \div 1,70$$

$$\text{Sólido} = 23,52 \text{ kg}$$

$$\text{Líquidos} = 40 - 23,52$$

$$\text{Líquidos} = 16,48 \text{ L}$$

Nota:

A soma entre sólido e líquidos **NÃO** deve exceder a capacidade máxima de massa pronta do seu equipamento.

Sugestões de Hidratação	AE - 25		AE - 40		AE - 60		AE - 80	
	Sólidos (Kg)	Líquidos (Lt)	Sólidos (Kg)	Líquidos (Lt)	Sólidos (Kg)	Líquidos (Lt)	Sólidos (Kg)	Líquidos (Lt)
60%	15,63	9,38	25	15	37,5	22,5	50	30
70%	14,71	10,29	23,53	16,47	35,29	24,71	47,06	32,94
75%	14,29	10,71	22,86	17,14	34,29	25,71	45,71	34,29
80%	13,89	11,11	22,22	17,78	33,33	26,67	44,44	35,56

ATENÇÃO

Utilizar no mínimo 60 % de hidratação.

Valores abaixo podem gerar desgastes no equipamento, não coberto pela garantia.

Massa pronta = Quantidade de massa pronta a ser produzido, não exceda o limite do equipamento.

Sólidos = Valor referente a soma dos ingredientes sólidos(Farinha, fermento, sal, reforçador e etc.)

Hidratação = Percentual que deseja hidratar sua massa, é a soma dos ingredientes líquidos(Água, leite, óleo de soja, 'ovos 75,25%' e etc.)

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 eletricitista 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.

LIMPEZA

- Antes de efetuar a limpeza desligue a chave geral e 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 aparelho não deve ser limpo com jato de água.

- A máquina 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:

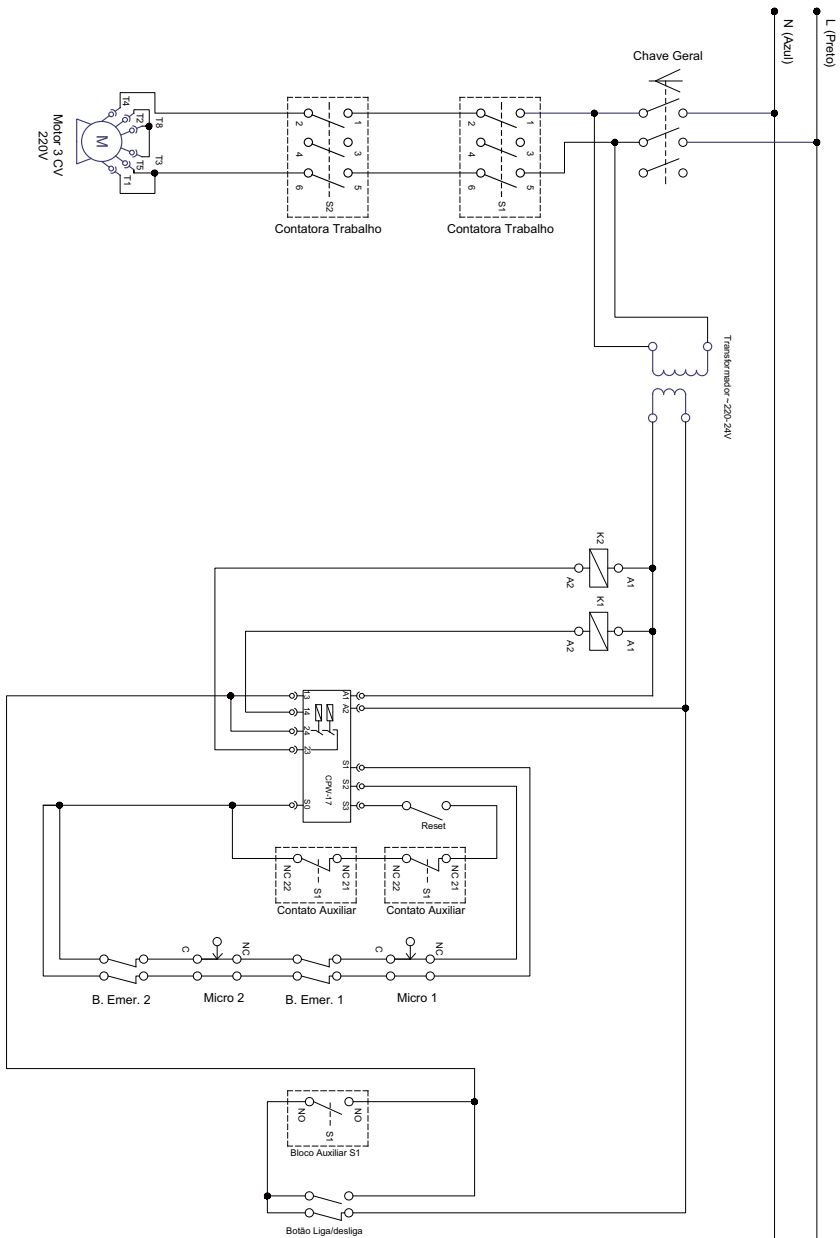
1 - Se a máquina não liga: Verifique se a tensão da máquina coincide com a do estabelecimento, verifique se o botão de emergência está totalmente puxado para fora (posição de trabalho) e verifique se a sequência de fase (somente para máquinas trifásicas) está na ordem correta.

2 - Se a máquina estiver lenta: Verifique a pressão das correias.

Se houver realmente a necessidade de acionar a Assistência Técnica GPaniz, 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 GPaniz. Este lhe prestará esclarecimento sobre pequenos problemas que eventualmente venham ocorrer em seu equipamento e lhe indicará o assistente técnico mais próximo.

