

Manual de Instrução



BP-05 RP

BP-08 RP

BP-12 RP

Batedeira Planetária

 [@grupogpaniz](https://www.instagram.com/grupogpaniz)

 [gpaniz.equipamentos](https://www.facebook.com/gpaniz.equipamentos)

 [G.Paniz Ind. de Equip. p/ Alim. LTDA](https://www.youtube.com/G.Paniz)

G.PANIZ

ÍNDICE

Apresentação - Finalidade do manual.....	03
Instruções de Segurança.....	03
Aspectos de segurança.....	04
Recebimento do produto.....	06
Instalação.....	07
Características Técnicas.....	08
Instruções de uso.....	10
Limpeza.....	11
Manutenção.....	11
Ocorrência de Defeitos.....	12
Esquema Elétrico.....	13
Termo de Garantia.....	17
Lista de Revisões Máquina.....	18
Cronograma de manutenção.....	19
Lista de Revisões 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 G. Paniz, 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, G. Paniz.

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.

ASPECTOS DE SEGURANÇA

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



Tensão Perigosa IEC 60417-5036

Indica os riscos decorrentes de tensões perigosas



Equipotencialidade IEC 60417-5021

Para identificar o terminal de interligação, que visa manter diversos aparelhos com o mesmo potencial.

Não sendo, necessariamente, o Terra de uma ligação local.



Terra de Proteção IEC 60417-5019

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

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

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

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

ASPECTOS DE SEGURANÇA

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

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

Batedeira Planetária com Redutor Planetário: A descrição da máquina e sua utilização prevista, podem ser visualizadas a partir da página 8.

Esquema Elétrico: Para a visualização da esquemática do comando elétrico, verifique a partir da página 13.

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 proteção e componentes elétricos que impedem acesso as partes móveis.

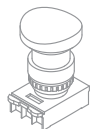
A retirada ou adulteração destes componentes de segurança podem causar riscos graves nos membros superiores do usuário do produto.

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.

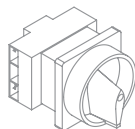
Procedimento para utilização do aparelho com segurança ver página 10.

Manutenção: Procedimentos para manutenção, cabo danificado, desgaste da correia, verifique página 11.

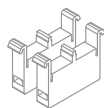
ASPECTOS DE SEGURANÇA



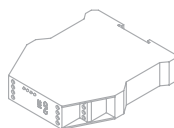
Botão de Emergência
Desliga o equipamento em situações de risco.



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



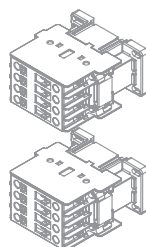
Blocos de contato
com duplo canal.



Relé de Segurança
Monitora o todo o sistema de segurança.



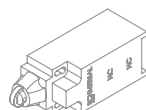
Transformador
Deixa a tensão abaixo de 25V.



Contactoras
Duas contactoras redundantes para acionamento do motor.



Controlador
Para proteção térmica do motor



Micro de Segurança
Desliga o equipamento quando a proteção móvel estiver aberta.



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

VIDA ÚTIL DOS COMPONENTES

Contactoras	9A	18A	25A	32A
Vida Mecânica	10×10^6	10×10^6	10×10^6	10×10^6 manobras
Vida Elétrica	$1,8 \times 10^6$	$1,2 \times 10^6$	$1,3 \times 10^6$	$1,2 \times 10^6$ manobras

Temporizador	
Vida Mecânica	30×10^6 manobras
Vida Elétrica	10×10^5 manobras

Botões de Emergência	
Vida Mecânica	3×10^5 operações

Botões	
Vida Mecânica	3×10^6 operações

RECEBIMENTO DO PRODUTO

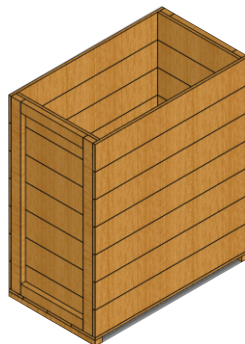
Ao receber o produto, recomendamos cuidado e inspeção para detectar qualquer avaria proveniente do transporte, tais como:

Amassados e riscos na pintura;

Quebra de peças;

Falta de peças através da violação da embalagem.

