

Manual de Instrução



MBI 60SS

Amassadeira Semirrápida

ÍNDICE

Apresentação - Finalidade.....	03
Instruções de Segurança.....	03
Aspectos de segurança.....	04
Recebimento do produto.....	06
Instalação.....	06
Características Técnicas.....	08
Painel de instrumentos.....	09
Instruções de uso.....	10
Limpeza.....	11
Manutenção.....	11
Ocorrência de Defeitos.....	12
Esquema Elétrico.....	13
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 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-gaçãõ, que visa manter diversos aparelhos com o mesmo potencial. Não sendo, necessariamente, o Terra de uma ligação local.

Terra de Proteção IEC 60417-5019

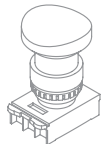


Identificar qualquer terminal que é destinado para conexão com um condutor externo para proteção contra choque elétrico em caso de uma falha, ou no terminal de uma terra de proteção (Terra) elétrico.

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

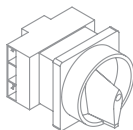
Para evitar choques e danos ao seu produto verifique o aterramento de sua rede elétrica.

ASPECTOS DE SEGURANÇA



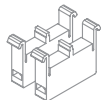
Botão de Emergência

Desliga o equipamento em situações de risco.



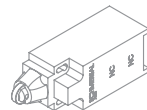
Chave Geral

Corta o fornecimento de energia para o equipamento.



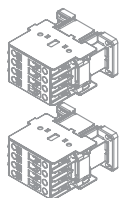
Blocos de contato

com duplo canal.



Interruptores positivos

Desliga o equipamento quando a grade de proteção estiver aberta



Contactoras

Duas contactoras redundantes para acionamento do motor.



Chave Liga/Reset/Desliga

Liga/Desliga o equipamento em condições normais de uso. Reseta o equipamento após uma parada de emergência ou abertura da grade.



Transformador

Deixa a tensão abaixo de 25V.



Relé de Segurança

Monitora o todo o sistema de segurança.

VIDA ÚTIL DOS COMPONENTES

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

Temporizador

Vida Mecânica	30×10^6 Manobras
Vida Elétrica	10×10^6 Manobras

Botões

Vida Mecânica	3×10^6 operações
---------------	---------------------------

Botões de Emergência

Vida Mecânica	3×10^5 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 Nr 12.

Amassadeira Semi Rápida: A descrição da máquina e sua utilização prevista, podem ser visualizadas na pág 8.

Esquema Elétrico: Para a visualização da esquemática do comando elétrico, verificar a partir da pág 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 plug e tirando-o da tomada.

Nunca use extensões ou adaptadores para a ligação dos equipamentos.

Não remova o pino central do plug.

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 tampa 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 ver pág 10.

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

ATENÇÃO

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

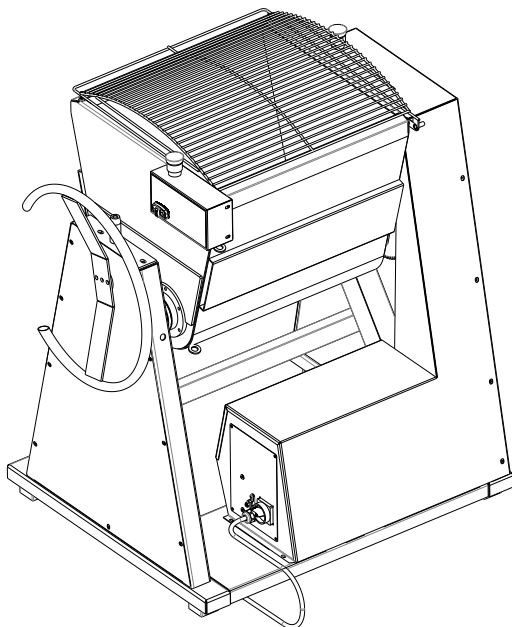
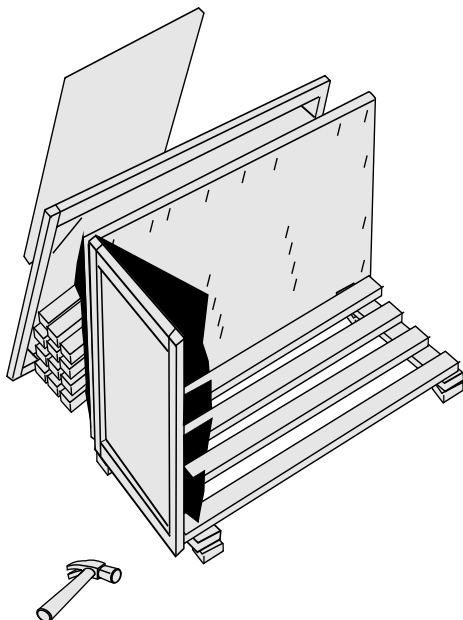
RECEBIMENTO DO PRODUTO

