# Manual de Instrução




## MBI-05 G2
## MBI-25 G2
## MBI-40 G2

Amassadeira Semirrápida

@grupogpaniz
gpaniz.equipamentos
G.Paniz Ind. de Equip. p/ Alim. LTDA

Gastromaq G.PANIZ

# ÍNDICE


Apresentação - Finalidade.....03

Instruções de Segurança.....03

Aspectos de segurança.....04

Recebimento do produto.....05

Instalação.....06

Características Técnicas.....07

Painel de instrumentos.....08

Instruções de uso.....10

Hidratação de Massas.....11

Limpeza.....12

Manutenção.....12

Ocorrência de Defeitos.....13

Esquema Elétrico.....14

Termo de Garantia.....15

Lista de Revisões Máquina.....16

Cronograma de Manutenção.....17

Lista de Revisões Manual.....17

## APRESENTAÇÃO

A empresa, especializada no ramo de máquinas para alimentação, oferece uma variada linha de produtos que 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

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 interli-gação, que visa manter diversos aparelhos com o mesmo potencial.Não sendo, necessariamente, o Terra de uma ligação local.



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) elétrodo.

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.

**Normas do Projeto:** Segundo a portaria Nº 1.111 anexo VI (Máquinas para panificação e confeitaria), As máquinas de panificação e confeitaria não especificadas por tal anexo e certificadas pelo INMETRO estão excluídas da aplicação da Norma Regulamentadora NR-12 quanto aos requisitos técnicos de construção relacionados à segurança da máquina.

**Amassadeira Semi Rápida :** A descrição da máquina e sua utilização prevista, podem ser visualizadas na pág 07.

**Esquema Elétrico:** Para a visualização da esquemática do comando elétrico, conforme a tensão Bivolt 127V-220V, verificar a partir da pág 14.

**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 plug e tirando-o da tomada.

Nunca use extensões ou adaptadores para a ligação dos equipamentos.

Não remova o pino central do plug.

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.

**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.

Procedimento para utilização do aparelho com segurança ver pág 10.

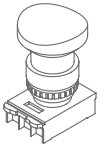
**Manutenção:** Procedimentos para manutenção, cabo danificado, desgaste da correia, verifique pág 12.

**Vida Útil:** A vida útil da máquina pode variar de 3 à 5 anos, baseado na vida útil dos componentes, localizados na pág 04.

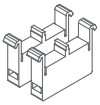
### ATENÇÃO

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

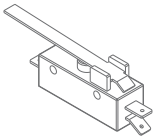
## ASPECTOS DE SEGURANÇA



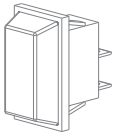
**Botão de Emergência**
Desliga o equipamento em situações de risco.



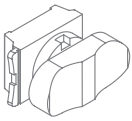
**Blocos de contato**
com duplo canal.



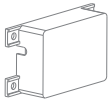
**Interruptores positivos**
Desliga o equipamento quando a grade de proteção estiver aberta



**Chave Geral**
Corta o fornecimento de energia para o equipamento.



**Chave Liga Desliga**
Desliga o equipamento em condições normais de uso.



**Interface de Segurança**
Acionamento do motor com redundância / proteção térmica do motor.

## VIDA ÚTIL DOS COMPONENTES

| **Botões** | |
|---|---|
| Vida Mecânica | $3x10^6$ operações |

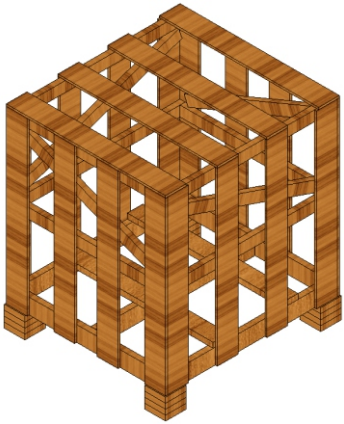
| **Botões de Emergência** | |
|---|---|
| Vida Mecânica | $3x10^5$ operações |

