FATIADEIRA DE PÃO

FP-12S FP-14S



Manual de Instrução

Termo de Garantia

e

Segurança

ÍNDICE

	3
	4
	7
	8
	9
✓ Vista Explodida (Máquina)	10
	11
	12
Manutenção - Limpeza - Botão de Emergência	13
	14
✓ Esquema Elétrico	15
	19

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, açougue, 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.

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.



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



Para indicar os riscos decorrentes de tensões perigosas

Equipotencialidade IEC 60417-5021



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



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

trava de segurança.



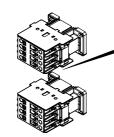






Botão Reset

Reseta o equipamento sempre após uma parada.



Contactoras

de uso.

Duas contactoras redundantes para acionamento do motor.

Chave Liga Desliga Desliga o equipamento em condições normais



Interruptores positivos Desliga o equipamento

quando a grade de proteção estiver aberta

VIDA ÚTIL DOS COMPONENTES

Contactoras	9A	18A	25A	32A
				10x10 ⁶ manobras
Vida Elétrica	1,8x10 ⁶	1,2x10 [°]	1,3x10ຶ	1,2x10 manobras

Temporizador

Vida Mecânica	30x10 ⁶ manobras
Vida Elétrica	10x10⁵ manobras

Botões

Vida Mecânica 3x10⁶ operações

Botões de emergência

Vida Mecânica 3x10⁵ 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 e a Norma Household and similar electrical appliances - Part 2-64: Particular requeriments 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.

Fatiadeira FP 12/14S: A descrição da máquina e sua utilização prevista, podem ser visualizadas na pág 8.

Esquema Elétrico: Para a visualização da esquemática do comando elétrico, conforme a tensão 127V ou 220V, verificar a partir da pág 19.

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 plug e tirandoo da tomada.

Nunca use extensões ou adaptadores para a ligação dos equipamentos.

Não remova o pino central do plug.

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

Conforme o Artigo 198 da CLT (Consolidação das Leis do Trabalho), é de 60kg o peso máximo que o trabalhador pode carregar sem prejudicar sua saúde.

Limitações: Instalar o equipamento com distância mínima de 50cm entre um equipamento e outro, para evitar superaquecimento do motor.

Instale o equipamento em local onde não haja tráfego intenso de pessoas.



ASPECTOS DE SEGURANÇA

Adulteração: Seu equipamento possui tampa 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 ver pág 9.

Manutenção: Procedimentos para manutenção, cabo danificado, desgaste da correia, verifique pág 13.

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, na pág 13.

Vida Útil: A vida útil da máquina pode variar de 3 à 5 anos, baseado na vida útil dos componentes, localizados na pág 04.

- Acesse gratuitamente nosso site www.gpaniz.com.br

Atenção

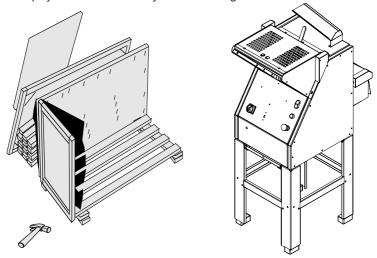
É PROIBIDA A RETIRADA DE QUALQUER ITEM DE SEGURANÇA DE SUA MÁQUINA SOB PENA DE PERDA DA GARANTIA E FUNCIONAMENTO DO EQUIPAMENTO.



RECEBIMENTO DO PRODUTO

Ao receber o produto, recomendamos cuidado e inspeção para detectar qualquer avaria proveniente do transporte, tais como:

- Amassados e riscos na pintura;
- Quebra de peças:
- Falta de peças através da violação da embalagem.