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.



INSTRUÇÕES GERAIS DE INSTALAÇÃO

Verifique se a tensão da rede elétrica é a mesma de seu equipamento;

Instale seu equipamento em uma área bastante arejada;

Instale o equipamento em uma superfície plana;

Deixe um espaço conforme página 08 em torno do equipamento;

Para a operação adequada, este equipamento deve ser instalado em local com temperatura entre 5°C a 25°C;

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


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

Mantenha o equipamento fora do alcance de crianças.

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

INSTRUÇÃO DE INSTALAÇÃO ELÉTRICA

O equipamento deve ser aterrado obrigatoriamente para evitar riscos ao operador e danos ao equipamento.

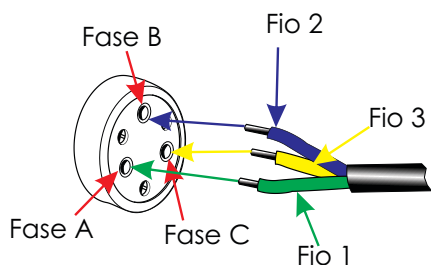
Fazer a conexão do terminal equipotencial próximo ao adesivo , com cabo de 6 a 8 mm.

Instalar um disjuntor na rede 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, veja as alternativas abaixo.

Alternativa nº- 1



Fio 1 → Fase A

1º Alternativa

Fio 2 → Fase B

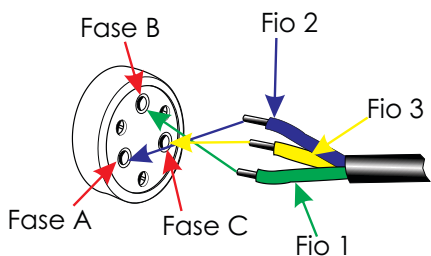
Fio 3 → Fase C

2º Alternativa

Fio 2 → Fase C

Fio 3 → Fase B

Alternativa nº- 2



Fio 1 → Fase B

1º Alternativa

Fio 2 → Fase A

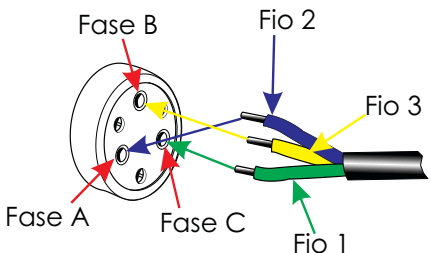
Fio 3 → Fase C

2º Alternativa

Fio 2 → Fase C

Fio 3 → Fase A

Alternativa nº- 3



Fio 1 → Fase C

1º Alternativa

Fio 2 → Fase A

Fio 3 → Fase B

2º Alternativa

Fio 2 → Fase B

Fio 3 → Fase A

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

TABELA DE DISJUNTORES

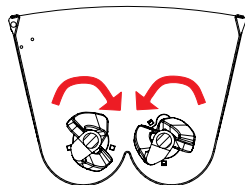
É necessário ter um disjuntor instalado em sua rede elétrica conforme sugerido na tabela abaixo.