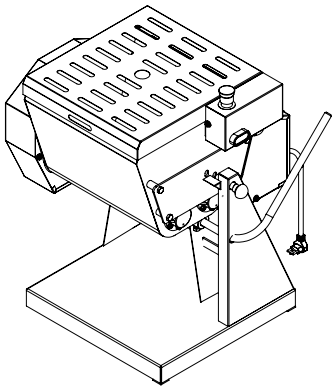
## RECEBIMENTO DO PRODUTO

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

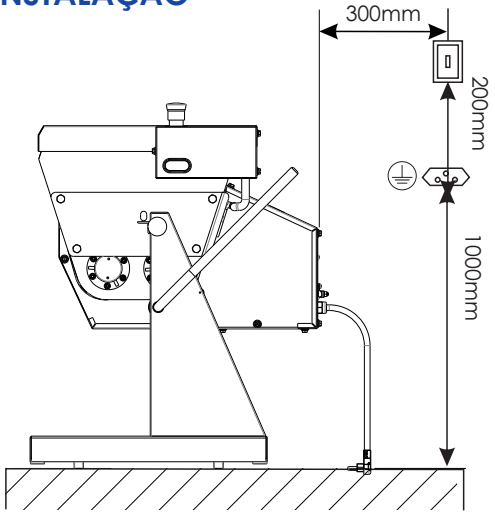
- Amassados e riscos na pintura;
- Quebra de peças;
- Falta de peças através da violação da embalagem.

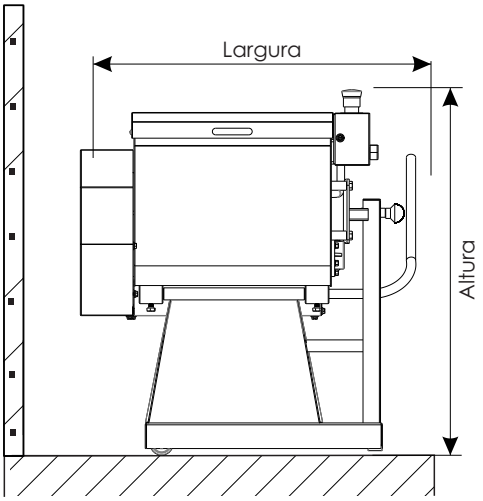
**OBSERVAÇÃO:** Em casos de avaria no recebimento seja ele por qualquer motivo acima mencionado, a fábrica não se responsabiliza.

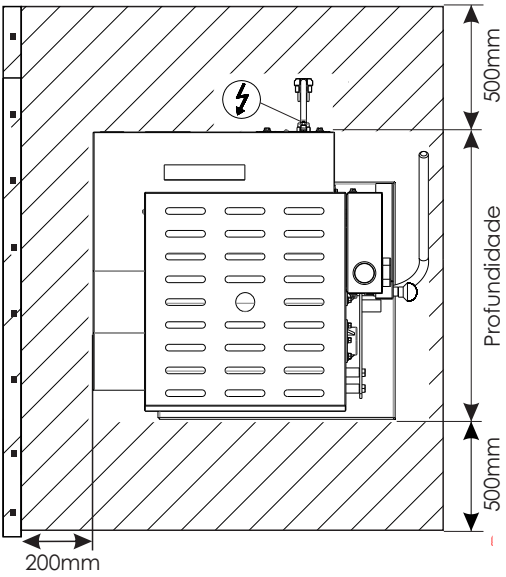




# INSTALAÇÃO




## Este equipamento necessita de:

- Conexão Elétrica
- Terminal Terra
- Disjuntor
- Área para Manutenção
- Tomada 20A

**Tabela de Dimensões**

| Modelo | Altura | Largura | Profundidade |
|---|---|---|---|
| **MBI 05** | 610mm | 580mm | 500mm |
| **MBI 25** | 760mm | 690mm | 590mm |
| **MBI 40** | 1245mm | 550mm | 693mm |

