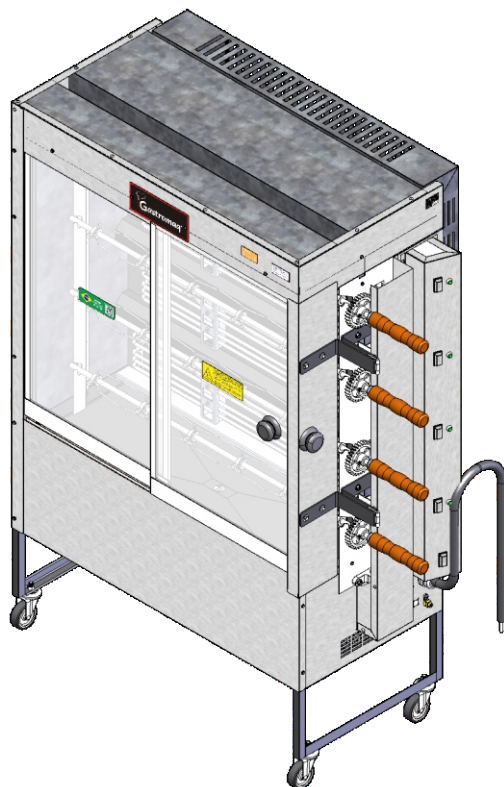


# Manual de Instrução



Assador Elétrico de Frango

AFE 20/30



@grupogpaniz



gpaniz.equipamentos



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

  
**Gastronmaq**<sup>®</sup>  
G.PANIZ

# ÍNDICE

Apresentação - Finalidade do manual.....	03
Instruções de Segurança.....	03
Recebimento do produto.....	05
Instalação .....	06
Características técnicas.....	07
Instruções de uso .....	09
Manutenção.....	10
Limpeza.....	10
Ocorrência de Defeitos.....	10
Esquema Elétrico.....	11
Termo de Garantia.....	15
Lista de Revisões Máquina.....	17
Lista de Revisões Manual.....	18

## 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 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

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.

Crianças devem ser vigiadas para garantir que não estejam brincando com o equipamento.



### 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.



### Equipotencialidade IEC 60417-5021

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



### Tensão Perigosa IEC 60417-5036

Indica os riscos decorrentes de tensões perigosas

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

**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.

**Assador Elétrico de Frango:** A descrição da máquina e sua utilização prevista na página 09

**Esquema Elétrico:** Para a visualização da esquemática do comando elétrico, conforme a tensão, a partir página 11.

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

**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 grade de 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.

**Manutenção:** Procedimentos para manutenção, cabo danificado, desgaste da correia.

**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 60kg o peso máximo que o trabalhador pode carregar sem prejudicar sua

## INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

Para maior segurança do operador é necessário a utilização de EPI (Equipamento de Proteção Individual). Na operação utilizar luvas de proteção e avental. Quando for fazer a higienização utilize máscara e óculos de proteção.

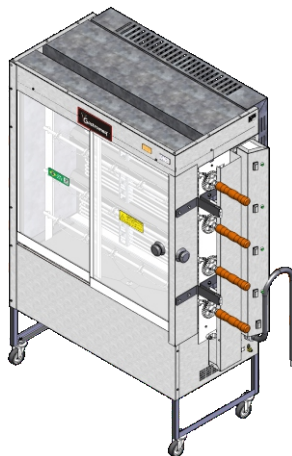
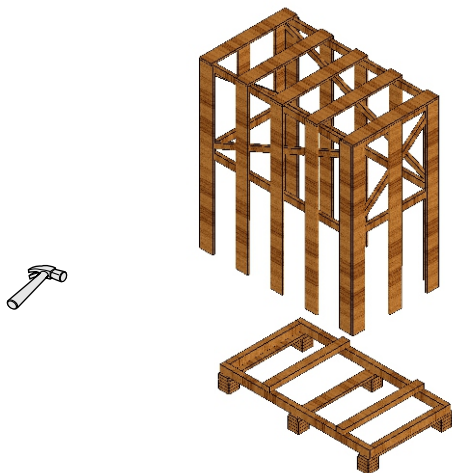


Óculos de Proteção   Luva de Proteção   Máscara de Proteção   Avental de Proteção

