

Manual de Instrução



AE-03
AE-05
AE-10
AE-15
AE-05 CR
AE-10 CR

Amassadeira Espiral

 @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
Características Técnicas.....	07
Painel de instrumentos.....	09
instrução de remoção da cuba.....	10
Instruções de uso.....	11
Hidratação de massas.....	13
Limpeza - Manutenção.....	14
Ocorrência de Defeitos.....	15
Esquema Elétrico.....	16
Termo de Garantia.....	25
Lista de Revisões Máquina.....	26
Lista de Revisões 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.

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 de Segurança Nr12 e 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 Amassadeira Espiral AE-05 e 03 não contemplam a NR-12.

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

Esquema Elétrico: Para a visualização da esquemática do comando elétrico, conforme a tensão 127V ou 220V Mono verificar a partir da pág. 16.

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

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 grade 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 página 11.

Manutenção: Procedimentos para manutenção, cabo danificado, desgaste da correia, verifique pág 14.

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.

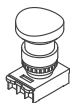
Nunca use extensões ou adaptadores para a ligação dos equipamentos.

Não remova o pino central do plugue.

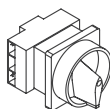
Para a segurança do operador e dos componentes elétricos, recomendamos que seja verificado se o local de instalação possui aterramento.

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.

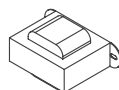
ASPECTOS DE SEGURANÇA



Botão de Emergência
Desliga o equipamento em situações de risco.



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



Transformador
Deixa a tensão abaixo de 25V.



Interruptores positivos
Desliga o equipamento quando o aramado de proteção estiver aberto.



Relé de Segurança
Monitora o todo o sistema de segurança.



Blocos de contato
com duplo canal.

VIDA ÚTIL DOS COMPONENTES

Contactoras	9A	18A	25A	32A
Vida Mecânica	10×10^6	10×10^6	10×10^6	10×10^6 manobras
Vida Elétrica	$1,8 \times 10^6$	$1,2 \times 10^6$	$1,3 \times 10^6$	$1,2 \times 10^6$ manobras

Temporizador

Vida Mecânica	30×10^6 manobras
Vida Elétrica	10×10^5 manobras

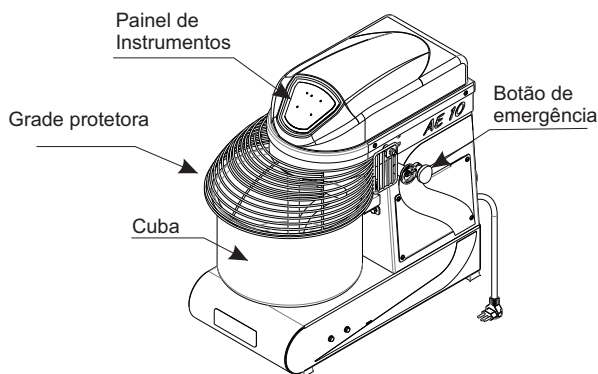
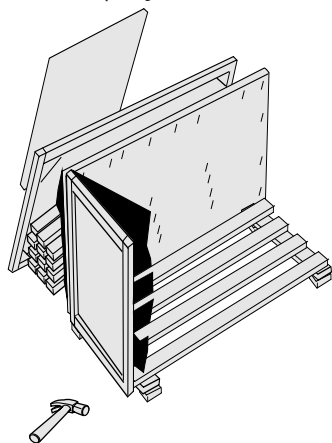
Botões de Emergência

Vida Mecânica	3×10^5 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.



Atenção

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

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

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.

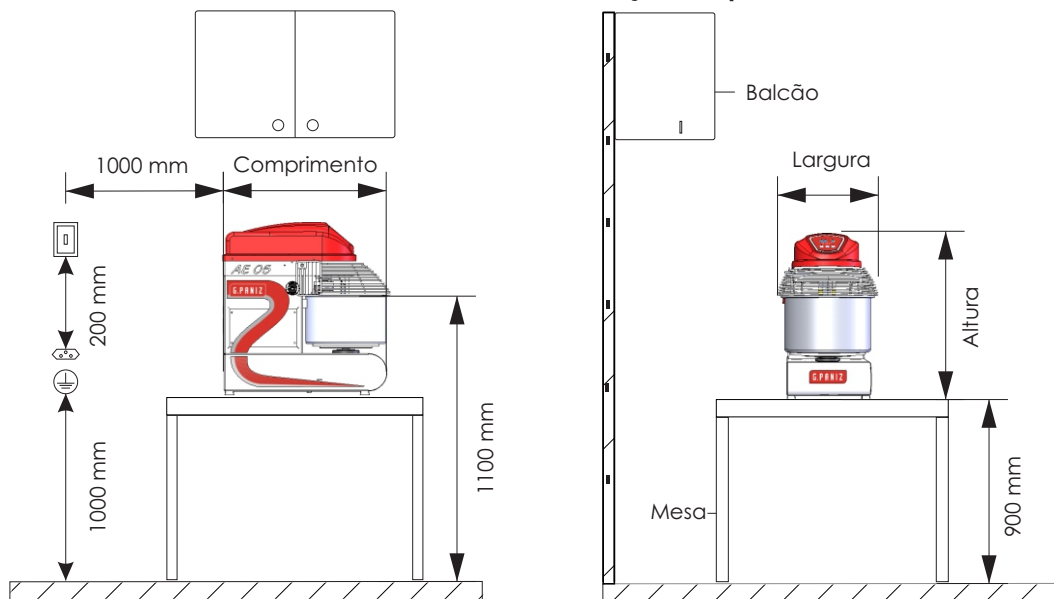
Nunca use extensões ou 'T' para a ligação dos equipamentos;

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.

Para garantir operação segura e evitar sobrecarga lombar, a amassadeira deve ser instalada sobre uma bancada, de forma que a boca da cuba fique entre 90 e 110 cm de altura em relação ao piso.



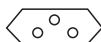
Este equipamento necessita de:



Área para Manutenção



Terminal Terra



Tomada 20A



Disjuntor



Conexão Elétrica

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

As amassadeiras AE-03, AE-05, AE-05 CR, AE-10, AE-10 CR e AE-15 são projetadas para produzirem massas pesadas, como massas de pães, pizzas, etc.

Suas capacidades são de até 3kg (AE-03), 5 kg (AE-05 e CR), 10kg (AE-10 e CR) e 15Kg (AE-15) de massa pronta,

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

As amassadeiras AE-03, AE-05, AE-10 e AE-15 são fabricadas em aço carbono SAE 1020 com acabamento em pintura epóxi ou em aço inox 430, cuba em aço inox 304 e batedores em ferro fundido com revestimento de estanho.

Os modelos AE-05 CR, AE-10 CR possuem a cuba removível.