INSTALAÇÃO

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

- Instale seu equipamento em área bastante arejada;
- A instalação do equipamento deve ser em uma superfície plana;
- Deixar um espaço de pelo menos 15cm em torno do equipamento:
- Partes metálicas são condutoras de calor, portanto, antes de iniciar qualquer manutenção verifique se o equipamento está completamente resfriado;
- Verificar se a tensão da rede elétrica é a mesma do seu equipamento.
- Para a operação adequada, este aparelho deve ser instalado em local com temperatura entre 5°C a 25°C.
- Nunca use extensões ou 'T' para a ligação dos equipamentos;
- Não remova o pino terra do cabo elétrico;
- Utilize tomadas para 20A com pino 4,8mm conforme NBR 6147.

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



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

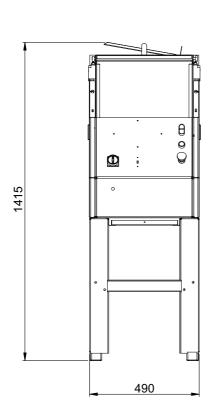
Fatiadeira FP tem como capacidade fatiar até 700 pães/h. Desenvolvida para atender o trabalho constante em padarias e similares.

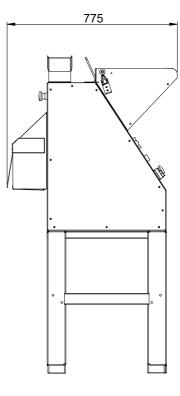
A Fatiadeira é composta por lâminas, proteções móveis e fixas, possui a estrutura principal em aço SAE 1020 com pintura em epóxi. Mesa e lâminas em aço inox 304.

Para consulta de receita, acesse o site: www.gpaniz.com.br

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS						
PRODUTO	MODELO	MOTOR	PESO	CAPACIDADE DE PRODUÇÃO	ALTURA DOS PÃES	DIMENSÕES AXLXC
FATIADEIRA	FP 12S FP 14S	1/4 CV 127/220V Monofásico	110 kg	Até 700 pães/h	170 mm	1415x490x775mm

A empresa reserva o direito de efetuar alterações nos equipamentos sem aviso prévio.







INSTRUÇÕES DE USO

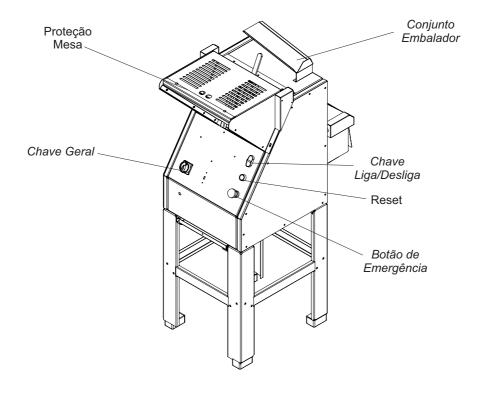
Para ligar sua máquina, siga os passos descritos abaixo:

- 1° Passo: Ligar a máquina na rede elétrica;
- 2º Passo: Posicionar a 'Chave Geral' na posição 1 (ON);
- 3º Passo: Verificar se o 'botão de Emergência' está na posição de trabalho (puxado totalmente para fora);
- 4º Passo: Pressionar o botão 'Liga'.

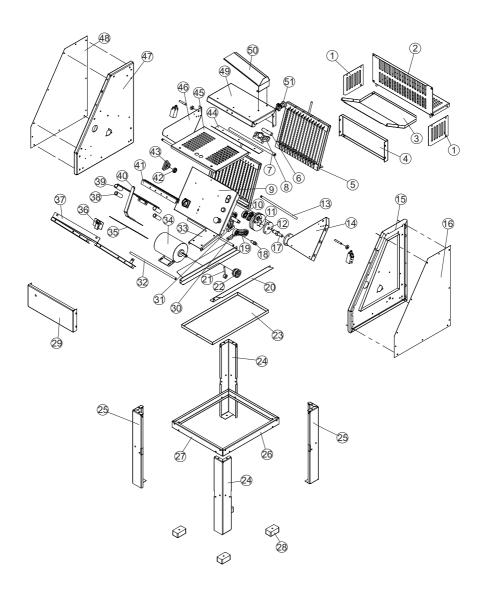
Para desligar a máquina, pressione o botão 'Desliga'.

