

Manual de Instrução



Cilindro laminador

CL 300



@grupogpaniz



gpaniz.equipamentos



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

G.PANIZ

ÍNDICE

Apresentação - Finalidade do manual.....	03
Instruções de Segurança.....	04
Aspectos de segurança.....	04
Recebimento do produto.....	07
Instalação	07
Características Técnicas	08
Instruções de uso.....	09
Limpeza.....	10
Manutenção.....	10
Ocorrência de Defeitos.....	10
Esquema Elétrico.....	11
Termo de Garantia.....	13
Lista de Revisões Máquina.....	15
Lista de Revisões Manual.....	15

APRESENTAÇÃO

A empresa, especializada no ramo de máquinas para alimentação, oferece uma variada linha de produtos que atende 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 inclusive para cozinhas residenciais e industriais.

Todos os produtos são fabricados com materiais de alta qualidade dentro das normas de segurança e higiene das leis vigentes.

FINALIDADE DO MANUAL

É passar ao usuário informações necessárias sobre o produto adquirido. Leia este manual atentamente e terá a orientação correta para melhor aproveitamento e durabilidade do equipamento.

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

O aparelho não deve ser utilizado por crianças ou pessoas com capacidade física, sensorial ou mental reduzida ou que tenha falta de experiência ou conhecimento, exceto se receberam instruções quanto ao uso deste equipamento por pessoa responsável pela sua segurança.

Tensão Perigosa IEC 60417-5036



Indica os riscos decorrentes de tensões perigosas

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.

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.

Verifique se a tensão do 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.

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.

Cilindro Laminador: A descrição da máquina e sua utilização prevista, podem ser visualizadas na página 8.

Esquema Elétrico: Para a visualização da esquemática do comando elétrico bivolt, conforme a tensão 127V/220V mono verificar nas páginas 11 e 12.

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.

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 04.

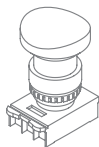
Manutenção: Procedimentos para manutenção, cabo danificado, desgaste da correia, verifique página 10.

Emergência: Em caso de emergência, pressione o botão de emergência, o mesmo fará com que a máquina pare instantaneamente.

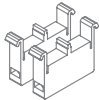
Atenção

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

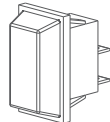
ASPECTOS DE SEGURANÇA



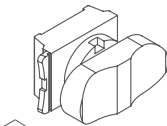
Botão de Emergência
Desliga o equipamento em situações de risco.



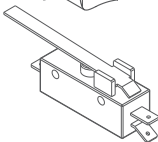
Blocos de contato
com duplo canal.



Chave Geral
Corta o fornecimento de energia para o equipamento.

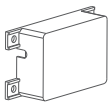


Chave Liga Desliga
Desliga o equipamento em condições normais de uso.



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

Interface de Segurança
Acionamento do motor com redundância / proteção térmica do motor.



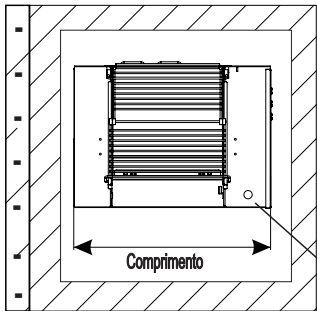
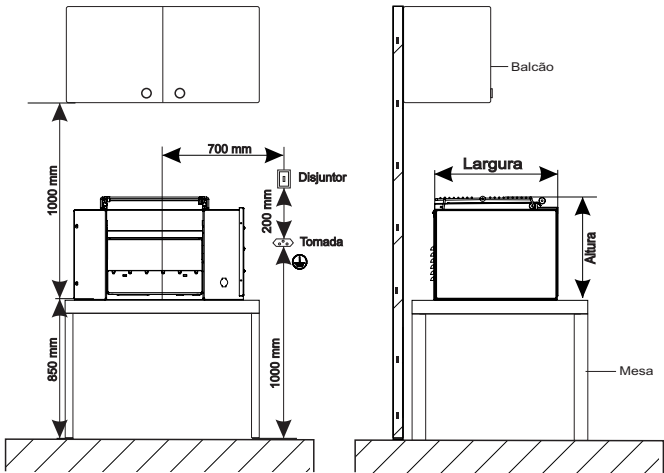
VIDA ÚTIL DOS COMPONENTES

