

Manual de Instrução



CC-500
CC-600
CC-1000

Câmara Climática



@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.....	09
Instruções de uso.....	10
Limpeza.....	12
Manutenção.....	13
Ocorrência de Defeitos.....	13
Esquema Elétrico.....	14
Termo de Garantia.....	17
Lista de Revisões Máquina.....	18
Cronograma de manutenção.....	19
Lista de Revisões Manual.....	19

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.

Câmara Climática: A descrição da máquina e sua utilização prevista, podem ser visualizadas na pág. 9.

Esquema Elétrico: Para a visualização da esquemática do comando elétrico, verificar a partir da pág 14.

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.

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: Instalar o equipamento com distância mínima de 50 cm entre um equipamento e outro, para evitar superaquecimento do motor.

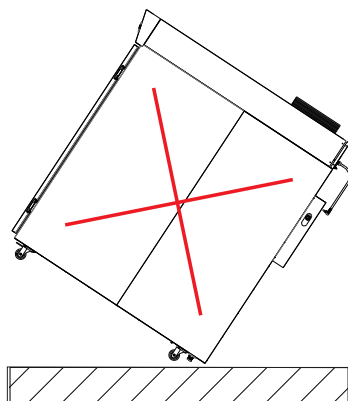
Instale o equipamento em local onde não haja tráfego intenso de pessoas.

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 seus componentes.

ATENÇÃO

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

Proibido inclinar ou deitar o equipamento



RECEBIMENTO DO PRODUTO

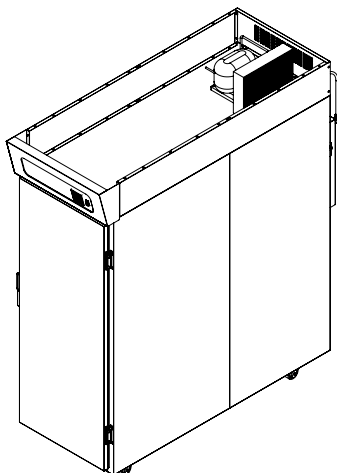
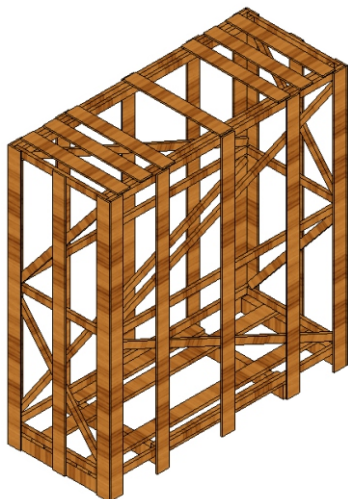
Ao receber o produto, recomendamos cuidado e inspeção para detectar qualquer avaria proveniente do transporte, tais como:

Amassados e riscos na pintura;

Quebra de peças;

Falta de peças através da violação da embalagem.

OBSERVAÇÃO: Em casos de avaria no recebimento seja ele por qualquer motivo acima mencionado, a fábrica não se responsabiliza.



Após receber seu produto, recomendamos que o mesmo seja mantido em repouso por um período de 3 (Três) horas antes de ser conectado a rede elétrica e ser posto em funcionamento

Isto se deve a possibilidade do produto ter sido tombado durante o transporte e o óleo contido no interior do compressor ter se deslocado para os demais componentes do sistema

ESTE PRODUTO NÃO SERVE PARA CONGELAMENTO, SOMENTE PARA RESFRIAMENTO RETARDANDO O CRESCIMENTO.

INSTRUÇÃO DE INSTALAÇÃO ELÉTRICA

Verificar-se a tensão da rede elétrica é a mesma de seu equipamento;

O equipamento deve ser aterrado obrigatoriamente para evitar riscos ao operador e danos ao equipamento.

