

Manual de Instrução



AR-15
AR-25

Amassadeira Rápida



@grupogpaniz



gpaniz.equipamentos



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

G.PANIZ

ÍNDICE

Apresentação - Finalidade do manual.....	03
Instruções de Segurança.....	04
Aspectos de segurança.....	04
Recebimento do produto.....	06
Instalação.....	07
Características Técnicas.....	09
Instruções de uso.....	10
Limpeza.....	11
Manutenção.....	11
Ocorrência de Defeitos.....	11
Esquema Elétrico.....	12
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 GPANIZ, à frente no mercado, com vantagens de economia, produtividade, segurança e qualidade.

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

FINALIDADE DO MANUAL

A finalidade deste manual é passar ao usuário informações necessárias sobre o produto que acaba de ser adquirido.

Leia este manual atentamente e terá a orientação correta para que obtenha um melhor aproveitamento e durabilidade do equipamento.

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

Este aparelho não deve ser utilizado por pessoas (inclusive crianças) com capacidade física, sensorial ou mental reduzida, falta de experiência ou conhecimento, ao menos que tenham recebido instruções quanto ao uso deste equipamento por pessoa responsável pela sua segurança.

Tensão Perigosa IEC 60417-5036



Indica os riscos decorrentes de tensões perigosas

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

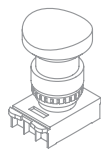
Identificar qualquer terminal que é destinado para conexão com um condutor externo para proteção contra choque elétrico em caso de uma falha, ou no terminal de uma terra de proteção (Terra) eletrodo.

Verifique se a tensão do seu aparelho está de acordo com a etiqueta que acompanha o produto (no cordão de alimentação).

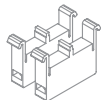
Para evitar choques e danos ao seu produto verifique o aterramento de sua rede elétrica.

Crianças devem ser vigiadas para assegurar que não estejam brincando com o aparelho.

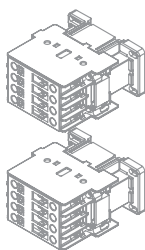
ASPECTOS DE SEGURANÇA



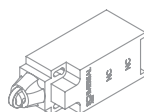
Botão de Emergência
Desliga o equipamento em situações de risco.



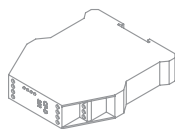
Blocos de contato com duplo canal.



Contactoras
Duas contactoras redundantes para acionamento do motor, e uma para o acionamento do freio.



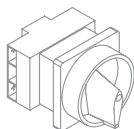
Interruptores positivos
Desliga o equipamento quando a grade de proteção estiver aberta



Relé de Segurança
Monitora o todo o sistema de segurança.



Chave Liga/Desliga/Reset
Liga/Desliga o equipamento em condições normais de uso/ Reseta o equipamento sempre após uma parada



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



Transformador
Deixa a corrente abaixo de 25V.



Controlador
Para proteção térmica do motor

VIDA ÚTIL DOS COMPONENTES

Componentes	9A	18A	25A	32A
Vida Mecânica	10x10 ⁶	10x10 ⁶	10x10 ⁶	10x10 ⁶ manobras
Vida Elétrica	1,8x10 ⁶	1,2x10 ⁶	1,3x10 ⁶	1,2x10 ⁶ manobras

Temporizador

Vida Mecânica	30x10 ⁶ manobras
Vida Elétrica	10x10 ⁵ manobras

Botões

Vida Mecânica	3x10 ⁶ operações
---------------	-----------------------------

Botões de emergência

Vida Mecânica	3x10 ⁵ operações
---------------	-----------------------------

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: Esta máquina foi projetada observando a Norma de Segurança Nr12, IEC 60335-1 e IEC 60335-2-64.

Amassadeiras Rápida : A descrição da máquina e sua utilização prevista, podem ser visualizadas na pág 8.

Esquema Elétrico: Para a visualização da esquemática do comando elétrico, verificar a partir da pág 18.

