

Manual de Instrução



AF-20
AF-30

 [@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/G.Paniz)

Assador de Frango

 **Gastromaq**[®]
G.PANIZ

ÍNDICE

Apresentação - Finalidade	03
Instruções de Segurança.....	03
Aspectos de segurança.....	04
Recebimento e do produto.....	05
Instalação	06
Características Técnicas	10
Instruções de uso.....	11
Manutenção.....	12
Limpeza.....	12
Ocorrência de Defeitos.....	12
Esquema Elétrico.....	13
Termo de Garantia.....	14
Lista de Revisões Máquina.....	15
Cronograma de Manutenção.....	16
Lista de Revisões Manual.....	16

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 GASTROMAQ, à frente no mercado, com vantagens de economia, produtividade, segurança e qualidade.

Queremos cumprimentá-lo por ter escolhido um produto com qualidade a que o nome merece, **GASTROMAQ**.

FINALIDADE DO MANUAL

A finalidade deste manual é passar ao usuário informações necessárias sobre o produto adquirido. Leia este manual atentamente e terá a orientação correta para melhor aproveitamento e durabilidade do equipamento.

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

O aparelho não deve ser utilizado por crianças ou pessoas com capacidade física, sensorial ou mental reduzida ou que tenha falta de experiência ou conhecimento, exceto se receberam instruções quanto ao uso deste equipamento por pessoa responsável pela sua segurança.

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) elétrico.

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.

Esquema Elétrico: Para a visualização da esquemática do comando elétrico conforme a tensão 127V/220V Monofásico a partir da página 13.

Riscos: Este equipamento não gera qualquer risco à exposição dos usuários.

Segurança: Leia com atenção os itens a seguir para evitar problemas durante a instalação e o uso de seu equipamento.

Mantenha esse manual sempre próximo dos usuários nos locais de trabalho.

Nunca retirar o cabo do equipamento puxando pelo fio, sempre pegando o 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 60 kg o peso máximo que o trabalhador pode carregar sem prejudicar sua saúde.

Limitações: Instalar o equipamento com distância mínima de 50 cm entre um equipamento e outro, para evitar superaquecimento do motor.

Instale o equipamento em local onde não haja tráfego intenso de pessoas.

Adulteração: Seu equipamento possui 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 11.

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

RECEBIMENTO DO PRODUTO

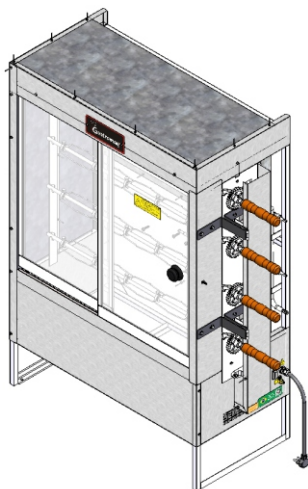
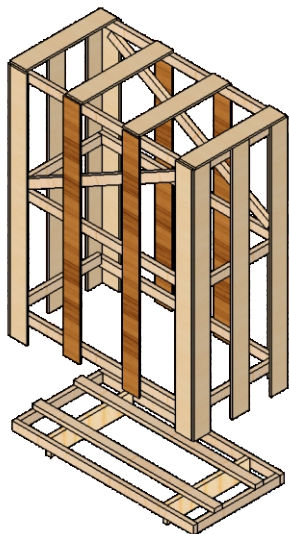
Ao receber o produto, recomendamos cuidado e inspeção para detectar qualquer avaria proveniente do transporte, tais como:

Amassados e riscos na pintura;

Quebra de peças;

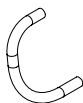
Falta de peças através da violação da embalagem.

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

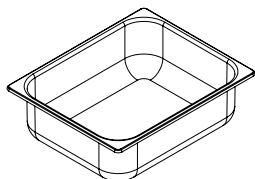


KIT GÁS

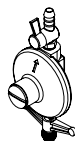
Junto ao assador de frango, é também incluso um Kit que contém os seguintes itens:



