

Manual de Instrução



EM-10

Extrusora de Massa



@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	05
Características Técnicas	07
Instruções de uso.....	07
Limpeza.....	10
Manutenção.....	10
Ocorrência de Defeitos.....	11
Esquema Elétrico.....	12
Termo de Garantia.....	13
Lista de Revisões Máquina.....	14
Cronograma de manutenção.....	15
Lista de Revisões Manual.....	15

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.

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.

Amassadeira com Extrusora: A descrição da máquina e sua utilização prevista, podem ser visualizadas na **07**

Esquema Elétrico: Para a visualização da esquemática do comando elétrico, conforme a tensão 220V ou 380V Trifásico verificar a partir da página 12

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

Manutenção: Procedimentos para manutenção, cabo danificado, desgaste da corrente, verifique página 10

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 use extensões ou adaptadores para a ligação dos equipamentos.

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.

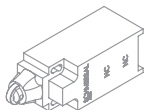
Limitações: Instalar o equipamento com distância mínima de 50cm entre um equipamento e outro, para evitar superaquecimento do motor.

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

Adulteração: Seu equipamento possui proteção e componentes elétricos que impedem acesso às partes móveis. A retirada ou adulteração destes componentes de segurança podem causar riscos graves nos membros superiores do usuário do produto.

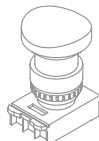
Utilização do Aparelho: Este equipamento foi projetado exclusivamente para a área de alimentação, a utilização para outros fins resultarão em desgaste prematuro do produto e danos no seu sistema de transmissão.

Procedimento para utilização do aparelho com segurança verifique página 10



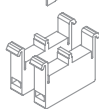
Interruptores positivos

Desliga o equipamento quando a grade de proteção estiver aberta



Botão de Emergência

Desliga o equipamento em situações de risco.

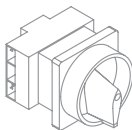


Blocos de contato com duplo canal.



Chave Liga/Desliga/Reset

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.



Relé de Segurança

Monitora o todo o sistema de segurança.

RECEBIMENTO DO PRODUTO

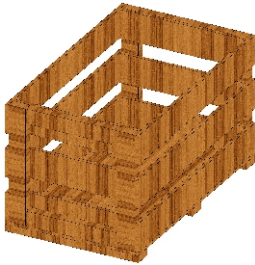
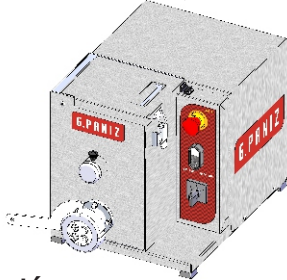
Ao receber recomendamos cuidado e inspeção para detectar qualquer avaria proveniente do transporte, tais como:

Amassados e riscos no inox;

Quebra de peças;

Falta de peças através da violação da embalagem;

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



O produto contém:

Chave

Trefilas:

