

Manual de Instrução



ARV-100
ARV-130

Assador rotativo vertical

ÍNDICE

Apresentação - Finalidade	3
Instruções de Segurança.....	4
Aspectos de segurança.....	5
Recebimento e Transporte do produto.....	6
Instalação.....	7
Instruções de montagem do KIT.....	8
Procedimentos para instalação.....	9
Painel de instrumentos.....	10
Instruções de uso.....	10
Utilização do equipamento.....	13
Limpeza.....	15 e 18
Manutenção.....	16
Ocorrência de Defeitos.....	17
Esquema Elétrico.....	19
Termo de Garantia.....	20
Lista de Revisões Máquina.....	23
Cronograma de Manutenção.....	23
Lista de Revisões Manual.....	23

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 de 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

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

Terra de Proteção IEC 60417-5019



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

Equipotencialidade IEC 60417-5021



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



Representação gráfica que indica qual queimador está será utilizado no acionamento dos botões.

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.

Assador Rotativo Vertical ARV100/130: A descrição do equipamento e sua utilização prevista, podem ser visualizados a partir da página 07.

Esquema Elétrico: Para a visualização da esquemática do comando elétrico, conforme a tensão 127/220V Monofásico (bivolt), verificar na página 41.

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 plugue e tirando-o da tomada.
- Nunca use extensões ou adaptadores para a ligação dos equipamentos.
- Não remova o pino central do plugue terra.

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 conforme instruções na página 06. Instale o equipamento em local onde não haja tráfego intenso de pessoas.

Adulteração: Seu equipamento possui uma porta intertravada que impede o acesso as partes móveis. A retirada ou adulteração deste componente de segurança pode causar riscos graves nos membros superiores do usuário do produto.

Utilização do Aparelho: Estes aparelhos destinam-se a ser usados para aplicações comerciais, por exemplo, em cozinhas de restaurantes, cantinas, hospitais e em empresas comerciais, como padarias, açougues, etc., mas não para a produção em massa contínua de alimentos.

Procedimento para utilização do aparelho com segurança ver página 12.

Atenção

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

ASSISTÊNCIAS TÉCNICAS AUTORIZADAS

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

Ou se preferir utilize o QR CODE.

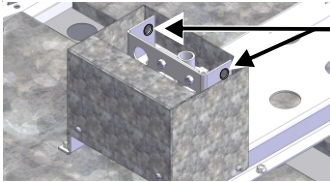
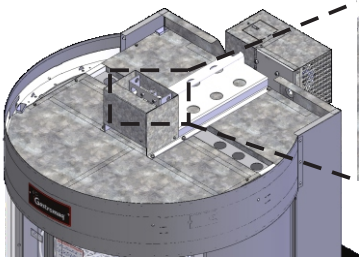
Aponte a câmera do seu celular para o **QR CODE** ao lado, e tenha acesso a lista completa das assistências técnicas autorizadas.



RECEBIMENTO DO PRODUTO

Inspeção o seu equipamento para detectar qualquer avaria durante o transporte. Qualquer irregularidade deve ser comunicada ao transportador e à fábrica imediatamente.

TRANSPORTE



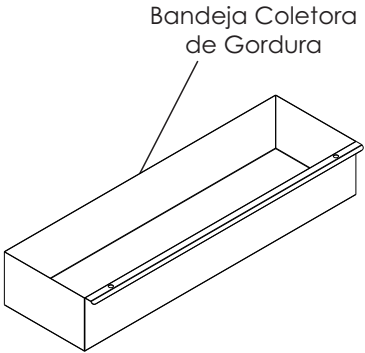
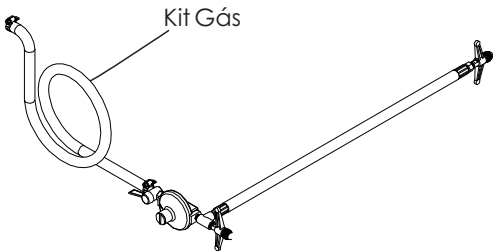
Utilize esta alça para movimentar e transportar o equipamento. Utilizar sempre lanças hidráulicas ou talhas.

Modelo	Peso Líquido kg
ARV-100 C/Quei	140 kg
ARV-130 C/Quei	155 kg
ARV-100 S/Quei.	130 kg
ARV-130 S/Quei.	142 kg

CONJUNTO KIT

Na parte interior do seu equipamento encontram-se os itens que compõem o conjunto Kit que possui:

Modelo	Manipulo	Kit Gás	Bandeja
ARV-100 C/Quei	4	1	1
ARV-130 C/Quei	5	1	1
ARV-100 S/Quei.	3	1	1
ARV-130 S/Quei.	4	1	1