Mangueira



Cuba Gordura



Regulador de Gás



Chave Canhão

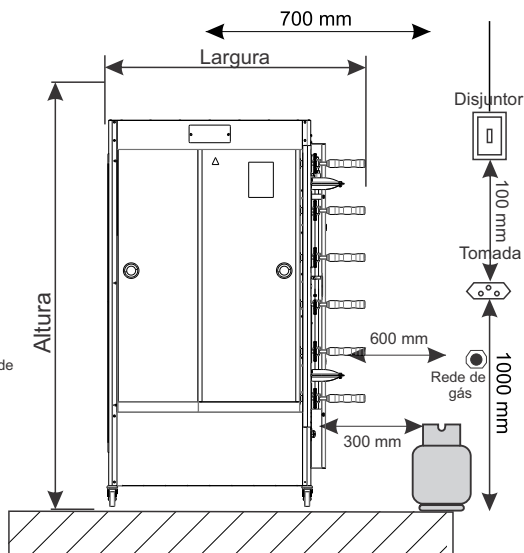
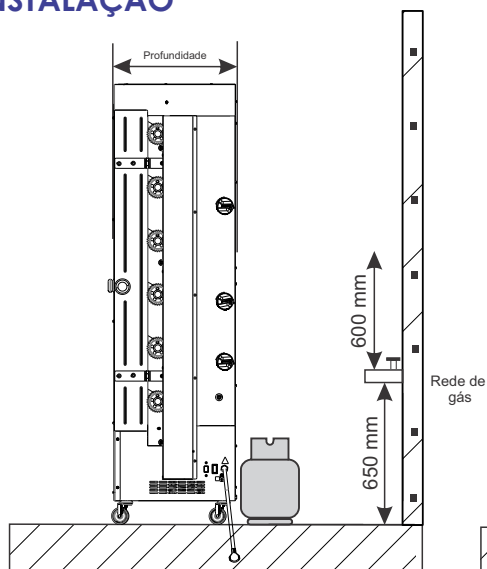


Manípulo



Abraçadeira

INSTALAÇÃO



ESTE EQUIPAMENTO NECESSITA DE:



Tomada 20A



Entrada de Gás



Tomada 20A



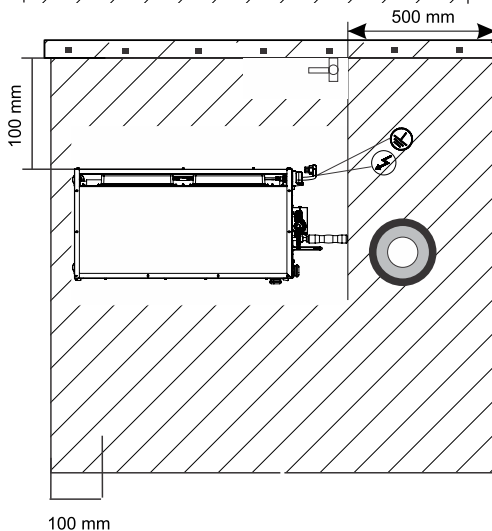
Terminal Terra



Área Para Manutenção



Disjuntor



AVISO:

Durante a instalação, não coloque perto de paredes, divisórias ou móveis de cozinha e similares, a menos que eles sejam feitos de material incombustível ou revestidos com material de isolamento térmico de incombustível.

Atenção as normas de prevenção de incêndio.

O NÃO CUMPRIMENTO DESTAS PRECAUÇÕES IMPLICARÁ NA PERDA DA GARANTIA.

INSTRUÇÕES GERAIS DE INSTALAÇÃO

Instalar o equipamento em uma superfície plana.

Deixar um espaço conforme página 08 em torno do equipamento.

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

Manter o equipamento fora do alcance de crianças.

Ao expor o equipamento em lugares abertos, procure evitar chuva e correntes de ar;

Ao transportar o equipamento evite degraus ou buracos, 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 localizada na lateral inferior para **127/220V. (O assador sai de fábrica na posição 220V).**

Antes de colocar o assador em operação execute os PASSOS a seguir:

1) Conecte o regulador de gás no botijão de gás (veja Cuidados na Instalação do Botijão)

Contrate serviço técnico especializado para executar este procedimento;

2) Verifique a tensão. A tensão da rede elétrica deve ser a mesma do assador;

3) Coloque os frangos nos espetos e encaixe os espetos no assador;

4) Conecte o cabo elétrico na tomada e ligue a chave liga desliga.

INSTRUÇÃO DE INSTALAÇÃO ELÉTRICA

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

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

Não remova o pino terra do cabo elétrico.

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.

INSTRUÇÃO DE INSTALAÇÃO DA REDE DE GÁS GLP/GN

O gás deve ser fornecido com uma pressão de 1,0 a 1,5 kgf/cm² (primeiro estágio) tendo uma vazão de 5 kg/h conforme norma NBR 15526.