## 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.



## Atenção

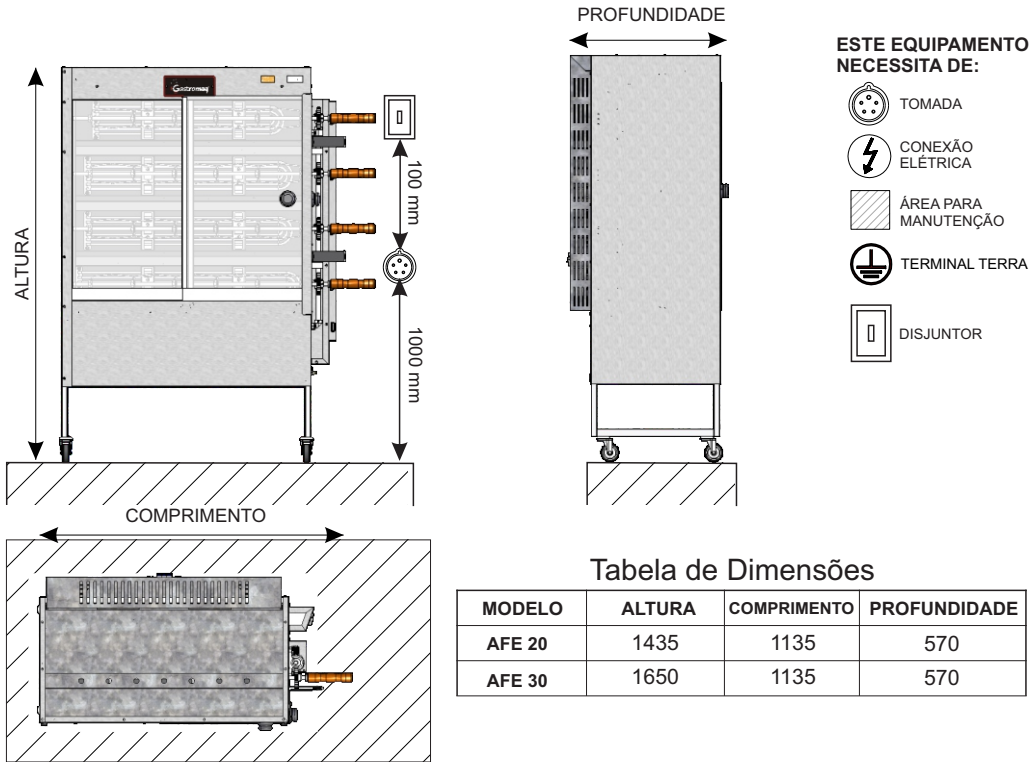
É PROIBIDA A RETIRADA DE QUALQUER ITEM DE SEGURANÇA DE SUA MÁQUINA SOB PENA DE PERDA DA GARANTIA E FUNCIONAMENTO DO EQUIPAMENTO.

# 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 50cm 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.

**Se não for apto a estes procedimentos, contratar profissional habilitado para a realização. Ligue para 0800-704-2366 e contate a Assistência.**



## 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.

Disjuntores conforme norma NBR NM 60898.

MODELO	TENSÃO	DISJUNTOR	SEÇÃO DO CONDUTOR
AFE 20	220V Trif. 60Hz	C - 40A	10 mm <sup>2</sup>
AFE 20	380V Trif. 60Hz	C - 25A	6 mm <sup>2</sup>
AFE 30	220V Trif. 60Hz	C - 63A	10 mm <sup>2</sup>
AFE 30	380V Trif. 60Hz	C - 40A	6 mm <sup>2</sup>