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

Tensão	Disjuntor	Seção do condutor
220V Trif. 50Hz	C 10A	1,5mm ²
220V Trif. 60Hz	C 10A	1,5mm ²
380V Trif. 60Hz	C 6A	1,5mm ²

**Disjuntores
conforme norma
NBR NM 60898.**

**Condutores
conforme norma
NBR 5410**



Para o funcionamento correto de seu equipamento as pás devem fazer o movimento conforme mostra a ilustração ao lado, caso seu equipamento não esteja funcionando assim é necessário verificar a sequência de fase como explicado acima.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Amassadeira com sistema exclusivo de duas pás misturadoras helicoidais que fazem o trabalho muito semelhante ao trabalho das mãos, porém com mais perfeição e rapidez.

Amassadeira Semi Rápida é indicada para amassar, misturar e sovar os mais diferentes alimentos: Massas para pizzas, pães, cucas, biscoitos e massas frescas.

É ideal para pães de queijo.

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

A Amassadeira Semi Rápida possui caçamba em aço inox 304 e acompanha a proteção móvel de segurança que interrompe o funcionamento da máquina ao ser levantado.

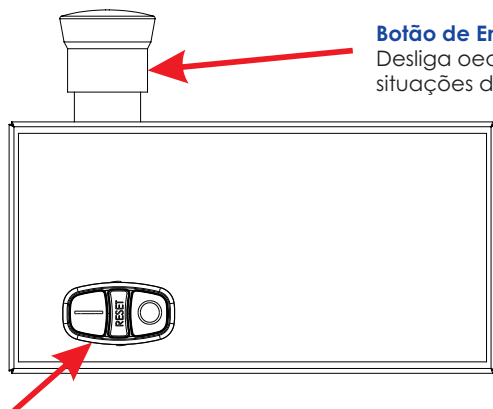
Todas as partes em movimento são montadas sobre rolamentos de primeira linha, com blindagem dupla e com eixos em aço SAE 1045.

O sistema basculante permite um rápido e seguro esvaziamento da caçamba.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Alimentação Elétrica	Monofásico	Trifásico
Frequência	60Hz	
Consumo (kW/h)	2,3	
Motor (CV)	3	
Tensão	127V	220V
Capacidade de Produção	10 a 60kg/h de massa	
Peso	175 kg	
Dimensões AxBxC(mm)	1150x770x940	

PAINEL SUPERIOR



Botão de Emergência

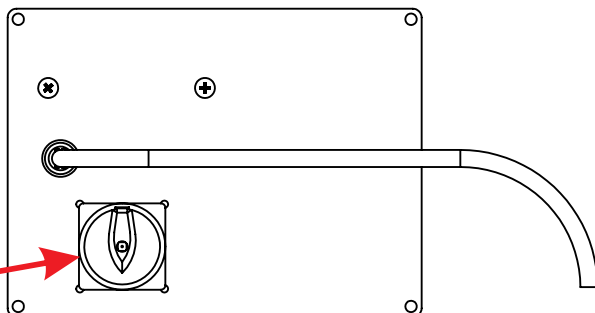
Desliga o equipamento em situações de risco.

Chave Liga/Reset/Desliga

Liga/Desliga o equipamento em condições normais de uso.

Reinicia o equipamento após uma parada de emergência ou abertura da grade.

PAINEL INFERIOR



Chave Geral

Corta o fornecimento de energia para o equipamento.

INSTRUÇÕES DE USO

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

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

Passo 2: Posicionar a chave geral na posição ON.

Passo 3: Levantar o aramado, coloque todos os ingredientes secos na caçamba (farinha, sal, açúcar, margarina, etc.)

Passo 4: Abaixar totalmente o aramado.

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

Passo 9: Após, feita a mistura desejada, faça o basculamento puxando a 'trava de segurança' e movendo a 'alavanca' levemente e retire-a.

Somente após a retirada da massa, faça o mesmo processo para novo uso do equipamento.

OBS: O basculante facilita a retirada do produto.

