

Manual de Instrução



CS 450

Cilindro Sovador
Semiautomático



@grupogpaniz



gpaniz.equipamentos



G.Paniz Ind. de Equip. p/ Alim. LTDA

G.PANIZ

ÍNDICE

Apresentação - Finalidade do manual.....	03
Instruções de Segurança.....	04
Aspectos de segurança.....	04
Recebimento do produto.....	06
Instalação.....	06
Características Técnicas.....	10
Instruções de uso.....	11
Limpeza.....	13
Manutenção.....	13
Ocorrência de Defeitos.....	13
Esquema Elétrico.....	15
Termo de Garantia.....	16
Lista de Revisões Máquina.....	17
Cronograma de manutenção.....	18
Lista de Revisões Manual.....	18

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

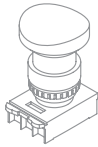
Identificar qualquer terminal que é destinado para conexão com um condutor externo para proteção contra choque elétrico em caso de uma falha, ou no terminal de uma terra de proteção (Terra) eletrodo.

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.

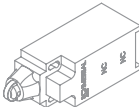
ASPECTOS DE SEGURANÇA



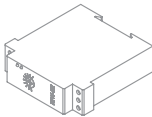
Botão de Emergência
Desliga o equipamento em situações de risco.



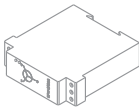
Blocos de contato com duplo canal.



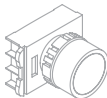
Interruptores positivos
Desliga o equipamento quando a grade de proteção estiver aberta



Temporizador
para o freio.



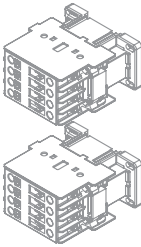
Relé Sequência de Fase
Para equipamentos trifásicos.



Botão Reset
Reseta o equipamento sempre após uma parada.



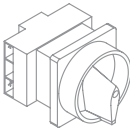
Ponte Retificadora
Transforma corrente alternada em contínua, para frear o motor



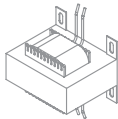
Contactoras
Duas contactoras redundantes para acionamento do motor, e uma para o acionamento do freio.



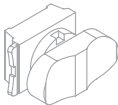
Relé de Segurança
Monitora o todo o sistema de segurança.



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



Transformador
Para o freio.



Chave Liga Desliga
Desliga o equipamento em condições normais de uso.



Controlador
Para proteção térmica do motor



Transformador
Deixa a corrente abaixo de 25V.

VIDA ÚTIL DOS COMPONENTES

Contactoras	9A	18A	25A	32A
Vida Mecânica	10x10 ⁶	10x10 ⁶	10x10 ⁷	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 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.

Cilindro CS450: A descrição da máquina e sua utilização prevista, podem ser visualizadas na pág 10.

Esquema Elétrico: Para a visualização da esquemática do comando elétrico, verificar a partir da pág 15.

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.

Antes de instalar o equipamento, é necessário montar a bandeja inferior.

Somente operar com a bandeja inferior devidamente instalada.

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

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

Adulteração: Seu equipamento possui tampa de proteção e componentes elétricos que impedem acesso as partes móveis.

3A retirada ou adulteração destes componentes de segurança podem causar riscos graves nos membros superiores do usuário do produto.

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

Procedimento para utilização do aparelho com segurança ver pág 11.

Manutenção: Procedimentos para manutenção, cabo danificado, desgaste da correia, verifique pág 13.

RECEBIMENTO DO PRODUTO

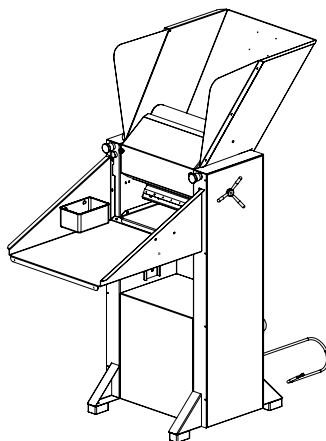
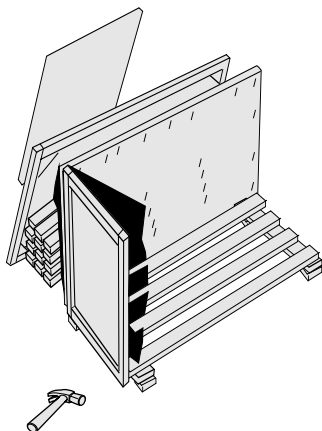
Ao receber o produto, recomendamos cuidado e inspeção para detectar qualquer avaria proveniente do transporte, tais como:

- Amassados e riscos na pintura;
- Quebra de peças;
- Falta de peças através da violação da embalagem.

Kit para montagem contendo:

- 1 bandeja inferior
- 1 manípulo.

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



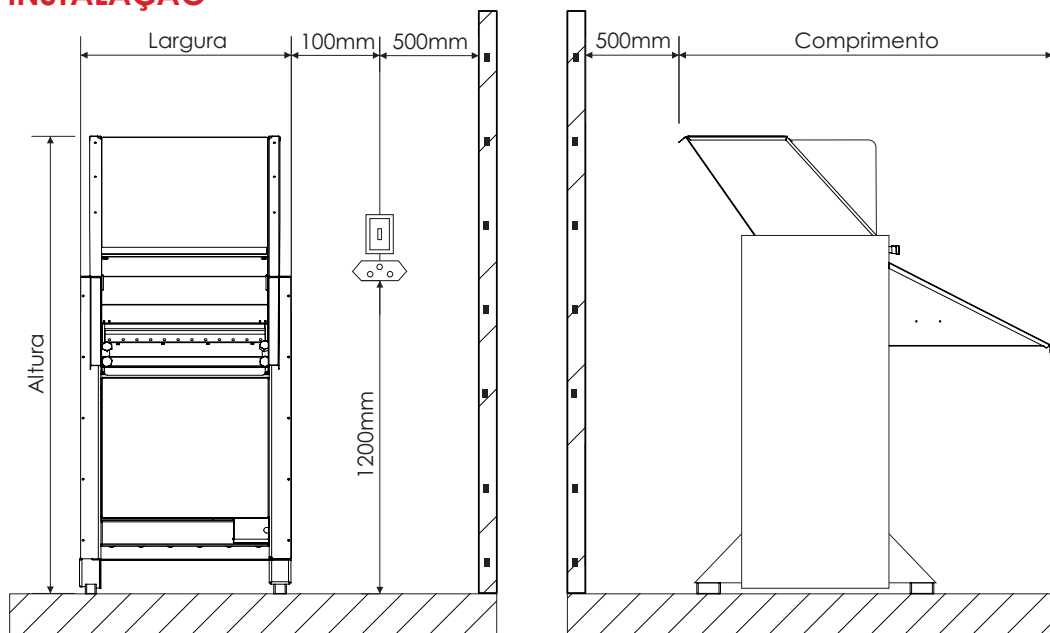
INSTALAÇÃO

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;
- Deixar um espaço de pelo menos 50 cm em torno do equipamento;
- Partes metálicas são condutoras de calor, portanto, antes de iniciar qualquer manutenção verifique se o equipamento está completamente resfriado;
- 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. Ligue para 0800-704-2366 e contate a Assistência.

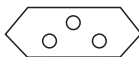
INSTALAÇÃO



Este equipamento necessita de:



Área para Manutenção



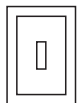
Tomada 20A



Conexão Elétrica



Terminal Terra



Disjuntor

Modelo	Altura	Largura	Comprimento
CS-450	1650mm	750mm	1350mm

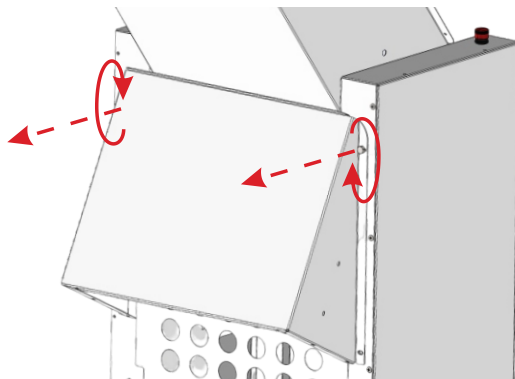
Atenção

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

INSTALAÇÃO BANDEJA E MANÍPULO

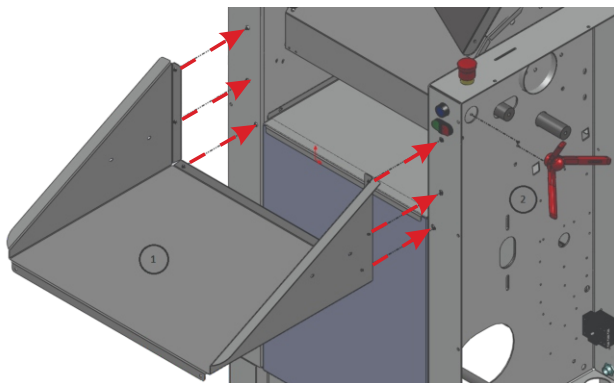
Para instalação da bandeja Inferior:

Passo 1: Utilizando uma chave de boca, retire os parafusos que prendem a bandeja na parte traseira do cilindro.



Passo 2: Retire os seis parafusos e arruelas da parte frontal do aparelho.

Passo 3: Posicione a bandeja no local correto e fixe novamente os parafusos e arruelas.



Passo 4: Observe se a caixa de farinha está fixada adequadamente à bandeja.

Passo 5: Para montagem do manípulo (item 2), encaixe o manípulo no eixo e aperte o parafuso do manípulo no furo do eixo.

Passo 6: Observe se o manípulo ficou corretamente fixado.

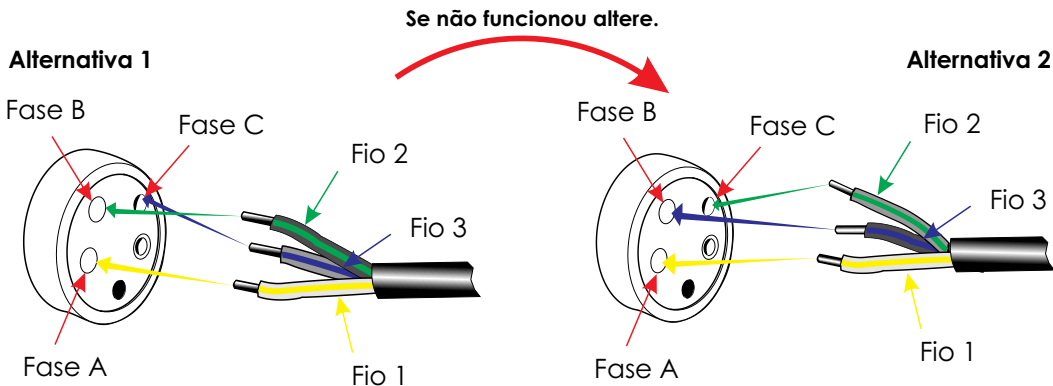
**UTILIZAR O
EQUIPAMENTO SOMENTE
COM A BANDEJA
INFERIOR INSTALADA**



TRIFÁSICOS

Para máquinas trifásicas, é necessário acertar as posições das fases da corrente elétrica, ou seja, a ordem dos fios na tomada deverá ser feita por tentativa até que se encontre a posição de funcionamento correto da máquina.

A figura abaixo ilustra tais tentativas:



OBS: Não coloque os fios diretamente na tomada. Utilize sempre disjuntores.

