Manual de Instrução



MES-25 SS
MES-40 SS

Amassadeira Espiral

@grupogpaniz
gpaniz.equipamentos
G.Paniz Ind. de Equip. p/ Alim. LTDA

Gastromaq G.PANIZ

ÍNDICE

Apresentação - Finalidade.....03

Instruções de Segurança.....03

Aspectos de segurança.....04

Recebimento do produto.....06

Instalação.....06

Características Técnicas.....09

Hidratação de Massas.....10

Painel de instrumentos.....11

Instruções de uso.....13

Manutenção.....14

Limpeza - Ocorrência de Defeitos.....15

Esquema Elétrico.....16

Termo de Garantia.....18

Lista de Revisões Máquina.....19

Cronograma de Manutenção.....20

Lista de Revisões Manual.....20

APRESENTAÇÃO

A empresa, especializada no ramo de máquinas para alimentação, oferece uma variada linha de produtos que atende 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 inclusive para cozinhas residenciais e industriais.

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

FINALIDADE DO MANUAL

A finalidade deste manual é passar ao usuário informações necessárias sobre o produto adquirido.

Leia este manual atentamente e terá a orientação correta para melhor aproveitamento e durabilidade do equipamento.

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

O aparelho não deve ser utilizado por crianças ou pessoas com capacidade física, sensorial ou mental reduzida ou que tenha falta de experiência ou conhecimento, exceto se receberam 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 interli-gação, que visa manter diversos aparelhos com o mesmo potencial. Não sendo, necessariamente, o Terra de uma ligação local.



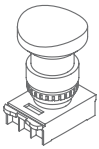
Terra de Proteção IEC 60417-5019

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) elétrodo.

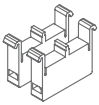
Verifique se a tensão do aparelho está de acordo com a etiqueta que acompanha o produto (no cordão de alimentação).

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

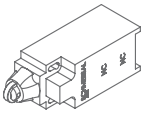
ASPECTOS DE SEGURANÇA



Botão de Emergência
Desliga o equipamento em situações de risco.



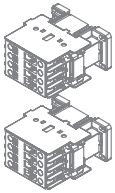
Blocos de contato
com duplo canal.



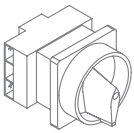
Interruptores positivos
Desliga o equipamento quando a grade de proteção estiver aberta



Controlador
Para proteção térmica do motor



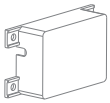
Contactoras
Duas contactoras redundantes para acionamento do motor.



Chave Geral
Corta o fornecimento de energia para o equipamento.



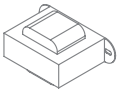
Chave Liga/Desliga/Reset
Liga/Desliga o equipamento em condições normais de uso. Reseta o equipamento sempre após uma parada.



Interface de Segurança
Acionamento do motor com redundância / proteção térmica do motor.



Relé de Segurança
Monitora o todo o sistema de segurança.



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	
Vida Mecânica	$3x10^6$ operações

Botões de Emergência	
Vida Mecânica	$3x10^5$ operações

ASPECTOS DE SEGURANÇA

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

Normas do Projeto: Esta máquina foi projetada observando a Norma de Segurança Nr12 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.A

Amassadeira Espiral: A descrição da máquina e sua utilização prevista, podem ser visualizadas na pág 09.

Esquema Elétrico: Para a visualização da esquemática do comando elétrico, verifique a partir da pág 16.

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.

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 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 13.

Manutenção: Procedimentos para manutenção, cabo danificado, desgaste da correia, verifique pág 14.