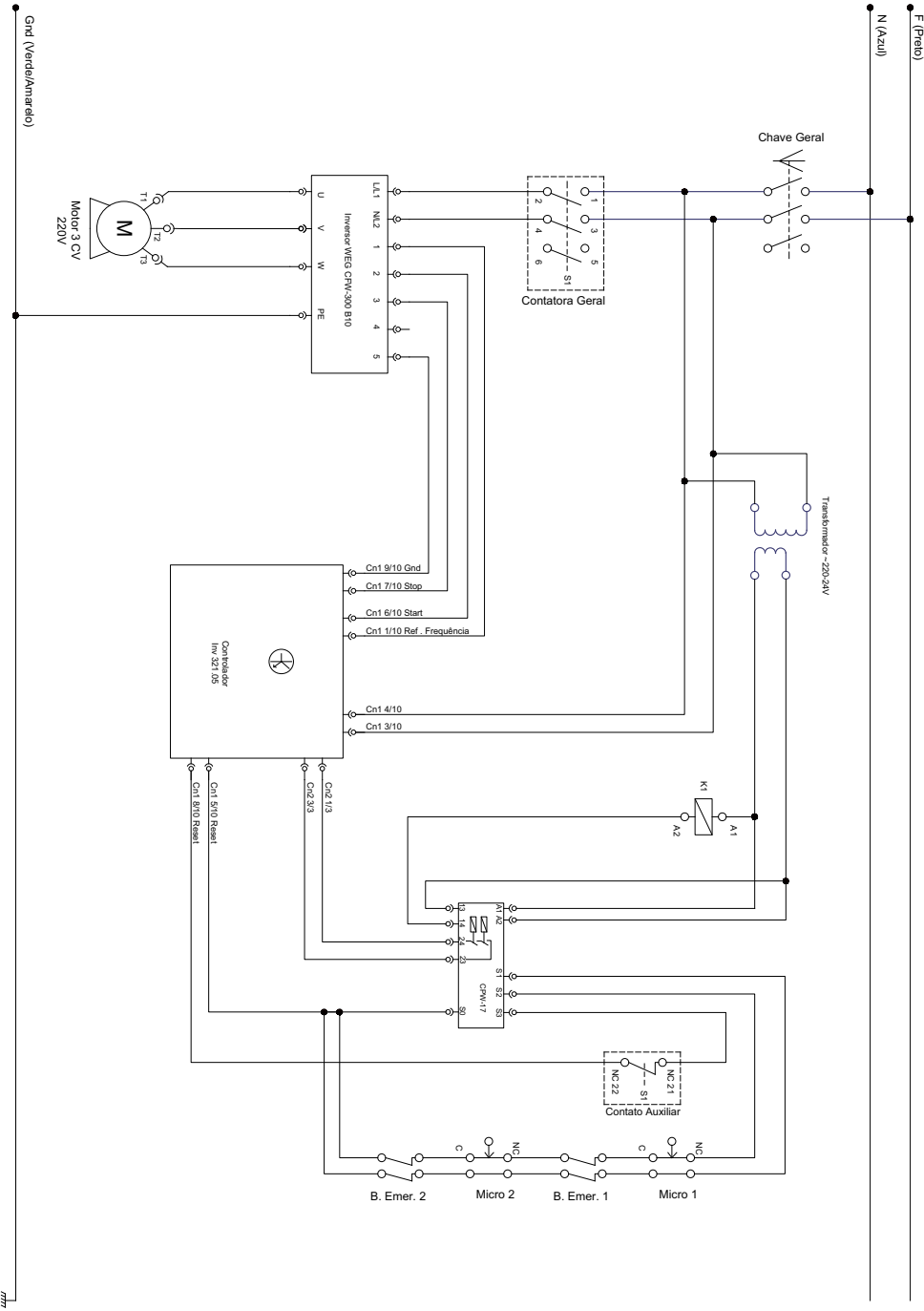
Para facilitar a reposição de peças, cite sempre a referência da máquina, nesse caso AE-25 G2, AE-40 G2, AE-60 G2 e AE-80 G2.

ESQUEMA ELÉTRICO AE 25 Monofásica (1Vel.)

