

Manual de Instrução



MA-10
MA-20

Misturador Aquecido



@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.....	06
Características Técnicas.....	08
Painel de instrumentos.....	09
Instruções de uso.....	10
Manutenção.....	11
Limpeza.....	12
Ocorrência de Defeitos.....	12
Esquema Elétrico.....	13
Termo de Garantia.....	15
Lista de Revisões Máquina.....	16
Cronograma de manutenção.....	17
Lista de Revisões Manual.....	17

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.

Misturador Aquecido: A descrição da máquina e sua utilização prevista, podem ser visualizadas na página 08.

Esquema Elétrico: Para a visualização da esquemática do comando elétrico, conforme a tensão 220V Mono verificar a partir da pág. 13.

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 ver página 10.

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

Emergência: Em caso de emergência, pressione o botão de emergência, o mesmo fará com que a máquina pare instantaneamente.

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.

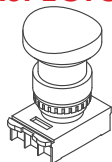
Para a segurança do operador e dos componentes elétricos, recomendamos que seja verificado se o local de instalação possui aterramento.

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 saúde.

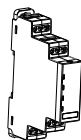
Atenção

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

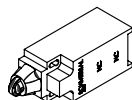
ASPECTOS DE SEGURANÇA



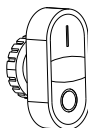
Botão de Emergência
Desliga o equipamento
em situações de risco.



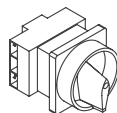
Relé de Segurança
Monitora o todo o
sistema de segurança.



Interruptores positivos
Desliga o equipamento
quando o aramado de
proteção estiver aberto.



Chave Liga/Desliga
Chave liga e desliga o
equipamento em
condições normais



Chave Geral
Corta o fornecimento
de energia para o equipamento.
Possuítava de segurança.

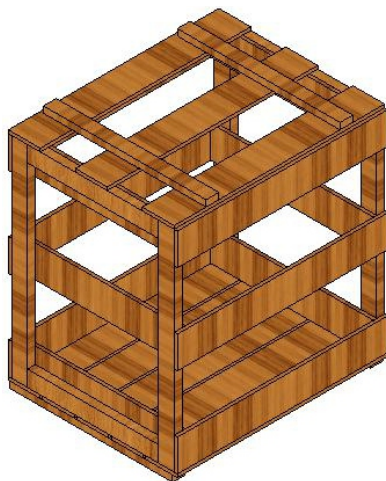
RECEBIMENTO DO PRODUTO

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

Amassados e riscos no equipamento;

Quebra de peças;

Falta de peças através da violação da embalagem.



MA-10 e MA-20 CONTÉM

1 Batedor

1 Raspador

1 Kit extra de silicone para os
raspadores

Opcional

Panela em INOX *somente modelo MA-10

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.

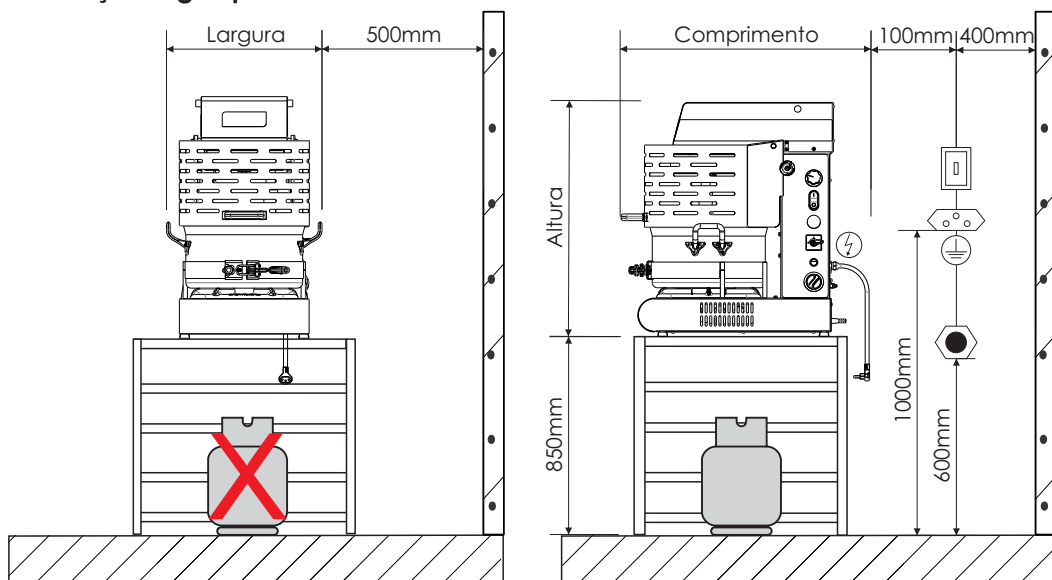
Para a operação adequada, este aparelho deve ser instalado em local com temperatura entre 5°C a 25°C.