ATENÇÃO

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

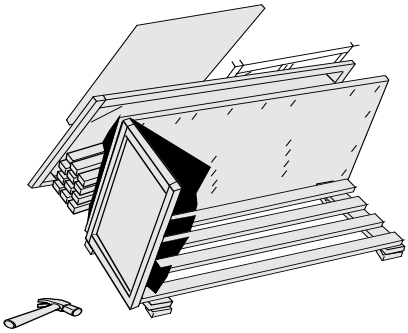
RECEBIMENTO DO PRODUTO

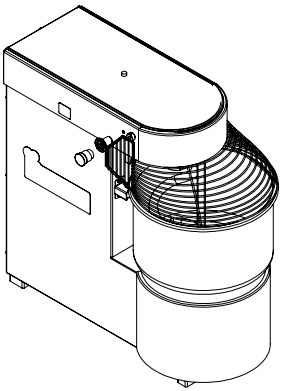
Ao receber o produto, recomendamos cuidado e inspeção para detectar qualquer avaria proveniente do transporte, tais como:

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;

Não faça instalação próximo a materiais combustíveis; não use e nem guarde produtos inflamáveis próximo ao equipamento;

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.

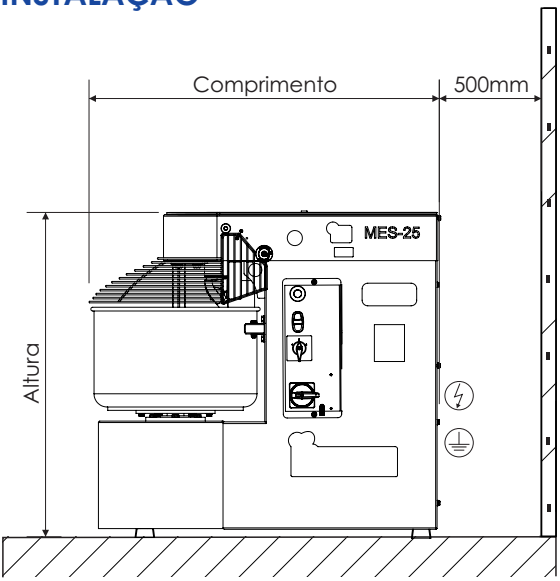
INSTALAÇÃO ELÉTRICA

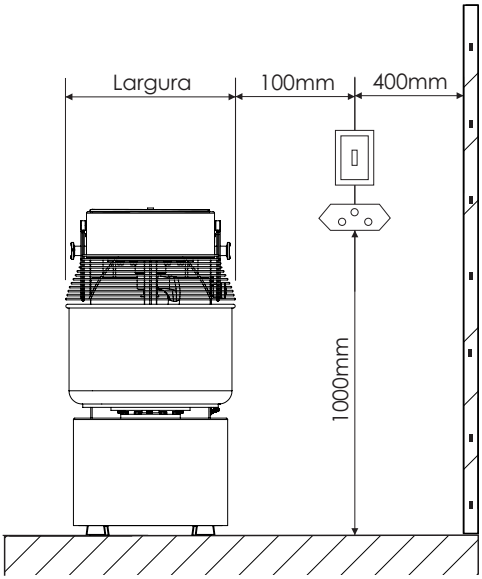
Para amassadeiras **TRIFÁSICAS**, é necessário por alterações regionais, verificar as posições das fases da corrente elétrica.

Encontre as posições das fases na tomada para o funcionamento de seu equipamento trifásico.

A ordem dos fios na tomada deverá ser feita por tentativa até que se encontre a posição de funcionamento correto da máquina.

INSTALAÇÃO





Este equipamento necessita de:

Conexão Elétrica

Terminal Terra

Disjuntor

Área para Manutenção

Tomada 20A

Tabela de Dimensões

Modelo	Altura	Largura	Comprimento
MES-25	870 mm	530 mm	940 mm
MES-40	1024 mm	640 mm	1159 mm

DISJUNTOR

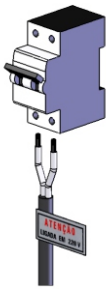
É importante ter um disjuntor instalado em sua rede elétrica conforme sugerido na tabela abaixo.

