

Manual de Instrução



FTE-480

Forno Turbo Elétrico



@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
Características Técnicas.....	09
Controlador.....	10
Instruções de uso.....	12
Manutenção.....	13
Limpeza.....	15
Ocorrência de defeitos.....	15
Esquema Elétrico.....	16
Termo de Garantia.....	18
Lista de Revisões Máquina.....	19
Lista de Revisões do Manual.....	20

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.



Equipotencialidade IEC 60417-5021

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



Tensão Perigosa IEC 60417-5036

Indica os riscos decorrentes de tensões perigosas



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



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.



Superfície Quente IEC 60417-5041

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

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

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.

EQUIPAMENTO DE PROTEÇÃO INDIVIDUAL

Para maior segurança do operador é necessária a utilização de EPI, (Equipamento de Proteção Individual).

Na operação utilize luvas de proteção e avental. Quando for fazer a higienização utilize máscara e óculos de proteção.



Óculos de Proteção



Luva de Proteção



Máscara de Proteção



Avental de Proteção

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

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

2º abra toda a porta do forno.

ASPECTOS DE SEGURANÇA

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

Forno FTE- 480: A descrição do equipamento e sua utilização prevista, podem ser visualizados a partir da página 09.

Esquema Elétrico: Para a visualização da esquemática do comando elétrico, verificar na página 16.

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 terra.

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

ASPECTOS DE SEGURANÇA

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

Limitações: Instalar o equipamento conforme instruções na página 06.

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

Adulteração: Seu equipamento possui uma porta intertravada que impede o acesso as partes móveis.

A retirada ou adulteração deste componente de segurança pode causar riscos graves nos membros superiores do usuário do produto.

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

RECEBIMENTO E TRANSPORTE 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 violação da embalagem.

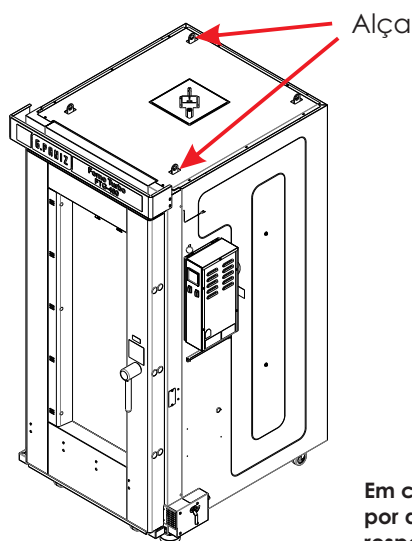
Quando for mover o seu equipamento use as alças para move-lo como no desenho abaixo, nunca deite seu forno para transporta-lo.

Verificar se o kit veio com os seguintes itens:

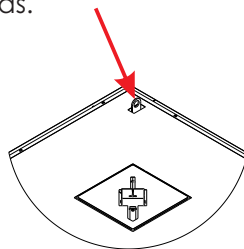
1 Testeira;