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

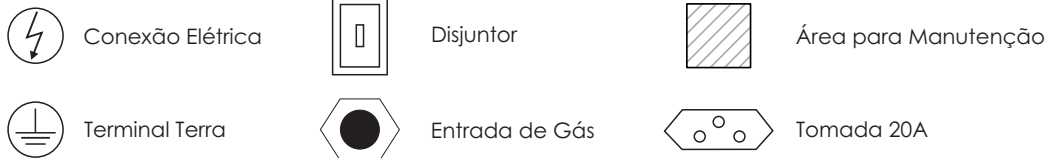
Não remova o pino terra do cabo elétrico;

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.



Este equipamento necessita de:



O sistema de gás pode ser de baixa ou alta pressão

INSTRUÇÃO DE INSTALAÇÃO DA REDE DE GÁS GLP/GN

O aparelho foi projetado para operar em alta pressão, utilizando regulador de 1º estágio com pressão de saída de 1,5 kgf/cm² tendo uma vazão de 5 kg/h conforme norma NBR 15526.

Utilizar o kit que acompanha o forno para ser instalado na tubulação.

Verificar se o equipamento é para gás natural.

Caso não se sinta apto para fazer a instalação da rede de gás, contrate serviço técnico especializado de sua cidade.

NOTA: Não recomendamos o uso de gás remanufaturado.

PROCEDIMENTOS PARA A INSTALAÇÃO DO GÁS BOTIJÃO P13

Instalar dois botijões de gás P13 ao lado de seu equipamento com o kit gás que o acompanha.

Ao instalar o regulador, gire a 'borboleta' para a direita até ficar firme.

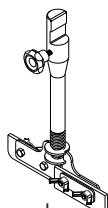
Nunca instale o botijão de gás embaixo do equipamento.

Após feito a instalação é necessário verificar se há algum vazamento, para isso utilize espuma de sabão, caso haja vazamento repita o processo de instalação.

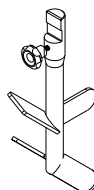
Se o vazamento continuar, leve o botijão a um local ventilado e chame a empresa que entregou o gás.

INSTALAÇÃO DE ACESSÓRIOS

Neste equipamento você pode utilizar um raspador indicado para receitas doces ou um batedor indicado para receitas salgados, para efetuar a instalação dos mesmos, siga a ilustração apresentada abaixo:



Raspador (doce)

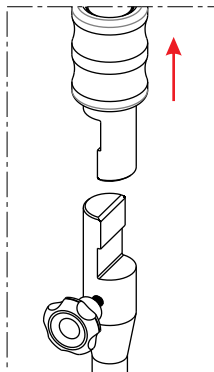


Batedor (salgado)

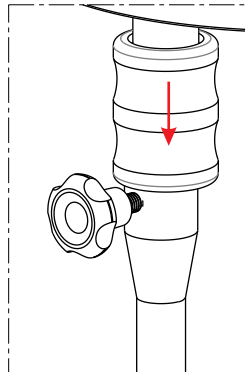
Para colocar, trocar, substituir ou retirar para limpeza, primeiro puxe a trava para cima assim como na ilustração e retire a ferramenta.

Para recolocar, encaixe o eixo, e então puxe para baixo a trava de proteção.

Puxe a trava para cima e desencaixe o batedor ou o raspador.



Encaixe o batedor ou o raspador, e puxe a trava para baixo



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

A misturadora aquecida MA-10 e MA-20 trata-se de uma masseira com sistema de aquecimento por queimador GLP.

Possui panela com possibilidade de remoção para carga e descarga.

Com sistema planetário de mistura juntamente com o sistema de variação de velocidade.

No modelo MA-20, possui um sistema de articulação que facilita a retirada de seu conteúdo.

