

Manual de Instrução



FTE-1500
FTE-2400
FTE-3000

Forno Turbo Elétrico



@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.....	06
Instruções Instalação do carrinho.....	08
Instalação da Água.....	09
Características Técnicas.....	10
Painel de instrumentos.....	12
Instruções de uso.....	14
Limpeza e Manutenção.....	15
Ocorrência de Defeitos.....	16
Esquema Elétrico.....	17
Termo de Garantia.....	25
Lista de Revisões Máquina.....	26
Lista de Revisões do Manual.....	27

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.



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.



Tensão Perigosa IEC 60417-5036

Indica os riscos decorrentes de tensões perigosas



Para evitar queimaduras, não use recipientes carregados com líquidos ou produtos a serem cozidos que se tornem fluidos pelo aquecimento em níveis mais altos do que aqueles que podem ser facilmente observados.



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.



Superfície Quente IEC 6417-5041

Para indicar que o item marcado pode ser quente e não deve ser tocado sem cuidar.

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

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.

EQUIPAMENTO DE PROTEÇÃO INDIVIDUAL

Para maior segurança do operador é necessária a utilização de EPI, (Equipamento de Proteção Individual).

Na operação utilize luvas de proteção e avental. Quando for fazer a higienização utilize máscara e óculos de proteção.



Óculos de Proteção



Luva de Proteção



Máscara de Proteção



Avental de Proteção

Ao abrir a porta do forno, mantenha-se atrás da mesma e faça a abertura em duas etapas:

1º abra um pouco a porta e espere a saída de calor e vapor do forno.

2º abra toda a porta do forno.

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.

Forno FTE-1500/2400/3000: A descrição do equipamento e sua utilização prevista, podem ser visualizados a partir da página 10.

Esquema Elétrico: Para a visualização da esquemática do comando elétrico, verificar na página 20.

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

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

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

Nunca retirar o cabo do equipamento puxando pelo fio, sempre pegando o plugue e tirando-o da tomada.

Nunca use extensões ou adaptadores para a ligação dos equipamentos.

Não remova o pino central do plugue terra.

Para a segurança do operador e dos componentes elétricos, recomendamos que seja verificado se o local de instalação possui aterramento.

ASPECTOS DE SEGURANÇA

Conforme o Artigo 198 da CLT (Consolidação das Leis do Trabalho), é de 60 kg o peso máximo que o trabalhador pode carregar sem prejudicar sua saúde.

Limitações: Instalar o equipamento conforme instruções na página 05.

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

Adulteração: Seu equipamento possui sensores na trava da porta.

A retirada ou adulteração deste componente de segurança pode causar riscos graves nos membros superiores do usuário do produto.

Utilização do Aparelho: Este equipamento foi projetado exclusivamente para a área de panificação e confeitaria, a utilização para outros fins resultarão em desgaste prematuro do produto.

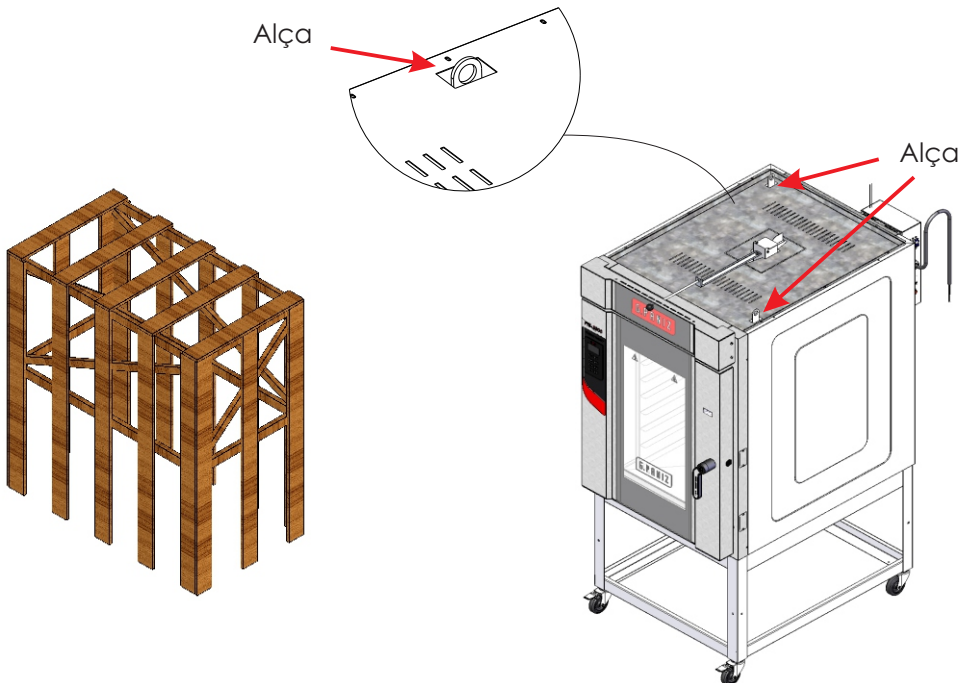
RECEBIMENTO DO PRODUTO

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;

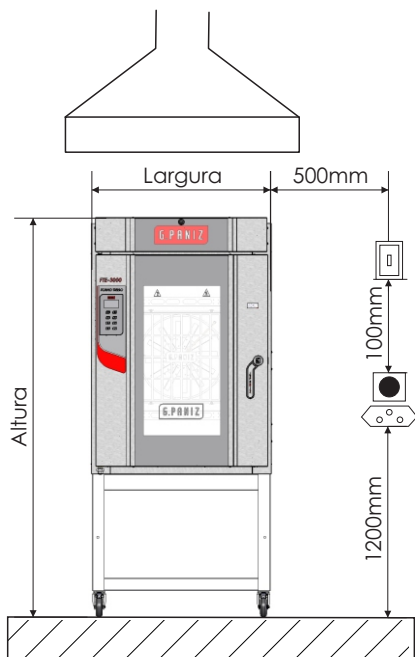
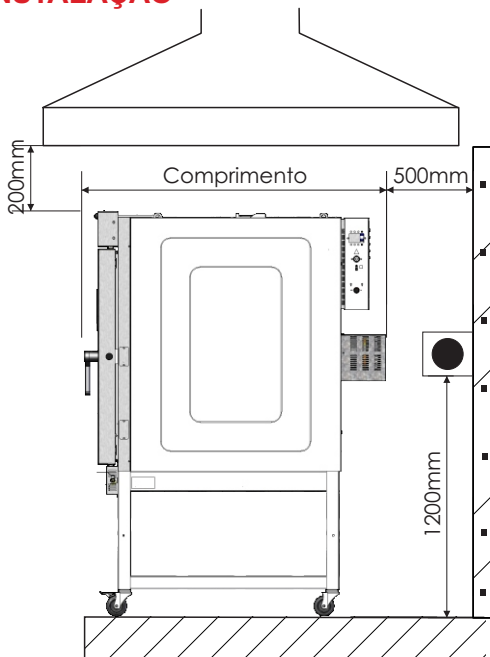
Falta de peças através da violação da embalagem.