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

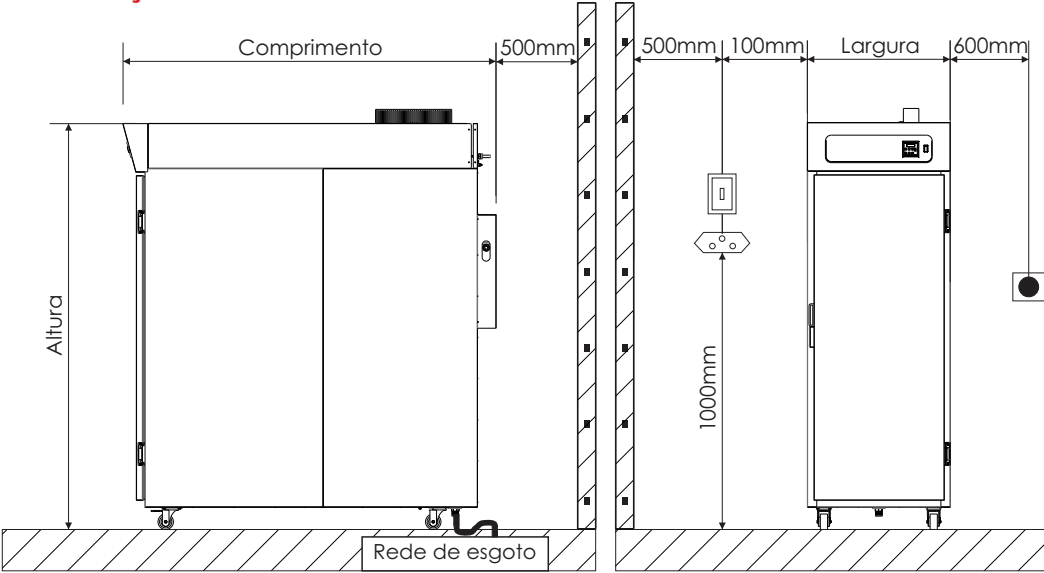
Não remova o pino terra do cabo elétrico.

Nunca usar extensões ou 'T' para a ligação dos equipamentos.

Fazer a conexão do terminal equipotencial próximo ao adesivo , com cabo de 6 a 8 mm.

Instalar um disjuntor na rede elétrica

INSTALAÇÃO



Este equipamento necessita de:

-  Conexão Elétrica
-  Área para Manutenção
-  Disjuntor
-  Terminal Terra
-  Entrada de Água
-  Tomada 20A

Produto	CC-500	CC-600	CC-1000
Capacidade	500 pães	600 pães	1000 pães
Consumo Elétrico	1,0 kW/h	1,0 kW/h	1,0 kW/h
Potência	1/5 HP	7/8 HP	1/3 HP
Tensão	127V/220V	127V/220V	127V/220V
Peso	93kg	100kg	138kg
Altura	2000 mm	2140 mm	2040 mm
Largura	690 mm	769mm	690mm
Comprimento	1065 mm	1300 mm	1810 mm

Máxima pressão para alimentação de água 78,5 kPa

Instale filtro de água na rede de abastecimento para evitar sujeira no reservatório, na caldeira e/ou em seu tubo de abastecimento.

A falta da instalação acarretará na perda da garantia.

INSTRUÇÕES GERAIS DE INSTALAÇÃO

Instalar um registro antes da alimentação de água e instalar a tabulação de dreno na rede de esgoto.

Instale seu equipamento em uma área bastante arejada;

Instalar o equipamento em uma superfície plana;

Deixar um espaço de no mínimo 50cm em torno do equipamento;

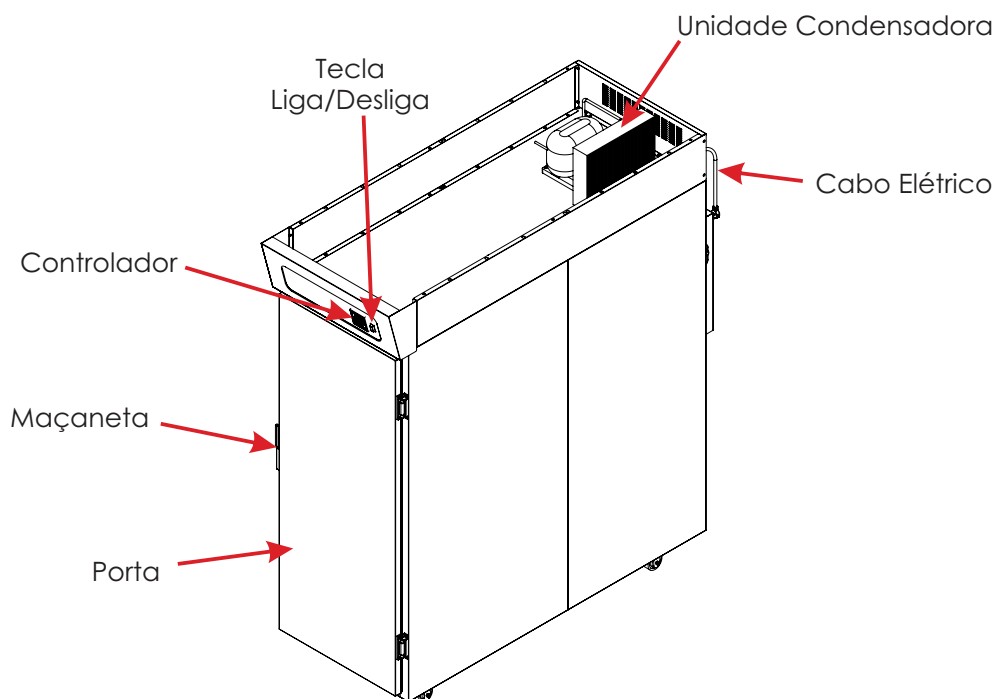
Para a operação adequada, este equipamento deve ser instalado em local com temperatura até 30°C;

