














# Manual de Instrução



BP-30

Batedeira Planetária

## ÍNDICE

 Apresentação - Finalidade - Segurança	3
 Aspectos de Segurança	4
 Recebimento do Produto - Instalação	7
 Característica Técnica - Acessórios	9
 Comando Elétrico	10
 Instruções de Uso	11
 Manutenção - Parâmetros do Inversor	12
 Limpeza - Ocorrência de Defeitos	13
 Esquema Elétrico	14
 Termo de Garantia	15
 Lista de Revisões Máquina	17
 Cronograma de Manutenção	18
 Lista de Revisão Manual	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, 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 qualidade a que o nome merece, Gastromaq.

## 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.



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.

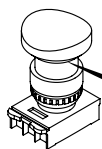


Tensão Perigosa  
IEC 60417-5036

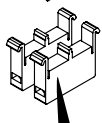
Para indicar os riscos decorrentes de tensões perigosas

- Verifique se a tensão do seu aparelho está de acordo com a etiqueta que acompanha o produto (no cordão de alimentação).
- Para evitar choques e danos ao seu produto verifique o aterramento de sua rede elétrica.
- Crianças devem ser vigiadas para assegurar que não estejam brincando com o aparelho.

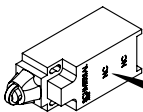
ASPECTOS DE SEGURANÇA



**Botão de Emergência**  
Desliga o equipamento em situações de risco.



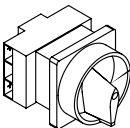
**Blocos de contato**  
com duplo canal.



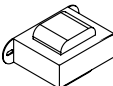
**Interruptores positivos**  
Desliga o equipamento quando a grade de proteção estiver aberta



**Chave Liga/Reset/Desliga**  
Liga/Desliga o equipamento em condições normais de uso/ Reseta o equipamento sempre após uma parada



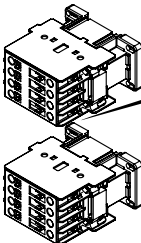
**Chave Geral**  
Corta o fornecimento de energia para o equipamento. Possui trava de segurança.



**Transformador**  
Deixa a tensão abaixo de 25V.



**Relé de Segurança**  
Monitora todo o sistema de segurança.



**Contactoras**  
Duas contactoras redundantes para acionamento do motor.

VIDA ÚTIL DOS COMPONENTES

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

**Temporizador**

Vida Mecânica	30x10 <sup>6</sup> manobras
Vida Elétrica	10x10 <sup>5</sup> manobras

**Botões**

Vida Mecânica	3x10 <sup>6</sup> operações
---------------	-----------------------------

**Botões de emergência**

Vida Mecânica	3x10 <sup>5</sup> 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.

**Esquema Elétrico:** Para a visualização da esquemática do comando elétrico, conforme a tensão 220V Monofásico, verificar a partir da pág 14.

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

**Segurança:** Leia com atenção os itens a seguir para evitar problemas durante a instalação e o uso de seu equipamento.

Mantenha esse manual sempre próximo dos usuários nos locais de trabalho.

Nunca retirar o cabo do equipamento puxando pelo fio, sempre pegando o plugue e tirando-o da tomada.

Nunca use extensões ou adaptadores para a ligação dos equipamentos.

Não remova o pino central do plugue.

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

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

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

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

**Adulteração:** Seu equipamento possui tampa de proteção fixa 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. 11.