Segurança: Leia com atenção todo o manual e siga seus procedimentos para evitar problemas durante a instalação e o uso de seu equipamento.

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

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.

Adulteração: Seu equipamento possui tampa de proteção e componentes elétricos que impedem acesso as partes móveis.

A retirada ou adulteração destes componentes de segurança podem causar riscos graves nos membros superiores do usuário do produto.

Utilização do Aparelho: Este equipamento foi projetado exclusivamente para a área de alimentação, a utilização para outros fins resultarão em desgaste prematuro do produto e danos no seu sistema de transmissão.

Procedimento para utilização do aparelho com segurança ver pág. 10.

Manutenção: Procedimentos para manutenção, cabo danificado, desgaste da correia, verifique pág 16.

Atenção

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

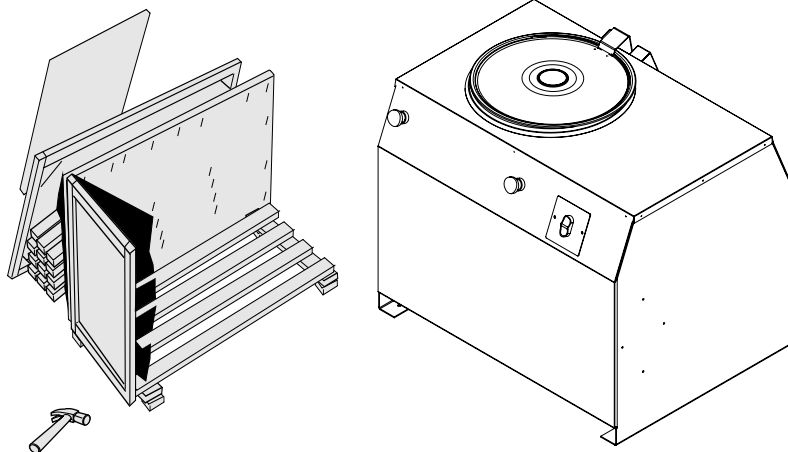
RECEBIMENTO DO PRODUTO

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.



INSTALAÇÃO

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

1º Passo: Instale seu equipamento em uma área bastante arejada;

2º Passo: Instale o equipamento em uma superfície plana;

3º Passo: Deixe um espaço de pelo menos 50 cm em torno do equipamento;

4º Passo: Partes metálicas são condutoras de calor, portanto, antes de iniciar qualquer manutenção verifique se o equipamento está completamente resfriado;

5º Passo: Verifique se a tensão da rede elétrica é a mesma do seu equipamento;

6º Passo: Para a operação adequada, este aparelho deve ser instalado em local com temperatura entre 5°C a 25°C.