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

Modelo	Tensão	Corrente	Seção do condutor
MES-25	220V Mono	C 20A	2,5 mm²
MES-25	220V Trif	C 16A	1,5 mm²
MES-25	220V Trif	C 16A	1,5 mm²

Modelo	Tensão	Corrente	Seção do condutor
MES-40 2 Vel	220V Mono	C 20A	2,5 mm²
MES-40	220V Mono	C 20A	2,5 mm²
MES-40	220V Trif	C 16A	1,5 mm²
MES-40	380V Trif	C 16A	1,5 mm²

Disjuntores conforme norma NBR NM 60898.



Condutores conforme norma NBR 5410

Capacidade de produção	
MES 25	2,5 até 25 Kg de massa
MES 40	5 até 40 Kg de massa

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

A Amassadeira Espiral é indicada para amassar, misturar e sovar os mais diferentes alimentos: Massas para pizzas, pães, cucas, biscoitos e massas frescas. Atende o trabalho constante em cozinhas industriais, hotéis, panificadoras, padarias e similares com muita eficiência, muita rapidez e qualidade.

A Amassadeira Espiral possui cuba em aço inox 304 com tratamento antiaderente e acompanha a grade de segurança que interrompe o funcionamento da máquina ao ser levantada. Possui rolamentos de primeira linha, com blindagem dupla e lubrificação permanente.

MES 25						
Versão	**Monofásico**		**Trifásico C/ Inversor**		**Trifásico**	
Peso	131kg					
Dimensões	870x530x940mm					
Potência(cv)	1Vel.	2Vel.	2Vel.		2Vel.	
	2CV		3CV		1,25CV	2CV
Frequência	50Hz ou 60Hz					
Tensão	220V		220V	380V	220V	380V
Consumo	1,5 kWh		2,3 kWh		1,5 kWh	

MES 40					
Versão	**Monofásico**		**Trifásico C/ Inversor**	**Trifásico**	
Peso	180kg				
Dimensões	300x490 x1085mm				
Potência(cv)	2 Vel.				
	3CV			3/2CV	
Frequência	50Hz ou 60Hz				
Tensão	220V	127/220V	220/380V	220V	380V
Consumo	2,3 kWh				

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

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:

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

Líquidos = Capacidade máx. de massa pronta - Sólido

Exemplo:

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

Sólido = 25 ÷ 1,60
Sólido = 15,63 kg

Líquidos = 25 - 15,63
Líquidos = 9,38 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 MES 40, siga o exemplo:

Sólido = 40 ÷ 1,70
Sólido = 23,52 kg

Líquidos = 40 - 23,52
Líquidos = 16,48 L

Nota:

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

Sugestões de Hidratação	MES - 25		MES - 40	
	Sólidos(Kg)	Líquidos(Lt)	Sólidos(Kg)	Líquidos(Lt)
60%	15,63	9,38	25	15
70%	14,71	10,29	23,53	16,47
75%	14,29	10,71	22,86	17,14
80%	13,89	11,11	22,22	17,78

ATENÇÃO

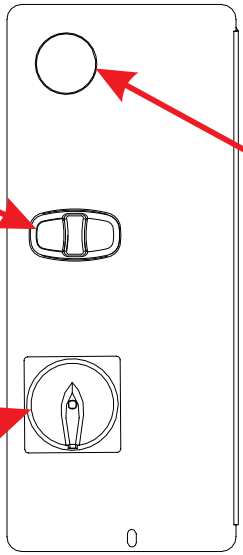
Utilizar no mínimo 60 % de hidratação.
Valores abaixo podem gerar desgastes no equipamento, não coberto pela garantia.
Massa pronta = Quantidade de massa pronta a ser produzido, não exceda o limite do equipamento.

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.)

PAINEL DE INSTRUMENTOS

Botão liga/Reset/Desliga
Liga e desliga o equipamento em condições normais de uso, reinicia o equipamento após uma parada.