INSTALAÇÃO ARV - 100/130

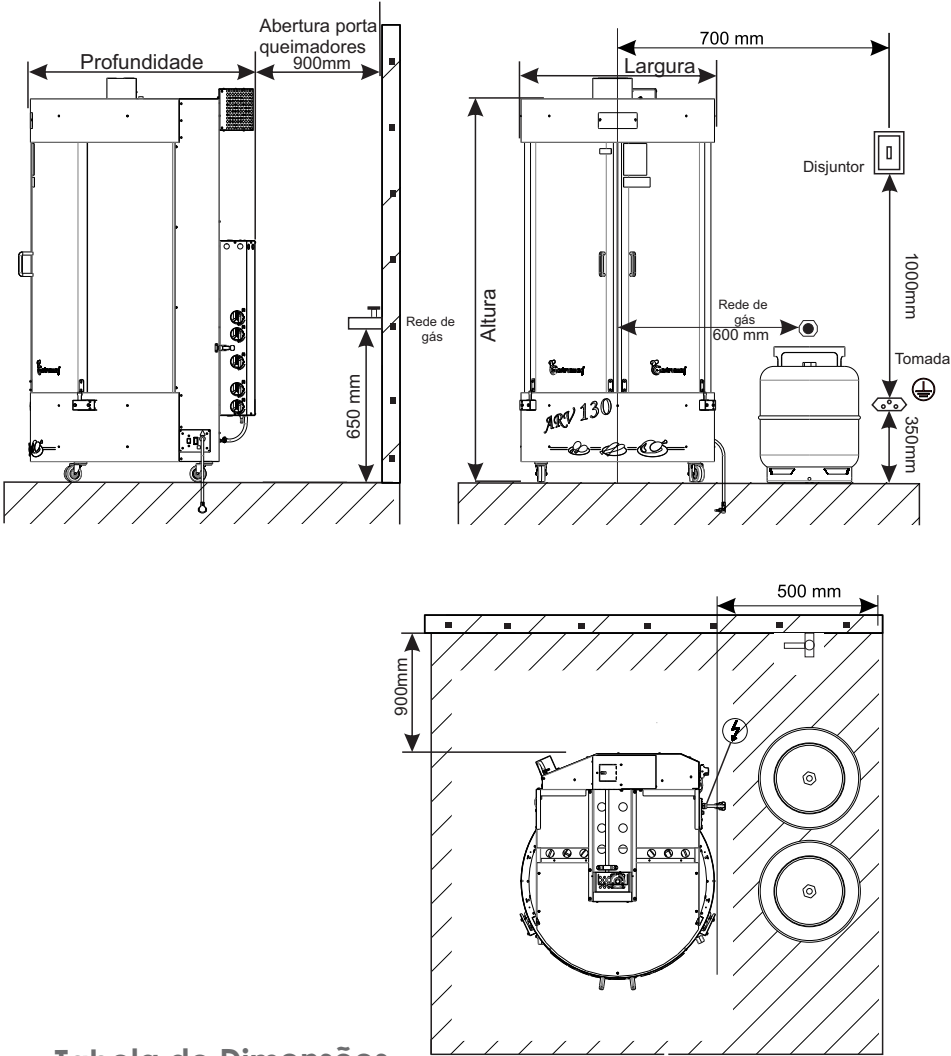


Tabela de Dimensões

MODELO	ALTURA	LARGURA	PROFUNDIDADE
ARV-100	1710 mm	926 mm	1125 mm
ARV-130	1910 mm	926 mm	1125 mm

*Pressão de trabalho: 3,5Kpa

ESTE EQUIPAMENTO NECESSITA DE:

 CONEXÃO ELÉTRICA

 TERMINAL TERRA

 ÁREA PARA MANUTENÇÃO

 ENTRADA GÁS

 TOMADA 20A

 DISJUNTOR

INSTRUÇÕES DE MONTAGEM DO KIT

Ao receber seu equipamento, será necessário fazer a montagem do kit que o acompanha. Para isso basta conectar o regulador nos botijões de gás, para isso deve se seguir os seguintes passos:

1° Conecte o Niple borboleta (item 1) com registro (item 2) no botijão e de um breve aperto conforme figura 1.

2° Conecte o outro Niple borboleta (item 3) no botijão e de um aperto total.

3° Rapidamente de um aperto total no Niple borboleta (Item 1). (certificando-se de que a saída de gás esteja fechada).

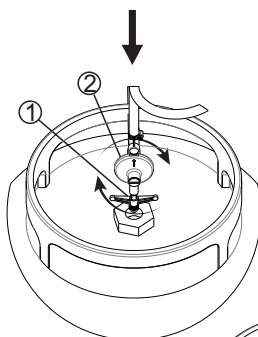


Figura 1

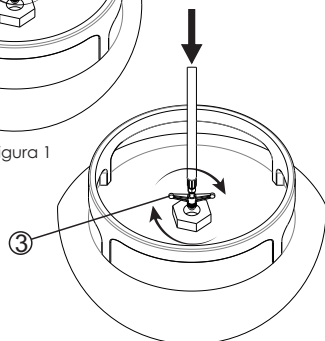
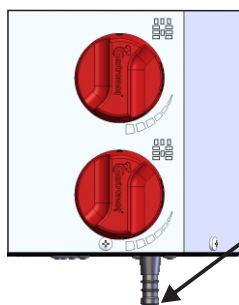
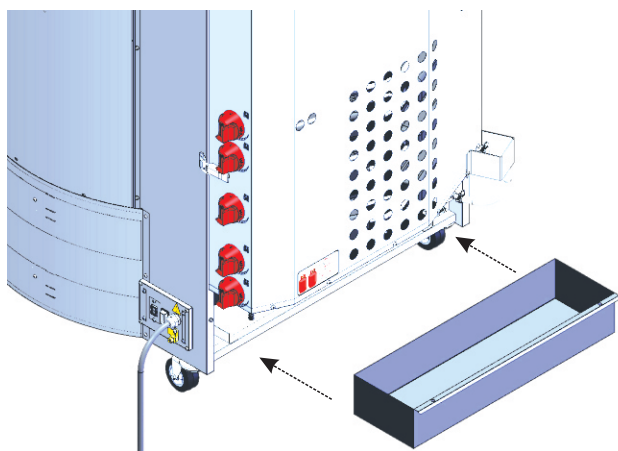


Figura 2



Em seguida conecte a outra extremidade da mangueira dupla na saída de gás, localizada na parte de baixo da porta do queimador e aperte a abraçadeira.