Não faça instalação próximo a materiais combustíveis; não use e nem guarde produtos inflamáveis próximo ao equipamento;

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

Manter o equipamento fora do alcance de crianças.

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



NOTA: Atenção com informações exclusivas para instalação do equipamento modelo CC 600

INFORMAÇÕES EXCLUSIVAS PARA O MODELO CC-600

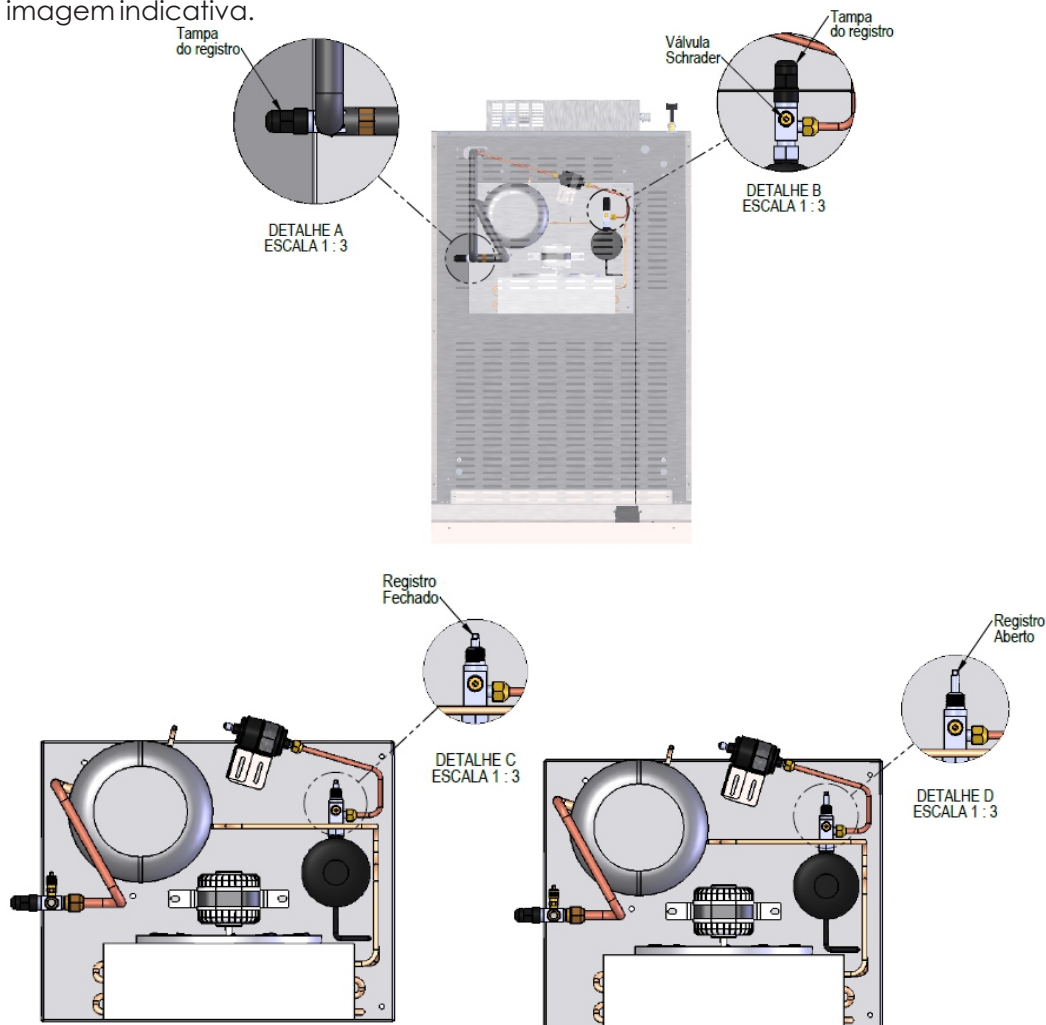
ANTES DE LIGAR

Passo 1: Localizar os dois registros localizados na parte superior da câmara, na tubulação de sucção e na tubulação da linha de líquido.