Botões

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

Botões de emergência

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



ESTE EQUIPAMENTO NECESSITA DE:



CONEXÃO ELÉTRICA



TERMINAL TERRA



TOMADA 20A

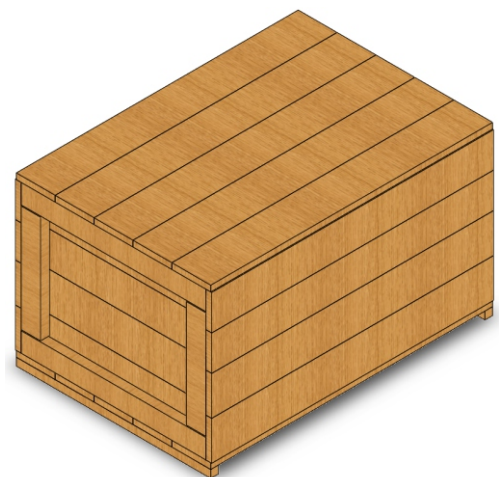


DISJUNTOR

RECEBIMENTO DO PRODUTO

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

- Amassados e riscos na pintura;
- Quebra de peças;
- Falta de peças através da violação da embalagem.



INSTALAÇÃO

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

- 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.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Laminador de massas para massas de pães, pizzas, lasanhas, caneloni, tortei, funciona com até 2 kg de massa. Atende o trabalho constante em cozinhas industriais, hotéis, padarias e similares com muita eficiência, rapidez e qualidade.

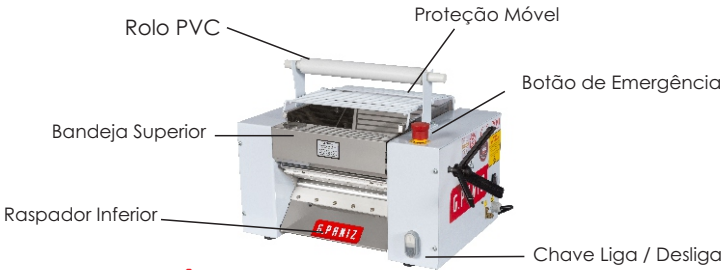
O Cilindro CL300 é fabricado em aço carbono com acabamento em pintura epóxi ou aço inoxidável com cilindros cromados e gabinete totalmente fechado. São utilizados rolamentos blindados na sua fabricação.

Possui um prático sistema de abertura e fechamento dos rolos com simples acionamento através do volante frontal com indicação visual. **Sua utilidade é de ser aberto quando a massa for mais espessa e/ou maior, e fechado quando a massa for ou estiver com uma espessura relativamente menor.**

PRODUTO	MODELO	PESO	CAPACIDADE DE PRODUÇÃO	DIMENSÕES DO ROLO	DIMENSÕES (AxLxC)
Cilindro Laminador	CL-300	41 kg	2 kg de massa por operação	63,5 x 300 mm	360x550x390 mm

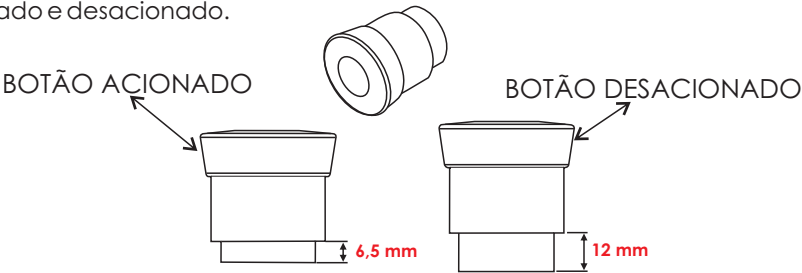
A empresa reserva o direito de efetuar alterações nos equipamentos sem aviso prévio.