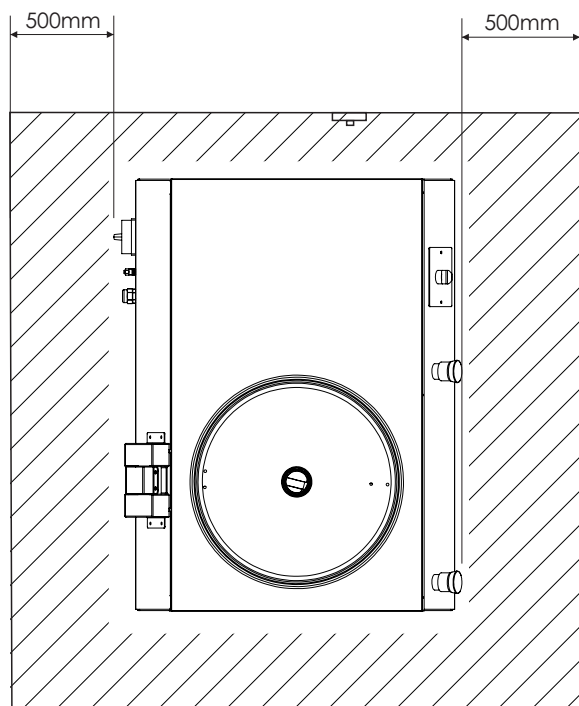
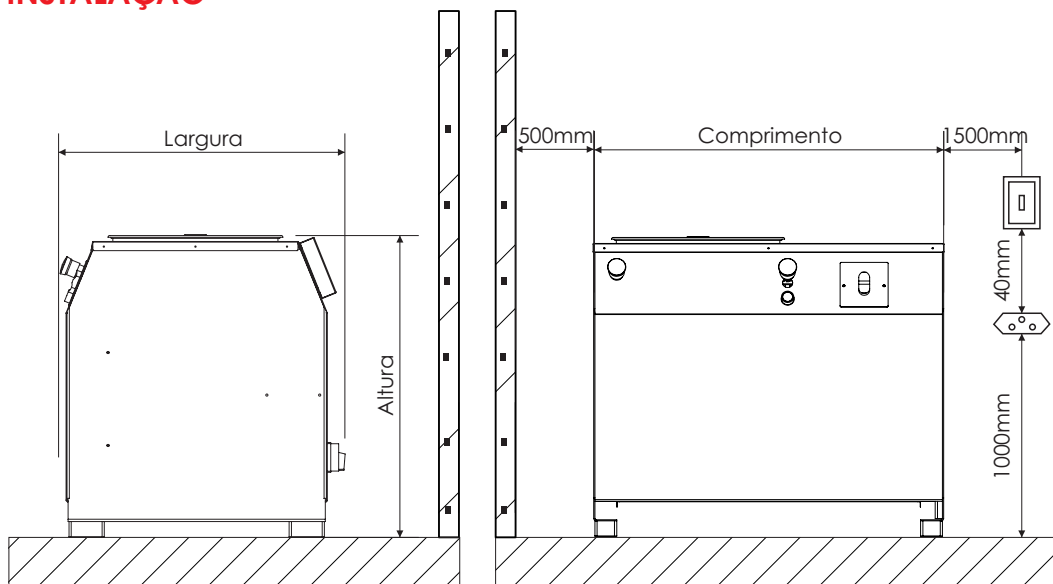
-Nunca use extensões ou 'T' para a ligação dos equipamentos;

-Nunca remover o pino terra do cabo elétrico;

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

A instalação deve ser realizada por um profissional habilitado e treinado. Ligue para 0800-704-2366 e contate a assistência caso necessário.

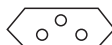
INSTALAÇÃO



Este equipamento necessita de:



Área para Manutenção



Tomada 20A



Conexão Elétrica



Terminal Terra



Disjuntor

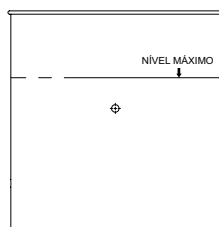
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Projetada como massadeira de todos os tipos de massas, como massas de pães, pizzas, etc, produz até 15 kg de massa pronta (AR-15) e 25 kg de massa pronta (AR-25). Atende o trabalho constante em cozinhas industriais, hotéis, panificadoras, padarias e similares com muita eficiência, rapidez e qualidade.

As massadeiras AR, são fabricadas em aço carbono SAE 1020 com acabamento em pintura epóxi, bacia em aço inoxidável e batedores em ferro fundido.

Especificações Técnicas

Modelo	AR-25	AR-15
Peso (kg)	123 kg	66 kg
Dimensões (AxLxC)	770x820x600mm	770x680x500mm
Tempo de Operação	5 à 10 minutos	5 à 10 minutos
Capacidade de Produção	25 kg de massa pronta	15 kg de massa pronta



Nível máximo de ingredientes.

Respeite o nível máximo de ingredientes indicado na sua cuba.