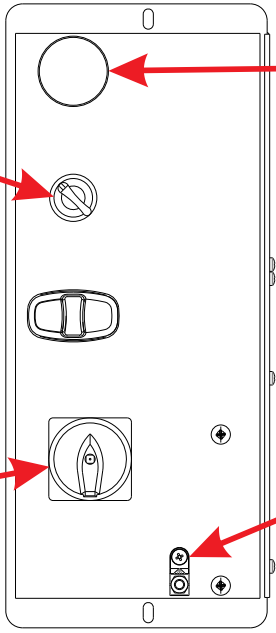


Botão de Emergência
Desliga o equipamento em situação de risco

Chave Geral
Corta o fornecimento de energia para o equipamento.

PAINEL DE INSTRUMENTOS MONOFÁSICO COM INVERSOR

Chave Comutadora
Alterna entre uma velocidade e outra.



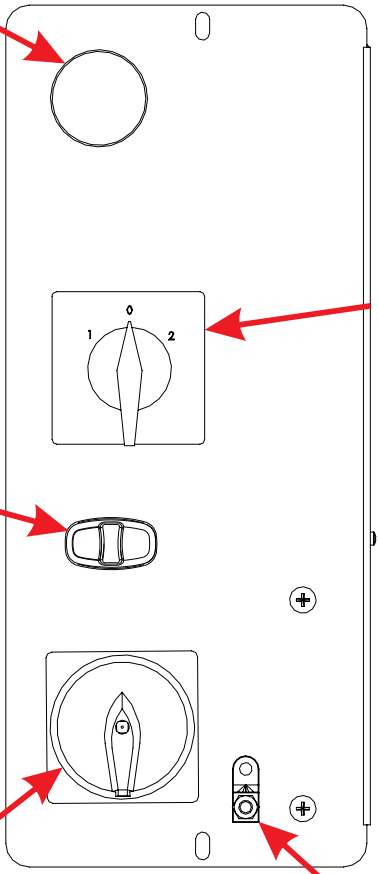
Botão de Emergência
Desliga o equipamento em situação de risco

Chave Geral
Corta o fornecimento de energia para o equipamento.

Equipotencial
Interligar o aterramento entre os aparelhos.

PAINEL DE INSTRUMENTOS TRIFÁSICO

Botão de Emergência
Desliga o equipamento em situação de risco



Chave Comutadora
Alterna entre uma velocidade e outra.

Botão liga/Reset/Desliga
Liga e desliga o equipamento em condições normais de uso, reinicia o equipamento após uma parada.

Chave Geral
Corta o fornecimento de energia para o equipamento.

Equipotencial
Interligar o aterramento entre os aparelhos.

INSTRUÇÕES DE USO

Para melhorar a eficiência de sua Amassadeira, aconselhamos seguir os passos descritos abaixo:

Passo 1: Abra a ‘‘grade’’ , coloque todos os ingredientes secos na caçamba (farinha, fermento, sal, açucar, margarina, etc.)

Passo 2: fechar a grade;

Passo 3: posicione a chave geral na posição ON;

Passo 4: pressionar o botão reset;

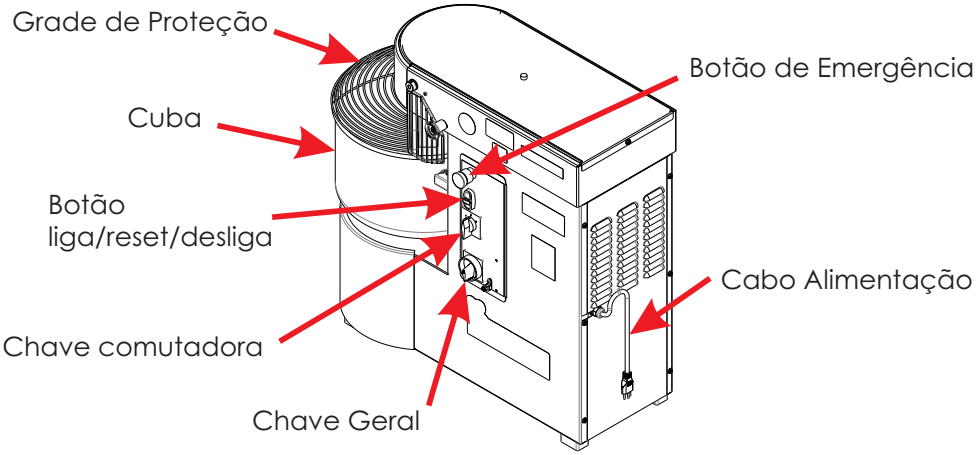
Passo 5: pressionar o botão liga;