MÁQUINA	DESCRIÇÃO	CÓDIGO
CL-300	Motor Monofásico 1/2CV 127/220V 4P 60HZ C/PTC	00001
CL-300	Motor Monofásico 1/2CV 220V 4P 50Hz	00011
CL-300	Motor Mono. 1/4CV 127/220V 4P 60HZ C/PTC	00480
CL-300	Motor Monofásico 1/4CV 220V 4P 50HZ	00535



BOTÃO DE EMERGÊNCIA

Os BOTÕES DE EMERGÊNCIA da máquina possuem a função de segurança de parar a máquina instantaneamente em caso de emergência. Portanto devem estar desacionados para que o aparelho possa entrar em funcionamento. A imagem a seguir ilustra o botão acionado e desacionado.



INSTRUÇÕES DE USO

Para ligar sua máquina, siga os passos descritos abaixo:

- 1º Ligue a máquina na rede elétrica;
- 2º Regule a abertura do cilindro na escala 10 mm;
- 3º Levante a 'Grade' e posicione o bloco de massa em frente aos cilindros laminadores;
- 4º Abaixe totalmente a 'Grade';
- 5º Verifique se o 'Botão de Emergência' está na posição de trabalho (puxado totalmente para fora);
- 6º Pressione o botão 'Liga'.
- 7º Guie a massa até o início da laminação.
- 8º Regule a Escala Graduada na espessura desejada. Utilizar o 'Rolo' para auxiliar na laminação.

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

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

