

Manual de Instrução



BP-05B

Batedeiras Planetárias

 @grupogpaniz

 gpaniz.equipamentos

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

G.PANIZ

ÍNDICE

Apresentação - Finalidade do manual.....	03
Instruções de Segurança.....	03
Aspectos de segurança.....	04
Recebimento do produto.....	05
Instalação.....	05
Características Técnicas.....	07
Instruções de uso.....	08
Limpeza.....	09
Manutenção.....	09
Ocorrência de Defeitos.....	09
Esquema Elétrico.....	10
Termo de Garantia.....	11
Lista de Revisões Máquina.....	12
Cronograma de Manutenção.....	13
Lista de Revisões Manual.....	13

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, açougue, 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 G. Paniz, 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, G. Paniz.

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.

ASPECTOS 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

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 Household and similar electrical appliances - Part 2-64: Particular requirements for commercial electric kitchen machines (Segurança de aparelhos eletrodomésticos e similares - Parte 2-64: Regras particulares para Máquinas Elétricas Comerciais de Cozinha) IEC 60335-2-64.A Batedeira Compacta BP-05B não contempla a NR-12, conforme anexo VI da mesma.

Batedeira Planetária basculante: A descrição da máquina e sua utilização prevista, podem ser visualizadas a partir da página 7.

Esquema Elétrico: Para a visualização do esquema elétrico, verifique a partir da pág 10.

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 retire o cabo do equipamento puxando pelo fio, pegue o plugue e tire-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: Instale 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.

Manutenção: Procedimentos para manutenção, cabo danificado, desgaste da correia, verifique página 09.

Vida Útil: A vida útil da máquina pode variar de 3 à 5 anos.

RECEBIMENTO DO PRODUTO

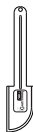
Ao receber o produto, recomendamos cuidado e inspeção para detectar qualquer avaria proveniente do transporte, tais como:

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.



Espátula/Pá



Raquete



Globo



Gancho

INSTALAÇÃO

Instale seu equipamento em área bastante arejada;

A instalação do equipamento deve ser feita em área plana e não inflamável com temperatura entre 5°C a 25°C.

Deixe um espaço de pelo menos 50 cm em torno do equipamento;

Verifique se a tensão da rede elétrica é a mesma do seu equipamento.

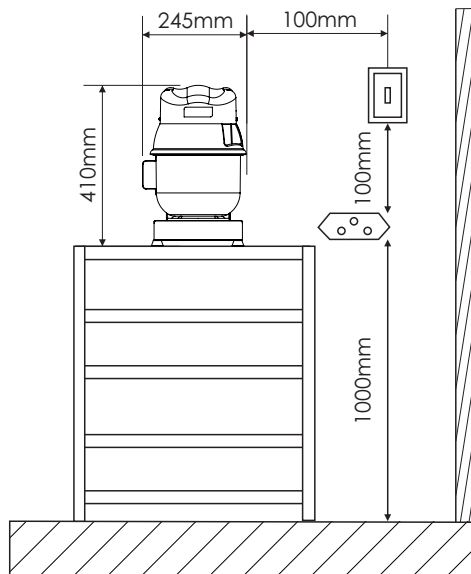
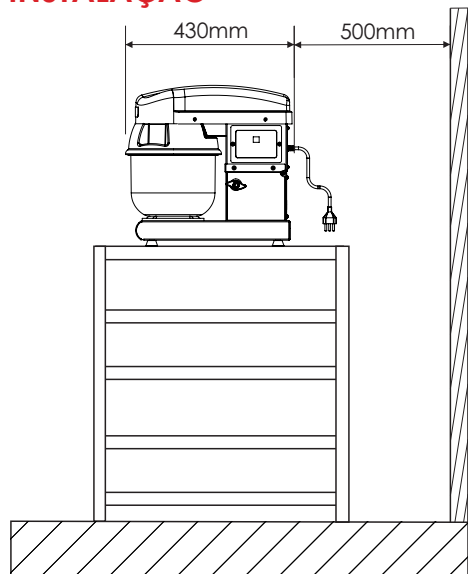
Nunca use extensões ou 'T' para a ligação dos equipamentos;

Não remova o pino terra do cabo elétrico;

Utilize tomadas para 10A com pino 4 mm conforme NBR 14136.

É obrigação do cliente o aterramento do equipamento, a G.PANIZ não se responsabiliza pelos danos causados pelo não aterramento.