Modelo	AE-03 3V	AE-05 3V	AE-05 1V	AE-10 3V	
Alimentação elétrica	Monofásica				
Potência	1,2 KW	0,5 CV		1,0 CV	
Frequência (Hz)	60				
Tensão (V)	127/220V	127/220V	127V	220V	127/220V
Consumo elétrico (kWh)	0,35	0,88	1,4	1,0	1,54
Corrente nominal (A)	5,2	1,5	11,4	4,7	3
Cordão de alimentação (mm ²)	3x1,5 mm	3x0,75mm	3x1,5 mm	3x0,75mm	

Modelo	AE-10 1V	AE-15 3V			
Alimentação elétrica	Monofásica			Trifásica	
Potência	1,0 Cv	1,5 Cv			
Frequência (Hz)	60				
Tensão (V)	127V	220V	220	220	380
Consumo elétrico (kWh)	2,4	1,7	1,9	1,1	
Corrente nominal (A)	19	7,7	8,5	4,6	2,8
Cordão de alimentação (mm ²)	3x1,5 mm	3x2,5 mm	4x1,5mm	5x1,5mm	

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Especificações técnicas

Modelo	Peso (Kg)	Capacidade de Produção	Dimensões (AxLxC)
AE-03	25	3 kg de massa pronta	630x270x510
AE-05	40	5 kg de massa pronta	570x294x573
AE-05 CR	42	5 kg de massa pronta	630x305x570
AE-10	57	10 kg de massa pronta	610x369x665
AE-10 CR	59	10 kg de massa pronta	670x370x655
AE-15	87	15kg de massa pronta	814x396x803

Especificações técnicas

Modelo	RPM				
		Alimentação	Vel.1	Vel.2	Vel.3
AE-03	Batedor	Mono 3V	145	185	210
	Cuba	Mono 3V	11	22	34
AE-05	Batedor	Mono 1V	198	-	-
	Cuba	Mono 3V	102	198	251
AE-05 CR	Batedor	Mono 1V	19	-	-
	Cuba	Mono 3V	10	19	24
AE-10	Batedor	Mono 1V	234	-	-
	Cuba	Mono 3V	122	234	300
AE-10 CR	Batedor	Mono 1V	22	-	-
	Cuba	Mono 3V	11	22	28
AE-15	Batedor	Mono.3V Trif.220V Trif.380V	120	241	301
	Cuba	Mono.3V Trif.220V Trif.380V	12	24	30

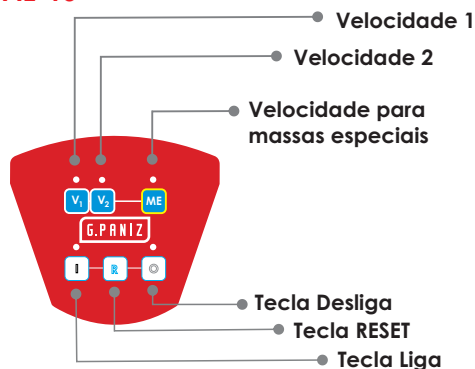
PAINEL DE INSTRUMENTOS

AE COM 3 VELOCIDADES

AE-10

AE-10 CR

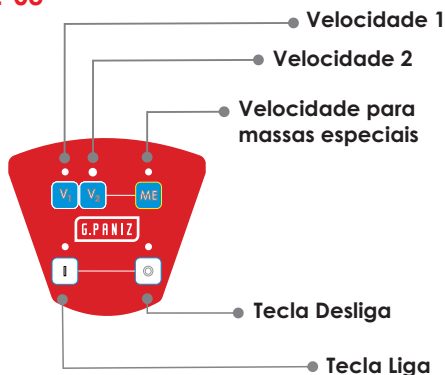
AE-15



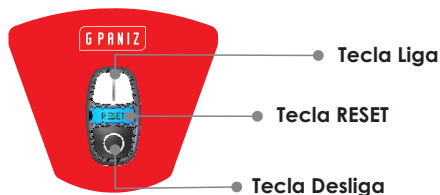
AE-05

AE-05 CR

AE-03



AE COM 1 VELOCIDADE



AE-05

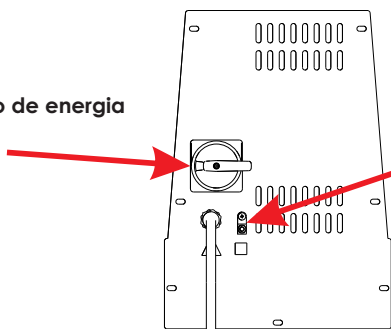
AE-05 CR



TODAS AS AMASSADEIRAS

Chave Geral

Corta o fornecimento de energia para o equipamento



Equipotencial

interligar o aterramento entre os aparelhos

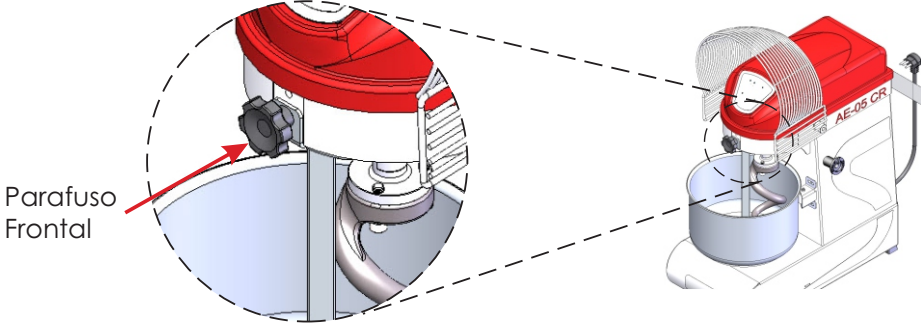
ATENÇÃO

A TECLA **ME** DEVE SER UTILIZADA SOMENTE PARA MASSAS COM MAIOR NÍVEL DE HIDRATAÇÃO. NÃO SENDO RECOMENDADO SEU USO PARA MASSAS CONVENCIONAIS, PODENDO COMPROMETER A SUA QUALIDADE.

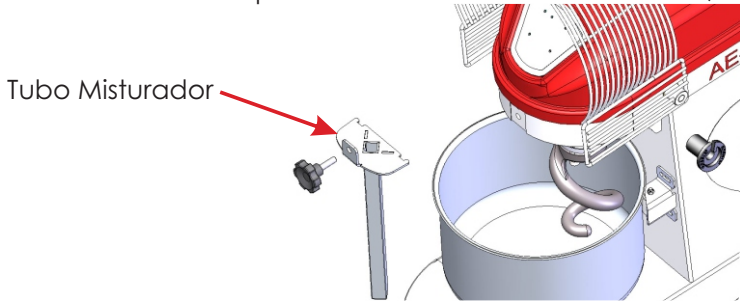
COMO REMOVER A CUBA

Para remover a cuba da sua máquina AE-10 CR e AE-05 CR, siga os passos descritos abaixo:

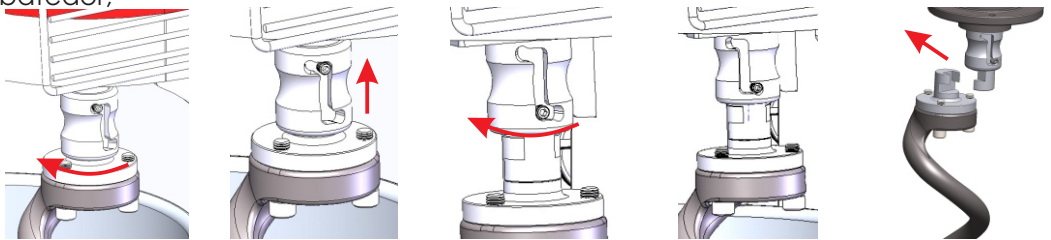
1º Passo: Levante totalmente a grade protetora e e gire o parafuso frontal no sentido anti-horário para solta-lo (gire no sentido horário apertar);



