

# Manual de Instrução



AE-25

AE-40

AE-60

AE-80

 [@grupogpaniz](https://www.instagram.com/grupogpaniz)

 [gpaniz.equipamentos](https://www.facebook.com/gpaniz.equipamentos)

 [G.Paniz Ind. de Equip. p/ Alim. LTDA](https://www.youtube.com/GPanizInd.deEquip.p/Alim.LTDA)

---

Amassadeira espiral

**G.PANIZ**

# ÍNDICE

Apresentação - Finalidade do manual.....	03
Instruções de Segurança.....	03
Aspectos de segurança.....	04
Recebimento do produto.....	05
Instalação .....	06
Tabela de sugestão de disjuntores .....	09
Características Técnicas .....	09
Painel de instrumentos.....	10
Instruções de uso .....	12
Hidratação de massa.....	15
Manutenção.....	16
Limpeza.....	16
Ocorrência de Defeitos.....	16
Esquema Elétrico.....	17
Termo de Garantia.....	30
Lista de Revisões Máquina.....	32
Lista de Revisões Manual.....	34

## 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

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

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 o 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.

# ASPECTOS DE SEGURANÇA

**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.

**Amassadeira Espiral:** A descrição da máquina e sua utilização prevista.

**Esquema Elétrico:** Para a visualização da esquemática do comando elétrico, conforme a tensão, a partir pág17.

**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.

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

Verifique o procedimento de uso do botão de emergência.

**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.

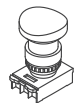
Nunca retirar o cabo do equipamento puxando pelo fio, sempre pegando o plugue e tirando-o da tomada.

Nunca use extensões ou adaptadores para a ligação dos equipamentos.

Não remova o pino central do plugue.

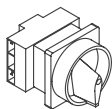
Para a segurança do operador e dos componentes elétricos, recomendamos que seja verificado se o local de instalação possui aterramento.

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.



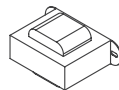
## Botão de Emergência

Desliga o equipamento em situações de risco.



## Chave Geral

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



## Transformador

Deixa a tensão abaixo de 25V.



## Interruptores positivos

Desliga o equipamento quando o armado de proteção estiver aberto.



## Relé de Segurança

Monitora todo o sistema de segurança.



## Blocos de contato

com duplo canal.



## VIDA ÚTIL DOS COMPONENTES

Contactoras	9A	18A	25A	32A
Vida Mecânica	10x10 <sup>6</sup>	10x10 <sup>6</sup>	10x10 <sup>6</sup>	10x10 <sup>6</sup> manobras
Vida Elétrica	1,8x10 <sup>6</sup>	1,2x10 <sup>6</sup>	1,3x10 <sup>6</sup>	1,2x10 <sup>6</sup> manobras

### Temporizador

Vida Mecânica	30x10 <sup>6</sup> manobras
Vida Elétrica	10x10 <sup>5</sup> manobras

### Botões de emergência

Vida Mecânica	3x10 <sup>5</sup> operações
---------------	-----------------------------

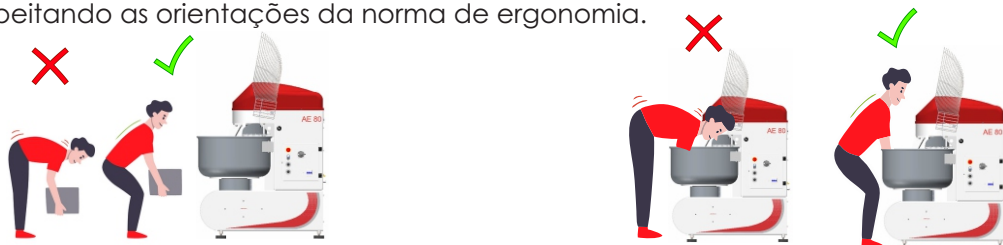
## ERGONOMIA

**Postura Correta:** Mantenha a coluna ereta e evite inclinar o tronco para frente durante o manuseio da máquina, ajustando a posição dos pés para um bom apoio;

**Alcance dos Controles:** Posicione-se de forma que todos os controles da máquina estejam ao alcance das mãos, evitando a necessidade de estender demais os braços;

**Movimentos Suaves:** Execute movimentos lentos e controlados ao adicionar ingredientes ou manusear a massa, prevenindo lesões causadas por movimentos repetitivos e bruscos.

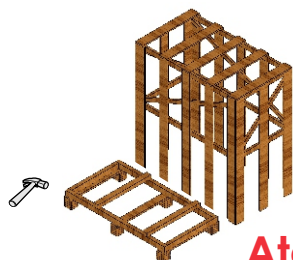
**Pausas Regulares:** Faça pausas de alongamento para aliviar a tensão muscular, respeitando as orientações da norma de ergonomia.



## 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 AE-25 40 60 80 G2

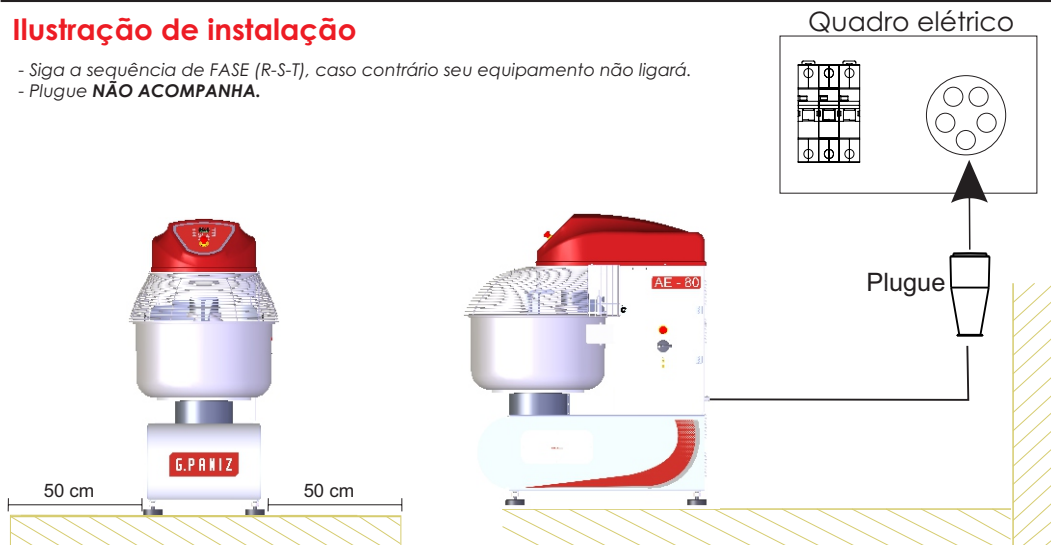
Os procedimentos a seguir devem ser executados para a melhor segurança do usuário:

- 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;
- Verificar se o cabeamento da sua rede elétrica está dimensionado corretamente, o não dimensionamento correto pode causar danos como, queda de tensão, super aquecimento, entre outros danos irreversíveis;
- Em equipamentos monofásicos com inversor de frequência e trifásicos, instale diretamente no disjuntor, monopolar ou tripolar, conforme seu equipamento.
- Em equipamentos monofásicos com plugue 90°, utilize tomadas para 20A com pino 4,8mm conforme NBR 6147;
- O equipamento deve ser aterrado obrigatoriamente para evitar riscos ao operador e danos ao equipamento.
- Solicite a um profissional habilitado o dimensionamento correto do disjuntor, recomendamos a utilização de disjuntor curva 'C' ( ABNT NBR NM 60898 ).
- 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;

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

### Ilustração de instalação

- Siga a sequência de FASE (R-S-T), caso contrário seu equipamento não ligará.
- Plugue **NÃO ACOMPANHA**.



ESTE EQUIPAMENTO NECESSITA DE:



# Especificações Técnicas

	AE-25 G2							AE-40 G2				AE-40 G2 (Motor de Flange)				AE-60 G2				AE-60 G2 (Motor de Flange)				AE-80 G2					
Alimentação Elétrica	Mono.	Mono. Com Inversor		Trif.220V		Trif.380V		Mono.	Trif.220V		Trif.380V		Trif.220V	Trif.380V		Mono.	Trif.220V		Trif.380V		Trif.220V	Trif.380V		Trif.220V	Trif.380V				
Peso (kg)	146							246								263								545					
Dimensões (mm)	1032 x 487 x 959							1248 x 600 x 1159								1313 x 600 x 1159								1527 x 779 x 1289					
Capacidade de Produção	25Kg de massa pronta							40Kg de massa pronta								60Kg de massa pronta								80Kg de massa pronta					
Potência(cv)	V1	V1	V2	V1	V2	V1	V2	V1	V1	V2	V1	V2	V1	V2	V1	V2	V1	V1	V2	V1	V2	V1	V2	V1	V2	V1	V2		
	3	3		1,6	2,5	1,6	2,5	3	2,5	4	2,5	4	2,5	4	2,5	4	3	2,5	4	2,5	4	3	5	3	5	5	8	5	8
Frequencia(Hz)	60			60				60				60				60				60				60					
Tensão(v)	220			220		380		220	220		380		220		380		220	220		380		220		380		220		380	
Consumo Elétrico (kWh)	2,86	2,13		1,72	1,54	1,44	1,52	2,86	2,05	2,38	2,05	2,4	2,05	2,38	2,05	2,4	2,86	2,05	2,38	2,05	2,4	4,7	4,8	4,7	4,8	9,2	8,9	9,2	8,9
Corrente Nominal (A)	13	9,72		7,8	7	3,8	4	13	9,3	10,8	5,4	6,3	9,3	10,8	5,4	6,3	13	9,3	10,8	5,4	6,3	12,4	12,7	7,18	7,35	21,1	20,3	12,2	11,8
Cordão de Alimentação (mm²)	3x2,5	3x4		4x1,5		5x1,5		3x2,5	4x1,5		5x1,5		4x1,5		5x1,5		3x2,5	4x1,5		5x1,5		4x1,5		5x1,5		4x2,5		5x1,5	
RPM Batedor	209	105	209	121	242	121	242	230	115	230	115	230	101	203	101	203	230	115	230	115	230	105	209	105	209	90	180	90	180
RPM Cuba	18	9	18	10	21	10	21	20	10	20	10	20	9	18	9	18	20	10	20	10	20	9	18	9	18	10	20	10	20
PLUG Macho	Sim	Não		Não		Não		Sim	Não		Não		Não		Não		Sim	Não		Não		Não		Não		Não		Não	

**Nota:**  
\*Altura máxima dos equipamentos com a grade de proteção totalmente aberta.

AE 25 - 1330 mm  
AE 40 - 1560 mm  
AE 60 - 1700 mm  
AE 80 - 2000 mm

TABELA DE SUGESTÃO DE DISJUNTORES

AVISO

- Dimensionamento de cabos e disjuntores passados foram levados em consideração somente valores de consumo do equipamento sem outras cargas ligadas na mesma linha.
- Necessário contratar um profissional capacitado para realizar a análise e dimensionamento da sua rede elétrica e dimensionamento do disjuntor de entrada.