Para completar a montagem do seu kit, insira a gaveta de gordura na parte inferior do equipamento e conecte os manipuladores na porta do queimador, conforme imagem abaixo:



PROCEDIMENTOS PARA INSTALAÇÃO

Ao expor o equipamento em lugares abertos, procure evitar chuvas e correntes de ar. Ao transportar o equipamento evite degraus ou buracos, pois estes choques podem quebrar os vidros. Antes de ligar o equipamento verifique a tensão da rede local e altere se for necessário utilizando a chave seletora para 127/220V.

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

Procure colocar o equipamento em locais planos, pois se o equipamento estiver desnivelado os vidros também apresentarão desnivelamento acarretando no mau funcionamento do equipamento.

Durante a instalação: não coloque em superfícies ou perto de paredes, divisórias ou móveis de cozinha e similares, a menos que eles sejam feitos de material anti-chamas ou revestidos com material de isolamento térmico e atenção as normas de prevenção de incêndio.

INSTALAÇÃO DO GÁS

O equipamento deve ser instalado em 2 botijões 13 kg (P13-GLP) com os reguladores de gás que acompanham o equipamento. Para instalação em botijões e rede de gás (P45) contrate serviço técnico especializado de sua cidade. O botijão de gás GLP (gás liquefeito de petróleo) encontra-se em estado 85% líquido dentro do botijão. Nunca vire ou deite botijão (se ainda existir algum resíduo dentro de gás ele poderá escoar na fase líquida, anulando a função do regulador de pressão, podendo provocar graves acidentes).

CUIDADOS NA INSTALAÇÃO DO BOTIJÃO GLP

Sempre instale os botijões ao lado do assador.

Os 2 botijões devem ser utilizados simultaneamente.

Troque o regulador a cada 5 anos ou quando apresentar defeito.

Ao instalar o regulador, gire a borboleta p/ a direita, até ficar firme.

Nunca utilize ferramentas.

A mangueira deve ser fixada no regulador com abraçadeiras apropriadas.

Nunca usar arames ou fitas.

Para segurança nunca instale qualquer acessório no botijão, além do regulador de pressão e da mangueira.

Após instalação, veja se há vazamento usando apenas espuma de sabão.

Se houver vazamento, repita a operação de instalação.

Se o vazamento continuar, leve o botijão para um local bem ventilado e chame a empresa que vendeu o botijão.

Ao instalar o botijão de gás não se esqueça de colocar as abraçadeiras na mangueira ou chame um profissional habilitado, evitando um futuro vazamento.

INSTRUÇÃO DE INSTALAÇÃO ELÉTRICA

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

Nunca usar extensões ou 'T' para a ligação dos equipamentos. 

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

Usar tomadas para 20A com pino 4,8mm conforme NBR 6147.

Não remova o pino terra do cabo elétrico.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Fabricado externamente e internamente em aço inox AISI 430. Possui bacia e porta dos queimadores e o suporte central dos Infravermelhos revestidos com pintura. Portas de vidro curvos temperados que proporciona maior visualização interna. Equipado com o exclusivo sistema "Central Infrared" (Opcional) que permite o douramento central do assado. Possui bandeja coletora de gordura, rodízios e grades. Equipamento bivolt com seleção 127/220v em 50/60 Hz. Novo sistema mecânico mais robusto, e superior para facilitar a manutenção, porta queimadores angulares que proporciona melhor assamento, novos portas de vidro temperado no formato de correr, ocupa menor espaço no local onde for instalado.

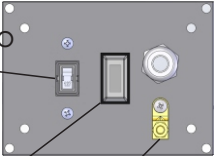
Produto	Modelo	Capacidade	Consumo médio GLP	Nº de Queimadores	Nº de Grades	Consumo Elétrico	Peso kg	Pressão kPa	Vazão máx. kg/h
Assador Rotativo Vertical	ARV-100 C/Quei.	**100 kg	1,35 kg/h	7	6	0,2 kWh	140 kg	3,5	2,00
	ARV-130 C/Quei.	**130 kg	1,90 kg/h	10	8	0,2 kWh	155 kg	3,5	2,00
	ARV-100 S/Quei.	**100 kg	1,15 kg/h	6	6	0,2 kWh	130 kg	3,5	2,00
	ARV-130 S/Quei.	**130 kg	1,50 kg/h	8	8	0,2 kWh	142 kg	3,5	2,00

Tempo aproximado de cozimento:

Frangos	4 a 4h30
Carnes bovinas	60 min
Linguiças, salsichas	45 min

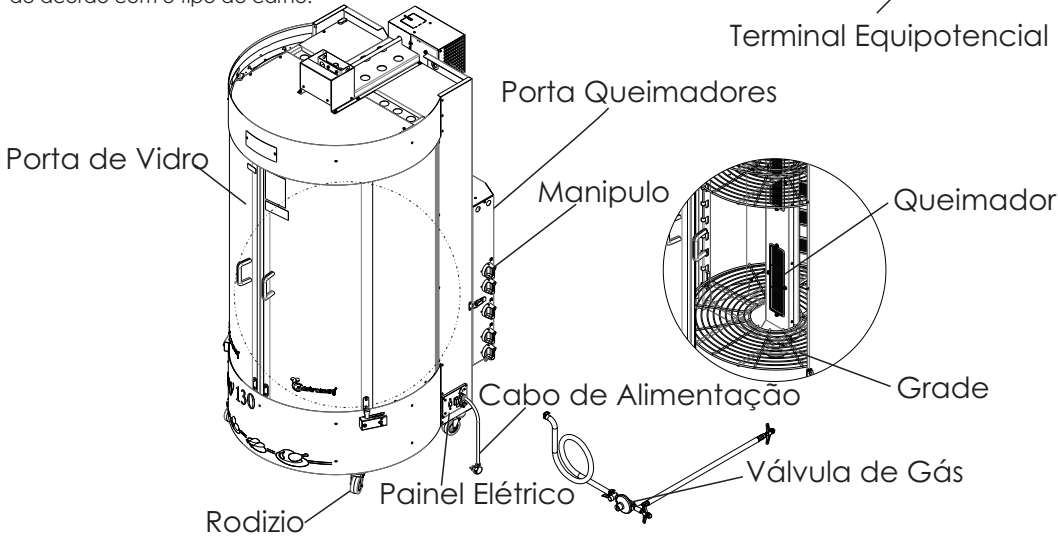
O tempo de cozimento poderá variar de acordo com o tipo de carne.

Chave Seletora de Tensão



Liga/Desliga

Terminal Equipotencial

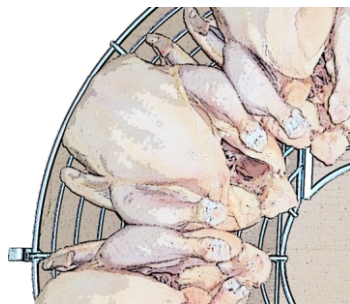
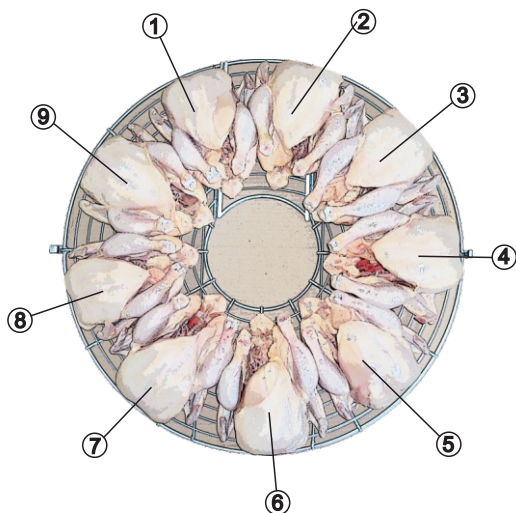


QUANTIDADE E DISPOSIÇÃO DOS FRANGOS COM QUEIMADOR CENTRAL

As grades exclusivas do ARV **com queimador central** foram projetadas para armazenar até 9 (nove) frangos, como ilustra a imagem abaixo, ou aproximadamente 16,25 kg de alimentos.

ATENÇÃO

NÃO remova as grades para colocar os alimentos.
Elas devem ser abastecidas dentro do equipamento.

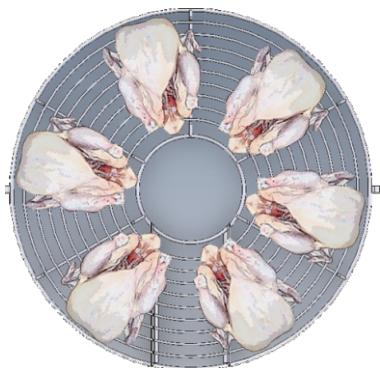


Repare que as extremidades do frango não ultrapassam as bases da grade.

Disponha os frangos sempre na posição ilustrada na imagem ao lado: o peito para o lado de fora da grade.



Caso você não utilize a quantidade máxima de peças na grade, procure equilibrar o alimento de forma que o peso seja distribuído por toda a grade, como ilustra a imagem ao lado.