Condutores conforme norma NBR 5410

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

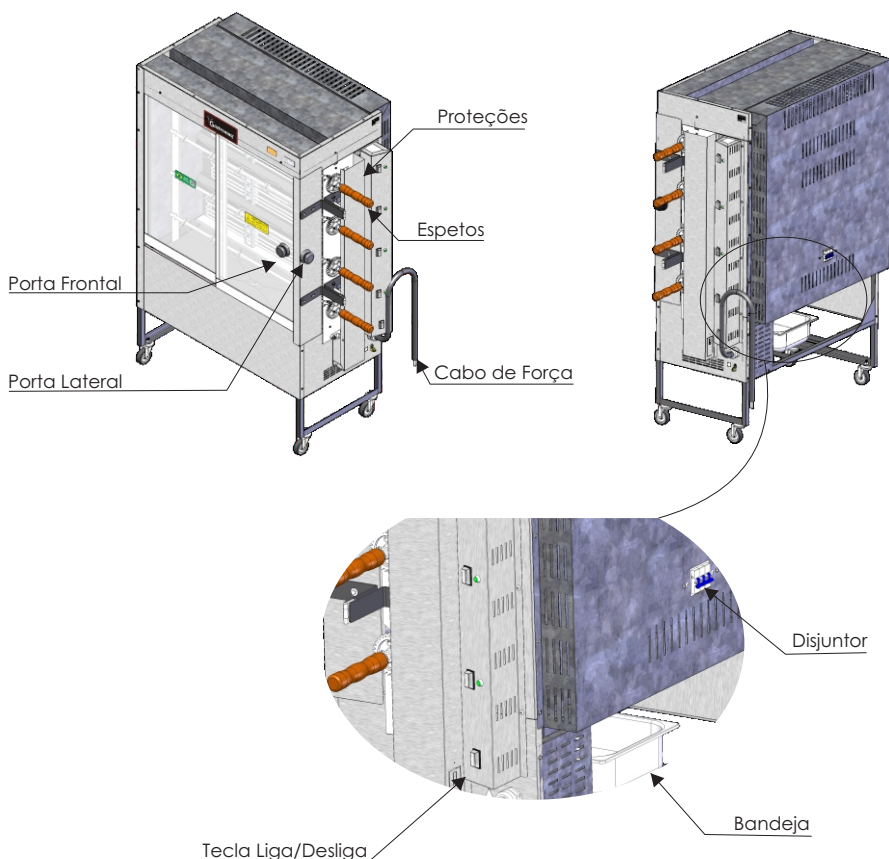
Os assadores elétricos de frango AFE-20 e AFE-30 são projetadas com capacidades de 20 frangos no AFE-20, 30 frangos no AFE-30.

O AFE-20 possui um total de quatro espetos e quatro resistências, já o AFE-30 contém seis espetos e cinco resistências, indicamos que seja colocado no máximo cinco frangos por espeto.

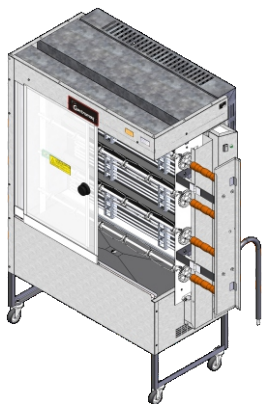
Fabricado em aço inox, com portas de vidro temperado que deslizam fixados em roletes. Possui bandeja coletora de gordura, rodízios, espetos tipo "garfo".

Atende o trabalho constante em padarias e similares com muita eficiência, rapidez e qualidade. Atende as normas referentes à segurança mecânica e elétrica, de acordo com a IEC 60335-1 e IEC 60335-2-42.

MODELO	AFE-20	AFE-20	AFE-30	AFE-30
ALIMENTAÇÃO ELÉTRICA	Trifásico	Trifásico	Trifásico	Trifásico
POTÊNCIA (kW)	11	11	15	15
FREQUÊNCIA (Hz)	60	60	60	60
TENSÃO (V)	220	380	220	380
CONSUMO ELETRICO (Kwh)	11	11	15	15
CORRENTE NOMINAL (A)	28,9	16,7	40	23
CORDÃO DE ALIMENTAÇÃO	4 X 10mm	5 X 6mm	4 X 10mm	5 X 6mm
DISJUNTOR RESISTÊNCIA	C40	C25	C63	C40

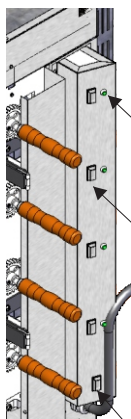


## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS



Para carregar e remover os espetos, a porta frontal e a portal lateral precisam estar completamente abertas conforme demonstrado na figura ilustrativa ao lado.