## ASPECTOS DE SEGURANÇA

**Manutenção:** Procedimentos para manutenção, cabo danificado, desgaste da correia, verifique pág 12.

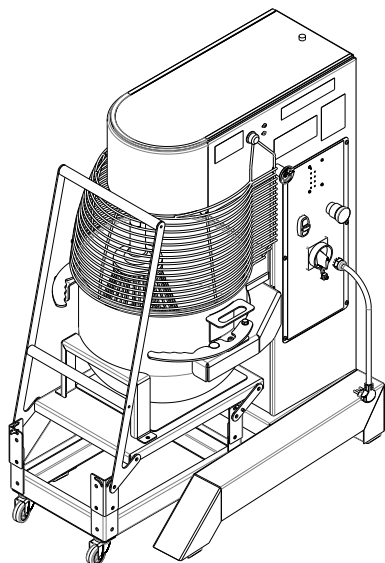
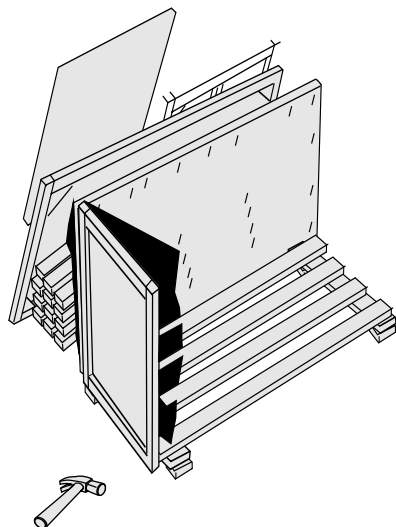
### Atenção

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 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 verificação da embalagem.



## 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

## INSTRUÇÕES GERAIS DE 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 conforme página 08 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.

# INSTALAÇÃO BP-30 EL

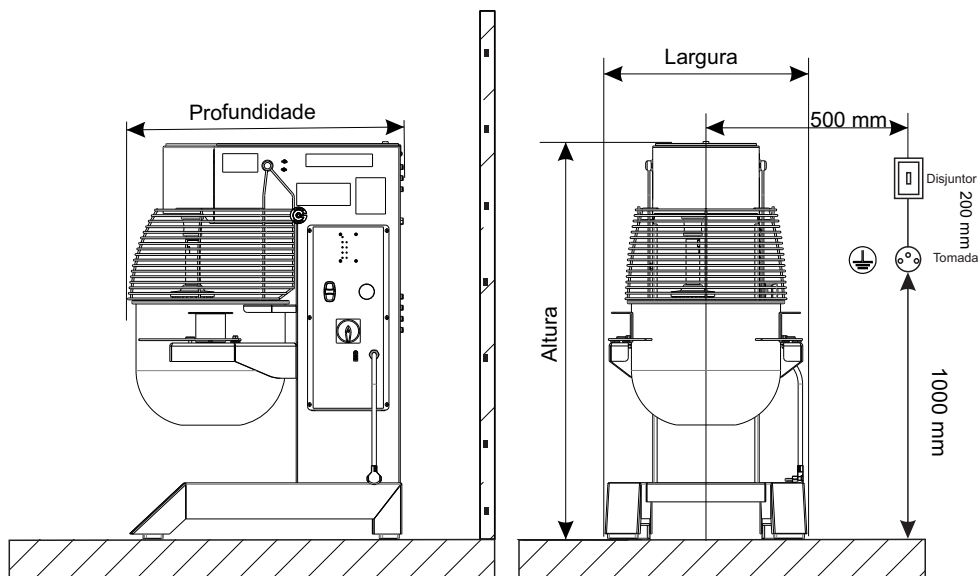


Tabela de Dimensões

MODELO	ALTURA	LARGURA	PROFUNDIDADE
BP-30	1100 mm	565 mm	732 mm

ESTE EQUIPAMENTO NECESSITE DE:



TERMINAL TERRA



DISJUNTOR



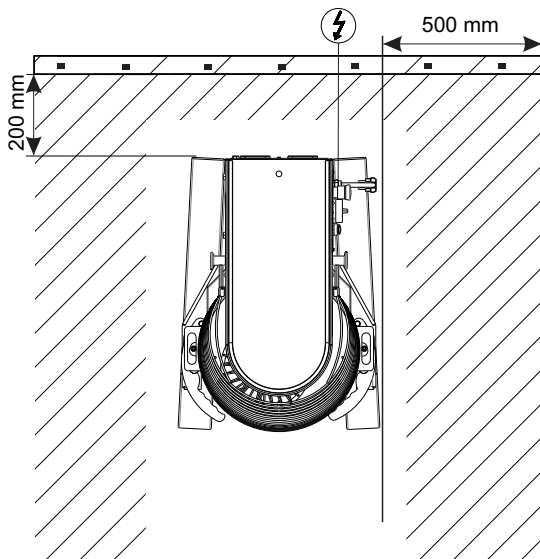
CONEXÃO ELÉTRICA



TOMADA



ÁREA PARA MANUTENÇÃO





## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Projetada com Batedeira de massas leves e médias, como massas de panquecas, claras em neve, cremes, funciona com até 30L. Atende o trabalho constante em cozinhas industriais, panificadoras, padarias e similares com muita eficiência, rapidez e qualidade.