OBS: As alças já vão fixadas no equipamento.

Utilize estas alças para movimentar e transportar o forno.
Utilizar sempre lanças hidráulicas ou talhas.

INSTALAÇÃO



Este equipamento necessita de:



Conexão Elétrica



Área para Manutenção



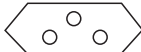
Terminal Terra



Entrada de Água



Disjuntor



Tomada 20A

Modelo	Altura	Largura	Comprimento
FTE-1500	1655mm	920mm	13590mm
FTE-2400	1855mm	920mm	1520mm
FTE-3000	2045mm	920mm	1520mm

Atenção

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

INSTALAÇÃO

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

Instale seu equipamento em área bastante arejada;

A instalação do equipamento deve ser em uma superfície plana;

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

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

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

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;

Não remova o pino terra do cabo elétrico;

Utilize tomadas para 20A com pino 4,8mm conforme NBR 6147;

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

INSTRUÇÕES GERAIS DE INSTALAÇÃO

Instalar o equipamento em uma superfície plana e após isso utilizar as travas dos rodízios.

Deixar um espaço conforme página 06 em torno do equipamento.

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

Manter o equipamento fora do alcance de crianças.

O equipamento deve ser colocado sob uma coifa para coleta de vapores provenientes da utilização do equipamento, caso não possua instale uma que tenha uma vazão de 36m³/h conforme norma NBR 13103/1994.

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.

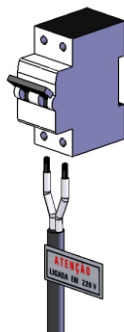
TABELA DE DISJUNTORES

É importante ter um disjuntor instalado em sua rede elétrica conforme sugerido na tabela abaixo.

Se necessário contrate um eletricista profissional, qualificado e de sua confiança, para adequar a instalação elétrica.

TABELA DE DISJUNTORES

Modelo	Tensão	Disjuntor	Seção do Condutor
FTE-1500	220V Trif. 60Hz	C - 32A	10 mm ²
FTE-1500	380V Trif. 60Hz	C - 20A	6 mm ²
FTE-2400	220V Trif. 60Hz	C - 50A	10 mm ²
FTE-2400	380V Trif. 60Hz	C - 32A	6 mm ²
FTE-3000	220V Trif. 60Hz	C - 63A	10 mm ²
FTE-3000	380V Trif. 60Hz	C - 40A	6 mm ²



Disjuntores conforme norma NBR NM 60898.

Condutores conforme norma NBR 5410

INSTRUÇÃO DE INSTALAÇÃO CARRINHO(Somente FTE 1500)

Coloque o rodízio (item 01) através do furo conforme figura 1, após prenda-o com a porca (item 02), faça isso com os 4 rodízios.

Posicione a perna (item 03) no encosto (item 04) conforme figura 2, após coloque o parafuso (item 05) e prenda-o junto da arruela e porca (item 06 e 07), faça isso com as 4 pernas.

Posicione o forno em cima do carrinho que foi montado, coloque o parafuso (item 05) no furo conforme figura 3 e prenda-o junto com arruela e porca (item 06 e 07).

Figura 1

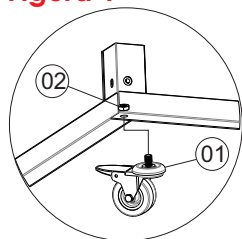


Figura 2

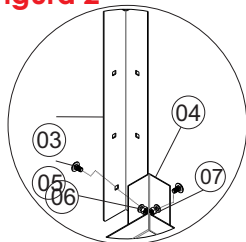
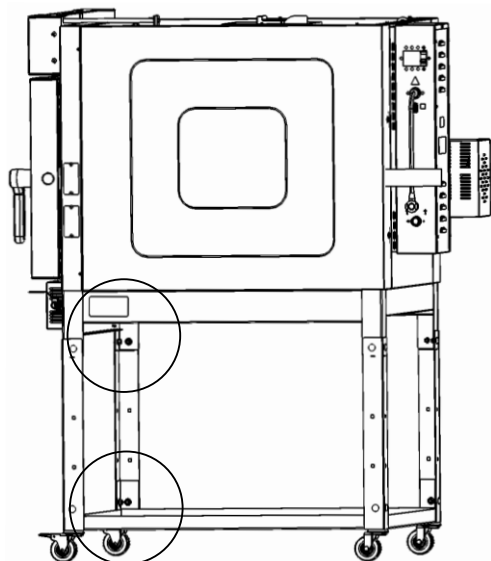
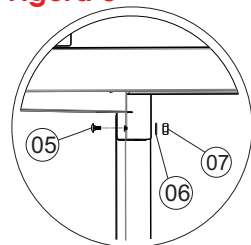


Figura 3

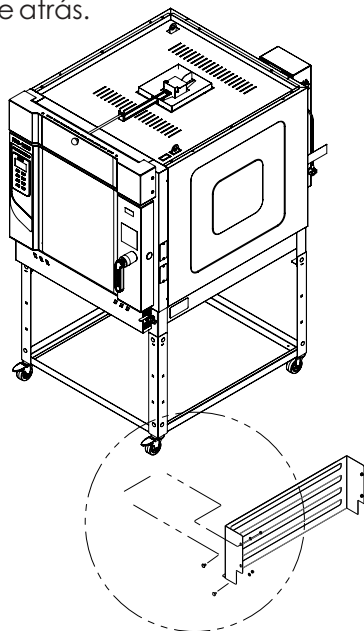
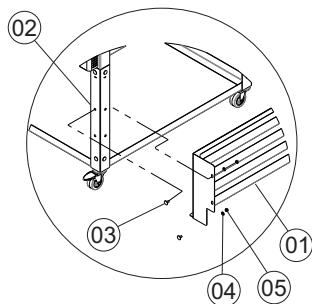


INSTALAÇÃO PORTA ESTEIRA CARRINHO (Somente FTE-1500-opcional)

Para instalar o porta esteira (item 01), posicione-o pela parte interna da perna (item 02), após utilize o parafuso (item 03) e mais a arruela e porca (item 04 e 05) para fixar, faça isso em ambos lados e fixe na frente e atrás.

Atenção!

Este item é Opcional,
Não acompanha o conjunto carrinho.