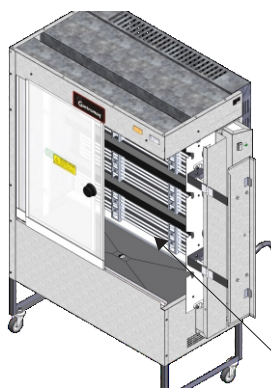
Ao assar a carga máxima 20 e 30 frangos recomendamos ligar todas as resistências, conforme passar o tempo e a coloração ficando dourada, você pode desligar as resistências individualmente.



Led que indica se a resistência está ativa ou inativa.

Tecna liga ou desliga resistência

Tecna geral:  
Aciona a rotação dos espetos e habilita o funcionamento das teclas liga/desliga das resistências.



Resistências

AFE-20 possui quatro resistências  
AFE-30 possui cinco resistências

### ATENÇÃO

Pré-aqueça o equipamento por 8 á 10 minutos com todas as resistências ligadas antes de utilizá-lo.

## INSTRUÇÕES DE USO

**Para ligar e utilizar sua máquina AFE-20 ou AFE-30, siga os passos descritos abaixo:**

- 1º Passo: Ligar a máquina na rede elétrica (certifique-se que a tensão seja a mesma que a do seu equipamento);
- 2º Passo: Ligar 'disjuntor' (pág. 07);
- 3º Passo: Ligar 'tecla geral' para habilitar o acionamento das teclas liga/desliga (pág. 07);
- 4º Passo: Recomendamos que pré-aqueça seu forno por pelo menos 10 minutos;
- 5º Passo: Logo após aquecer desligue a tecla geral para carregar os espetos conforme quantidade de frangos desejar respeitando os limites de capacidade para cada modelo;
- 6º Passo: Aguarde o tempo necessário para o assamento dos frangos e desligue a tecla geral antes de remover os espetos;

### **OBSERVAÇÕES:**

- A porta frontal de vidro e a porta lateral devem estar totalmente abertas para carregar e descarregar os espetos conforme mencionado e ilustrado na página 08.
- As resistências podem ser ligadas e desligadas separadamente, porém a tecla geral precisa estar ligada para habilitar o acionamento das teclas referentes as resistências.
- Recomendamos desligar o equipamento na 'tecla geral' e desligar o disjuntor para iniciarmos a limpeza.
- Nunca faça a limpeza com o equipamento ainda quente.
- Sempre após o uso da sua máquina faça uma limpeza completa, para melhor conservação e durabilidade geral de seu equipamento.

## MANUTENÇÃO

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

- Um electricista deverá fornecer serviços eléctricos 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.

## LIMPEZA

- Antes de efetuar a limpeza desligue a chave geral o disjuntor 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 de água pois poderá provocar curto circuito e danificar os componentes eléctricos 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.