## 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 eqüipotencial próximo ao adesivo  , com cabo de 6 a 8 mm.

Instalar um disjuntor na rede elétrica

## INSTRUÇÕES GERAIS DE INSTALAÇÃO

Verificar se a tensão da rede elétrica é a mesma de seu equipamento;

Instale seu equipamento em uma área bastante arejada;

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 5ºC a 25ºC;

Não faça instalação próximo a materiais combustíveis; não use e nem guarde produtos inflamáveis próximo ao equipamento;

Partes metálicas são condutoras de calor, portanto, antes de iniciar qualquer manutenção verifique se o equipamento está completamente resfriado;

Manter o equipamento fora do alcance de crianças.

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

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Integra a linha de Amassadeira MBI o sistema exclusivo de duas pás misturadoras helicoidáis que fazem o trabalho muito semelhante ao trabalho das mãos, porém com mais perfeição e rapidez.

Amassadeira Semi Rápida é indicada para amassar, misturar e sovar os mais diferentes alimentos: Massas para pizzas, pães, cucas, biscoitos e massas frescas, é ideal para pães de queijo.

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

A Amassadeira Semi Rápida possui caçamba em aço inox 304 com tratamento antiaderente e acompanha a tampa de segurança que interrompe o funcionamento da máquina ao ser levantada.

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Todas as partes em movimento são montadas sobre rolamentos de primeira linha, com blindagem dupla e lubrificação permanente, e com eixos em aço SAE 1045.

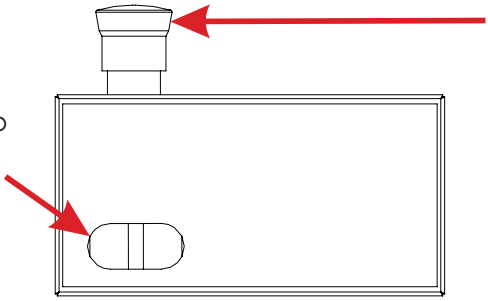
O sistema basculante permite um rápido e seguro esvaziamento da caçamba.

| Especificações Técnicas | | | |
|---|---|---|---|
| **Modelo** | **MBI 05** | **MBI 25** | **MBI 40** |
| **Alimentação elétrica** | Monofásico | Monofásico | Monofásico |
| **Tensão** | 127-220V | 127-220V | 127-220V |
| **Capacidade de Produção** | 2 à 5Kg de massa pronta | 4 à 25Kg de massa pronta | 6 à 40Kg de massa pronta |
| **Motor (CV)** | 1/3 CV | 1/2 CV | 1 CV |
| **Cordão Alimentação(mm²)** | 3x1,5 | 3x2,5 | 3x2,5 |
| **Potência (kW)** | 0,43 | 0,58 | 1,13 |
| **Peso** | 39 | 57 | 98 |

A empresa reserva o direito de efetuar alterações nos equipamentos sem aviso prévio.

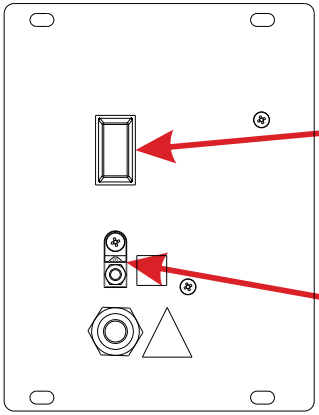
## PAINEL SUPERIOR

**Botão de Emergência**
Desliga o equipamento em situações de risco.



**Chave Liga Desliga**
Desliga o equipamento em condições normais de uso.

## PAINEL INFERIOR



**Chave Geral**
Corta o fornecimento de energia para o equipamento.

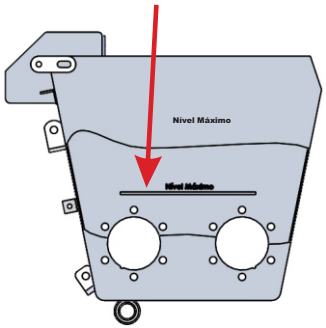
**Equipotencial**
Interligar o aterramento entre os aparelhos