Utilize o kit que acompanha o forno na instalação da tubulação.

Verifique se o equipamento é adaptado para gás natural ou GLP.

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 BOTIJÃO DE GÁS P13

O equipamento deve ser instalado em 1 botijão 13 kg com regulador de pressão de "baixa pressão" com 3,5 kPa e 4 kg/h.

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

Para instalação em mais botijões e rede de gás (P45) contrate serviço técnico especializado de sua cidade.

Conecte a mangueira do gás no registro com as braçadeiras apropriadas.

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.

Para instalação em mais botijões e rede de gás (P45) contrate serviço técnico especializado de sua cidade (Verifique se a legislação vigente em seu estado/município permite esse tipo de instalação).

O botijão de gás GLP (gás liquefeito de petróleo) encontra-se 85% nos estado líquido e não deve ser virado ou deitado, se ainda houver algum resíduo de gás no interior do recipiente, correrá o risco de escoar na fase líquida, anulando a função do regulador de pressão e podendo provocar graves acidentes.

CUIDADOS NA INSTALAÇÃO DO BOTIJÃO P13

Use sempre o regulador de pressão ou "registro" com a inscrição NBR 8473 em relevo;

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

Use sempre a mangueira correta, com uma "malha" transparente e c/uma tarja amarela, onde aparecer a inscrição NBR 8613, o prazo de validade e o número do lote;

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;

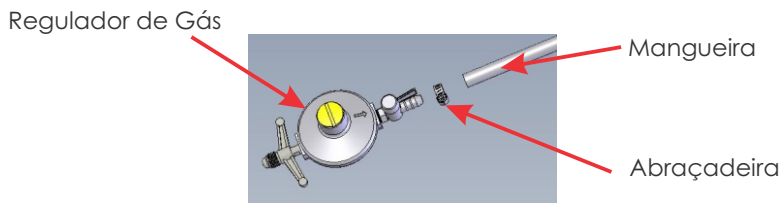
Se o vazamento continuar, leve o botijão para um local bem ventilado e chame a empresa que vendeu o botijão;

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

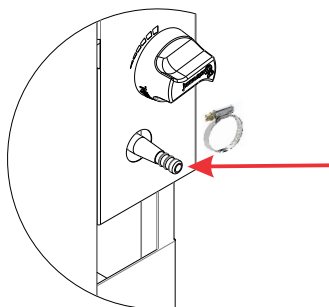
INSTRUÇÕES GERAIS DE MONTAGEM DO KIT

Ao receber seu equipamento, será necessário fazer a montagem do kit que o acompanha.

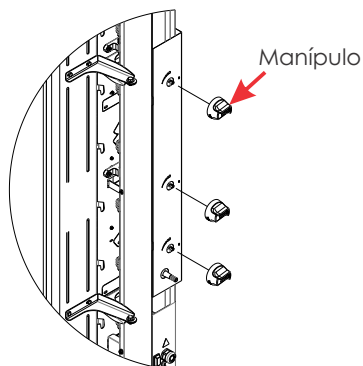
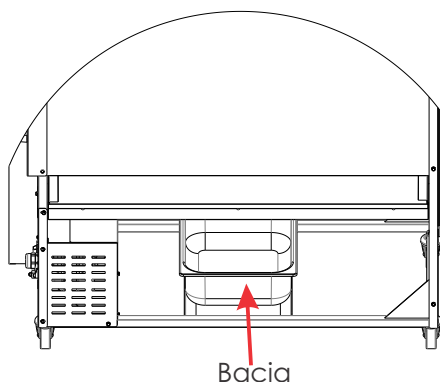
Para isso basta unir o regulador de gás à mangueira dupla com as abraçadeiras (como mostra a imagem abaixo) e em seguida conectar o regulador no botijão de gás (certificando-se de que a saída de gás esteja fechada).



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



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



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Fabricado externamente em aço Inox AISI 430 escovado e internamente em aço SAE 1020 revestido com pintura Epóxi.

Possui a Bacia e o Fundo Interno revestidos com pintura esmalte pigmentado (autolimpante). Queimadores de Infravermelho, portas de vidro temperado que deslizam fixados em roletes, possui bandeja coletora de gordura, rodízios, espetos tipo “garfo”.

Equipamento Bivolt 60Hz. Modelo com design superior, frente e cantos arredondados.