INSTALAÇÃO DA ÁGUA

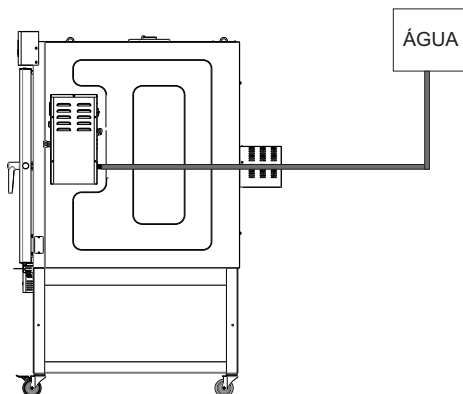
Efetue a ligação da mangueira d'água na válvula solenóide localizada na traseira do painel.

Para não ocorrer danos, a válvula deve obter um vapor homogêneo, a alimentação da água não deve ser direta da rua devido as variações de pressão, havendo a necessidade de ser alimentada através da caixa d'água para a pressão ser constante.

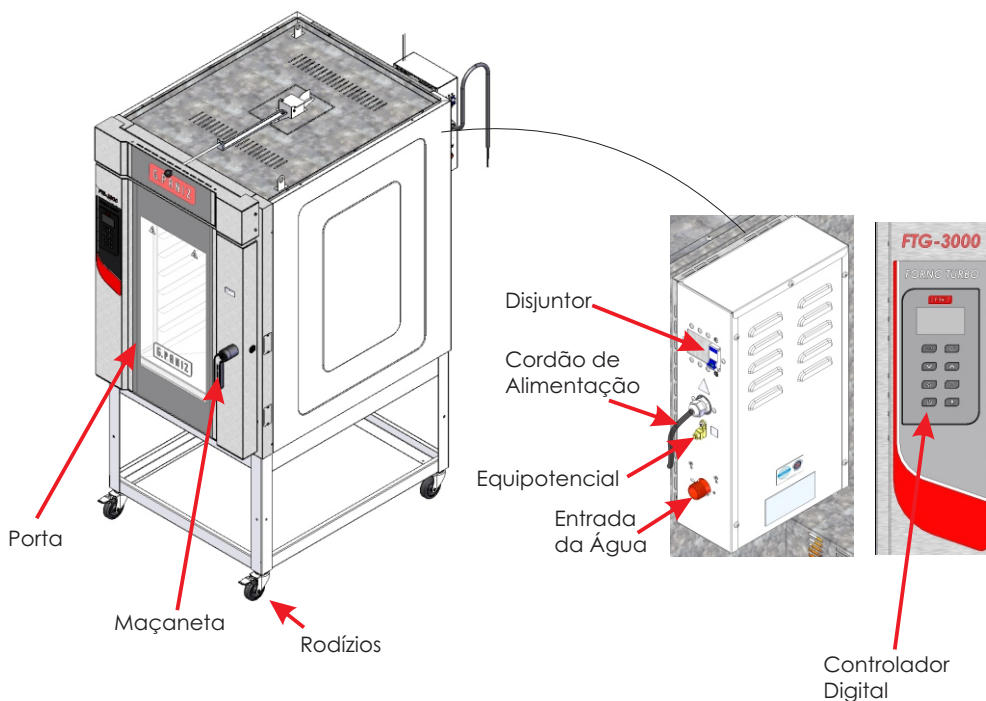
Instale sempre um registro na rede a fim de possibilitar o fechamento da água quando necessário.

A pressão da água de alimentação deve estar entre 8 e 20 mca (metros de coluna d'água).

**Utilize a mangueira que acompanha o equipamento.
Mangueiras velhas não devem ser reutilizadas.**



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS



DADOS TÉCNICOS

MODELO	FTE-1500			FTE-2400			FTE-3000	
Alimentação elétrica	Mono	Trif		Mono	Trif		Trif	
Frequência (Hz)	60							
Tensão(V)	220	380		220	380		220	380
Consumo elétrico(kWh)	7,4			11			13	
Corrente nominal(A)	47,70	27,50	15,90	71,30	41,30	23,90	49,20	28,50
Cordão de alimentação(mm)	3X10	4X10	5X6	3X25	4X10	5X6	4X10	5X6
Disjuntor	C63	C32	C20	C80	C50	C32	C63	C40
Consumo Gás(Kgh)	C10							
Potência (Kw/h)	10,5			15,7			18,7	

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Projetado como forno de cocção, é fabricado nas configurações de alimentação elétrica, podendo ser 220 trifásico ou 380V trifásico, e 220 monofásico o FTE-1500 - FTE-2400.

Os modelos disponíveis de forno têm capacidade para acomodar ,5 esteiras (FTE-1500), 8 esteiras (FTE-2400) ou 10 esteiras (FTE-3000). A câmara possui pinos para regulagem do espaçamento entre esteiras, para acomodar bandejas de dimensões padrão de mercado, como por exemplo 40x60, 45x65, 58x70 e 60x80 cm. **(Exceto FTE-1500, compatível apenas com a bandeja 45x65 ou 58x70).**

A temperatura de operação deve situar-se entre 160°C e 180°C para assamento de pão, sendo que o forno possui um sistema controlado electrônicamente que evita a elevação de temperatura acima dos 250°C.

Atende o trabalho constante em padarias e similares com muita eficiência, rapidez e qualidade. Atende as normas referentes à segurança mecânica e elétrica, de acordo com a IEC 60335-1 e IEC 60335-2-42.

O equipamento é produzido com a porta e a moldura em aço inoxidável, as laterais são de aço com pintura epóxi branca e o teto e a traseira são de chapa galvanizada, câmara interna em aço 1020 revestida com pintura de alta temperatura, suporte esteira em inox.

O equipamento é destinado para panificação e confeitaria.

Nota: O equipamento e produzido parcialmente em aço inoxidável.

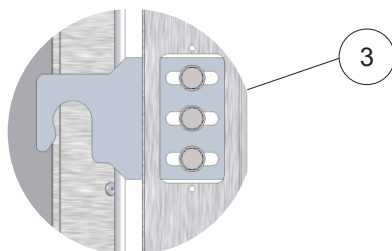
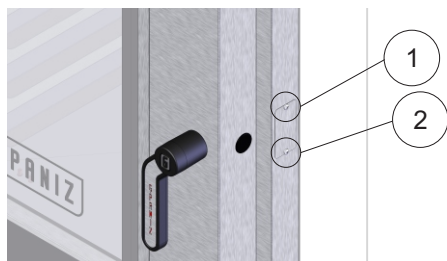
REGULAGEM DE PRESSÃO DA PORTA

Para aumentar a pressão de fechamento da porta e eliminar fuga de vapores do forno proceda da seguinte forma:

1- Com uma chave philips afrouxe os parafusos (item 01) e (item 02) e remova a proteção lateral.