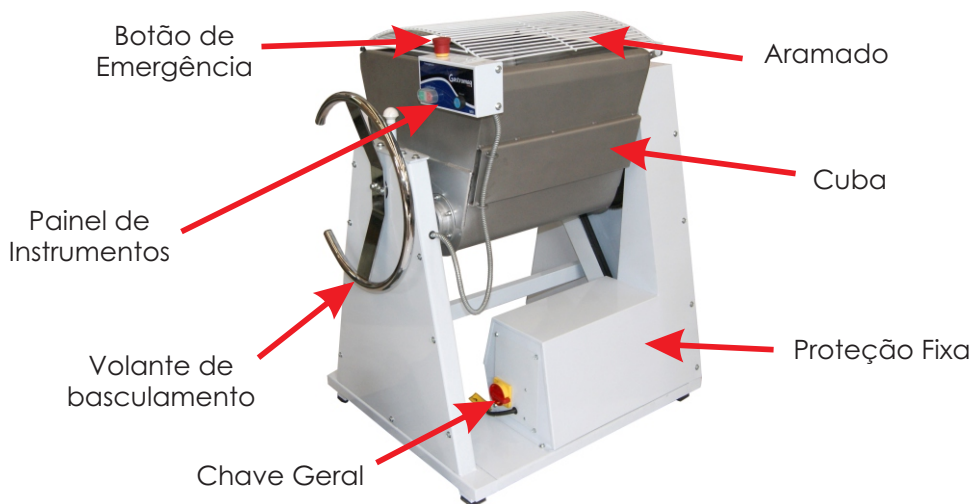


Tabela de Úmididade

Massas Homogêneas

50 a 55% de umidade

Massas Granuladas

35 a 40% de umidade

Carga Máxima

Massas Homogêneas

40 kg de farinha

Massas Granuladas

25 kg de farinha

ATENÇÃO

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.

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.

Lubrificar as engrenagens a cada 200 horas de uso.

Nota: Utilizar GRAXA VORTEX Q9500 HEAVY

OBS: Para fazer a manutenção, se faz necessário a retirada da tampa de proteção do motor.

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 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.

LIMPEZA

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 pode 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:

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).

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.

Para facilitar a reposição de peças, cite sempre a referência da máquina, nesse caso **MBI-60 SS**.