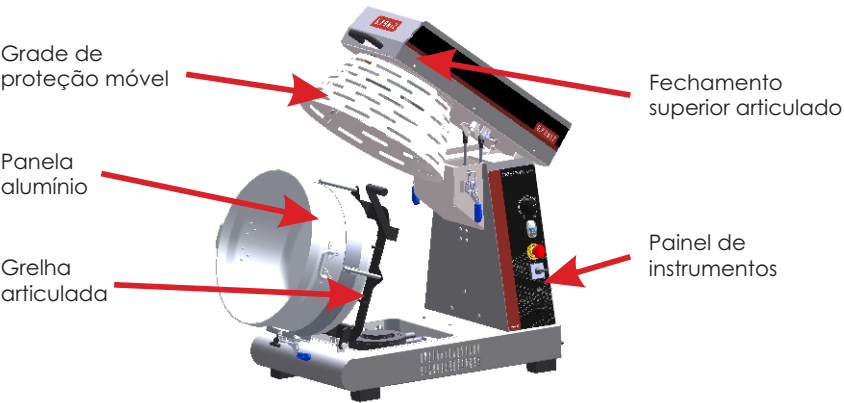
A misturadora aquecida é fabricada em inox.

Sua capacidade de produção é de até 10 Kg de massa na MA-10 e 20 Kg de massa na MA-20.

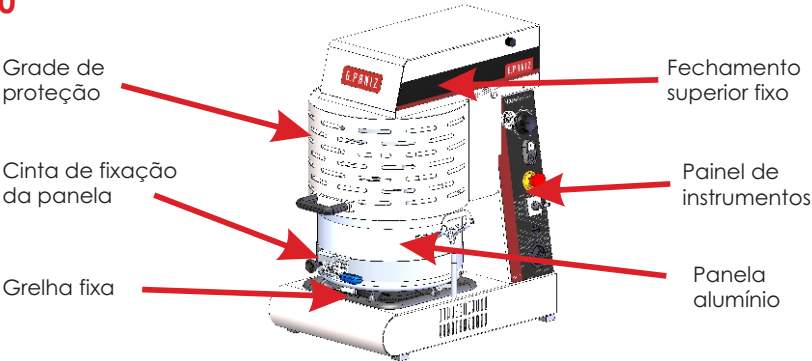
Atende ao trabalho constante em cozinhas industriais, restaurantes, confeitarias, fábricas de salgados, padarias e similares com muita eficiência, rapidez e qualidade.

Modelo	MA-10	MA-20
Alimentação Elétrica	Monofásica	
Volume (L)	16,5	35
Potência (CV)	0,25	0,5
Frequência (Hz)	60	
Tensão (V)	220V	
Consumo Elétrico (kWh)	0,5	0,6
Corrente Nominal (A)	2,8	4,8
Cordão de Alimentação (mm²)	3x2,5	
Consumo de Gás (kg/h)	0,4	
RPM máx.	80	
Capacidade de Produção	10Kg	20Kg
Altura	720mm	810mm
Largura	490mm	690mm
Comprimento	490mm	860mm
Peso (kg)	56	88

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS
MA-20



MA-10



PAINEL DE INSTRUMENTOS



INSTRUÇÕES DE USO MA-20

Para ligar e utilizar sua máquina MA-20, siga os passos descritos abaixo:

1º Passo: Ligar a máquina na rede elétrica;

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

3º Passo: Abra a 'Grade de Proteção' e adicione os primeiros ingredientes na panela. Você também pode optar por antes dos ingredientes estar realizando o passo 4.

4º Passo: Encaixe seu raspador ou batedor (página 7);

5º Passo: Verifique se os 'Botões de Emergência' estão na posição de trabalho (puxado totalmente para fora.);

6º Passo: Feche totalmente a 'Grade de Proteção';

7º Passo: Pressione a Tecla 'Liga' localizada no painel de instrumentos da sua máquina;

8º Passo: Utilize o botão 'Controle de Velocidade' para definir a velocidade que você deseja trabalhar;

9º Passo: Pressione o botão 'Controle de Temperatura' para acender a chama, ainda pressionado gire no sentido anti-horário e após 1 a 3 segundos pressione o botão 'Acendedor' e certifique-se se realmente acendeu a chama.

Caso a 'Grade de Proteção' seja aberta, a máquina irá se desligar automaticamente, porém a chama continuará acesa.

Segure o pegador e puxe-o no sentido indicado na imagem.