Modelo	Tensão	Disjuntor Curva/Corrente	Seção do Condutor (bitola do fio)	Tipo de Cabo Recomendado	Método de instalação	Comprimento Máximo do Cabo	PLUGUE/TOMADAS (NBR 7845)	CORRENTE PLUGUE/ TOMADA
AE-25	220V MONO. 60HZ	C-20A	2,5mm²	HERPR(90°) 1KV	Instalação em bandeija não perfurada ou perfilado suspenso	50Mts.	TOMADA EMBUTIR MODULAR	20A
AE-25	220V MONO C/ INVERSOR . 60HZ	C-20A	4,0mm²	HERPR(90°) 1KV		50Mts.	PLUGUE 2P+T	16A
AE-25	220V TRIF. 60HZ	C-20A	1,5mm²	HERPR(90°) 1KV		50Mts.	PLUGUE 3P+T	16A
AE-25	380V TRIF. 60HZ	C-20A	1,5mm²	HERPR(90°) 1KV		50Mts.	PLUGUE 3P+N+T	16A
AE-40	220V MONO. 60HZ	C-32A	2,5mm²	HERPR(90°) 1KV		50Mts.	TOMADA EMBUTIR MODULAR	20A
AE-40	220V TRIF. 60HZ	C-32A	2,5mm²	HERPR(90°) 1KV		50Mts.	PLUGUE 3P+T	32A
AE-40	380V TRIF. 60HZ	C-32A	2,5mm²	HERPR(90°) 1KV		50Mts.	PLUGUE 3P+N+T	32A
AE-60	220V MONO. 60HZ	C-32A	2,5mm²	HERPR(90°) 1KV		50Mts.	TOMADA EMBUTIR MODULAR	20A
AE-60	220V TRIF. 60HZ	C-32A	2,5mm²	HERPR(90°) 1KV		50Mts.	PLUGUE 3P+T	32A
AE-60	380V TRIF. 60HZ	C-32A	2,5mm²	HERPR(90°) 1KV		50Mts.	PLUGUE 3P+N+T	32A
AE-80	220V TRIF. 60HZ	C-40A	2,5mm²	HERPR(90°) 1KV		50Mts.	PLUGUE 3P+T	63A
AE-80	380V TRIF. 60HZ	C-40A	2,5mm²	HERPR(90°) 1KV		50Mts.	PLUGUE 3P+N+T	63A

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

As amassadeiras AE - 25, 40, 60 e 80 são projetadas para produzirem massas pesadas, para pães, pizzas e etc. Suas capacidades são de até 25 Kg (AE-25), 40 Kg (AE-40), 60 Kg (AE-60) e 80 Kg (AE-80) de massa pronta.

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

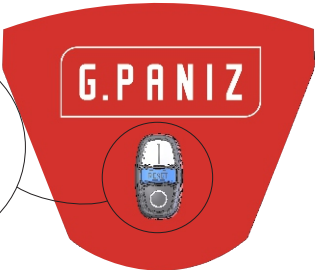
As amassadeiras são fabricadas em aço carbano SAE 1020 com acabamento em pintura epóxi ou aço inox. Cuba em aço inoxidável e batedores em ferro fundido.



PAINEL DE INSTRUMENTOS

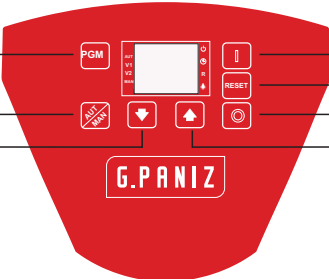
AE-25

LIGAR  
RESET  
DESLIGA



PAINEL ANALÓGICO FRONTAL

FUNÇÕES  
AUTOMÁTICO/MANUAL  
DOWN  
LIGAR  
RESET  
DESLIGA  
UP



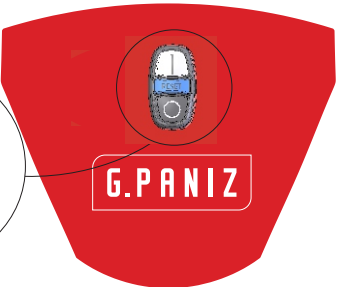
PAINEL DIGITAL FRONTAL



TAMPA QUADRO ELÉTRICO

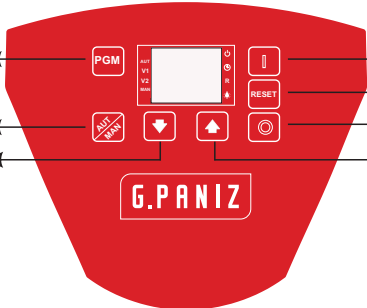
AE-40 / AE-60

LIGAR  
RESET  
DESLIGA

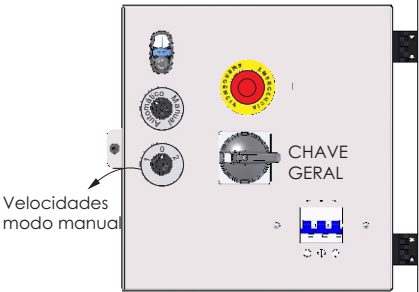


PAINEL ANALÓGICO FRONTAL

FUNÇÕES  
AUTOMÁTICO/MANUAL  
DOWN  
LIGAR  
RESET  
DESLIGA  
UP



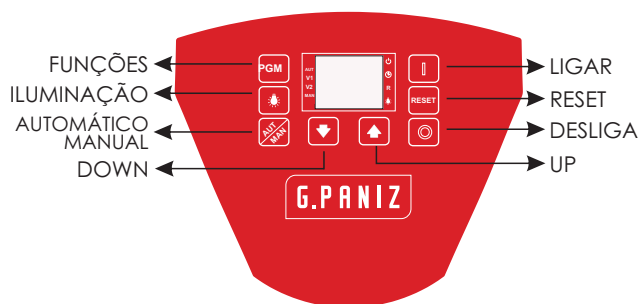
PAINEL DIGITAL FRONTAL



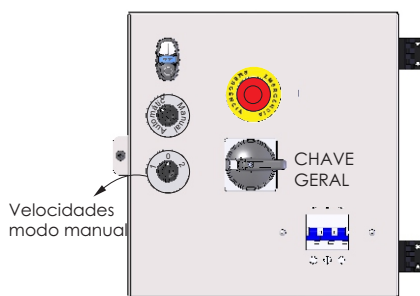
TAMPA QUADRO ELÉTRICO

# PAINEL DE INSTRUMENTOS

AE-80

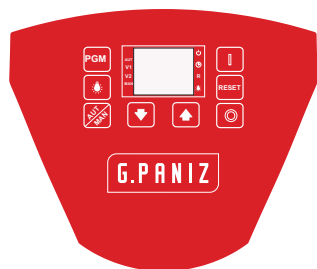


PAINEL DIGITAL FRONTAL



TAMPA QUADRO ELÉTRICO

## FUNÇÕES DO PAINEL DIGITAL



- I** Tecla que aciona o processo.
- RESET** Reset deve ser pressionado quando algum botão de emergência for acionado ou a grade de proteção for aberta durante o processo.
- AUT MAN** Tecla de controle do processo Automático ou Manual.
- PGM** Tecla de acesso a programação de tempo na velocidade 1 e tempo na velocidade 2.
- 💡** Tecla aciona a lâmpada. (Item apenas da AE-80)
- ⏹** Tecla para parar o processo.
- ⬆** Tecla para aumentar valores.
- ⬇** Tecla para diminuir valores.

# INSTRUÇÕES DE USO

## AE-25/AE-40/AE-60/AE-80 PAINEL DIGITAL

**Para ligar e utilizar sua máquina AE-25, AE-40, AE-60 ou AE-80 G2 com painel frontal digital, 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 e posicionar a 'Chave Geral' na posição ON ;

3º Passo: Levantar a '*Grade de Proteção*' e adicionar os primeiros ingredientes mais leves na cuba, como os farináceos (Atenção para informações de hidratação da massa pág.14);

4º Passo: Verificar se os 'Botões de Emergência' estão na posição de trabalho (puxado totalmente para fora.);

5º Passo: Abaixar totalmente a '*Grade de Proteção*';

6º Passo: Defina qual modo irá trabalhar MANUAL\*ou AUTOMÁTICO\*\* utilizando a tecla de controle do processo;

\*\* No modo Automático você define o tempo de trabalho desejado na velocidade 1 e o tempo de trabalho desejado na velocidade 2.

\* No modo Manual quando pressionar a tecla de ligar, a máquina inicia o processo na velocidade 1 e só irá subir para velocidade 2 quando for pressionado a tecla UP.