2- Após remover a peça use uma chave canhão 13mm para poder afrouxar e regular a porta conforme a sua necessidade (imagem 3).

3- Após ter regulado, reposicione a peça removida aperte os parafusos (item 01) e (item 02) novamente.



FUNCIONAMENTO DA LÂMPADA

A lâmpada irá ligar quando pressionada a tecla de acionamento da lâmpada, e permanecerá ligada por aproximadamente 1 minuto, caso queira apagar antes do tempo programado, basta apertar o botão novamente.

TROCA DA LÂMPADA

Para efetuar a troca das lâmpadas seguir os passos descrito abaixo:

Remova o equipamento da tomada;

Desligue o disjuntor;

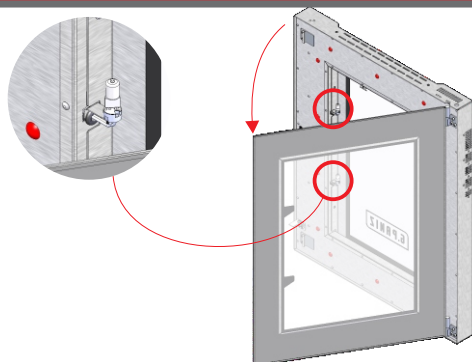
Verifique se o forno está frio, prossiga se estiver ;

Abra a porta do forno e em seguida abra o vidro interno, que esta localizado na porta, conforme ilustrado na imagem ao lado ;

Remova a lâmpada (item 04) puxando-a para cima.

Não coloque a mão diretamente na lâmpada quando for efetuar a troca da mesma utilize uma luva limpa.

Entre em contato com a assistência técnica para adquirir a lâmpada.



PAINEL DE INSTRUMENTOS



PROGRAMAÇÃO DO TEMPO E TEMPERATURA

Para programar a temperatura desejada pressione a tecla 'PGM', em seguida deverá aparecer no display 'STP TEMPERATURA', utilize as teclas de diminuir ou aumentar valores até a temperatura desejada, para confirmar pressione novamente 'PGM'.

Para programar o tempo pressione novamente 'PGM', em seguida aparecerá do display 'STP TEMPORIZADOR', neste momento utilize as teclas de diminuir ou aumentar valores até o valor desejado, e aperte 'PGM' para confirmar.

PROGRAMAÇÃO DO TEMPO DE VAPOR

Para programar o tempo de vapor pressione a tecla de acionamento do vapor por 5 segundos, em seguida utilize as teclas de diminuir ou aumentar valores até o tempo desejado, pressione 'PGM' para salvar e sair do parâmetro.

ALARMES

Modo Elétrico: O controlador está programado para trabalhar no modo elétrico.

Modo Gás: O controlador está programado para trabalhar no modo gás.

Porta aberta: Porta do forno aberta.

Falha CH-1: O controlador detectou curto-circuito no sensor de chama por mais de 3 segundos.

Falha no Sensor de Temperatura: O controlador detectou falha no sensor de temperatura, verifique se está devidamente conectado.

Falha de comunicação: Falha de comunicação entre o INV e a placa de potência. Verifique se os conectores AKZ de 3 vias estão devidamente conectados.

Erro sensor de Chama: Foi detectado curto entre o sensor de chama e o queimador. Verifique se o sensor de chama está instalado corretamente.

Falha de Acendimento: O controlador esgotou as tentativas de acendimento programadas e não detectou a presença de chama. Verifique a distância entre o sensor e o queimador.

SELEÇÃO DA RECEITA

Para selecionar a receita desejada pressione o tecla 'PGM' por 5 segundos, após utilize as setas para baixo ou para cima para navegar entre as receitas, para selecionar a receita desejada pressione novamente 'PGM'.

AJUSTAR RECEITA

Caso deseja alterar os valores pré programados, você irá pressionar as teclas 'PGM' + 'Acionamento do Timer' por aproximadamente 5 segundos, em seguida utilize as setas para baixo e para cima para navegar entre as opções de programação que desejar alterar, entre elas temos: temperatura, tempo, vapor, tempo de vapor, retardo do vapor no início do assamento e desliga motor no início do assamento. Para confirmar a sua escolha pressione a tecla 'PGM'.

TABELA DE RECEITAS PROGRAMADAS

Receitas	Temperatura de receita	Tempo de receita	Vapor automático	Tempo de Vapor ¹	Retardo de vapor ²	Desligamento do motor ³
Pão Francês	180°	18 minutos	Sim	4 segundos	Não	Não
Pão Doce	150°	20 minutos	Não	0 segundos	Não	Não
Baguete	170°	16 minutos	Sim	4 segundos	Não	5 minutos
Bolo	150°	25 minutos	Não	0 segundos	Não	Não
Biscoito	140°	20 minutos	Não	0 segundos	Não	Não
Pão de Hambúguer	145°	20 minutos	Não	0 segundos	Não	Não
Pão de Cachorro-quente	140°	25 minutos	Não	0 segundos	Não	Não
Croissant	180°	20 minutos	Sim	4 segundos	Não	Não
Rosca	145°	30 minutos	Não	0 segundos	Não	5 minutos
Pastel Assado	145°	30 minutos	Não	0 segundos	Não	Não

¹ O tempo de vapor só irá habilitar quando o item ' Vapor Automático ' estiver com a opção SIM.

² Retardo de vapor no Início do assamento, as opções encontradas são: NÃO, 4, 5 ou 6 minutos.

³ Desligamento do motor no início do assamento, as opções encontradas são: NÃO, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9 ou 10 minutos.

INSTRUÇÕES DE USO

1° Passo: Conectar a mangueira vapor e o gás, ver procedimento de instalação na pág 8;

2° Passo: Conecte o cabo de alimentação na tomada;

3° Passo: Ligue os disjuntores localizados na parte de trás do forno;

4° Passo: Pressione a tecla geral do controlador para ligar seu equipamento;

5° Passo: Observe se a turbina está rotacionando.

6° Passo: Programe a temperatura desejada conforme o alimento que for assar.