Passo 2: Remover as tampas dos registros para ter acesso e abertura deles.

Passo 3: Os registros devem estar na posição fechada, conforme imagem indicativa.

Passo 4: Abrir os registros, utilizando uma chave do tipo catraca com encaixe quadrado (na falta desta, pode ser utilizada uma chave inglesa ou um alicate universal), para abrir os registros eles devem ser rotacionados no sentido anti-horário, até que o registro trave novamente na posição aberto, conforme imagem indicativa.



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

As Câmaras Climáticas G.Paniz (CC-500 e CC-1000) com acabamento externo produzido em epóxi ou aço inoxidável AISI 430, acabamento interno fabricado em aço inoxidável AISI 430, possuem isolamento térmico de poliuretano expandido rígido de alta densidade, inteiriço e sem emendas, tais características conferem a estas câmaras alta eficiência energética (baixo consumo de energia) e incrível resistência mecânica da estrutura.

Para o modelo CC-500 a capacidade é de 20 esteiras de 580mm x 690mm, onde podem ser armazenados 500 pães.

Esta máquina conta com uma unidade condensadora hermética de 1/5 HP, que utiliza fluido refrigerante ecologicamente correto R-134a e um sistema de circulação de ar movido por um micro ventilador de 1/40 HP que garante eficiência energética devido a convecção forçada no evaporador aletado e uniformidade de temperatura no interior da câmara.

Para o modelo CC-600 a capacidade é de 20 esteiras, à 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, onde podem ser armazenados 600 pães.

Esta máquina conta com uma unidade condensadora hermética de 7/8 HP, que utiliza fluido refrigerante ecologicamente correto R-134a e um sistema de circulação de ar movido por dois micro ventiladores de 1/40 HP que garante eficiência energética devido a convecção forçada no evaporador aletado e uniformidade de temperatura no interior da câmara.

O modelo CC-1000 se diferencia na maior capacidade: 40 esteiras de 580mm x 690mm para armazenagem de 1000 pães.

Para isso utiliza uma unidade condensadora hermética de 1/3 de HP, também com fluido refrigerante ecologicamente correto R-134a, e dois micro ventiladores 1/40 HP.

Ambos os modelos contam com temporizador eletrônico programável com sensor de temperatura e display cristal líquido, sendo que o aquecimento das câmaras se dá por uma resistência elétrica de 300W e para o sistema de hidratação da massa, uma resistência de 700W.

Estas máquinas podem ser utilizadas para atender trabalhos em panificadoras, padarias e similares.

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.



INSTRUÇÕES DE USO

Passo 1: Conecte a rede hidráulica na parte posterior da câmara e espere o nível máximo ser atingido. Neste momento a boia mecânica interromperá o fluxo de água.

Passo 2: Conecte o cabo de força a rede elétrica.

Passo 3: Conecte a rede de esgoto na parte inferior traseira da câmara para a drenagem de líquidos

Passo 4: As câmaras climáticas Grano já vem de fábrica com temperatura de controle (setpoint) programadas em 5°C no processo frio e 30°C no processo quente.

Passo 5: Na parte frontal há uma chave para ligar a câmara e também um mostrador digital da temperatura.

Após atingida a temperatura de 5°C a câmara já estará pronta para uso.

IMPORTANTE: Este equipamento não deve ser utilizado com massas laminadas, folhadas ou semifolhadas, como massas para croissants e produtos similares.

AJUSTANDO O CICLO DE TRABALHO

Pressione a Tecla F2 (ON/OFF) por 3 segundos para ligar seu controlador.

Pressione a tecla PGM para acessar os parâmetros, utilize as setas para ajustar os valores desejados, conforme encontrar o valor pressione PGM para confirmar e avançar.

A temperatura de controle de REFRIGERAÇÃO já vem de fábrica ajustada para 5°C (liga a partir de 7°C e desliga em 5°C), pressione PGM para confirmar, ou utilize as setas para alterar esse valor e pressione PGM para confirmar

Da mesma forma a temperatura de controle de AQUECIMENTO vem de fábrica definida em 30°C (28°C à 32°C variação de temperatura devido a histerese).