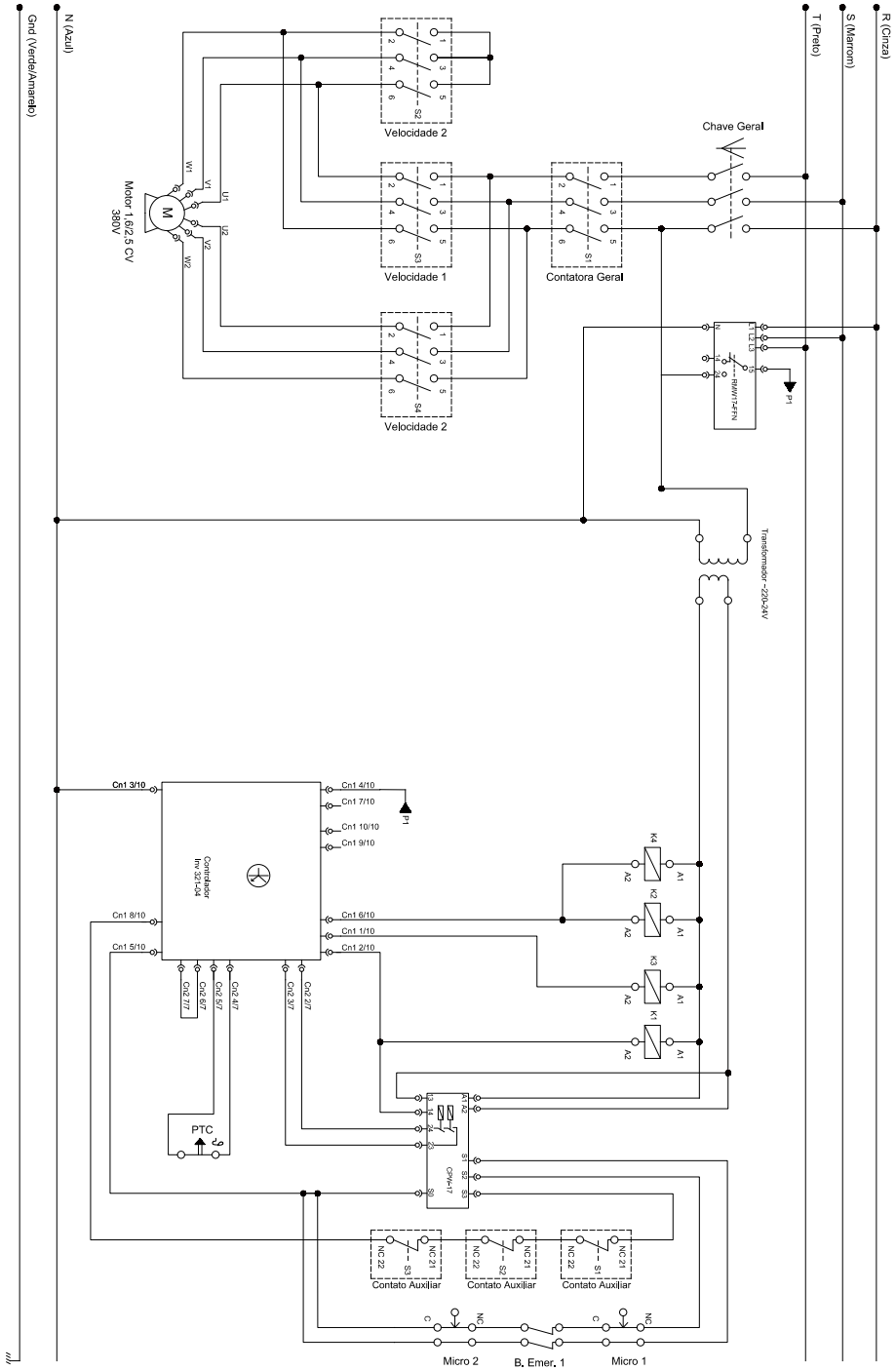


Gnd (Verde/Amarelo)

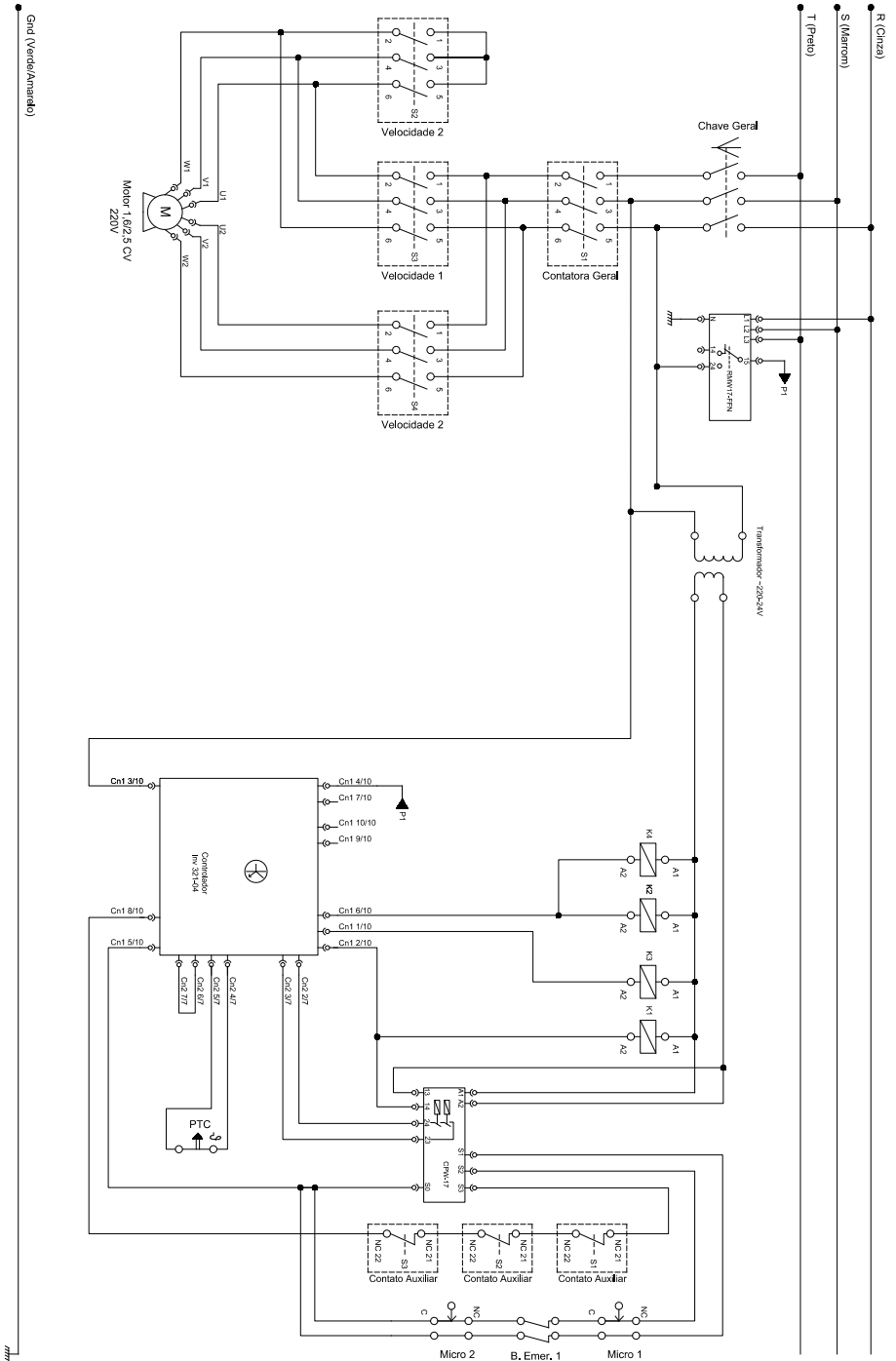
ESQUEMA ELÉTRICO AE 25 Mono c/ inversor (2vel.)