2º Passo: Remova o parafuso frontal e o tubo misturador;

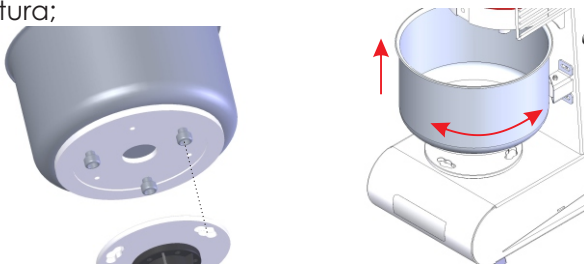


3º Passo: Gire a bucha e puxe para cima para destravar e poder remover o batedor;



Liberado/destravado para remoção do batedor.

4º Passo: Gire a cuba até perceber que os pinos guias ficam os três centralizados, permitindo que você possa erguer a cuba e a desencaixar do restante da estrutura;



INSTRUÇÕES DE USO

Para ligar sua máquina AE-10 e AE-15, siga os passos descritos abaixo:

1º Passo: Ligue a máquina na rede elétrica;

2º Passo: Posicione a 'Chave Geral' na opção ON;

3º Passo: Levante o 'aramado' e adicione os primeiros ingredientes mais leves na cuba, como os farináceos (Atenção para informações de hidratação da massa);

4º Passo: Verifique se os 'Botões de Emergência' estão na posição de trabalho (puxado totalmente para fora.);

5º Passo: Abaixе totalmente o 'aramado';

6º Passo: Pressione a Tecla 'RESET';

7º Passo: Pressione a Tecla 'Liga';

(Desconsidere o 8º passo se seu equipamento for de 1 velocidade.)

8º Passo: Pressione a tecla referente a velocidade desejada, V1, V2 ou ME (utilize velocidade ME apenas em massas com hidratação igual ou maior a 70%);

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

Caso seja levantado o aramado, a máquina irá se desligar automaticamente, como sistema de segurança.

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

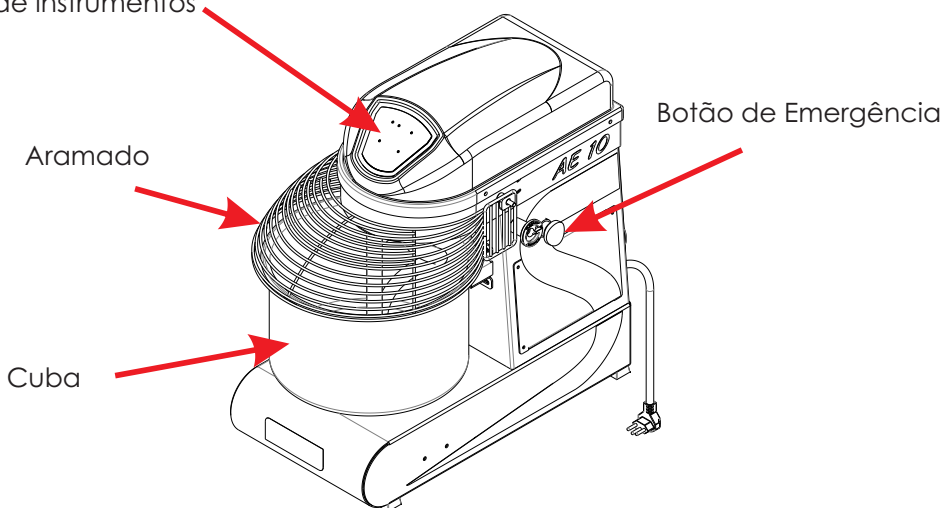
Passos 1 a 7 servem para máquinas com apenas 1 velocidade.

Passos 1 ao 9 servem para máquinas com 3 velocidades.

AE-10

AE-15

Painel de instrumentos



INSTRUÇÕES DE USO

Para ligar sua máquina AE-03 e AE-05, siga os passos descritos abaixo:

1º Passo: Ligue a máquina na rede elétrica;

2º Passo: Levante o 'aramado' e adicione os primeiros ingredientes mais leves na cuba, como os farináceos (Atenção para informações de hidratação da massa);

3º Passo: Abaixe totalmente a 'grade protetora';

4º Passo: Pressione a Tecla 'Liga' pág.8;

(Desconsidere o 5º passo se seu equipamento for de 1 velocidade.)

5º Passo: Pressione a tecla referente a velocidade desejada, V1, ou ME. Aplica-se este passo se sua máquina for com 3 velocidades, caso não seja, desconsidere (utilizar velocidade ME apenas em massas com hidratação igual ou maior a 60%);

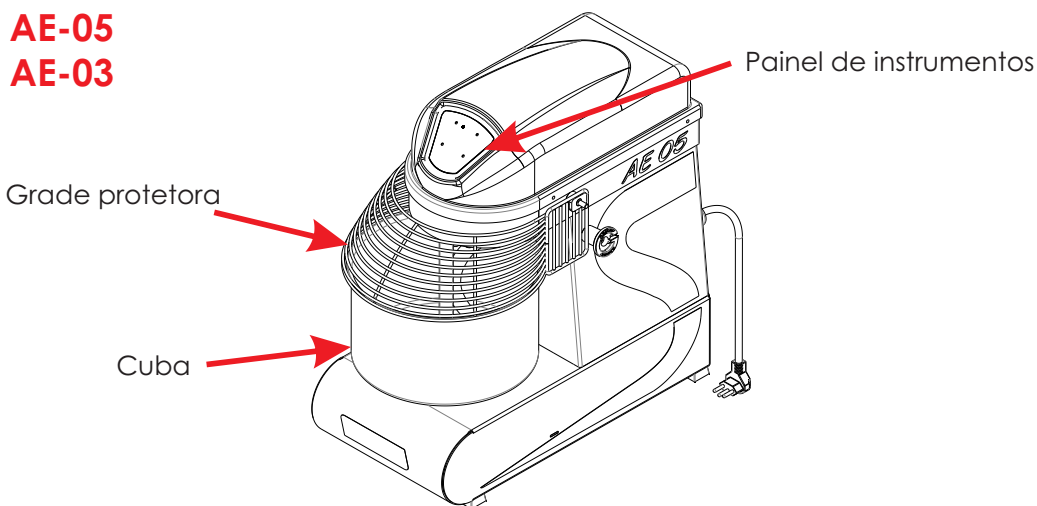
6º Passo: Seguindo o mesmo roteiro básico (a partir do 3º passo), ir acrescentando aos poucos os demais ingredientes de sua receita.

Caso seja levantado o aramado, a máquina irá se desligar automaticamente, como sistema de segurança.

Para ligar a máquina novamente, repeta os passos 3 a 5.

AE-05

AE-03



ATENÇÃO

A VELOCIDADE 2 SÓ DEVE SER USADA APÓS O GELO SE DISSOLVER POR COMPLETO NA MISTURA DA MASSA.