1 Mangueira de água;

1 Reservatório (Este item é opcional)

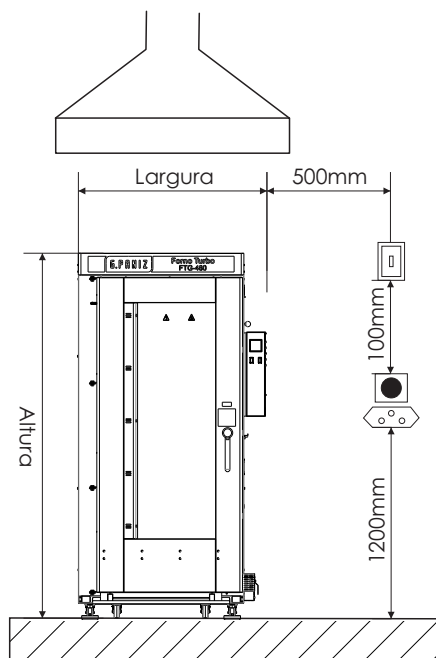
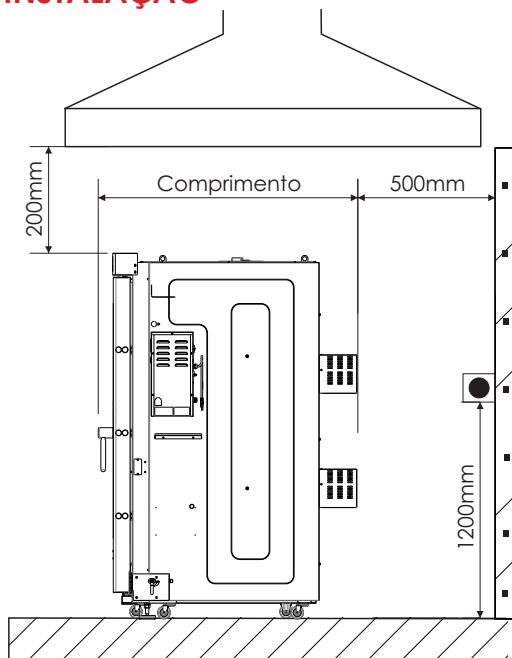


Utilize estas alças para movimentar e transportar o forno.
Utilizar sempre lanças hidráulicas ou talhas.



Em casos de avaria no recebimento seja ele por qualquer motivo mencionado acima, a fábrica não se responsabiliza.

INSTALAÇÃO



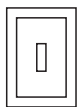
Este equipamento necessita de:



Conexão Elétrica



Terminal Terra



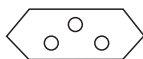
Disjuntor



Área para Manutenção



Entrada de Água



Tomada 20A

Atenção

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

INSTRUÇÕES GERAIS DE INSTALAÇÃO

Instalar o equipamento em uma superfície plana e após isso utilizar as travas dos rodízios.

Deixar um espaço conforme página 06 em torno do equipamento.

Para a operação adequada, este equipamento deve ser instalado em local com temperatura entre 5°C a 25°C.

Manter o equipamento fora do alcance de crianças.

O equipamento deve ser colocado sob uma coifa para coleta de vapores provenientes da utilização do equipamento, caso não possua instale uma que tenha uma vazão de 36m³/h conforme norma NBR 13103/1994.

INSTRUÇÃO DE INSTALAÇÃO ELÉTRICA

O equipamento deve ser aterrado obrigatoriamente para evitar riscos ao operador e danos ao equipamento.

Usar tomadas 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.

Quando a tensão for de 380V é necessário um condutor neutro.

TABELA DE DISJUNTORES

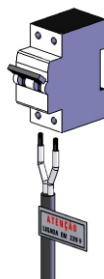
É importante ter um disjuntor instalado em sua rede elétrica conforme sugerido na tabela abaixo.

Se necessário contrate um eletricista profissional, qualificado e de sua confiança, para adequar a instalação elétrica.

Tensão	Disjuntor	Seção do Condutor
220V Trif. 60Hz	100A	25 mm²
380V Trif. 60Hz	63A	16 mm²

**DISJUNTORES
CONFORME
NORMA NBR
NM 60898.**

**CONDUTORES
CONFORME
NORMA NBR
5410**



INSTALAÇÃO DA ÁGUA

Efetuar a ligação da mangueira d'água na válvula solenóide localizada na traseira do painel.

A fim de não ocorrer danos, a válvula deve obter um vapor homogêneo, a alimentação da água não deve ser direta da rua devido as variações de pressão, havendo a necessidade de ser alimentada através da caixa d'água para a pressão ser constante.

Instale sempre um registro na rede a fim de possibilitar o fechamento da água quando necessário.

A pressão da água de alimentação deve estar entre 8 e 20 mca (metros de coluna d'água).

Atenção: Caso seu forno possua um reservatório de água não se faz necessário a instalação da rede hidráulica, porém é necessário manter o reservatório de água sempre abastecido.

Utilizar a mangueira que acompanha o equipamento, e as mangueiras velhas não devem ser reutilizadas.

