

# DIVISORA DE MASSA

DV-30

DV-36

**G.PANIZ**

***Manual de Instrução***

 [@grupogpaniz](#)

 [gpaniz.equipamentos](#)

 [G.Paniz Ind. de Equip. p/ Alim. LTDA](#)

## ÍNDICE

✎ Apresentação - Finalidade - Segurança	3
✎ Aspectos de Segurança	4
✎ Recebimento do Produto - Instalação	5
✎ Característica Técnica	6
✎ Instruções de Uso e Cuidados Especiais	7
✎ Vista Explodida DV-30 (Máquina)	8
✎ Lista de Peças DV-30	9
✎ Vista Explodida DV-36	10
✎ Lista de Peças DV-36	11
✎ Manutenção - Limpeza	12
✎ Termo de Garantia	13
✎ Lista de Revisão	14
✎ Cronograma de Manutenção	15
✎ Lista de Revisões da Máquina	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, açougue, 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 G.PANIZ, 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, **G.PANIZ**.

## 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.

## 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.
- 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.

**Divisora de Massa:** A descrição da máquina e sua utilização prevista, podem ser visualizadas na pág 6.

**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.

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.

**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 seus componentes.

Procedimento para utilização do aparelho com segurança ver pág 7.

**Manutenção:** Procedimentos para manutenção, verifique pág 10.

- Acesse gratuitamente nosso site [www.gpaniz.com.br](http://www.gpaniz.com.br)

## Atenção

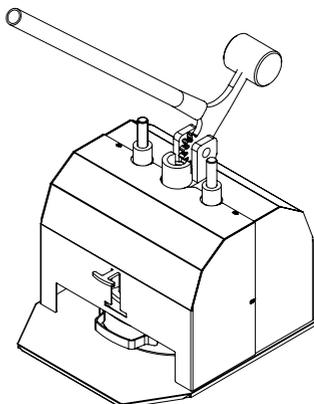
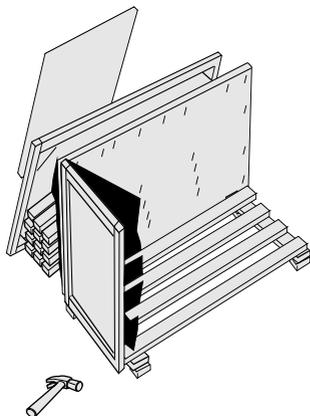
É PROIBIDA A RETIRADA DE QUALQUER ÍTEM DE SEGURANÇA DE SUA MÁQUINA SOB PENA DE PERDA DA GARANTIA E FUNCIONAMENTO DO EQUIPAMENTO.

## 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.

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



## INSTALAÇÃO

Os procedimentos a seguir devem ser executados para a melhor segurança do usuário:

- A instalação do equipamento deve ser em uma superfície plana;
- Deixar um espaço de pelo menos 50cm em torno do equipamento;

Conjunto Pedestal:

Aconselhamos a utilização do Conjunto Pedestal da DV-30/36 para a fixação da Divisora. A não utilização do mesmo não prejudica o rendimento do equipamento. Caso você tenha adquirido o pedestal, fixe a Divisora na sua parte menor com os quatro parafusos que o acompanham (ver vista explodida na página 08 item 1). Também acompanham o Conjunto Pedestal (este item é opcional), caso seja adquirido o conjunto pedestal a fixação do mesmo no chão fica a critério do cliente, não sendo totalmente necessária. Para a montagem da divisora.

Cabo Pressionador:

Para prender o cabo pressionador (Item 26, pág. 8) basta prendê-lo no conjunto engrenagem caximbo (item 22, pág. 8) com um parafuso sextavado M8.

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

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Projetada como Divisora de massas de pães, funciona com até 2,5 kg de massa pronta, obtendo-se até 36 divisões em partes iguais de pães na Dv36, e funciona com até 2 kg de massa pronta, obtendo-se até 30 divisões em partes iguais na Dv-30. As divisões são de aproximadamente 68g, que ao serem assados passam a ter 50 g. Atende o trabalho constante em cozinhas industriais, hotéis, panificadoras, padarias e similares com muita eficiência, rapidez e qualidade.

A Divisora de Massa, constitui-se de base, navalhas de corte e eixo dentado em aço carbono, sendo a base revestida com aço inoxidável, estrutura e cremalheira em ferro fundido e carenagem em aço carbono com pintura epóxi e, ou em aço inox. Em relação a segurança, as navalhas são totalmente protegidas pela carenagem da máquina, impossibilitando o usuário entrar em contato com as mesmas, estando a máquina em funcionamento.