A Batedeira Planetária BP-30 é fabricada em aço SAE 1020 com acabamento em pintura epóxi, cuba em aço inoxidável e batedores (globo, raquete e espiral) em ferro fundido. Possui 4 velocidades diferentes.

DADOS TÉCNICOS	
ALIMENTAÇÃO ELÉTRICA	MONOFÁSICA
POTÊNCIA (kW)	1,1
FREQUÊNCIA (Hz)	60
TENSÃO (V)	220
CORRENTE NOMINAL (A)	6,5
CONSUMO kWh	1,4
CORDÃO DE ALIMENTAÇÃO	3 X 2,5mm

ROTAÇÕES PLACA COMLINK	
VELOCIDADE	BATEDOR (rpm)
VELOCIDADE 1	45
VELOCIDADE 2	68
VELOCIDADE 3	105
VELOCIDADE 4	133

CAPACIDADE DE CARGA		
Tipo	Capacidade	Exemplo
Massas Leves	Conforme capacidade máxima da cuba	Glacês
Massas Médias	Conforme capacidade máxima da cuba	Biscoitos
Massas Pesadas	9 kg de massa pronta	Massas com hidratação acima de 70%, dúvidas consulte assistência.

## 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'.

**Importante:** A velocidade '4' deve ser utilizada para glacês, batidos leves e preparos especiais.



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

### Tecclas de velocidade

Para trocar a velocidade da máquina em funcionamento, pressione o botão da velocidade desejada.



Ligar



Reset



Desligar

### Botão de Emergência

desliga o equipamento em situação de risco

### Chave Geral

corta o fornecimento de energia para o equipamento



## INSTRUÇÕES DE USO

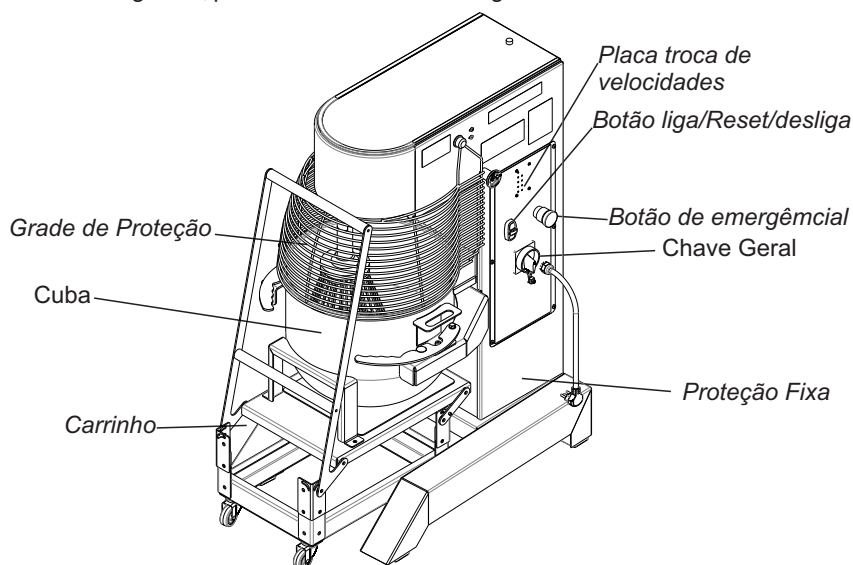
Para ligar sua máquina BP-30 EL, siga os passos descritos abaixo:

- 1º Passo: Conectar o plugue na tomada;
- 2º Passo: Posicionar a '*Chave Geral*' na posição ON;
- 3º Passo: Levantar o '*Aramado*' e acrescentar primeiramente os ingredientes mais leves na bacia, como os farináceos;
- 4º Passo: Abaixe totalmente a proteção móvel;
- 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 '*Liga*';
- 8º Passo: Selecionar a velocidade desejada na '*placa de controle de velocidades*';
- 9º Passo: Seguindo o mesmo roteiro básico (a partir do 3º passo), ir acrescentando aos poucos os demais ingredientes de sua receita, alterando a velocidade conforme necessário; Caso seja levantada a grade, a máquina irá se desligar automaticamente, como sistema de segurança. Para ligar a máquina novamente, repetir os passos 4 à 7.