INSTALAÇÃO DA SAPATA DO EQUIPAMENTO.

Figura 1

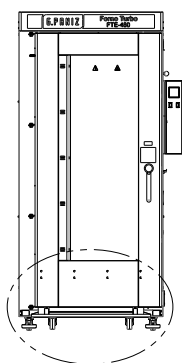
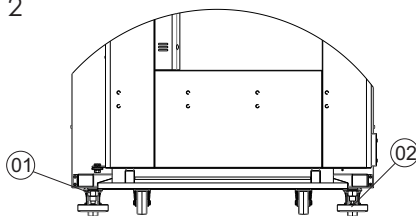


Figura 2

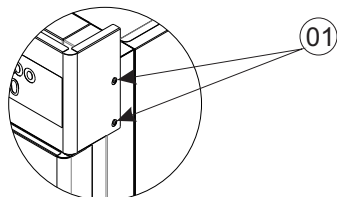


Passo 1: Solte as porcas dos dois pés do ponto 1.

Passo 2: Ajuste os dois pontos 2 girando no sentido horário para levantar ou no sentido anti-horário para baixar, até atingir o nivelamento desejado.

Passo 3: Aperte as duas porcas do ponto 1.

INSTALAÇÃO DA TESTEIRA



Para instalar a testeira que acompanha o equipamento é necessário afrouxa o (item 01) usando uma chave philips, não é necessário retirar os parafusos.

Após afrouxados encaixe a testeira na posição e reaperte os parafusos.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

É fabricado nas configurações de alimentação elétrica, podendo trabalhar em Trifásica 220V ou 380V.

O modelo disponíveis de forno têm capacidade para acomodar ,16 esteiras.

É possível acomodar bandejas de dimensões padrão de mercado, como por exemplo 40x60, 45x65, 58x70 e 60x80 cm.

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

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

Atende as normas referentes à segurança mecânica e elétrica, de acordo com a IEC 60335-1 e IEC 60335-2-42.

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

O equipamento é destinado para panificação e confeitaria.

Nota: O equipamento é produzido parcialmente em aço inoxidável.

Especificações Técnicas		
Tensão (V)	220	380
Cordão de Alimentação (mm²)	3 x 25	4 x 16
Corrente Nominal (A)	84	48,7
Disjuntor	C100	C63
Alimentação Elétrica	Trifásico	
Potência (kW/h)	32	
Frequência (Hz)	50/60	
Largura	1126mm	
Profundidade	1555mm	
Altura	2200mm	

CONTROLADOR

Após ter observado as recomendações descritas anteriormente para o bom funcionamento do equipamento, o mesmo estará disponível para ser utilizado.

F1 Tecla de habilita/desabilita vapor.

F2 Tecla de habilita/desabilita temporizador.

Tecla de incremento do valor programado ou aciona saída auxiliar.

Tecla de decremento do valor programado.

1 Display que indica temperatura ou os parâmetros programáveis.

2 Display que indica contagem do tempo ou valor dos parâmetros programáveis.

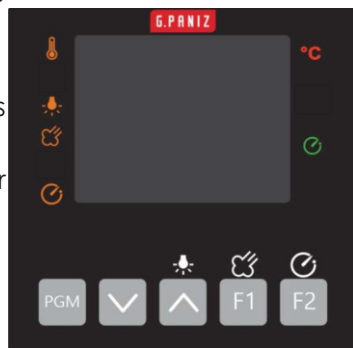
💡 Led indicador do aquecimento acionado.

💡 Led indicador da lâmpada acionado.

💡 Led indicador de vapor acionado.

⌚ Led indicador de contagem de tempo.

°C Led indicador de temperatura na escala Celsius.



PROGRAMAÇÃO DO TEMPO E TEMPERATURA

Para programar a temperatura desejada pressione a tecla **PGM**, em seguida aparecerá no display superior as letra **(SPL)**, neste momento pressione as teclas **▲** ou **▼** até a temperatura desejada.