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



Espátula/Pá



Raquete



Globo



Gancho

INSTALAÇÕES ELÉTRICAS

Instale seu equipamento em área bastante arejada;

A instalação do equipamento deve ser feita em área plana e não inflamável com temperatura entre 5°C a 25°C.

Deixe um espaço de pelo menos 50 cm em torno do equipamento;

Verifique se a tensão da rede elétrica é a mesma do seu equipamento.

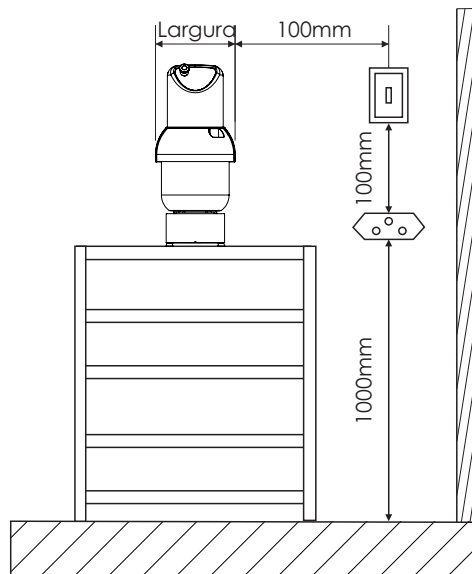
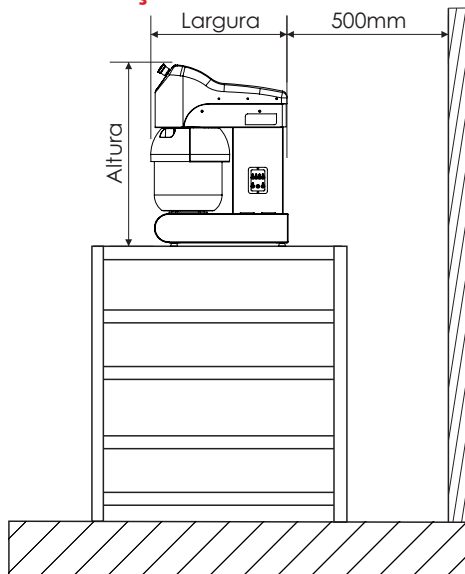
Nunca use extensões ou 'T' para a ligação dos equipamentos;

Não remova o pino terra do cabo elétrico;

Utilize tomadas para 10A com pino 4 mm conforme NBR 14136.

É obrigação do cliente o aterramento do equipamento, a G.Paniz não se responsabiliza pelos danos causados pelo não aterramento.

INSTALAÇÃO



ESTE EQUIPAMENTO NECESSITA DE:



Conexão Elétrica



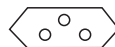
Terminal Terra



Disjuntor



Área para
Manutenção



Tomada 20A

MODELO	BP-05RP	BP-08RP	BP-12RP
Alimentação elétrica	Monofásico		
Potência (kW)	0,138	0,138	0,220
Frequência (Hz)	60	60	60
Tensão (V)	127/220	127/220	127/220
Consumo elétrico (kW/h)	0,340	0,340	0,640
Corrente nominal (A)	5,03 / 1,67	5,03 / 1,67	9,05 / 2,8
Cordão de alimentação (mm ²)	3x1,5	3x1,5	3x1,5
Peso (kg)	25	27	34
Motor (hp)	1/4	1/4	1/2

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS BP-08

A bateadeira é projetada para massas leves, para glacês, bolos, claras em neve, cremes, etc.

Equipamentos com capacidade de 05, 08 ou 12 litros, que atendem o trabalho constante em cozinhas industriais, hotéis, padarias e similares com muita eficiência, rapidez e qualidade.

As bateadeiras planetárias com Redutor Planetário são fabricadas em aço carbono SAE 1020 com acabamento em pintura epóxi (ou opcional em aço inox), cuba em aço inoxidável e batedores (globo, raquete e espiral) em alumínio.

Possui 4 velocidades diferentes com inversor possibilitando aos usuários um melhor rendimento de seu funcionamento.