Máquina	Descrição	Código
AR-15	Motor Monofásico 2CV 220V 4P 50Hz	00015
AR-15	Motor Monofásico 2CV 127V 4P 60HZ C/PTC	71630
AR-15	Motor Monofásico 2CV 220V 4P 60HZ C/PTC	71631
AR-25	Motor Trifásico 4CV 220/380V 4P 50Hz	00016
AR-25	Motor Trifásico 5CV 220/380V 4P 60Hz C/PTC	71632
AR-25	Motor Monofásico 4CV 220V 4P 60Hz C/PTC	72000
AR-25	Motor Monofásico 4CV 220V 4P 50Hz	72009

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

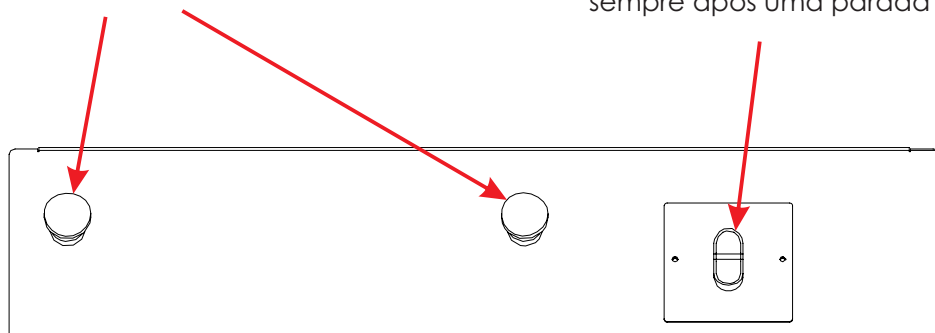
COMANDO ELÉTRICO

Botão de Emergência

Desliga o equipamento em situações de risco.

Chave Liga/Desliga/Reset

Liga/Desliga o equipamento em condições normais de uso/ Reseta o equipamento sempre após uma parada



Chave Geral

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

Equipotencial

interligar o aterramento entre os aparelhos

INSTRUÇÕES DE USO

Para ligar sua máquina AR-15/AR-25, siga os passos descritos abaixo:

1º Passo: ligar a máquina na rede elétrica;

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

3º Passo: levantar a 'tampa' e adicionar os primeiros ingredientes mais leves na cuba, como os farináceos;

4º Passo: abaixar totalmente a tampa;

5º Passo: verificar se o botão de emergência está na posição de trabalho (puxado totalmente para fora);

6º Passo: pressionar o botão 'reset';

7º Passo: pressionar o botão 'liga' ;

8º Passo: acrescentar água gelada;

9º Passo: seguindo o mesmo roteiro básico (a partir do 3º passo), ir acrescentando aos poucos os demais ingredientes de sua receita.

Caso seja levantada a tampa, a máquina irá se desligar automaticamente, como sistema de segurança.

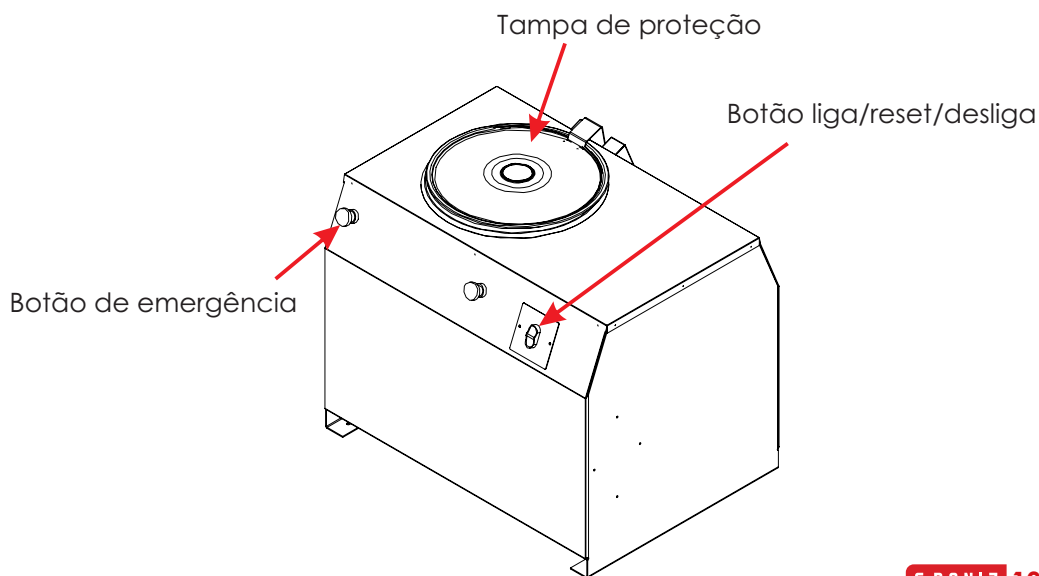
Para ligar a máquina novamente, repetir os passos 4 à 7.