## INSTRUÇÃO DE USO DA CUBA

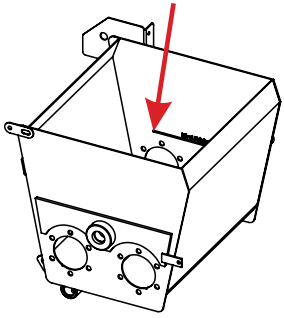
| Carga Máxima | | | |
|---|---|---|---|
| **Modelo** | **MBI 05** | **MBI 25** | **MBI 40** |
| **Massas Homogêneas** | 3 kg de farinha | 15 kg de farinha | 25 kg de farinha |
| **Massas Granuladas** | 2 kg de farinha | 10 kg de farinha | 15 kg de farinha |

| Carga Máxima | |
|---|---|
| **Massas Homogêneas** | 50 a 55% de umidade |
| **Massas Granuladas** | 35 a 40% de umidade |

Nível máximo de ingredientes.




Nível máximo de ingredientes.



Respeite o nível máximo de ingredientes indicados na sua caçamba

## INSTRUÇÕES DE USO

Para melhorar a eficiência de sua Amassadeira, aconselhamos seguir os passos descritos abaixo:

**Passo 1:** Verificar se a tensão do equipamento é a mesma do estabelecimento;

**Passo 2:** Abra a tampa, coloque todos os ingredientes secos na caçamba (farinha, fermento, sal, açúcar, margarina, etc.)

**Passo 3:** Feche a tampa, ligue a Amassadeira Semi Rápida pressione o botão "liga".

Acrescente aos poucos através da "tampa", os ingredientes úmidos (água, leite, ovos, etc.)

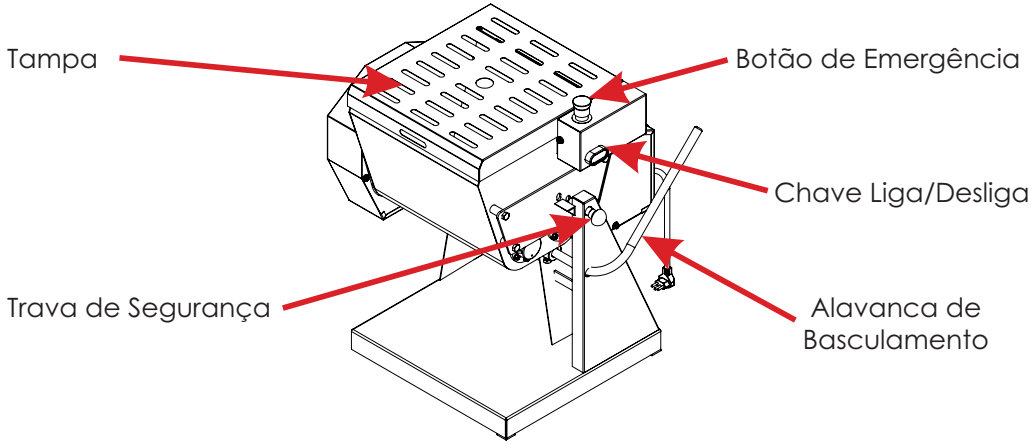
**Passo 4:** Após, feita a mistura desejada, faça o basculamento puxando a "trava de segurança" e movendo a "alavanca "levemente e retire-a.

Somente após a retirada, faça o mesmo processo para novo uso do equipamento.