MODELO	PESO	CAPACIDADE DE PRODUÇÃO	DIMENSÕES (AxLxC)
BP-05RP	25kg	5 Litros	390x300x460
BP-08RP	27kg	8 Litros	665x223x492
BP-12RP	34kg	12 Litros	725x335x555

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

ACESSÓRIOS



Espátula/Raspador: Acessório utilizado somente para a remoção de resíduos de massa aderidos à cuba



Globo: Acessório indicado para realizar batidos leves, como por exemplo: bolos, merengues e cremes.



Raquete: Acessório indicado para realizar misturas de massas médias, como por exemplo: biscoitos e pré-misturas.

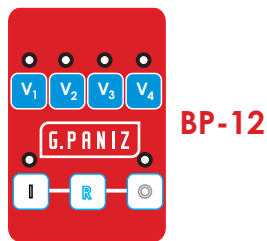
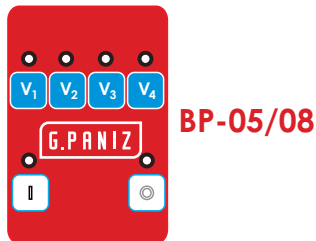


Gancho: Acessório indicado para realizar homogeneização de massas mais consistentes.

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.

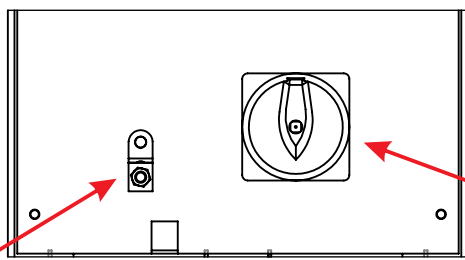
Apenas utilizar os acessórios que acompanham a máquina.

PAINEL DE INSTRUMENTOS



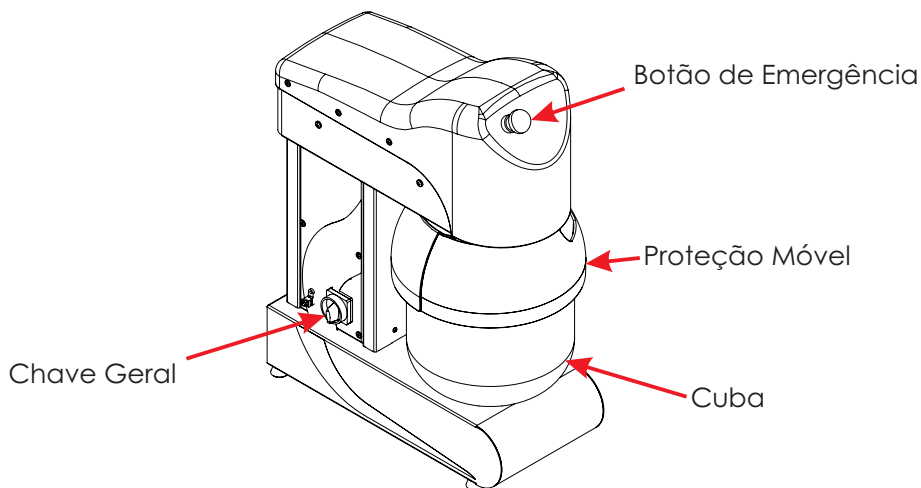
Para trocar a velocidade da máquina em funcionamento, pressione o botão da velocidade desejada. **V₁ V₂ V₃ V₄**

Se for pressionado o mesmo botão de velocidade em que a máquina está funcionando a máquina irá parar.



Equipotencial interligar o aterramento entre os aparelhos

Chave Geral corta o fornecimento de energia para o equipamento



INSTRUÇÕES DE USO

Para ligar sua batedeira BP-05/08/12 RP, siga as orientações abaixo:

Passo 1: Ligue a máquina na rede elétrica;

Passo 2: Posicione a 'Chave Geral' na posição ON ;

Passo 3: Abra a 'Proteção Móvel ' e adicione os primeiros ingredientes mais leves na cuba, como os farináceos;

Passo 4: Feche totalmente a 'Proteção Móvel';

Passo 5: Verificar se o 'Botão de Emergência' está na posição de trabalho (puxado totalmente para fora);

Passo 6: Pressione o botão 'Reset';

Passo 7: Pressione o botão 'Liga';

Passo 8: Selecione a velocidade numero 1 no painel de 'Controle de Velocidades', após selecione a velocidade desejada.