Para desligar a máquina, pressione o botão 'Desliga'.

OBS: Devido a rotação de 245-267 RPM, é necessário que seja utilizada água gelada na preparação da massa.

O batedor da massa deve girar obrigatoriamente no sentido anti-horário.

Em caso de emergência, pressione o botão de emergência da máquina, localizado na parte superior do equipamento conforme mostra a gravura abaixo.



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.

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.

Para o sistema elétrico a equipe de manutenção do cliente deve revisar e testar as condições elétricas (relé de segurança, contatores, cabos, contatos, chaves, etc) uma vez por mês.

Para o sistema mecânico a equipe de manutenção do cliente deve revisar a integridade e fixação das proteções mecânicas diariamente.

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 da máquina devem realizar a manutenção.

Verificar desgaste e aperto (tensão) da correia do motor a cada 100 horas.

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

Se o cordão de alimentação está danificado, ele deve ser substituído pelo fabricante ou agente autorizado ou pessoa qualificada afim de evitar riscos.

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;

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;

LIMPEZA

Nunca utilize mangueira de água pois poderá provocar curto circuito e danificar os componentes elétricos como motor e itens de segurança;

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

Este aparelho não deve ser limpo com jato de água;

A máquina não poderá ser submergida para a limpeza.

OCORRÊNCIA DE DEFEITOS

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

1 - Se a máquina não liga: Verifique se a tensão da máquina coincide com a do estabelecimento, verifique se o botão de emergência está totalmente puxado para fora (posição de trabalho).

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

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 AR-15 ou AR-25.