7º Passo: Pressione a Tecla LIGAR ( pág.10);

8º Passo: Pressione a Tecla 'RESET' ( pág.10);

9º Passo: Utilize a tecla de FUNÇÕES (PGM) para programar sua máquina, use as teclas UP e DOWN para definir o tempo desejado para cada velocidade, e para confirmar o tempo escolhido apenas aperte novamente a tecla FUNÇÕES (PGM);

10º Passo: Pressionar a Tecla 'LIGAR' para colocar maquina em trabalho;

**OBS:** - Caso seja levantado o aramado, a máquina irá se desligar automaticamente, como sistema de segurança. Para ligar a máquina novamente pressione 'RESET' e na sequência a tecla 'LIGAR'

-Caso haja mudança de modo de trabalho ( MANUAL ou AUTOMÁTICO) o tempo retorna a zero;

**Para trabalhar com o modo MANUAL do equipamento, 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);

IMPORTANTE: Todos os passos a seguir são realizados apenas na 'Tampa Quadro Elétrico' (imagem abaixo) do seu equipamento;

2º Passo: Ligar disjuntor e posicionar a 'Chave Geral' na posição ON;

3º Passo: Levantar a '*Grade de Proteção*' e adicionar os primeiros ingredientes mais leves na cuba, como os farináceos (Atenção para informações de hidratação da massa pág.14);

4º Passo: Verificar se os 'Botões de Emergência' estão na posição de trabalho (puxado totalmente para fora.);

5º Passo: Abaixar totalmente a '*Grade de Proteção*';

6º Passo: Selecionar a opção 'MANUAL';

7º Passo: Selecione a velocidade desejada 1 ou 2;

8º Passo: Pressionar 'RESET' (pág.10);

9º Passo: Pressionar 'LIGAR' (pág.10);

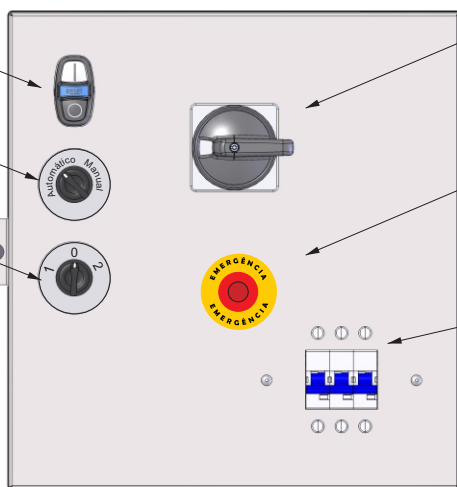
Caso seja levantado a '*Grade de Proteção*', a máquina irá se desligar automaticamente, como sistema de segurança. Para ligar a máquina novamente, repetir os passos 4 à 9.

**Botão com função:**

-LIGAR  
-RESET  
-DESLIGAR

-AUTOMÁTICO  
-MANUAL

VELOCIDADES  
1 E 2



CHAVE GERAL

EMERGÊNCIA

DISJUNTOR

TAMPA QUADRO ELÉTRICO



## INSTRUÇÕES DE USO

### AE-25/AE-40/AE-60 PAINEL ANALÓGICO

Para ligar e utilizar sua máquina AE-25, AE-40 ou AE-60 G2, com painel frontal analógico, 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: Posicionar a 'Chave Geral' na posição ON;

3º Passo: Levantar a '*Grade de Proteção*' e adicionar os primeiros ingredientes mais leves na cuba, como os farináceos (Atenção para informações de hidratação da massa pág.14);

4º Passo: Verificar se os 'Botões de Emergência' estão na posição de trabalho (puxado totalmente para fora.);

5º Passo: Abaixar totalmente a '*Grade de Proteção*';

6º Passo: Pressionar a Tecla 'RESET' (pág.10);

7º Passo: Pressionar a Tecla 'Ligar' (pág.10);

Caso seja levantado a '*Grade de Proteção*', a máquina irá se desligar automaticamente, como sistema de segurança. Para ligar a máquina novamente, repetir os passos 4 à 7.

## HIDRATAÇÃO DE MASSAS

A hidratação de massas é o percentual de água utilizado na massa em relação a soma dos ingredientes sólidos (farinha, sal, fermento, reforçador e etc.)

Para calcular o percentual de hidratação faça os seguintes cálculos:

$$\text{sólido} = \text{massa pronta} \div 1, \%$$

$$\text{líquidos} = \text{Capacidade máx. de massa pronta} - \text{sólido}$$

Exemplo:

Sua receita leva uma hidratação de 60% e supondo que deseja utilizar a capacidade máxima de massa pronta do equipamento que é 25 Kg (AE 25) ou 80 Kg se for (AE 80). Exemplo 1, para 25kg.

$$\text{sólido} = 25 \div 1,60$$

$$\text{sólido} = 15,63 \text{ kg}$$

$$\text{líquidos} = 25 - 15,62$$

$$\text{líquidos} = 9,38 \text{ L}$$

Para receitas com os valores diferentes aos utilizados no exemplo acima, apenas substitua os valores demarcados pelos valores que você desejar.

Exemplo 2, para 80 Kg:

**massa pronta a ser produzida 80Kg**

**hidratação da massa a 70 %**

$$\text{sólido} = 80 \div 1,70$$

$$\text{sólido} = 47,05 \text{ kg}$$

$$\text{líquidos} = 80 - 47,05$$

$$\text{líquidos} = 32,95 \text{ L}$$

Onde:

massa pronta = Quantidade de massa pronta a ser produzido, não exceda o limite do equipamento.

sólidos = Valor referente a soma dos ingredientes sólidos( Farinha, fermento, sal, reforçador e etc.)

hidratação = Percentual que deseja hidratar sua massa, é a soma dos ingredientes líquidos( Água, leite, óleo de soja, 'ovos 75,25% ' e etc.)

Percentual de hidratação	Tabela de Sugestões de Hidratação							
	AE 25		AE 40		AE 60		AE 80	
	Sólidos (Kg)	Líquidos (litros)	Sólidos (Kg)	Líquidos (litros)	Sólidos (Kg)	Líquidos (litros)	Sólidos (Kg)	Líquidos (litros)
60%	15,63	9,38	25	15	37,5	22,5	50	30
70%	14,71	10,29	23,53	16,47	35,29	24,71	47,06	32,94
75%	14,29	10,71	22,86	17,14	34,29	25,71	45,71	34,29
80%	13,89	11,11	22,22	17,78	33,33	26,67	44,44	35,56

Nota:

A soma entre sólido e líquidos não deve exceder a capacidade máx. de massa pronta do seu equipamento.

## ATENÇÃO

Utilizar no mínimo 60 % de hidratação.

Valores abaixo podem gerar desgastes no equipamento, não coberto pela 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 ESPECIAL TUTELA. ASF 360DXC3276.**

- Um electricista 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.

## PARÂMETROS DO INVERSOR

Utilize o Qr code ao lado para realizar o download da planilha completa com os parâmetros do inversor.



## OCORRÊNCIA DE DEFEITOS

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

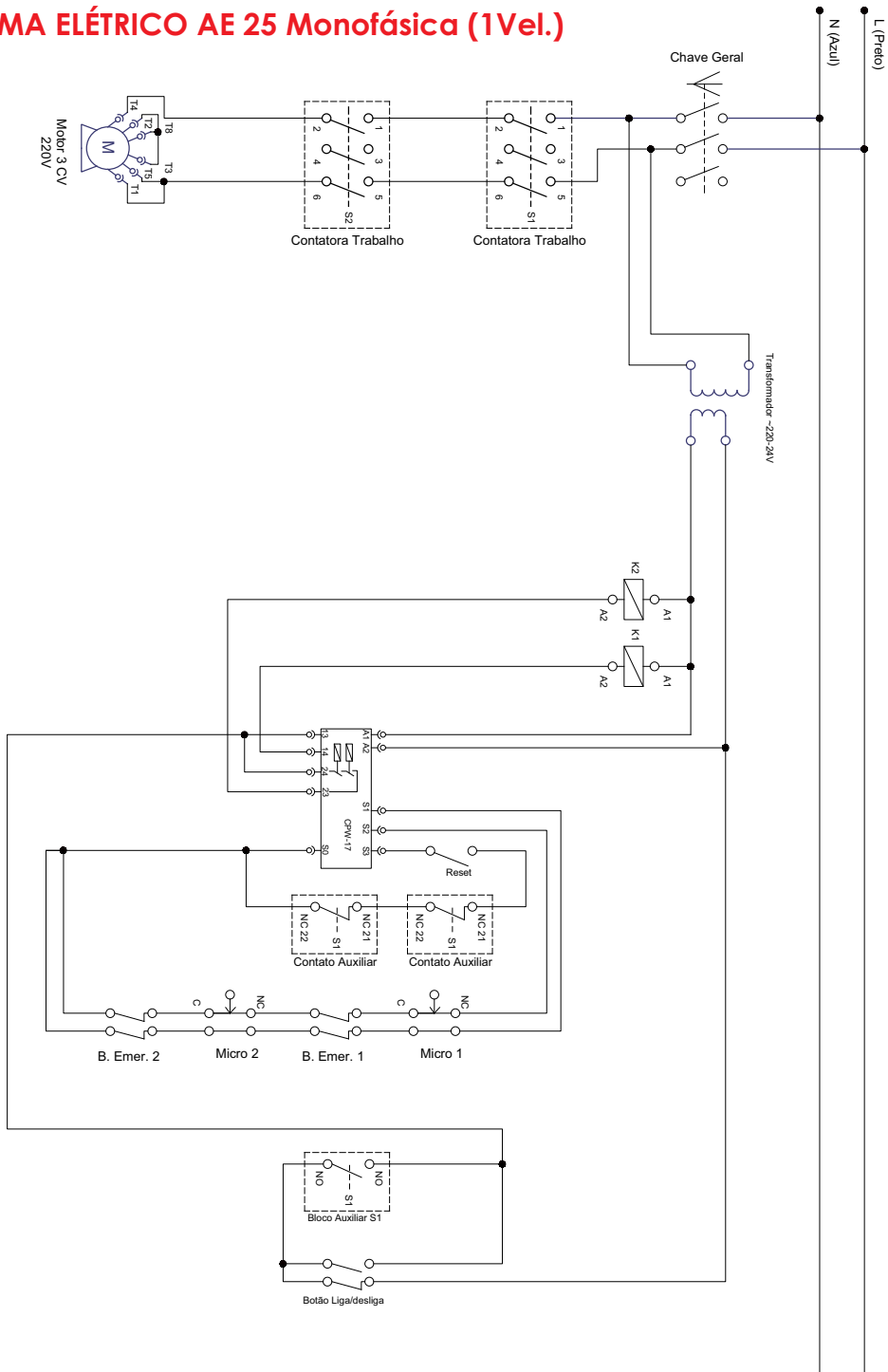
**1 - Se a máquina não liga:** Verifique se a tensão da máquina coincide com a do estabelecimento, verifique se o botão de emergência está totalmente puxado para fora (posição de trabalho) e verifique se a sequência de fase (somente para máquinas trifásicas) está na ordem correta.