Passo 9: Acrescente aos poucos os demais ingredientes de sua receita, alterando a velocidade relativamente (trocar a velocidade sempre com a máquina ligada)

Passo 10: Sempre que necessário, utilize a espátula para remover a massa aderida às laterais da cuba, auxiliando na homogeneização da mistura.

ATENÇÃO

Passo 5 e passo 6, são necessários apenas se o modelo do seu equipamento possuir o BOTÃO DE EMERGÊNCIA ou a tecla RESET, caso contrário, apenas desconsidere o passo e pule para a próxima etapa.

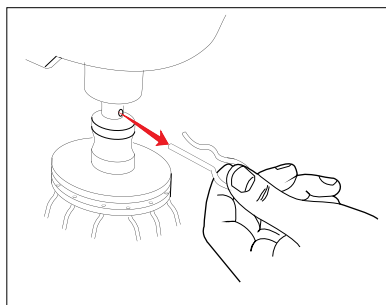
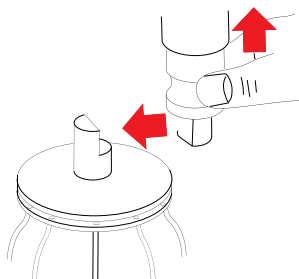
TROCA DOS ACESSÓRIOS

Para Alterar ou remover o acessório (Globo, Espiral ou Gancho) na máquina, siga os passos abaixo:

Passo 1: Puxe a 'bucha' que vem acoplada na máquina e encaixe-o com o eixo localizado na parte superior do batedor;

Passo 2: Solte a 'bucha' para que a mesma fixe os eixos do batedor e da máquina;

Passo 3: Introduza o grampo no furo localizado acima da bucha.



LIMPEZA

Antes de efetuar a limpeza desligue a chave geral e retire o plugue da tomada.

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

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

Nunca utilize mangueira ou jato 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.

A máquina não poderá ser submergida para limpeza

Utilize a espátula/raspador de nylon que acompanha o equipamento para auxiliar na remoção de resíduos de massa aderidos à cuba.

MANUTENÇÃO

Verificar desgaste e aperto (tensão) da correia do motor a cada 100 horas.

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

-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.

Se houver queima dos fusíveis deverá ser substituído.

PARÂMETROS DO INVERSOR

Acesse o QRCode ao lado para realizar o download da planilha de parâmetros do inversor.



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.



OCORRÊNCIA DE DEFEITOS

PROBLEMAS

Não liga

ANÁLISE

Tensão

Plugue
Proteção móvel
Emergência
Chave geral
Comando elétricos gerais

SOLUÇÕES

Verifique a etiqueta do equipamento e entre em contato com a revenda/loja.

Verifique orientações página.

Contate a assistência técnica.

Barulho

Correia

Substitua ou reaperte a correia.

Engrenagem redutor
Engrenagem planetário
Outros ruídos em partes metálicas ou plásticas.
Ruídos anormais no motor ou inversor

Aplicação de lubrificante.
Aplicação de lubrificante.
Reaperte o local ou contate assistência técnica.
Contate assistência técnica.

Não liga

Erro de alta e sub tensão

Retire o plugue da tomada e aguarde a normalização da rede.

Falta força (potência)

Correia
Engrenagem redutor
Engrenagem planetário
Excesso de carga ou acessório errado

Substitua ou reaperte a correia.
Contate assistência técnica.
Contate assistência técnica.
Reduza a receita, reinicie e verifique orientações dos acessórios.