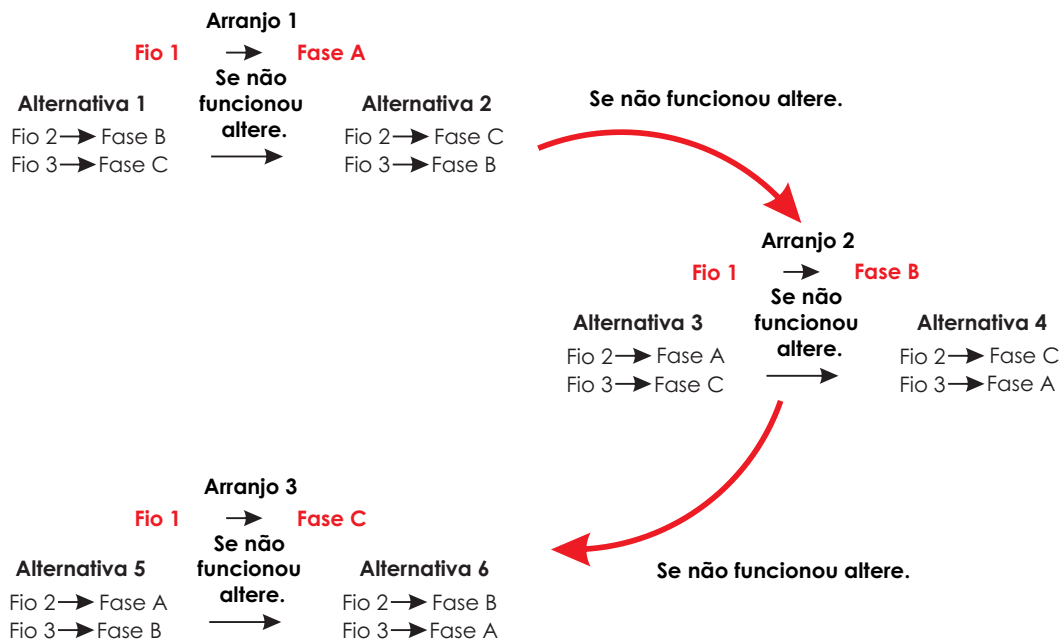


TABELA DE DISJUNTORES

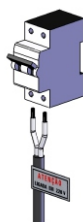
É importante ter um disjuntor instalado em sua rede elétrica conforme sugerido na tabela abaixo.

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

Tensão	Disjuntor	Seção do Condutor
220V trif 60Hz	C 6A	1,5mm ²
380V trif 60Hz	C 4A	1,5mm ²
220V trif 50Hz	C 6A	1,5mm ²
380V trif 50Hz	C 4A	1,5mm ²

OBS: Não coloque os fios diretamente na tomada, utilize sempre disjuntores.

**Disjuntores
conforme norma
NBR NM 60898.**



**Condutores
conforme
norma NBR 5410**

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Cilindro CS-450, projetado como sovador de massas pesadas, como massas de pizzas, pães.

Atende o trabalho em cozinhas industriais, panificadoras, padarias e similares com muita eficiência, rapidez e qualidade.

O Cilindro Sovador CS é fabricado em aço SAE 1020 com acabamento em pintura epóxi ou opcional em aço inoxidável com cilindros cromados e gabinete totalmente fechado.

São utilizados rolamentos blindados na sua fabricação.

Possui um prático sistema de abertura e fechamento dos rolos com simples acionamento através de um volante localizado na lateral da máquina.

Sua utilidade é de ser aberto quando a massa for mais espessa e/ou maior, e fechado quando a massa for ou estiver com uma espessura relativamente menor.

Modelo	CS 450	
Peso (kg)	125 kg	
Motor (W)	1,5 CV	1,5 CV
Tensão (V)	220V	220V/380V
Alimentação elétrica	Monofásico	Trifásico
Capacidade de Produção	10 kg de massa pronta	

INSTRUÇÕES DE USO

Para ligar sua máquina, siga os passos descritos abaixo:

Passo 1: Conectar o plugue na tomada, caso seu equipamento seja trifásico ligar o disjuntor.