**Passo 5:** Para desligar a máquina, pressione o botão "Desliga".

**Passo 6:** Remova o Plug da Tomada.

**OBS:** O basculamento facilita a retirada do produto.




## ATENÇÃO

**FICA EXPRESSAMENTE PROIBIDO O USO DE GELO EM BARRA, TENDO EM VISTA QUE SUA APLICAÇÃO PODE OCASIONAR DANOS E DESGASTE PREMATURO DA CUBA E DO BATEDOR.**

**A UTILIZAÇÃO DE QUALQUER TIPO DE GELO QUE NÃO SEJA GELO ESCAMA CARACTERIZA USO INADEQUADO DO EQUIPAMENTO, PODENDO RESULTAR NA PERDA DA GARANTIA.**

## 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:

$$\text{Sólido} = \frac{\text{Quantidade de massa pronta (Kg)}}{\text{1,\%(Porcentagem de hidratação)}}$$

**Líquidos = Capacidade máx. de massa pronta - Sólido**

**Exemplo:**

Sua receita leva uma hidratação de 55%. Supondo que deseja utilizar a capacidade máxima de massa pronta de uma MBI 25, siga o exemplo:

**Sólido = 25 ÷ 1,55**
**Sólido = 16,12 kg**

**Líquidos = 25 - 16,12**
**Líquidos = 8,88 L**

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

**Exemplo:**

Sua receita leva uma hidratação de 40%. Supondo que deseja utilizar a capacidade máxima de massa pronta de uma MBI 40, siga o exemplo:

**Sólido = 40 ÷ 1,40**
**Sólido = 28,57 kg**

**Líquidos = 40 - 28,57**
**Líquidos = 11,43 L**

**Nota:**

A soma entre sólido e líquidos **NÃO** deve exceder a capacidade máxima de massa pronta do seu equipamento.

## ATENÇÃO

**Valores abaixo podem gerar desgastes no equipamento, não coberto pela garantia.**

**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.)**

## LIMPEZA

Antes de efetuar a limpeza desligue a chave liga e desliga 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.

O equipamento não poderá ser submergida para limpeza.

## MANUTENÇÃO

A equipe de manutenção do cliente deve revisar e testar as condições elétricas (contatores, cabos, contatos, chaves, etc) a cada 800 horas de trabalho.

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:

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 VORTEX Q9500 HEAVY.**

OBS: Para fazer a manutenção, se faz necessário a retirada da tampa de proteção do motor.

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;

## MANUTENÇÃO

Se houver realmente a necessidade de acionar a Assistência Técnica G.Paniz, caso o equipamento não esteja funcionando conforme as especificações, tenha a nota fiscal e o Manual de Instruções à mãos 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 Amassadeira Semi-Rápida MBI 05/25/40.1