Passo 6: acrescentar aos poucos através da tampa os ingredientes úmidos (água, leite, ovos, etc.)

Passo 7: após feita a mistura desejada, pressionar o botão desliga;

Passo 8: somente após a retirada, faça o mesmo processo para novo uso do equipamento.

OBS: Nos modelos trifásicos e no modelo monofásico 220V com inversor é necessário selecionar a velocidade desejada na chave comutadora (velocidade 1 ou 2).



ATENÇÃO

A VELOCIDADE 2 SÓ DEVE SER USADA APÓS O GELO SE DISSOLVER POR COMPLETO NA MISTURA DA MASSA.

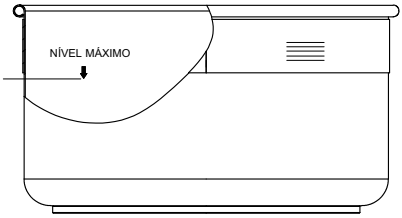
FICA EXPRESSAMENTE PROIBIDO O USO DE GELO EM BARRA, TENDO EM VISTA QUE SUA APLICAÇÃO PODE OCASIONAR DANOS E DESGASTE PREMATURO DA CUBA E DO BATEDOR.

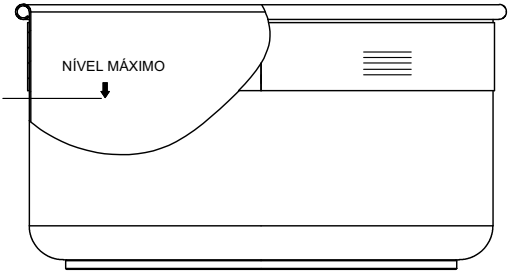
A UTILIZAÇÃO DE QUALQUER TIPO DE GELO QUE NÃO SEJA GELO ESCAMA CARACTERIZA USO INADEQUADO DO EQUIPAMENTO, PODENDO RESULTAR NA PERDA DA GARANTIA.

NÍVEL DA CUBA

ATENÇÃO: observar a indicação de nível máximo na cuba durante a adição dos ingredientes.

Sentido de giro da cuba é horário.





MANUTENÇÃO

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

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

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

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

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 VORTEX Q9500 HEAVY.

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.

Partes metálicas são condutoras de calor, portanto, antes de iniciar qualquer manutenção verifique se o equipamento está completamente resfriado;2

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.

OCORRÊNCIA DE DEFEITOS

Em caso de não funcionamento do equipamento, antes de chamar a assistência técnica, observe se a máquina apresenta os seguintes problemas:

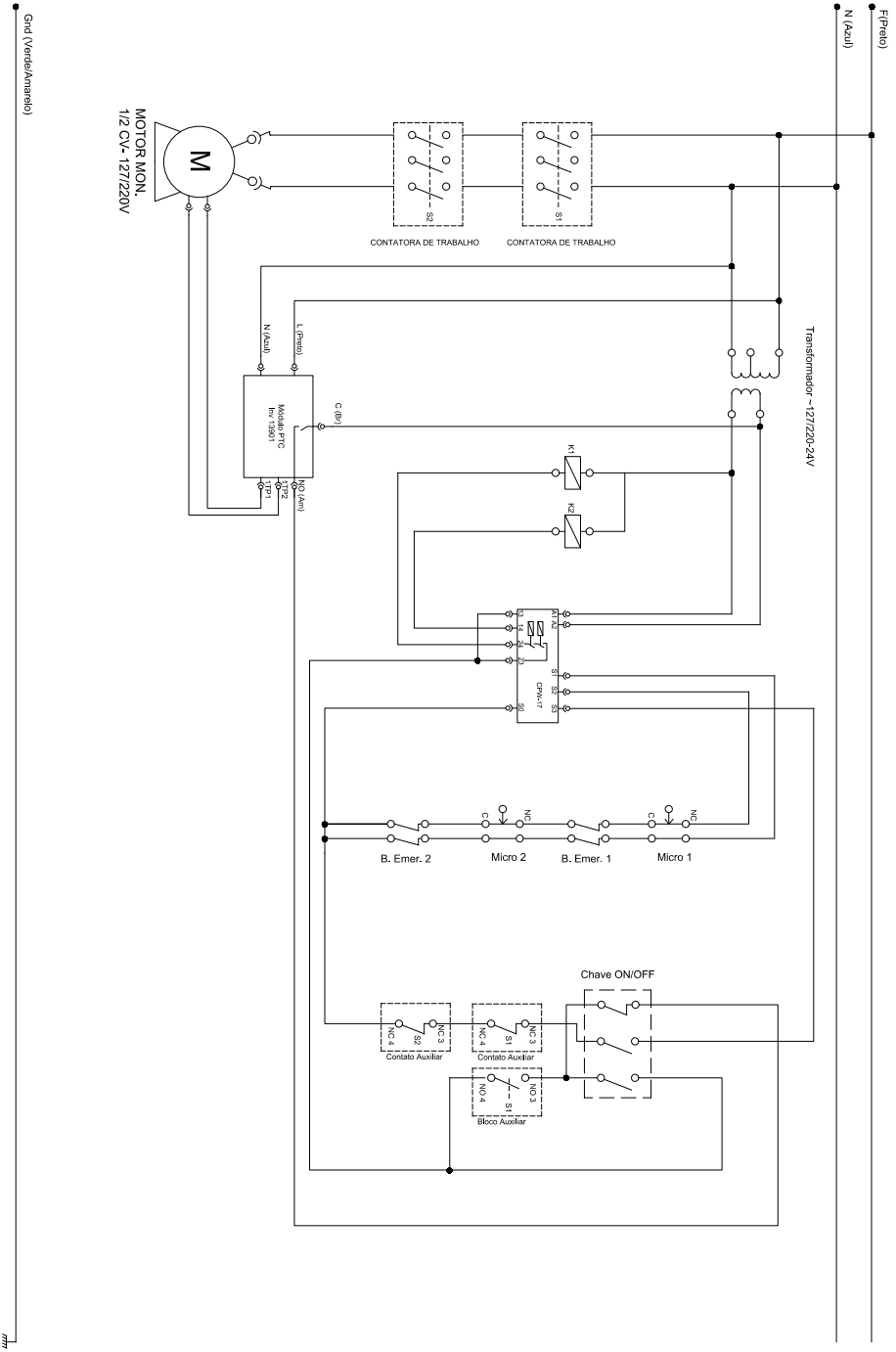
Se houver realmente a necessidade de acionar a Assistência Técnica GPaniz, caso o equipamento não esteja funcionando conforme as especificações, tenha a nota fiscal e o Manual de Instruções à mãos e entre em contato com o Serviço de Atendimento Gpaniz.

Este lhe prestará esclarecimento sobre pequenos problemas que eventualmente venham ocorrer em seu equipamento e lhe indicará o assistente técnico mais próximo.