Passo 2: Posicionar a 'Chave Geral' na posição 1 (ON);

Passo 3: Verificar se o 'botão de Emergência' está na posição de trabalho (puxado totalmente para fora);

Passo 4: Pressionar o botão 'Reset';

Passo 5: Pressionar o botão 'Ligar';

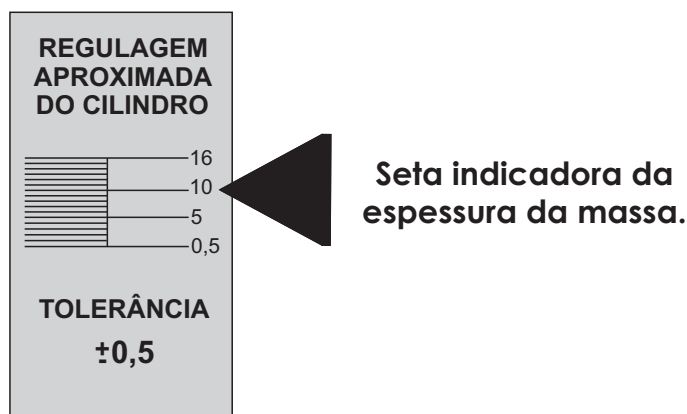
Passo 6: Colocar a massa dentro da máquina, deslizando pela prancha de extensão traseira, chegando aos cilindros para iniciar o processo de sovaagem;

Passo 7: Coletar a massa da bandeja inferior e recolocá-la na bandeja superior;

Passo 8: Continuar com o processo (passo 7) até a massa obter a consistência ideal.

OBS: Caso a chapa de fechamento entre o vão dos cilindros seja solta, encaixe novamente os manípulos na proteção dos cilindros e repita os passos 3 à 5.

Para desligar a máquina, pressione o botão 'Desligar'.



A figura acima mostra a precisão de regulagem da máquina, para uma melhor qualidade da massa.

Para fechar os cilindros, gire o manípulo de regulagem no sentido horário, para abrir o cilindro deve-se girar o manípulo de regulagem no sentido oposto.

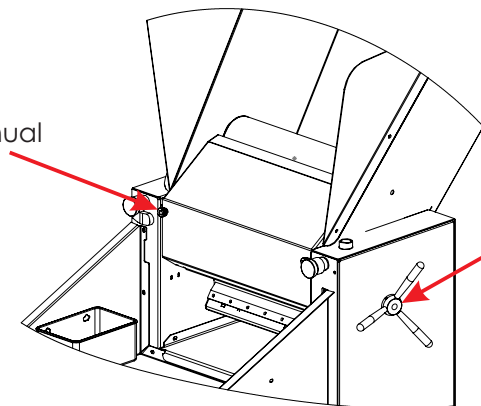
Para regular a espessura de sua massa veja o indicador visual que se encontra no seu cilindro logo acima do manípulo de regulagem.

A caixa de farinha serve para armazenar a farinha enquanto é feita a produção da massa.

Os raspadores tem a função de não deixar acumular nenhum resíduo de massa no cilindro.