Espaguete Fino

619 G

Espaguete Grosso

622 G

Espaguete Médio

627 G

Talharim Grosso

647 G

Talharim Tradicional

645 G

Códigos

Talharim Guitarra

649 G

Talharim Soba

651 G

Macarrão Fino

631 G

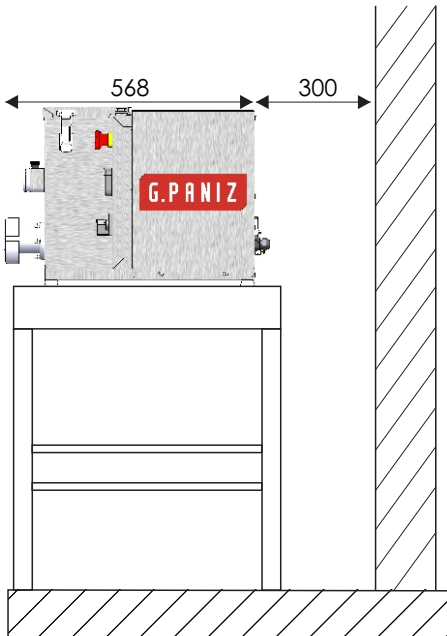
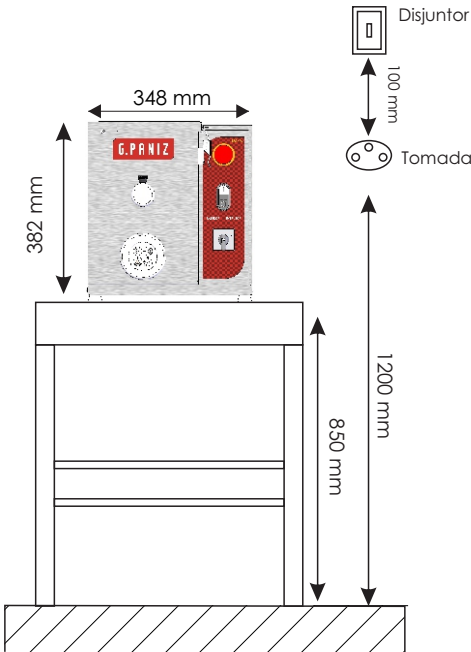
Macarrão

632 G

Flange Trefila

2563 G

INSTALAÇÃO



INSTALAÇÃO

Este equipamento necessita de:

-  Conexão Elétrica
-  Terminal Terra
-  Disjuntor
-  Área para Manutenção
-  Tomada 20A


Modelo	EM-10
Alimentação elétrica	Mono
Potência instalada (kW)	0,67
Frequência (Hz)	60
Tensão (V)	127/220
Consumo elétrico médio (kWh)	0,5
Corrente nominal (A)	3,2
Cordão de alimentação (mm)	1500
Peso (kg)	45
Volume cuba (L)	11,1
Medidas internas cuba (mm)	180x233x266
Capacidade de Extrusão	10Kg/h
Capacidade Cuba	4,2Kg

*A altura total com a tampa de proteção aberta é de 582mm

INSTRUÇÕES GERAIS DE INSTALAÇÃO

- Instale o equipamento em uma superfície plana e não inflamável.
- Deixe um espaço conforme a página anterior em torno do equipamnto.
- Para a operação adequada, este equipamento deve ser instalado em local com temperatura entre 5°C a 25°C.
- Mantenha o equipamento fora do alcance de crianças.

INSTRUÇÃO DE INSTALAÇÃO ELÉTRICA

- O equipamento deve ser aterrado para evitar riscos ao operador e da-nos ao equipamento.
- Não remova o pino terra do cabo elétrico.
- Nunca use extensões ou 'T' para a ligação dos equipamentos.
- Faça a conexão do terminal eqüipotencial próximo ao adesivo  com cabo de 6 a 8 mm².

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

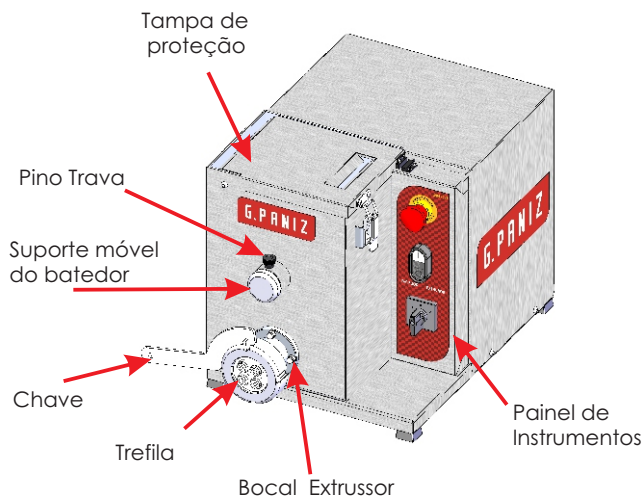
A extrusora de massas é utilizada na preparação de massas em geral.

espagete, talharim, macarrão, penne, fusilli, rigatoni. Indicada para restaurantes e hotéis, podendo trabalhar com qualquer tipo de farinha de grão tenro, duro, calibrado.