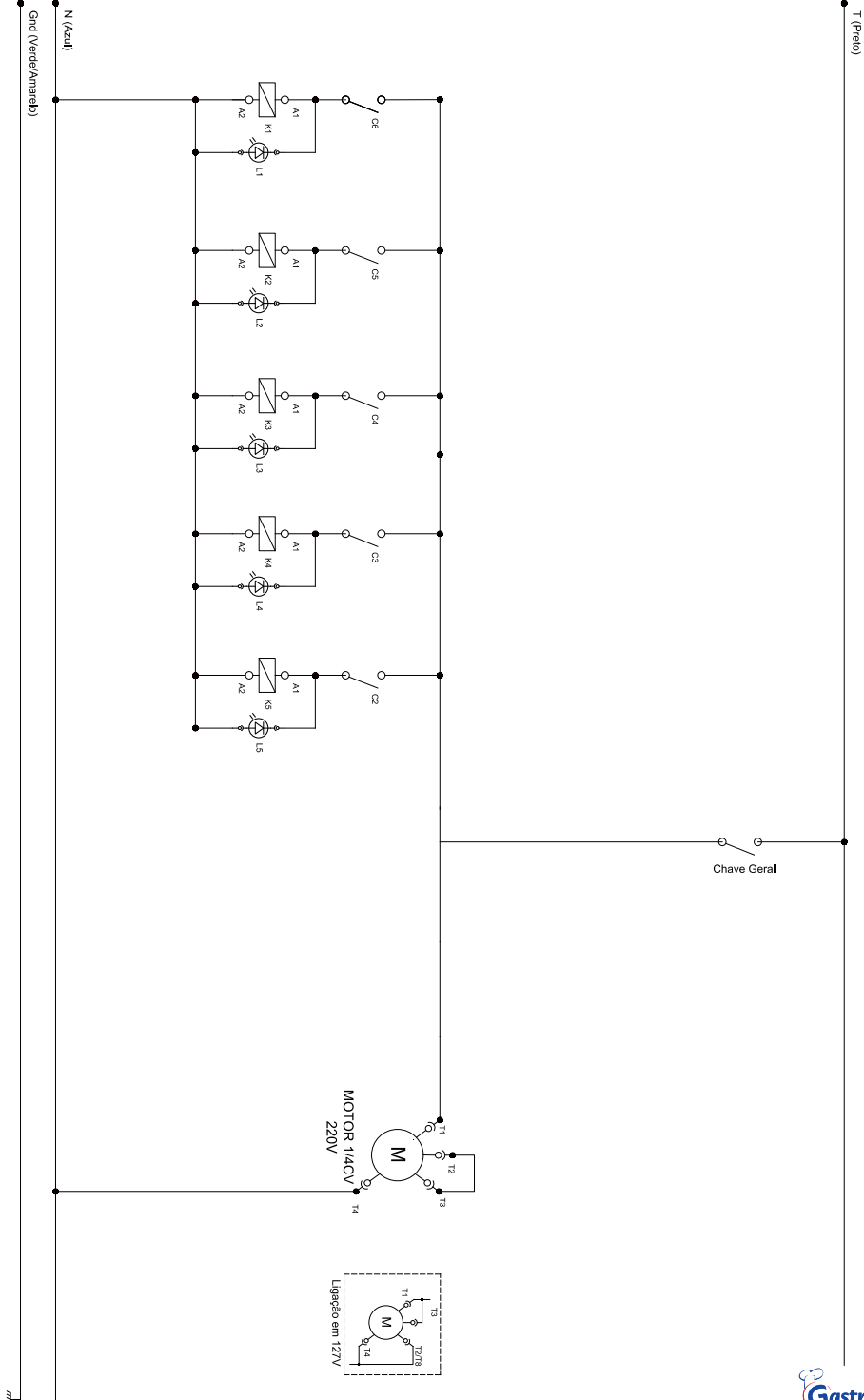
- Este aparelho não deve ser limpo com jato de água.

- A máquina não poderá ser submergida para limpeza.

