

Manual de Instrução



BP 05 G2
BP 12 G2

Batedeira Planetária

 @grupogpaniz
 gpaniz.equipamentos
 G.Paniz Ind. de Equip. p/ Alim. LTDA

**Gastromaq**[®]
G. PANIZ

ÍNDICE

Apresentação - Finalidade	03
Instruções de Segurança.....	03
Aspectos de segurança.....	04
Recebimento do produto.....	05
Instalação.....	05
Características Técnicas.....	07
Instruções de uso.....	09
Manutenção.....	10
Limpeza.....	10
Ocorrência de Defeitos.....	10
Esquema Elétrico.....	11
Termo de Garantia.....	13
Lista de Revisões Máquina.....	14
Cronograma de Manutenção.....	15
Lista de Revisões Manual.....	15

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 GASTROMAQ, à frente no mercado, com vantagens de economia, produtividade, segurança e qualidade.

Queremos cumprimentá-lo por ter escolhido um produto com qualidade a que o nome merece, **GASTROMAQ**.

FINALIDADE DO MANUAL

A finalidade deste 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.

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) elétrico.

Tensão Perigosa IEC 60417-5036



Indica os riscos decorrentes de tensões perigosas

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: A Batedeira Compacta **BP-05G2** não contempla a NR-12, já a **BP-12G2** possui todos os sistemas de segurança exigidos pela norma.

Batedeiras Planetárias: As descrições das máquinas e sua utilização prevista podem ser visualizadas a partir da página 07.

Esquema Elétrico: Para a visualização do esquema elétrico, verifique a página 11.

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 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 09.

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

Atenção

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

RECEBIMENTO DO PRODUTO

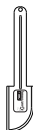
Ao receber o produto, recomendamos cuidado e inspeção para detectar qualquer avaria proveniente do transporte, tais como:

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.



Espátula/Pá



Raquete



Globo



Gancho

INSTALAÇÃO

Instale seu equipamento em área bastante arejada;

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

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

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

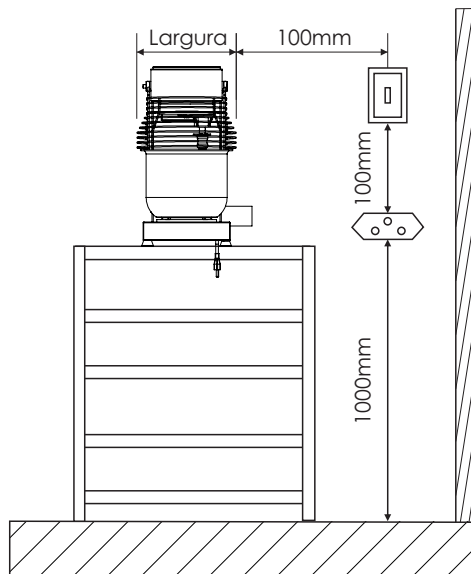
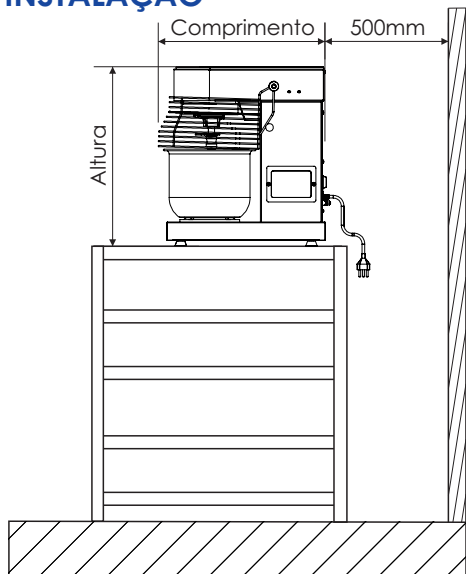
Nunca use extensões ou 'T' para a ligação dos equipamentos;

Não remova o pino terra do cabo elétrico;

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

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

INSTALAÇÃO



ESTE EQUIPAMENTO NECESSITA DE:



Conexão Elétrica



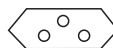
Disjuntor



Área para
Manutenção



Terminal Terra



Tomada 20A

Especificações Técnicas

Modelo	BP-05G2	BP-12G2
Alimentação elétrica	Monofásica	
Potência (kW)	0,8	1,2
Frequência (Hz)	50-60	
Tensão (V)	127-220	
Consumo elétrico (kWh)	0,25	0,65
Corrente nominal (A)	1,8	5,2
Cordão de alimentação (mm ²)	3x0,75	3x1,5
Peso (kg)	14,5	29,5
Motor (W)	800	1200
Capacidade de produção (L)	5	12
Dimensões (mm)	475 x 265 x 450	580 x 325 x 585

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

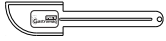
As Batedeiras são projetadas para fabricação de massas leves e médias, como massas de panquecas, claras em neve, cremes.

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

As Batedeiras Planetárias são fabricada em aço carbono com acabamento em pintura epóxi, cuba em aço inoxidável e batedores (globo, raquete e espiral) em alumínio.

Possuem 10 velocidades diferentes.

ACESSÓRIOS



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



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



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



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

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

Apenas utilizar os acessórios que acompanham a máquina.



Nível máximo de ingredientes.

Respeite o nível máximo de ingredientes indicados na sua cuba.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

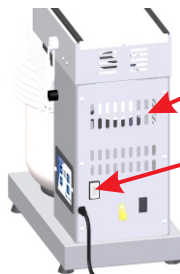
BP 05G2

Grade

Cuba



Painel de Controles



Tampa Traseira

Chave Geral

BP 12G2

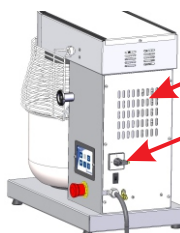
Grade

Cuba



Painel de Controles

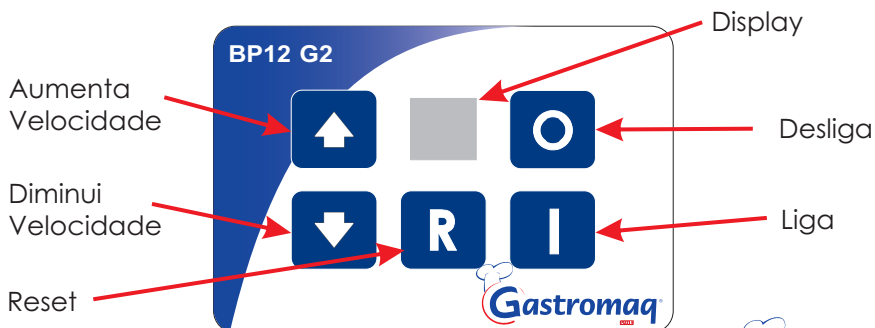
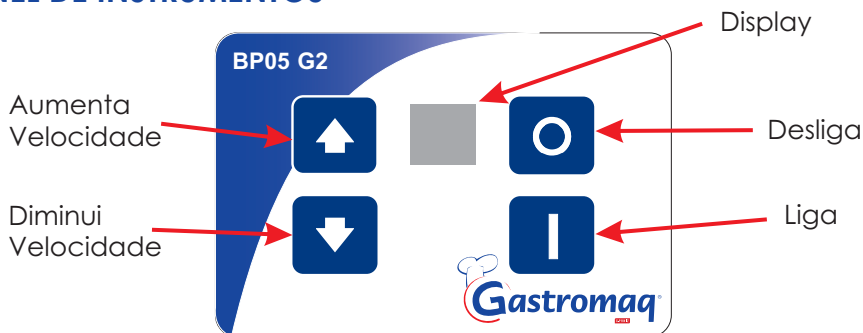
Botão de Emergência



Tampa Traseira

Chave Geral

PAINEL DE INSTRUMENTOS



INSTRUÇÕES DE USO

Para utilizar sua máquina Batedeira Planetária, siga instruções abaixo:

Passo 1: Ligue a máquina na rede elétrica, certifique-se que a corrente elétrica seja a mesma do equipamento;

Passo 2: Levante a 'Grade' e acente primeiramente os ingredientes mais leves na cuba, como os farináceos;

Passo 3: Abaixar totalmente a 'Grade';

Passo 4: Ligue o interruptor (Chave Geral) localizado da 'tampa traseira' do seu equipamento;

Passo 5: Certifique-se que o botão de emergência não esteja acionado, caso contrário desacione o mesmo (Este passo é apenas para modelo BP-12G2);

Passo 6: Pressione a 'Tecla Reset' localizada no painel de controles (Este passo é apenas para modelo BP-12G2).