7° Passo: Faça o pré aquecimento do forno. A primeira vez que for utilizar o equipamento é necessário fazer o pré aquecimento a 200°C para que ocorra a queima da tinta, deixe o forno ligado por 1 hora podendo ocasionar odor e fumaça por causa da queima, prossiga somente após ter sido eliminado toda a fumaça ;Conectar a mangueira vapor e o gás, ver procedimento de instalação na pág 8;

INSTRUÇÕES DE USO

8º Passo: Abra a porta do forno observe que a turbina irá se desligar e recomenda-se um tempo de 10 segundos por esteira para efetuar o abastecimento;

9º Passo: Após decorrido o tempo estabelecido, o controlador emitirá um aviso sonoro indicando o fim do assamento, neste momento as esteiras devem ser retiradas do forno. Caso desejar uma nova fornada feche a porta e deixe o forno retornar a temperatura e posteriormente repetir o assamento.;

10º Passo: Pressione a tecla geral do controlador para desligar seu equipamento, logo após desligue os 4 disjuntores;

11º Passo: Abra a porta ao final do processo, isso irá prolongar a vida útil da borracha.

LIMPEZA

Antes de efetuar a limpeza desligue a chave geral e retire os cabos da tomada e certifique-se de que seu equipamento esteja completamente frio.

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 submergido para limpeza.

Não jogue água contra o vidro, limpe-o com um pano úmido após estar completamente frio.

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.

A equipe de manutenção do cliente deve revisar e testar as condições elétricas (contatores, cabos, contatos, chaves, etc) uma vez por mês.

A situação normal de trabalho do equipamento deve ser restaurada somente quando os responsável pela manutenção acabar 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. Além da manutenção, é necessário fazer algumas verificações:

MANUTENÇÃO

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.

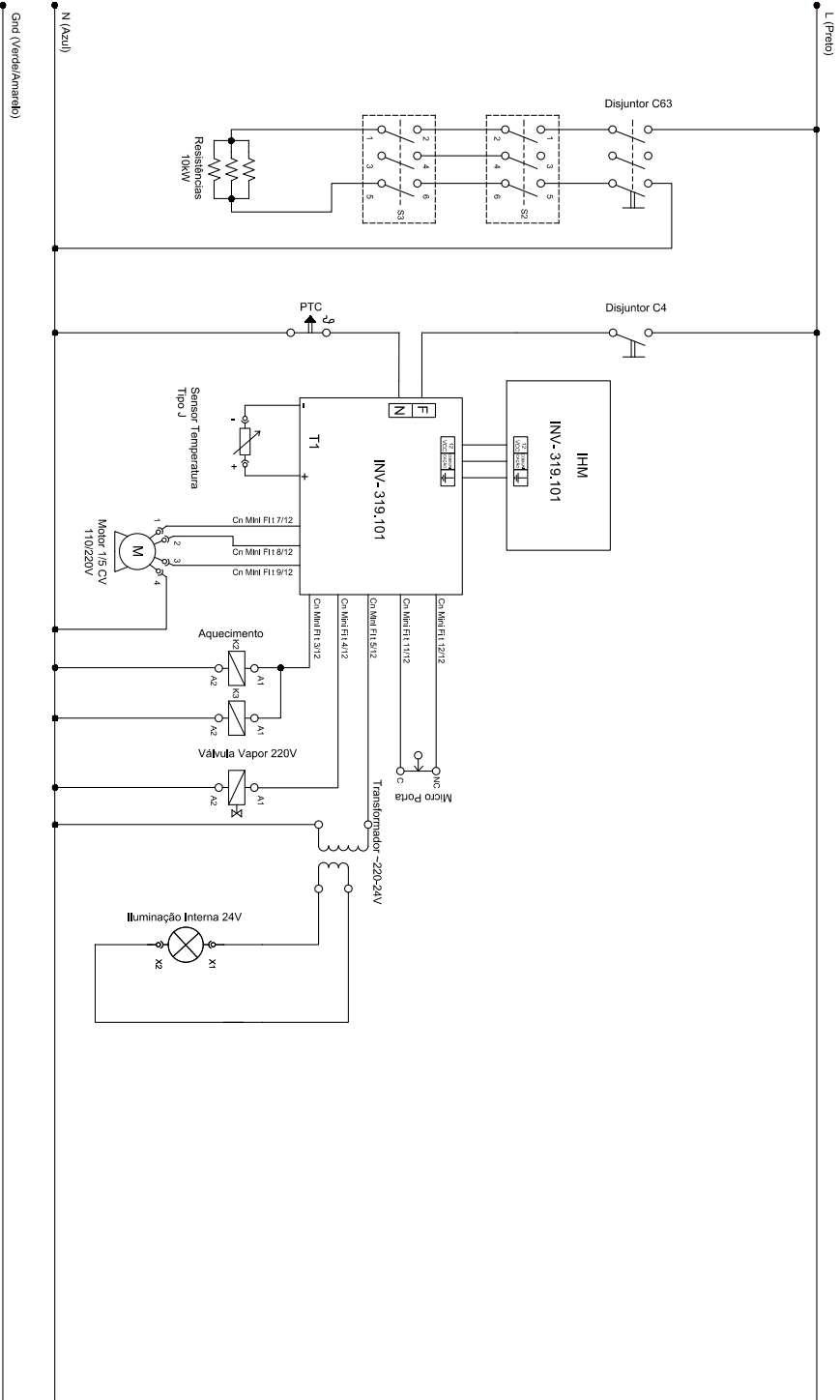
Partes metálicas são condutoras de calor, portanto, antes de iniciar qualquer manutenção verifique se o equipamento está completamente resfriado;

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 Forno Turbo Elétrico.