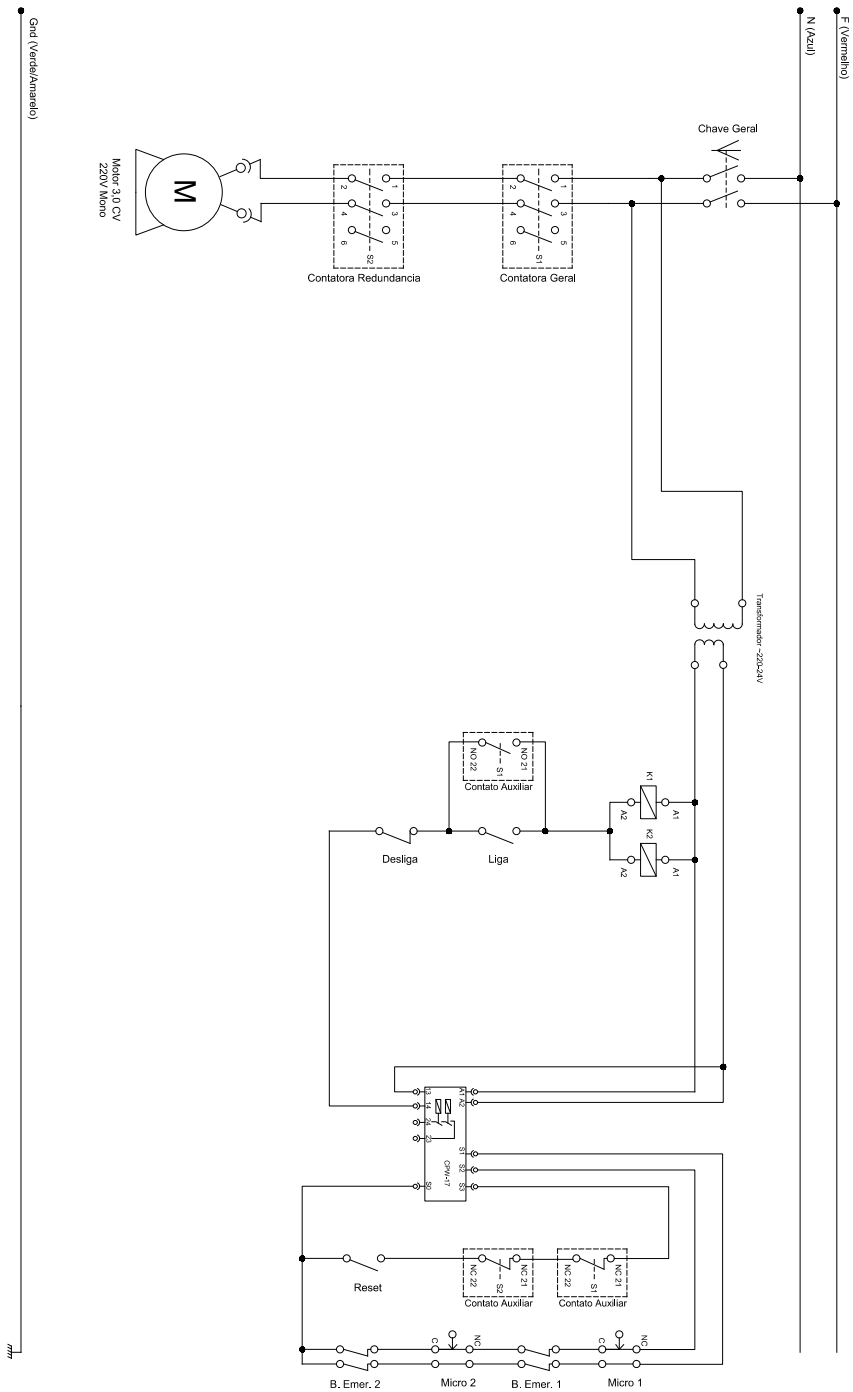
PROBLEMAS

ANÁLISE

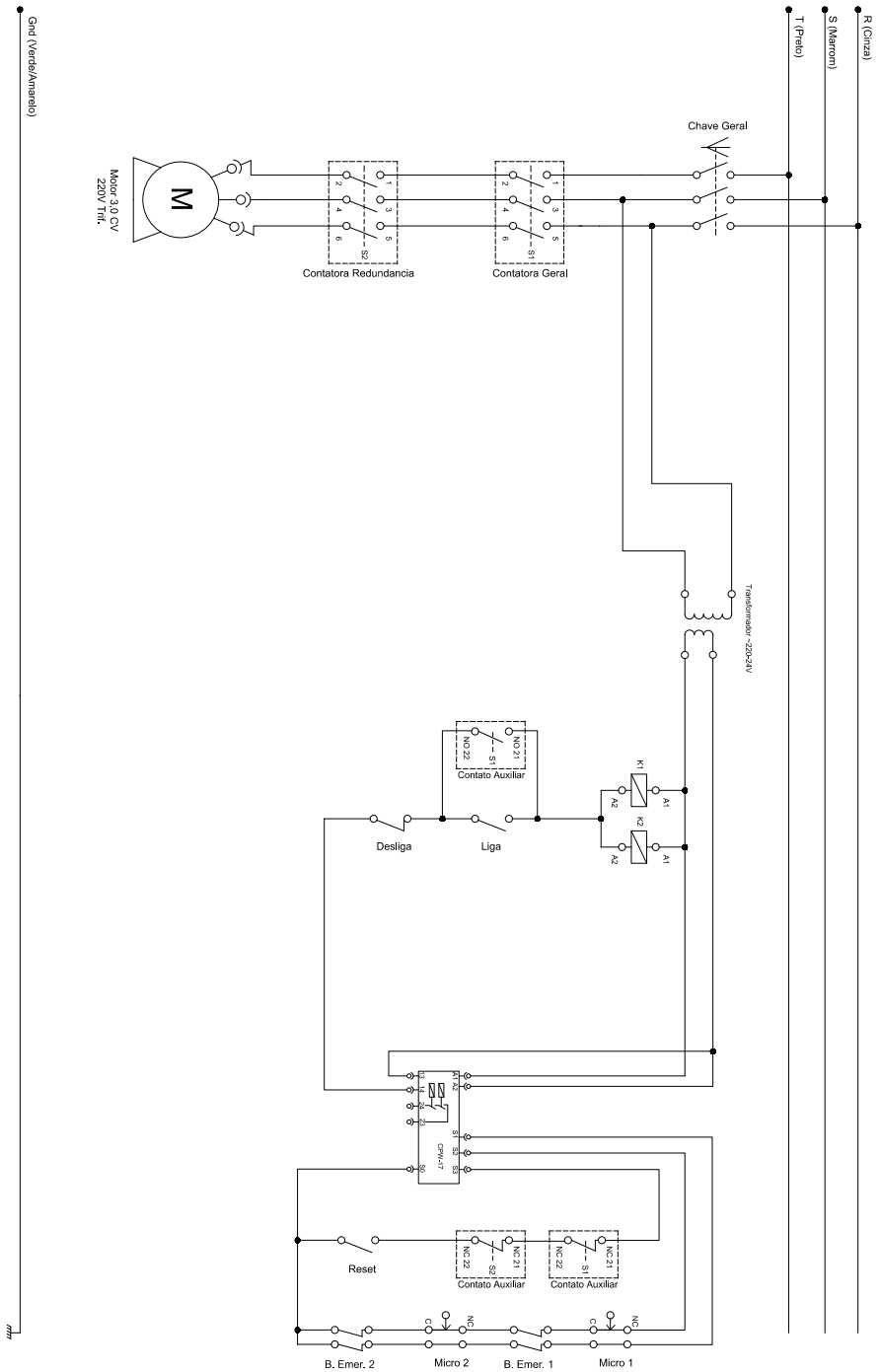
SOLUÇÕES

	Desgaste de rolamentos	- Entrar em contato com a Assistência Técnica.
Barulho	Verificar a correia do motor	- Fazer a regulagem da correia, ver página 11.
	Verificar se as correias estão desgastadas	- Entrar em contato com a Assistência Técnica.
Falta de Potência	Verificar se não está excedendo a capacidade máxima do equipamento.	- Verificar página 09.
Elétrica	Parafuso que da aperto no micro frouxo.	- Entrar em contato com a Assistência Técnica.
	Acionador da micro desregulado.	- Entrar em contato com a Assistência Técnica.
	Energia elétrica	- Verificar rede elétrica.