Obs: Após fatiar o pão, leve-o com as duas mãos ao 'conjunto embalador' na parte superior da máquina para embalá-lo.

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



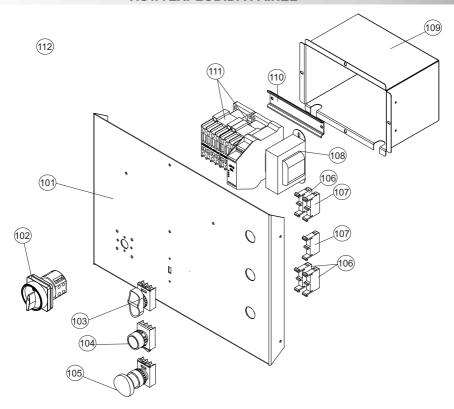
VISTA EXPLODIDA FATIADEIRA FP-12/14S



CATÁLOGO DE PEÇAS

ITEM	DESCRIÇÃO	FP-12S	FP-14S
1	Complemento Proteção Saída	07782	07782
2	Proteção Saída Pães	07781	07781
<u>2</u> 3	Mesa Saída Pão	07781 07718	07718
4	Reforço Traseiro Laterais	07721	07721
5	Conjunto Quadro Dianteiro	07741	07741
6	Eixo Guia Articulador	07731	07731
7	Eixo Central Articulador	07735	07735
8	Conjunto Articulador Quadro	07744	07744
9	Conjunto Quadro Comando	12120	12120
10	Rolamento 6204	00020	00020
11	Polia Movida	07709	07709
12	Suporte Int. Polia	07723	07723
12 13	Trilho Condutor	07723 07728	07723 07728
14	Proteção Lateral Mesa Esquerda	07768	07768
15	Conjunto Lateral Esquerda	07742	07742
16	Tampa Lateral Esquerda	07712	07712
17	Eixo Condutor	07713	07713
18	Eixo Menor Conduzido	07707	07707
19	Biela Menor Injetada	70461	70461
20	Apoio Gaveta	07776	07776
20 21 22 23 24	Conjunto Esticador	07738	07738
22	Polia 1A	02289	02289
23	Gaveta FP 12S	07775	07775
24	Coluna Direita Base	07779	07779
25 26 27	Coluna Esquerda Base	07780	07780
26	Reforço Lateral Base	07717	07717
27	Reforço Frontal/Traseiro Base	07716	07716
28	Pé Borracha	00376	00376
29	Reforço das Laterais	07705	07705
29 30	Comp. Biela Movimentador	70464	70464
31 32 33	Conjunto Balancin Inferior	07777	07777
32	Eixo Espaçador	07708	07708
33	Suporte Motor		07724
34	Motor	07724 00480	00480
35	Apoio Pão	01598	01598
36	Conjunto Guia Apoio Pão	07765	07765
37	Mesa Frontal Cortador	07706	07752
38	Bucha Tubo Trilho Condutor	07757	07757
37 38 39	Conjunto Pressionador Pão	01590	01590
40	Conjunto Suporte Braço Apoio	07748	07748
41	Pressionador Pão	07767	07767
42	Rolamento 6002	00022	00022
43	Mancal Rolamento Ø32	05912	05912
44	Proteção Superior	07772	07772
45	Proteção Mesa Ent.	07774	07774
46	Proteção Lateral Mesa Direita	07771	07771
47	Conjunto Lateral Direita	07743	07743
48	Tampa Lateral Direita	07711	07711
49	Fechamento Superior	07719	07719
50	Conjunto Embalador	01585	01585
51	Botão Emergência	70710	70710

