

AMASSADEIRA ESPERIAL















MES-25 SS

MES-40 SS



Manual de Instrução

ÍNDICE

 Apresentação - Finalidade - Segurança	3
 Componentes Elétricos da Máquina	4
 Aspectos de Segurança	5
 Recebimento do Produto	7
 Instalação	8
 Disjuntor	9
 Características Técnicas	10
 Painel de Instrumentos	11
 Instruções de Uso	13
 Nível da Cuba - Manutenção	14
 Botão de Emergência - Limpeza	15
 Ocorrência de Defeitos	15
 Certificado de Conformidade	16
 Termo de Garantia	17
 Lista Revisão da Máquina	18

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 a 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



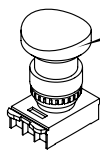
Terra de Proteção
IEC 60417-5019

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.

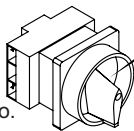
- Verifique se a tensão do seu aparelho está de acordo com a etiqueta que acompanha o produto (no cordão de alimentação).
- Para evitar choques e danos ao seu produto verifique o aterramento de sua rede elétrica.
- Crianças devem ser vigiadas para assegurar que não estejam brincando com o aparelho.



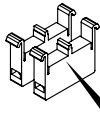
COMPONENTES ELÉTRICOS DA MÁQUINA



Botão de Emergência
Desliga o equipamento em situações de risco.

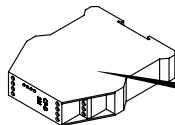
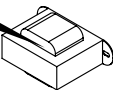


Chave Geral
Corta o fornecimento de energia para o equipamento. Possui trava de segurança.



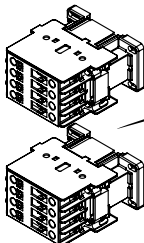
Blocos de contato com duplo canal.

Transformador
Deixa a tensão abaixo de 25V.

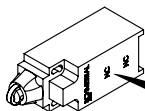


Relé de Segurança
Monitora o todo o sistema de segurança.

Controlador
Para proteção térmica do motor



Contactoras
Duas contactoras redundantes para acionamento do motor.



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



Chave Liga/Reset/Desliga
Liga/Desliga o equipamento em condições normais de uso/ Reseta o equipamento sempre após uma parada

VIDA ÚTIL DOS COMPONENTES

Componentes	9A	18A	25A	32A
Vida Mecânica	10x10 ⁶	10x10 ⁶	10x10 ⁶	10x10 ⁶ manobras
Vida Elétrica	1,8x10 ⁶	1,2x10 ⁶	1,3x10 ⁶	1,2x10 ⁶ manobras

Temporizador

Vida Mecânica 30x10⁶ manobras

Vida Elétrica 10x10⁵ manobras

Botões

Vida Mecânica 3x10⁶ operações

Botões de emergência

Vida Mecânica 3x10⁵ 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 e a Norma Household and similar electrical appliances - Part 2-64: Particular requirements for commercial electric kitchen machines (Segurança de aparelhos eletrodomésticos e similares - Parte 2-64: Regras particulares para Máquinas Elétricas Comerciais de Cozinha) IEC 60335-2-64.A

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 Mono, 220V Trifásico e 380V Trifásico verificar a partir da pág 28.

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 13.

Manutenção: Procedimentos para manutenção, cabo danificado, desgaste da correia, verifique pág 14.

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

Verifique o procedimento de uso do botão de emergência, na pág 15.

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

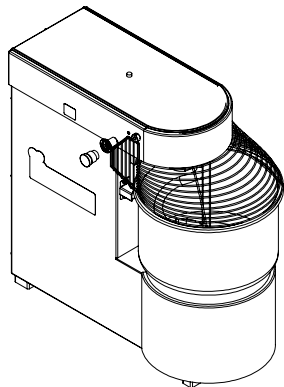
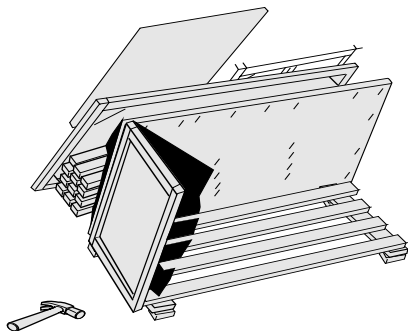
Atenção

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;
- Não faça instalação próximo a materiais combustíveis; não use e nem guarde produtos inflamáveis próximo ao equipamento;
- Partes metálicas são condutoras de calor, portanto, antes de iniciar qualquer manutenção verifique se o equipamento está completamente resfriado;
- Verificar se a tensão da rede elétrica é a mesma do seu equipamento.
- Para a operação adequada, este aparelho deve ser instalado em local com temperatura entre 5°C a 25°C.
- Nunca use extensões ou 'T' para a ligação dos equipamentos;
- Não remova o pino terra do cabo elétrico;
- Utilize tomadas para 20A com pino 4,8mm conforme NBR 6147.