* Tempo aproximado de cozimento de 2hs a 2:30hs.

Especificações Técnicas		
Modelo	AF-20 N	AF-30 N
Capacidade (Frangos)	20	30
Número de Queimadores	4	6
Potência Elétrica	0,40	
Potência Nominal	180 kW	
Consumo de Gás	1,0 kg/h	1,5 kg/h
Consumo de Gás em BTU	45635,69 BTU/h	68453,53 BTU/h
Pressão de Gás (GLP)	3,5 kPa	
Diâmetro do Injetor	0,90mm	
Peso (Kg)	72 kg	90 kg
Largura	1135mm	
Profundidade	460mm	
Altura	1430mm	1615mm

INSTRUÇÃO DE USO E ACENDIMENTO

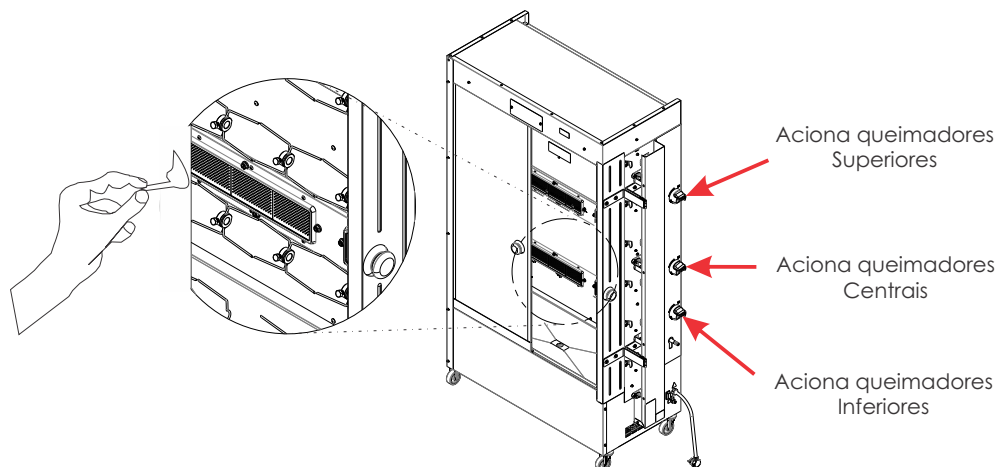
Pré-aqueça o equipamento na temperatura máxima por 5 a 10 minutos antes de utilizá-lo. Ao abastecer as grades com os alimentos, reduza a temperatura dos queimadores. Após posicionar os alimentos nas grades, aumente novamente a temperatura dos queimadores.

Use frangos de 2 kg a 2,3 kg refrigerados.

Passo 1 - Acenda um fósforo, aproxime o queimador superior, pressione e segure o botão por 15 segundos para fixar o sistema de segurança do assador, deixando o botão na posição mínima;

Passo 2 - Repita o procedimento para os queimadores inferiores. Obedeça sempre a esta ordem: primeiro o queimador superior e depois os inferiores;

Passo 3 - Verifique se os queimadores estão acesos e feche a porta;



Passo 4 - Pré-aqueça o equipamento por 5 a 10 minutos antes de usá-lo;

Passo 5 - Coloque os frangos nos espetos, ajuste a chama do produto de acordo com suas necessidades específicas. Ligue o motor rotativo no painel lateral do assador, enquanto os frangos no espeto, mantenha a porta fechada para que a temperatura não se dissipe;

Passo 6 - Deixe os frangos assar por cerca de 2:30 minutos (o tempo de cozimento pode variar dependendo da temperatura ambiente);

Passo 7 - Após dar o tempo desligue o equipamento com a chave liga / desliga, e deixe o botão na posição mínima fechando todos os queimadores, apagando o fogo;

Passo 8 - Abra a porta de vidro e depois a porta lateral;

Passo 9 - Retire os espetos e retire os frangos ao lado de uma bandeja;

Passo 10 - Depois de remover todos os frangos, repita todos os passos para um novo assado.

NOTA: Não ligue o motor antes de colocar os espetos com os frangos. Para removê-los, desligue o motor.

MANUTENÇÃO

Um eletricista deverá fornecer serviços elétricos conforme especificações de leis locais e nacionais.

Caso o cordão de alimentação esteja danificado, o mesmo deverá ser substituído pelo fabricante ou serviço autorizado com um cordão de alimentação especial disponibilizado pelo fabricante ou serviço autorizado, com o objetivo de prevenir acidentes.