Para desligar a máquina, pressione o botão '*Desliga*'.  
Remova o Plugue da tomada.

NOTA: O batedor deve girar obrigatoriamente no sentido anti-horário e o planetário no sentido horário.

Em caso de emergência, pressione o botão de Emergência.



## PARÂMETROS DO INVERSOR

Através do QrCode pode ser realizado o download da planilha de parâmetros.



## MANUTENÇÃO

- A equipe de manutenção do cliente deve revisar e testar as condições elétricas (contatores, cabos, contatos, chaves, etc) a cada 800 horas de trabalho.
- A situação normal de trabalho do equipamento deve ser restaurada somente quando os responsável (is) pela manutenção acabar (em) 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, como correias. Além da manutenção, é necessário fazer algumas verificações:
- Verificar desgaste e aperto (tensão) da correia do motor a cada 100 horas.
- 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 mãos 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 Batedeira Planetaria BP-30 EL.

## LUBRIFICAÇÃO CORRENTE

Figura 1

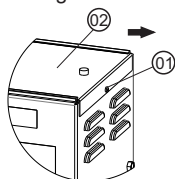
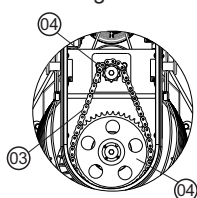
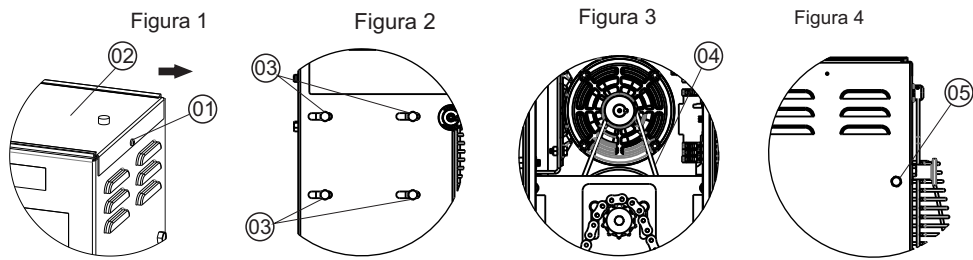


Figura 2



- 1º Passo - Soltar os parafusos (item 01) e remover a tampa superior (item 02) no sentido da seta.
- 2º Passo - Utilize um pincel e graxa e passe por toda a corrente (item 03) internamente e nas rodas dentadas (item 04).
- 3º Passo - Coloque a tampa superior (item 02) no equipamento e reaperte o parafuso (item 01).

REGULAGEM CORREIA



- 1º Passo - Remova o parafuso (item 01) , após removido retire a tampa superior (item 02) no sentido da seta.
- 2º Passo - Afrouxar os 4 parafusos (item 03) que se encontram na lateral do equipamento.
- 4º Passo - Observar as correias (Item 04) e apertar o parafuso (item 05) que se encontra atrás do equipamento para regular a correia,(a correia não pode ficar muito frouxa e nem muito esticada) .
- 5º Passo - Após regulada a correia aperte os 4 parafusos (item 03) que foram afrouxados na lateral da máquina.
- 6º Passo - Coloque a tampa superior (item 02) no equipamento e reaperte o parafuso (item 01).