Passo 7: Pressione a 'Tecla Liga' localizada no painel de controles.

Passo 8: Controle a velocidade de trabalho* também no painel de controle;

Passo 9: Acrescente aos poucos os demais ingredientes de sua receita, alterando a velocidade respectivamente;

Caso seja levantada a grade, a máquina será desligada automaticamente.

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

***A velocidade de trabalho é de: Mínimo 1 e máxima 10.**

Passo 10: Sempre que necessário, utilize a espátula para remover a massa aderida às laterais da cuba, auxiliando na homogeneização da mistura.

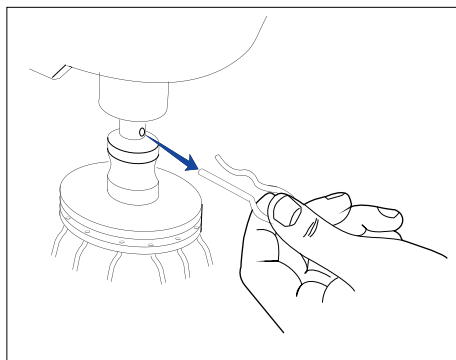
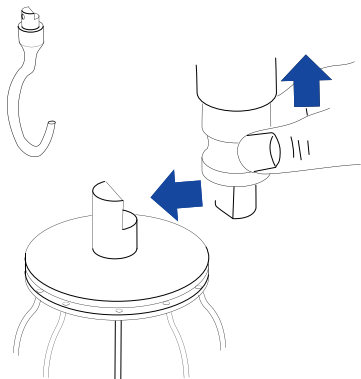
TROCA DOS ACESSÓRIOS

Para Alterar ou remover o acessório (Globo, Espiral ou Gancho) na máquina, siga os passos abaixo:

Passo 1: Puxe a 'bucha' que vem acoplada na máquina e encaixe-o com o eixo localizado na parte superior do batedor;

Passo 2: Solte a 'bucha' para que a mesma fixe os eixos do batedor e da máquina;

Passo 3: Introduza o grampo no furo localizado acima da bucha.



LIMPEZA

Antes de efetuar a limpeza desligue a chave geral e retire o plugue da tomada.

Nunca utilize acessório de metal (faca, colher, etc) para não agredir as partes de aço inoxidável.

Para a limpeza externa, aconselha-se utilizar um pano úmido com sabão neutro.

Nunca utilize mangueira ou jato de água pois poderá provocar curto circuito e danificar os componentes elétricos como motor e itens de segurança.

A limpeza de seu equipamento deverá ser feita sempre após a sua utilização. Não utilize produtos abrasivos, somente sabão neutro.

A máquina não poderá ser submergida para limpeza

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

MANUTENÇÃO

A manutenção periódica do equipamento evita o desgaste prematuro das peças que trabalham entre si, como correias. Além da manutenção, é necessário fazer algumas verificações:

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

Lubrifique as engrenagens a cada 200 horas de uso.