VISTA EXPLODIDA PAINEL



ITEM	DESCRIÇÃO	CÓDIGOS		
ITEM		127V Mono	220V Mono	
101	Fechamento Frontal Seg.	07729	07729	
102	Chave Geral	71469	71469	
103	Chave Liga/Desliga	70711	70711	
104	Reset	71257	71257	
105	Botão Emergência	70710	70710	
106	Bloco Contato Fechado	70714	70714	
107	Bloco Contato Aberto	70715	70715	
108	Transformador E 127/220V	71350	71350	
109	Caixa Comando	10832	10832	
110	Trilho Canaleta	10843	10843	
111	Contactora 9A	71334	71334	
112	Conjunto Quadro Comando	12119	12120	

MANUTENÇÃO

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

- Verificar desgaste e aperto (tensão) da correia do motor a cada 100 horas.
- Lubrificar as engrenagens a cada 200 horas de uso.

Nota: Utilizar GRAXA ESPECIAL TUTELA. ASF 360DXC3276.

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

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.
- Nunca utilize água em abundância para limpar a cuba pois a umidade poderá danificar os rolamentos.
- 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.

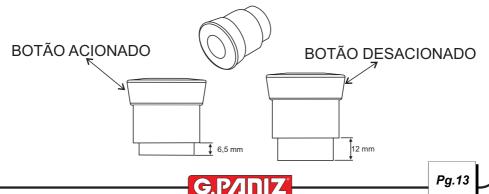
A limpeza de seu equipamento deverá ser feita sempre após a sua utilização. Não utilize produtos abrasivos, somente sabão neutro.

Este aparelho não deve ser limpo com jato de água.

A máquina não poderá ser submergida para limpeza.

BOTÃO DE EMERGÊNCIA

Os BOTÕES DE EMERGÊNCIA da máquina possuem a função de segurança de parar a máquina instantaneamente em caso de emergência. Portanto, os mesmos devem estar desacionados para que o aparelho possa entrar em funcionamento. A imagem a seguir ilustra o botão acionado e desacionado.



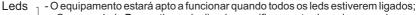
OCORRÊNCIA DE DEFEITOS

- 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 mãos 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 FP12S, FP14S.

Relé de Segurança Instrutech





- Caso o led Pw estiver desligado, verificar entradas de energia, como transformador e fios desconectados.



- Caso apenas o led Pw estiver ligado deve-se acionar o botão reset, ao acioná-lo os demais leds ligarão. Se os leds não ligarem verificar se existe algum fio desconectado ou se os botões de emergência estão armados ou se a grade de proteção está aberta.



- Quando o freio não está sendo acionado deve-se verificar se algum fio está desconectado da ponte retificadora ou dos contatos auxiliares.

Relé de Segurança Schmersal

Leds 1

- O equipamento estará apto a funcionar quando todos os leds estiverem ligados;



- Caso o led **Ui** estiver desligado, verificar entradas de energia, com transformador e fios desconectados.

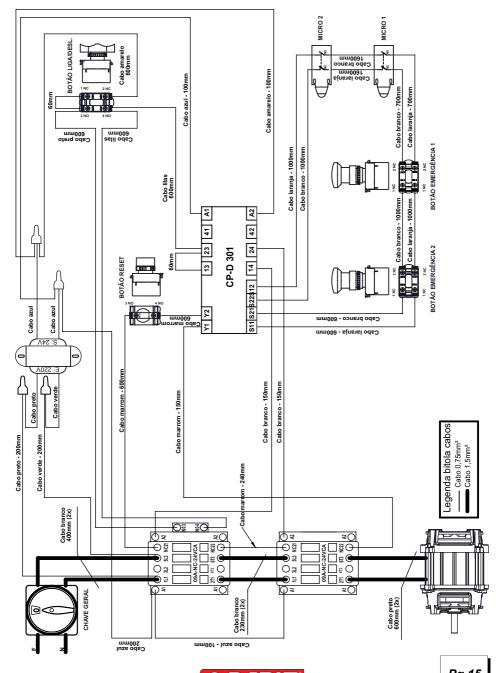


- Caso apenas o led Ui estiver ligado deve-se acionar o botão reset, ao acioná-lo os demais leds ligarão. Se os leds não ligarem verificar se existe algum fio desconectado ou se os botões de emergência estão armados ou se a grade de proteção está aberta.