Com a proteção aberta, coloque os ingredientes e a ferramenta que irá utilizar para trabalhar.



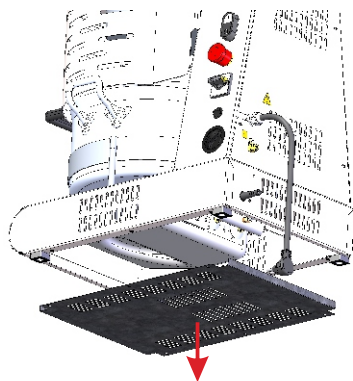
ATENÇÃO

O MOVIMENTO DE TOMBAR A PAINELA SÓ PODE SER EXECUTADO SE A MÁQUINA ESTIVER DESLIGADA, SEM O BATEDOR OU RASPADOR INSTALADOS E COM O FECHAMENTO SUPERIOR ARTICULADO PARA CIMA, CONFORME A ILUSTRAÇÃO AO LADO.

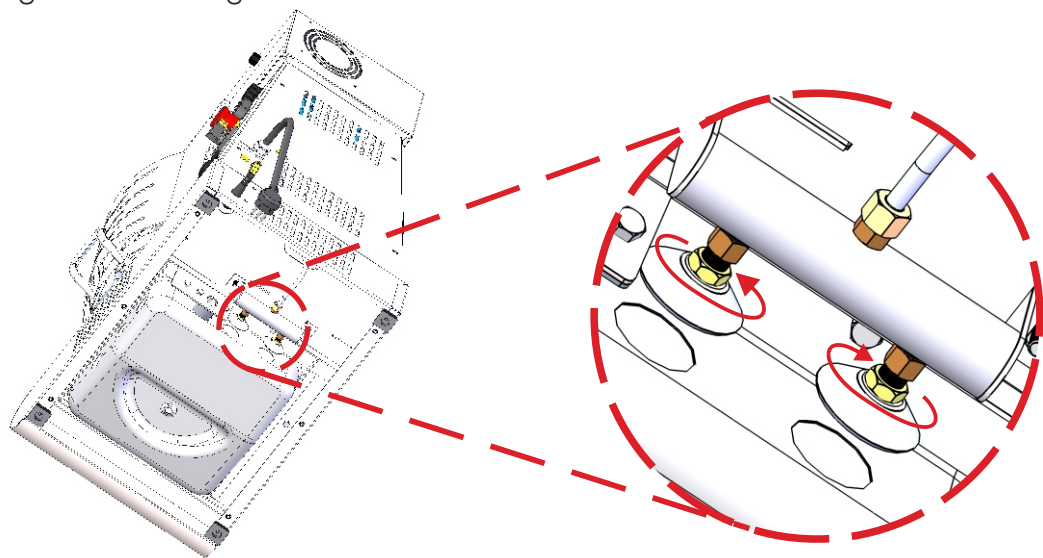
INSTRUÇÕES DE REGULAGEM DE GÁS

Para regular a saída de gás, siga as seguintes instruções:

Passo 1: Com uma chave phillips, afrouxe os parafusos localizados na parte de baixo do equipamento e retire a proteção inferior da máquina.



Passo 2: Na parte inferior do equipamento, utilize uma chave de boca 12 para regular a saída de gás.



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:

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.

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 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.
- Este aparelho não deve ser limpo com jato de água.
- A máquina não poderá ser submergida para limpeza.

OCORRÊNCIA DE DEFEITOS

Problema	Possíveis Causas	Procedimento
Produto não funciona/ Não liga	A)Verificar se a chave geral esta na posição 'Ligada'.	A)Ligue o plugue na tomada.
Máquina Lenta	A)Verifique a pressão nas correias.	A)Contate assistência técnica.
Ruídos durante funcionamento	A)Verificar se não há resíduos soltos.	A)Contate assistência técnica.

