












# **AMASSADEIRA ESPIRAL**

**AE-80L SS**

**G.PANIZ**

***Manual de Instrução***

## ÍNDICE

|   |    |
|---|----|
|  Apresentação - Finalidade - Segurança      | 3  |
|  Aspectos de Segurança                      | 4  |
|  Recebimento do Produto                     | 6  |
|  Instalação                                 | 7  |
|  Características Técnicas                   | 8  |
|  Painel de Instrumentos                     | 9  |
|  Instruções de Uso                          | 10 |
|  Manutenção - Limpeza - Botão de Emergência | 11 |
|  Ocorrência de Defeitos                     | 12 |
|  Termo de Garantia                          | 13 |
|  Lista de Revisões                          | 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 G.Paniz, 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, **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

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.



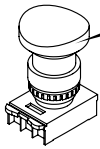
Tensão Perigosa  
IEC 60417-5036

Para indicar os riscos decorrentes de tensões perigosas

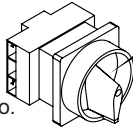
- Verifique se a tensão do seu aparelho está de acordo com a etiqueta que acompanha o produto (no cordão de alimentação).
- Para evitar choques e danos ao seu produto verifique o aterramento de sua rede elétrica.
- Crianças devem ser vigiadas para assegurar que não estejam brincando com o aparelho.



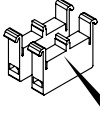
## ASPECTOS DE SEGURANÇA



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

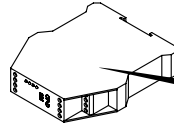
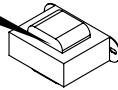


**Chave Geral**  
Corta o fornecimento de energia para o equipamento. Possui trava de segurança.

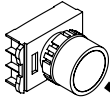


**Blocos de contato**  
com duplo canal.

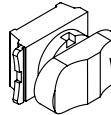
**Transformador**  
Deixa a tensão abaixo de 25V.



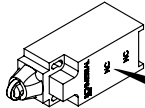
**Relé de Segurança**  
Monitora o todo o sistema de segurança.



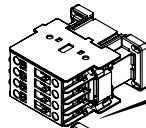
**Botão Reset**  
Reseta o equipamento sempre após uma parada.



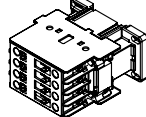
**Chave Liga Desliga**  
Desliga o equipamento em condições normais de uso.



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



**Contactoras**  
Duas contactoras redundantes para acionamento do motor.



## VIDA ÚTIL DOS COMPONENTES

| Contactoras   | 9A                  | 18A                 | 25A                 | 32A                          |
|---------------|---------------------|---------------------|---------------------|------------------------------|
| Vida Mecânica | 10x10 <sup>6</sup>  | 10x10 <sup>6</sup>  | 10x10 <sup>6</sup>  | 10x10 <sup>6</sup> manobras  |
| Vida Elétrica | 1,8x10 <sup>6</sup> | 1,2x10 <sup>6</sup> | 1,3x10 <sup>6</sup> | 1,2x10 <sup>6</sup> manobras |

### Temporizador

|               |                             |
|---------------|-----------------------------|
| Vida Mecânica | 30x10 <sup>6</sup> manobras |
| Vida Elétrica | 10x10 <sup>5</sup> manobras |

### Botões

|               |                             |
|---------------|-----------------------------|
| Vida Mecânica | 3x10 <sup>6</sup> operações |
|---------------|-----------------------------|

### Botões de emergência

|               |                             |
|---------------|-----------------------------|
| Vida Mecânica | 3x10 <sup>5</sup> 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:** Esta máquina foi projetada observando a Norma de Segurança Nr12.

**Amassadeira Espiral :** A descrição da máquina e sua utilização prevista, podem ser visualizadas na pág 10.

**Esquema Elétrico:** Para a visualização da esquemática do comando elétrico, conforme a tensão 220V ou 380V Trifásico, verificar a partir da pág 18.