Para programar o tempo pressione novamente a tecla **PGM**, em seguida aparecerá no display superior as letras **(EPD)**, neste momento pressione as teclas **▲** ou **▼** até o tempo desejado.

PROGRAMAÇÃO TEMPO DE VAPOR

Para programar o tempo de vapor pressione simultaneamente as teclas **▲ + ▼ + F1** para ter acesso a programação, após isso utilize as teclas **▲** e **▼** para ajustar o valor desejado.

OBS: O vapor apenas será acionado se o forno estiver com uma temperatura mínima de 120°C.

PROGRAMAÇÃO E SELEÇÃO DA RECEITA

Pressione a tecla **PGM** durante 3 segundos para ter acesso a seleção, as teclas **▲** e **▼** para ajustar os valores desejados e **PGM** para selecionar a receita desejada.

Pressione as teclas **PGM** e **⌚** por 03 segundos para ter acesso a programação das receitas.

A senha de programação será solicitada.

Utilize as teclas **▲** e **▼** para ajustar os valores desejados e a tecla **▲** para alternar entre os parâmetros e sair da programação.

FUNCIONAMENTO DA LÂMPADA

A lâmpada irá acionar quando for pressionada a tecla  e permanecerá acionada durante o tempo programado, se durante o tempo programado a tecla  for pressionada a lâmpada irá se desligar.

ALARMES

Alarme do TermopORIZADOR:

O alarme é disparado quando o tempo determinado no início da operação “zerar”, ou quando a temperatura atingir o grau determinado no início da operação.

Durante o alarme, o display inferior ficará piscando e o beep soará. Para cancelar o alarme aperte a tecla **PGM**.

Alarme do Gás:

Neste caso, o alarme é disparado quando o controlador identifica algum tipo de problema com o abastecimento do gás.

Após três falhas de tentativa de ignição o alarme soará indicando as letras **GAS** no display superior e **FALH** no display inferior.

Desligue o forno, verifique a válvula de gás, ou abastecimento de gás, ou a distância entre o sensor de chama e o queimador.

Após corrigir a falha inicie o abastecimento novamente.

Alarme do Sensor:

Quando aparecer no display superior a palavra **Sen** e no display inferior a palavra **CUR** o controlador detectou que o sensor de chama apresenta curto-circuito com o queimador.

Verifique se o sensor de chama está encostado no queimador ou se existe algum ponto da fiação do sensor em curto-circuito com a estrutura do equipamento.

Estas verificações devem ser realizadas por profissionais técnicos autorizados

Alarme do TermopAR:

Quando aparecer no display superior a palavra **Err** e no display inferior a palavra **FALH** o controlador detectou falha no sensor de temperatura.

Verifique se o sensor está devidamente conectado no controlador e se o sensor não está danificado.

Alarme Curto-Circuitos:

Quando aparecer no display superior o símbolo  e no display inferior a palavra **GAS** o controlador detectou curto-circuito entre o sensor de chama e o queimador.

Desligue o forno e feche o registro de gás, retire o plugue da tomada e chame serviço técnico autorizado para corrigir a falha.

INSTRUÇÕES DE USO

Passo 1: Conectar a mangueira vapor.

Passo 2: Ajustar a chave seletora de tensão conforme a tensão de sua rede elétrica.

Passo 3: Acione a chave geral e a chave da turbina, observe se a turbina está rotacionando e se o controlador estiver emitindo algum alarme sonoro.

Passo 4: Programe a temperatura desejada conforme o alimento que for assar.

Passo 5: Programe o vapor desejado.

Passo 6: Faça o pré aquecimento do forno. A primeira vez que for utilizar o equipamento é necessário fazer o pré aquecimento a 230°C para que ocorra a queima da tinta, deixar o forno ligado por 1 hora. podendo ocasionar odor e fumaça por causa da queima, prossiga somente após ter sido eliminado toda a fumaça.

Passo 7: Abra a porta do forno observe que a turbina irá se desligar para fazer o reabastecimento.