- Quando o freio não está sendo acionado deve-se verificar se algum fio está desconectado da ponte retificadora ou dos contatos auxiliares.

ESQUEMA ELÉTRICO 127V INSTRUTECH

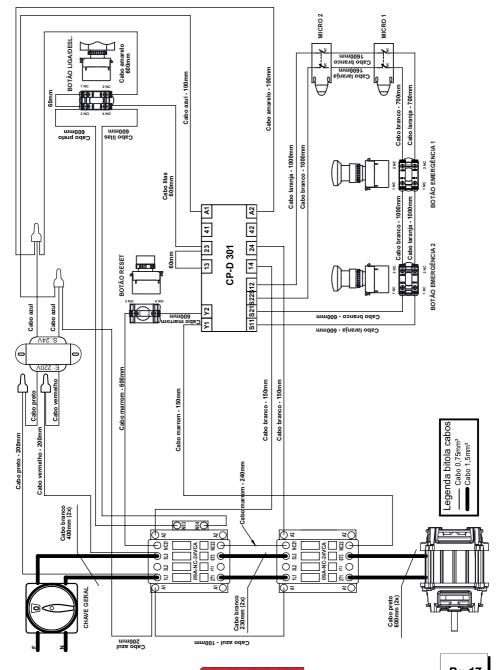


G.P/JNIZ

ESQUEMA ELÉTRICO 127V SCHMERSAL MICRO 2 MICRO 1 BOTÃO LIGA/DESL Cabo amarelo 600mm Cabo laranja 1600mm Cabo branco 1600mm Cabo amarelo - 100mm Cabo azul - 100mm Cabo branco - 700mm Cabo laranja - 700mm Cabo lilas mm009 Cabo preto mm009 BOTÃO EMERGÊNCIA 1 Cabo branco - 1000mm Cabo laranja - 1000mm Cabo lilas 600mm Cabo branco - 1000mm Cabo laranja - 1000mm ¥ A2 S22812 14 24 Y1 **SRB 201 LC** 13 23 BOTÃO EMERGÊNCIA 2 60mm BOTÃO RESET Cabo azul Cabo azul Cabo laranja - 600mm Cabo marrom - 600mm Cabo branco - 150mm Cabo branco - 150mm Cabo verde Cabo marrom - 150mm Cabo preto egenda bitola cabos Cabo preto - 200mm Cabo verde - 200mm Cabo 0,75mm² ■ Cabo 1,5mm² om - 240mm Cabo branco 400mm (2x) 09A-NC-24VCA 09A-NC-24VCA € 28 N 05 Öä = 0 ≥ 2 0 ₽₽ Ω₹ CHAVE GERAL Cabo branco 230mm (2x) Cabo preto 600mm (2x) Cabo azul 200mm Cabo azul - 100mm