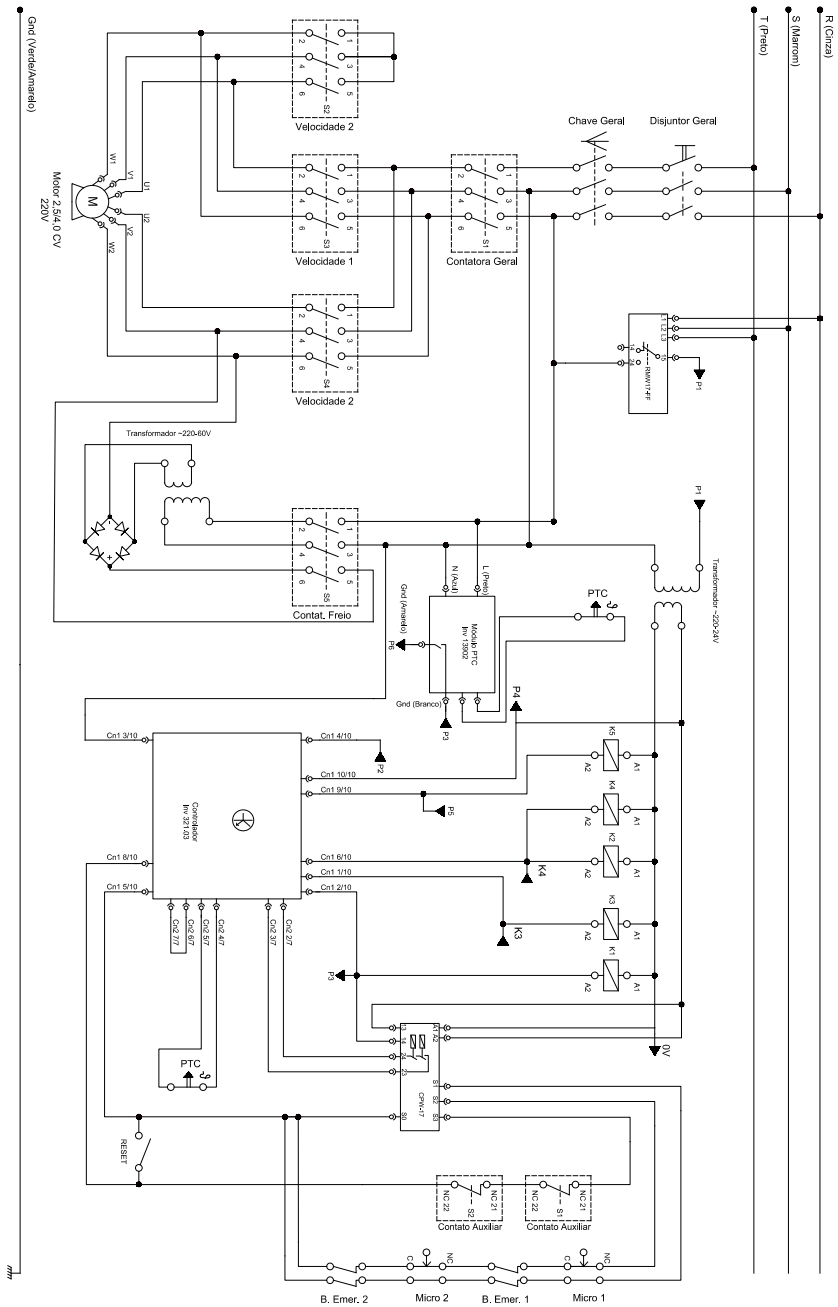
ESQUEMA ELÉTRICO AE 25 Trif.380V



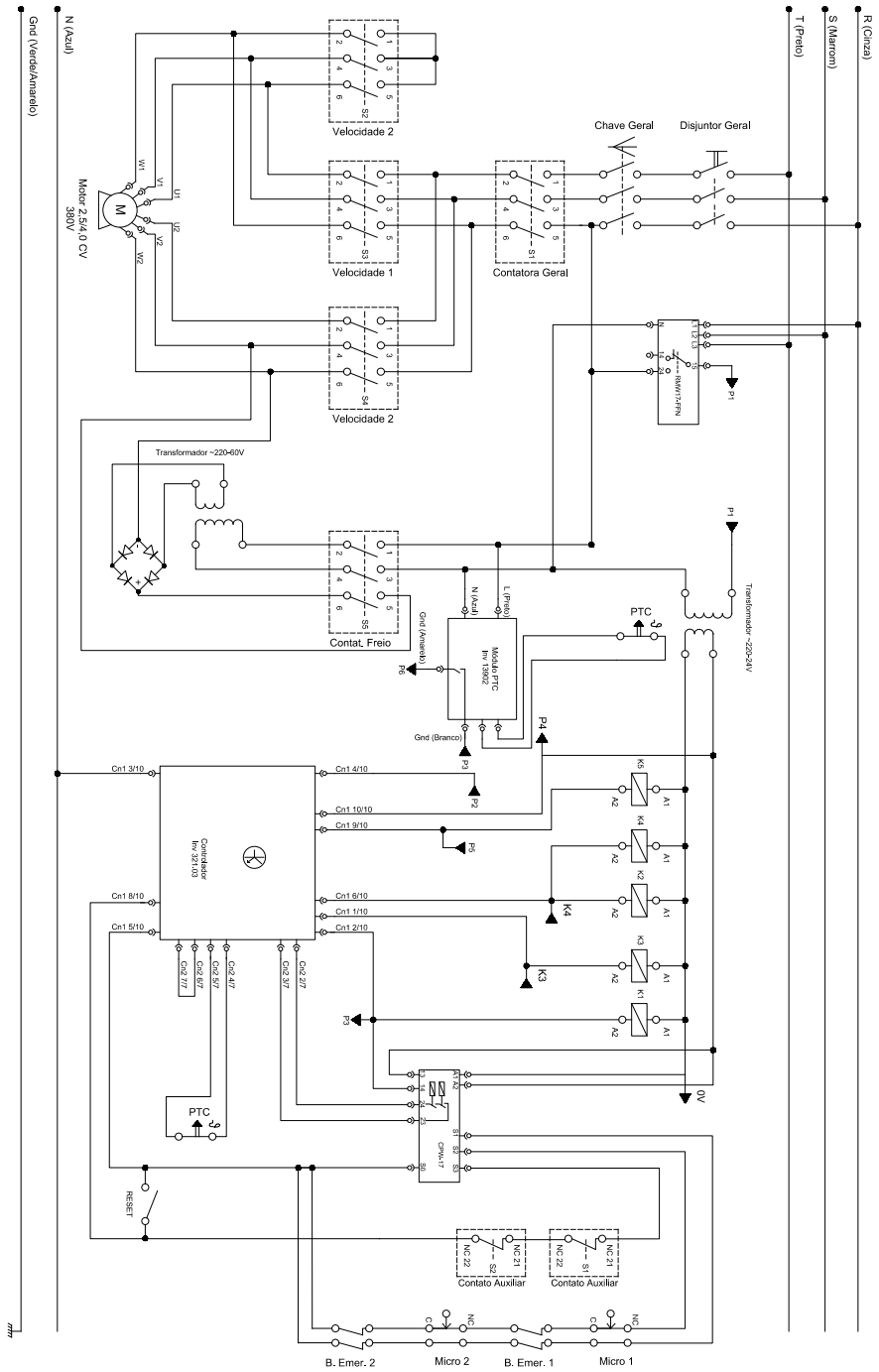
ESQUEMA ELÉTRICO AE 25 Trif.220V



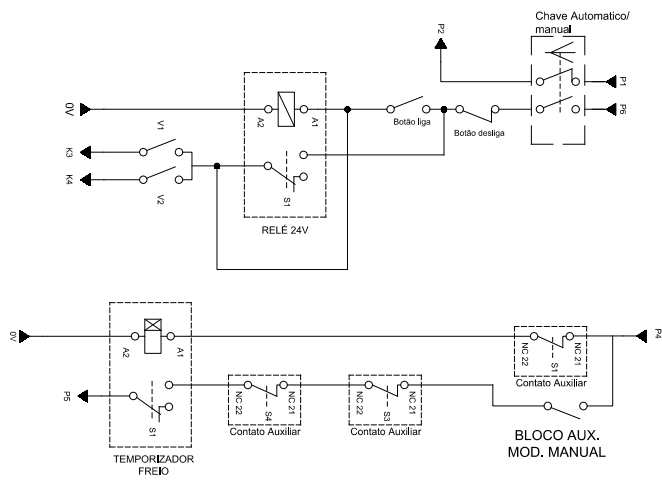