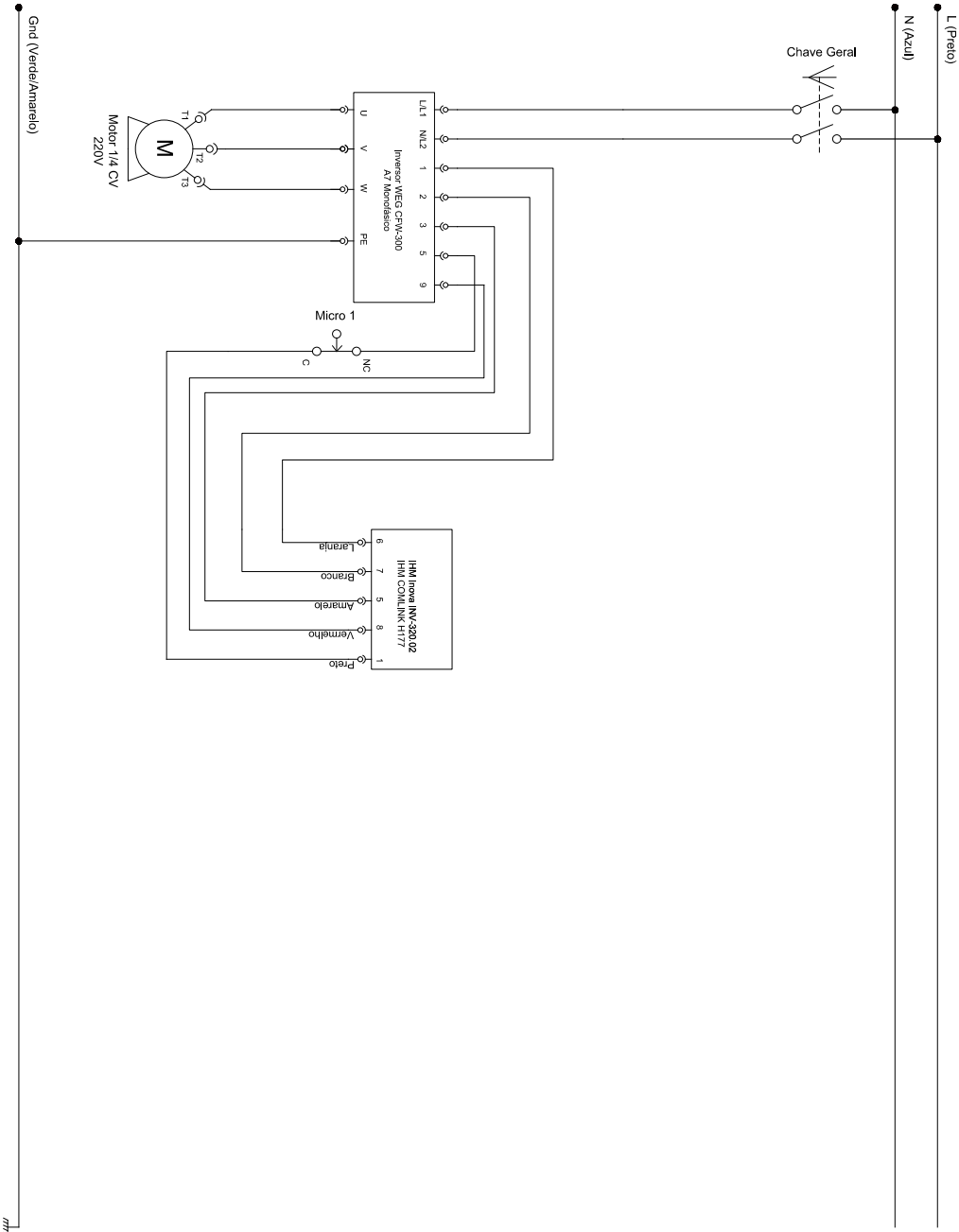
Auto-desligamento

Com uso indevido do inversor entrará em modo de proteção.