**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 pág 12.

## ASPECTOS DE SEGURANÇA

**Manutenção:** Procedimentos para manutenção, cabo danificado, desgaste da correia, verifique pág 16.

**Emergência:** Em caso de emergência, pressione o botão de emergência. Verifique o procedimento de uso do botão de emergência, na pág 16.

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

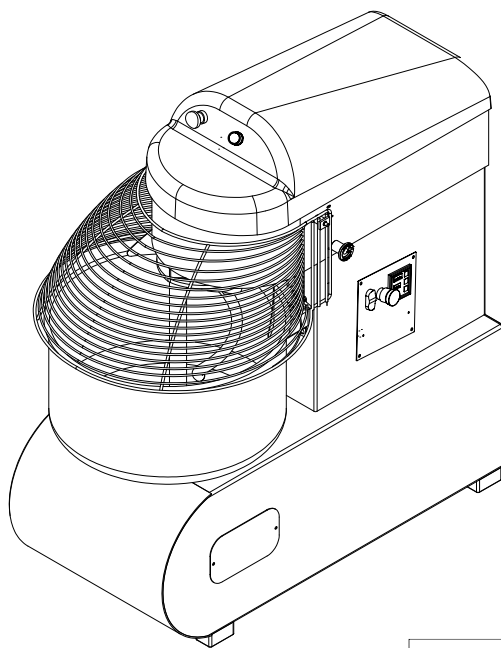
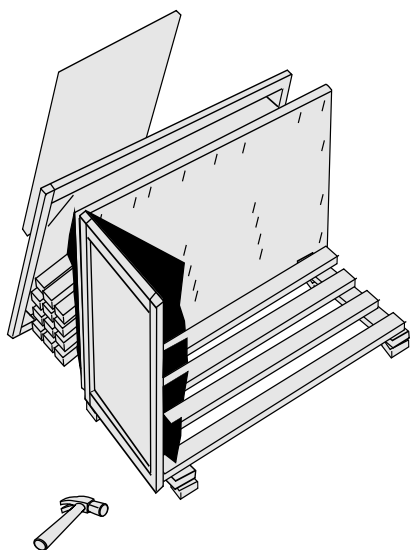
## Atenção

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

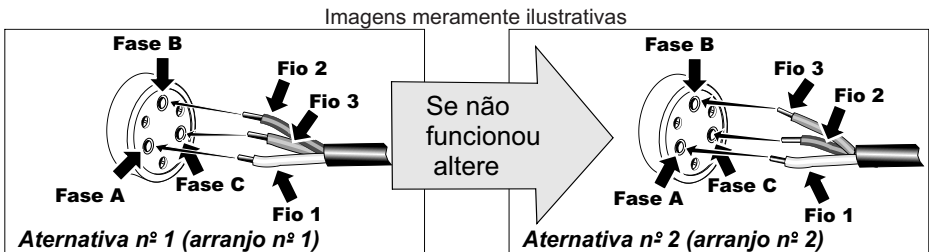
Os procedimentos a seguir devem ser executados para a melhor segurança do usuário:

- Instale seu equipamento em área bastante arejada;
- A instalação do equipamento deve ser em uma superfície plana;
- Deixar um espaço de pelo menos 50 cm 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 4,8 mm conforme NBR 6147.

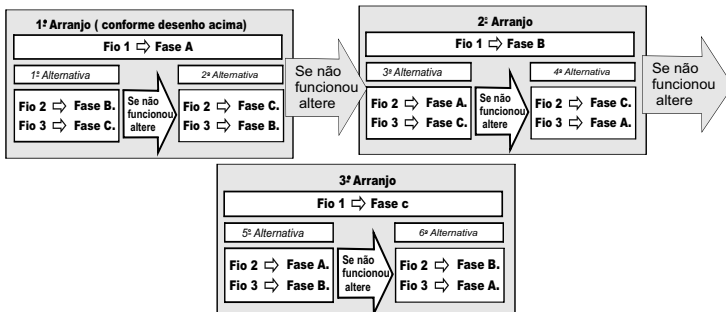
Se não for apto a estes procedimentos, contratar profissional habilitado para a realização. Ligue para 0800-704-2366 e contate a Assistência.

