

Manual de Instrução



MBI-05

MBI-25

MBI-40

Amassadeira Semirrápida

 @grupogpaniz

 gpaniz.equipamentos

 G.Paniz Ind. de Equip. p/ Alim. LTDA


GASTROMAQ

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.....	09
Limpeza.....	11
Manutenção.....	11
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 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.



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.

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 7.

Esquema Elétrico: Para a visualização da esquemática do comando elétrico, conforme a tensão Bivolt 127V-220V, verificar a partir da pág 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 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 09.

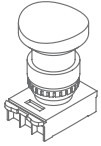
Manutenção: Procedimentos para manutenção, cabo danificado, desgaste da correia, verifique pág 11.

Vida Útil: A vida útil da máquina pode variar de 3 à 5 anos, baseado na vida útil dos componentes, localizados na pág 05.

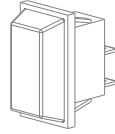
ATENÇÃO

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

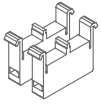
ASPECTOS DE SEGURANÇA



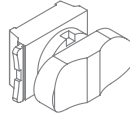
Botão de Emergência
Desliga o equipamento em situações de risco.



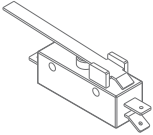
Chave Geral
Corta o fornecimento de energia para o equipamento.



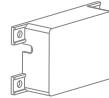
Blocos de contato
com duplo canal.



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



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



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

VIDA ÚTIL DOS COMPONENTES

Botões	
Vida Mecânica	3x10 ⁶ operações

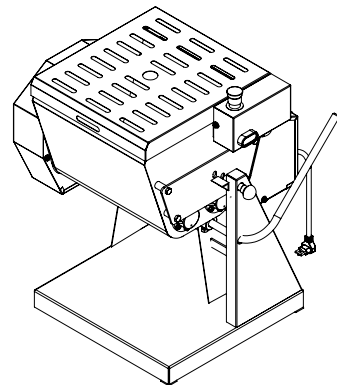
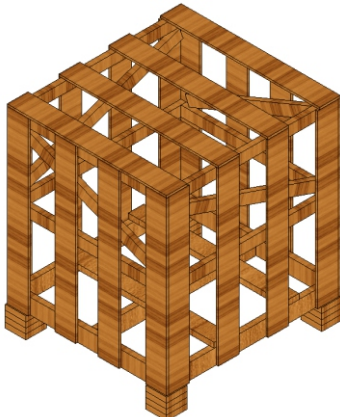
Botões de Emergência	
Vida Mecânica	3x10 ⁵ operações

RECEBIMENTO DO PRODUTO

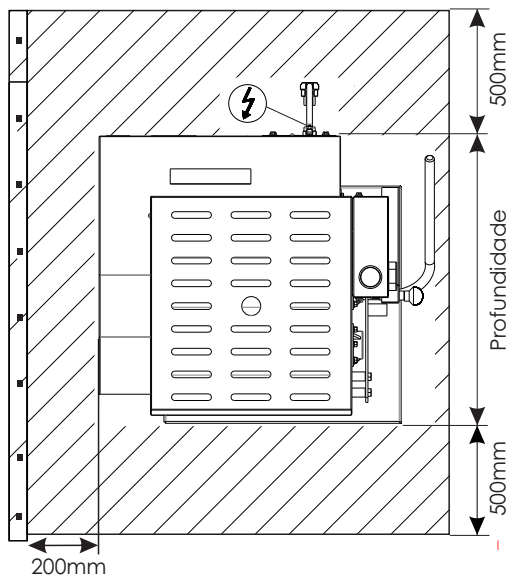
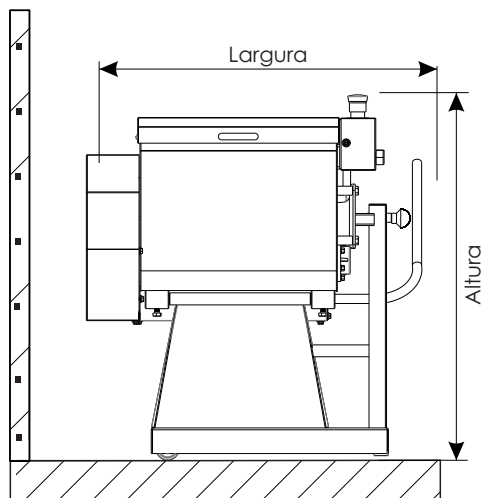
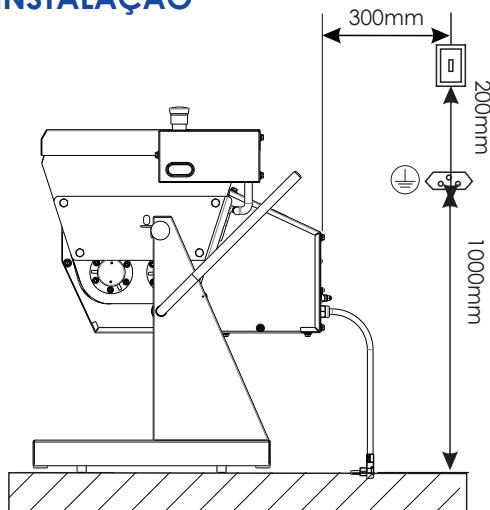
Ao receber o produto, recomendamos cuidado e inspeção para detectar qualquer avaria proveniente do transporte, tais como:

- 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



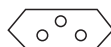
Terminal Terra



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 equipotencial 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 5°C a 25°C;

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 helicoidais 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

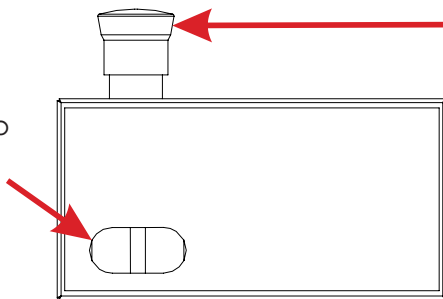
Modelo	MBI 05	MBI 25	MBI 40
Alimentação elétrica	Monofásico	Monofásico	Monofásico
Tensão	127-220V	127-220V	127-220V
Capacidade de Produção	2 à 5Kg de massa pronta	4 à 25Kg de massa pronta	6 à 40Kg de massa pronta
Motor (CV)	1/3 CV	1/2 CV	1 CV
Cordão Alimentação(mm ²)	3x1,5	3x2,5	3x2,5
Potência (kW)	0,43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

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

PAINEL SUPERIOR

Chave Liga Desliga

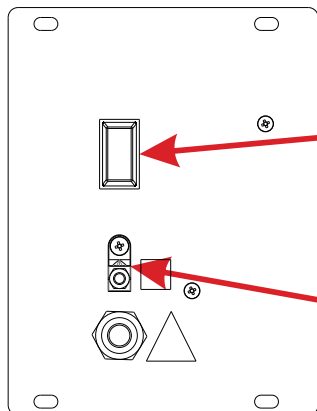
Desliga o equipamento em condições normais de uso.



Botão de Emergência

Desliga o equipamento em situações de risco.

PAINEL INFERIOR



Chave Geral

Corta o fornecimento de energia para o equipamento.

Equipotencial

Interligar o aterramento entre os aparelhos

INSTRUÇÃO DE USO DA CUBA

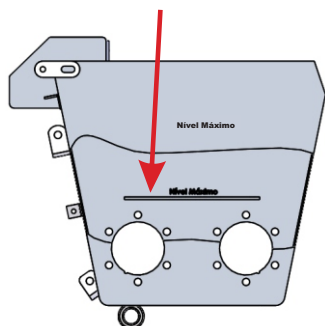
Carga Máxima

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

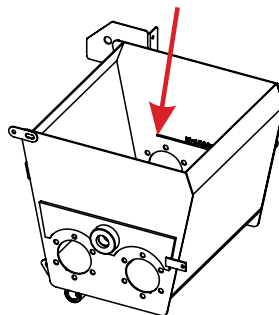
Carga Máxima

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.)

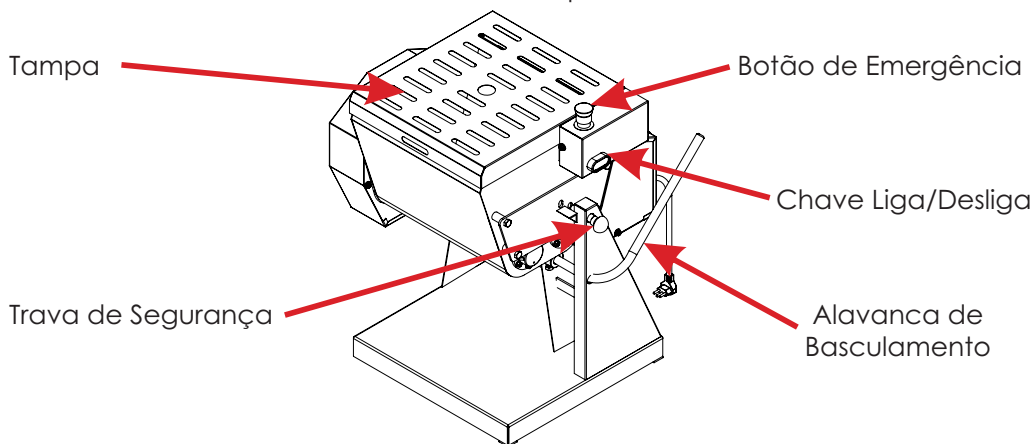
Passo 4: Após, feita a mistura desejada, faça o basculamento puxando a "trava de segurança" e movendo a "alavanca" levemente e retire-a.