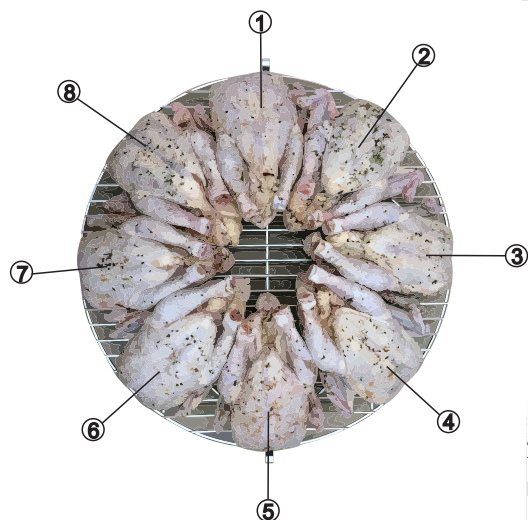


QUANTIDADE E DISPOSIÇÃO DOS FRANGOS SEM QUEIMADOR CENTRAL

As grades exclusivas do ARV **sem queimador** central foram projetadas para armazenar até 8 (oito) frangos, como ilustra a imagem abaixo, ou aproximadamente 16,25 kg de alimentos.

ATENÇÃO

NÃO remova as grades para colocar os alimentos.
Elas devem ser abastecidas dentro do equipamento.



Exemplo acima de 6 frangos de 2,700Kg totalizando a capacidade máxima da grade.

Disponha os frangos sempre na posição ilustrada na imagem ao lado: o peito para o lado de fora da grade, mas no final deve se virar os frangos pois não possui queimador central.

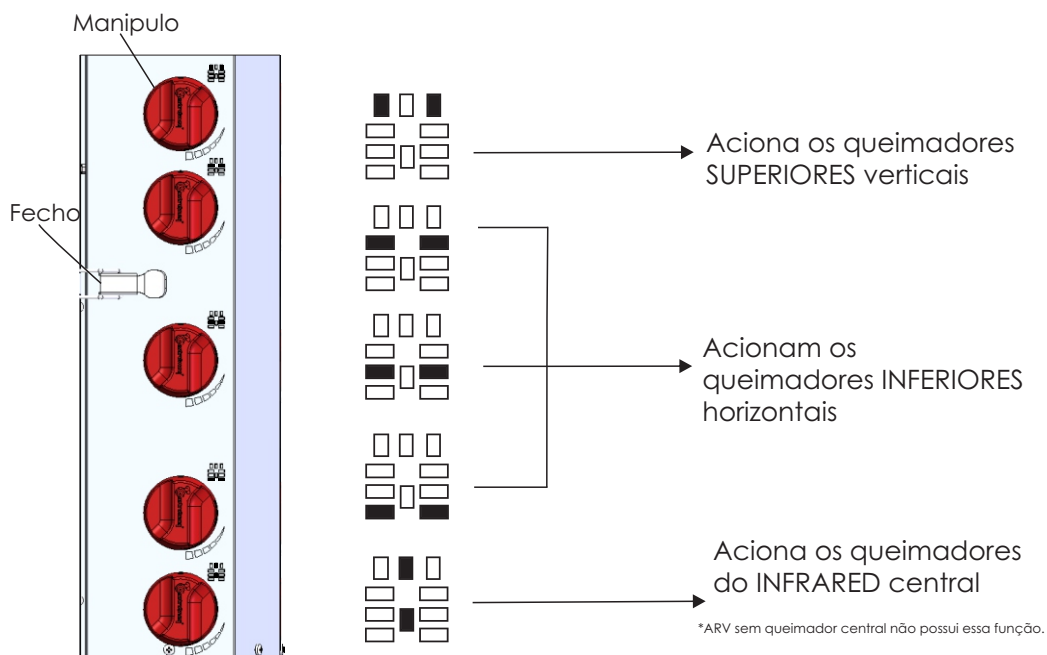


Caso você não utilize a quantidade máxima de peças na grade, procure equilibrar o alimento de forma que o peso seja distribuído por toda a grade, como ilustra a imagem ao lado.

UTILIZAÇÃO DO EQUIPAMENTO

Para iniciar a utilização de seu equipamento é necessário seguir os seguintes passos:

1. Abra a valvula de gás do botijão;
2. Abra a porta do queimador através do fecho ilustrado na imagem abaixo;
3. Gire os manípulos até a posição MAX. e rapidamente acenda os queimadores;
4. Para utilizar os queimadores do INFRARED central, gire o último manípulo da porta e acenda os queimadores pela parte da frente de seu equipamento. (Somente com queimador central).



ATENÇÃO

Pré-aqueça o equipamento na temperatura máxima de 5 a 10 minutos antes de utilizá-lo. Para abastecer as grades com os alimentos, coloque o manípulo no mínimo. Após colocar os alimentos nas grades, aumente a temperatura dos queimadores posição máxima.

Obs.: Se o tempo de abertura for muito demorado feche o equipamento para que o produto inicie a rotação evitando que queime.

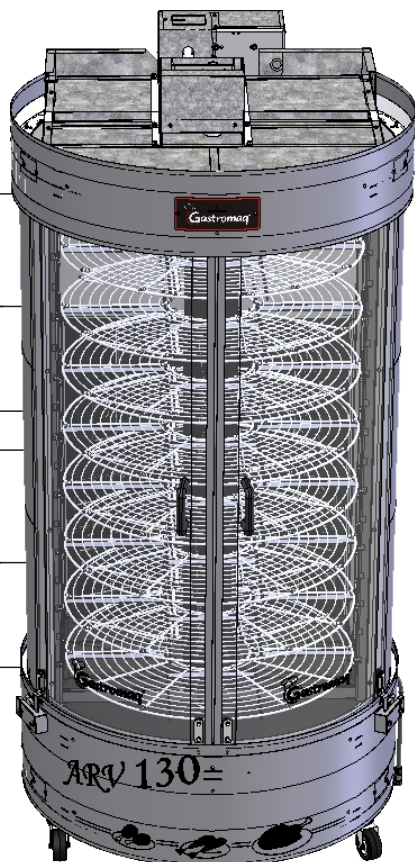
Os alimentos localizados nas grades de baixo tendem a demorar mais para cozinhar, assim como acumulam mais umidade. Recomendamos que estes alimentos sejam transferidos para as grades de cima, assim que elas estiverem livres.