G.P/INIZ

ESQUEMA ELÉTRICO 220V INSTRUTECH



G.P/INIZ

ESQUEMA ELÉTRICO 220V SCHMERSAL MICRO 2 MICRO 1 BOTÃO LIGA/DESL Cabo amarelo 600mm Cabo laranja 1600mm Cabo branco 1600mm Cabo amarelo - 100mm Cabo azul - 100mm Cabo branco - 700mm Cabo laranja - 700mm Cabo lilas mm009 Cabo preto mm009 BOTÃO EMERGÊNCIA 1 Cabo branco - 1000mm Cabo laranja - 1000mm Cabo lilas 600mm Cabo branco - 1000mm Cabo laranja - 1000mm ¥ A2 S22812 14 24 Y1 **SRB 201 LC** 13 23 BOTÃO EMERGÊNCIA 2 60mm BOTÃO RESET Cabo azul Cabo azul Cabo laranja - 600mm Cabo marrom - 600mm Cabo vermelho Cabo branco - 150mm Cabo branco - 150mm Cabo marrom - 150mm Cabo preto egenda bitola cabos Cabo vermelho - 200mm Cabo preto - 200mm Cabo 0,75mm² ■ Cabo 1,5mm² om - 240mm



Cabo branco 230mm (2x)

Cabo azul - 100mm

= 0 ≥ 2 0 09A-NC-24VCA

Cabo preto 600mm (2x)

09A-NC-24VCA

O SIS OZ

⊕ ₽

Cabo azul 200mm

Cabo branco 400mm (2x)

CHAVE GERAL

CERTIFICADO RELÉ INSTRUTECH



ZERTIFIKAT CERTIFICATE

EC Type-Examination Certificate

Reg.-No.: 01/205/5297/13

Product tested

Safety relay module for emergency stop applications Certificate holder

Sensores Eletrônicos Instrutech Ltda.

Rua Maratona, 61 04635-040 São Paulo SP

Brazil

Type designation

CP-D

Manufacturer see certificate holder

forming the basis of IEC 62061:2012 testing

Codes and standards EN ISO 13849-1:2008 + AC:2009

IEC 60947-5-1:2003

IEC 60204-1:2009 (in extracts)

IEC 61508 Parts 1-7:2010

IEC 60664-1:2007

Intended application

Emergency stop applications, guard door monitoring (Stop Cat. 0): The safety relay module complies with the requirements of the relevant standards (Cat. 4 / PL e acc. to EN ISO 13849-1, SIL CL 3 acc. to IEC 62061 / IEC 61508) and can be used in applications up to Cat. 4 / PL e acc. to EN ISO 13849-1 and SIL 3 acc. to IEC 62061 / IEC 61508.

Specific requirements. The instructions of the associated installation and Operating Manual shall be considered

It is confirmed, that the product under test complies with the requirements for machines defined in Annex I of the EC Directive 2006/42/EC.

This certificate is valid until 2018-03-21.



Berlin, 2013-03-21

Functional Safety Type Approved

WWW.tew.com ID 0600000000

The issue of this certificate is based upon an examination, whose results are documented in report-no.: 969/M 383.00/13 dated 2013-03-21.

The holder of a valid licence certificate for the product tested is authorized to affix the test-matin-shown opposite to products, which are identical with the

Willad

Certification Body for Machinery, NB 0035

Dipl.-Ing. Eberhard Frejno





ZERTIFIKAT CERTIFICATE

EC Type-Examination Certificate

Reg.-Nr./No.: 01/205/0739/10

Prüfgegenstand Product tested

Logikeinheit für Sicherheitsfunktionen,

Zertifikatsinhaber

ACE Schmersal

Sicherheitsrelaisbaugruppe

License holder

Eletroeletronica Industrial LTDA Rodovia Boituva

Logic unit to ensure safety functions, Safety relay unit

Porto Feliz Km 12 18550-000 Boituva SP

Typbezeichnung

SRB 201LC

Hersteller Manufacturer wie Zertifikatsinhaber see licence holder

Type designation Prüfgrundlagen

EN 60947-5-1:2004 + A1:2009 EN 62061:2005 Codes and standards forming EN ISO 13849-1:2008 EN ISO 13849-2:2008

EN 60204-1:2006 EN 50178:1997 IEC 61326-3-1:2008 GS-ET- 20:2009

the basis of testing

IEC 61508 Parts 1-7:2000

Das Gerät erfüllt die Anforderungen der Prüfgrundlagen (Kat. 4 / PL e nach EN ISO 13849-1, SIL CL 3 nach EN 62061 / IEC 61508) und kann in Anwendungen bis Kat. 4 / PL e nách