LIMPEZA

Antes de efetuar a limpeza desligue a chave geral e retire o plug da tomada.

Nunca utilize acessório de metal (faca, colher, etc) para não agredir as partes de aço inoxidável e esmaltadas.

Nunca utilize água em abundância para limpar a cuba pois a umidade poderá danificar os rolamentos.

Para a limpeza externa, aconselha-se utilizar um pano úmido com sabão neutro. Nunca utilize mangueira de água pois poderá provocar curto circuito e danificar os componentes elétricos como motor e itens de segurança.

A limpeza de seu equipamento deverá ser feita sempre após a sua utilização. Não utilize produtos abrasivos, somente sabão neutro. Procure evitar o uso excessivo de água para não danificar nenhum componente elétrico.

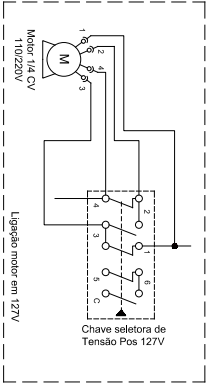
Este aparelho não deve ser limpo com jato de água.

A máquina não poderá ser submergida para limpeza.

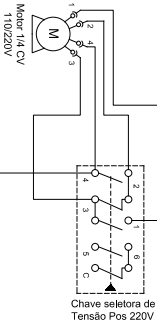
OCORRÊNCIA DE DEFEITOS

Problema	Possíveis Causas	Procedimento
Elétrico	A) Não liga.	A) Verificar chave bivolt.
	B) Fraco.	B) Verificar se a rede está ligada na mesma tensão da chave bivolt. B) Contate assistência técnica.
	C) Motor superaquecendo e parando.	C) Contate assistência técnica.
Gás	A) Chama baixa	A) Injetores entupidos. A) Botijões com pouca carga. A) Verificar se o regulador está danificado. A) Verificar rede de gás.
	B) Chama alta	B) Verificar rede de gás. B) Verificar se o regulador está danificado.
	C) Cozimento.	C) Verificar se as portas estão fechadas corretamente. C) Verificar se o equipamento está exposto ao tempo. C) Verificar a capacidade máxima.

ESQUEMA ELÉTRICO



N (Azul)
Grid (Verde/Amarelo)



Chave Geral

R (Cinza)

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 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. 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.

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	Regulagem Porta	2.000 Horas
2	Trocar Válvula Pressão Gás	5.000 Horas
3	Regulagem da porta	2.000 Horas
6	Limpeza sistema elétrico	3.000 Horas
7	Reaperto sistema elétrico	1.800 Horas
8	Limpeza interna equipamento	Diária

LISTA DE REVISÕES MANUAL

Revisão	Nº Série Inicial	Nº Série Final	CDA	Descrição

[illegible]

LANÇAMENTO **Gastromaq**[®]

FORNOS TURBO ELÉTRICOS



Ideal para o assamento de pães e similares em panificadoras.

- Para 5, 8 ou 10 esteiras.
 - Controlador digital para programação da temperatura, tempo e vapor. Aviso sonoro ao final do tempo programado.
 - Regulagem de porta-esteiras para 58x70cm e 45x65cm.
 - Distância de 85mm entre esteiras.
 - Com iluminação interna.
 - Isolamento térmico em lã de rocha compactada.
 - Temperatura máxima de trabalho de 250°C.
 - Sistema de vedação da porta em silicone, evitando perda de calor e vapor.
 - Rodízios para deslocamento com trava.
- Opcional: cavalete com porta-esteiras no FTE5



LANÇAMENTO Gastromaq[®]

FORNOS TURBO ELÉTRICOS



Gastromaq			
	FTE - 5	FTE - 8	FTE - 10
Esteiras	5	8	10
Potência (Kw)	10,5	15,7	18,7
Voltagem (V)	220 monofásico 220 ou 380 trifásico	220 ou 380 trifásico	220 ou 380 trifásico
Consumo (kWh)	8,0	11,5	13,5
Peso (Kg)	110	135	150
Dimensões (AxLxC) mm	1.470 x 955 x 1.295	1.725 x 955 x 1.295	1.890 x 955 x 1.295



Etiqueta do produto



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



G.Paniz Indústria de Equipamentos para Alimentação Ltda.

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

CNPJ 90.771.833/0001-49