Os equipamentos são dotados de classe climática que indica a temperatura ambiente na qual o refrigerador funciona corretamente, abaixo as classes climáticas:

Classe Climática	Temperatura Ambiente °C	Umidade Relativa %
0	20	50
1	16	80
2	22	65
3	25	60
4	30	55
5	40	40
6	27	70
7	35	75

AJUSTANDO DATA E HORA

Ainda com o controlador em Stand-by (luzes apagadas), pressione a tecla F1 por cerca de 10 segundos, após isso utilize as setas para encontrar os valores desejados, pressione PGM para confirmar suas escolhas e avançar.

INSTRUÇÕES DO CONTROLADOR



Tecla de acesso à programação.



Tecla de acionamento da refrigeração.



Tecla de acionamento do aquecimento.



Tecla de diminuir o valor programado.



Tecla de aumentar o valor programado.



Tecla de acionamento do ciclo.



Tecla ON/OFF.

CARGA DO REFRIGERANTE

Em caso de manutenção que necessite a reposição do refrigerante, verifique a marcação na etiqueta de indicação do tipo e da quantidade que o modelo necessita.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Modelo	Tensão (V)	Corrente Refrigeração	Corrente Aquecimento	Refrig R-134 (g)	Classe Climática
CC-500	127	4,1	8	200	7
	220	1,9	4,7		
CC-600	127	9,2	8	800	
	220	4,6	4,7		
CC-1000	127	6,5	8	390	
	220	3,57	4,7		

Agente expansor do isolamento Poliol 102F e Isocianato
Máxima pressão para alimentação de água 785 kPa

DESCARTE DO EQUIPAMENTO

O usuário contribui para prevenir as potenciais consequências negativas para o ambiente e para a saúde se assegurar o descarte apropriado deste produto.

Deve ser entregue num ponto de coleta para a reciclagem de aparelhos elétricos e eletrônicos.

Siga as normas locais para a eliminação dos resíduos.

Para mais informações sobre o tratamento, recuperação e reciclagem deste produto contate o serviço de coleta dos resíduos domésticos ou o local de aquisição do produto.

LIMPEZA

Antes de efetuar a limpeza 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 interna de seu equipamento deverá ser feita sempre após a sua utilização.

Não utilize produtos abrasivos, somente sabão neutro.

Este equipamento não deve ser limpo com jato de água.

O equipamento não poderá ser submergido para limpeza

MANUTENÇÃO

A manutenção periódica do equipamento evita o desgaste prematuro das peças móveis e a oxidação prematura de sua estrutura.

Além da manutenção, é necessário fazer algumas verificações:

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

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, com o objetivo de prevenir acidentes.