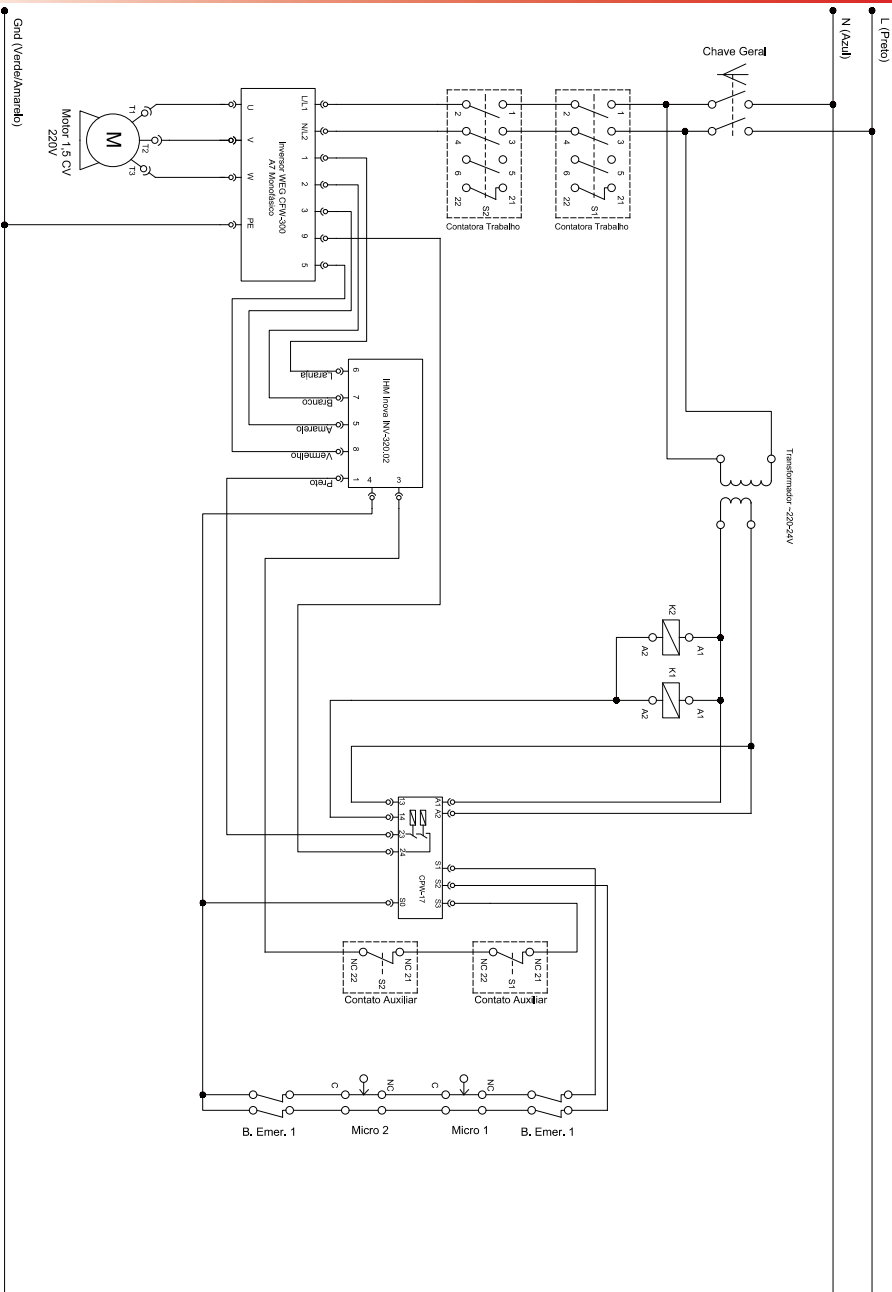
OCORRÊNCIA DE DEFEITOS

PROBLEMAS	ANÁLISE	SOLUÇÕES
Elétrica	Verificar se a grade de proteção está regulada.	- Fazer a regulagem da grade de proteção.
	Verificar se as micros estão reguladas.	- Fazer a regulagem das micros.
Barulho	Verificar se a corrente está lubrificada.	- Lubrificar a corrente, ver página 12.
	Desgaste dos rolamentos	- Entrar em contato com a assistência técnica
	Verificar a correia do motor	- Fazer a regulagem da correia, ver página 13.
Inversor	Erro de Programação	- Entrar em contato com a assistência técnica.
	Inversor não Liga	- Entrar em contato com a assistência técnica.
Falta de Potencia	Verificar se a receita não esta acima do nível máximo da cuba.	- Ver página 09.
	Verificar se o acessório é o correto para o tipo de batimento	- Ver página 09.