## INSTALAÇÃO ELÉTRICA

Para maseiras **TRIFÁSICAS**, é necessário por alterações regionais, verificar as posições das fases da corrente elétrica. Encontre as posições das fases na tomada para o funcionamento de seu equipamento trifásico. A ordem dos fios na tomada deverá ser feita por tentativa até que se encontre a posição de funcionamento correto da máquina. Veja as alternativas abaixo:



**OBS:** Não coloque os fios diretamente na tomada. Utilize sempre disjuntores.



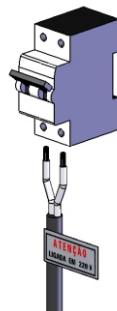
## DISJUNTOR

É importante ter um disjuntor instalado em sua rede elétrica conforme sugerido na tabela abaixo. Se necessário contrate um electricista profissional, qualificado e de sua confiança, para adequar a instalação elétrica.

| Modelo | Tensão     | Disjuntor<br>Curva / Corrente | Seção do condutor<br>(bitola do fio) |
|--------|------------|-------------------------------|--------------------------------------|
| AE-80L | 220V TRIF. | C 16 A                        | 2,5 mm <sup>2</sup>                  |
| AE-80L | 380V TRIF. | C 25 A                        | 2,5 mm <sup>2</sup>                  |

**Disjuntores  
conforme  
norma NBR NM  
60898.**

**Condutores  
conforme  
norma NBR  
5410**



## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Projetada como Amassadeira de massa pesada, como massas de pães, pizzas, etc. Funciona com até 80 kg (AE-80L), de massa pronta. Atende o trabalho constante em cozinhas industriais, panificadoras, padarias e similares com muita eficiência, rapidez e qualidade.

A Amassadeira AE-80L é fabricada em aço carbono SAE 1020 com acabamento em pintura epóxi, cuba em aço inoxidável e batedores em ferro fundido.

A Amassadeira Espiral pode trabalhar com duas velocidades diferentes, possibilitando ao usuário em melhor rendimento de seu funcionamento

### ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

| PRODUTO                | MODELO | PESO   | CAPACIDADE<br>DE PRODUÇÃO | DIMENSÕES<br>A X L X C |
|------------------------|--------|--------|---------------------------|------------------------|
| Amassadeira<br>Espiral | AE-80L | 513 kg | 80 kg de massa<br>pronta  | 1460x850x1350mm        |

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

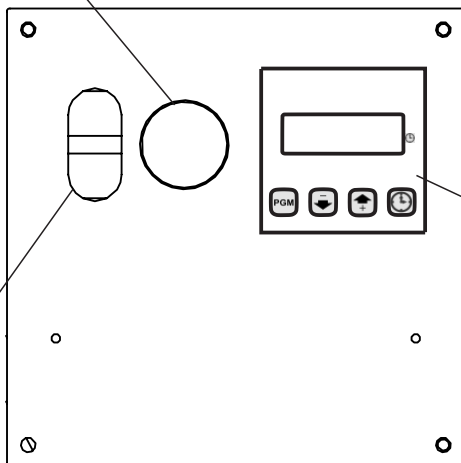
| Máquina | Descrição                              | Código |
|---------|--|--------|
| AE-80L  | Motor Trifásico 4/6,3CV 380V 8/4P 60Hz | 02937  |
|         | Motor Trifásico 4/6,3CV 220V 8/4P 60HZ | 02938  |
|         | Motor Trifásico 4/6,3CV 380V 8/4P 50HZ | 03918  |
|         | Motor Trifásico 4/6,3CV 220V 8/4P 50HZ | 03944  |