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

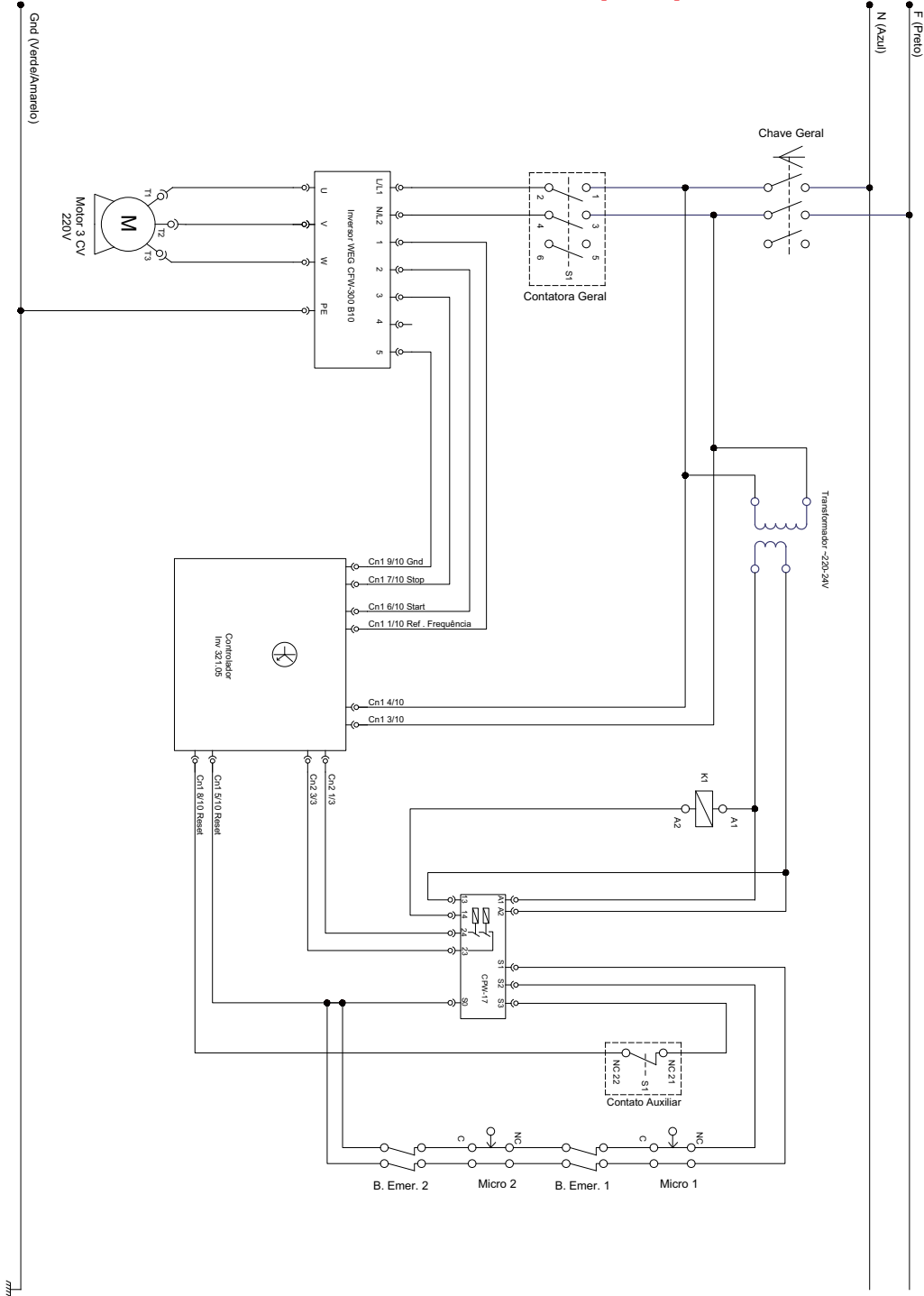
Se houver realmente a necessidade de acionar a Assistência Técnica GPaniz, caso o equipamento não esteja funcionando conforme as especificações, tenha a nota fiscal e o Manual de Instruções à mão e entre em contato com o Serviço de Atendimento GPaniz. Este lhe prestará esclarecimento sobre pequenos problemas 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 AE-25 G2, AE-40 G2, AE-60 G2 e AE-80 G2.

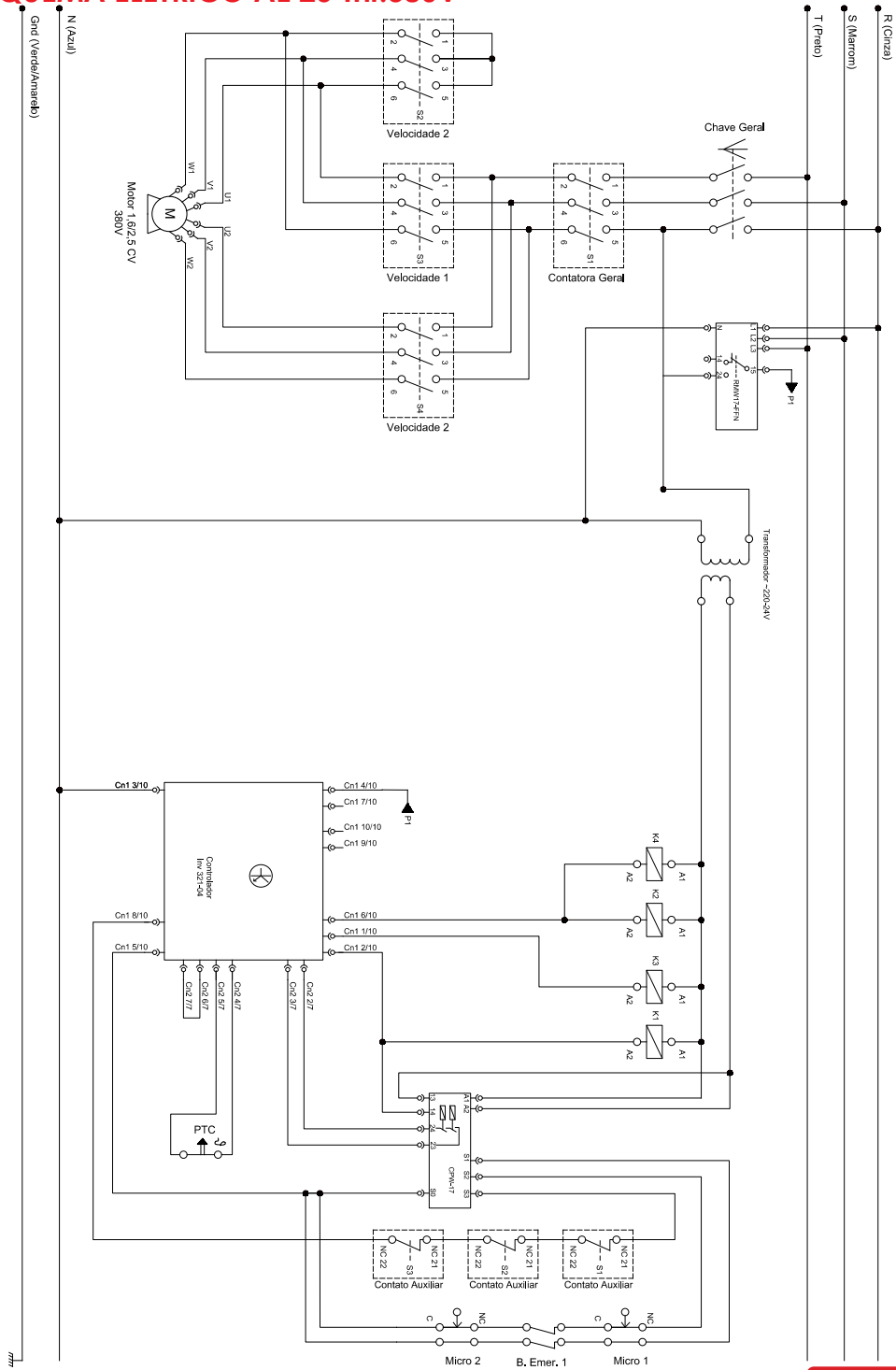
## ESQUEMA ELÉTRICO AE 25 Monofásica (1Vel.)