A máquina possui como parte opcional um conjunto pedestal DV 30/36, confeccionado em tubos de aço 50x50 mm, pintado em epóxi. Caso o cliente optar por não adquirir o mesmo juntamente com a máquina, o rendimento do equipamento não será prejudicado.

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS				
PRODUTO	MODELO	PESO	CAPACIDADE DE PRODUÇÃO	DIMENSÕES (AxCxL) mm
Divisora de Massa	DV-36	56 kg c/ped. 47 kg s/ped.	36 unidades de aproximadamente 68 g.	1445x600x845 c/ pedestal 614x600x845 s/ pedestal
Divisora de Massa	DV-30	56 kg c/ped. 47 kg c/ped.	30 unidades de aproximadamente 68 g.	c/ pedestal s/ pedestal

## INSTRUÇÕES DE USO

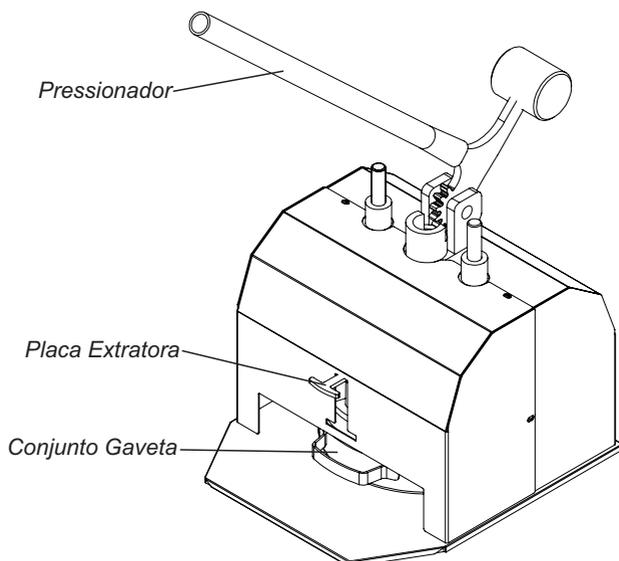
Para utilizar sua divisora , siga os passos descritos abaixo:

- 1º Passo: Abrir o 'Conjunto Gaveta' ;
- 2º Passo: Colocar em seu interior 2,5 kg de massa para Dv-36 ou 2Kg de massa para Dv-30;
- 3º Passo: Fechar totalmente o 'Conjunto Gaveta';
- 4º Passo: Verificar se a 'Placa Extratora' está para dentro. Se não estiver, colocar nesta posição;
- 5º Passo: Abaixar o 'Pressionador'. Isto irá espalhar a massa de maneira uniforme dentro do 'Conjunto Gaveta';
- 6º Passo: Mover a 'Placa Extratora' para fora, puxando-a até o último estágio;
- 7º Passo: Abaixar novamente o 'Pressionador';
- 8º Passo: Levantar o 'Pressionador';
- 9º Passo: Retirar a massa do 'Conjunto Gaveta'.