## PAINEL DE INSTRUMENTOS

### Botão de Emergência

desliga o equipamento em situação de risco

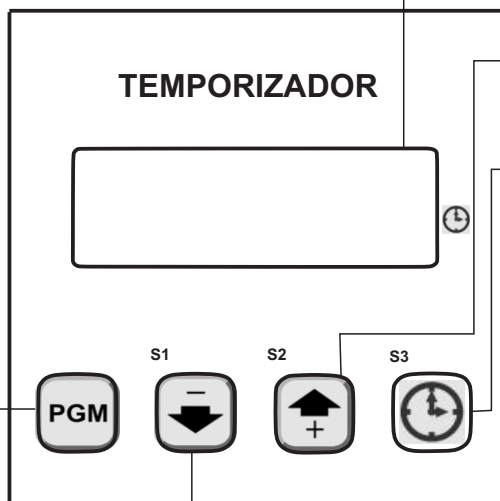


### Temporizador

controla as velocidade da máquina conforme o tempo pré-determinado.

### Botão Liga/Desliga

liga e desliga o equipamento






Leds indicadores de saída acionada.

Display que indica o tempo decorrido do temporizador ou do tempo programado

Tecla Up: aumenta o valor do parâmetro sendo programado

Liga o equipamento na velocidade 1, se pressionado novamente passa para a velocidade 2

**OBS:** Para alterar o tempo programado nas velocidades 1 e 2 pressione a tecla PGM e utilize as teclas  e  para alterar os valores programáveis. Utiliza a tecla  ou após 20 segundos sem pressionar nenhuma tecla sairá do menu e os valores alterados serão salvos.

L0: Parâmetro ligado na velocidade 1.  
HI: Parâmetro ligado na velocidade 2.

Tecla Down: diminui o valor do parâmetro sendo programado

Tecla de acesso à programação.

## INSTRUÇÕES DE USO

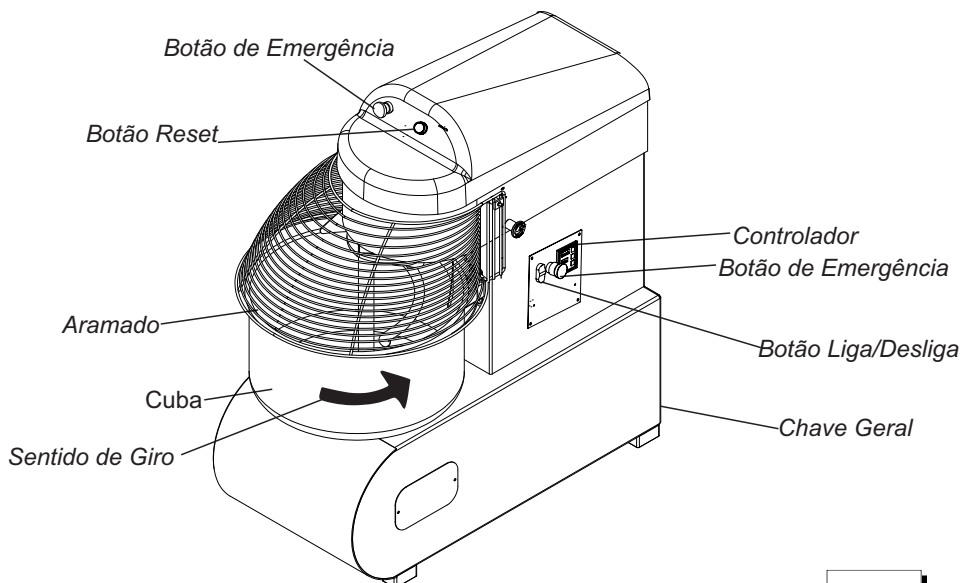
Para ligar sua máquina, siga os passos descritos abaixo:

- 1º Passo: Ligar a máquina na rede elétrica;
  - 2º Passo: Posicionar a 'Chave Geral' na posição ON;
  - 3º Passo: Levantar o 'aramado' e adicionar os primeiros ingredientes mais leves na cuba, como os farináceos;
  - 4º Passo: Abaixar totalmente o 'aramado';
  - 5º Passo: Verificar se o 'Botão de Emergência' está na posição de trabalho (puxado totalmente para fora);
  - 6º Passo: Pressionar o botão Reset;
  - 7º Passo: Pressionar o botão Liga;
  - 8º Passo: Selecionar a velocidade no controlador;
  - 9º Passo: Seguindo o mesmo roteiro básico (a partir do 3º passo), ir acrescentando aos poucos os demais ingredientes de sua receita.
- Caso seja levantado o aramado, a máquina irá parar instantaneamente, com o sistema de segurança. Para ligar a máquina novamente, repetir os passos 4 à 7.

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

Em caso de emergência, pressione o botão de Emergência da máquina que irá parar instantaneamente. .

**ATENÇÃO:** Quando ligar sua AE-80L verifique o sentido de giro da sua máquina, a mesma deverá girar a cuba no sentido anti-horário, caso isso não aconteça desligue a máquina e verifique a seqüência de fase, ver pág 8.



## 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.
- 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.
- As manutenções preventivas com potencial de causar acidentes devem ser objeto de planejamento e gerenciamento efetuado por um profissional legalmente habilitado.

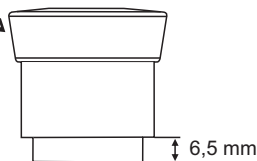
## LIMPEZA

- 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.
- Nunca utilize água em abundância para limpar a cuba pois a umidade poderá danificar os rolamentos.
- 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.

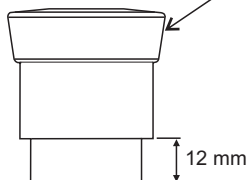
## BOTÃO DE EMERGÊNCIA

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



## 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 AE-80L.

### Relé de Segurança Instrutech

Leds

Pw 

S2 

S1 

Out 

- O equipamento estará apto a funcionar quando todos os leds estiverem ligados;

- Caso o led **Pw** estiver desligado, verificar entradas de energia, como transformador e fios desconectados.

- Caso apenas o led **Pw** estiver ligado deve-se acionar o botão reset, ao acioná-lo os demais leds ligarão. Se os leds não ligarem verificar se existe algum fio desconectado ou se os botões de emergência estão armados ou se a grade de proteção está aberta.

- Quando o freio não está sendo acionado deve-se verificar se algum fio está desconectado da ponte retificadora ou dos contatos auxiliares.

### Relé de Segurança Schmersal

Leds

Ui 

K1 

K2 

- O equipamento estará apto a funcionar quando todos os leds estiverem ligados;

- Caso o led **Ui** estiver desligado, verificar entradas de energia, com transformador e fios desconectados.

- Caso apenas o led **Ui** estiver ligado deve-se acionar o botão reset, ao acioná-lo os demais leds ligarão. Se os leds não ligarem verificar se existe algum fio desconectado ou se os botões de emergência estão armados ou se a grade de proteção está aberta.

- Quando o freio não está sendo acionado deve-se verificar se algum fio está desconectado da ponte retificadora ou dos contatos auxiliares.

## 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 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 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<br><input type="checkbox"/><br>Não<br>Conforme<br><input type="checkbox"/> | Conforme<br><input type="checkbox"/><br>Não<br>Conforme<br><input type="checkbox"/> | Conforme<br><input type="checkbox"/><br>Não<br>Conforme<br><input type="checkbox"/> | Conforme<br><input type="checkbox"/><br>Não<br>Conforme<br><input type="checkbox"/> | Conforme<br><input type="checkbox"/><br>Não<br>Conforme<br><input type="checkbox"/> | Conforme<br><input type="checkbox"/><br>Não<br>Conforme<br><input type="checkbox"/> |
| Responsável  |   |   |   |   |   |   |