## OCORRÊNCIA DE DEFEITOS

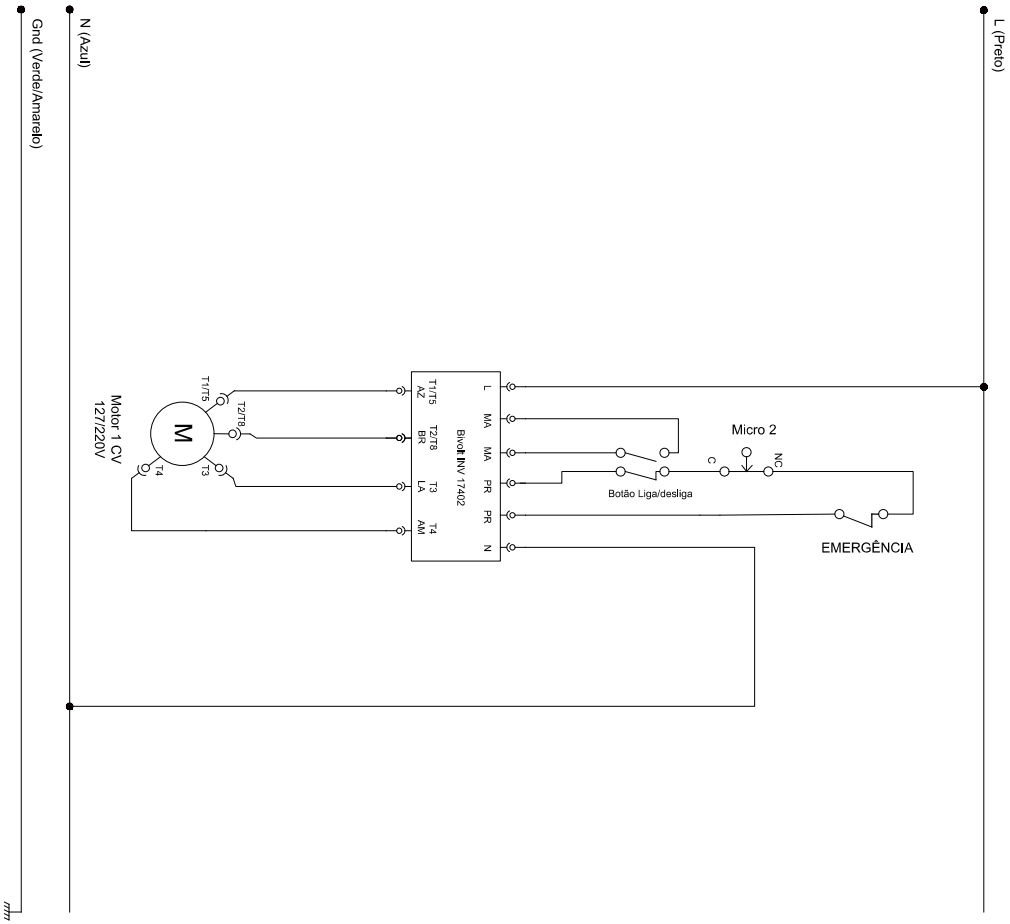
| PROBLEMAS | ANÁLISE | SOLUÇÕES |
|---|---|---|
| Barulho | Desgaste de rolamentos | - Entrar em contato com a Assistência Técnica. |
| | Verificar a correia do motor | - Fazer a regulagem da correia, ver página 11. |
| | Verificar se as correias estão desgastadas | - Entrar em contato com a Assistência Técnica. |
| Falta de Potência | Verificar se não está excedendo a capacidade máxima do equipamento. | - Verificar página 09. |
| Elétrica | Parafuso que da aperto no micro frouxo. | - Entrar em contato com a Assistência Técnica. |
| | Acionador da micro desregulado. | - Entrar em contato com a Assistência Técnica. |
| | Energia elétrica | - Verificar rede elétrica. |

## ASSISTÊNCIAS TÉCNICAS AUTORIZADAS

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

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

# ESQUEMA ELÉTRICO



## TERMO DE GARANTIA

A empresa compromete-se com a garantia de 6 (seis) meses referente ao produto abaixo qualificado, a partir da data da revenda ao cliente final, sendo 3 (três) meses de garantia por Lei conforme o código de defesa do consumidor e mais 3 (três) meses de garantia pelo fabricante, mediante as seguintes condições e normas:

**1)**A empresa não cobrirá em hipótese alguma defeitos e riscos na pintura ou amassamento decorrentes de transporte, devendo estes serem exigidos da transportadora no momento da entrega, ou seja, recebimento da mercadoria. Também não terão garantia equipamentos expostos ao tempo, ou que por alguma forma após seu uso tenham ficado muito tempo sem funcionamento, pois poderá aparecer ferrugem nas partes de movimento não lubrificadas.

**2)**A garantia não cobrirá vidros, lâmpadas, fusíveis, chaves contactoras, resistências, termostatos, controlador de temperatura, relés, válvulas solenóides de água e válvula solenóide de gás, pois são componentes sensíveis às variações de tensão elétrica, transporte não apropriado, instalações não apropriadas e sem proteção.

**3)**O motor elétrico, quando danificado, deve ser encaminhado à Assistência 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 0,360m³ ou peso superior a 94 kg.

Caso a máquina não se enquadre nas medidas citadas, a mesma deverá ser enviada para a Assistência Técnica Autorizada mais próxima.