ASSISTÊNCIAS TÉCNICAS AUTORIZADAS

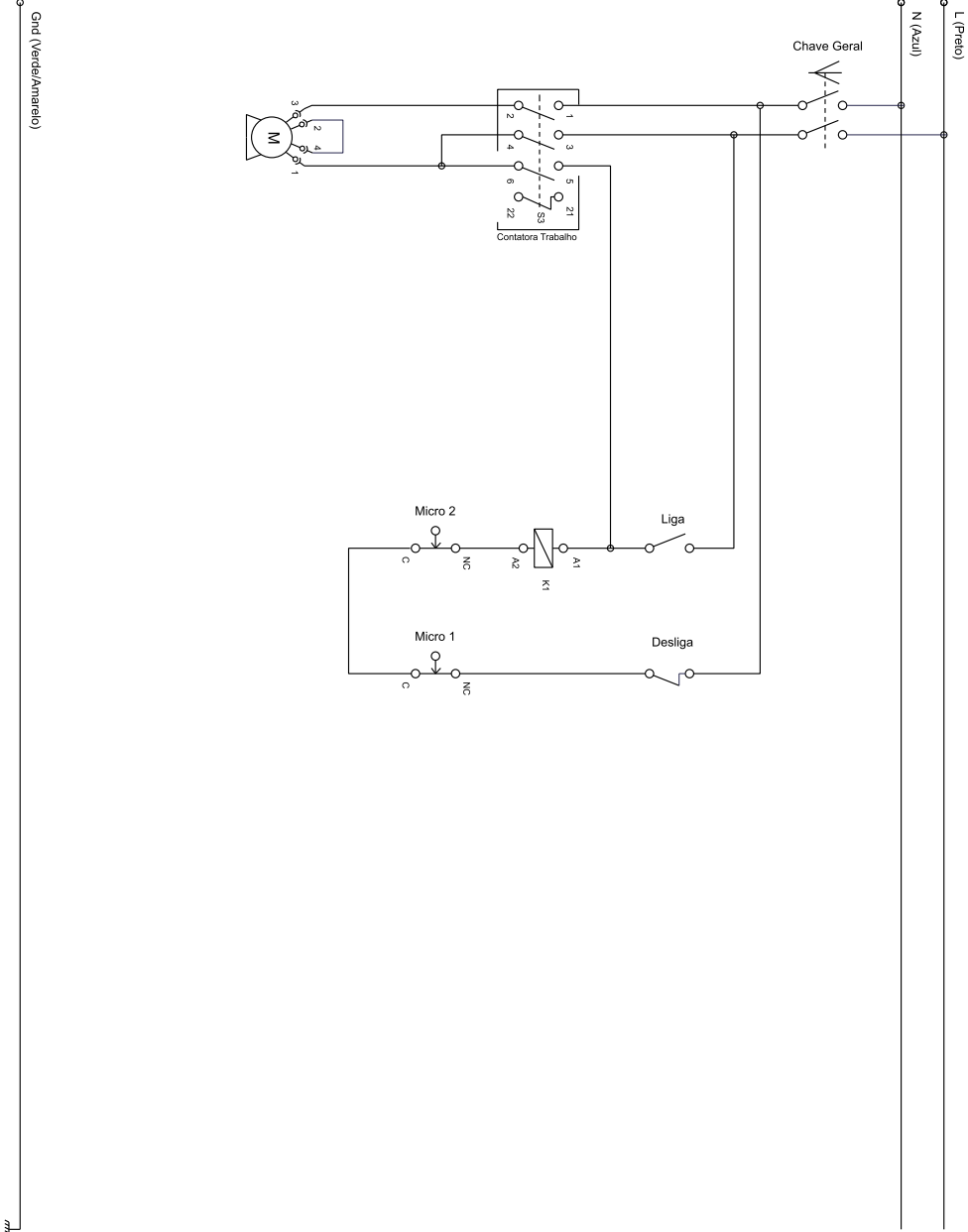
Site: <https://gpaniz.com.br/assistencia-tecnica/autorizadas/>

Ou se preferir utilize o QR CODE.