Pode-se também utilizar farinha integral sendo necessário peneirar para eliminar eventuais fragmento de farelo.

Os ovos devem ser quebrados em vasilha separada, de modo a evitar pedaços de casca entrem nas trefilas. É importante também bater os ovos por alguns segundos, a fim que a gema e a clara sejam bem misturadas.

A função de batedor (amassadeira) deve ser usada apenas para massas de baixa hidratação. Essa amassadeira **não faz** massas de pão, bolo, biscoito, pão de queijo entre outras massas de confeitaria.



INSTRUÇÃO DE USO

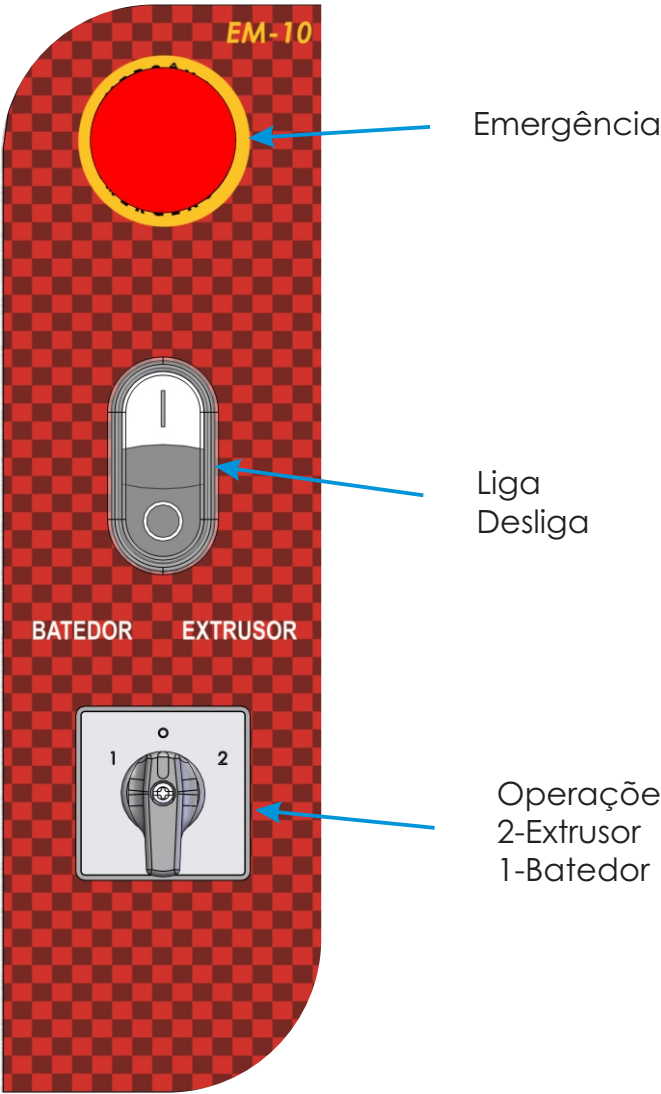
Para realizar a mistura da massa siga os seguintes passos:

- 1º Montar a trefila desejada no bocal extrusor (pág.09);
- 2º Ligar o equipamento na rede elétrica (Certifique-se que a tensão da rede confere com a do seu equipamento);
- 3º Ligar a disjuntor, localizada na traseira do seu equipamento;
- 4º Abra a tampa de proteção e adicione dentro da cuba a farinha e demais ingredientes desejados conforme sua receita;
- 5º Feche a tampa e trave com o grampo de fixação;
- 6º Verifique se o botão de emergência está totalmente para fora;
- 8º Coloque o botão de operações na opção de batedor;
- 9º Agora é só ligar a sua EM-10 pressionando o botão 'ligar', adicionar ovos e líquidos até que a massa se torne homogênea. Assim que sua massa estiver pronta desligue seu equipamento antes de trocar de operação;