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

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

HIDRATAÇÃO DE MASSAS

A hidratação de massas é o percentual de água utilizado na massa em relação a soma dos ingredientes sólidos (farinha, sal, fermento, reforçador e etc.)

Para calcular o percentual de hidratação faça os seguintes cálculos:

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

Exemplo:

$$\text{Líquidos} = \text{Capacidade máx. de massa pronta} - \text{Sólido}$$

Sua receita leva uma hidratação de 60%. Supondo que deseja utilizar a capacidade máxima de massa pronta de uma AE 10, siga o exemplo:

$$\text{Sólido} = 10 \div 1,60$$

$$\text{Sólido} = 6,25 \text{ kg}$$

$$\text{Líquidos} = 10 - 6,25$$

$$\text{Líquidos} = 3,75 \text{ L}$$

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

Exemplo:

Sua receita leva uma hidratação de 70%. Supondo que deseja utilizar a capacidade máxima de massa pronta de uma AE 15, siga o exemplo:

$$\text{Sólido} = 15 \div 1,70$$

$$\text{Sólido} = 8,82 \text{ kg}$$

$$\text{Líquidos} = 15 - 8,82$$

$$\text{Líquidos} = 6,18 \text{ L}$$

Nota:

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

% = Percentual de hidratação

AE - 03		
Sólidos	Líquidos	%
1,88 Kg	1,13 L	60%
1,82 Kg	1,18 L	65%
1,76 Kg	1,24 L	70%
1,71 Kg	1,29 L	75%

AE - 10		
Sólidos	Líquidos	%
6,25 Kg	3,75 L	60%
5,88 Kg	4,12 L	70%
5,55 Kg	4,44 L	75%
5,26 Kg	4,73 L	80%

AE - 05		
Sólidos	Líquidos	%
3,12 Kg	1,87 L	60%
2,95 Kg	2,06 L	70%
2,86 Kg	2,14 L	75%
2,77 Kg	2,22 L	80%

AE - 15		
Sólidos	Líquidos	%
9,37 Kg	5,62 L	60%
9,09 Kg	5,90 L	65%
8,82 Kg	6,17 L	70%
8,57 Kg	6,42 L	75%

HIDRATAÇÃO DE MASSAS

Velocidade ME ou Velocidade 3 utilizar apenas para massas especiais, massas especiais são massas com no mínimo 70% de hidratação.

Utilizar no mínimo 60 % de hidratação.

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

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

Massa pronta = Quantidade de massa pronta a ser produzido, não exceda o limite do equipamento.

Sólidos = Valor referente a soma dos ingredientes sólidos(Farinha, fermento, sal, reforçador e etc.)

Hidratação = Percentual que deseja hidratar sua massa, é a soma dos ingredientes líquidos(Água, leite, óleo de soja, 'ovos 75,25%' e etc.)

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**

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, a fim de evitar riscos.

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 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 limpeza.

PARÂMETROS DO INVERSOR

Acesse o QrCode ao lado para realizar o download da planilha completa com os parâmetro do inversor.



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) e verifique se a sequência de fase (somente para máquinas trifásicas) está na ordem correta.

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

Se houver realmente a necessidade de acionar a Assistência Técnica GPaniz, 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 GPaniz. 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.

ASSISTÊNCIAS TÉCNICAS AUTORIZADAS

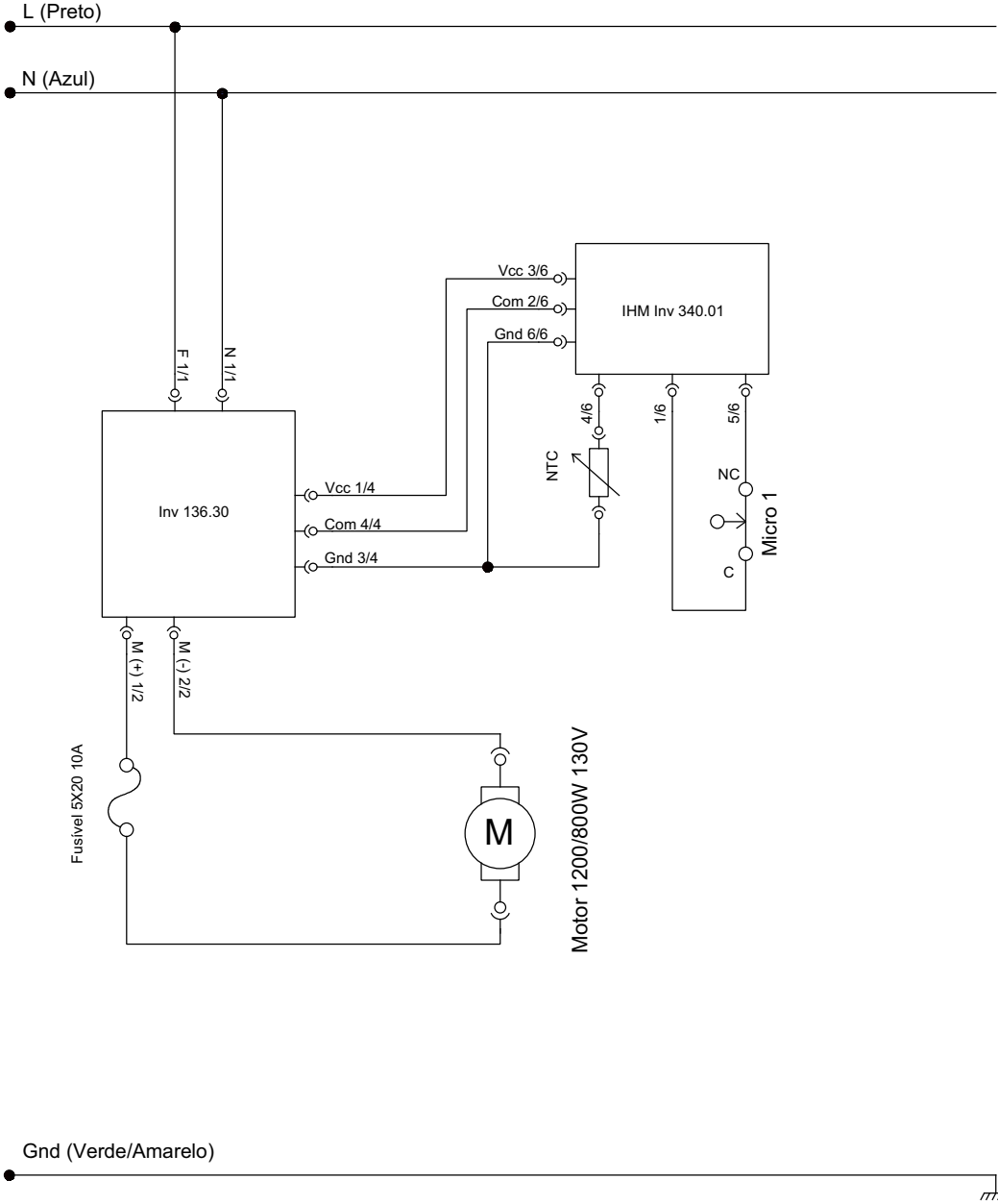
Site: <https://gpaniz.com.br/assistencia-tecnica/autorizadas/>

Ou se preferir utilize o QR CODE.