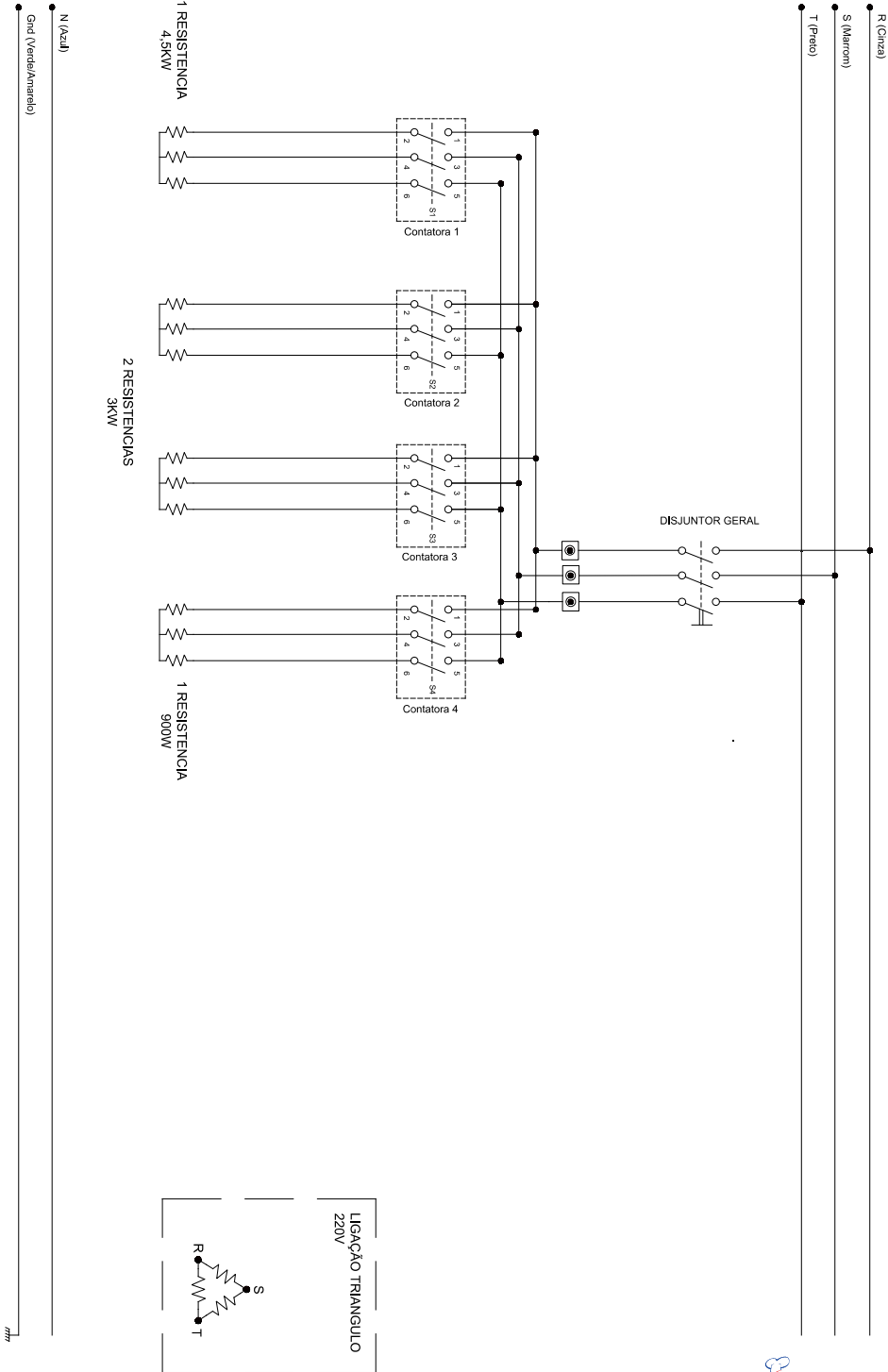
## OCORRÊNCIA DE DEFEITOS

PROBLEMAS	ANÁLISE	SOLUÇÕES
Resistência	Não aquece	Entrar em contato com a Assistência.
	Não liga	Entrar em contato com a Assistência.
Elétrica	Não liga	Conferir se está plugado corretamente na rede.
	Fraco	Conferir tensão da rede.