Para realizar a extrusão da massa, siga os seguintes passos:

- 1º Com a máquina desligada, posicione o botão de FUNÇÕES na função 'Extrusor' (pág.8);
- 2º Agora é só ligar o equipamento para iniciar o processo de extrusão;

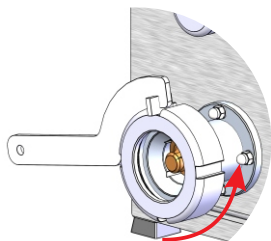
PAINEL DE INSTRUMENTOS



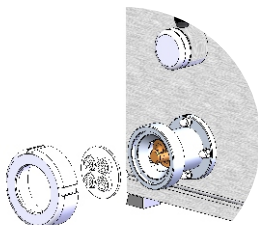
COMO TROCAR DE TREFILAS

- 1º Utilize a chave que acompanha seu equipamento para soltar a porca, girando sentido anti-horário;
- 2º Posicione a trefila conforme representado na imagem abaixo;
- 3º Com a mesma chave que foi usada pra soltar a porca, utilize-a para apertar a mesma, girando no sentido horário.

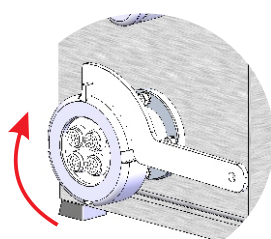
Passo 1



Passo 2



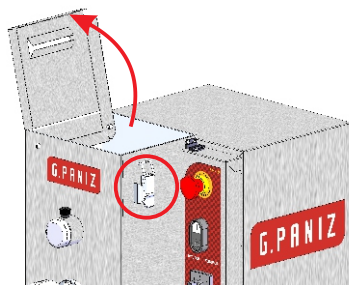
Passo 3



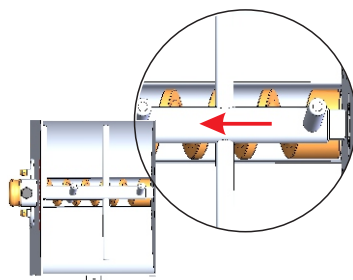
RETIRAR O BATEDOR

- 1º Solte o fecho de segurança e abra a tampa de proteção;
- 2º Gire sentido anti horário para soltar o pino de trava do guia móvel, retire o guia móvel;
- 3º Segure o batedor e o mova para frente, até desencaixar ;
- 4º Incline-o e remova para cima com cuidado;

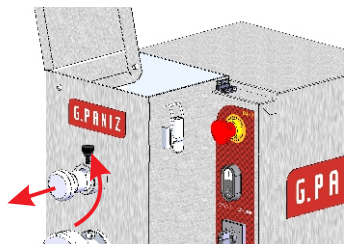
Passo 1



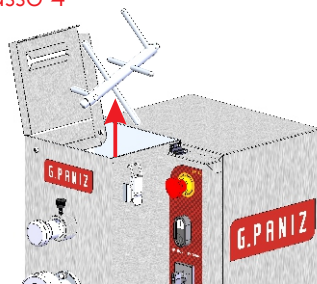
Passo 3



Passo 2



Passo 4

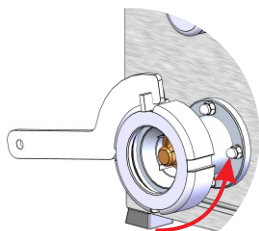


A única maneira de retirar e colocar o batedor é com ele estando inclinado da mesma forma representado na ilustração (imagem 4).