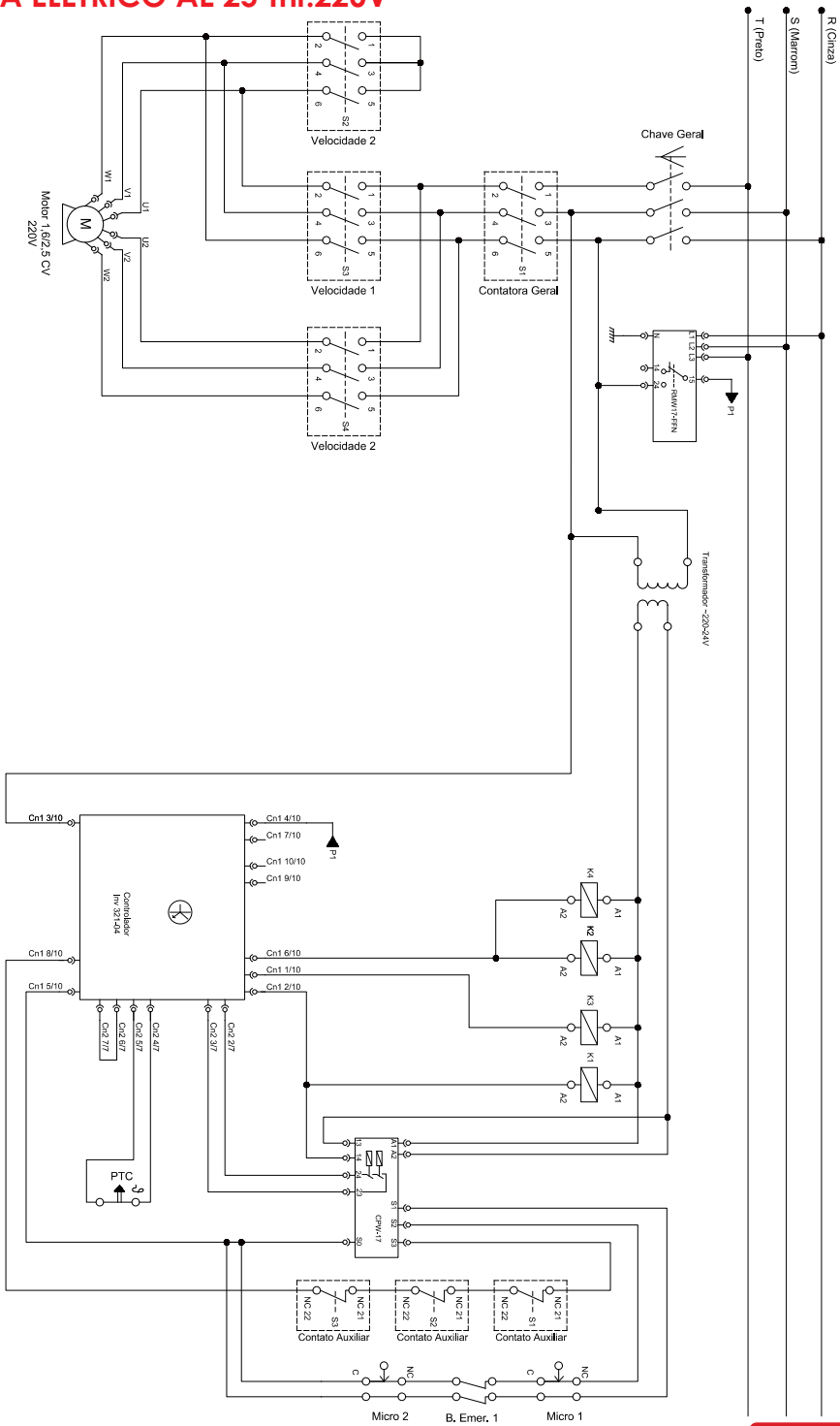
ESQUEMA ELÉTRICO AE 25 Mono c/ inversor (2vel.)