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.

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 mão e entre em contato com o Serviço de Atendimento G.Paniz.

Este lhe prestará esclarecimento sobre pequenos problemas que eventualmente venham ocorrer em seu equipamento e lhe indicará o assistente técnico mais próximo.

Para facilitar a reposição de peças, cite sempre a referência da máquina, nesse caso 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 Verificar se as correias estão desgastadas	- Fazer a regulagem da correia, ver página 11. - 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

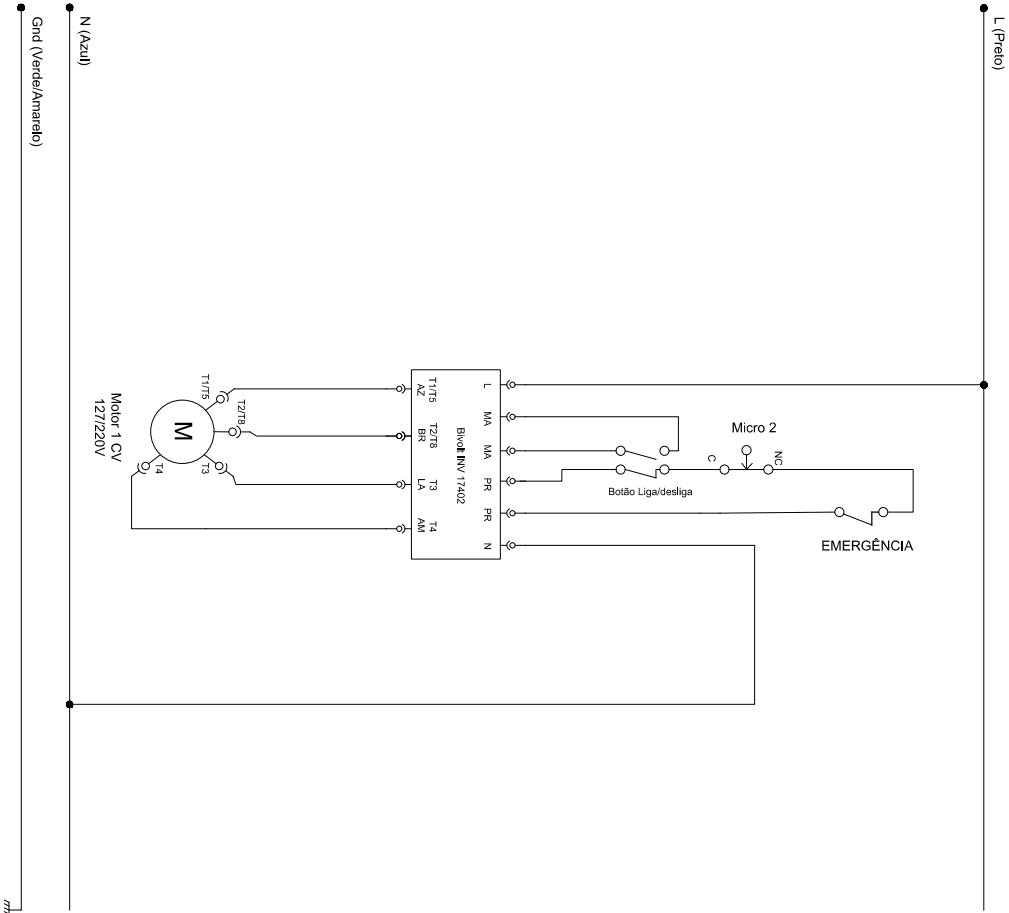
Site: <https://gpaniz.com.br/assistencia-tecnica/autorizadas/>

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 Técnica dos respectivos fabricantes, devendo ocorrer um prévio contato com a G. Paniz.

4)O cliente terá o direito a Assistência Técnica no local de uso da máquina cuja medida da mesma seja maior que 0,360m³ 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 conseqüente alteração das características técnicas de funcionamento, com exceção às executadas pela empresa;
- ✓ Utilização das máquinas e equipamentos para outras funções que não sejam as indicadas pelo fabricante;
- ✓ Pelo decurso do prazo de validade da garantia.

Obs: Para qualquer demanda judicial fica eleito o Foro da Comarca de Caxias do Sul (RS), com renúncia a qualquer outro, por mais privilegiado que seja ou venha a ser.

LISTA DE REVISÕES MÁQUINA

Intervenções realizadas	_____	_____	_____	_____
Data de Intervenções	___/___/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	Conforme	Conforme	Conforme
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Não Conforme	Não Conforme	Não Conforme	Não Conforme
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
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		6215	Adicionado observação sobre uso do gelo

Etiqueta do produto



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



Gpaniz Indústria de Equipamentos para Alimentação Ltda.

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

CNPJ 90.771.833/0001-49