

# COZERELLA

CZ - 15

CZ - 22

CZ - 37

**G.PANIZ**

***Termo de Garantia***

## ÍNDICE

 Apresentação - Finalidade - Segurança	3
 Aspectos de Segurança	4
 Recebimento do Produto - Instalação	7
 Características Técnicas	8
 Instruções de Uso	9
 Painel de Instrumentos	10
 Manutenção - Limpeza	11
 Botão de Emergência	11
 Esquema Elétrico	12
 Certificado De Conformidade	13
 Termo Garantia	15
 Lista Revisão Máquina	17
 Cronograma de Manutenção	18
 Lista de Revisão 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 G.PANIZ, 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, **G.PANIZ**.

## 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.

## SEGURANÇA

- Este aparelho não deve ser utilizado por pessoas (inclusive crianças) com capacidade física, sensorial ou mental reduzida, falta de experiência ou conhecimento, ao menos que tenham recebido instruções quanto ao uso deste equipamento por pessoa responsável pela sua segurança.



Equipotencialidade  
IEC 60417-5021

Para identificar o terminal de interligação, que visa manter diversos aparelhos com o mesmo potencial. Não sendo, necessariamente, o Terra de uma ligação local.



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.



Tensão Perigosa  
IEC 60417-5036

Para indicar os riscos decorrentes de tensões perigosas



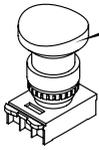
Superfície Quente  
IEC 60417-5041

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

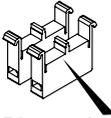
- Verifique se a tensão do seu aparelho está de acordo com a etiqueta que acompanha o produto (no cordão de alimentação).
- Para evitar choques e danos ao seu produto verifique o aterramento de sua rede elétrica.
- Crianças devem ser vigiadas para assegurar que não estejam brincando com o aparelho.



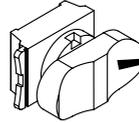
## ASPECTOS DE SEGURANÇA



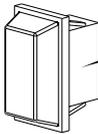
**Botão de Emergência**  
Desliga o equipamento em situações de risco.



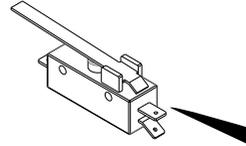
**Blocos de contato com duplo canal.**



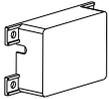
**Chave Liga Desliga**  
Desliga o equipamento em condições normais de uso.



**Chave Geral**  
Corta o fornecimento de energia para o equipamento.



**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	$3 \times 10^6$ operações
---------------	---------------------------

### Botões de emergência

Vida Mecânica	$3 \times 10^5$ operações
---------------	---------------------------

## 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:** Segundo a portaria 1.111 anexo VI (Máquinas para panificação e confeitaria), As máquinas de panificação e confeitaria não especificadas por tal anexo e certificadas pelo INMETRO estão excluídas da aplicação da Norma Regulamentadora NR-12 quanto aos requisitos técnicos de construção relacionados à segurança da máquina.

**Cozerella :** A descrição da máquina e sua utilização prevista, podem ser visualizada a partir da pág 8.

**Esquema Elétrico:** Para a visualização da esquemática do comando elétrico, conforme a tensão Bivolt, 127V - 220V Mono , verificar a partir da pág 20.

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

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

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

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

Nunca use extensões ou adaptadores para a ligação dos equipamentos.

Não remova o pino central do plugue.

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.

**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 tampa 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.

## ASPECTOS DE SEGURANÇA

**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 pág 9.

**Manutenção:** Procedimentos para manutenção, cabo danificado, desgaste da correia, verifique pág 17.

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

Verifique o procedimento de uso do botão de emergência, na pág 19.

**Vida Útil:** A vida útil da máquina pode variar de 3 à 5 anos, baseado na vida útil dos componentes, localizados na pág 04.