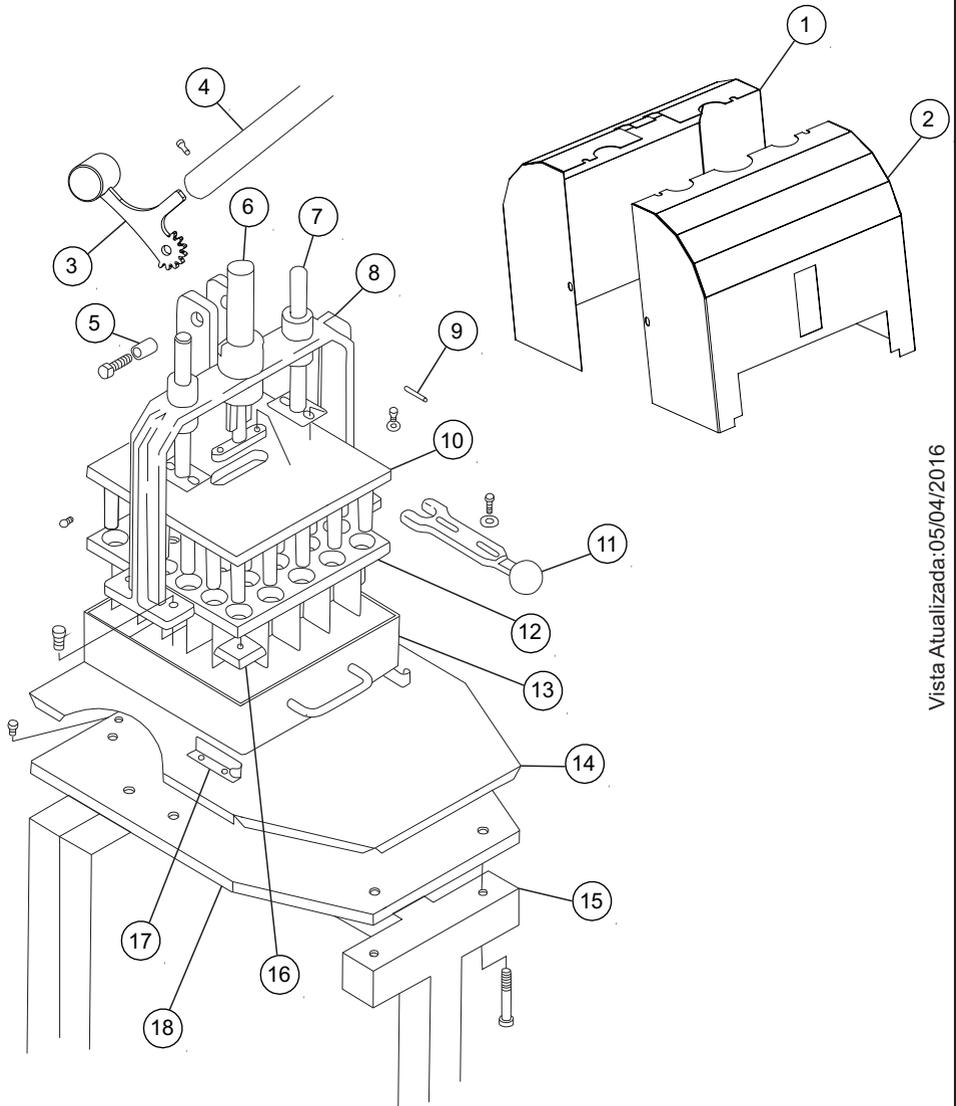
### Cuidados Especiais:

- 1- Não abaixar o 'Pressionador' com o 'Conjunto Gaveta' entre aberta.
- 2- Não abaixar o 'Pressionador' com outro objeto que não seja massa dentro do 'Conjunto Gaveta'.
- 3- Não abaixar o 'Pressionador' com a mão dentro do 'Conjunto Gaveta'.