DICA

Caso o alimento seja temperado em salmoura, elimine o máximo de água possível para que ele não solte muito líquido, transborde a bandeja coletora de gordura e demore mais do que o previsto para cozinhar.

Menor tempo de cozimento
e menor umidade

Maior tempo de cozimento
e maior umidade



AQUECIMENTO

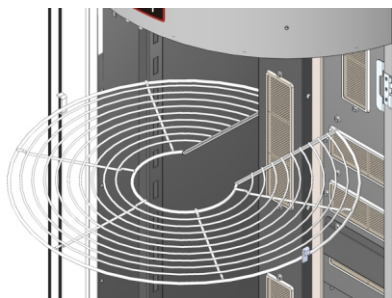
Deve-se rotacionar os frangos dos assadores que não possuem queimadores centrais para obter uma coloração homogênea.

REMOÇÃO DA GRADE PARA LIMPEZA

Para retirar a grade e efetuar a limpeza correta, é necessário remover o fechamento da grade, como ilustra a imagem abaixo, e direcioná-lo para o lado oposto. Para isso ligue o equipamento até que a saída esteja voltada para o fundo do equipamento, possibilitando assim seguir com o procedimento de retirada da grade.

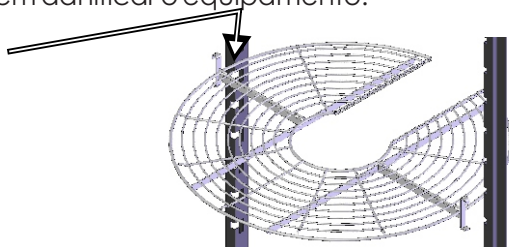


Com o fechamento da grade direcionado para a frente é possível removê-lo sem danificar o equipamento.

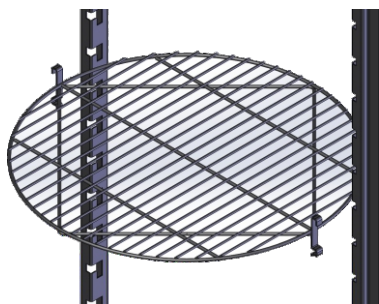


Com o fechamento da grade voltado para o fundo, basta seguir o procedimento de retirada da grade.

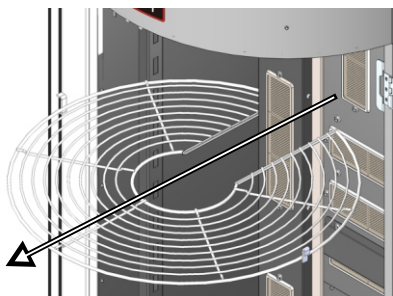
Após remover o fechamento da grade e direcionar a saída como ilustrado na imagem anterior você deve seguir os procedimentos abaixo para retirar a grade sem danificar o equipamento:



De frente para o equipamento, levante a grade e retire-a puxando para trás.



Modelo sem queimador central, levante a grade e retire-a puxando para trás.



Para inserir a grade novamente, basta repetir os passos anteriores, invertendo a ordem ilustrada nos desenhos.

MANUTENÇÃO

- Para identificar desvios de desempenho e deterioração da segurança, manutenções periódicas devem ser realizadas conforme cronograma de manutenção, devendo ter registros para futuras auditorias.
- A equipe de manutenção do cliente deve revisar e testar as condições elétricas (contatores, cabos, contatos, chaves, etc) uma vez por mês.
- A situação normal de trabalho do equipamento deve ser restaurada somente quando os responsável(is) pela manutenção acabar(em) o serviço. Todas as proteções fixas que, por ventura, tenham sido removidas devem ser recolocadas e aparafusadas novamente conforme estavam;
- Somente pessoas autorizadas e treinadas, que reconhecem todos os riscos do equipamento devem realizar a 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:
- 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.
- As manutenções preventivas com potencial de causar acidentes devem ser objeto de planejamento e gerenciamento efetuado por um profissional legalmente habilitado.
- Partes metálicas são condutoras de calor, portanto, antes de iniciar qualquer manutenção verifique se o equipamento está completamente resfriado;
- Se houver realmente a necessidade de acionar a Assistência Técnica Gastromaq, 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 Gastromaq. 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 Assador Rotativo Vertical ARV100/130.