Passo 8: É recomendado que a válvula de vapor manual seja mantida fechada por aproximadamente 5 minutos, após este período, abra a válvula e mantenha-a aberta até o final do ciclo.

Passo 9: Após decorrido o tempo estabelecido o controlador emitira um aviso sonoro indicando o fim do assamento, neste momento as esteiras devem ser retiradas do forno.

Caso desejar uma nova fornada, feche a porta e deixe o forno retornar a temperatura, posteriormente repita o assamento.

Passo 10: Para desligar seu forno, desligue a chave geral, a chave da turbina e o registro esfera

Passo 11: Abra a porta no final do processo para prolongar a vida útil da borracha.

ATENÇÃO: Nunca utilize o seu equipamento com a turbina desligada, isso ocasionará a perda de garantia.

**AO ABRIR A PORTA DO COMPARTIMENTO DE COZIMENTO,
PODE SAIR VAPOR QUENTE.**

**PARA EVITAR QUEIMADURAS, NÃO UTILIZE RECIPIENTES
CARREGADOS COM LÍQUIDOS OU PRODUTOS DE COZIMENTO
QUE SE TORNEM FLUIDOS POR AQUECIMENTO EM NÍVEIS MAIS
ALTOS DO QUE AQUELES QUE PODEM SER FACILMENTE
OBSERVADOS.**

INSTRUÇÕES PARA FORNADA DE PÃO

Instruções de uma fornada (esteira 58x70)

Preparar as esteiras com 30 pães de modo que os pães fiquem igualmente separados entre si respeitando o espaço da esteira.

Fazer o pré aquecimento do forno até 230° C.

Após pré aquecido abrir o forno e acrescentar o “rack” carregado com pães.

Fechar a porta e acionar o sistema de vaporização do controlador.

Após isso dar início ao processo de cocção durante 18 mim em uma temperatura máxima estabelecida de 180° C.

MANUTENÇÃO

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

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

A situação normal de trabalho do equipamento deve ser restaurada somente quando os responsável(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.

Além da manutenção, é necessário fazer algumas verificações:

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 **Forno Turbo Elétrico**.

TROCA DA LÂMPADA

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

Passo 1: Remova o equipamento da tomada;

Passo 2: Desligue o disjuntor;

Passo 3: Verifique se o forno está frio, prossiga se estiver;

Passo 4: Remover o item 01 com o auxilio de uma chave de fenda;

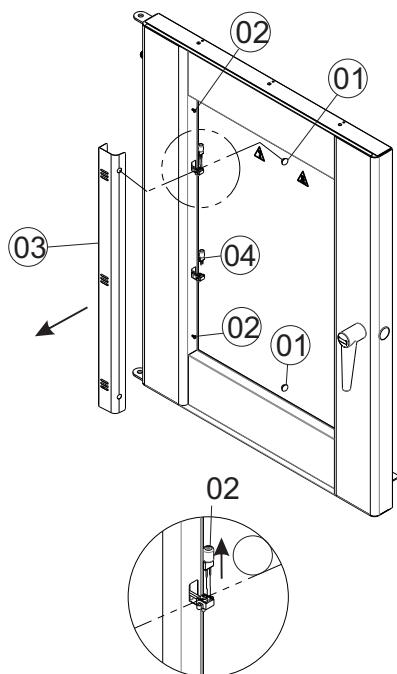
Passo 5: Utilize uma chave philips para afrouxar os parafusos (item 02) através dos furos que apareceram no (item 03) após ser removido o (item 01);

Passo 6: Remova a calha (item 03), no sentido da seta;

Passo 7: Remova a lâmpada (item 04) puxando-a para cima.

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

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



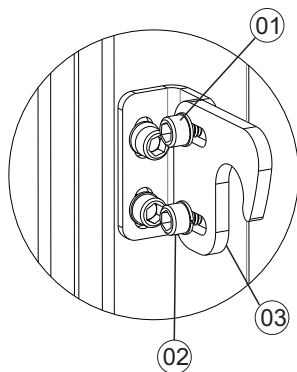
REGULAGEM DE PRESSÃO DA PORTA

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

Passo 1: Com uma chave allen afrouxe os parafusos (item 01) e (item 02).