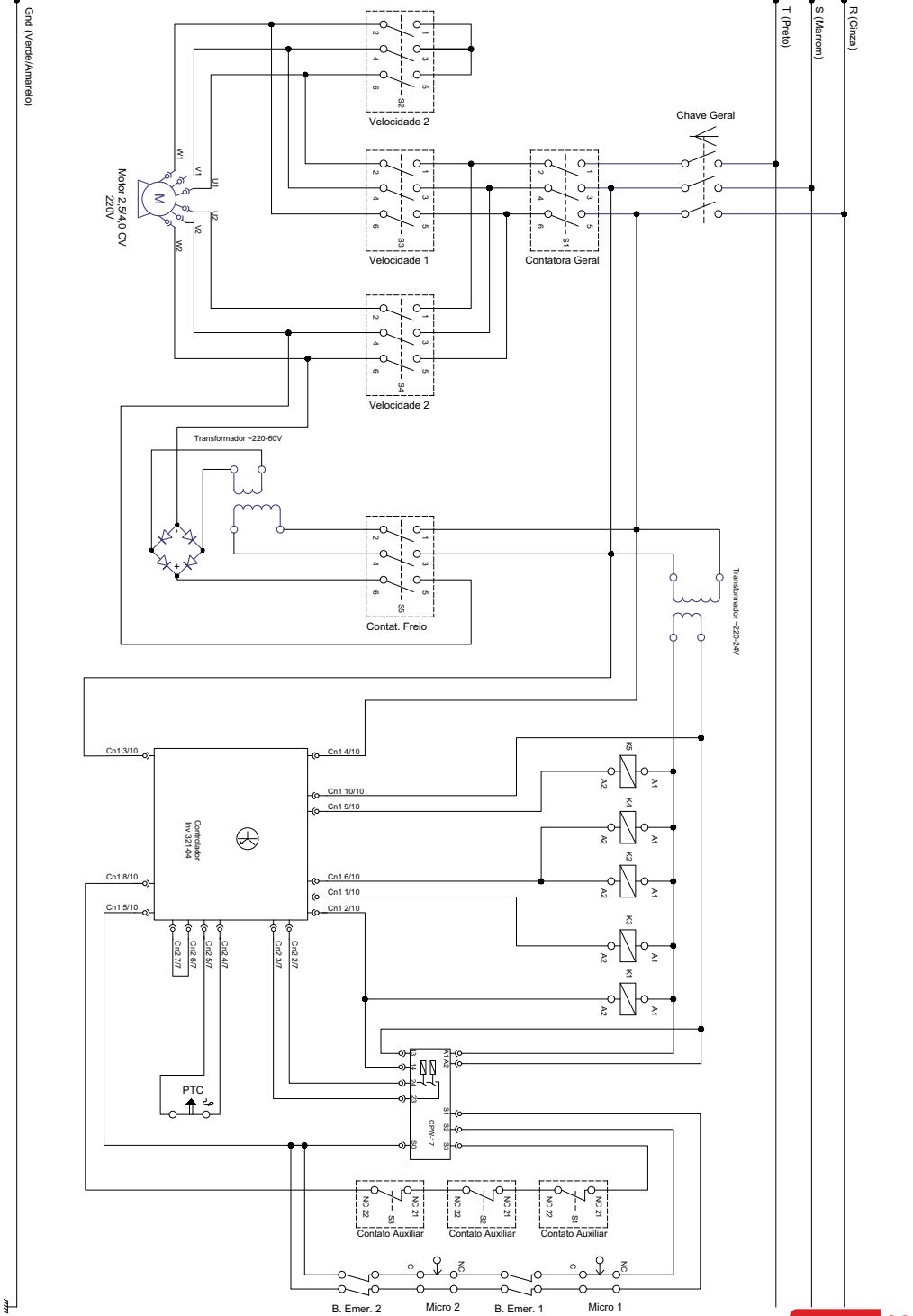
ESQUEMA ELÉTRICO AE 25 Trif.380V



## ESQUEMA ELÉTRICO AE 25 Trif.220V

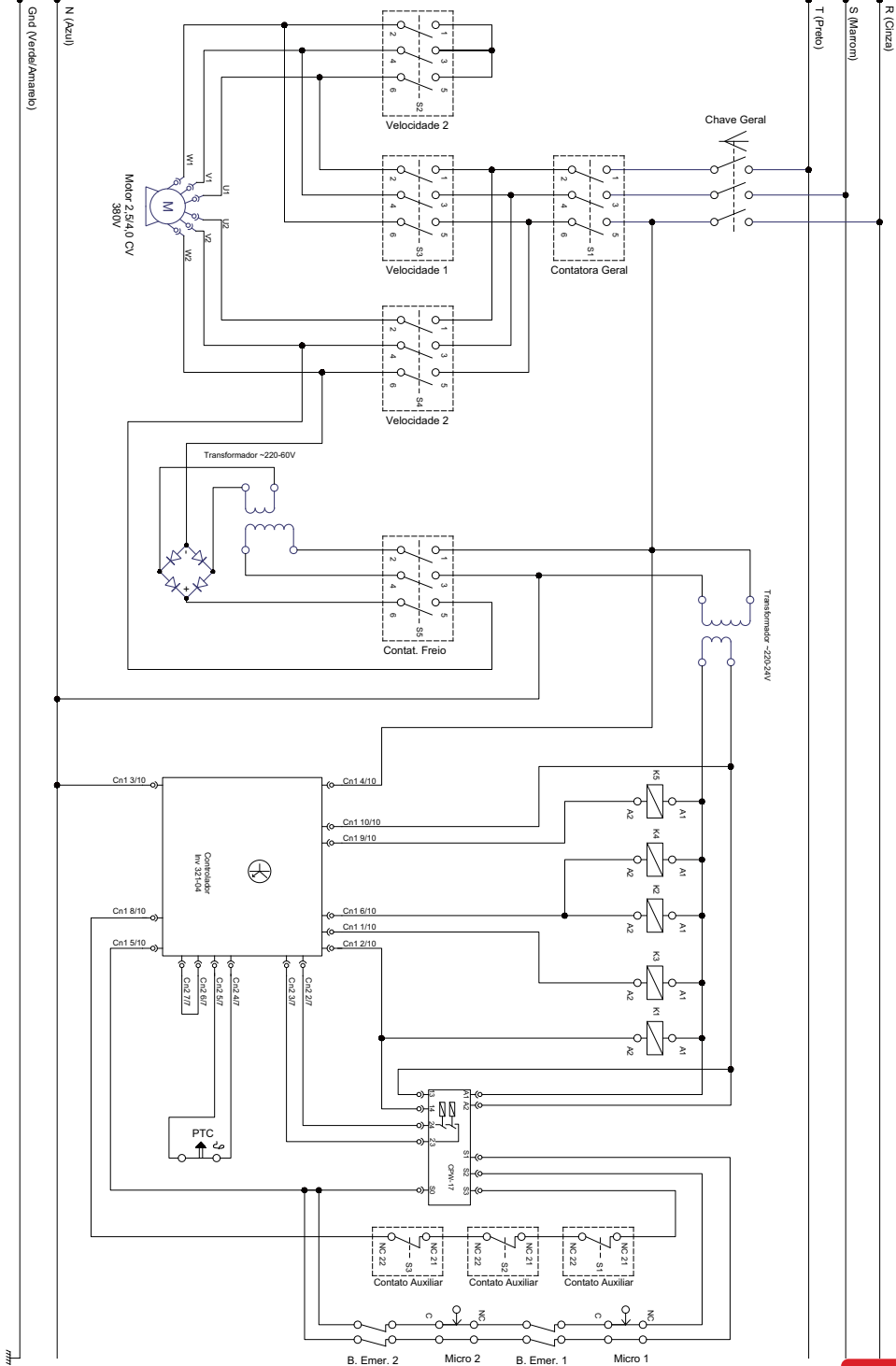


ESQUEMA ELÉTRICO AE 40 Trif.220V