INSTALAÇÃO



ESTE EQUIPAMENTO NECESSITA DE:



Conexão Elétrica



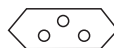
Terminal Terra



Disjuncter



Área para
Manutenção



Tomada 20A

MODELO

BP-05B

Alimentação elétrica

Monofásica

Potência (kW)

1

Frequência (Hz)

50 - 60

Tensão (V)

127 - 220

Consumo elétrico (kWh)

0,25

Corrente nominal (A)

1,8

Cordão de alimentação (mm²)

3x0,75

Peso (kg)

14

Motor (W)

1000

Capacidade de Produção (L)

5

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

As batedeiras são projetadas para massas leves, para glacês, bolos, claras em neve, cremes, etc.

Com capacidade de 5 litros, atendem o trabalho constante em cozinhas industriais, hotéis, padarias e similares com muita eficiência, rapidez e qualidade.

As batedeiras planetárias são fabricadas em aço carbono com acabamento em pintura epóxi nas cores branca, azul, laranja, preta e rosa (ou opcional em aço inox), cuba em aço inoxidável e batedores (globo, raquete e espiral) em alumínio.

ACESSÓRIOS



Espátula/Raspador: Acessório utilizado somente para a remoção de resíduos de massa aderidos à cuba



Globo: Acessório indicado para realizar batidos leves, como por exemplo: bolos, merengues e cremes.



Raquete: Acessório indicado para realizar misturas de massas médias, como por exemplo: biscoitos e pré-misturas.

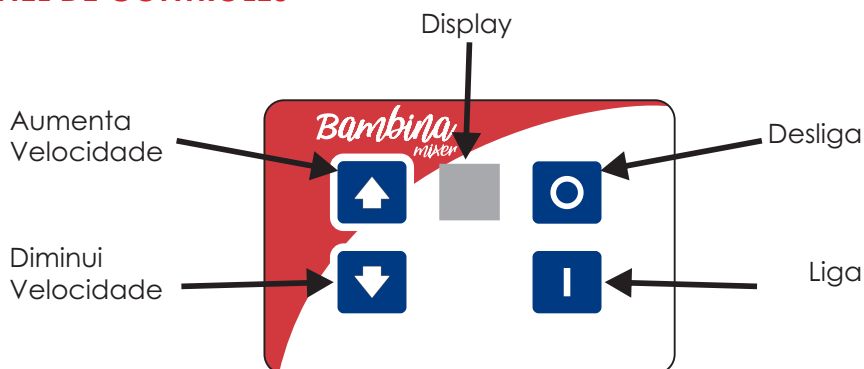


Gancho: Acessório indicado para realizar homogeneização de massas mais consistentes.

ATENÇÃO: Não deve ser produzido nesse equipamento massas com baixa hidratação (percentual abaixo de 70%) de líquidos em relação a sólidos, como pães ou pizzas.

Apenas utilizar os acessórios que acompanham a máquina.

PAINEL DE CONTROLES



INSTRUÇÕES DE USO

Passo 1: Coloque a batedeira em uma superfície plana e não inflamável;

Passo 2: Certifique-se que a voltagem da rede elétrica é a mesma voltagem do aparelho;

Passo 3: Ligue a chave geral;

Passo 4: Coloque os ingredientes na cuba e feche a batedeira;

Passo 5: Insira o plugue do cabo elétrico na tomada;

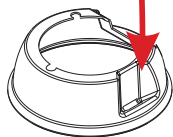
Passo 6: Aperte a tecla ligar;

Passo 7: Selecione a velocidade desejada e deixe bater até obter a consistência desejada;

Passo 8: Após concluído o processo desligue a batedeira apertando a tecla desliga.

Passo 9: Sempre que necessário, utilize a espátula para remover a massa aderida às laterais da cuba, auxiliando na homogeneização da mistura.

NOTA: Os líquidos podem ser inseridos pela proteção sem a necessidade de desligar as batedeiras.



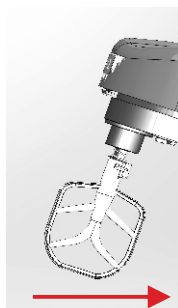
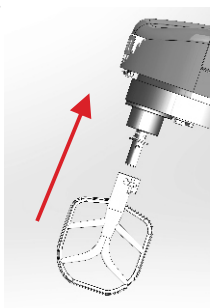
Manipulo basculante

Gire no sentido anti-horário para bascular.