**OBS: Possível danos por problemas operacionais não estão cobertos pela garantia.**



VISTA EXPLODIDA DV-30

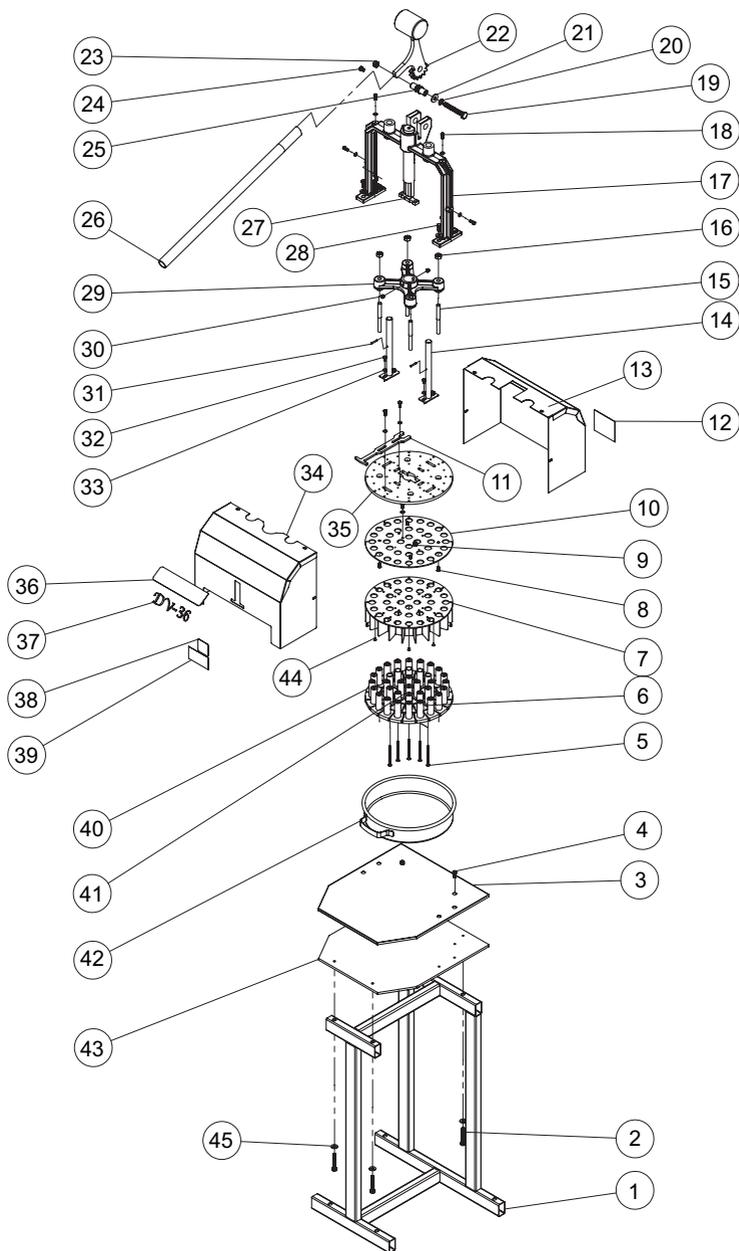


Vista Atualizada: 05/04/2016

## CATÁLOGO DE PEÇAS

ITEM	DESCRIÇÃO	DV-30 EPOXI	DV-30 INOX
1	Carenagem Traseira	00139	01739
2	Carenagem Dianteira	00138	01898
3	Contra Peso Eng. Cachimbo	08024	08024
4	Cabo Pressionador	01789	01789
5	Bucha Engrenagem Cachimbo	02077	02077
6	Eixo Dentado	00165	00165
7	Conjunto Guia Prensa	01778	01778
8	Arco	01787	01787
9	Pino Elástico	70222	70222
10	Prensa	01777	01777
11	Trava Divisor Massa	02392	02392
12	Conjunto Divisor de Massa	01781	01781
13	Gaveta Divisora	01770	01770
14	Revestimento Base Divisor	01769	01769
15	Pedestal	02113	02113
16	Tijolinho PP	00371	00371
17	Guia Gaveta Direito	01775	01775
17	Guia Gaveta Esquerdo	01776	01776
18	Base Divisora	01768	01768

# VISTA EXPLODIDA MÁQUINA DV-36



Vista Atualizada: 02/06/2016

## CATÁLOGO DE PEÇAS DV-36

ITEM	DESCRIÇÃO	DV-36 EPOXI	DV-36 INOX
1	Conjunto Pedestal	02113	02113
2	Parafuso Sextavado M8 x 60 ZB	01321	01321
3	Revestimento Base	10569	10569
4	Parafuso Allen Cab. M8 x16	00753	00753
5	Parafuso Phillips Cab. Chata M6x80 ZA	72046	72046
6	Extrator Médio	10558	10558
7	Prensa	10556	10556
8	Parafuso Allen Cab. Chata M6 x16	70999	70999
9	Arruela Pressão M8	70592	70592
10	Reforço Divisora	10561	10561
11	Trava Divisora	10568	10568
12	Etiqueta N° De Série	71580	71580
13	Carenagem Traseira	10553	10574
14	Conjunto Guia Prensa	10565	10565
15	Fixador	10566	10566
16	Porca Sextavada M12 ZB	1215	1215
17	Arco Da Divisora	10554	10554
18	Parafuso Sextavado M6x16 ZB	00300	00300
19	Parafuso Sextavado M12x90 RT ZB	70777	70777
20	Arruela Pressão M12	99	99
21	Arruela Lisa 1/2 ZB	00330	00330
22	Conjunto Engrenagem Cachimbo	08024	08024
23	Porca Sextavada Auto Freno M12 ZB	12871	12871
24	Parafuso Sextavado M8 x 12 mm ZB	01410	01410
25	Bucha Engrenagem Cachimbo	02077	02077
26	Cabo pressionador	01789	01789
27	Eixo Dentado	00165	00165
28	Parafuso Sextavado M8 x 20 mm ZB	00295	00295
29	Guia Suspensor	10560	10560
30	Parafuso Allen S/ Cabeça M10 x 10	00755	00755
31	Pino Elástico	70222	70222
32	Parafuso Sextavado M6 x 10 ZB	00299	00299
33	Arruela Lisa M6 ZB	00326	00326
34	Carenagem Frontal	10552	10573
35	Placa Extratora	10562	10562
36	Etiqueta Logo Grande	01151	01151
37	Etiqueta Ploter	71468	71468
38	Etiqueta Qualidade	01138	01138
39	Etiqueta ISO Aprovado	03663	03663
40	Extrator Externo	10559	10559
41	Extrator Interno	10557	10557
42	Conjunto Gaveta	10571	10571
43	Base Divisora	10551	10551
44	Parafuso AA c/Len 4,2x9,5	71996	71996
45	Arruela Lisa 5/16	00328	00328