Passo 2: Após afrouxar os parafusos desloque a peça (item 03) conforme a sua necessidade, (quanto mais deslocado para fora do forno menor ficará a pressão da porta, e quanto mais for deslocado para dentro do forno maior será a pressão da porta).

Passo 3: Após ter regulado aperte os parafusos (item 01) e (item 02) novamente.



LIMPEZA

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

Nunca utilize acessório de metal (faca, colher, etc) para não agredir as partes de aço inoxidável.

Para a limpeza externa, aconselha-se utilizar um pano úmido com sabão neutro.

Nunca utilize mangueira de água pois poderá provocar curto circuito e danificar os componentes elétricos como motor e itens de segurança.

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

Este aparelho não deve ser limpo com jato de água.

O equipamento não poderá ser submergido para limpeza.

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

OCORRÊNCIA DE DEFEITOS

Problema	Possíveis Causas	Procedimento
Falha Termopar (Controlador)	A) Alarmes relacionados ao termopar	A) Contate assistência técnica.
Sensor em curto (Controlador)	A) Alarmes relacionados ao sensor em curto.	A) Contate assistência técnica.
Porta	A) Vazamento de vapor.	A) Regular a porta (trínco e dobradiças)
Lâmpada	A) Lâmpada não liga	A) Trocar a lâmpada
Assamento de Pães	A) Pães não assam no tempo determinado. B) Queimador não opera normalmente C) Pães na parte superior, mais claros que os pães na parte inferior. D) Marcas brancas nos pães.	A) Verificar regulagem da chama. B) Verificar regulagem da chama. C) Verificar instalação do gás, verificar umidade do pão D) Verificar instalação do gás, verificar umidade do pão

ASSISTÊNCIAS TÉCNICAS AUTORIZADAS

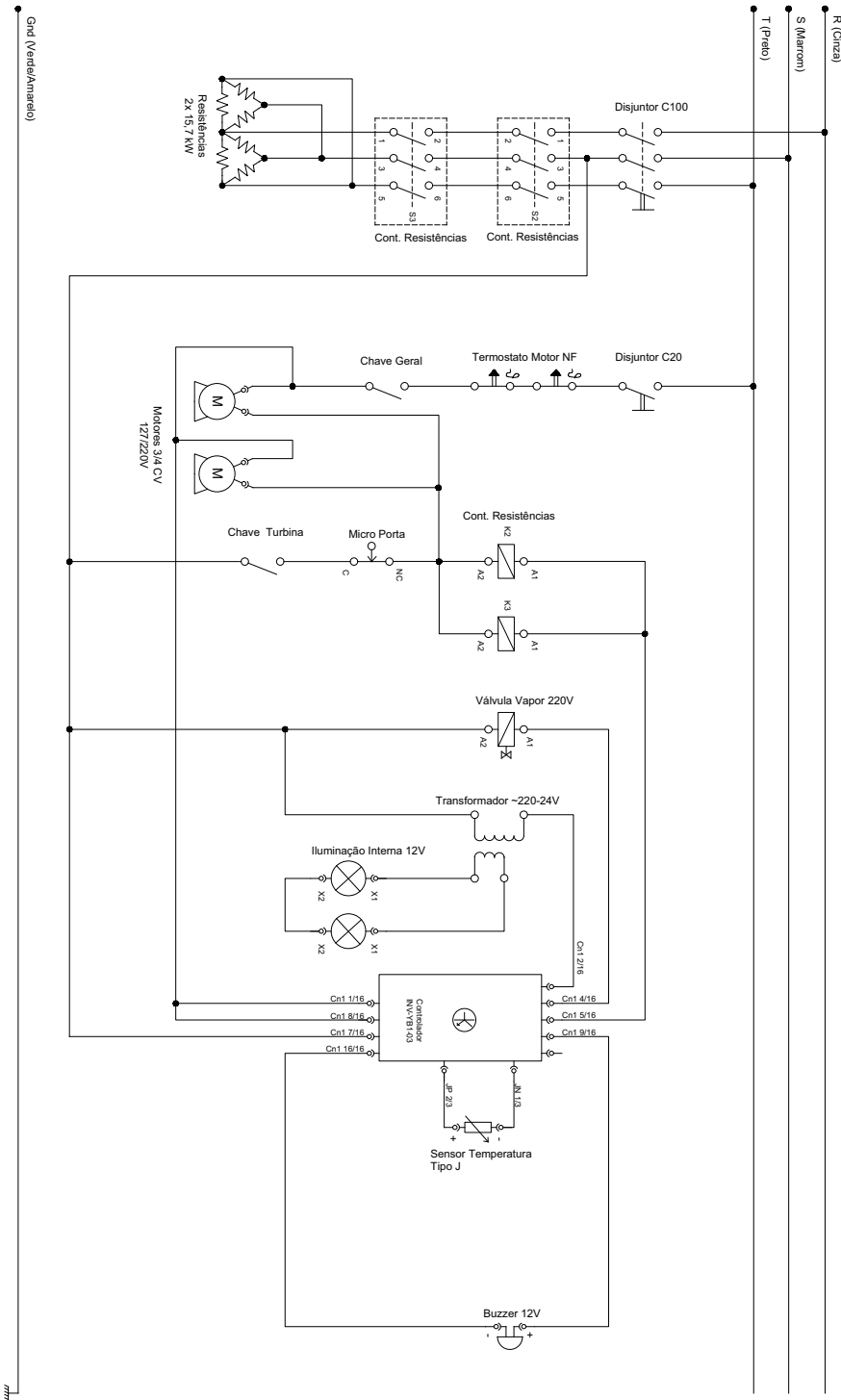
Site: <https://gpaniz.com.br/assistencia-tecnica/autorizadas/>