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

INSTALAÇÃO ELÉTRICA

Para amassadeiras **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 na página 9.

INSTALAÇÃO MES

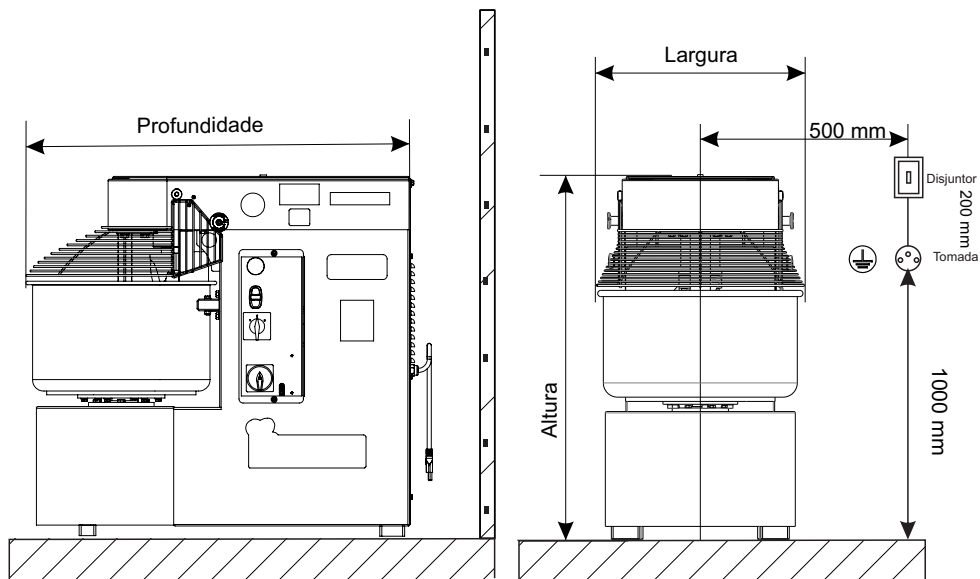
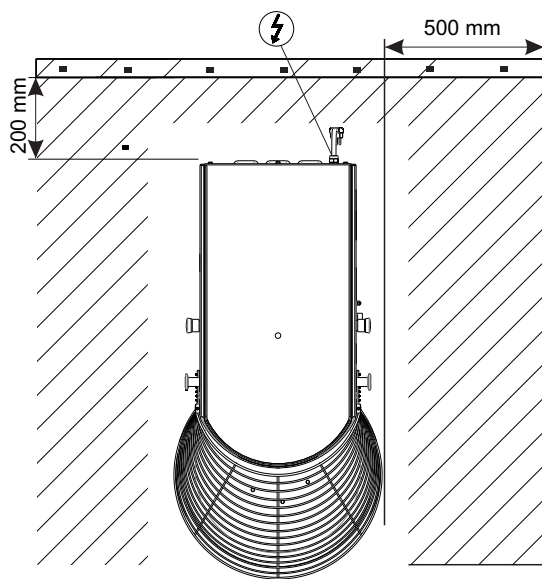


Tabela de Dimensões

MODELO	ALTURA	LARGURA	PROFUNDIDADE
MES - 25	870 mm	530 mm	940 mm
MES - 40	1024 mm	640 mm	1159 mm



ESTE EQUIPAMENTO NECESSITE DE:



TERMINAL TERRA



DISJUNTOR



CONEXÃO ELÉTRICA



TOMADA



ÁREA PARA MANUTENÇÃO

DISJUNTOR

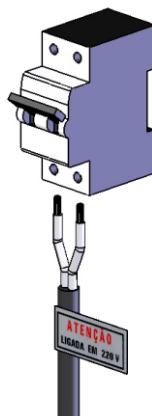
É importante ter um disjuntor instalado em sua rede elétrica conforme sugerido na tabela abaixo. Se necessário contrate um electricista profissional, qualificado e de sua confiança, para adequar a instalação elétrica.