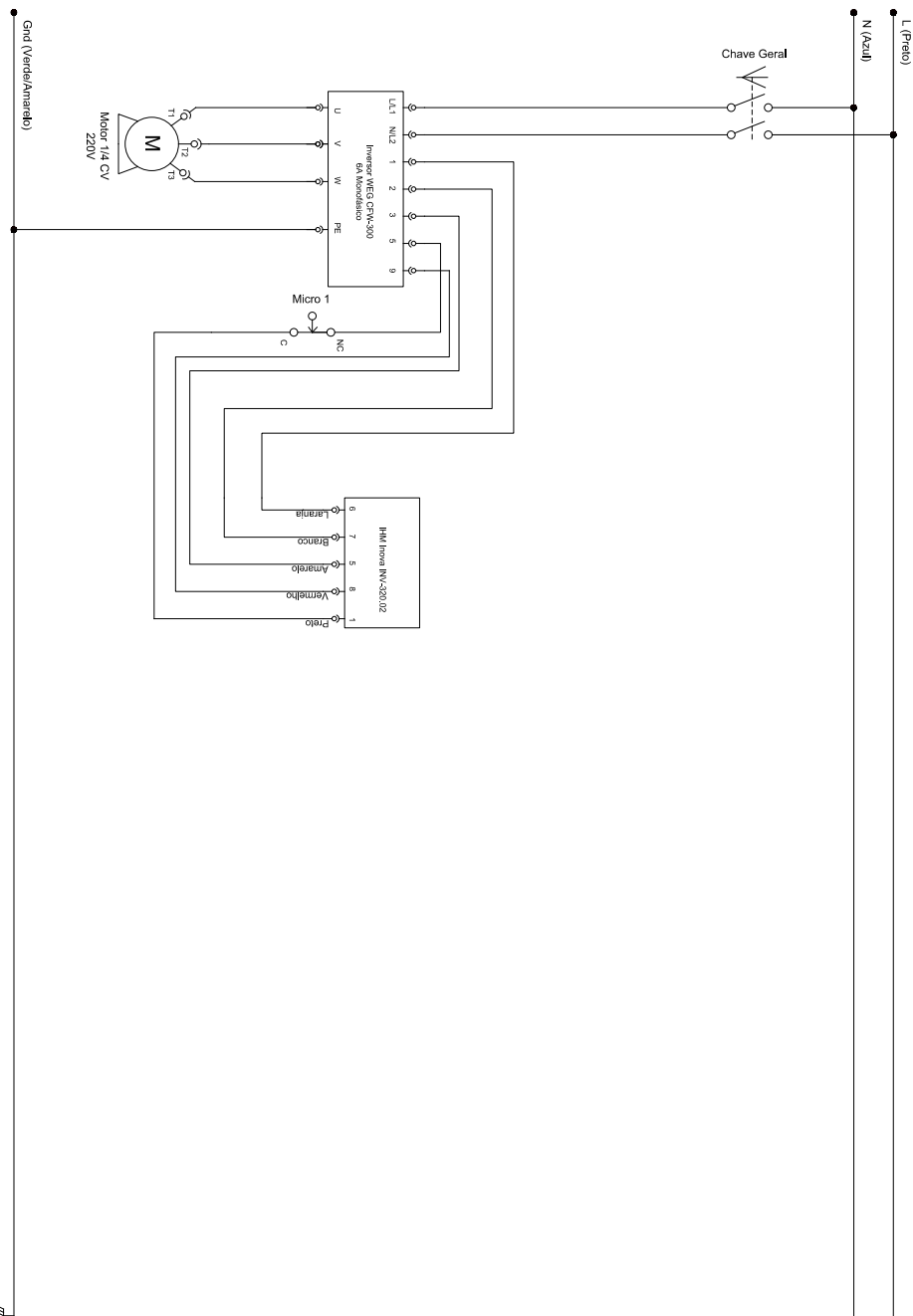
LIMPEZA

- 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. 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.