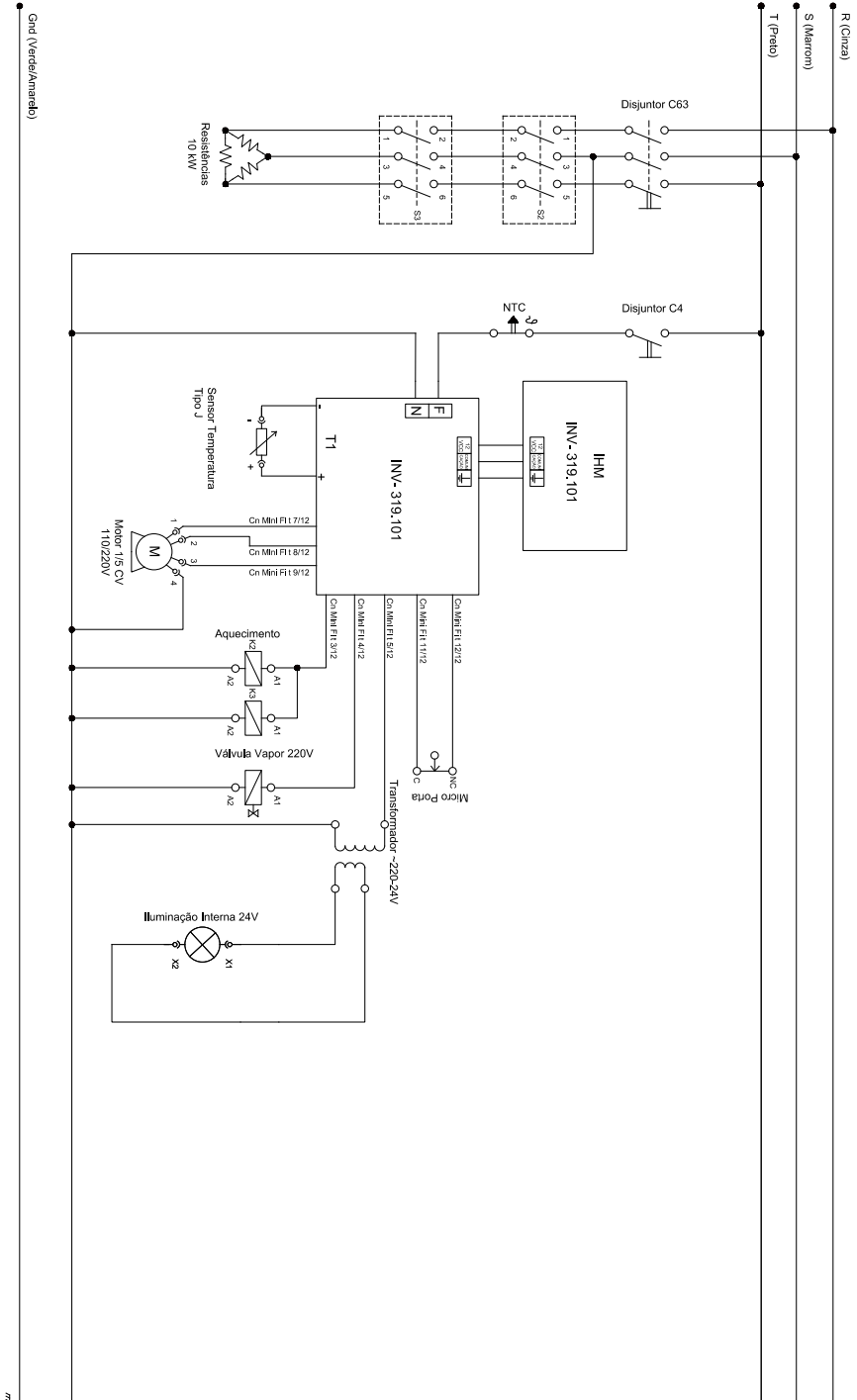
OCORRÊNCIA DE DEFEITOS

Problema	Possíveis Causas	Procedimento
Resistência	A) Queimada	A) Contate assistência técnica.
Falha Termopar (Controlador)	A) Alarmes relacionados ao termopar	A) Contate assistência técnica.
Sensor em curto (Controlador)	A) Alarmes relacionados ao sensor em curto.	A) Contate assistência técnica.
Porta	A) Vazamento de vapor.	A) Regular a porta (trinco e dobradiças)
Lâmpada	A) Lâmpada não liga	A) Trocar a lâmpada
Assamento de Pães	A) Pães não assam no tempo determinado. B) Queimador não opera normalmente C) Pães na parte superior, mais claros que os pães na parte inferior. D) Marcas brancas nos pães.	A) Verificar regulagem da chama. B) Verificar regulagem da chama. C) Verificar instalação do gás, verificar umidade do pão D) Verificar instalação do gás, verificar umidade do pão