ESQUEMA ELÉTRICO AE 40/60 Trif. 220V



ESQUEMA ELÉTRICO AE 40/60 Trif. 380V



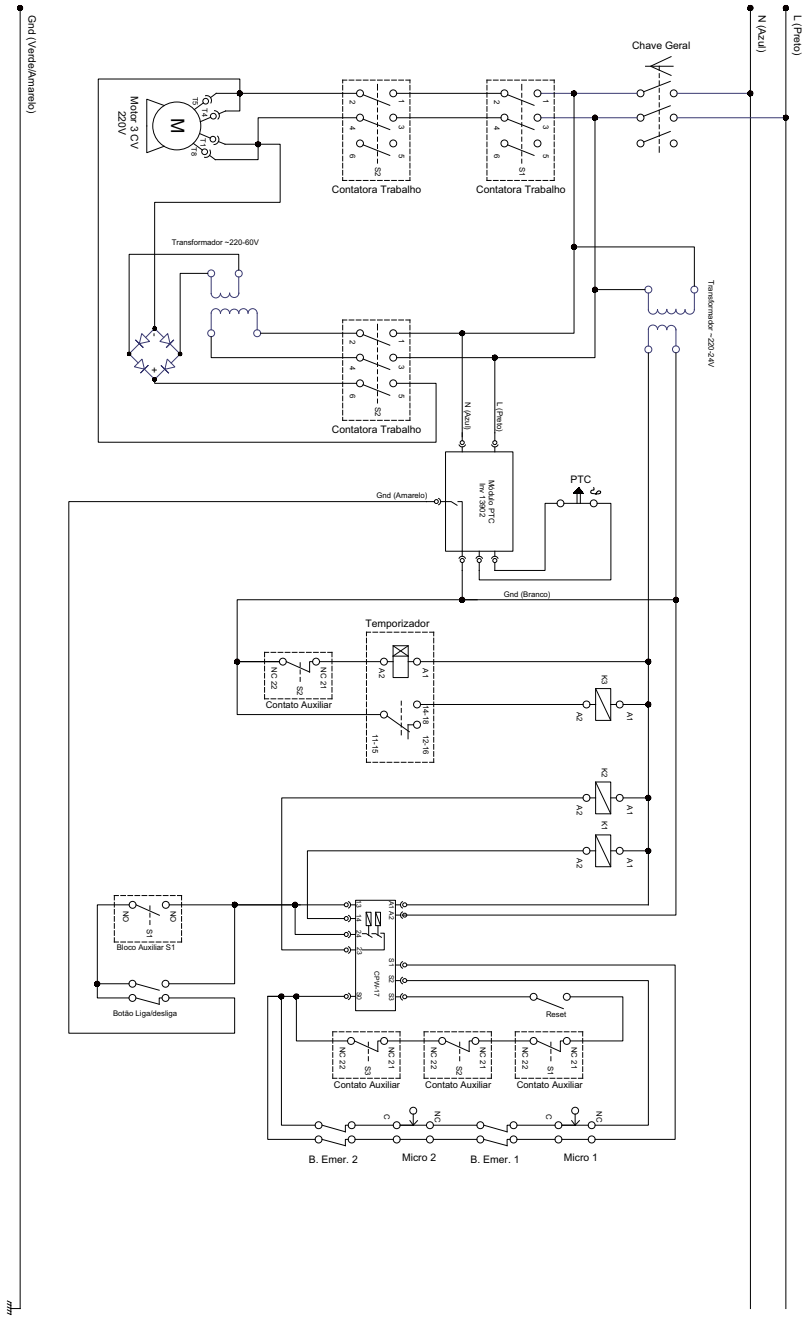
ESQUEMA ELÉTRICO AE 40/60/80 Trif. 220/380V