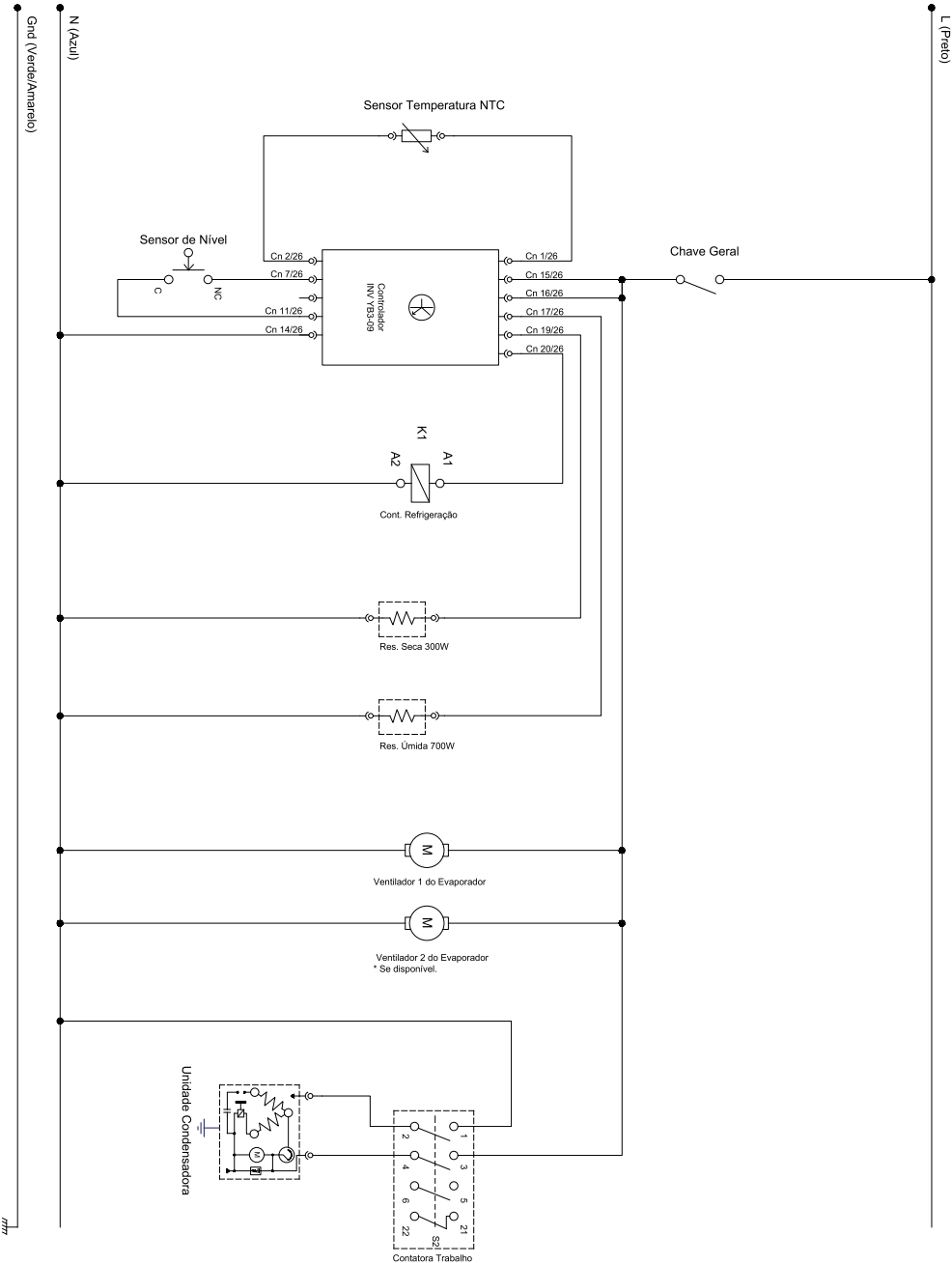
Partes metálicas são condutoras de calor, portanto, antes de iniciar qualquer manutenção verifique se o equipamento está completamente resfriado;

Deve-se efetuar a limpeza do condensador com pano seco, e ter cuidado para não danificar as aletas (atenção, use luvas ao efetuar a limpeza das aletas para evitar possíveis lesões).