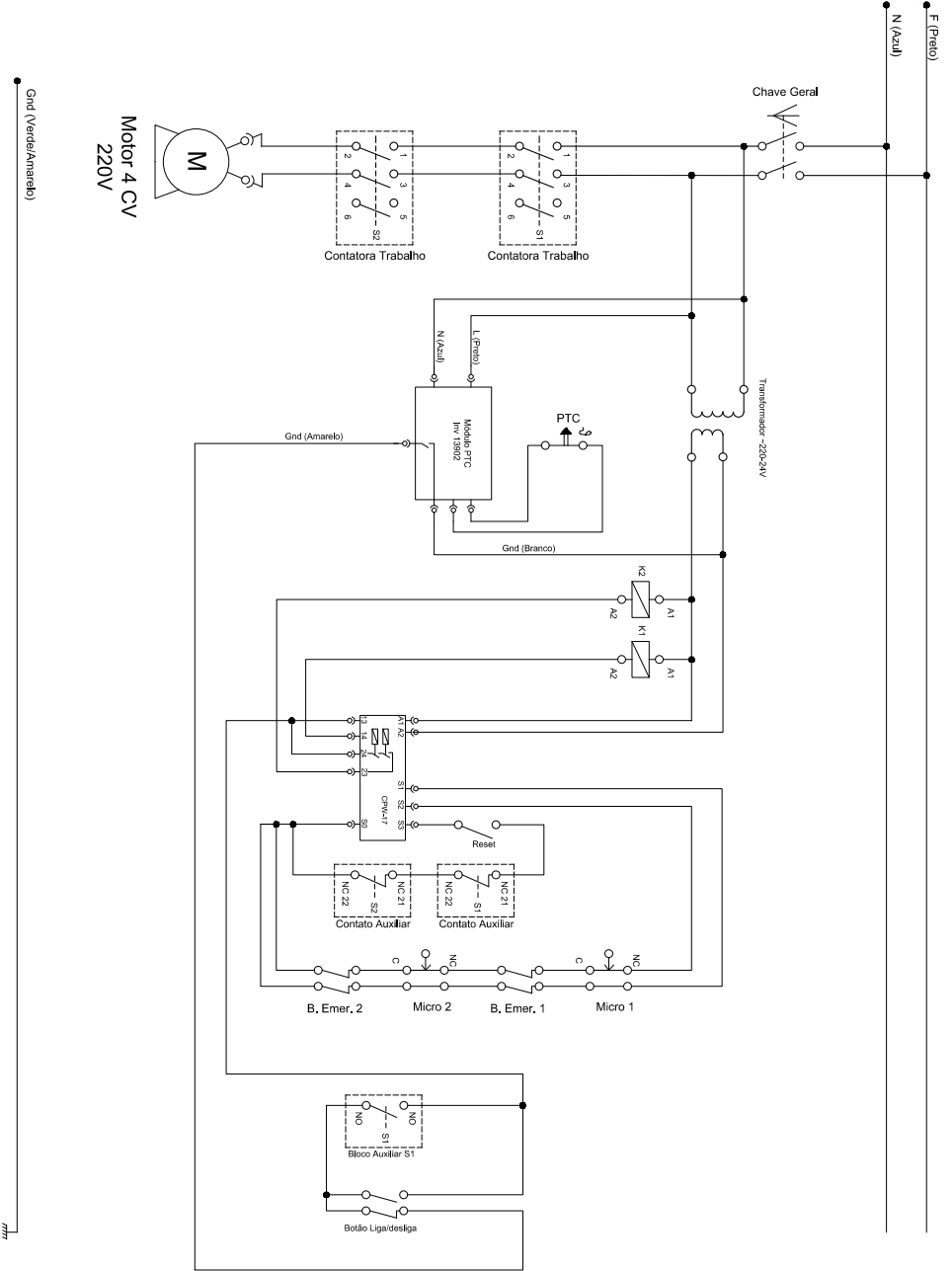
Aponte a câmera do seu celular para o **QR CODE** ao lado, e tenha acesso a lista completa das assistências técnicas autorizadas.