Modelo	Tensão	Disjuntor Curva / Corrente	Seção do condutor (bitola do fio)
MES - 25	220V MONO	C 20 A	2,5 mm ²
MES - 25	220V TRIF	C 16 A	1,5 mm ²
MES - 25	380V TRIF	C 16 A	1,5 mm ²

Modelo	Tensão	Disjuntor Curva / Corrente	Seção do condutor (bitola do fio)
MES-40 2 Vel.	220V Mono	C 20 A	2,5 mm ²
MES - 40	220V Mono	C 20 A	2,5 mm ²
MES - 40	220V TRIF	C 16 A	1,5 mm ²
MES - 40	380V TRIF	C 16 A	1,5 mm ²

**Disjuntores
conforme
norma NBR NM
60898.**

**Condutores
conforme
norma NBR
5410**



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Integra a linha de Amassadeira Espiral MES o sistema exclusivo, porém com mais perfeição e rapidez. Máquinas trifásicas com 2 velocidades e máquinas monofásicas com apenas 1 velocidade. Amassadeira Espiral é indicada para amassar, misturar e sovar os mais diferentes alimentos: Massas para pizzas, pães, cucas, biscoitos e massas frescas. É ideal para pães de queijo. Atende o trabalho constante em cozinhas industriais, hotéis, panificadoras, padarias e similares com muita eficiência, muita rapidez e qualidade.

A Amassadeira Espiral possui cuba em aço inox 304 com tratamento antiaderente e acompanha a grade de segurança que interrompe o funcionamento da máquina ao ser levantada. Possui rolamentos de primeira linha, com blindagem dupla e lubrificação permanente.

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS				
PRODUTO	MODELO	PESO	CAPACIDADE DE PRODUÇÃO	DIMENSÕES (AxBxC)
AMASSADEIRA ESPIRAL	MES - 25	131 kg	2,5 até 25 kg de massa pronta (aproximadamente)	870x530x940mm
AMASSADEIRA ESPIRAL	MES-40	182 Kg	5 até 40 Kg de massa pronta (aproximadamente)	1030x640x1112mm

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

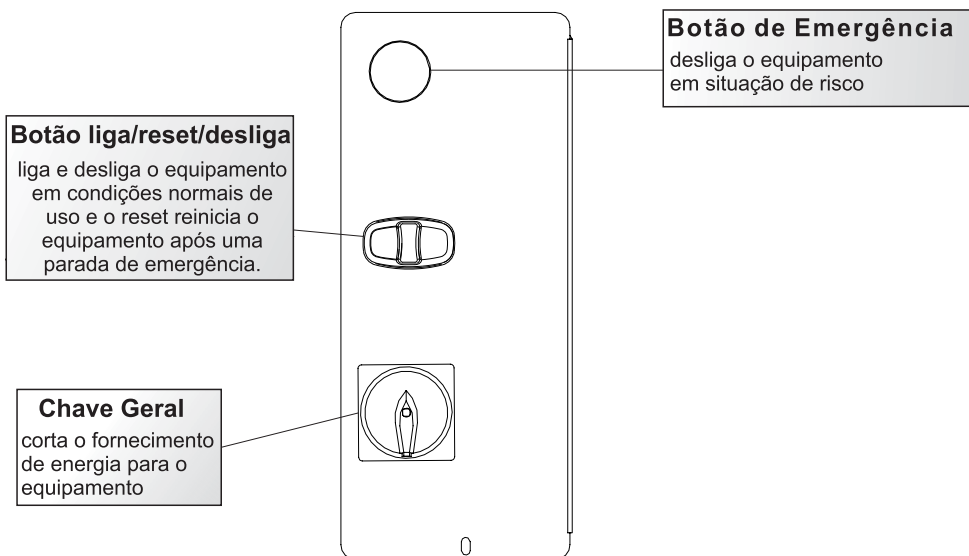
ATENÇÃO: O teor de umidade não deve ser inferior a 35%. Valores menores que o indicado reduzem a capacidade do equipamento e podem danificar componentes ou diminuir a vida útil dos mesmos, podendo ocasionar a perda de garantia do equipamento.

