

# PREPARADOR DE ALIMENTOS

PA-01



*Manual de Instrução*

## ÍNDICE

 Apresentação - Finalidade - Segurança	3
 Componentes Elétricos da Máquina	4
 Aspectos de Segurança	5
 Recebimento do Produto - Instalação	7
 Características Técnicas - Instruções de Uso	8
 Manutenção - Limpeza - Botão de Emergência	9
 Ocorrência de Defeitos	10
 Esquema Elétrico	12
 Termo de Garantia	12
 Lista de Revisões Máquina	13
 Lista Revisões Manual	14
 Cronograma de Manutenção	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 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.



Tensão Perigosa  
IEC 60417-5036

Para indicar 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.

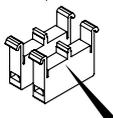
- Verifique se a tensão do seu aparelho está de acordo com a etiqueta que acompanha o produto (no cordão de alimentação).
- Para evitar choques e danos ao seu produto verifique o aterramento de sua rede elétrica.
- Crianças devem ser vigiadas para assegurar que não estejam brincando com o aparelho.



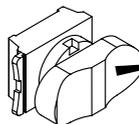
## ASPECTOS DE SEGURANÇA



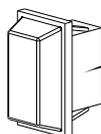
**Botão de Emergência**  
Desliga o equipamento em situações de risco.



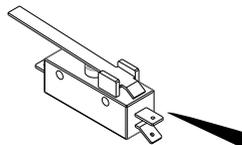
**Blocos de contato com duplo canal.**



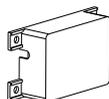
**Chave Liga Desliga**  
Desliga o equipamento em condições normais de uso.



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



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



**Interface Bivolt**  
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.

**Preparador de Alimentos:** A descrição da máquina e sua utilização prevista, podem ser visualizadas na pág. 8.

**Esquema Elétrico:** Para a visualização da esquemática do comando elétrico, conforme a tensão Bivolt 127-220V Monofásico verificar a partir da pág. 15.

**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 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. 7.*

**Manutenção:** Procedimentos para manutenção, cabo danificado, desgaste da correia, verifique pág. 13.

**Emergência:** Em caso de emergência, pressione o botão de emergência. Verifique o procedimento de uso do botão de emergência, na pág. 13.