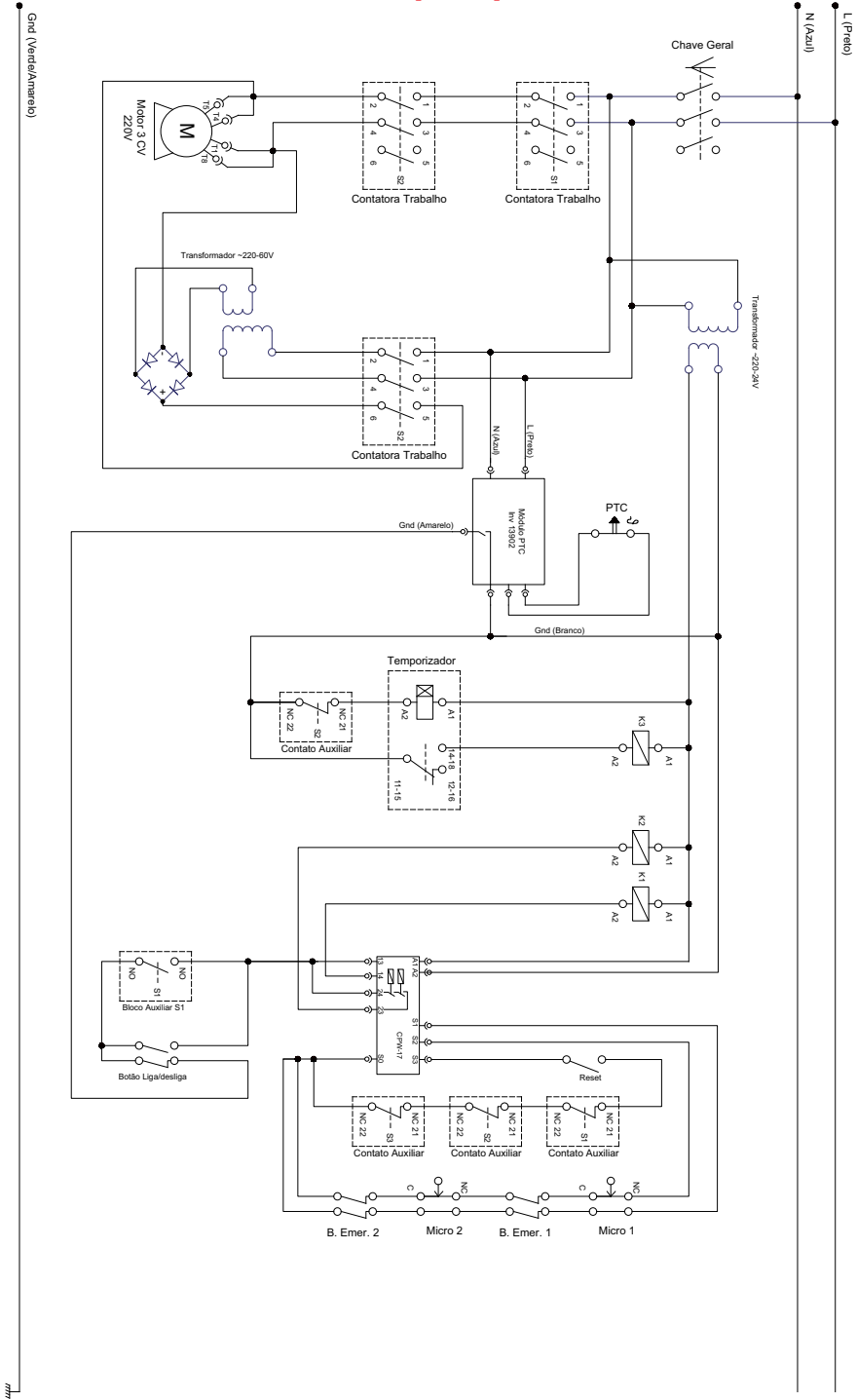




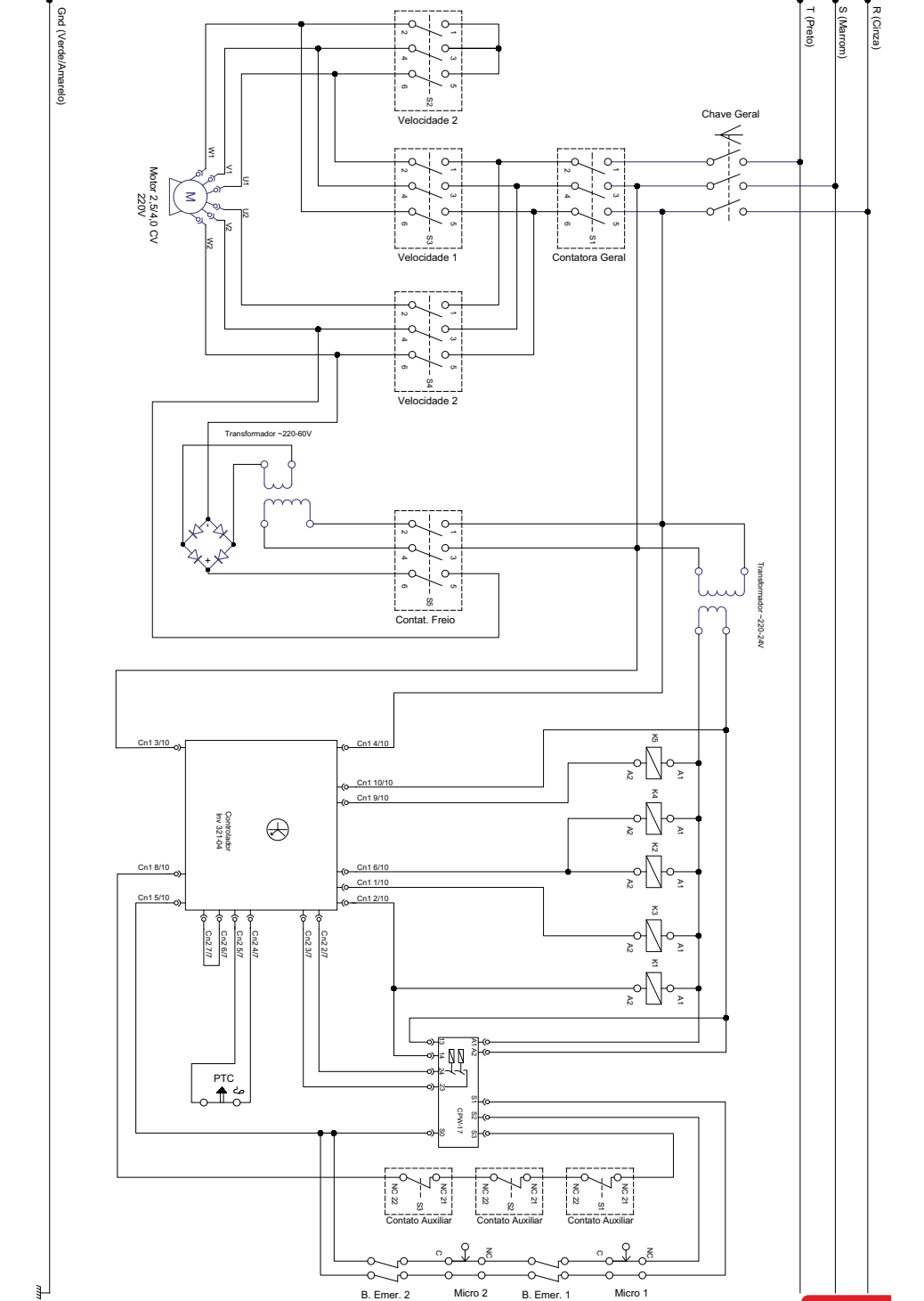
ESQUEMA ELÉTRICO AE 40 Trif. 380V



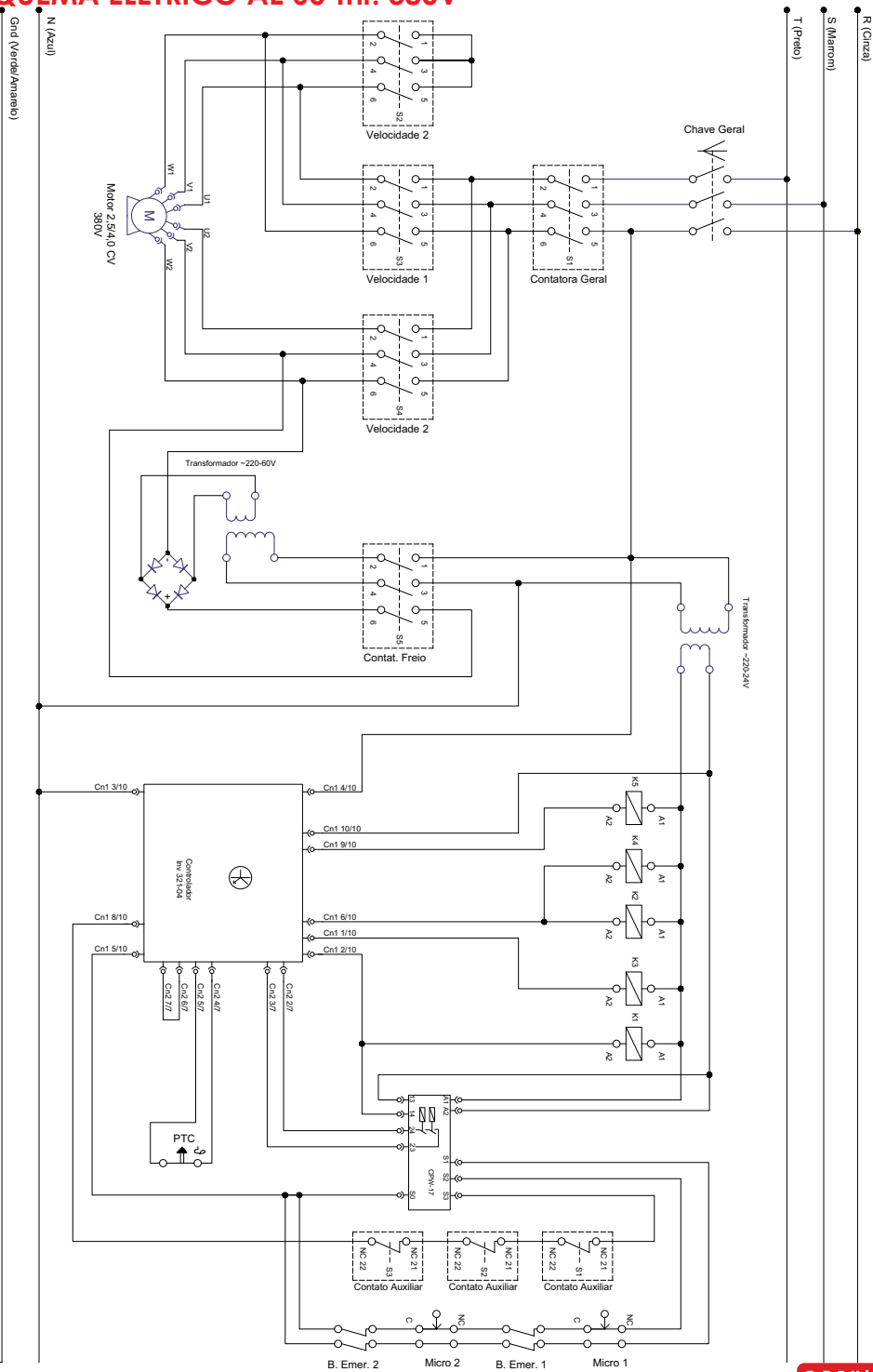
ESQUEMA ELÉTRICO AE 40 Mono (1vel.)