Nota: Utilize **GRAXA VORTEX Q9500 HEAVY**

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

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

OCORRÊNCIA DE DEFEITOS

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

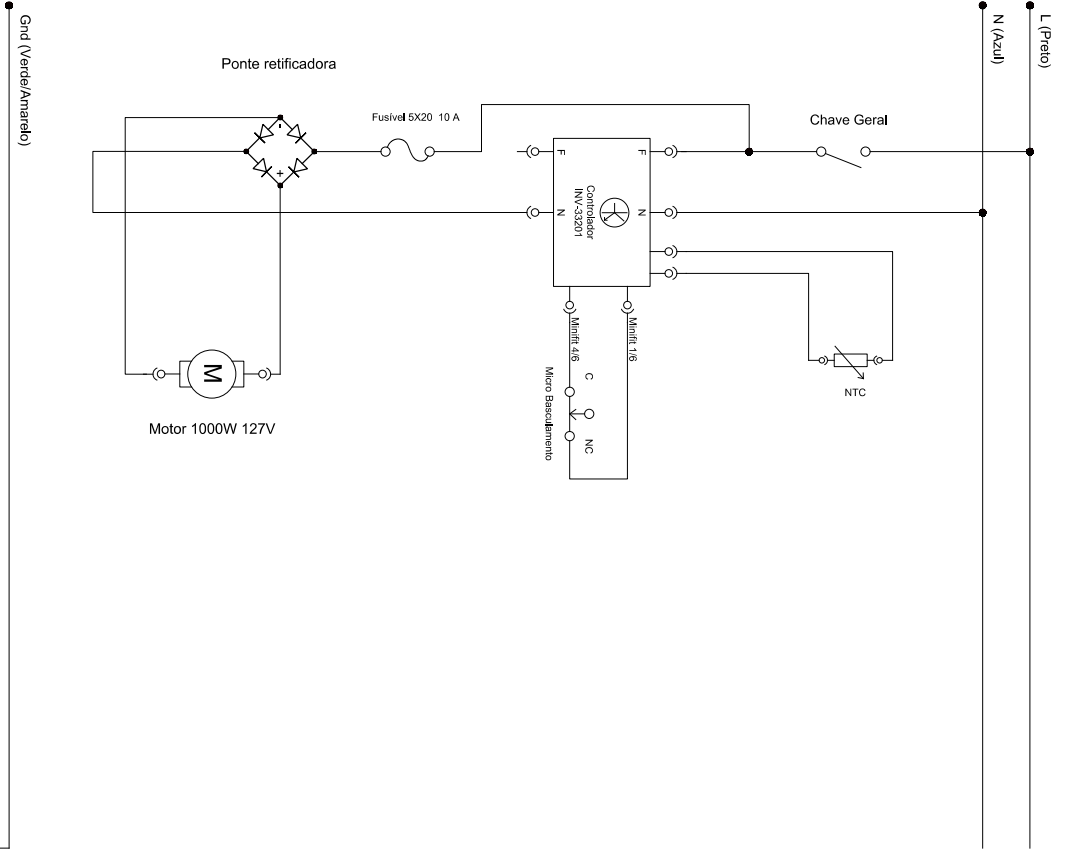
1-Se a máquina não liga: Verifique se a tensão da máquina coincide com a do estabelecimento, verifique se o botão de emergência está totalmente puxado para fora (posição de trabalho) e verifique se a sequência de fase (somente para máquinas trifásicas) está na ordem correta.