CHAPA DE FECHAMENTO ENTRE O VÃO DOS CILINDROS

Manípulo Manual

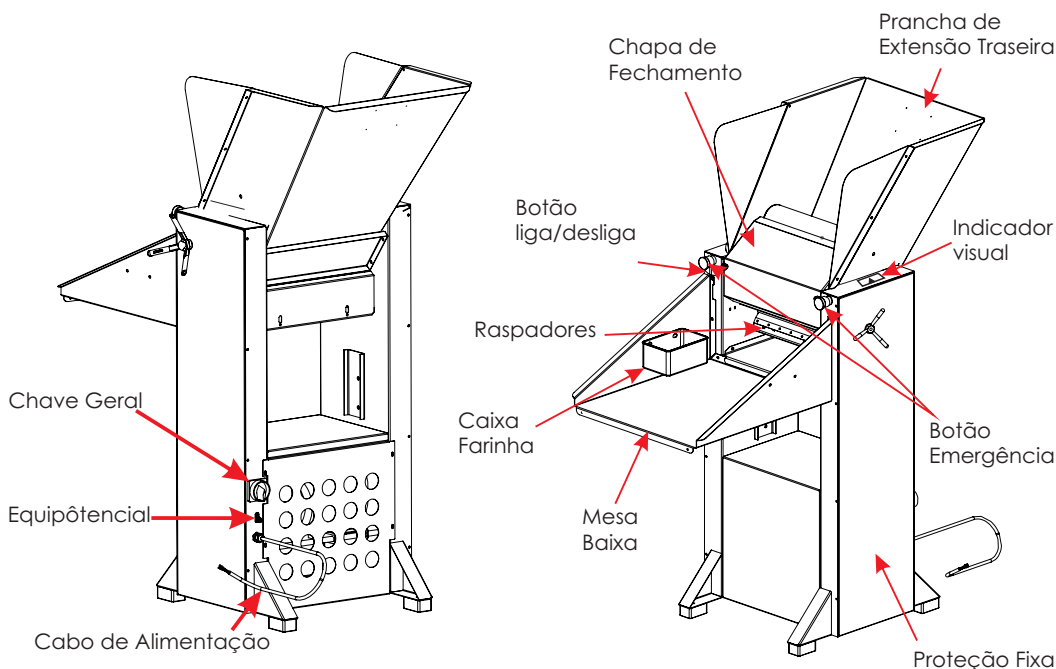


Manípulo para regulagem da espessura da massa.

A função da chapa de fechamento entre o vão dos cilindros é unicamente para a limpeza.

A chapa de fechamento entre o vão dos cilindros é uma proteção móvel, que possui manípulos manuais que não necessitam de ferramentas para soltá-los, gire no sentido anti-horário para soltá-los e no sentido horário para prendê-los.

Se os manípulos se soltarem, ou a chapa de fechamento entre o vão dos cilindros for aberta com o equipamento ligado, o equipamento irá se desligar no mesmo instante.



MANUTENÇÃO

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

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

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.

As manutenções preventivas com potencial de causar acidentes devem ser objeto de planejamento e gerenciamento efetuado por um profissional legalmente habilitado.

LIMPEZA

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

Para a limpeza externa, é aconselhável utilizar um pano úmido com sabão neutro.

A limpeza de seu equipamento deverá ser feita sempre após a sua utilização.

Não utilize produtos abrasivos, somente sabão neutro.

Este equipamento não deve ser limpo com jato de água.

O equipamento não poderá ser submergida para limpeza.

Para fazer a limpeza dos cilindros verifique se o equipamento está desligado da rede elétrica, após isso solte os manípulos manuais e abaixe a chapa de fechamento entre o vão dos cilindros, em seguida utilize um pano com água para fazer a limpeza do equipamento, após terminar a limpeza, levante a proteção e prenda os manípulos.

Com o uso frequente do cilindro, é normal o surgimento de acúmulos de farinha, para fazer a limpeza, retire a proteção fixa que se encontra na lateral do equipamento, é recomendável que utilize uma pequena escova com cerdas macias.

OCORRÊNCIA DE DEFEITOS

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

1 - Se a máquina não liga: Verifique se a tensão da máquina coincide com a do estabelecimento, verifique se o botão de emergência está totalmente puxado para fora (posição de trabalho) e verifique se a sequência de fase (somente para máquinas trifásicas) está na ordem correta.

OCORRÊNCIA DE DEFEITOS

2 - Se a máquina estiver lenta: Verifique a pressão das correias.

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 mão 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.