**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)

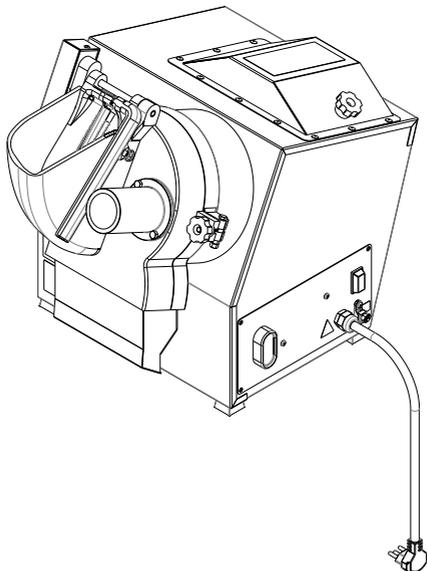
## Atenção

**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.



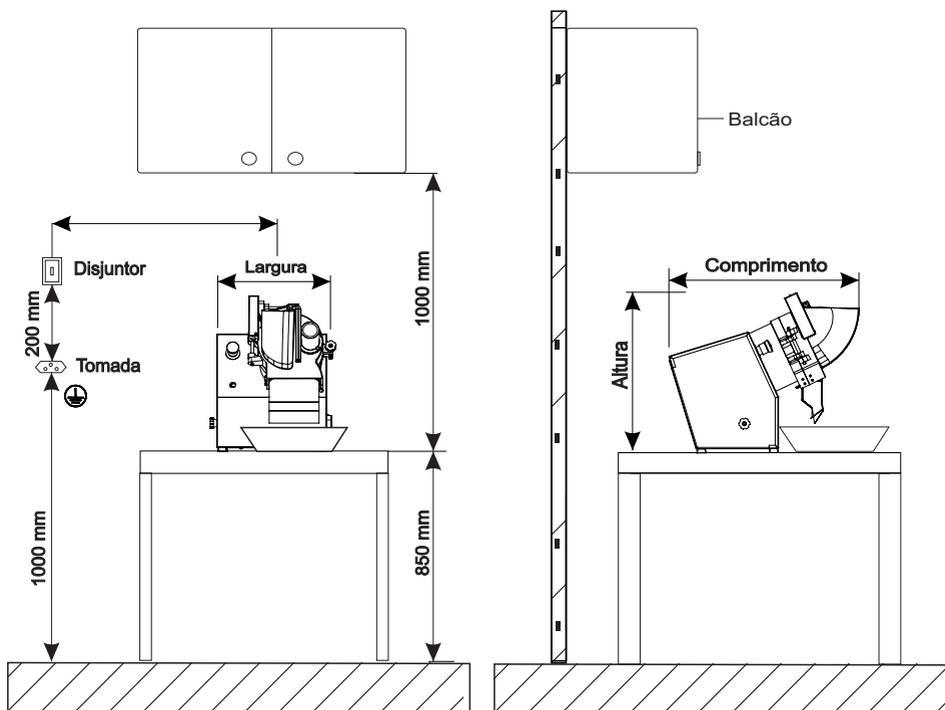
## INSTALAÇÃO

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 15cm 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 15A 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.

## INSTALAÇÃO CILINDRO



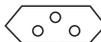
ESTE EQUIPAMENTO NECESSITA DE:



CONEXÃO ELÉTRICA



TERMINAL TERRA



TOMADA 20A



DISJUNTOR

### Tabela de Dimensões

MODELO	ALTURA (mm)	LARGURA (mm)	COMPRIMENTO (mm)	MOTOR (CV)	CONSUMO kW/h	CORRENTE (A)	POTÊNCIA INSTALADA (kW)
PA-01	530	416	633	1/2	0,37	9,0/4,2	0,7

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

O preparador de alimentos é um equipamento de alta performance e versátil, equipado com porta disco incorporado na própria máquina, que protege o corte das lâminas, possibilitando um fácil e seguro manejo dos discos.

O Preparador de Alimentos PA-01 é produzido em aço SAE 1020 com acabamento em pintura epóxi ou em inox 430, com tampa escamoteável e com abertura para acrescentar ingrediente e reduzir calor. A abertura permite também a saída de gases residuais do processo.

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

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS				
PRODUTO	MODELO	PESO Líquido	CAPACIDADE DE PRODUÇÃO	DIMENSÕES (AxLxC)
Preparador de Alimentos	PA-01	26 kg	Disco N°5: 270kg de batata p/hora Disco N°7: 290 Kg de batata p/hora	530x416x633 mm

Máquina	DESCRIÇÃO	Código
PA-01	Motor Monofásico 1/2CV 127/220V 4P 60Hz (C/PTC)	00001

## INSTRUÇÕES DE USO

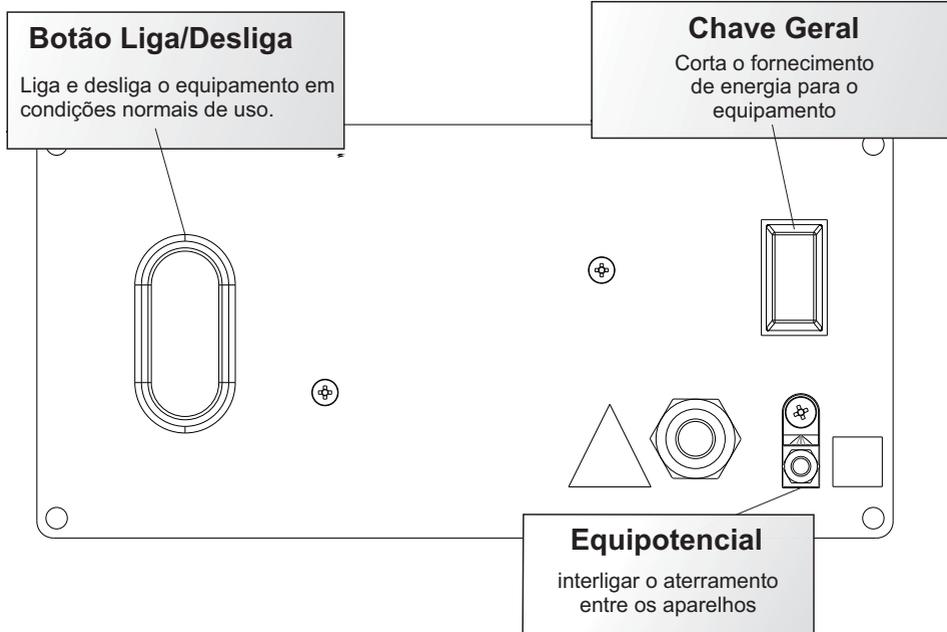
Para ligar seu Preparador de Alimentos PA-01, siga os passos descritos abaixo:

- 1º Passo - Ligar o cabo na tomada certificando-se que a tensão da rede elétrica seja a mesma que a do equipamento.
- 2º Passo - Posicionar a chave geral do equipamento, na posição "Ligado".
- 3º Passo - Pressionar o botão liga/desliga.