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

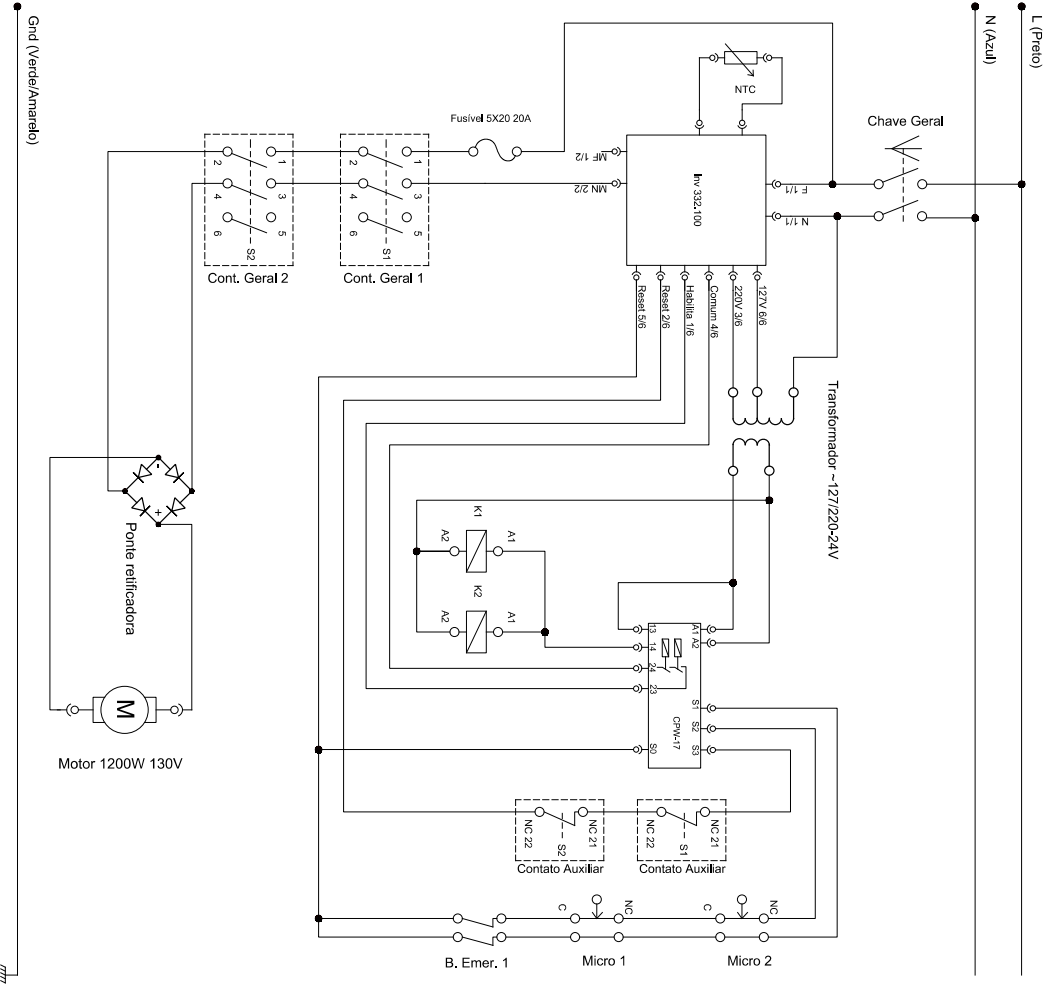
Se houver a necessidade de acionar a Assistência Técnica GPaniz, caso o equipamento não esteja funcionando conforme as especificações, tenha a nota fiscal e o Manual de Instruções em mãos e entre em contato com o Serviço de Atendimento Gpaniz que prestará esclarecimento sobre pequenos problemas que eventualmente venham ocorrer em seu equipamento e lhe indicará o assistente técnico mais próximo.

Para facilitar a reposição de peças, cite sempre a referência da máquina, nesse caso BP-05 ou BP-12.

ESQUEMA ELÉTRICO BP-05 G2



ESQUEMA ELÉTRICO BP-12 G2



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 Gastromaq.

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	Trocar correias	4.000 Horas
2	Trocar rolamento dos mancais	15.000 Horas
3	Esticar correias	1.800 Horas
6	Limpeza sistema elétrico	3.000 Horas
7	Reaperto sistema elétrico	1.800 Horas
8	Limpeza interna equipamento	Diária

LISTA DE REVISÕES MANUAL

Revisão	Nº Série Inicial	Nº Série Final	CDA	Descrição
01	290523XXXXXX	271124XXXXXX	-	Desenvolvimento
02	281124XXXXXX	050825XXXXXX	5604	Adicionado instruções referente a chave geral.
03	060825XXXXXX	091025XXXXXX	5822	Alteração no chicote
04	101025XXXXXX	140126XXXXXX	59382	Alterado esquema elétrico
05	150126XXXXXX	040526XXXXXX	6076	Alterado Termo de Garantia
06	050526XXXXXX		6240	Adicionado Instruções para o uso da espátula/raspador

Etiqueta do produto



Visualize aqui os dados do seu equipamento como nº de série, modelo, frequência, tensão.



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