Em caso de emergência, pressione o botão de Emergência da máquina, que fará com que a máquina pare.

Caso não se sinta seguro em trabalhar com a máquina entre em contato com assistência técnica.



Assistência Técnica
+55(54) 2101 3400

LIMPEZA

- Antes de efetuar a limpeza desligue a chave geral e retire o plug da tomada.
 - Nunca utilize acessório de metal (faca, colher, etc) para não agredir as partes de aço inoxidável.
 - 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.

- **Não deixar os rolos úmidos após a limpeza do equipamento.**
- **O equipamento não poderá ser submergido para a limpeza.**

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 ESPECIAL TUTELA. ASF 360DXC3276**.

- 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.

OCORRÊNCIA DE DEFEITOS

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

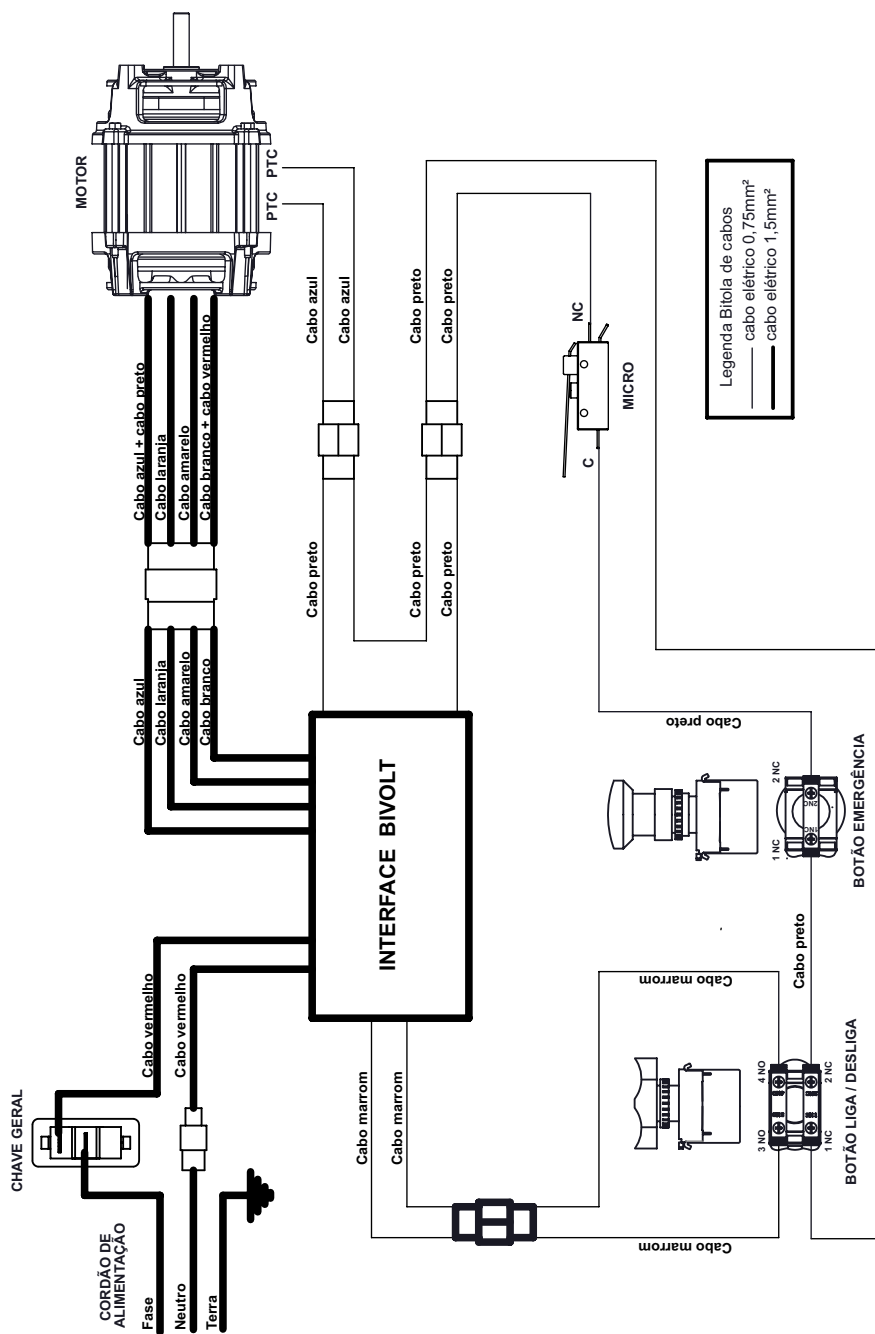
1 - Se a máquina não liga: Verifique se a tensão da máquina coincide com a do estabelecimento, verifique se o botão de emergência está totalmente puxado para fora (posição de trabalho) e verifique se a sequência de fase (somente para máquinas trifásicas) está na ordem correta.