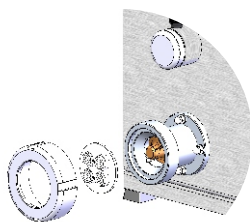
RETIRAR O CARACOL

- 1º Utilize a chave que acompanha seu equipamento para soltar a porca, girando no sentido anti-horário;
- 2º Retire a trefila conforme representado na imagem abaixo;
- 3º Na sequência o caracol já pode ser retirado, basta puxá-lo para fora

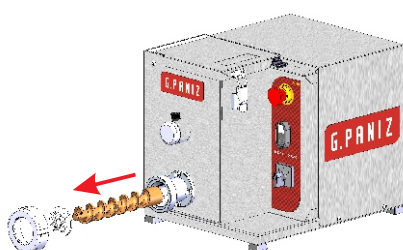
Passo 1



Passo 2



Passo 3



Para colocar o caracol novamente dentro da máquina, é o mesmo procedimento porém na sequência inversa, ou seja, primeiro coloque o caracol dentro da máquina, após encaixe a trefila e a porca, e por fim use a chave pra realizar o aperto necessário.

LIMPEZA

Antes de limpar seu equipamento, certifique-se de que a máquina esteja desconectada da rede elétrica.

Limpe sempre após o uso.

Não use objetos pontiagudos para a limpeza, como facas, espátulas de metal, estiletes, etc.

Use apenas um pano úmido.

Use apenas água e sabão neutro.

Não deixe água depositada dentro da cuba.

Não utilize produtos corrosivos.

Nas Páginas seguintes ensinamos você a efetuar a retirada do caracol e do batedor do seu equipamento

Após o uso, mantenha as tréfilas imersas em um recipiente de água, evitando que a massa seque nos furos.

MANUTENÇÃO

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

Nota: Utilizar **GRAXA ESPECIAL TUTELA. ASF 360DXC3276.**

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

Se o cordão de alimentação está danificado, ele deve ser substituído pelo fabricante ou agente autorizado ou pessoa qualificada, a fim de evitar riscos.

OCORRÊNCIA DE DEFEITOS

Problema	Possíveis Causas	Procedimento
Canais da tréfila entupidos	A) Verificar corpos estranhos na massa.	A) Limpar com água.
Máquina não liga	A) Verificar se a chave geral está na posição 'ligada'.	A) Abra e feche a tampa, pressione em seguida 'Reset'.
Cortador não ajusta a velocidade	A) Verifique se o conector está encaixado corretamente.	A) Contate a assistência técnica.
Ruídos na cuba	A) Verificar se não há resíduos de massa seca na área do caracol.	A) Efetuar limpeza.
Sujeira na massa	A) Verificar quanto a limpeza do ventilador de pré secagem da massa.	A) Limpeza com ar comprimido.
Ruído de corrente	A) Verificar o desgaste e a lubrificação da corrente.	A) Contate a assistência técnica.