ÁREAS DE LUBRIFICAÇÃO

Figura 1

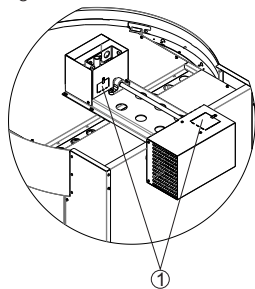


Figura 2

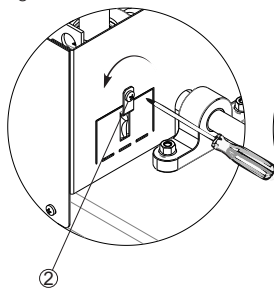


Figura 3

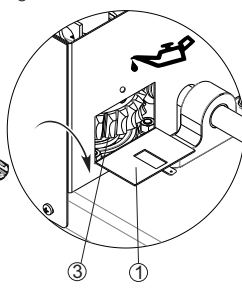
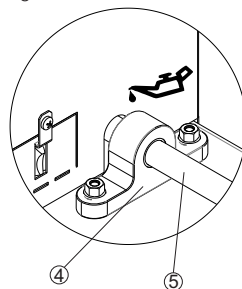


Figura 4



- Para lubrificação das engrenagens e mancal deve se seguir os seguintes passos:

Identifique as áreas de lubrificação que ficam na parte superior traseira do equipamento conforme Figura 1.

Remova os parafusos (item 2) das tampas (item 1) conforme Figura 2.

Após remover os parafusos, dobre a tampa (item 1) conforme figura 3 e lubrifique as engrenagens (item 3).

Logo em seguida feche as tampas (Item 1) e aperte os parafusos (item 2).

5º Passo - E para finalizar lubrifique o mancal (Item 4) junto com o eixo (Item 5) conforme figura 4.

* Lubrificar mensalmente ou a cada 200 horas ou quando haver ruídos.

Utilizar **GRAXA ESPECIAL TUTELA. ASF360DXC3276.**

REGULAGEM DOS MICROS

Figura 1

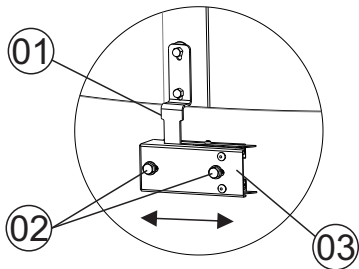
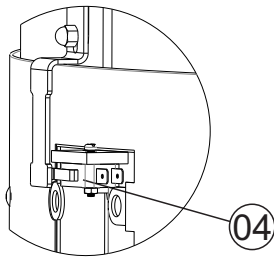


Figura 2



Para regulagem dos micros deve se seguir os seguintes passos:

Afrouxe os parafusos (item 2).

Com as portas totalmente fechadas, movimente o suporte micro (item 3) para direita ou esquerda conforme necessidade, deixando o batente do micro (item 1) pressionando o micro (item 4).

Após regulado, apertar os parafusos (item 2).

OCORRÊNCIA DE DEFEITOS

PROBLEMAS	ANÁLISE	SOLUÇÕES
Elétrico	Não liga	Verificar chave bivolt. Verificar se as portas estão totalmente fechadas. Verificar se as os micros estão regulados. Verificar Pg 16.
	Fraco	Verificar se a rede esta ligado na mesma tensão da chave bivolt. Entrar em contato com a Assistência técnica. Entrar em contato com a Assistência técnica.
	Motor superaquecendo parando e reiniciando automaticamente.	

PROBLEMAS	ANÁLISE	SOLUÇÕES
Gás	Chama baixa	Verificar rede de gás. Verificar regulador se esta danificado. Botijões com pouca carga. Injetores entupido, verificar Pg 17.
	Chama alta	Verificar rede de gás. Verificar regulador se esta danificado.
	Cozimento	Verificar se as portas estão bem fechadas Verificar se o equipamento esta muito exposto ao tempo. Verificar a capacidade máxima conforme Pg 10.
Queimador	Somente um queimador esta com a chama baixa.	Fazer limpeza do bico Injetor conforme Pg 17.
	Grade oxidada	Substituir grade do queimador. Entrar em contato com a Assistência técnica.

LIMPEZA

Antes de efetuar a limpeza desligue a chave geral e retire os cabos da tomada e certifique-se de que seu equipamento esteja completamente frio.

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.

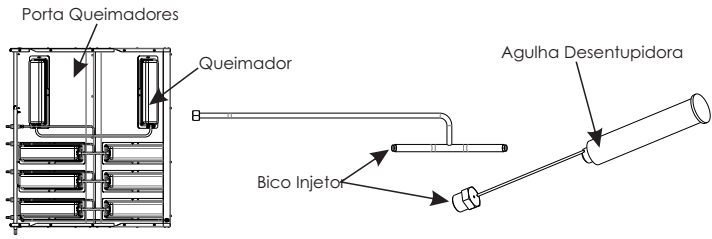
A limpeza de seu equipamento deverá ser feita sempre após a sua utilização. Não utilize produtos abrasivos, somente sabão neutro.

Este aparelho não deve ser limpo com jato de água.

O equipamento não poderá ser submergido para limpeza.

Não jogue água contra o vidro, limpe-o com um pano húmido após estar completamente frio.