Bestimmungsgemäße Verwendung Intended application

EN ISO 13849-1 und SIL 3 nach EN 62061 / IEC 61508 eingesetzt werden

The product complies with the requirements of the relevant standards (Cat. 4 / PL e acc. to EN ISO 13849-1, SIL CL 3 acc. to EN 62061 / IEC 61508) and can be used in applications up to Cat. 4 / PL e acc. to EN ISO 13849-1 and SIL 3 acc. to EN 62061 / IEC 61508.

Besondere Bedingungen Specific requirements

Die Hinweise in der zugehörigen Installations- und Betriebsanleitung sind zu beachten. The instructions of the associated Installation and Operating Manual shall be considered.

Es wird bestätigt, dass das Produkt mit den Anforderungen nach Anhang I der Richtlinie 2006/42/EG über Maschinen

It is confirmed, that the product tested complies with the requirements for machines defined in Annex I of the EC Directive 2006/42/EC

Dieses Zertifikat ist gültig bis 22.04.2015.

This certificate is valid until 2015-04-22.



Der Prüfbericht-Nr.: 968/EZ 431.00/10 vom 22.04.2010 ist Bestandteil dieses Zertifikates

Der Inhaber eines für den Prüfgegenstand gültigen Genehmigungs-Ausweises ist berechtigt, die mit dem Prüfgegenstand übereinstimmenden Erzeugnisse mit dem abgebildeten Prüfzeichen zu versehen.

The test report-no.: 968/EZ 431.00/10 dated 2010-04-22 is an integral part of this certificate

The holder of a valid licence certificate for the product tested is authorized to affix the test mark shown opposite to products, which are identical with the product tested.

Berlin, 2010-04-22

naustrie Certification Body for Machinery, NB 0035 ng. Eberhard Freino

Para a visualização de mais certificados, acesse www.gpaniz.com.br



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 Técnicas 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 0,360m³ 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. Caso seja constatado que houve mau uso ou instalação inadequada do equipamento, a visita, o deslocamento e os custos do conserto correrão por conta do usuário, mesmo sendo no período de garantia.
- 5) A garantia estabelecida pela fábrica refere-se à máquinas que em serviço e uso normal apresentarem defeitos de material ou montagem. A fábrica reserva o direito de dar pareceres e não autoriza outras pessoas a julgar defeitos apresentados durante a vigência da garantia. A garantia cobrirá custos com a mão-de-obra desde que a mesma seja executada pela Assistência Técnica Autorizada. Excluem-se da garantia defeitos ou avarias resultantes de acidentes por negligência nas operações.
- 6) A empresa não se responsabiliza por modificações no produto, salvo as alterações feitas pela própria fábrica.
- 7) Após 3 (três) meses de uso, considera-se fora de garantia todas peças ou acessórios que tenham desgaste natural ou acelerado tais como: rolamentos e retentores, discos do Moedor de Carne e do Preparador de Alimentos; globo, pá e espiral da Batedeira Planetária; feltros da Modeladora; trefilas, caracóis e alimentadores de extrusão.



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

9) EXTINÇÃO DA GARANTIA:

- ✓ A não execução dos serviços de revisão e lubrificação constantes no Manual de Instrução do equipamento;
- ✓ O emprego de peças e componentes não originais e não recomendadas pela empresa;
- ✓ Modificação do produto e 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

DATA:	HISTÓRICO:	RESPONSÁVEL:

LISTA DE REVISÕES MANUAL

Revisão	Nº Série Inicial	Nº Série Final
00	010113XXXXXX	-

Etiqueta do producto Etiqueta del producto

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



Gpaniz Indústria de Equipamentos para Alimentação Ltda.

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

CNPJ 90.771.833/0001-49