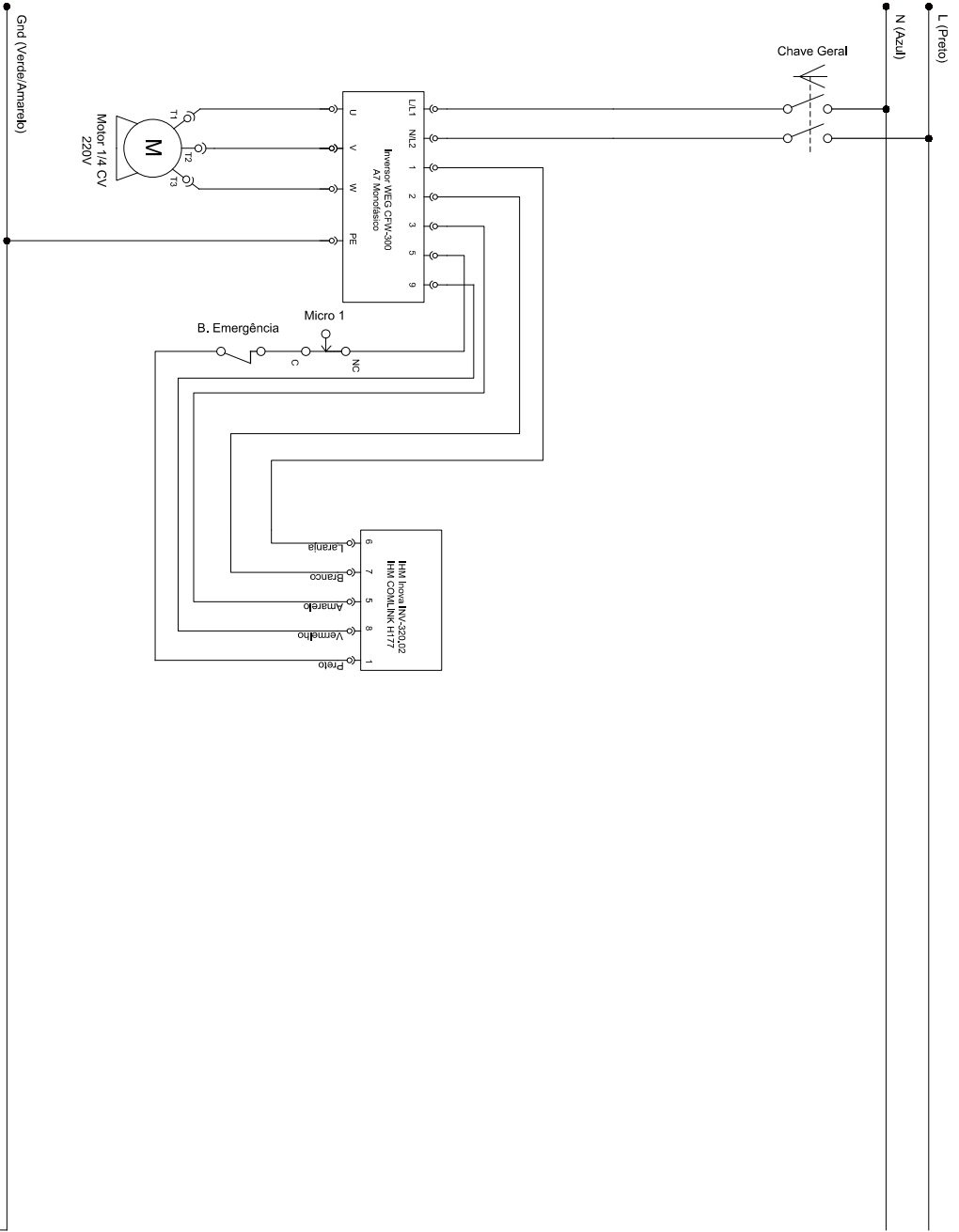
Retire o plugue da tomada e aguarde 30 segundos. Reduza a receita e reinicie o processo.

Retire o plugue da tomada e aguarde a normalização da rede.