## MANUTENÇÃO

A Divisora de Massa não requer manutenção periódica, não sendo necessário afiar navalhas ou quaisquer outros tipos de ajustes.

Caso seja necessário algum tipo de manutenção no aparelho, a mesma deve ser executada por uma pessoa com experiência e conhecimento. Como precaução de segurança, somente um assistente técnico autorizado G.Paniz pode realizar tal atividade.

A manutenção não deve ser realizada, em hipótese nenhuma, pelo usuário da máquina e/ou outra pessoa que não seja autorizado pelo fabricante.

Se houver a necessidade de acionar a Assistência Técnica G.Paniz, 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 DV-30/36.

## LIMPEZA

- 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.
- 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.

## ASSISTÊNCIAS TÉCNICAS AUTORIZADAS

Você pode entrar em contato com a assistência técnica autorizada mais próxima de você, acesse:

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

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



## 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 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. 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.

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

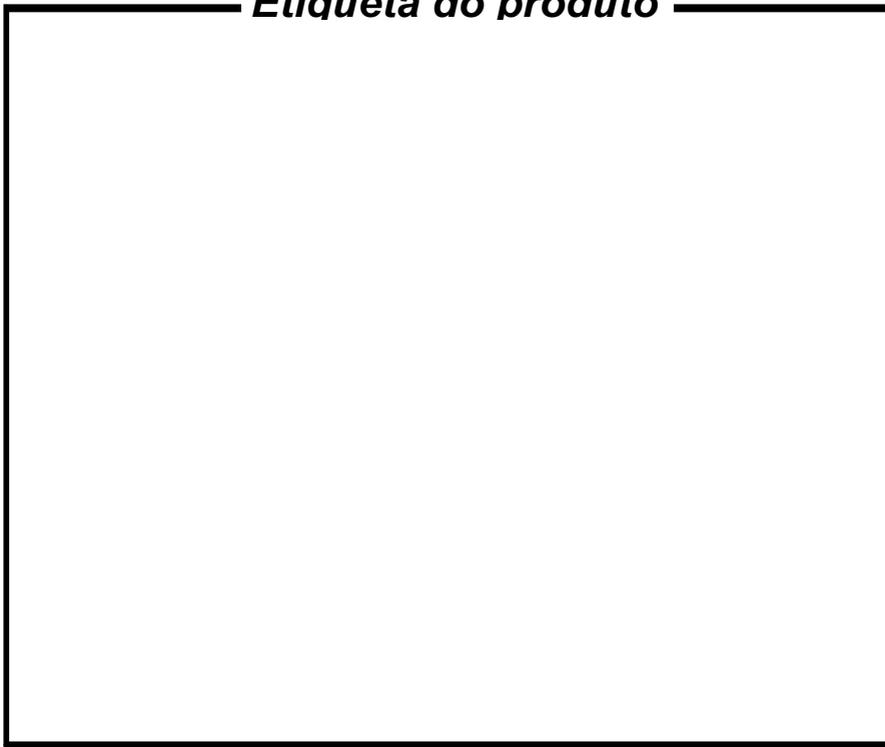
Intervenções realizadas						
Data de Intervenções						
Serviço realizado						
Peças reparadas ou substituídas						
Condições de segurança do equipamento						
Indicações conclusivas quanto as condições de segurança da máquina	Conforme <input type="checkbox"/> Não Conforme <input type="checkbox"/>					
Responsável						



R.05

**DV-30**  
**DV-36**

***Etiqueta do produto***



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

**G.PANIZ**



**ATENDIMENTO AO CONSUMIDOR**  
**(0-XX-54) 2101 3400**  
**0800-704-2366**

[www.gpaniz.com.br](http://www.gpaniz.com.br) [gpaniz@gpaniz.com.br](mailto:gpaniz@gpaniz.com.br)

*Gpaniz Indústria de Equipamentos para Alimentação Ltda.*

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

CNPJ 90.771.833/0001-49