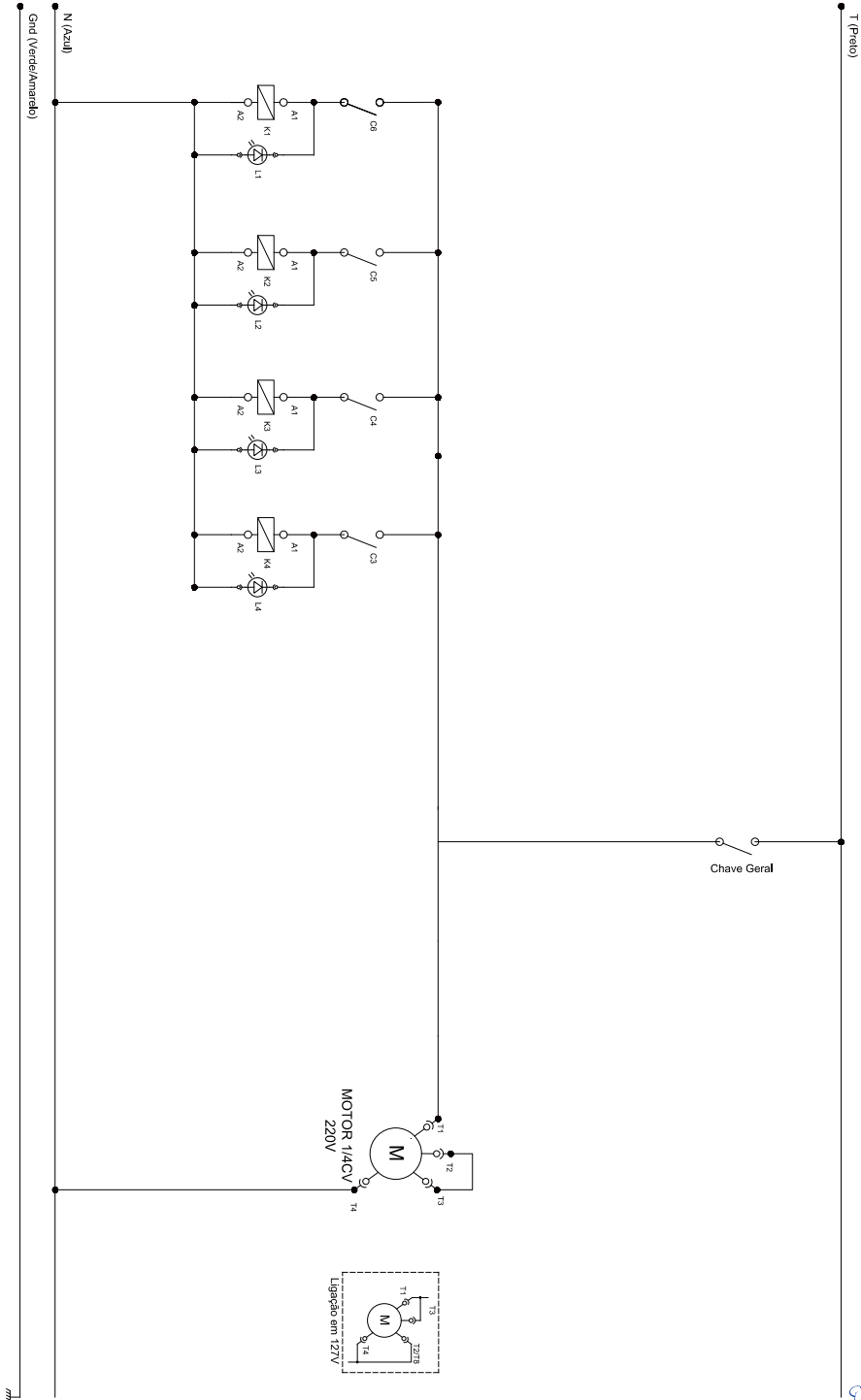
# ESQUEMA ELÉTRICO TRIFÁSICO 380/220-AFE-30