- Acesse gratuitamente nosso site [www.gpaniz.com.br](http://www.gpaniz.com.br)

### Atenção

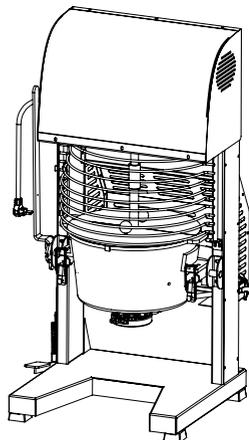
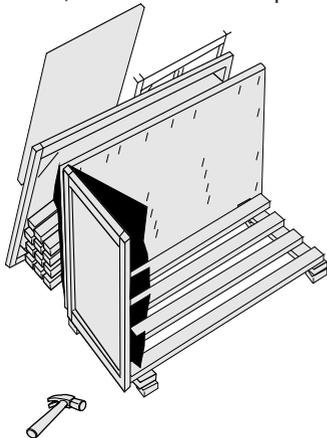
É PROIBIDA A RETIRADA DE QUALQUER ITEM DE SEGURANÇA DE SUA MÁQUINA SOB PENA DE PERDA DA GARANTIA E FUNCIONAMENTO DO EQUIPAMENTO.

## 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.



## 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 50 cm em torno do equipamento;
- Não faça instalação próximo a materiais combustíveis;
- 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

Fabricadas para o ramo Gastronômico, atendem o trabalho constante em cozinhas industriais, hotéis, panificadoras, padarias e similares com muita eficiência, rapidez e qualidade.

Possuem a estrutura externa feita em aço carbono, com revestimento em pintura epóxi, panela em alumínio fundido, batedor em aço carbono revestido com cromo duro e raspadores em nylon. Transmissão por engrenagens de aço carbono e corrente ASA 35 na CZ22/37, já na CZ15 é utilizado um redutor do tipo coroa sem fim. Sistema basculante da panela com trava de segurança, pedal para liberação e vários níveis de inclinação da mesma. Panela removível para facilitar a limpeza. Queimador de alta pressão em ferro fundido, registro para controle da chama e mangueira feita com material anti-chama.

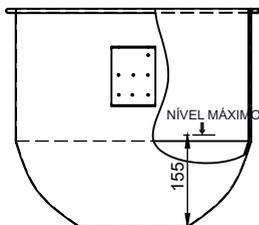
Para consulta de recita, acesse o site: [www.gpaniz.com.br](http://www.gpaniz.com.br)

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS					
PRODUTO	MODELO	MOTOR	POTÊNCIA MOTOR	PESO	DIMENSÕES A X B X C
MISTURADOR PARA COZIMENTO	CZ - 15	127V/220V Monofásico	1/4CV	64 kg	1100x575x610mm
	CZ - 22	127V/220V Monofásico	1/2CV	110 kg	1400x750x550mm
	CZ - 37	127V/220V Monofásico	3/4CV	123 kg	1400x820x550mm

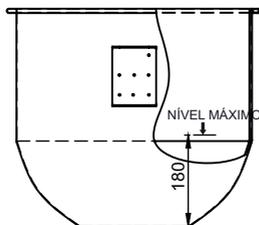
A empresa reserva o direito de efetuar alterações nos equipamentos sem aviso prévio.

## NÍVEL MÁXIMO DAS CUBAS

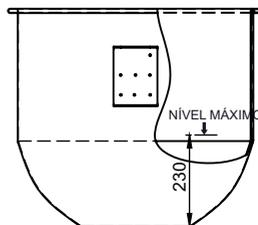
CZ-15



CZ-22



CZ-37



## INSTRUÇÕES DE USO

Para ligar sua máquina, siga os passos descritos abaixo:

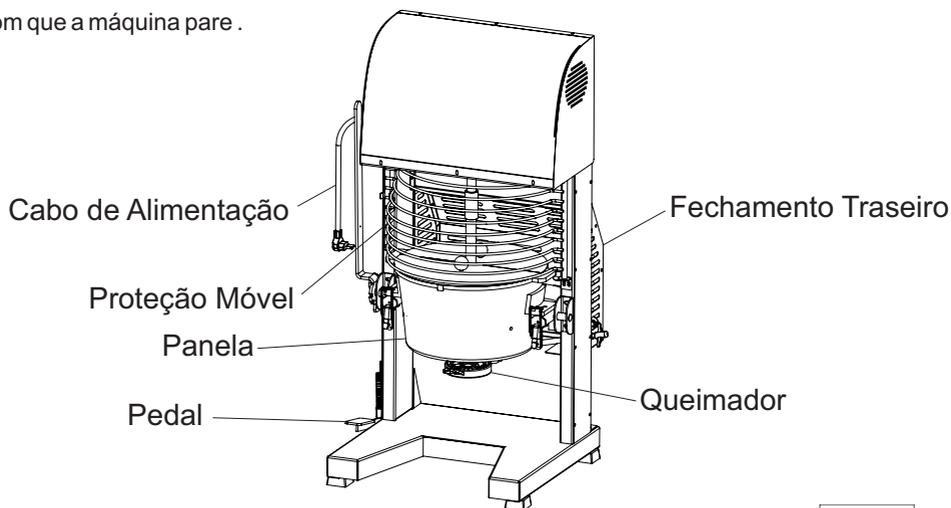
Procedimento para acionar o misturador:

- 1º Passo: Ligar a máquina na rede elétrica;
- 2º Passo: Posicionar a panela e o batedor de tal forma a ficar bem fixa no equipamento;
- 3º Passo: Acrescentar os ingredientes ;
- 4º Passo: Verificar se o botão de Emergência está na posição de trabalho (puxado totalmente para fora);
- 5º Passo: Ligue a chave geral;
- 6º Passo: Pressionar o botão Liga (região branca do botão) ;
- 7º Passo: Seguindo o mesmo roteiro básico ( a partir do 3º passo), ir acrescentando aos poucos os demais ingredientes de sua receita.
- 8º Passo: Para desligar a máquina, pressione o botão Desliga (região preto do botão).

Para acionar o queimador:

- 1º Passo: Acenda a chama com cuidado (abra o registro de tal forma que saia pouco gás).
- Após a chama acesa aumente gradativamente a saída de gás para aumentar a intensidade da mesma;
- 2º Passo: O registro é o único controle de temperatura existente no equipamento. Por isso tome muito cuidado com o excesso de chama, pois poderá queimar o produto. Trabalhe sempre com fogo brando por segurança;
  - 3º Passo: Após ter cozido o produto, desligue a chama, posicione um recipiente na frente do equipamento, erga a bucha de segurança do batedor para removelo, remova a trava de segurança da panela, pise no pedal e com a alavanca incline a panela para remover o produto.

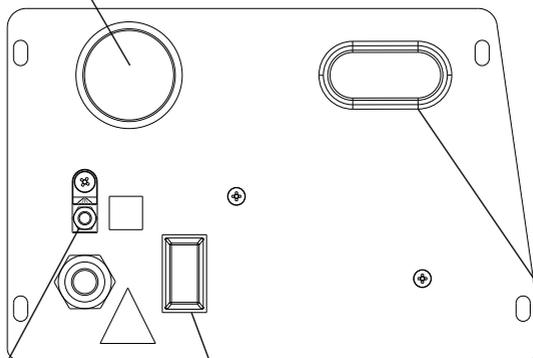
Em caso de emergência, pressione o botão de Emergência da máquina, o mesmo fará com que a máquina pare .



## PAINEL DE INSTRUMENTOS

### **Botão de Emergência**

desliga o equipamento  
em situação de risco



### **Equipotencial**

interligar o  
aterramento entre  
os aparelhos

### **Botão Liga/Desliga**

liga e desliga o equipamento  
em condições normais de  
uso

### **Chave Geral**

Corta o fornecimento  
de energia para o  
equipamento

## 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 electricista 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.