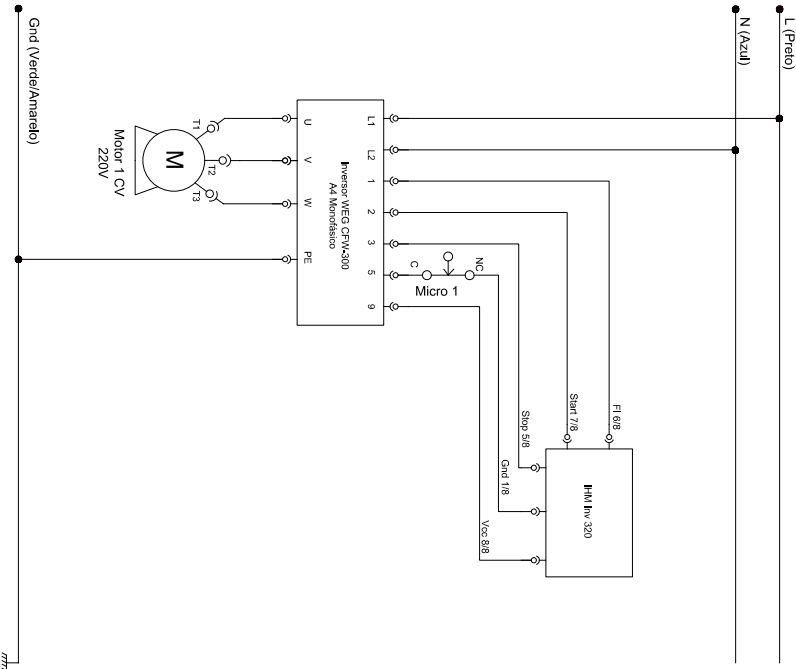
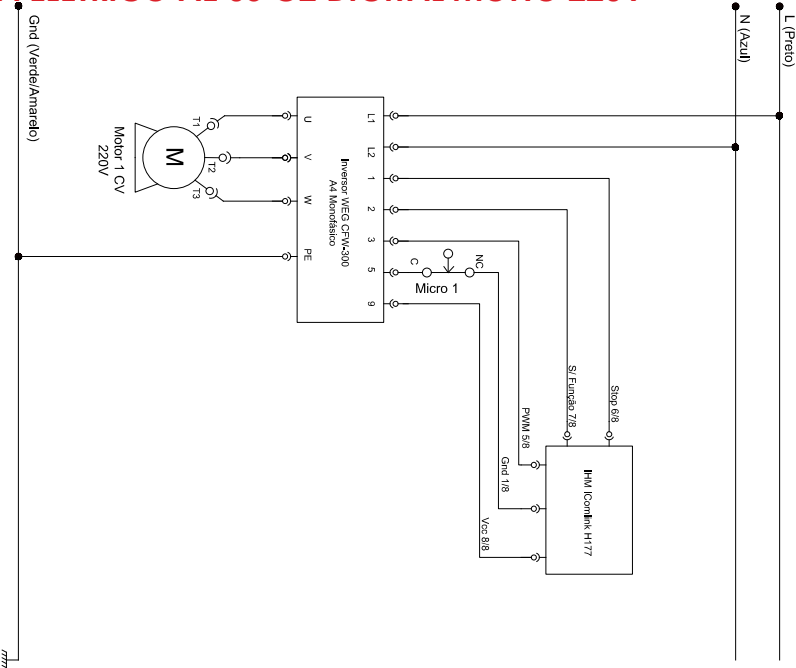
Aponte a câmera do seu celular para o **QR CODE** ao lado, e tenha acesso a lista completa das assistências técnicas autorizadas.