## ESQUEMAS ELÉTRICOS BP-30 Com Inversor



# ESQUEMAS ELÉTRICOS BP-30 Com Inversor Exportação



## 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 G.Paniz .
- 4) O cliente terá o direito a Assistência Técnica no local de uso da máquina cuja medida da mesma seja maior que 0,360m<sup>3</sup> 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.



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						
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"/>	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
01	ESTICAR CORREIAS	1.800 HORAS
02	LUBRIFICAR ENGRENAGENS	1.800 HORAS
03	TROCAR ROLAMENTO MANCAIS	15.000 HORAS
04	TROCAR POLIAS VARIADORAS	12.000 HORAS
05	TROCAR CORREIAS	6.000 HORAS
06	LIMPEZA SISTEMA ELÉTRICO	1.800 HORAS
07	REAPERTO SISTEMA ELÉTRICO	1.800 HORAS
08	LIMPEZA EXTERNA EQUIPAMENTO	DIÁRIA

## ASSISTÊNCIAS TÉCNICAS AUTORIZADAS

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

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

Aponte a câmera do seu celular para o **QR CODE** ao lado, e tenha acesso a lista completa das assistências técnicas autorizadas.



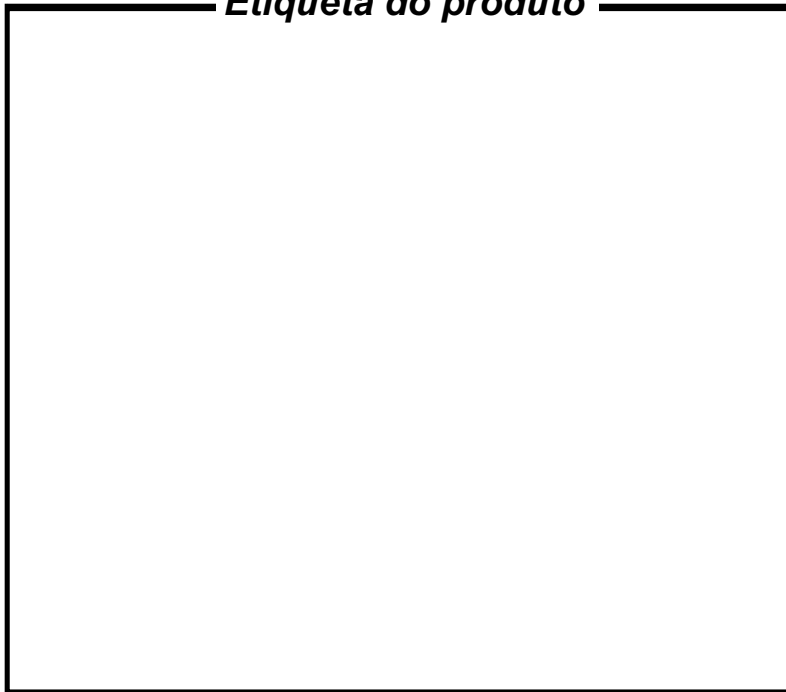
\*Todas as imagens contidas neste manual são meramente ilustrativas.

LISTA DE REVISÕES MANUAL

Revisão	Nº Série Inicial	Nº Série Final	CDA	Descrição
00	010623XXXXXX	060723XXXXXX	XXXX	Desenvolvimento.
01	100723XXXXXX	250923XXXXXX	5079	Alteração no esquema elétrico.
02	260923XXXXXX	220125XXXXXX	5113	Acrescentado QRCode Parâmetros
03	230125XXXXXX		5631	Atualizado o Painel Elétrico
04				
05				

# BP-30

## ***Etiqueta do produto***



Visualize aqui os dados do seu equipamento como n° de série, modelo, frequência, tensão.



**ATENDIMENTO AO CONSUMIDOR**  
**(0-XX-54) 2101 3400**  
**0800-704-2366**

[www.gpaniz.com.br](http://www.gpaniz.com.br) [gpaniz@gpaniz.com.br](mailto: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