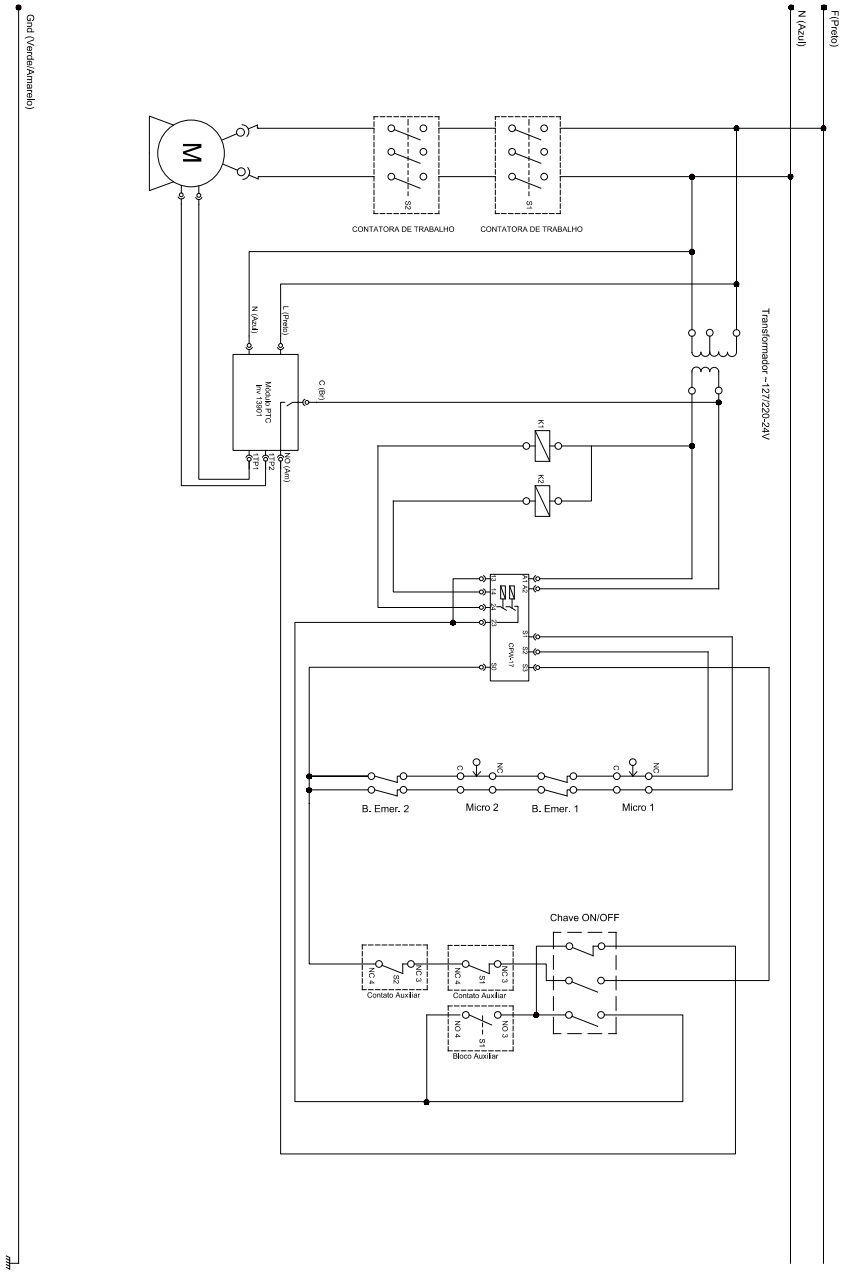
Para facilitar a reposição de peças, cite sempre a referência da máquina, nesse caso **MES-25/40.**

Problema	Possíveis Causas	Procedimento
Elétrica	**A)**Verificar regulagem da grade. **B)**Verificar regulagem dos micros.	**A)**Fazer a regulagem da grade. **B)**Fazer a regulagem dos micros.
Ruídos	**A)**Verificar se a corrente esta lubrificada. **B)**Desgaste dos rolamentos. **C)**Verificar a correia do motor.	**A)**Lubrificar a corrente. **B)**Contate assistência técnica. **C)**Regular a correia.
Inversor	**A)**Erro de programação **B)**Inversor não liga.	**A)**Contate assistência técnica. **B)**Contate assistência técnica.