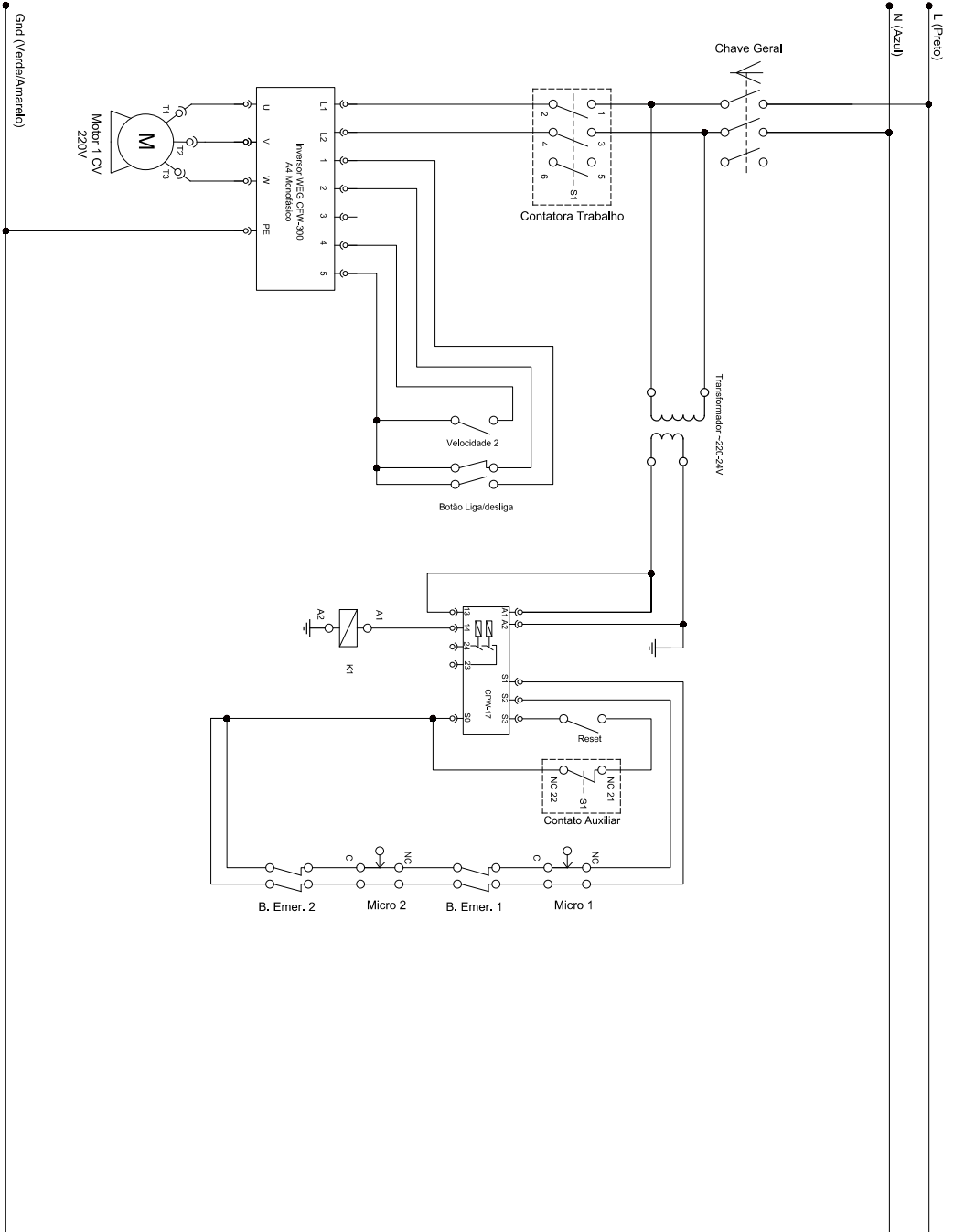
ESQUEMA ELÉTRICO AE 03 DIGITAL MONO BIVOLT



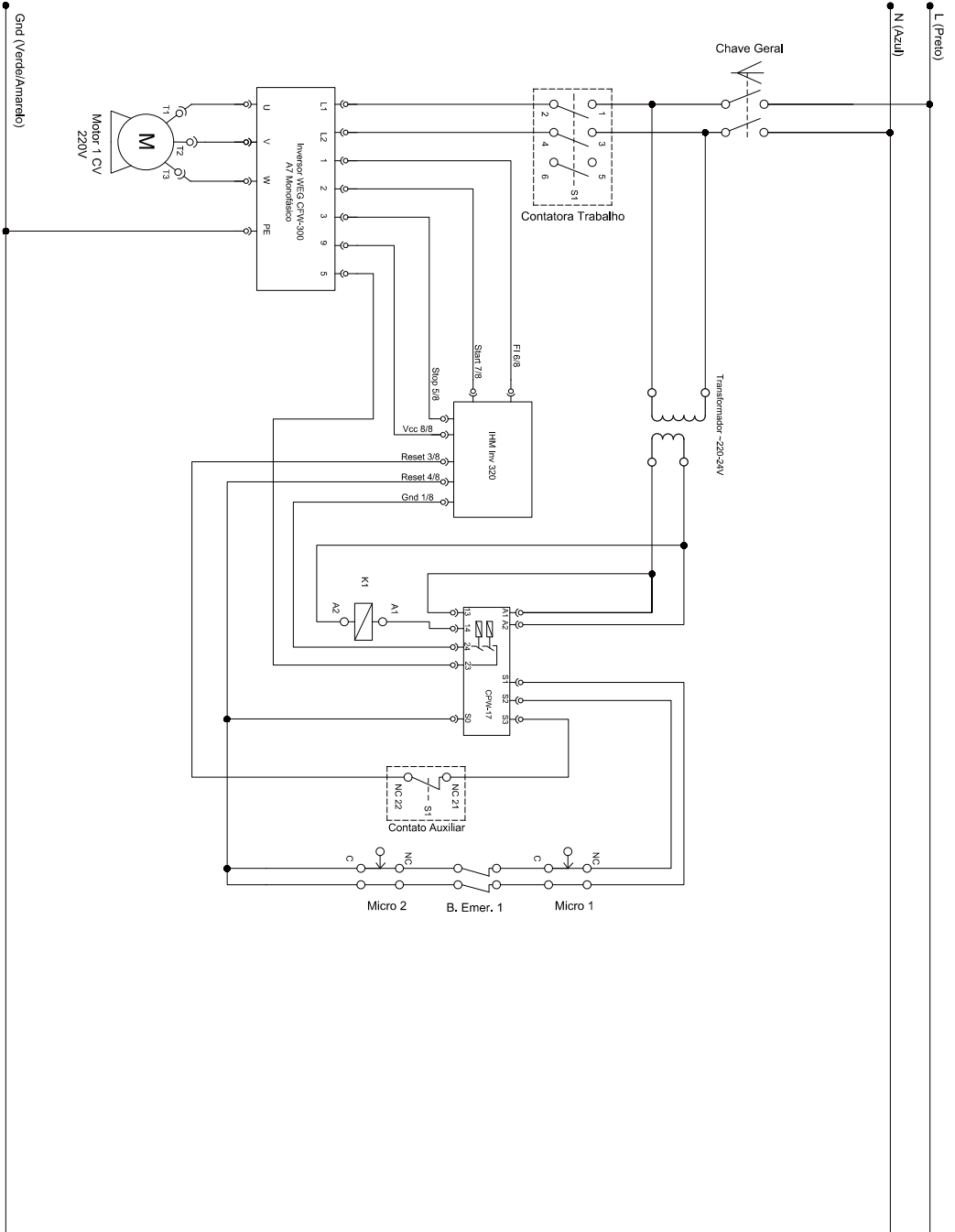
ESQUEMA ELÉTRICO AE 05 G2 DIGITAL MONO 220V



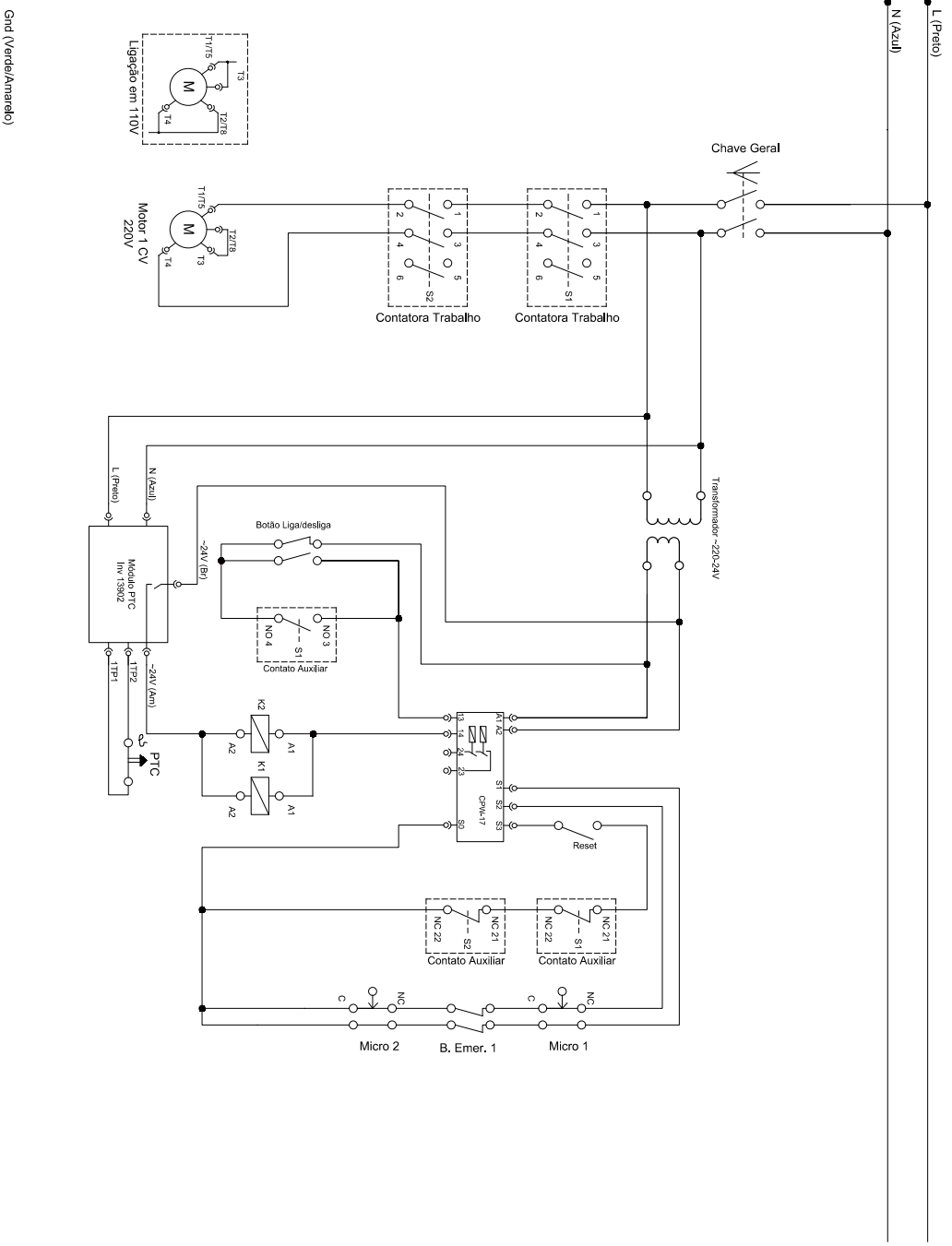
ESQUEMA ELÉTRICO AE 05 G2 MONO 220V



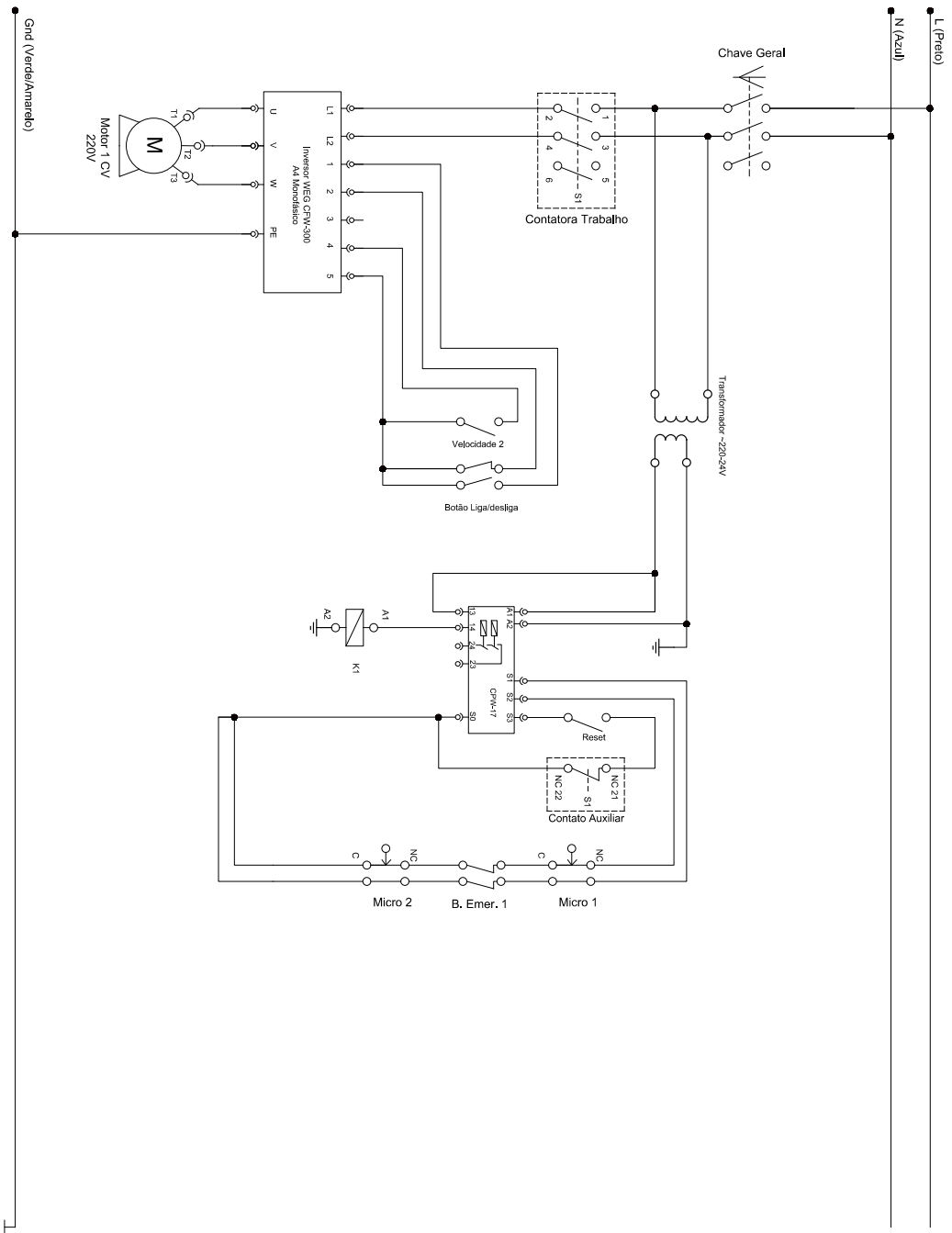
ESQUEMA ELÉTRICO AE 10 G2 DIGITAL MONO 220V



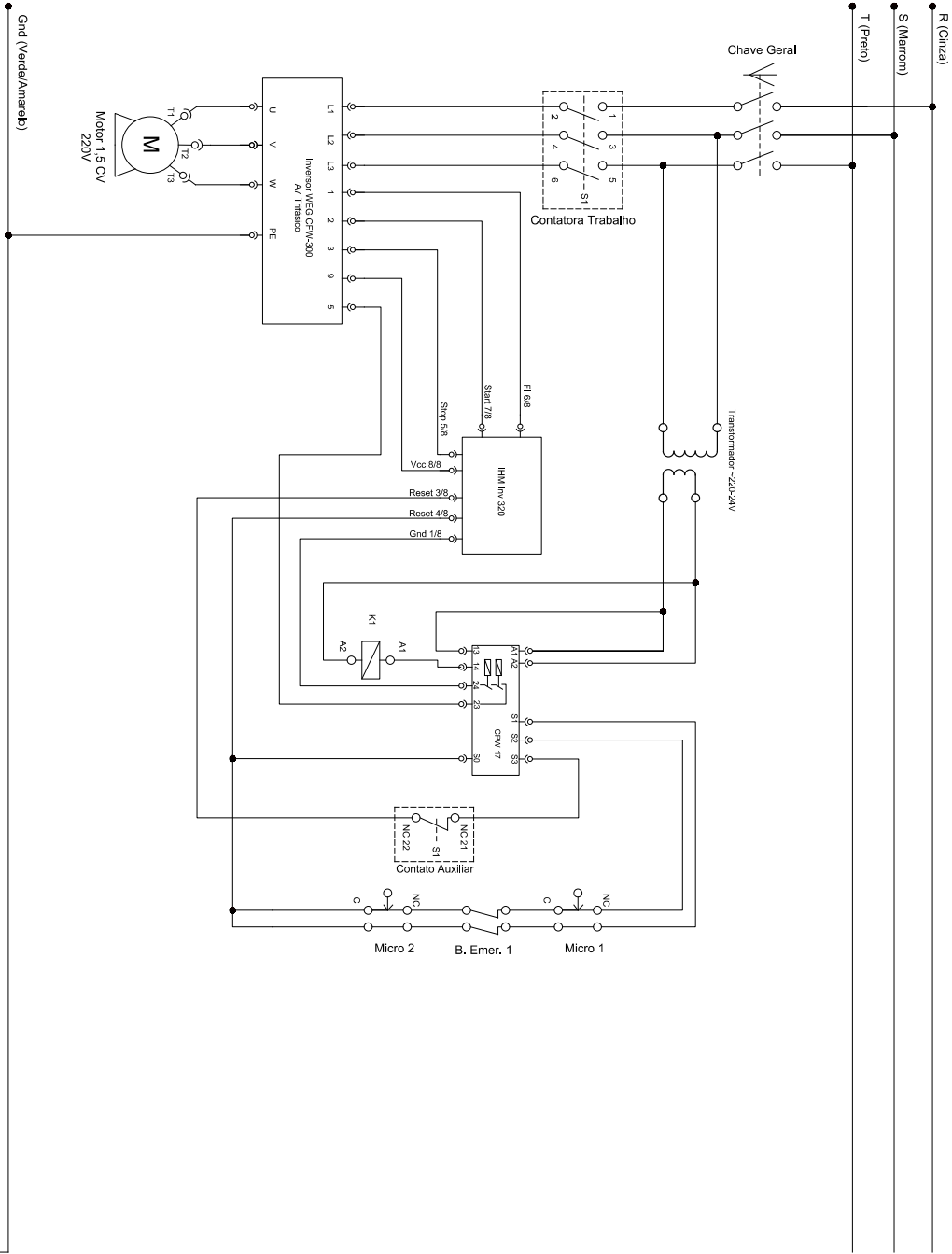
ESQUEMA ELÉTRICO AE 10 G2 MONO 220V 1 VELOCIDADE



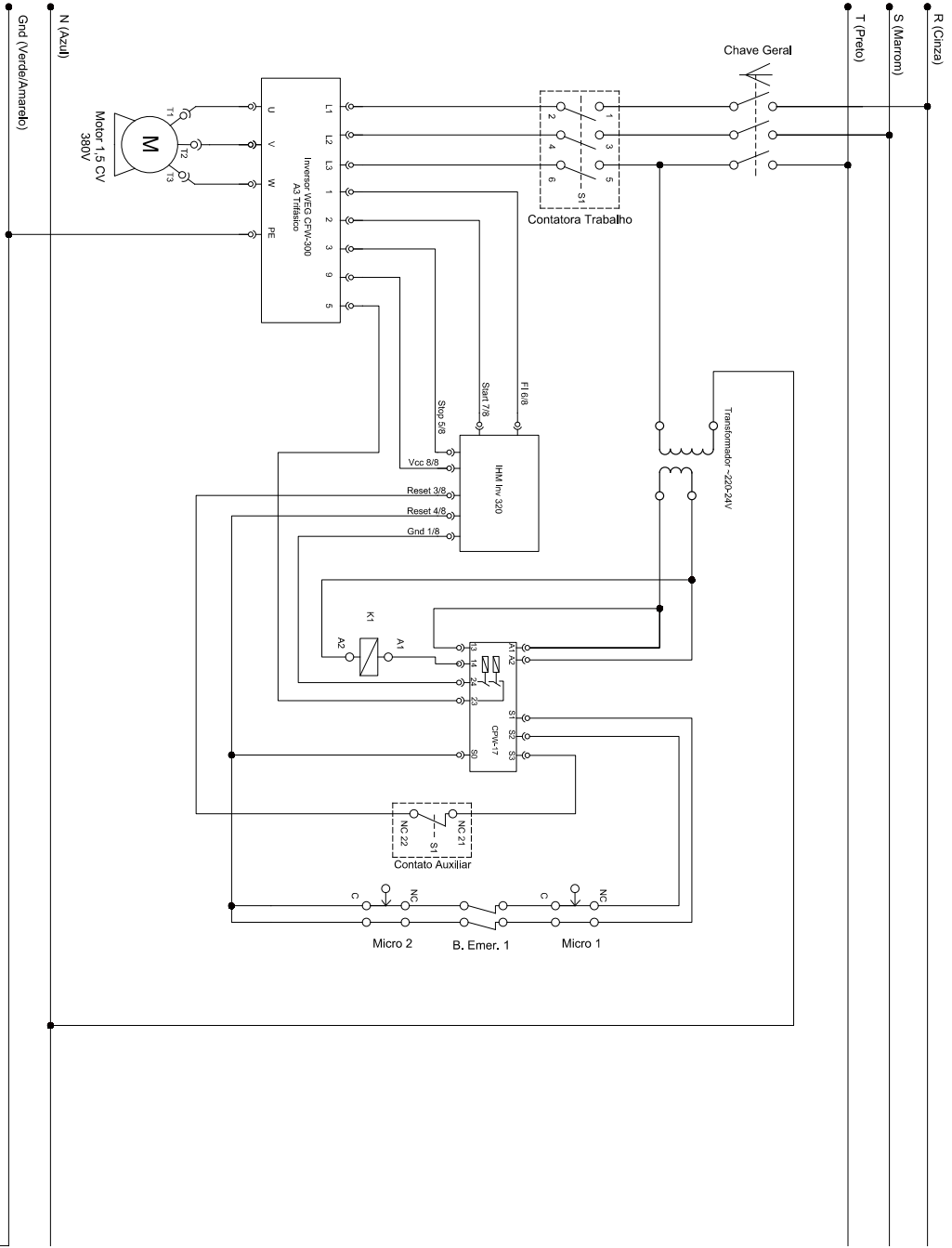
ESQUEMA ELÉTRICO AE 10 G2 MONO 220V 2 VELOCIDADES