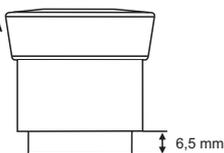
## LIMPEZA

- 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

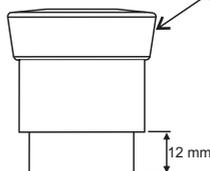
## BOTÃO DE EMERGÊNCIA

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

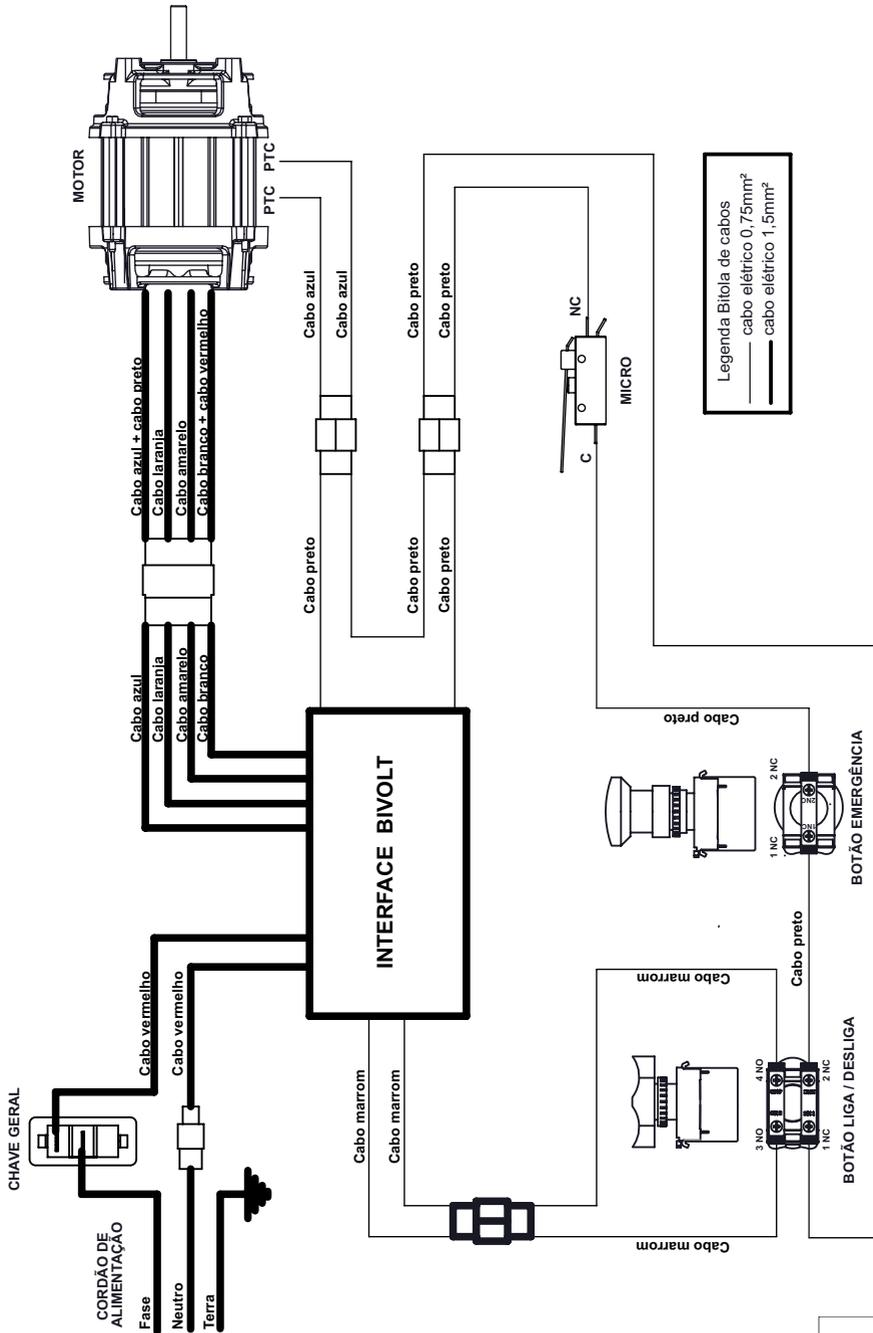
BOTÃO ACIONADO



BOTÃO DESACIONADO



# ESQUEMA ELÉTRICO CZ-15/22/37 127-220V





**CERTIFICADO DE CONFORMIDADE**  
*Conformity Certificate*

**Nº 218.052/17**

A ABNT concede o Certificado de Conformidade de Produto à empresa:  
*ABNT grants the Product Conformity Certificate to the company.*