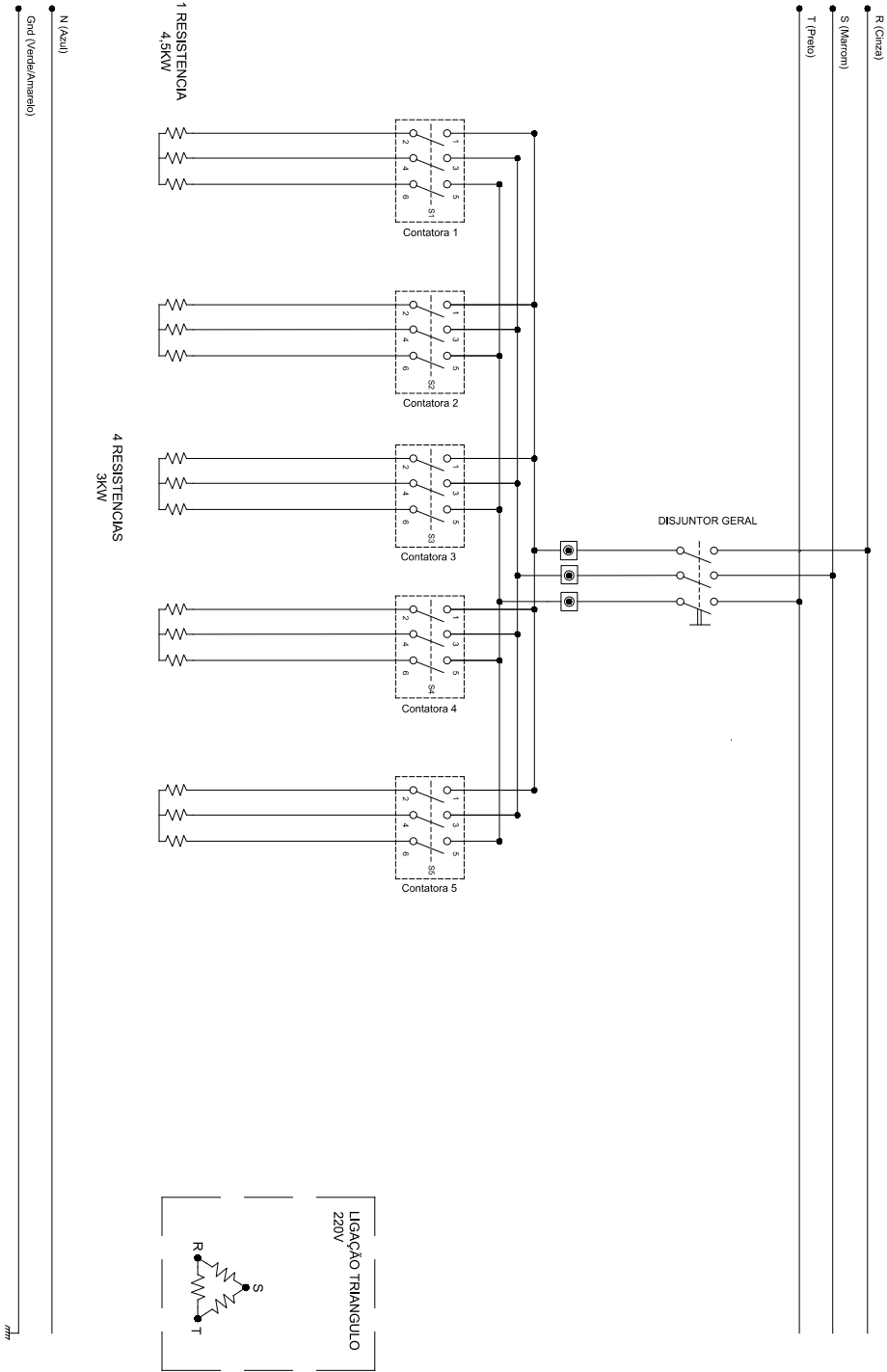
# ESQUEMA ELÉTRICO TRIFÁSICO 380/220-AFE-20



ESQUEMA ELÉTRICO TRIFÁSICO 380/220-AFE-20



ESQUEMA ELÉTRICO TRIFÁSICO 380/220-AFE-30



## TERMO DE GARANTIA

A empresa compromete-se com a garantia de 6 (seis) meses referente ao produto, 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 amassamentos decorrentes de transporte, devendo estes serem exigidos da transportadora no recebimento da mercadoria. Também não terão garantia equipamentos expostos ao tempo, ou 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, ao transporte não apropriado e às 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 0,360m<sup>3</sup> 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. 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 às máquinas que em serviço e uso normal apresentem defeitos de material ou montagem. A fábrica reserva o direito de dar pareceres e não autoriza outras pessoas a julgarem defeitos apresentados durante a vigência da garantia. A garantia cobrirá custos com mão-de-obra desde que sejam 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.

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.

## 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.



# LISTA DE REVISÕES MÁQUINA

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

# CRONOGRAMA DE MANUTENÇÃO

NÚMERO	DESCRIÇÃO	PERIODICIDADE
01	Limpeza interna	Diária
02	Limpeza sistema elétrico	3000 horas ou conforme necessidade
03	Regulagem da porta	2000 horas ou conforme necessidade
04	Troca perfil silicone porta	3000 horas ou conforme necessidade
05	Reaperto sistema elétrico	1800 horas ou conforme necessidade

## LISTA DE REVISÕES DO MANUAL

Revisão	Nº série inicial	Nº série final	CDA	Descrição
00	230424XXXXXX		XXXX	Desenvolvimento inicial.
01				
02				

## ANOTAÇÕES/RECEITAS

[illegible]

[illegible]

R.00



75097

Etiqueta do produto



Visualize aqui os dados do seu equipamento como n° de série, modelo, frequência, tensão.



**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