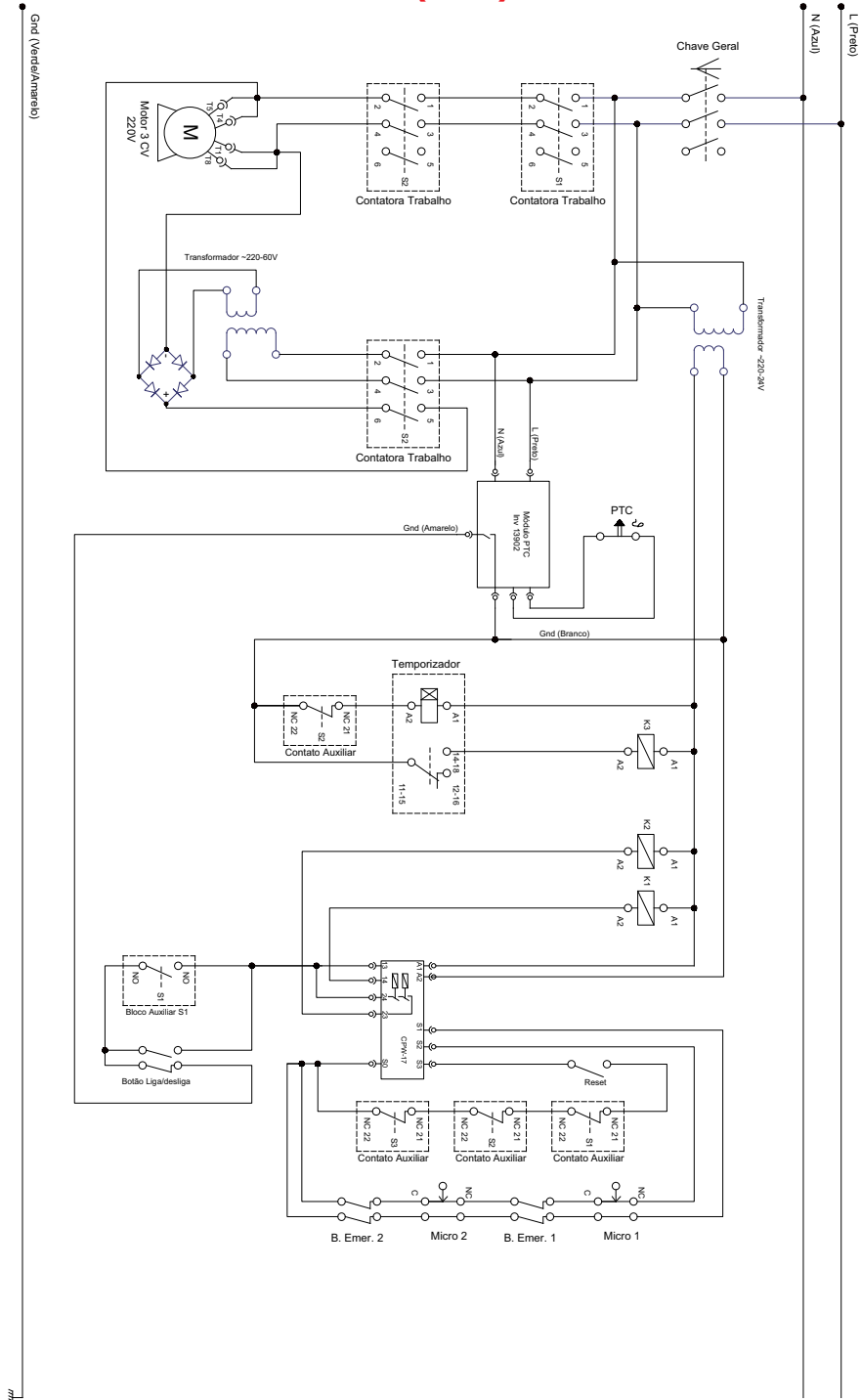
ESQUEMA ELÉTRICO AE 60 Trif.220V



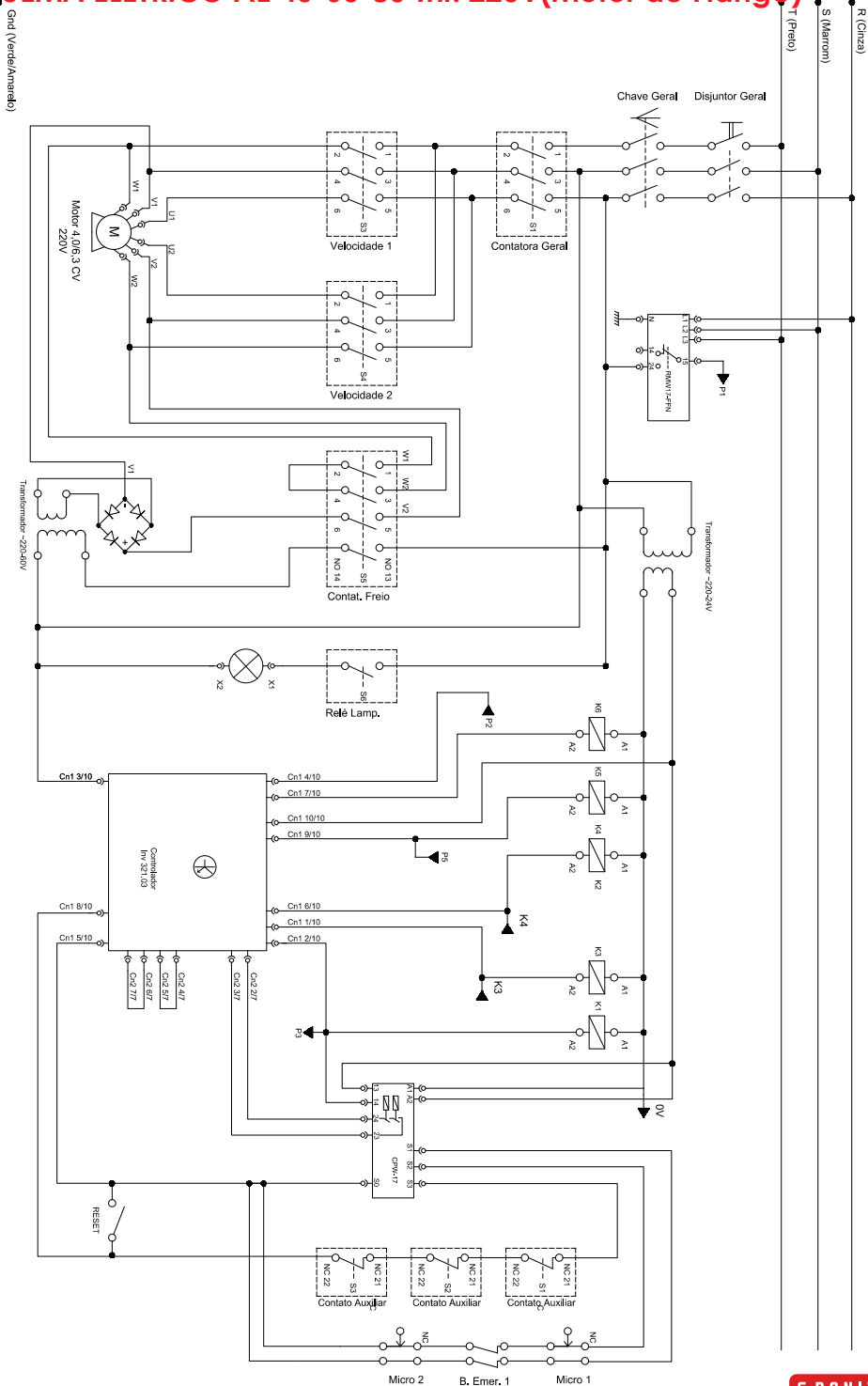
## ESQUEMA ELÉTRICO AE 60 Trif. 380V



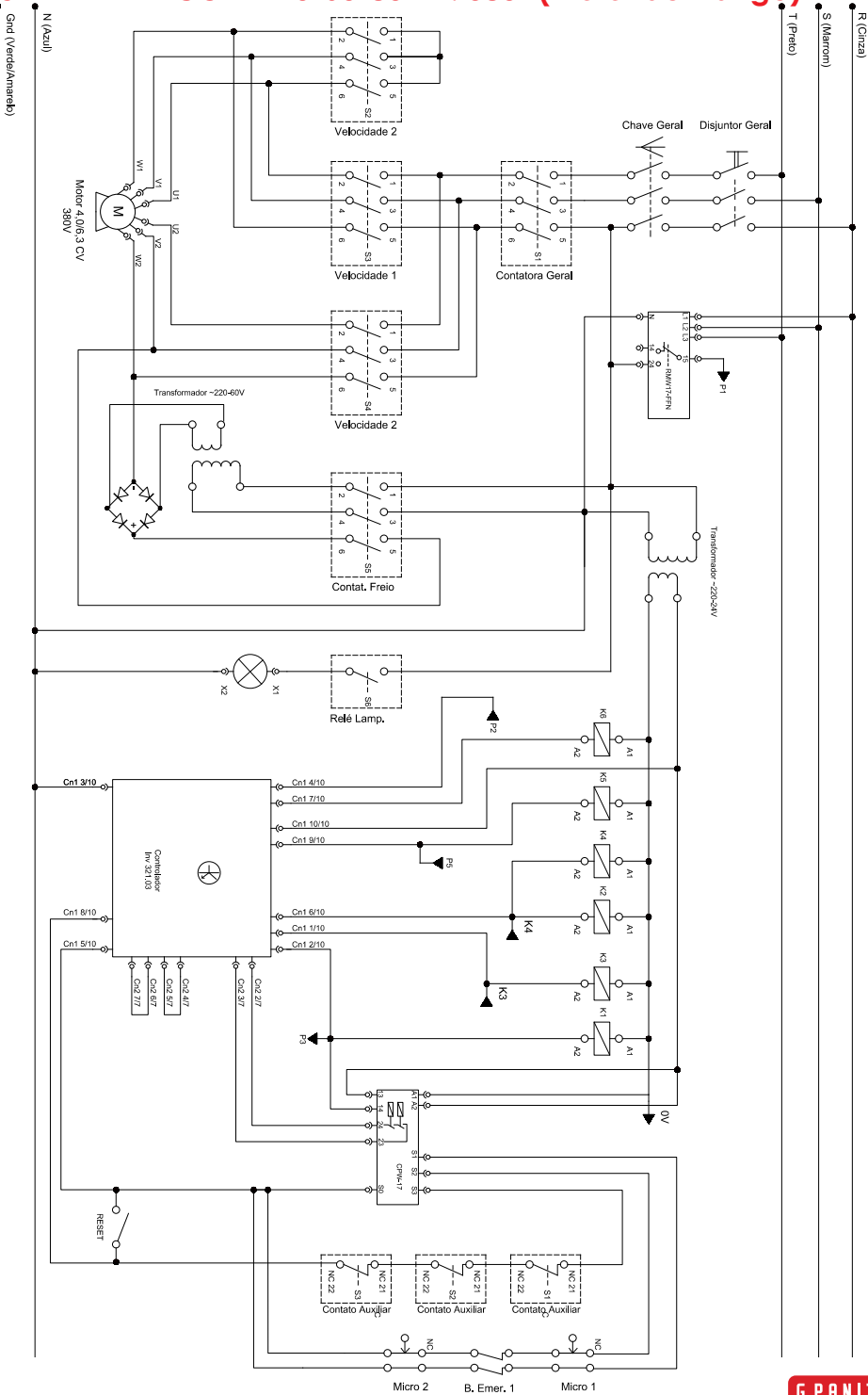
## ESQUEMA ELÉTRICO AE 60 Mono (1vel.)



### ESQUEMA ELÉTRICO AE 40-60-80 Trif. 220V(Motor de Flange)

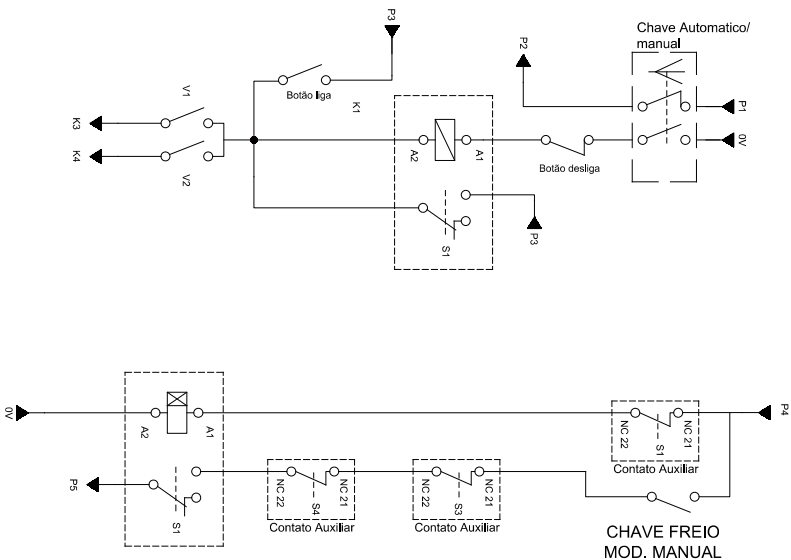


### ESQUEMA ELÉTRICO AE 40-60-80 Trif. 380V(Motor de Flange)



ESQUEMA ELÉTRICO AE 40-60-80 220/380V

Chave automático/manual  
Chave Modo Manual



Gnd (Verde/Amarado)

R (Cinza)  
S (Marrom)  
T (Preto)



## 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 Técnicas 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>
Data de Intervenções	<div>___/___/20___</div>	<div>___/___/20___</div>	<div>___/___/20___</div>	<div>___/___/20___</div>
Serviço realizado	<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>
Condições de segurança do equipamento	<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>Conforme</div> <div><div></div></div> <div>Não Conforme</div> <div><div></div></div>	<div>Conforme</div> <div><div></div></div> <div>Não Conforme</div> <div><div></div></div>	<div>Conforme</div> <div><div></div></div> <div>Não Conforme</div> <div><div></div></div>	<div>Conforme</div> <div><div></div></div> <div>Não Conforme</div> <div><div></div></div>
Responsável	<div></div> <div></div>	<div></div> <div></div>	<div></div> <div></div>	<div></div> <div></div>

LISTA DE REVISÕES DO MANUAL

Revisão	Nº série inicial	Nº série final	CDA	Descrição
00	230822XXXXXX	211122XXXXXX	4704	Acrescentar Links e QRCode.
01	211122XXXXXX	250923XXXXXX	4874	Atualizar informação página 04.
02	260923XXXXXX	141024XXXXXX	5113	Acrescentado QRCode Parâmetros
03	151024XXXXXX		5351	Sistema Backup Acionamento Manual Alteração Motor AE-60 G2

# CRONOGRAMA DE MANUTENÇÃO

NÚMERO	DESCRIÇÃO	PERIODICIDADE
01	Limpeza interna	Diária
02	Limpeza sistema elétrico	3000 horas ou conforme necessidade
03	Reaperto sistema elétrico	1800 horas ou conforme necessidade

*Em caso de troca de correias, atenção as informações abaixo*

Tensionametno Correias AE-40/60		
redução	Modelo	Tensionamento [Hz]
1º Redução	XPA 1032	52 a 62
2º Redução	Poly-V 18PK 945 (Hutchinson)	206 a 232
3º Redução	Poly-V 12PK 945 (Hutchinson)	206 a 232
Tensionametno Correias AE-80		
redução	Modelo	Tensionamento [Hz]
1º Redução	XPA 1060	53 a 63
2º Redução	Poly-V 20PK 1330 (Hutchinson)	129 a 149
3º Redução	Poly-V 14PK 1330 (Hutchinson)	129 a 149
* Ao substituir uma correia, deverá ser observado seu comprimento e marca de acordo com a que está sendo substituída, não podendo ter comprimento ou marca diferentes.		
* Após a troca ou substituição de uma correia, Deixar a máquina trabalhando por cerca de 40 minutos e após esse tempo retensioná-la.		

[illegible]

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