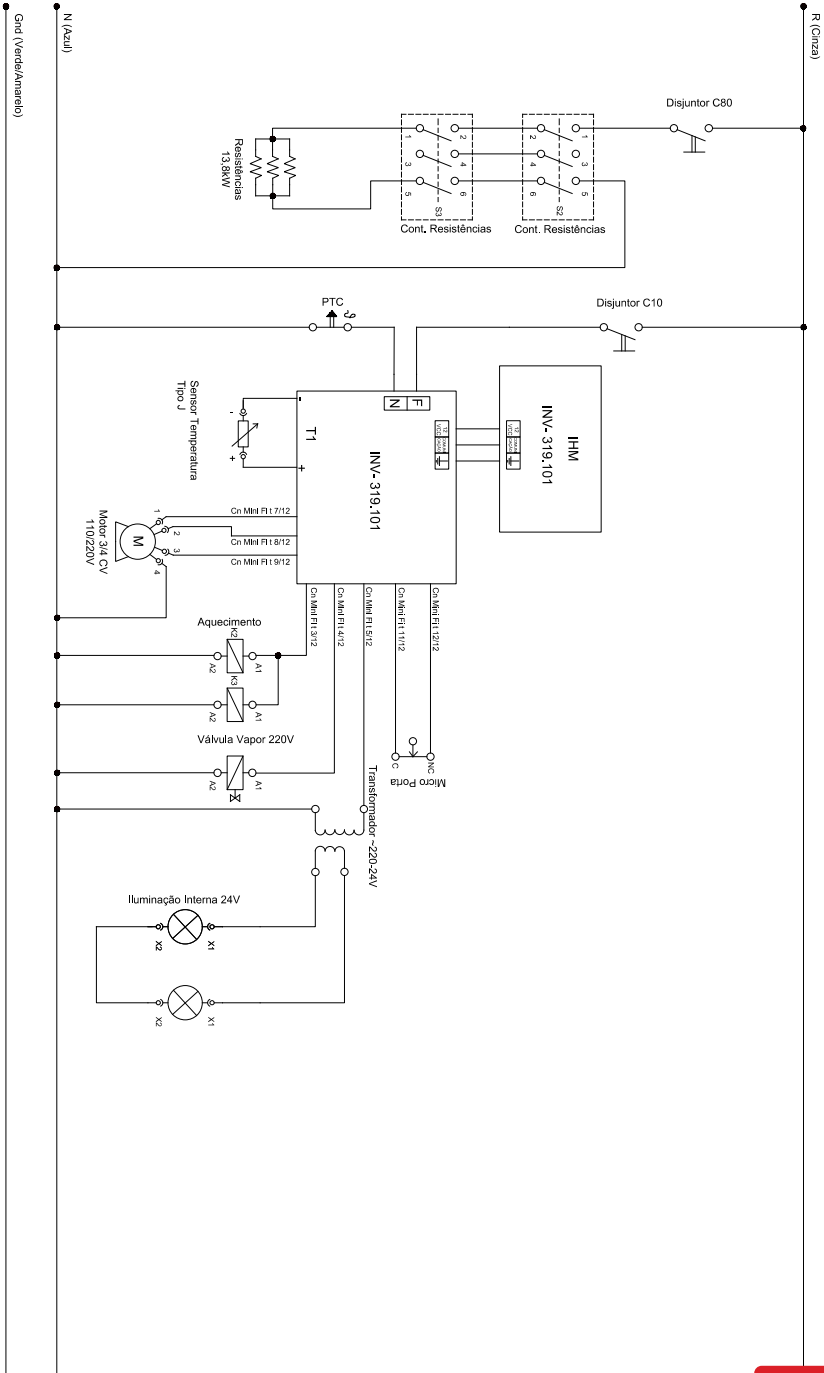
ESQUEMA ELÉTRICO FTE 1500 MONOFÁSICO 220V



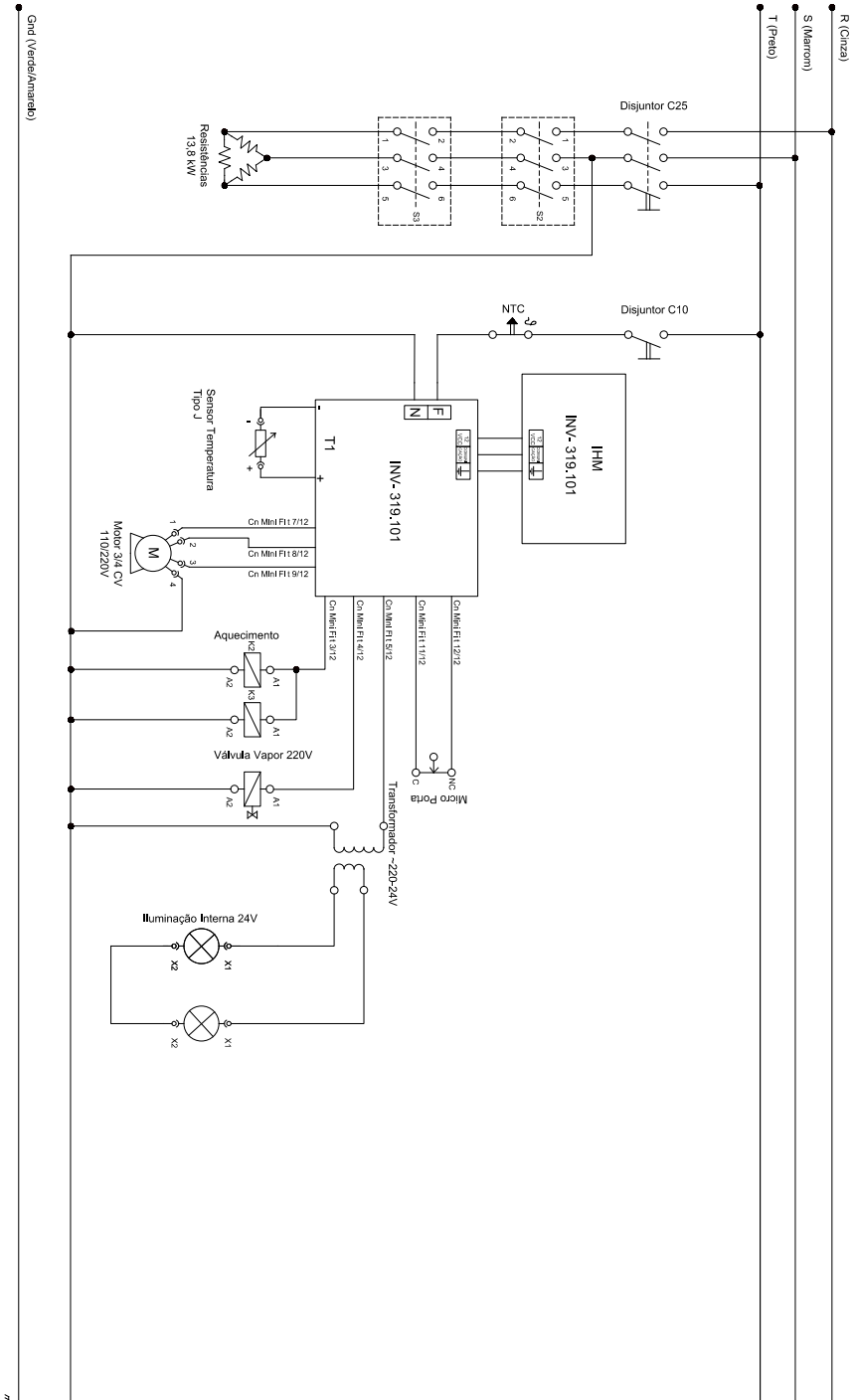
ESQUEMA ELÉTRICO FTE 1500 TRIFÁSICO 220V



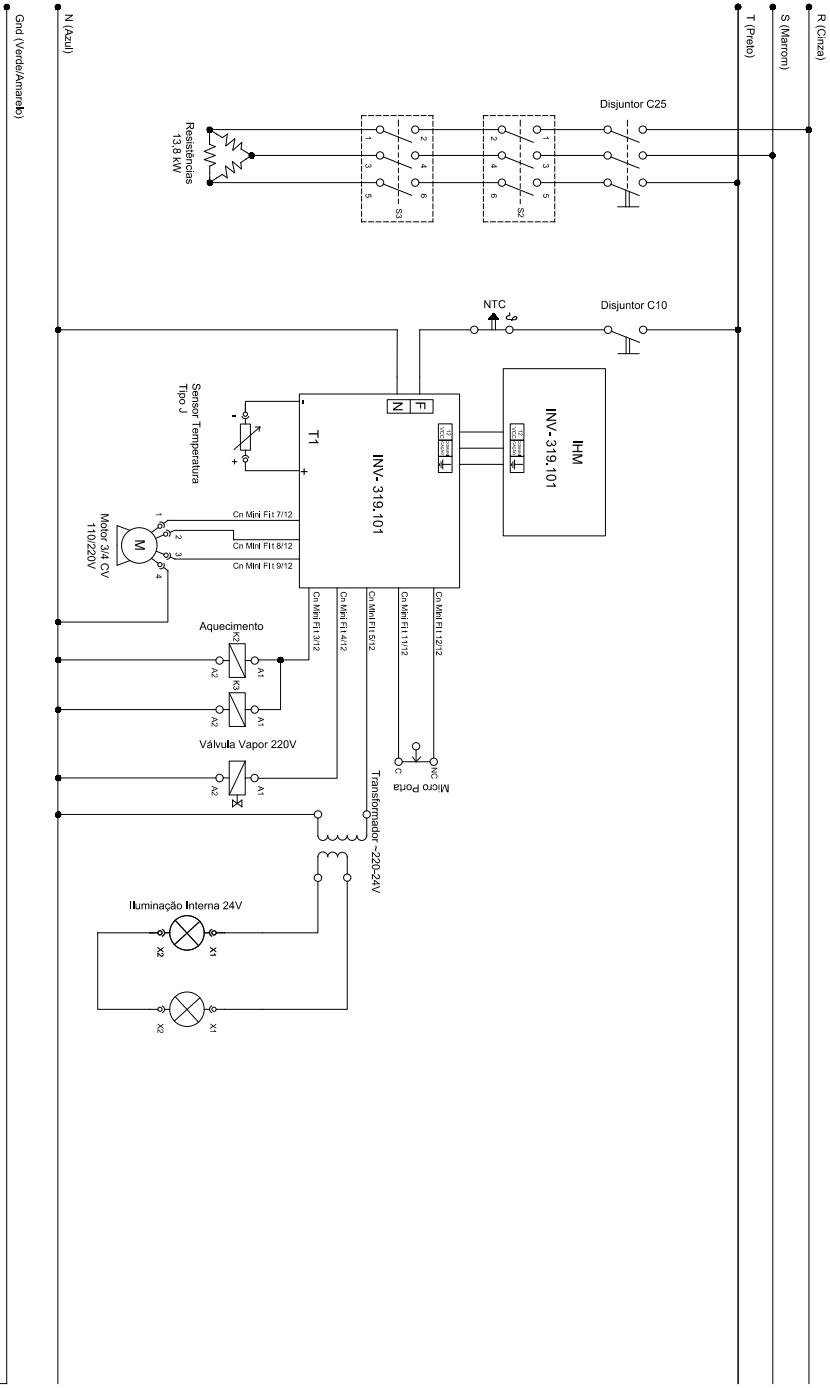
ESQUEMA ELÉTRICO FTE 2400 MONOFÁSICO 220V