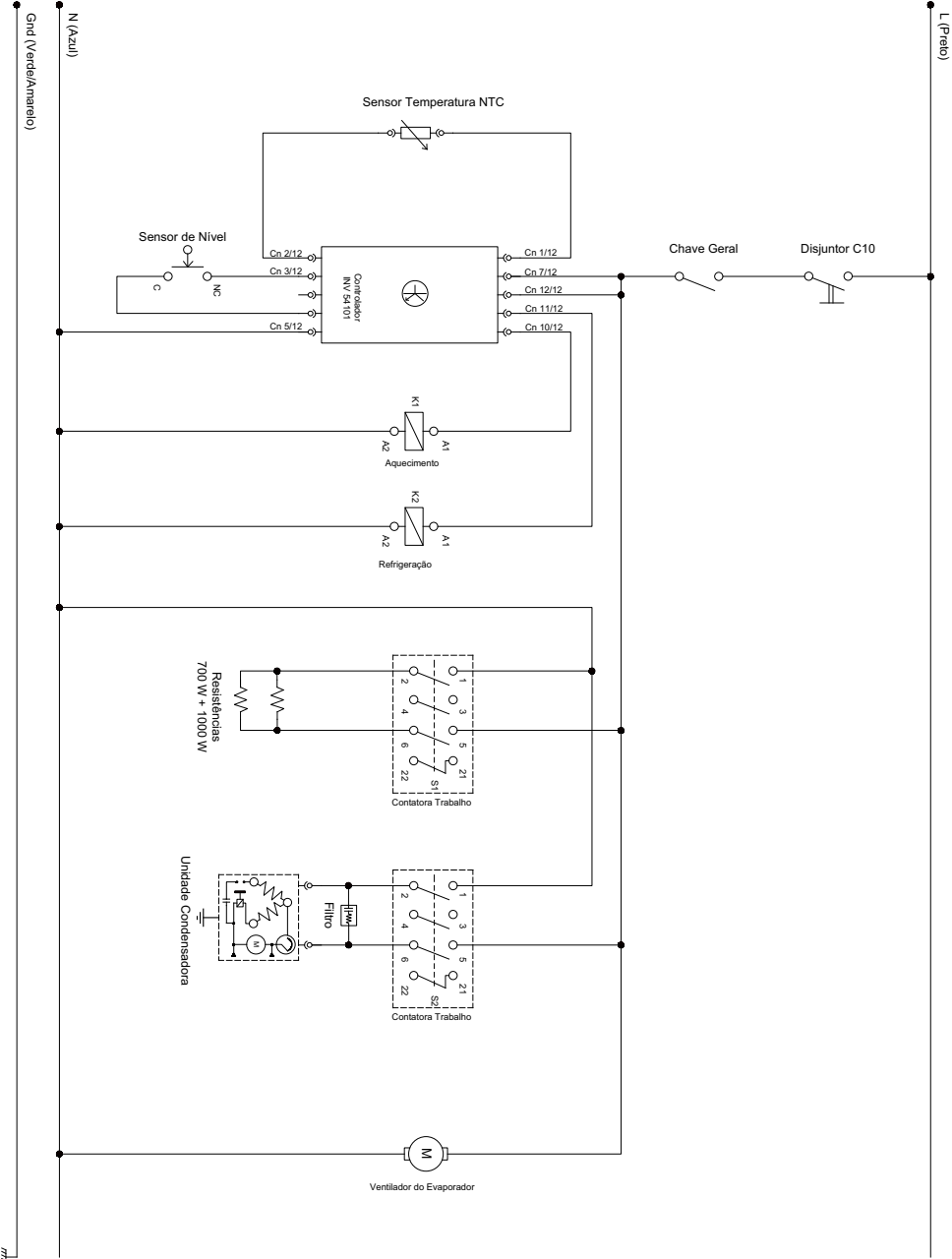
OCORRÊNCIA DE DEFEITOS

Problema	Possíveis Causas	Procedimento
Produto não funciona/ Não liga	A)Tomada com mau contato, ou sem energia elétrica. B)Variação na tensão C)Cabo elétrico danificado. D)Controlador eletrônico com defeito ou queimado	A)Corrija o defeito na tomada ou o abastecimento de energia. B)Instale um regulador de tensão de núcleo saturado. C)Contate assistência técnica. D)Contate assistência técnica.
Não refrigera/ Não aquece	A)Sensor de temperatura danificado ou desconectado. B)Vazamento de fluido refrigerante C)Fontes de calor muito próximas da câmara ou temperatura ambiente acima de 43°C. D)Compressor defeituoso. E)Relé ou protetor térmico em curto circuito. F)Condensador sujo.	A)Contate assistência técnica. B)Substitua o filtro secador, realize vácuo e dê a carga correta de refrigerante. C)Instale em um local adequado. D)Contate assistência técnica. E)Contate assistência técnica. F)Limpe o condensador.