## LISTA DE REVISÕES MANUAL

| Revisão | Nº Série Inicial | Nº Série Final | CDA  | Descrição   |
|---------|------------------|----------------|------|---|
| 00      | 010113XXXXXX     | 190813XXXXXX   | *    |   |
| 01      | 200813XXXXXX     | 090315XXXXXX   | 975  |   |
| 02      | 100315XXXXXX     | 100117XXXXXX   | 2044 | Acréscitado esquemas com o relé Digimec nas páginas 18 e 20. Alterado item 71351 para 72194 na página 15. |
| 03      | 110117XXXXXX     | 151017XXXXXX   |      | Alterado item 38 e 39 nas páginas 12 e 13.  |
| 04      | 161017XXXXXX     | 230418XXXXXX   | 2859 | Alterado código do item 09 na página 14. Item era 71370 e passou a ser 71957.                             |
| 05      | 240418XXXXXX     | -              |      |   |
|         |                  |                |      |   |
|         |                  |                |      |   |

\* Alterado conforme layout novo. Modelo SSV1.

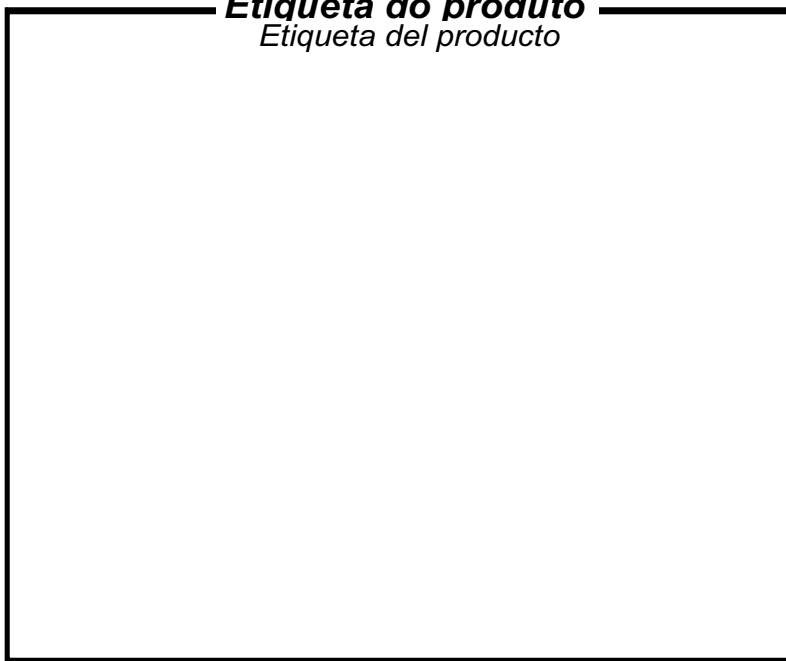
## CRONOGRAMA DE MANUTENÇÃO

| NÚMERO | DESCRIÇÃO                       | PERIODICIDADE |
|--------|---------------------------------|---------------|
| 01     | ESTICAR CORREIAS                | 1.800 HORAS   |
| 02     | LUBRIFICAR CORRENTES            | 1.800 HORAS   |
| 03     | REGULAR ROLETES ENCOSTO DA CUBA | 1.800 HORAS   |
| 04     | TROCAR ROLAMENTO EIXO CENTRAL   | 18.000 HORAS  |
| 05     | TROCAR ROLAMENTO MANCAIS        | 15.000 HORAS  |
| 06     | TROCAR CORRENTES                | 8.000 HORAS   |
| 07     | TROCAR CORREIAS                 | 4.000 HORAS   |
| 08     | LIMPEZA SISTEMA ELÉTRICO        | 1.800 HORAS   |
| 09     | REAPERTO SISTEMA ELÉTRICO       | 1.800 HORAS   |
| 10     | LIMPEZA EXTERNA EQUIPAMENTO     | DIÁRIA        |

R.05

## AE-80L SS

***Etiqueta do produto***  
*Etiqueta del producto*



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)

*G.Paniz Indústria de Equipamentos para Alimentação Ltda.*

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

CNPJ 90.771.833/0001-49