TROCA DOS ACESSÓRIOS

Para trocar os acessórios (globo/raquete/gancho) com segurança gire o manípulo basculante no sentido anti-horário, encaixe o acessório e trave girando para o sentido horário.



LIMPEZA

Antes de efetuar a limpeza desligue a chave geral 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 ou jato 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.

A máquina não poderá ser submergida para limpeza

Utilize a espátula/raspador de nylon que acompanha o equipamento para auxiliar na remoção de resíduos de massa aderidos à cuba.

MANUTENÇÃO

A manutenção periódica do equipamento evita o desgaste prematuro das peças.

Além da manutenção, é necessário fazer algumas verificações:

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

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

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

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

Se houver queima dos fusíveis deverá ser substituído.

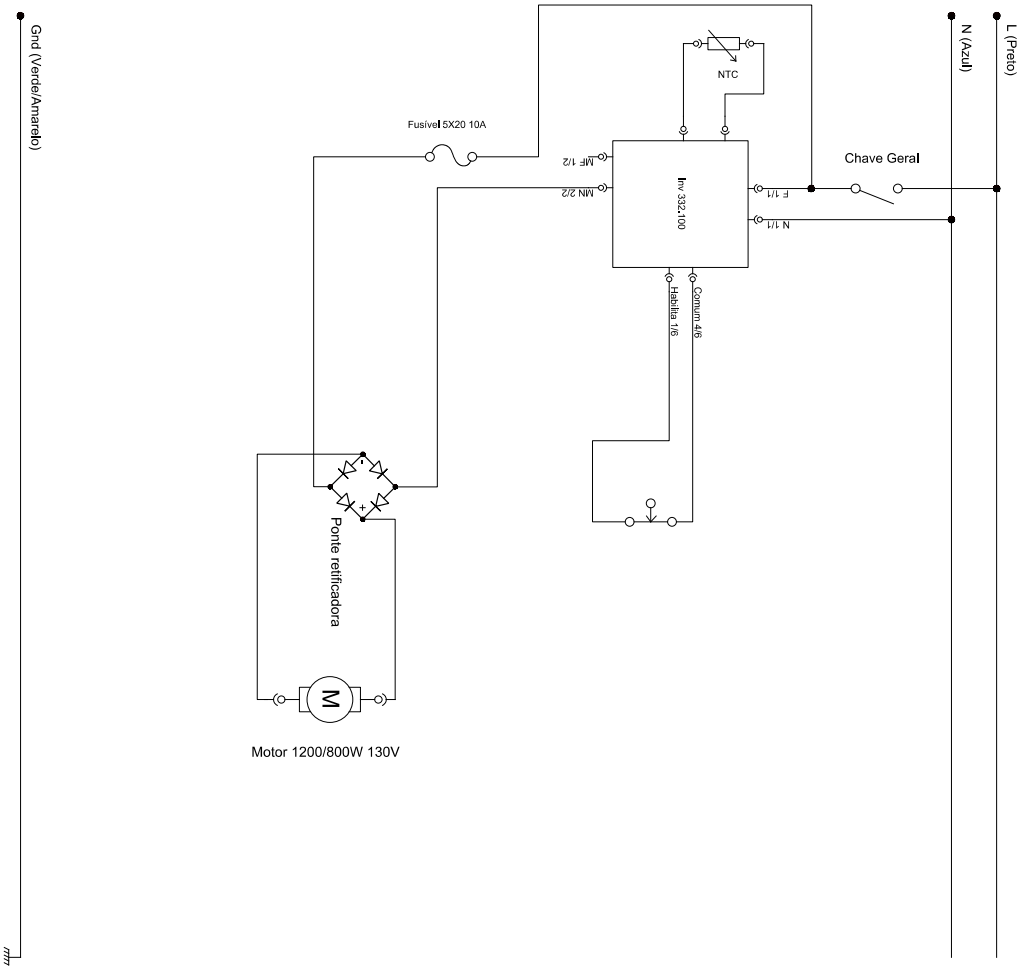
OCORRÊNCIA DE DEFEITOS

Se a máquina estiver lenta: verifique a pressão das correias.