LIMPEZA DOS BICOS INJETORES

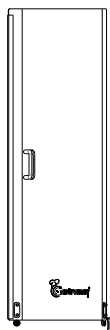
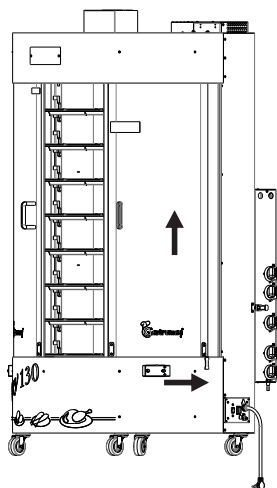


A limpeza dos bicos injetores é importante para o bom funcionamento dos queimadores.

Recomenda-se utilizar uma agulha desentupidora de Ø0,9 para limpeza que deve ser a cada 1000h de uso ou quando necessário, se algum queimador estiver com a chama mais fraca possivelmente deve estar entupido com alguma partícula conduzida pelo gás.

Obs.: Instalações de gás de baixa qualidade aumentara a quantidade de sujeiras e ocasionará o problema com mais frequência.

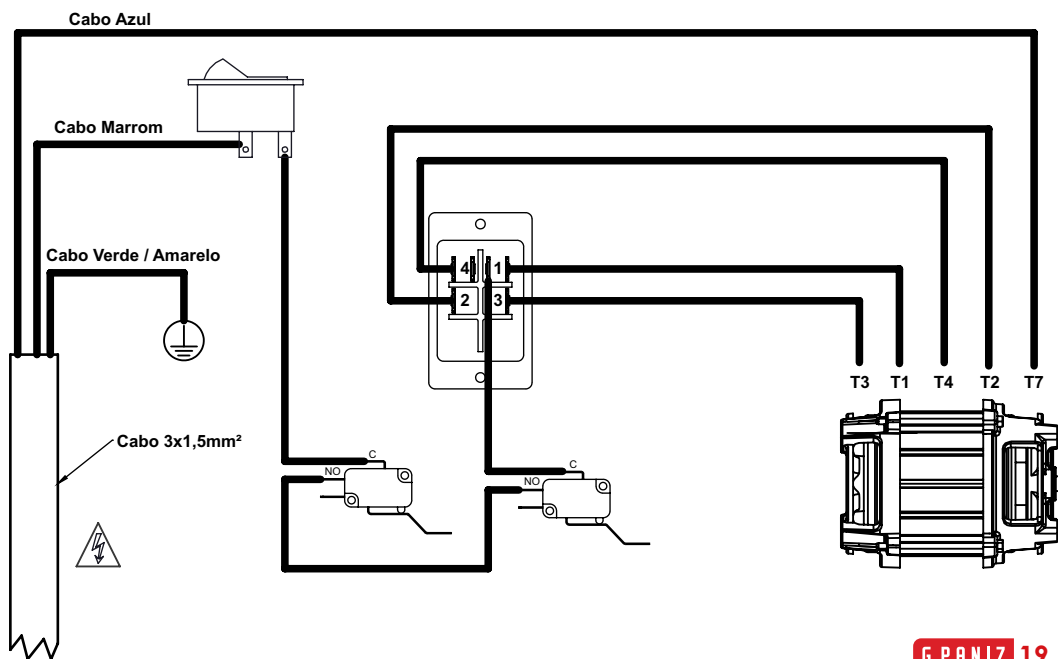
REMOÇÃO DOS VIDROS PARA LIMPEZA



- A remoção dos vidros é um processo bem simples, basta seguir as instruções abaixo:

Primeiramente deve-se deixar a porta de vidro totalmente aberta para que o batente do micro fique afastado do suporte do micro, logo em seguida levante o vidro para cima e retire a parte inferior por primeiro e na sequência retire totalmente o vidro para que seja realizada a limpeza. Para colocar novamente o vidro basta repetir os movimentos ao contrário.

ESQUEMA ELÉTRICO ARV 100/130



TERMO DE GARANTIA

A empresa compromete-se com a garantia de 6 (seis) meses referente ao produto 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 amassamentos decorrentes de transporte, devendo estes serem exigidos da transportadora no 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, ao transporte não apropriado e às instalações não apropriadas e sem proteção.

3) O motor elétrico, quando danificado, deve ser encaminhado à Assistência Técnica dos respectivos fabricantes, devendo ocorrer um prévio contato com a Gastromaq.

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 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 julgar defeitos apresentados durante a vigência da garantia. A garantia cobrirá custos com a mão-de-obra desde que 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; filtros 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 das 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.

ANOTAÇÕES

CRONOGRAMA DE MANUTENÇÃO

NÚMERO	DESCRIÇÃO	PERIODICIDADE
01	LIMPEZA INTERNA	DIÁRIA
02	LIMPEZA SISTEMA ELÉTRICO	3000 HORAS
03	REGULAGEM PORTA	2000 HORAS
04	LIMPEZA SISTEMA GÁS	3000 HORAS OU CONFORME NECESSIDADE
05	TROCA VÁLVULA PRESSÃO GÁS E KIT MANGUEIRA	5000 HORAS OU CONFORME NECESSIDADE
06	REAPERTO SISTEMA ELÉTRICO	1800 HORAS
07	LUBRIFICAÇÃO DAS ENGRENAGENS	200 HORAS

LISTA DE REVISÕES MANUAL

Revisão N° série inicial N° série final CDA Descrição

00				
01				
02				
03				
04				
05				
07				
08				
09				
10				

R.00

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

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