**Gpaniz Ind. de Equipamentos para Alimentação LTDA**  
CNPJ: 90.771.833/0001-49  
Rua Adolfo Randazzo, 2010  
CEP: 95034-970 - Vila Maestra - Caxias do Sul - RS

Para o(s) produto(s):  
*To the following product(s):*

**Segurança de Aparelhos Eletrodomésticos e Similares**

Produzido(s) na unidade localizada em:  
*Produced in the unit located in:*

**Gpaniz Ind. de Equipamentos para Alimentação LTDA**  
CNPJ: 90.771.833/0001-49  
Rua Adolfo Randazzo, 2010  
CEP: 95034-970 - Vila Maestra - Caxias do Sul - RS

Atendendo aos requisitos do Procedimento Específico ABNT:  
*Meeting the requirements of specific procedure ABNT:*

**PE 131.07**

Atendendo aos requisitos da Portaria:  
*Meeting the requirements of the Governmental Decrees:*

**Requisitos de Avaliação da Conformidade**  
Portaria Inmetro nº371 de 29/12/2009  
Portaria Inmetro nº328 de 08/08/2011  
Portaria Inmetro nº402 de 01/08/2012

E aos requisitos da Norma:  
*And the requirements of the Standard:*

**ABNT NBR NM 60335-1:2010**  
**IEC 60335-2-64:2008**

Sistema de Certificação: 5  
*Models System: 5.*

Auditoria de renovação realizada nos dias: 14 e 15 de dezembro de 2016.  
*Certification Audit held on:*

Primeira concessão: 25/04/2014  
*First concession:*

Período de validade:  
*Validity period*

**18/04/2017 a 18/04/2020**

Este certificado cancela e substitui o de nº 218.035/14.

Data da Emissão: Rio de Janeiro, 18 de abril de 2017.  
*Issuance Date*

  
Sérgio Pacheco  
Gerente de Certificação de Produto  
*Product Certification Manager*



ABNT Associação Brasileira de Normas Técnicas

Av. Treze de Maio, 13 - 28º Andar - Centro - Rio de Janeiro - RJ - CEP 20031-901  
Av. Paulista, 726 - 10º Andar - Bela Vista - São Paulo - SP - CEP 01310-910

1/3



**CERTIFICADO DE CONFORMIDADE**  
*Conformity Certificate*

**Nº 218.052/17**

Marca	Modelo	Descrição	Código de Barras (se aplicável)
GPANIZ	CZ 15 127V 60Hz	Família D8 Cozereiras Aparelho Classe I, IPX1	N/A
	CZ 15 220V 60Hz		
	CZ 22 127V 60Hz		
	CZ 22 220V 60Hz		
	CZ 37 127V 60Hz		
	CZ 37 220V 60Hz		

Laboratório / CRL: <i>Laboratory / CRL:</i>	BR Cert	CRL 0287
Relatório de Ensaio Nº / Data: <i>Test Report Number / Date:</i>	OS 1726/2017 06	11/04/2017

Rio de Janeiro, 18 de abril de 2017.



**ABNT** Associação Brasileira de Normas Técnicas

Av. Treze de Maio, 13 - 28º Andar - Centro - **Rio de Janeiro - RJ** - CEP 20031-901  
 Av. Paulista, 726 - 10º Andar - Bela Vista - **São Paulo - SP** - CEP 01310-910

## 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 0,360m<sup>3</sup> ou peso superior a 94Kg. 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 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

<b>Intervenções realizadas</b>						
<b>Data de Intervenções</b>						
<b>Serviço realizado</b>						
<b>Peças reparadas ou substituídas</b>						
<b>Condições de segurança do equipamento</b>						
<b>Indicações conclusivas quanto as condições de segurança da máquina</b>	Conforme <input type="checkbox"/>					
	Não Conforme <input type="checkbox"/>					
<b>Responsável</b>						