Se houver necessidade de acionar assistência técnica G.Paniz caso o equipamento não funcione conforme as especificações, tenha a nota fiscal e o Manual de Instruções em mãos e entre em contato com o Serviço de Atendimento G.paniz que prestará esclarecimento sobre pequenos problemas que eventualmente venham ocorrer em seu equipamento e indicará o assistente técnico mais próximo.

Para facilitar a reposição de peças, cite sempre a referência da máquina, nesse caso.

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	290321XXXXXX	271124XXXXXX	3938	Desenvolvimento do projeto.
01	281124XXXXXX	050825XXXXXX	5604	Adicionado instruções referente a chave geral.
02	060825XXXXXX	091025XXXXXX	5822	Alteração no chicote.
03	101025XXXXXX	140126XXXXXX	5938	Alterado o esquema elétrico.
04	150126XXXXXX	040526XXXXXX	6076	Alterado Termo de Garantia
05	050526XXXXXX		6240	Adicionado Instruções para o uso da espátula/raspador

G.PANIZ

MAIS DO QUE AMPLIAÇÃO DE LINHA, A G.PANIZ APRESENTA UMA MUDANÇA DE ERA.

Novos produtos, novas soluções,
mas a mesma certeza de sempre.
A de que Gastronomia com garantia
de resultados, começa pela escolha
de um produto com a grife G. Paniz.



AE-05 CR G2 e AE-10 CR G2

- Painel frontal com 3 velocidades
- Separador e batedor desmontável
- Cubo removível
- Fácil acesso para limpeza
- Baixo nível de ruído



BP-18 G2; BP-30 G2 e BP-38G2

- Painel frontal
- Pés de borracha e com regulagem
- 4 velocidades e 3 batedores
- Sistema de abertura lateral do aramado
- BP 30 e BP 38 possui sensor na cuba



FTG-1500; FTG-2400 e FTG-3000 FTE-1500; FTE-2400 e FTE-3000

- Câmara maior que proporciona assamento uniforme
- Porta-esteiras ajustável em aço inox (comporta esteiras de 40 x 60, 45 x 65, 60 x 80 e 58 x 70)
- Consumo reduzido por isolamento em lã de rocha de 75 mm
- Porta com vidro duplo, menor perda de temperatura
- Controlador na porta, menor espaço externo e maior interação com o usuário
- Possui 10 receitas pré-programada



PICCOLA AM-03

- Bivolt automático
- Cuba em aço inox 304
- Tampa com fixação e sensor
- Basculante
- Mecânica robusta com redutor
- Batedor em ferro fundido

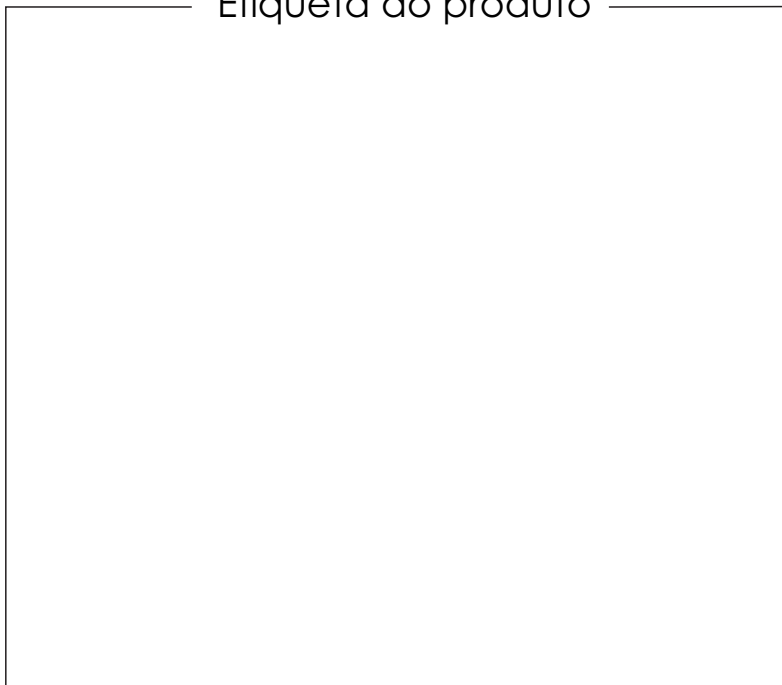


MPS-500 G2

- Maior velocidade
- Capacidade até 800g
- Troca de feltro fácil
- Engrenagens de metal
- Para uso em mesa ou com pedestal



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



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