ESQUEMA ELÉTRICO AE 15 G2 DIGITAL TRIF 220V



ESQUEMA ELÉTRICO AE 15 G2 DIGITAL TRIF 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	Limpeza sistema elétrico	1.800 Horas
2	Reaperto sistema elétrico	1.800 Horas
3	Limpeza externa equipamento	Diária

LISTA DE REVISÕES MANUAL

Revisão	Nº Série Inicial	Nº Série Final	CDA	Descrição
00	010921XXXXXX	011121XXXXXX	-	Acrescentado modelo AE 15
01	021121XXXXXX	010922XXXXXX	-	Atualizado informações página 07
02	020922XXXXXX	201122XXXXXX	4704	Acrescentado Link e QRCode
03	211122XXXXXX	250923XXXXXX	4874	Atualizado Informações página 04
04	260923XXXXXX	180924XXXXXX	5113	Acrescentado QRCode Parâmetros Acrescentado modelo AE 03
05	190924XXXXXX	011225XXXXXX	5517 5518	Acrescentado versões Cuba Removível.
06	021225XXXXXX	140126XXXXXX	6052	Adicionado informações de ergonomia na página de instalação
07	150126XXXXXX	070426XXXXXX	6076	Alterado Termo de Garantia
08	080426XXXXXX		6156 6215	Alterado esquema elétrico 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