ASSISTÊNCIAS TÉCNICAS AUTORIZADAS

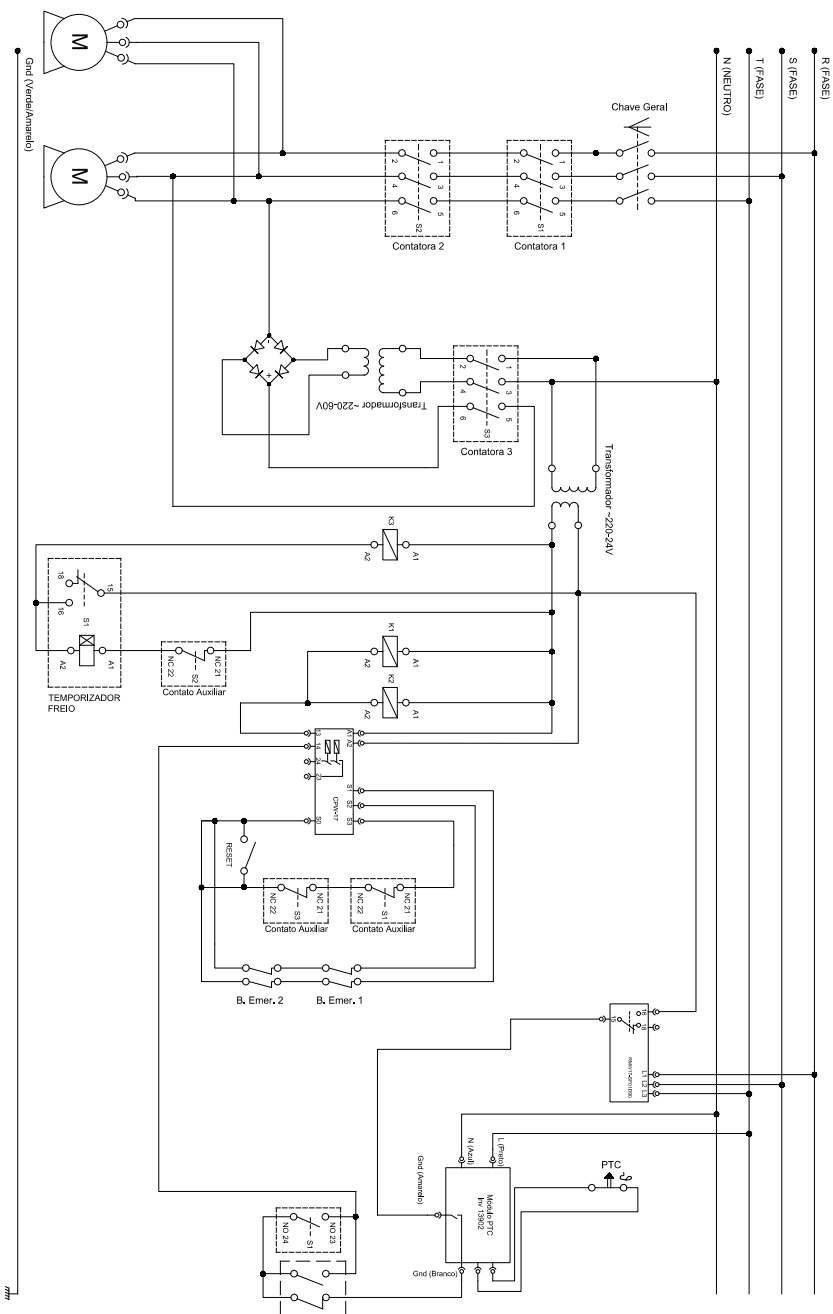
Site: <https://gpaniz.com.br/assistencia-tecnica/autorizadas/>

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, 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	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
9	Trocar Raspadores dos Rolos	8.000 Horas

LISTA DE REVISÕES MANUAL

Revisão	Nº Série Inicial	Nº Série Final	CDA	Descrição
00	010113XXXXXX	040913XXXXXX	-	-
01	050913XXXXXX	100117XXXXXX	2044	Acrescentado esquemas com o relé Digimec nas páginas 20,23 e 26.
02	110117XXXXXX	180117XXXXXX	2127	Alterado esquemas com o relé Digimec nas páginas 20,23 e 26.
03	190117XXXXXX	090317XXXXXX	2217	Alterado esquemas com o relé Digimec nas páginas 20,23 e 26.
04	100317XXXXXX	140317XXXXXX	2014	Alterado item 36 e acrescentado item 66 na página 14.
05	150317XXXXXX	280818XXXXXX	2961	Alterado item 62 da página 14 de 03311 para 05591.
06	290818XXXXXX	071222XXXXXX	4874	Atualizado informações página 06.
07	081222XXXXXX	140126XXXXXX	4704	Acrescentado links redes sociais e assistências.
08	150126XXXXXX	260526XXXXXX	6076	Alterado Termo de Garantia
09	270526XXXXXX		6198	Alterado Instruções de instalação da bandeja

[illegible]

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