**Utilize o botão liga/desliga para acionar e parar o equipamento. Somente em caso de risco utilize o botão de emergência.**

É preciso cuidado ao manusear lâminas de corte, em especial ao remover as lâminas do recipiente.

## PAINEL DE INSTRUMENTOS



## LIMPEZA

- Antes de efetuar a limpeza desligue a chave liga e desliga 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.
- É necessário ter cuidado ao manipular lâminas de corte durante a limpeza

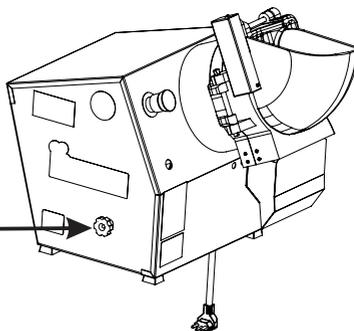
## BOTÃO DE EMERGÊNCIA

Os BOTÕES DE EMERGÊNCIA da máquina possuem a função de segurança de parar a máquina 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.

## 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.
- 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.



## 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.

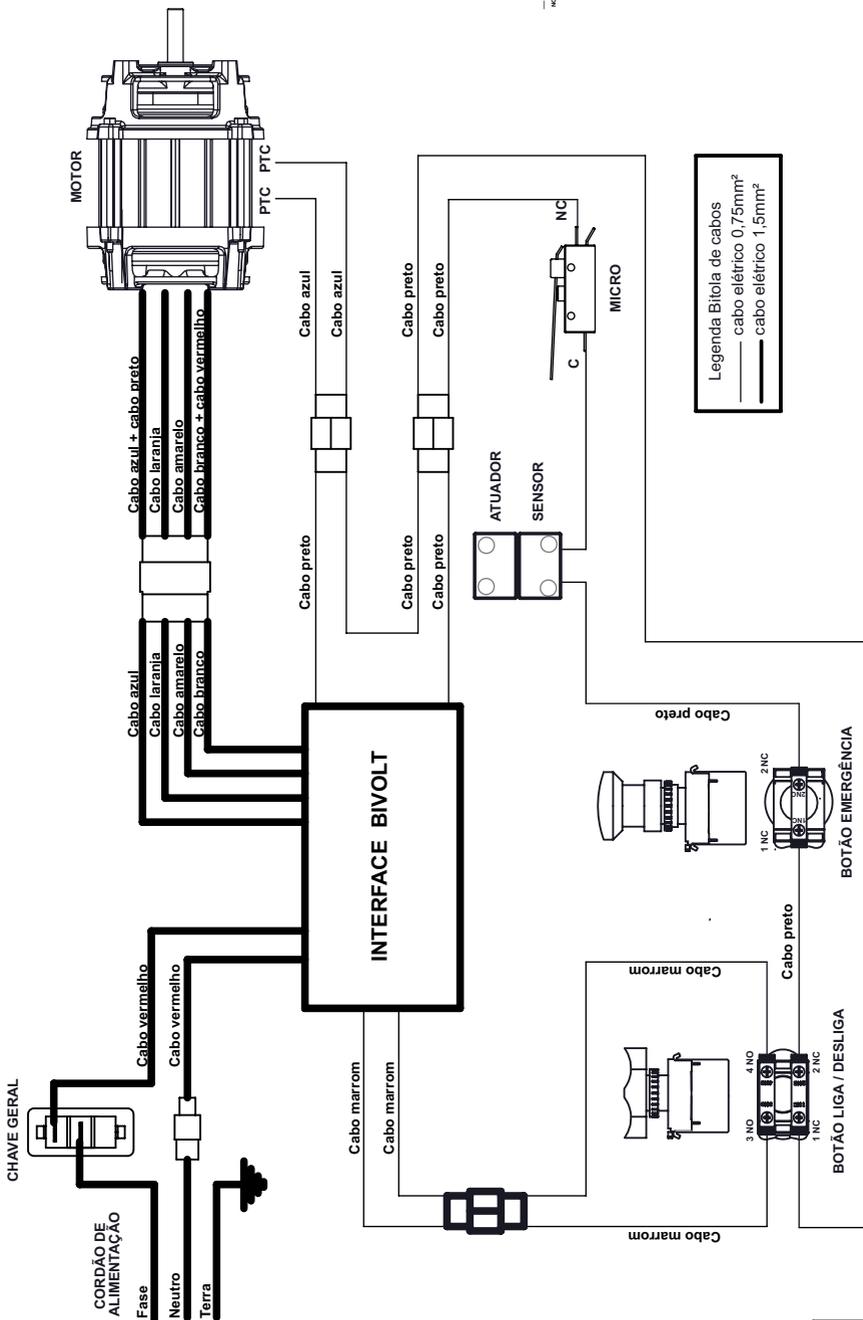
Se houver realmente a necessidade de acionar a Assistência Técnica G.Paniz, caso o equipamento não esteja funcionando conforme as especificações, tenha a nota fiscal e o Manual de Instruções à mão e entre em contato com o Serviço de Atendimento G.paniz. Este lhe prestará esclarecimento sobre pequenos 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, nesse caso PA-01.