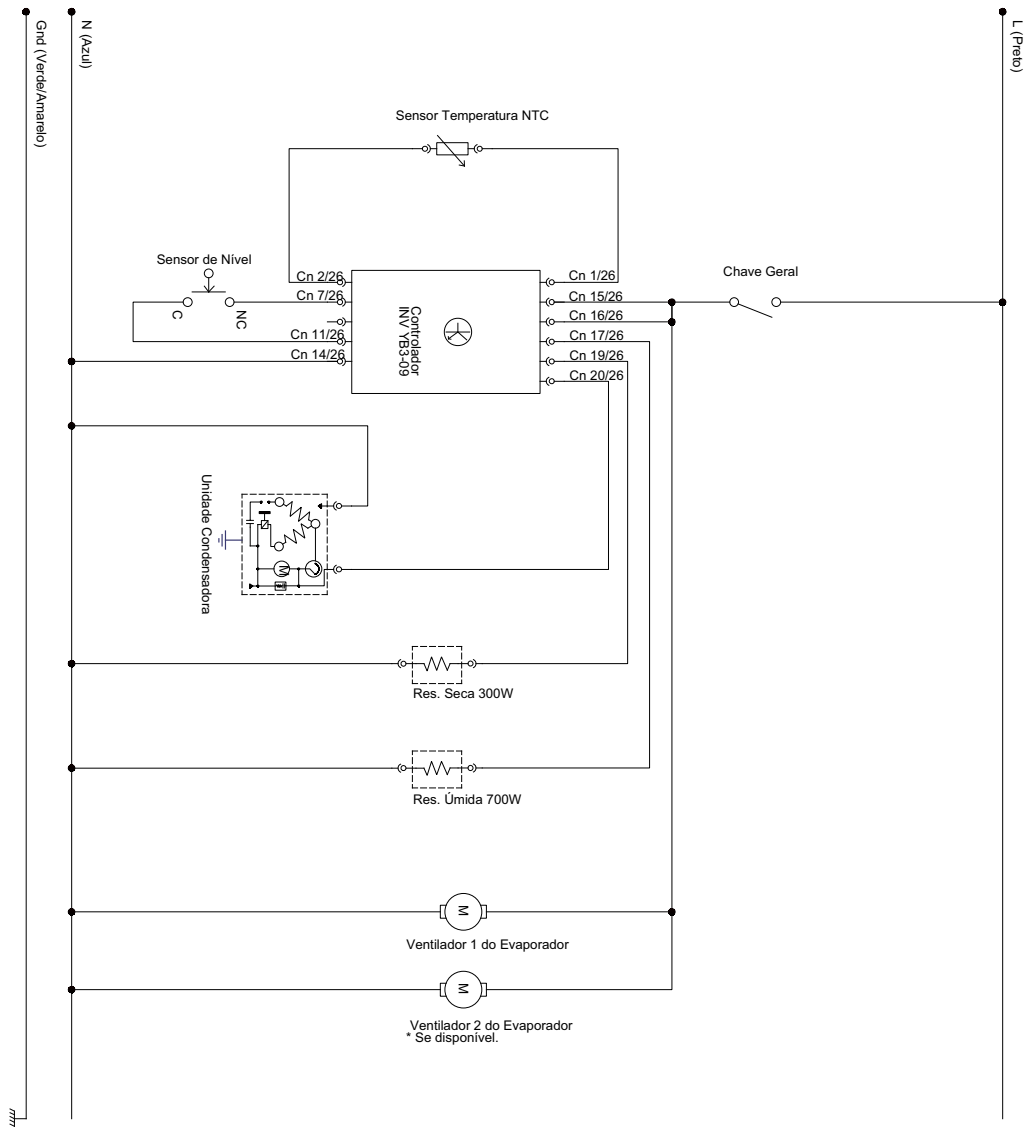
ESQUEMA ELÉTRICO CC 600 127V C/CONTROLE UMIDADE



ESQUEMA ELÉTRICO CC 600 127V S/CONTROLE DE UMIDADE



ESQUEMA ELÉTRICO CC 500/1000 127/220V



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 consequente 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 Não Conforme	Conforme Não Conforme	Conforme Não Conforme	Conforme Não Conforme
Responsável				

CRONOGRAMA DE MANUTENÇÃO

NÚMERO	DESCRIÇÃO	PERIODICIDADE
1	Trocar Perfil PVC Porta	3.000 Horas
2	Limpeza Água da Caldeira	1.000 Horas
3	Limpeza Condensador	1.800 Horas
4	Regulagem da Porta	2.000 Horas
5	Limpeza sistema elétrico	1.800 Horas
6	Reaperto sistema elétrico	1.800 Horas
7	Limpeza externa equipamento	Diária

LISTA DE REVISÕES MANUAL

Revisão	Nº Série Inicial	Nº Série Final	CDA	Descrição
01	250619XXXXXX	010819XXXXXX	-	Desenvolvimento
02	020819XXXXXX	100720XXXXXX	3532	Criação de uma versão das câmaras climáticas com o acabamento externo em aço inox 430
03	110720XXXXXX	170720XXXXXX	3551	Incluído esquemas elétricos 127V e 220V nas páginas 13 e 14.
04	180720XXXXXX	190720XXXXXX	3894	Incluído esquema elétrico 127V e 220V na página 15.
05	200720XXXXXX	220322XXXXXX	-	Acréscimo da pressão na página 06.
06	230322XXXXXX	310522XXXXXX	4594	Atualizado controlador pág. 10 e instruções de uso na pág 10.
07	010622XXXXXX	040922XXXXXX	-	Acréscimentado informações exigidas pela certificadora nas páginas 4, 9 e 12.
08	050922XXXXXX	151122XXXXXX	4704	Acréscimentado links de redes sociais e QrCode para lista de assistências técnicas.
09	161122XXXXXX	230624XXXXXX	4746	Atualizado Esquemas elétricos
10	240624XXXXXX	140126XXXXXX	-	Atualização geral do manual para Layout 2024 definido internamente.
11	150126XXXXXX	070826XXXXXX	6076	Alterado Termo de Garantia
12	080826XXXXXX		6307	Inserido Informações nas instruções de uso

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