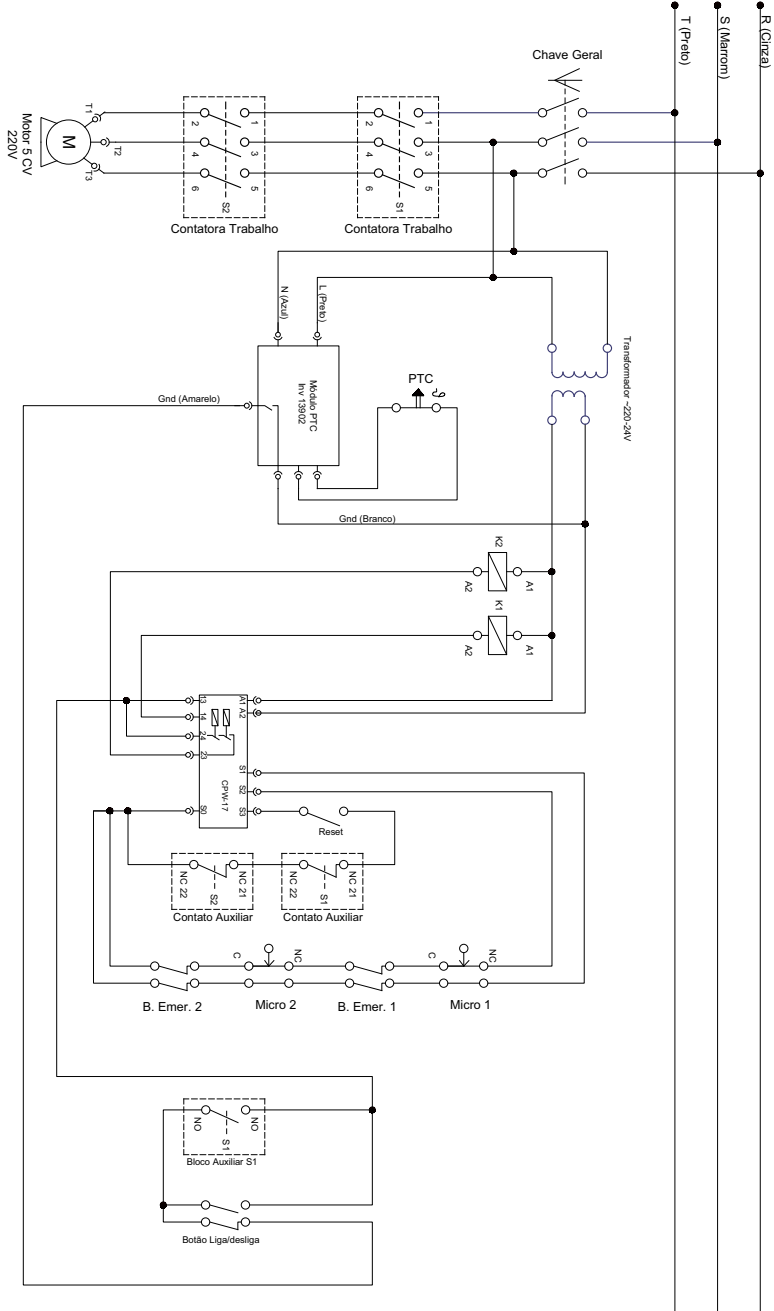
ESQUEMA ELÉTRICO AR-15 MONOFÁSICO



ESQUEMA ELÉTRICO AR-25 MONOFÁSICO



ESQUEMA ELÉTRICO AR-25 TRIFÁSICO



Gnd (Verde/Amarelo)

7/7

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	Lubrificar corrente	1.800 Horas
3	Trocar rolamento mancais	15.000 Horas
4	Trocar corrente	8.000 Horas
5	Trocar correia	4.000 Horas
6	Limpeza sistema elétrico	1.800 Horas
7	Reaperto sistema elétrico	1.800 Horas
8	Limpeza externa equipamento	Diária
9	Trocar raspadores dos rolos	8.000 Horas

LISTA DE REVISÕES MANUAL

Revisão	Nº Série Inicial	Nº Série Final	CDA	Descrição
01	050913XXXXXX	200915XXXXXX	1048	-
02	210915XXXXXX	261016XXXXXX	1994	-
03	271016XXXXXX	100117XXXXXX	2044	-
04	110117XXXXXX	220117XXXXXX	2133	Acrescentado esquemas com o relé Digimec. Alterado item 71351 para 72194.
05	230117XXXXXX	090417XXXXXX	2137	Alterado esquemas com o relé Digimec nas páginas 20, 23, 26, 29 e 32.
06	100417XXXXXX	230418XXXXXX	2859	Alterado código do item 21 na página 12.
07	240418XXXXXX	290788XXXXXX	4704	Acrescentado links de redes sociais e QrCode para lista de assistências técnicas.
08	300722XXXXXX	140126XXXXXX	4874	Atualizar informações na página 06.
09	150126XXXXXX	070426XXXXXX	6076	Alterado Termo de Garantia
10	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.

G.PANIZ

ATENDIMENTO AO CONSUMIDOR
(0-XX-54) 2101-3400
0800-704-2366



www.gpaniz.com.br gpaniz@gpaniz.com.br
G.Paniz Indústria de Equipamentos para Alimentação Ltda.
Rua Adolfo Randazzo, 2010 - Cx. Postal 8012 - CEP. 95046-800 - Caxias do Sul -RS
CNPJ 90.771.833/0001-49