Caso seja constatado que houve mau uso ou instalação inadequada do equipamento, a visita, o deslocamento e os custos do conserto correrão por conta do usuário, mesmo sendo no período de garantia.

**5)**A garantia estabelecida pela fábrica refere-se à máquinas que em serviço e uso normal apresentarem defeitos de material ou montagem. A fábrica reserva o direito de dar pareceres e não autoriza outras pessoas a julgar defeitos apresentados durante a vigência da garantia.

A garantia cobrirá custos com a mão-de-obra desde que a mesma seja executada pela Assistência Técnica Autorizada.

Excluem-se da garantia defeitos ou avarias resultantes de acidentes por negligência nas operações.

**6)**A empresa não se responsabiliza por modificações no produto, salvo as alterações feitas pela própria fábrica.

**7)**Após 3 (três) meses de uso, considera-se fora de garantia todas peças ou acessórios que tenham desgaste natural ou acelerado tais como: rolamentos e retentores, discos do Moedor de Carne e do Preparador de Alimentos; globo, pá e espiral da Batedeira Planetária; feltros da Modeladora; 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 substituidas** | | | | |
| **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 | Esticar correia | 1.800 Horas |
| 2 | Reaperto sistema elétrico | 1.800 Horas |
| 3 | Trocar rolamento mancais | 15.000 Horas |
| 4 | Limpeza sistema elétrico | 1.800 Horas |
| 5 | Trocar correia | 4.000 Horas |
| 6 | Limpeza externa equipamento | Diária |

## LISTA DE REVISÕES MANUAL

| Revisão | Nº Série Inicial | Nº Série Final | CDA | Descrição |
|---|---|---|---|---|
| 00 | 010113XXXXXX | 010813XXXXXX | - | - |
| 01 | 020813XXXXXX | 160714XXXXXX | 1494 | - |
| 02 | 170714XXXXXX | 310714XXXXXX | 2021 | Alterado esquema elétrico, alterado vista explodida painel elétrico, alterado componentes elétricos. |
| 03 | 281015XXXXXX | 131116XXZXXX | 2178 | Revisado tabelas de item das máquinas MBI-05/25/40 nas Páginas 14 e 15. |
| 04 | 141116XXXXXX | 140217XXXXXX | 2360 | Acrescentado vista explodida dos painéis MBI-25 na pág.15, acrescentado esquema elétrico na pág.21 |
| 05 | 140217XXXXXX | 040717XXXXXX | 2791 | Incluído sistema V6 MBI 05 e 40. |
| 06 | 050717XXXXXX | 260318XXXXXX | 2797 | Padronizado para novo modelo de manual. |
| 07 | 270318XXXXXX | 130518XXXXXX | 2866 | Incluído tecla 03914 Pg 18 20. Alterado esquemas elétricos. |
| 08 | 140518XXXXXX | 240919XXXXXX | 3533 | Acrescentado duas peças do item 15913G no painel. |
| 09 | 250919XXXXXX | 201019XXXXXX | 3701 | Acrescentado quatro peças do item 73444 no conjunto caçamba da MBI-25 e MBI-40. |
| 10 | 211019XXXXXX | 271119XXXXXX | 3748 | Alterado item 72383 para 72751. |

# LISTA DE REVISÕES MANUAL

| Revisão | Nº Série Inicial | Nº Série Final | CDA | Descrição |
|---|---|---|---|---|
| 11 | 281119XXXXXX | 140126XXXXXX | - | - |
| 12 | 150126XXXXXX | 070426XXXXXX | 6076 | Alterado Termo de Garantia |
| 13 | 080426XXXXXX | 211026XXXXXX | 6215 | Adicionado observação sobre uso do gelo |
| 14 | 221026XXXXXX | | 6472 | Adicionado informações de hidratação de massas |

# ANOTAÇÕES

## Etiqueta do produto

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

Gastromaq

ATENDIMENTO AO CONSUMIDOR
(0-XX-54) 2101 3400
0800-704-2366
www.gpaniz.com.br 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