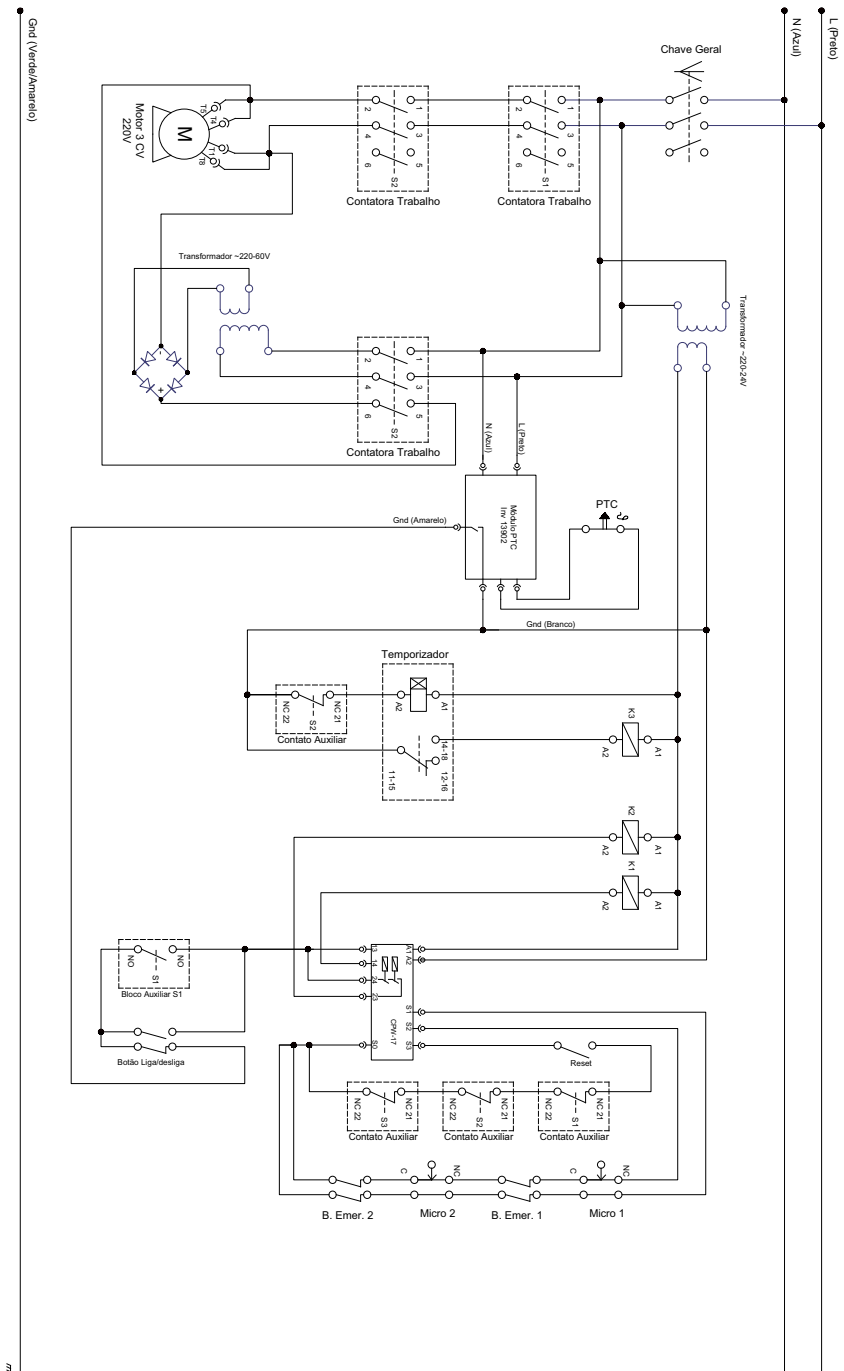
- R (Cinza)
- S (Marrom)
- T (Preto)