Ou se preferir utilize o QR CODE.

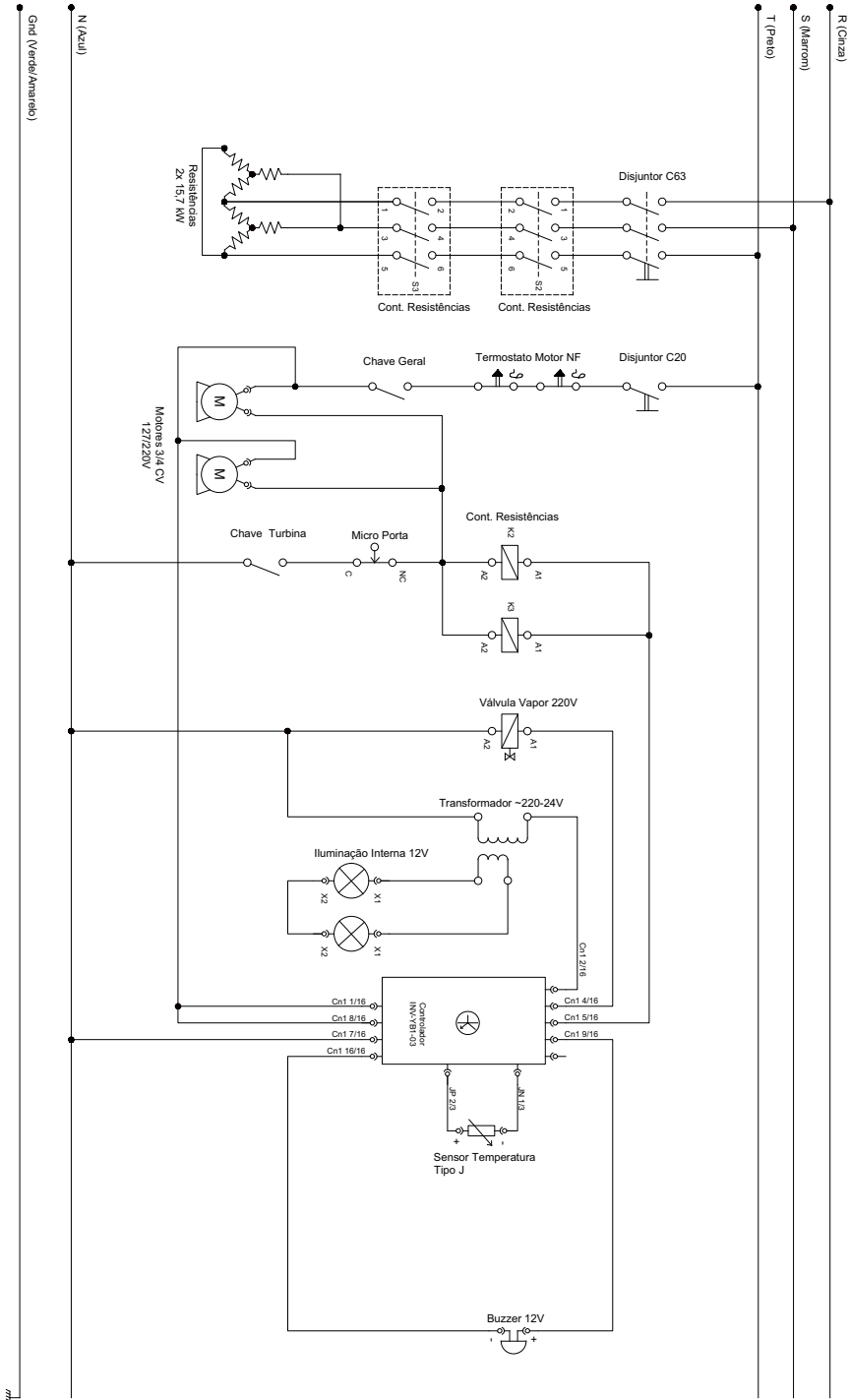
Aponte a câmera do seu celular para o **QR CODE** ao lado, e tenha acesso a lista completa das assistências técnicas autorizadas.