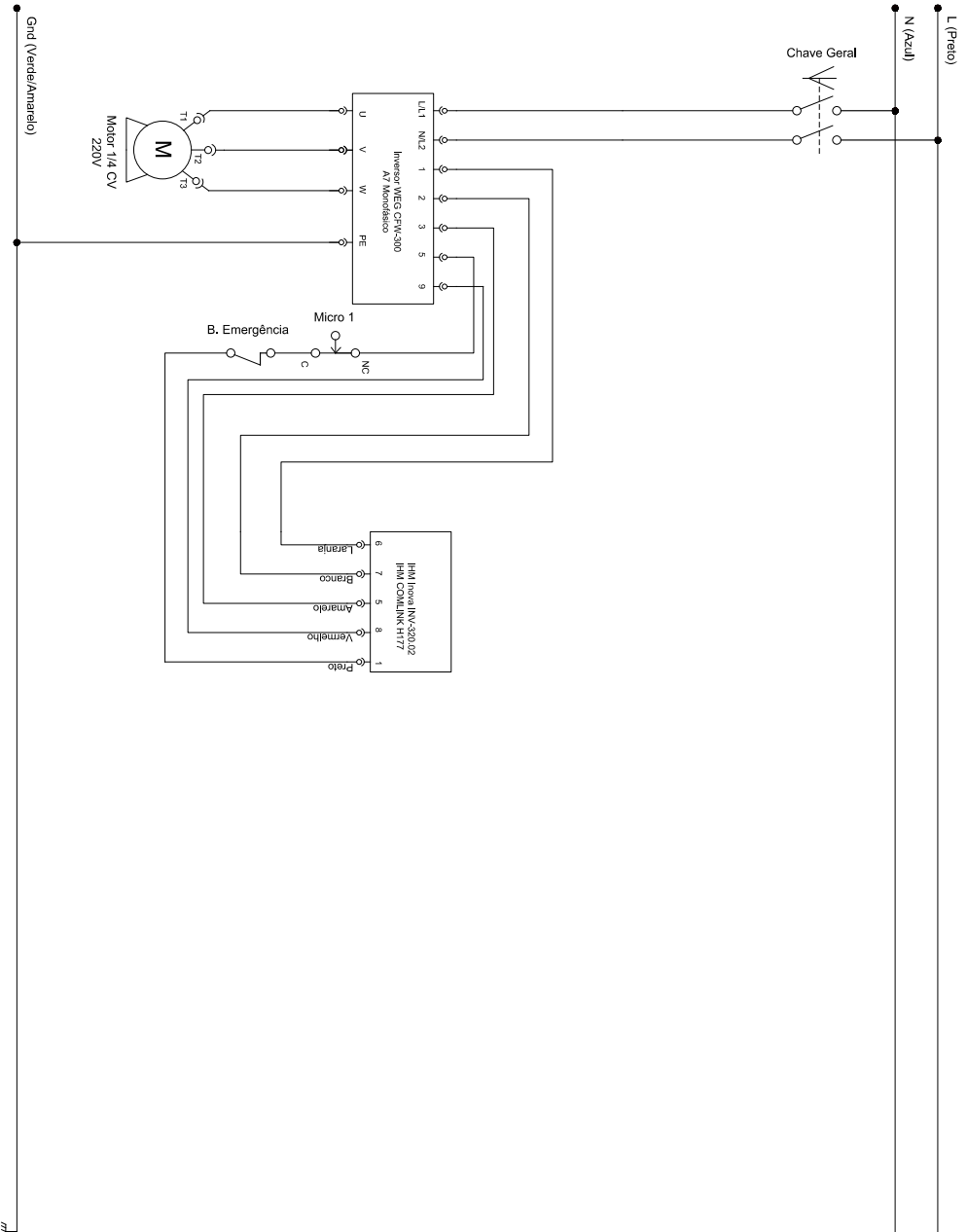
ESQUEMA ELÉTRICO BP-05 RP S/RESET



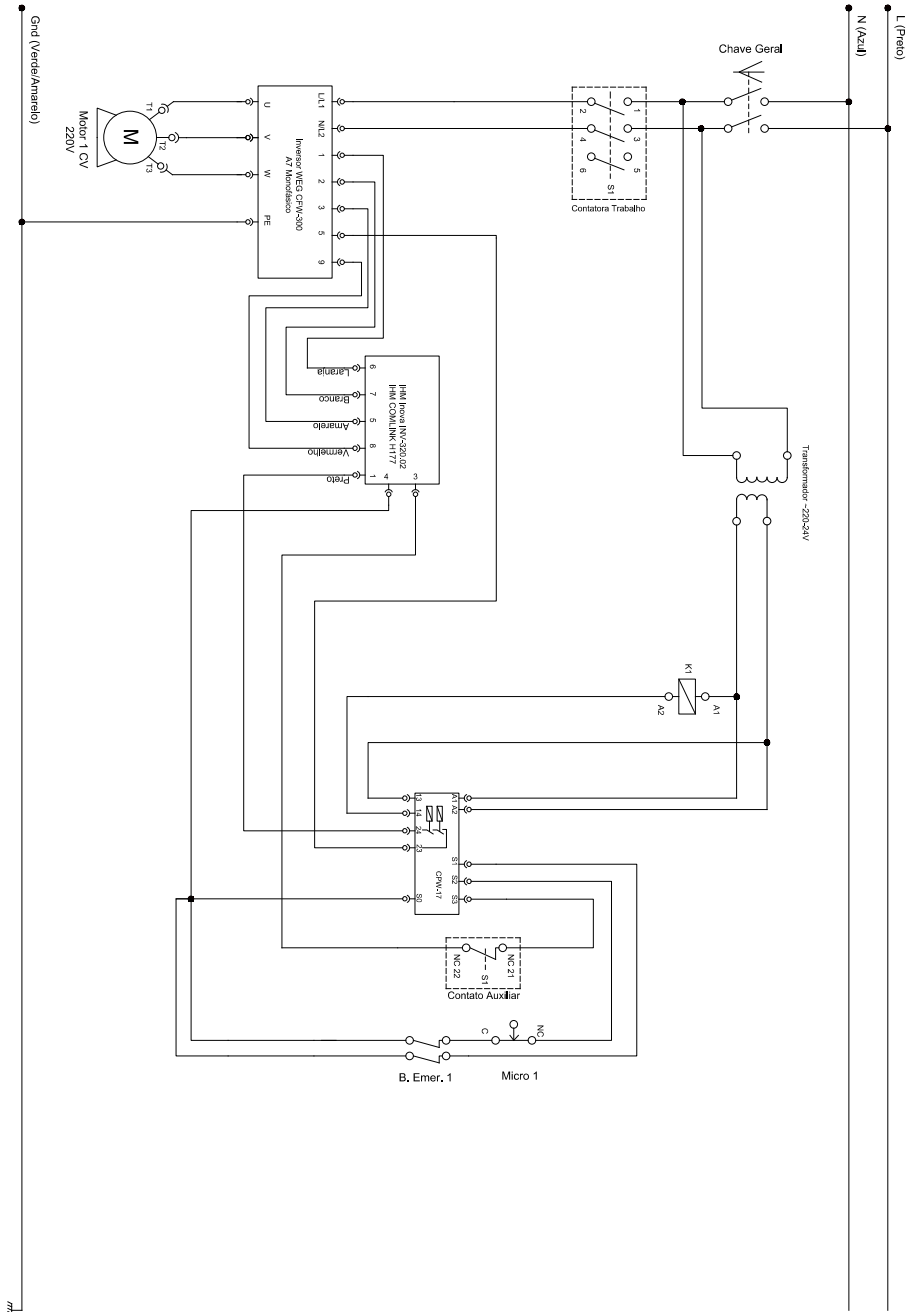
ESQUEMA ELÉTRICO BP-05 RP



ESQUEMA ELÉTRICO BP-08 RP



ESQUEMA ELÉTRICO BP-12 RP



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 conseqüente 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	Conforme	Conforme	Conforme
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Não Conforme	Não Conforme	Não Conforme	Não Conforme
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Responsável	_____	_____	_____	_____

CRONOGRAMA DE MANUTENÇÃO

NÚMERO	DESCRIÇÃO	PERIODICIDADE
1	Esticar correia	1.800 Horas
2	Trocar rolamento mancais	15.000 Horas
3	Trocar correia	4.000 Horas
4	Limpeza sistema elétrico	1.800 Horas
5	Reaperto sistema elétrico	1.800 Horas
6	Limpeza externa equipamento	Diária

LISTA DE REVISÕES MANUAL

Revisão	Nº Série Inicial	Nº Série Final	CDA	Descrição
10	200722XXXXXX	250923XXXXXX	4704 4874	Acrescentado link de redes sociais e assistências autorizadas. Atualizado informações página 06.
11	260923XXXXXX	250924XXXXXX	5113	Acrescentado QRCode Parâmetros
12	260924XXXXXX	140126XXXXXX	5234	União dos manuais das BP-05-08-12 RP
13	150126XXXXXX	070426XXXXXX	6076	Alterado Termo de Garantia
14	080426XXXXXX	040526XXXXXX	6156	Atualizado esquema Elétrico
15	050526XXXXXX		6240	Adicionado Instruções para o uso da espátula/raspador

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



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