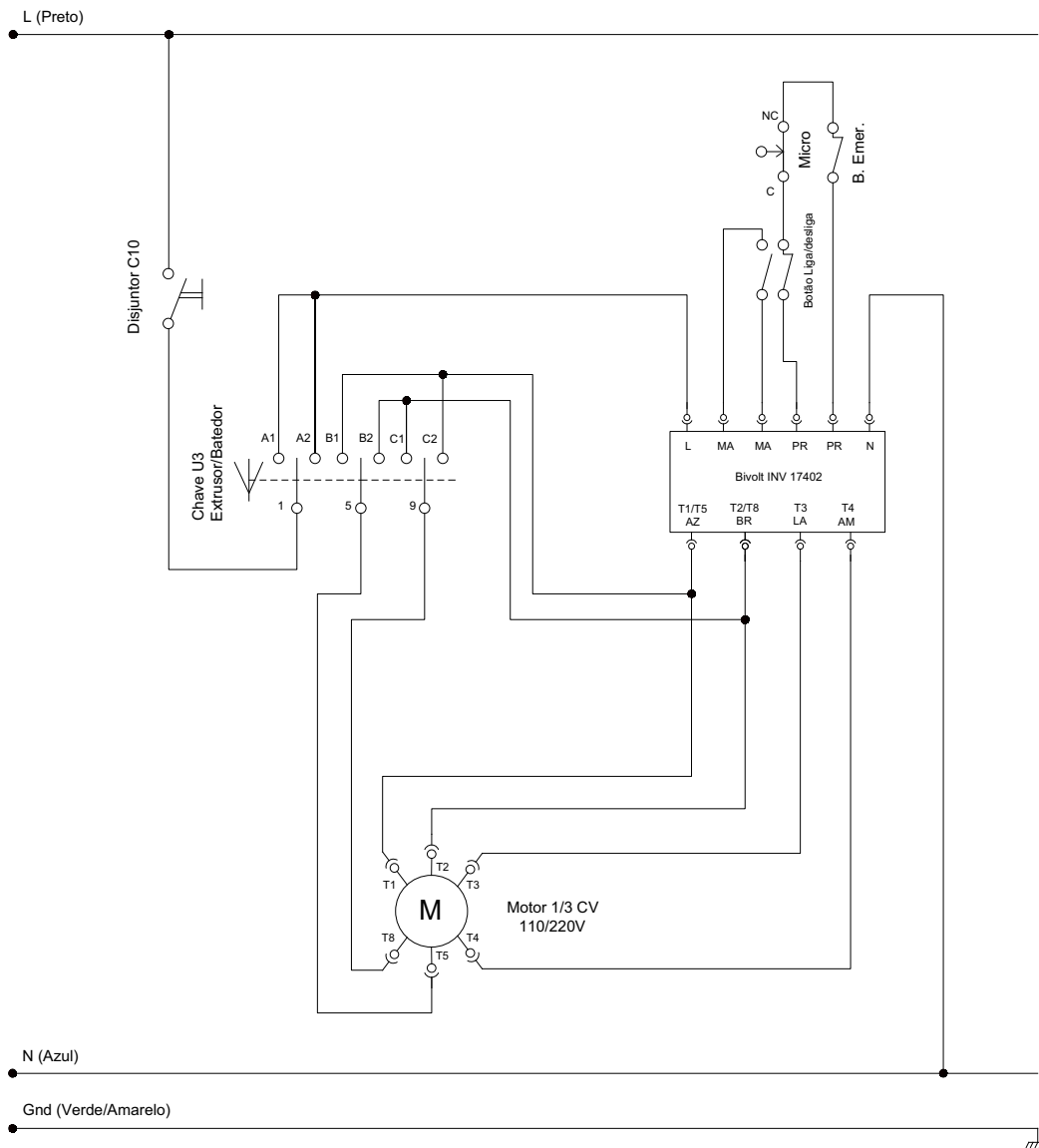
ASSISTÊNCIAS TÉCNICAS AUTORIZADAS

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



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 GPANIZ.

4) O cliente terá o direito a Assistência Técnica no local de uso da máquina cuja medida da mesma seja maior que $0,360\text{m}^3$ ou peso superior a 94Kg. Caso a máquina não se enquadre nas medidas citadas, a mesma deverá ser enviada para a Assistência Técnica Autorizada mais próxima. Caso seja constatado que houve mau uso ou instalação inadequada do equipamento, a visita, o deslocamento e os custos do conserto correrão por conta do usuário, mesmo sendo no período de garantia.

5) A garantia estabelecida pela fábrica refere-se à máquinas que em serviço e uso normal apresentarem defeitos de material ou montagem. A fábrica reserva o direito de dar pareceres e não autoriza outras pessoas a julgar defeitos apresentados durante a vigência da garantia. A garantia cobrirá custos com a mão-de-obra desde que a mesma seja executada pela Assistência Técnica Autorizada. Excluem-se da garantia defeitos ou avarias resultantes de acidentes por negligência nas operações.