ESQUEMA ELÉTRICO MES-25 220V MONOFÁSICO



ESQUEMA ELÉTRICO MES-25/40 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 Técnicas 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 substituidas				
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	Esticar correia	1.800 Horas
2	Lubrificar corrente	1.800 Horas
3	Trocar rolamento mancais	15.000 Horas
4	Trocar corrente	8.000 Horas
5	Trocar correia	4.000 Horas
6	Limpeza sistema elétrico	1.800 Horas
7	Reaperto sistema elétrico	1.800 Horas
8	Limpeza externa equipamento	Diária

LISTA DE REVISÕES MANUAL

Revisão	Nº Série Inicial	Nº Série Final	CDA	Descrição
01	101013XXXXXX	090315XXXXXX	975	Desenvolvimento
02	100315XXXXXX	220117XXXXXX	2125	Acrescentado conjunto painel elétrico acrescentado esquema elétrico
03	230117XXXXXX	050217XXXXXX	2153	Alterado conjunto painel elétrico Alterado esquemas elétricos
04	060217XXXXXX	290617XXXXXX	2373	Alterado esquemas elétricos
05	300617XXXXXX	110917XXXXXX	2451	Alterado vistas explodidas do equipamento
06	120917XXXXXX	250917XXXXXX	2524	Alterado código dos itens 13 e 18 no modelo com inversor
07	260917XXXXXX	010318XXXXXX	2760	Aumentado dimensão do fio dos micros de todos esquemas 600mm para 700mm
08	010318XXXXXX	130518XXXXXX	2763 2813	Padronizado manual com as versões MES25 e MES40 no mesmo manual.
09	140518XXXXXX	090918XXXXXX	2946	Substituído item 00750 para 00289. Itens 70750 para00749
10	100918XXXXXX	240319XXXXXX	3399	Aumentando comprimento do cabo.

LISTA DE REVISÕES MANUAL

Revisão	Nº Série Inicial	Nº Série Final	CDA	Descrição
11	250319XXXXXX	150419XXXXXX	3431	Alterado sentido da cuba, de anti-horário para horário
12	160419XXXXXX	220819XXXXXX	3588	Alterado aramado página 7 e 13.
13	230819XXXXXX	161019XXXXXX	3684	Retirado item 00386 e incluído 22052.
14	171019XXXXXX	130420XXXXXX	4704	Retirado item 71697 e incluído 03306 na lista de peças.
15	140420XXXXXX	140126XXXXXX	4874 5113	Adicionado Qr Code Adicionado Links Redes Sociais
16	150126XXXXXX	070426XXXXXX	6076	Alterado Termo de Garantia
17	080426XXXXXX	130726XXXXXX	6215	Adicionado observação sobre uso do gelo
18	140726XXXXXX		6386	Adicionado link para aplicativo de parametrização de inversores

Nota: O aplicativo Instalador WPS, disponível no site oficial da WEG, é recomendado para a parametrização e atualização dos inversores de frequência.
Utilize sempre a versão mais atualizada do aplicativo para assegurar a compatibilidade e o correto funcionamento das ferramentas.
Link de Download:
Https://www.weg.net/institutional/MX/pt/search/downloadcenter?q=wps

QR Code para o aplicativo de parametrização

ANOTAÇÕES

ANOTAÇÕES

Etiqueta do produto

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

Gastromaq®
ATENDIMENTO AO CONSUMIDOR
(0-XX-54) 2101 3400
0800-704-2366
www.gpaniz.com.br gpaniz@gpaniz.com.br