## LISTA DE REVISÕES MÁQUINA

DATA:	HISTÓRICO:	RESPONSÁVEL:

## LISTA DE REVISÕES MANUAL

Revisão	Nº Série Inicial	Nº Série Final	CDA	Descrição
00	010113XXXXXX	030614XXXXXX	*	
01	040614XXXXXX	290616XXXXXX	1835	
02	300616XXXXXX	131216XXXXXX	2079	Alterado esquemas elétricos, vista explodida do painel, alterado conforme modelo no V5, alterado componentes elétricos pg. 4.
03	141216XXXXXX	310117XXXXXX	2151	Alterado item 00533 para 03461 nas páginas 13 e 14.
04	010217XXXXXX	010317XXXXXX	2200	Acrescentado conjunto fogareiro na página 11 item 55.
05	020317XXXXXX	161117XXXXXX	2605	Alterado ilustração do item 47 na página 11.
06	171117XXXXXX	210618XXXXXX	2842	Alterado esquemas elétrico, vistas explodidas dos painéis para modelo V6.
07	220618XXXXXX	041118XXXXXX	2964	Alterado código do item 17 de 02140 para 23638 Página 14.
08	051118XXXXXX	170219XXXXXX	3280	Alterado código do Manipulos para 83560 Páginas 13 e 14.
09	180219XXXXXX	250419XXXXXX	3342	Alterado vistas explodidas páginas 11 e 12 .
10	260419XXXXXX			

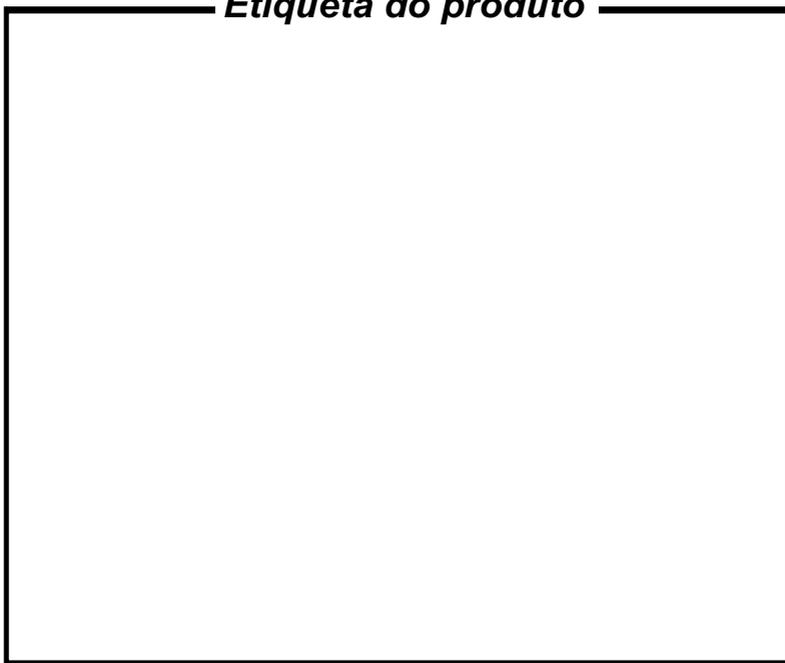
R.10

CZ - 15

CZ - 22

CZ - 37

*Etiqueta do produto*



Visualize aqui os dados do seu equipamento como n° de série, modelo, frequência, tensão.

**G.PANIZ**



**ATENDIMENTO AO CONSUMIDOR**

**(0-XX-54) 2101 3400**

**0800-704-2366**

[www.gpaniz.com.br](http://www.gpaniz.com.br) [gpaniz@gpaniz.com.br](mailto:gpaniz@gpaniz.com.br)

*Gpaniz Indústria de Equipamentos para Alimentação Ltda.*

Adolfo Randazzo, 2010 - CEP. 95046-800 - Caxias do Sul -RS

CNPJ 90.771.833/0001-49