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

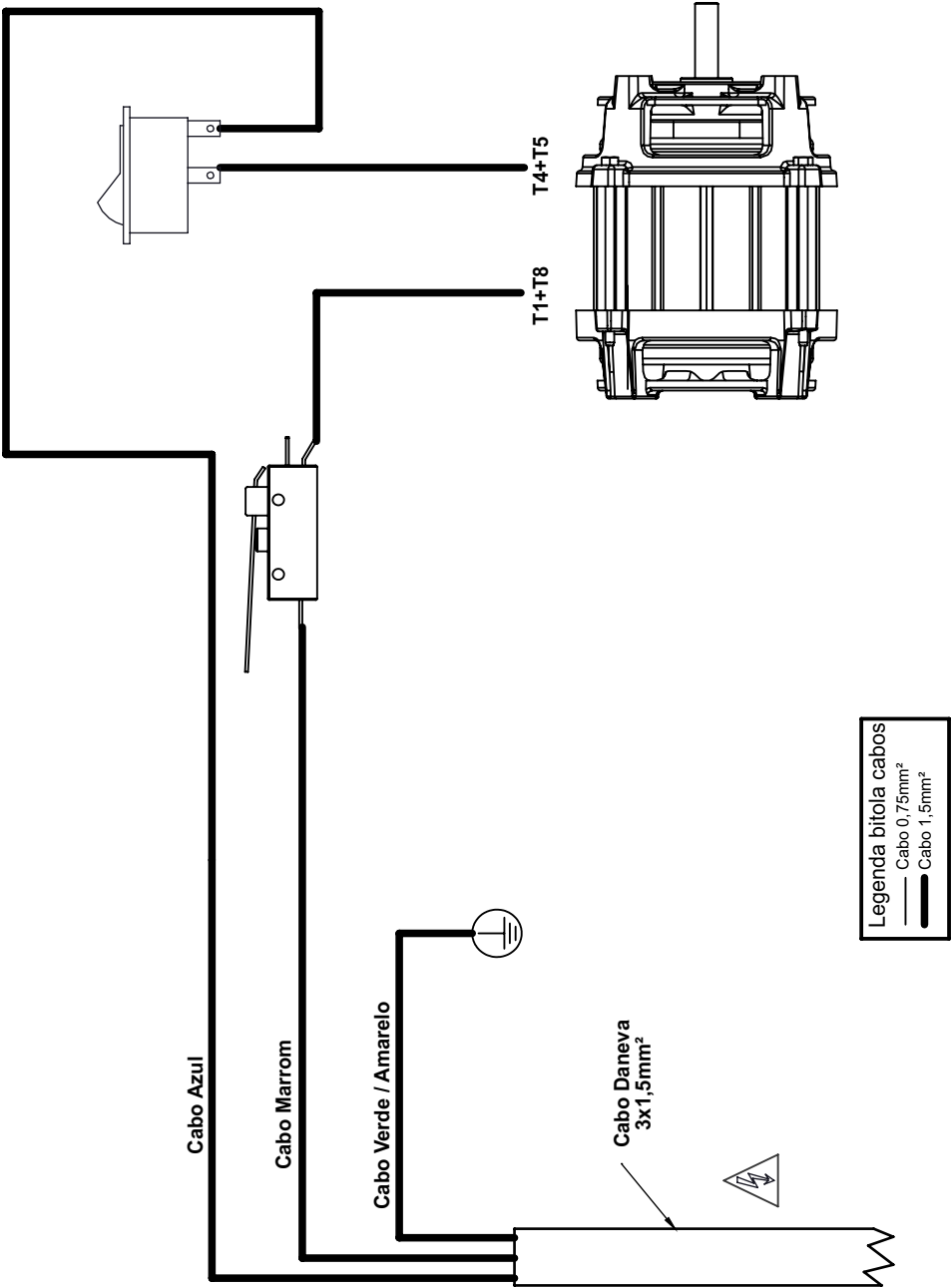
Se houver necessidade de acionar a Assistência Técnica GPaniz, caso o equipamento não esteja funcionando conforme as especificações, tenha a nota fiscal e o Manual de Instruções em mãos e entre em contato com o Serviço de Atendimento Gpaniz que prestará esclarecimento sobre pequenos problemas que eventualmente 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 CL-300 SL.

ESQUEMA ELÉTRICO 127-220V MONOFÁSICO



ESQUEMA ELÉTRICO EXPORTAÇÃO



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, 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.

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.

ASSISTÊNCIAS TÉCNICAS AUTORIZADAS

Você pode entrar em contato com a assistência técnica autorizada mais próxima de você, acesse:

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

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



LISTA DE REVISÕES MÁQUINA

Intervenções realizadas				
Data de Intervenções	___/___/20__	___/___/20__	___/___/20__	___/___/20__
Serviço realizado				
Pecas reparadas ou substituidas				
Condições de segurança do equipamento				
Indicações conclusivas quanto as condições de segurança da máquina	Conforme <input type="checkbox"/> Não Conforme <input type="checkbox"/>	Conforme <input type="checkbox"/> Não Conforme <input type="checkbox"/>	Conforme <input type="checkbox"/> Não Conforme <input type="checkbox"/>	Conforme <input type="checkbox"/> Não Conforme <input type="checkbox"/>
Responsável				

NÚMERO	DESCRIÇÃO	PERIODICIDADE
01	Esticar correias	1.800 HORAS
02	Trocar rolamento mancais	15.000 HORAS
03	Trocar correias	4.000 HORAS
04	Limpeza sistema elétrico	1.800 HORAS
05	Reaperto sistema elétrico	1.800 HORAS
06	Limpeza externa equipamento	DIÁRIA

Revisão	Nº série inicial	Nº série final	CDA	Descrição
04	220618XXXXXX	280319XXXXXX	3402	Incluído item 24149 para motores 1/4 nas páginas 10 e 11.
05	290319XXXXXX	010822XXXXXX		Revisão geral.
06	020822XXXXXX	231122XXXXXX	4704	Acrescentado links de redes sociais e QRCode pra direcionar para lista de assistências técnicas.
07	241122XXXXXX		4874	Atualizado página 05.
08				



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