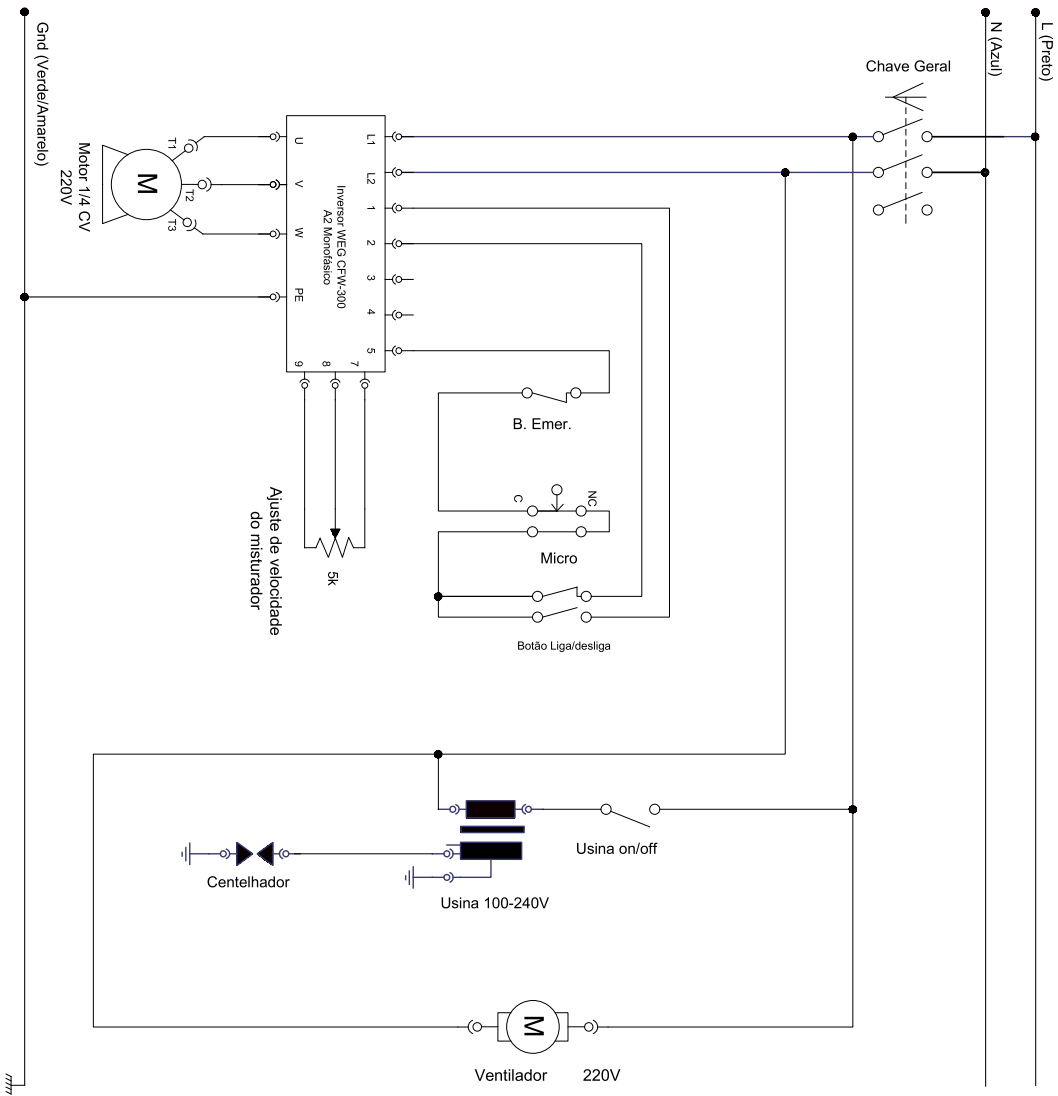
ASSISTÊNCIAS TÉCNICAS AUTORIZADAS

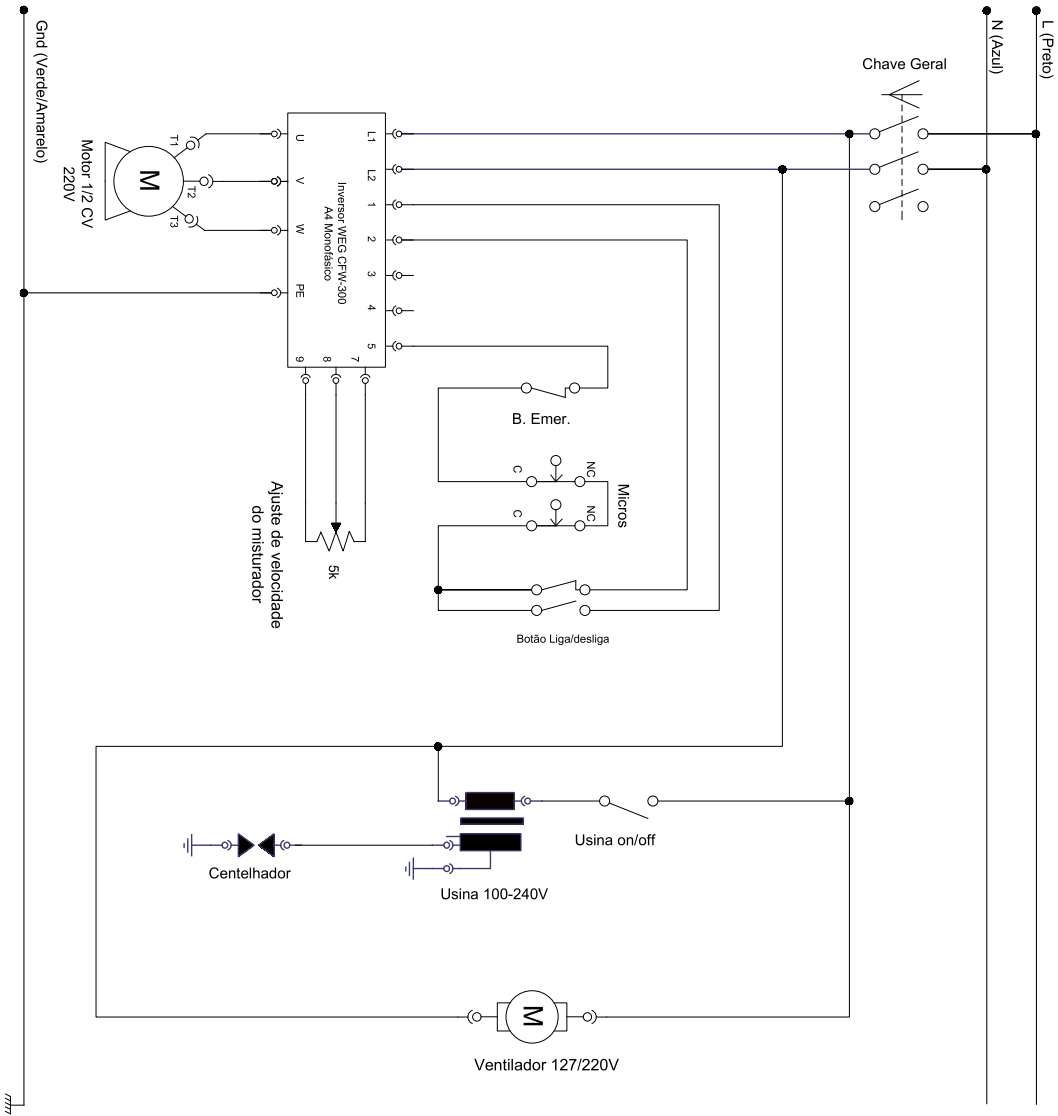
Site: <https://gpaniz.com.br/assistencia-tecnica/autorizadas/>
Ou se preferir utilize o QR CODE.

Aponte a câmera do seu celular para o **QR CODE** ao lado, e tenha acesso a lista completa das assistências técnicas autorizadas.



ESQUEMA ELÉTRICO MA-10





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 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	Limpeza interna equipamento	Diária
2	Reaperto sistema elétrico	1.800 Horas
3	Limpeza sistema elétrico	3.000 Horas

Nota: O aplicativo Instalador WPS, disponível no site oficial da WEG, é recomendado para a parametrização e atualização dos inversores de frequência.

Utilize sempre a versão mais atualizada do aplicativo para assegurar a compatibilidade e o correto funcionamento das ferramentas.

Link de Download:

<https://www.weg.net/institutional/MX/pt/search/downloadcenter?q=wps>

QR Code para o aplicativo
de parametrização



LISTA DE REVISÕES DO MANUAL

Revisão	Nº Série Inicial	Nº Série Final	CDA	Descrição
01	120122XXXXXX	250923XXXXXX	-	Desenvolvimento
02	260923XXXXXX	140126XXXXXX	5113	Acrescentado QRCode Parâmetros
03	150126XXXXXX	130726XXXXXX	6076	Alterado Termo de Garantia
04	140726XXXXXX	270826XXXXXX	6386	Adicionado link para aplicativo de parametrização de inversores
05	280826XXXXXX		6441	Adicionado instruções de regulagem de gás

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