EXEMPLO: Massa pronta (Kg) x Teor de Umidade = Litros de Água
 $40 \times 0,35 = 14$ Litros de Água

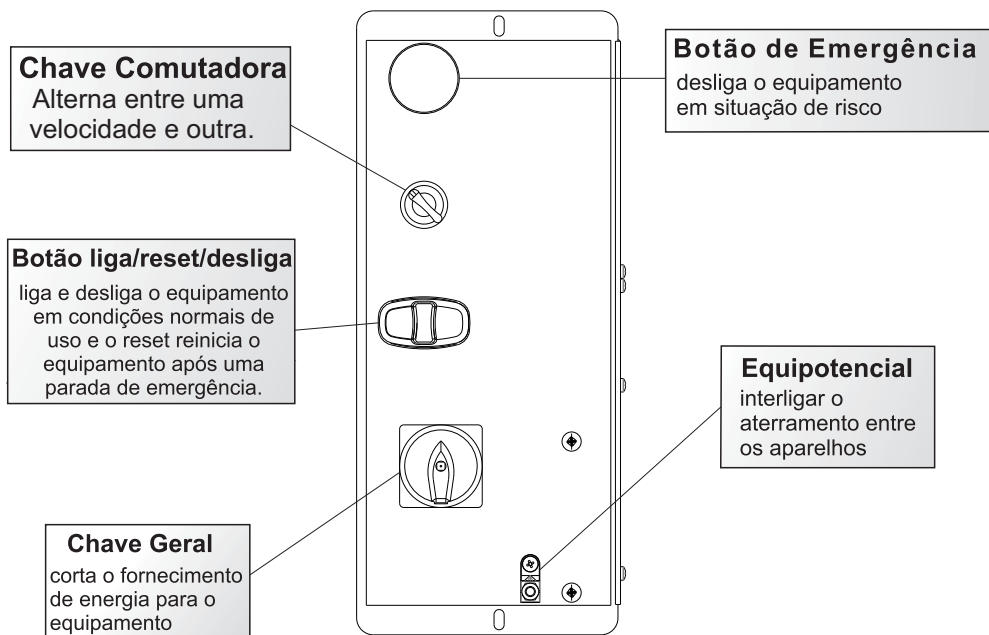
Produto	Descrição	Potência	Código
MES-25 MONO	Motor monofásico 2CV 220V 4P 50Hz	2700 W	00015
MES-25 TRF 220V	Motor Trifásico 2/1,25CV 220V 4/6P 50Hz	2700 W	4802
MES-25 TRF 380V	Motor Trifásico 2/1 25CV 380V 4P 50Hz	2700 W	8634
MES-25 MONO 127V	Motor Monofásico 2CV 127V 4P 60Hz	2900 W	71630
MES-25 MONO 220V	Motor Monofásico 2CV 220V 4P 60Hz	2700 W	71631
MES-25 TRF 220V	Motor Trifásico 2/1 25CV 220V 4/6P 60Hz C/TER	2700 W	17874
MES-25 TRF 380V	Motor Trifásico 2/1 25CV 380V 4/6P 60Hz C/TER	2700 W	17875
MES-25 MONO 220V Com Inversor	Motor Trifásico 3CV 220/380V 4P 60Hz	3400 W	03306

Produto	Descrição	Potência	Código
MES-40 Mono	Motor Monofásico 3 Cv 220V 4P 50 Hz	3300 W	71034
MES-40 Trif. 220V	Motor Trifásico 3/2 Cv 220V 4/6P 50 Hz	3400 W	4570
MES-40 Trif. 380V	Motor Trifásico 3/2 Cv 380V 4/6P 50 Hz	3400 W	4484
MES-40 Mono	Motor Monofásico 3 Cv 127/220V 4P 60 Hz	3300 W	00238
MES-40 Trif. 220V	Motor Trifásico 3/2 Cv 220V 4/6P 60 Hz C/Ter	3400 W	17876
MES-40 Trif. 380V	Motor Trifásico 3/2 Cv 380V 4/6P 60 Hz C/Ter	3400 W	17877
MES-40 Mono 2 Veloc.	Motor Trifásico 3 Cv 220/380V P4 60 Hz IP55	3400 W	03306

PAINEL DE INSTRUMENTOS



PAINEL DE INSTRUMENTOS MONOFÁSICO COM INVERSOR



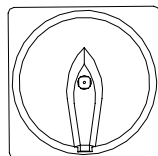
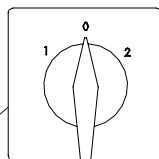
PAINEL DE INSTRUMENTOS TRIFÁSICO

Botão de Emergência

desliga o equipamento em situação de risco

Chave Comutadora

Altera ligação do motor trocando sua velocidade. Na posição 0 mantém o motor desligado.