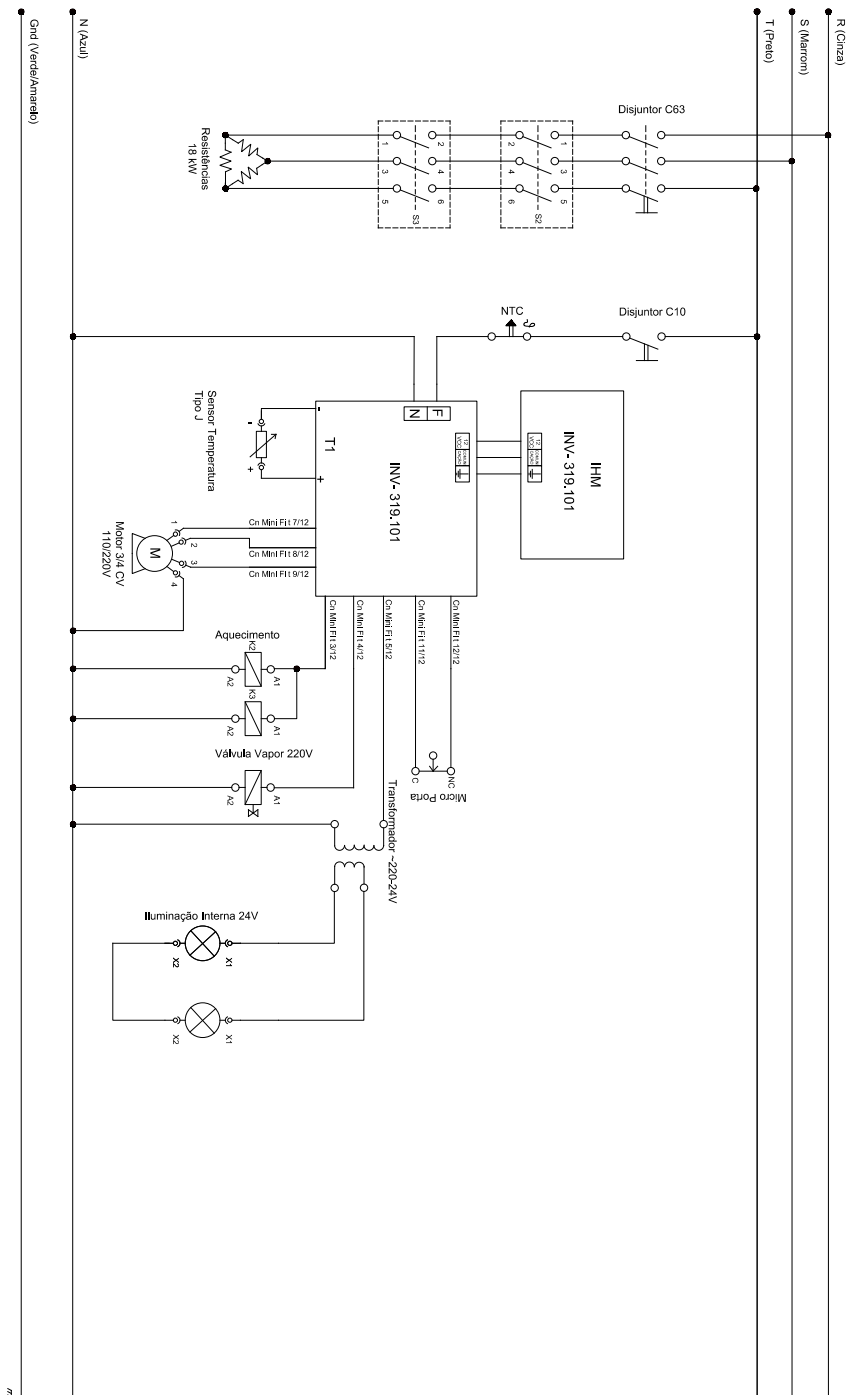
ESQUEMA ELÉTRICO FTE 2400 TRIFÁSICO 220V



ESQUEMA ELÉTRICO FTE 2400 TRIFÁSICO 380V



ESQUEMA ELÉTRICO FTE 3000 TRIFÁSICO 380V



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	Regulagem da Porta	2.000 Horas
2	Troca perfil silicone porta	3.000 Horas
3	Limpeza de sistema vapor	5.000 Horas
4	Limpeza sistema elétrico	1.800 Horas
5	Reaperto sistema elétrico	1.800 Horas
6	Limpeza interna equipamento	Diária

LISTA DE REVISÕES MANUAL

Revisão	Nº Série Inicial	Nº Série Final	CDA	Descrição
00	170524XXXXXX	140126XXXXXX	-	Desenvolvimento
01	150126XXXXXX	210526XXXXXX	6076	Alterado Termo de Garantia
02	220526XXXXXX		6283	Alterado descrição pressão de água, de "kgf/cm ² " para "MCA"

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.



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