* AE-80 NÃO CONTÉM PTC

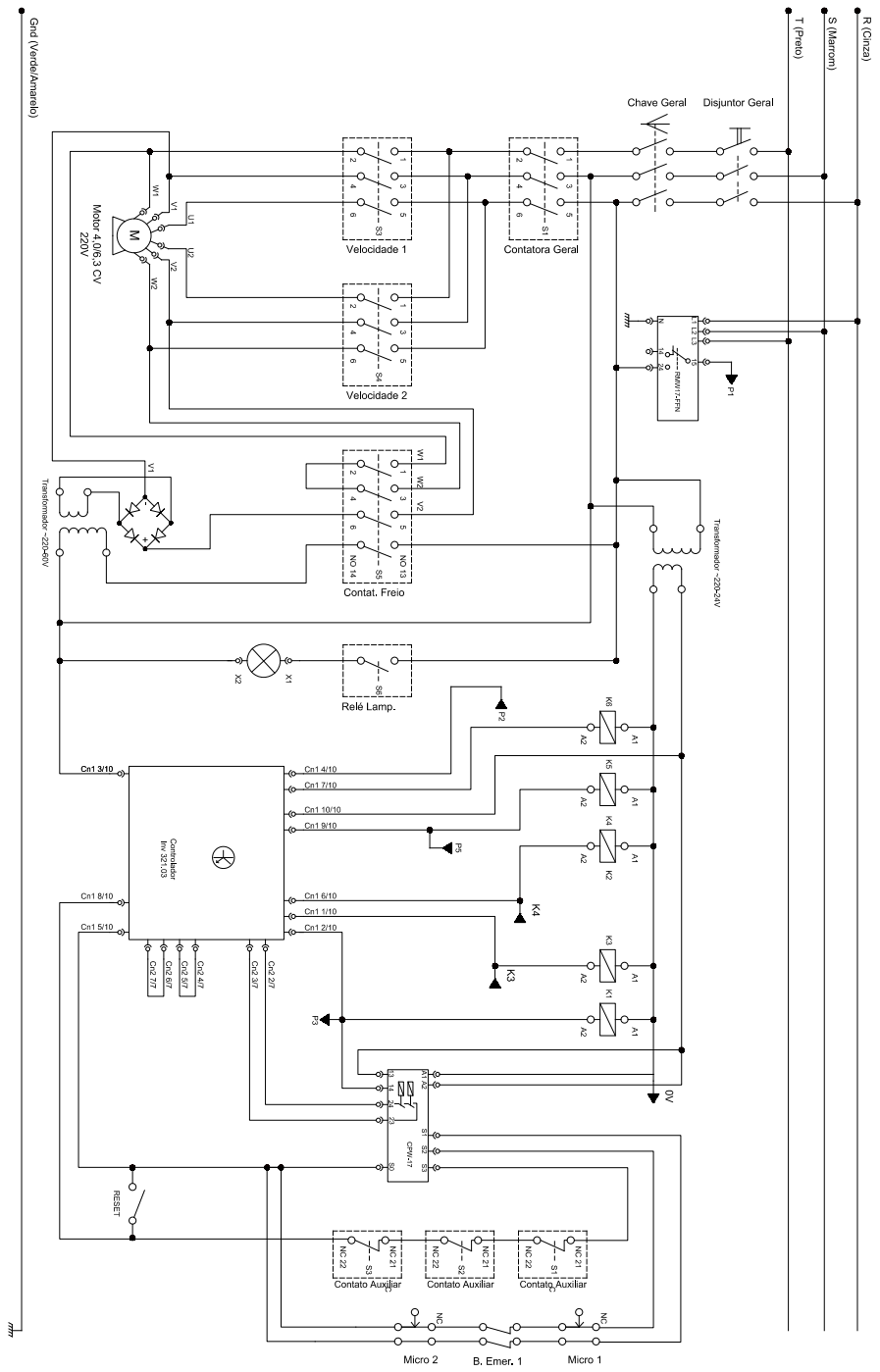
ESQUEMA ELÉTRICO AE 40 Mono (1vel.)



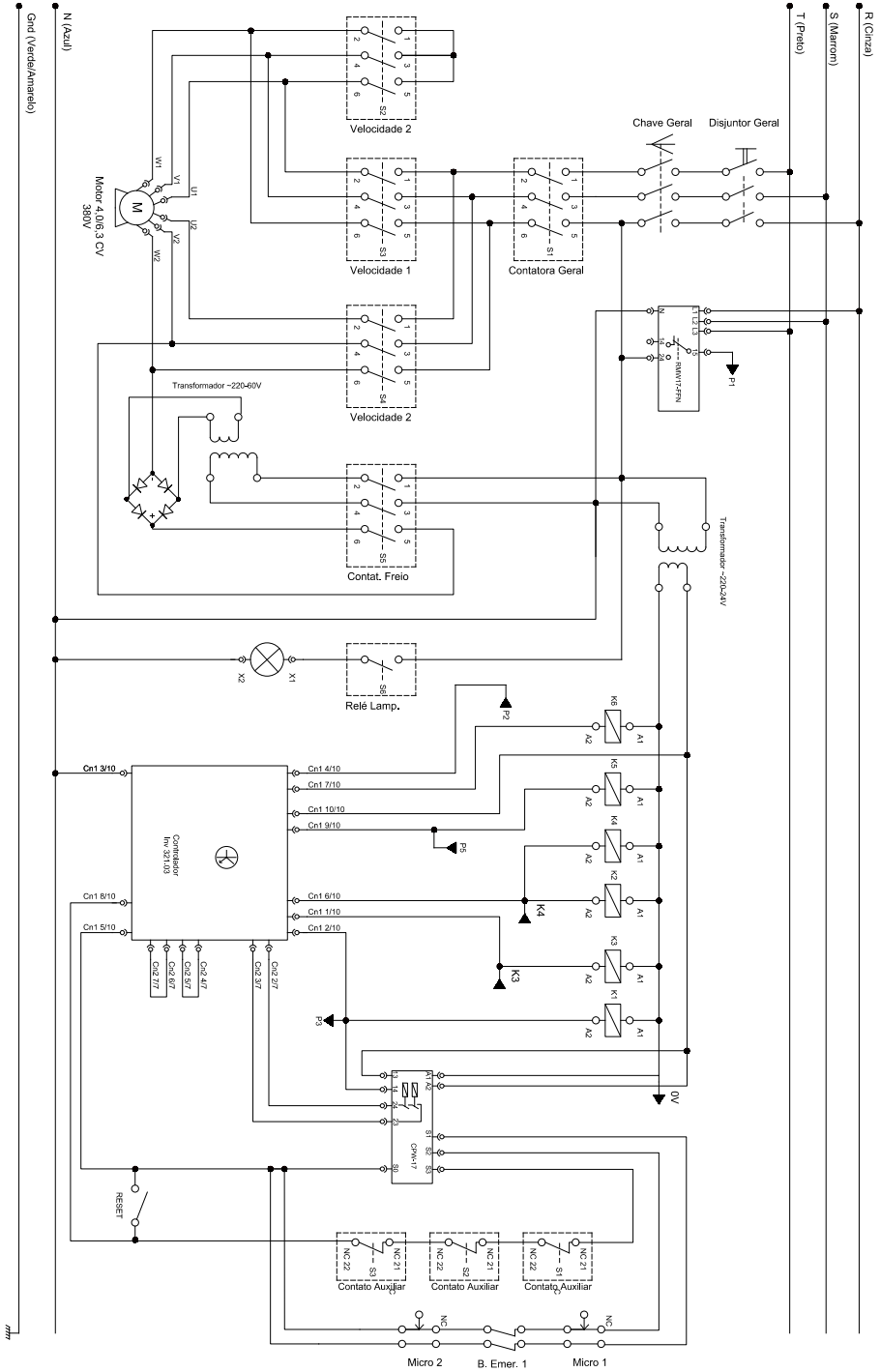
ESQUEMA ELÉTRICO AE 60 Mono (1vel.)