ESQUEMA ELÉTRICO 220V TRIFÁSICO



ESQUEMA ELÉTRICO 380V TRIFÁSICO



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, sendo 3 (três) meses de garantia por Lei conforme o código de defesa do consumidor e mais 3 (três) meses de garantia pelo fabricante, 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 0,360m³ 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 ☐ Não Conforme ☐	Conforme ☐ Não Conforme ☐	Conforme ☐ Não Conforme ☐	Conforme ☐ Não Conforme ☐
Responsável				

CRONOGRAMA DE MANUTENÇÃO

NÚMERO	DESCRIÇÃO	PERIODICIDADE
1	Regulagem Porta	2.000 Horas
2	Trocar Válvula Pressão Gás	5.000 Horas
3	Limpeza Sistema de Vapor	3.000 Horas
4	Trocar Perfil Silicone Porta	3.000 Horas
5	Limpeza sistema elétrico	3.000 Horas
6	Reaperto sistema elétrico	1.800 Horas
7	Limpeza interna equipamento	Diária

LISTA DE REVISÕES MANUAL

Revisão	Nº Série Inicial	Nº Série Final	CDA	Descrição
00	250419XXXXXX	051222XXXXXX	4874 4704	Acrescentado redes sociais e assistências técnicas
01	061222XXXXXX	140126XXXXXX	-	-
02	150126XXXXXX	210526XXXXXX	6076	Alterado Termo de Garantia
03	220526XXXXXX		6283	Alterado descrição pressão de água, de "kgf/cm ² " para "MCA"

PARÂMETROS

Parâmetros de Processo

Display	Default
SPT	200
TPD	18:00
VAP	04

Programação dos Parâmetros

Display	Default
REC	01
SP-T	180°
TPD	18:00
-U-	06 s

Seleção de Receita

Display	Default
REC	01

Parâmetros de Modo de Trabalho

Display	Default
F01	01
F02	05
F03	03
F04	03
F05	05
F06	250
F07	00
F08	00
F09	60
F10	-
F11	0000
F12	0000
F13	01

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