## OCORRÊNCIA DE DEFEITOS

PROBLEMAS	ANÁLISE	SOLUÇÕES
Barulho	Verificar se a corrente está lubrificada.	- Lubrificar as correntes.
	Desgaste de rolamentos	- Entrar em contato com a Assistência Técnica.
	Verificar se as engrenagens estão lubrificadas.	- Lubrificar as correntes.
	Verificar se as correias estão desgastadas	- Entrar em contato com a Assistência Técnica.
Falta de Potência	Verificar se não está excedendo a capacidade máxima do equipamento.	- Verificar página 9.

# ESQUEMA ELÉTRICO PA-01 MONOFÁSICO 127-220V Bivolt



## 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

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

## CRONOGRAMA DE MANUTENÇÃO

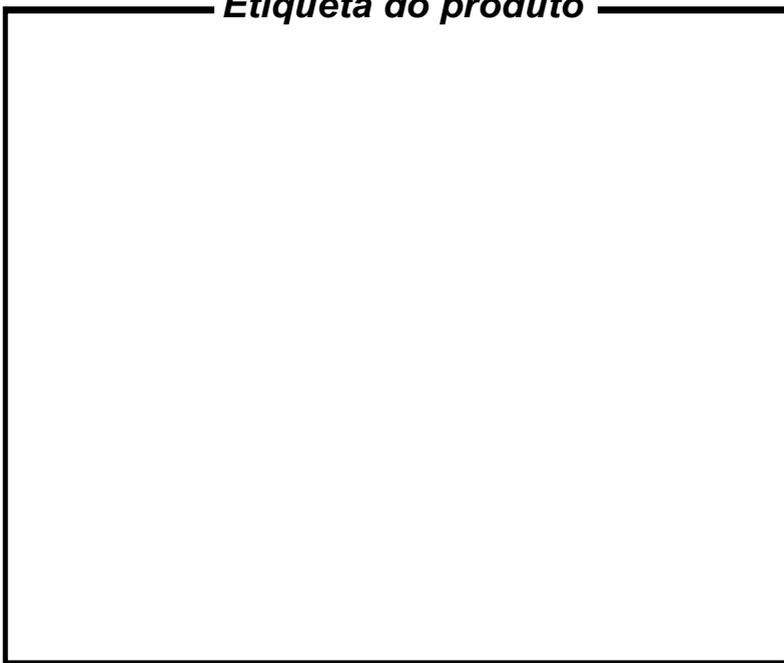
NÚMERO	DESCRIÇÃO	PERIODICIDADE
01	ESTICAR CORREIAS	1.800 HORAS
02	TROCAR ROLAMENTO MANCAIS	15.000 HORAS
03	TROCAR CORREIAS	4.000 HORAS
04	LIMPEZA SISTEMA ELÉTRICO	1.800 HORAS
05	REAPERTO SISTEMA ELÉTRICO	1.800 HORAS
06	LIMPEZA EXTERNA EQUIPAMENTO	DIÁRIA

## LISTA DE REVISÕES MANUAL

Revisão	Nº Série Inicial	Nº Série Final	CDA	Descrição
00	010113XXXXXX	260814XXXXXX	*	
01	270814XXXXXX	220915XXXXXX	1493	
02	230915XXXXXX	071216XXXXXX	2075	Acrescentado item 45 na página 10, e descrição na página 11.
03	081216XXXXXX	270317XXXXXX	2136	Alterado código do item 10 na página 11.
04	280317XXXXXX	040318XXXXXX	2732	Removido botão duplo e reset, acrescentado botão triplo pg 12.
05	050318XXXXXX	210618XXXXXX	2826	Alterado esquemas elétrico, vistas explodidas dos painéis para modelo V6.
06	220618XXXXXX	-		

# PA-01

## *Etiqueta do produto*



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



[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