ESQUEMA ELÉTRICO AE 40-60-80 Trif. 220V(Motor de Flange)



ESQUEMA ELÉTRICO AE 40-60-80 Trif. 380V(Motor de Flange)



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 0,360m³ ou peso superior a 94 kg. Caso a máquina não se enquadre nas medidas citadas, a mesma deverá ser enviada para a Assistência Técnica Autorizada mais próxima. Caso seja constatado que houve mau uso ou instalação inadequada do equipamento, a visita, o deslocamento e os custos do conserto correrão por conta do usuário, mesmo sendo no período de garantia.

5) A garantia estabelecida pela fábrica refere-se à máquinas que em serviço e uso normal apresentarem defeitos de material ou montagem. A fábrica reserva o direito de dar pareceres e não autoriza outras pessoas a julgar defeitos apresentados durante a vigência da garantia. A garantia cobrirá custos com a mão-de-obra desde que a mesma seja executada pela Assistência Técnica Autorizada. Excluem-se da garantia defeitos ou avarias resultantes de acidentes por negligência nas operações.

6) A empresa não se responsabiliza por modificações no produto, salvo as alterações feitas pela própria fábrica.

7) Após 3 (três) meses de uso, considera-se fora de garantia todas peças ou acessórios que tenham desgaste natural ou acelerado tais como: rolamentos e retentores, discos do Moedor de Carne e do Preparador de Alimentos; globo, pá e espiral da Batedeira Planetária; feltros da Modeladora; trefilas, caracóis e alimentadores de extrusão.

TERMO DE GARANTIA

8) Regulagens, lubrificações, ajustes e limpeza do equipamento, oriundos de seu uso e funcionamento, não serão cobertos pela garantia, devendo estes correr por conta do proprietário.

9) EXTINÇÃO DA GARANTIA:

- ✓ A não execução dos serviços de revisão e lubrificação constantes no Manual de Instrução do equipamento;
- ✓ O emprego de peças e componentes não originais e não recomendadas pela empresa;
- ✓ Modificação do produto e consequente alteração das características técnicas de funcionamento, com exceção às executadas pela empresa;
- ✓ Utilização das máquinas e equipamentos para outras funções que não sejam as indicadas pelo fabricante;
- ✓ Pelo decurso do prazo de validade da garantia.

Obs: Para qualquer demanda judicial fica eleito o Foro da Comarca de Caxias do Sul (RS), com renúncia a qualquer outro, por mais privilegiado que seja ou venha a ser.

LISTA DE REVISÕES MÁQUINA

Intervenções realizadas				
Data de Intervenções	___/___/20__	___/___/20__	___/___/20__	___/___/20__
Serviço realizado				
Peças reparadas ou substituídas				
Condições de segurança do equipamento				
Indicações conclusivas quanto as condições de segurança da máquina	Conforme <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				

CRONOGRAMA DE MANUTENÇÃO

NÚMERO	DESCRIÇÃO	PERIODICIDADE
1	Limpeza sistema elétrico	3.000 Horas
2	Reaperto sistema elétrico	1.800 Horas
3	Limpeza externa equipamento	Diária

LISTA DE REVISÕES MANUAL

Revisão	Nº Série Inicial	Nº Série Final	CDA	Descrição
00	230822XXXXXX	211122XXXXXX	4704	Acrescentar Links e QRCode.
01	211122XXXXXX	250923XXXXXX	4874	Atualizar informação página 04.
02	260923XXXXXX	141024XXXXXX	5113	Acrescentado QRCode Parâmetros
03	151024XXXXXX	110225XXXXXX	5351	Sistema Backup Acionamento Manual Alteração Motor AE-60 G2
04	120225XXXXXX		5563	Adicionado informações sobre o relé de sequência de fase

Em caso de troca de correias, atenção as informações abaixo

Tensionametno Correias AE-40/60		
redução	Modelo	Tensionamento [Hz]
1º Redução	XPA 1032	52 a 62
2º Redução	Poly-V 18PK 945 (Hutchinson)	206 a 232
3º Redução	Poly-V 12PK 945 (Hutchinson)	206 a 232
Tensionametno Correias AE-80		
redução	Modelo	Tensionamento [Hz]
1º Redução	XPA 1060	53 a 63
2º Redução	Poly-V 20PK 1330 (Hutchinson)	129 a 149
3º Redução	Poly-V 14PK 1330 (Hutchinson)	129 a 149
* Ao substituir uma correia, deverá ser observado seu comprimento e marca de acordo com a que está sendo substituída, não podendo ter comprimento ou marca diferentes.		
* Após a troca ou substituição de uma correia, Deixar a máquina trabalhando por cerca de 40 minutos e após esse tempo retensioná-la.		

Etiqueta do produto



Visualize aqui os dados do seu equipamento como nº de série, modelo, frequência, tensão.



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