6) A empresa não se responsabiliza por modificações no produto, salvo as alterações feitas pela própria fábrica.

7) Após 3 (três) meses de uso, considera-se fora de garantia todas peças ou acessórios que tenham desgaste natural ou acelerado tais como: rolamentos e retentores, discos do Moedor de Carne e do Preparador de Alimentos; globo, pá e espiral da Batedeira Planetária; feltros da Modeladora; trefilas, caracóis e alimentadores de extrusão.

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	<div></div>	<div></div>	<div></div>	<div></div>
Data de Intervenções	<div>___/___/20___</div>	<div>___/___/20___</div>	<div>___/___/20___</div>	<div>___/___/20___</div>
Serviço realizado	<div></div>	<div></div>	<div></div>	<div></div>
Peças reparadas ou substituídas	<div></div>	<div></div>	<div></div>	<div></div>
Condições de segurança do equipamento	<div></div>	<div></div>	<div></div>	<div></div>
Indicações conclusivas quanto as condições de segurança da máquina	<div>Conforme</div> <div><div></div></div> <div>Não Conforme</div> <div><div></div></div>	<div>Conforme</div> <div><div></div></div> <div>Não Conforme</div> <div><div></div></div>	<div>Conforme</div> <div><div></div></div> <div>Não Conforme</div> <div><div></div></div>	<div>Conforme</div> <div><div></div></div> <div>Não Conforme</div> <div><div></div></div>
Responsável	<div></div>	<div></div>	<div></div>	<div></div>

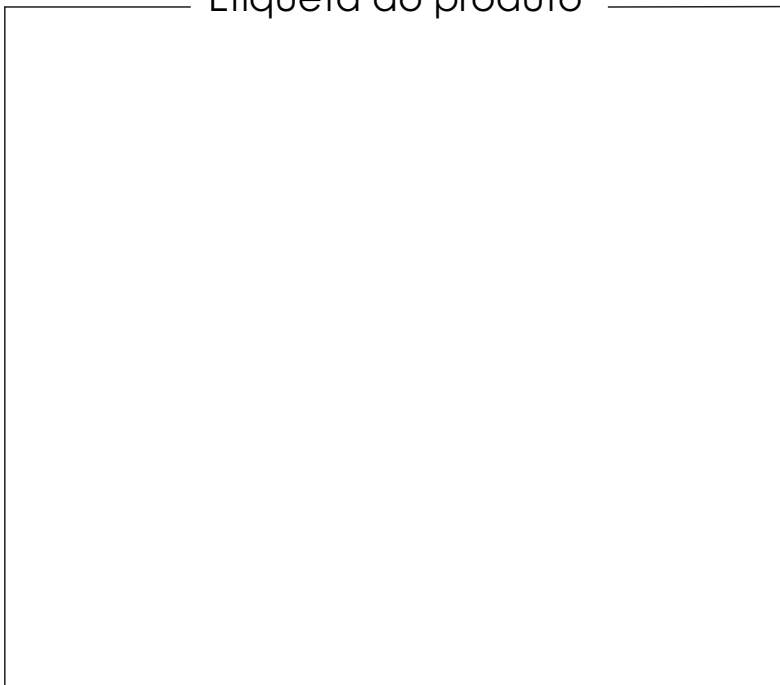
CRONOGRAMA DE MANUTENÇÃO

NÚMERO	DESCRIÇÃO	PERIODICIDADE
1	Trocar rolamento mancais	15.000 Horas
2	Trocar corrente	8.000 Horas
3	Limpeza sistema elétrico	1.800 Horas
4	Reaperto sistema elétrico	1.800 Horas
5	Limpeza externa equipamento	Diária

LISTA DE REVISÕES MANUAL

Revisão	Nº Série Inicial	Nº Série Final	CDA	Descrição
00				

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