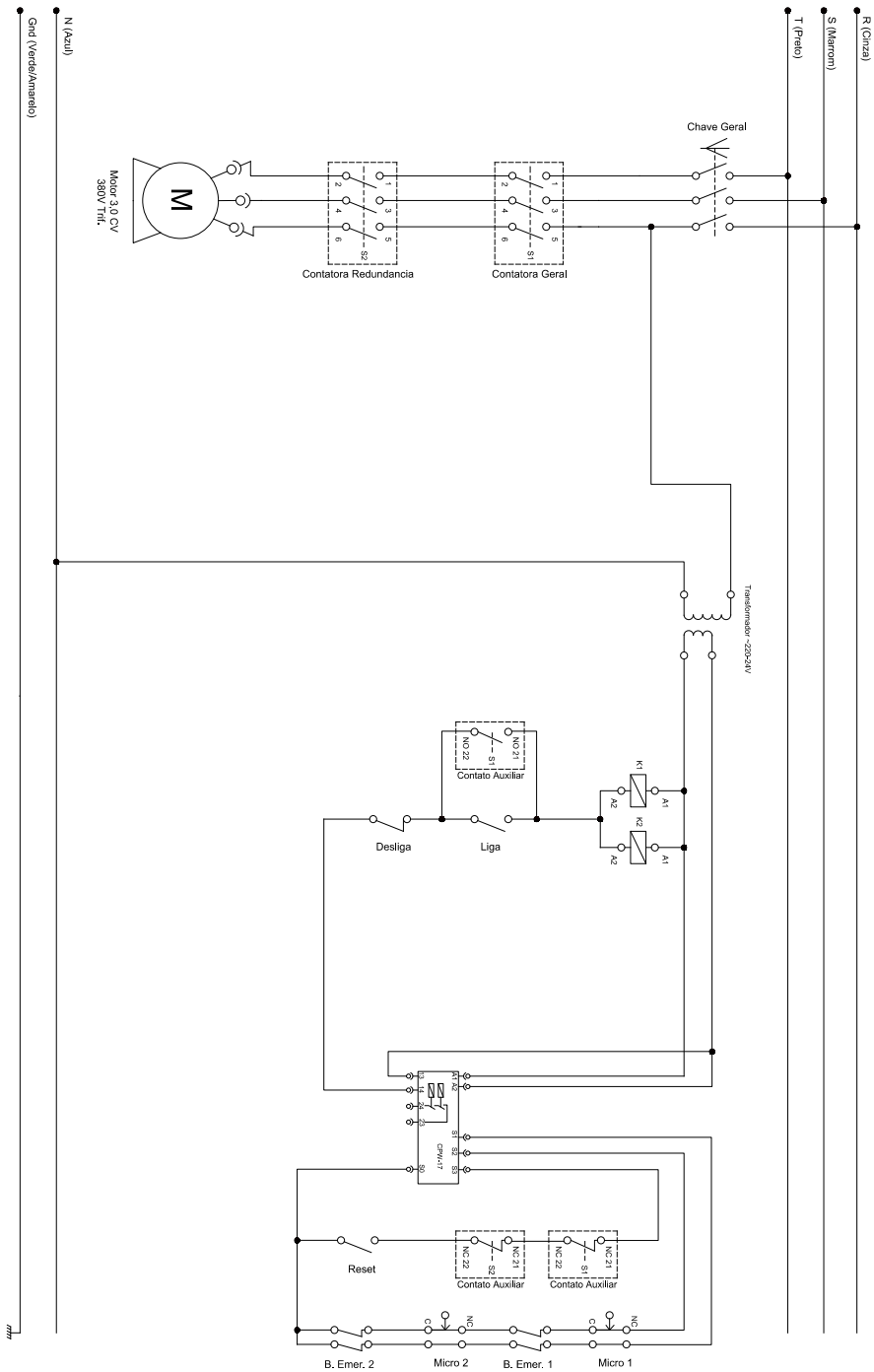
ESQUEMA ELÉTRICO MONOFÁSICO 220V



ESQUEMA ELÉTRICO TRIFÁSICO 220V



ESQUEMA ELÉTRICO MONOFÁSICO 380V



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; trellas, 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	Reaperto sistema elétrico	1.800 Horas
3	Trocar rolamento mancais	15.000 Horas
4	Limpeza sistema elétrico	1.800 Horas
5	Trocar correia	4.000 Horas
6	Limpeza externa equipamento	Diária

LISTA DE REVISÕES MANUAL

Revisão	Nº Série Inicial	Nº Série Final	CDA	Descrição
00	010113XXXXXX	290613XXXXXX	-	Desenvolvimento
01	300613XXXXXX	290616XXXXXX	1843	-
02	300616XXXXXX	140916XXXXXX	1957	-
03	150916XXXXXX	140126XXXXXX	2732	Removido botão duplo e reset, acrescentado botão triplo pg 14 e15.
04	150126XXXXXX	070426XXXXXX	6076	Alterado Termo de Garantia
05	080426XXXXXX		6215	Adicionado observação sobre uso do gelo

Etiqueta do produto



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



Gpaniz Indústria de Equipamentos para Alimentação Ltda.

Adolfo Randazzo, 2010 - CEP. 95046-800 - Caxias do Sul -RS

CNPJ 90.771.833/0001-49