Botão liga/reset/desliga

liga e desliga o equipamento em condições normais de uso e o reset reinicia o equipamento após uma parada de emergência.

Chave Geral

corta o fornecimento de energia para o equipamento

Equipotencial

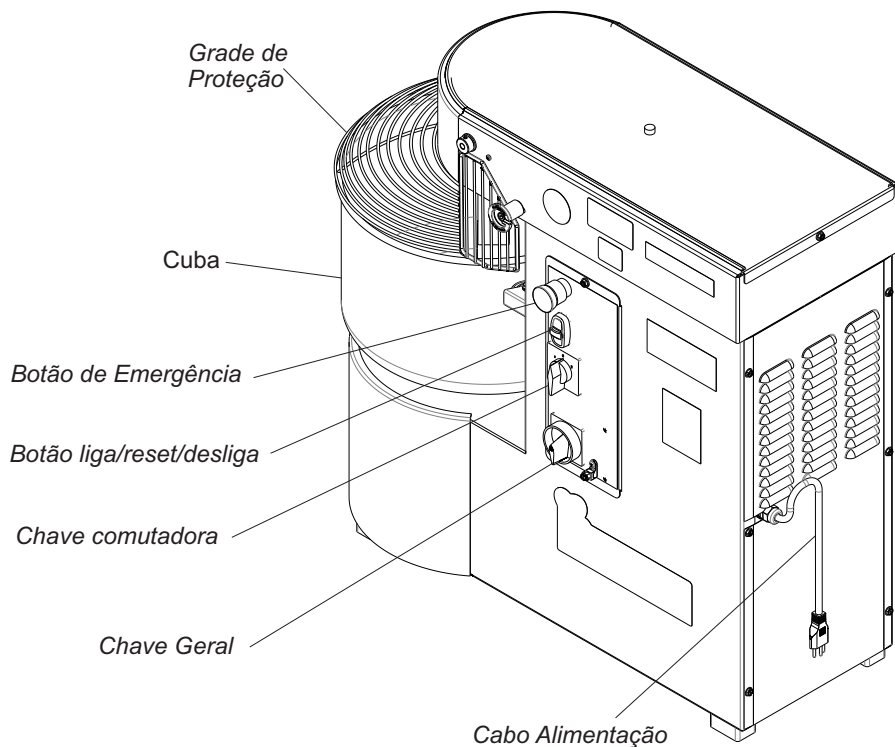
interligar o aterramento entre os aparelhos

INSTRUÇÕES DE USO

Para melhorar a eficiência de sua Amassadeira, aconselhamos seguir os passos descritos abaixo:

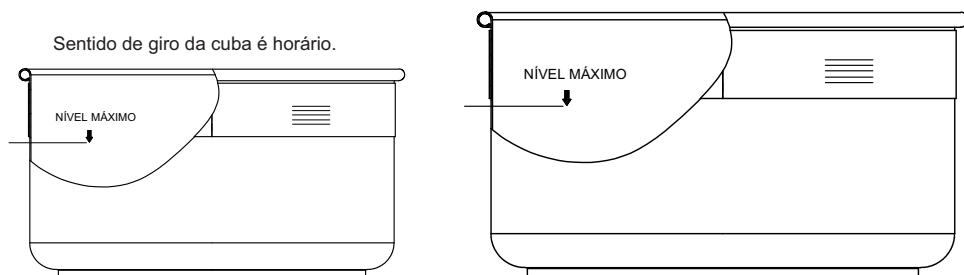
- 1° Passo: Abra a “grade”, coloque todos os ingredientes secos na caçamba (farinha, fermento, sal, açúcar, margarina, etc.)
 - 2° Passo: fechar a grade;
 - 3° Passo: posicione a chave geral na posição ON;
 - 4° Passo: pressionar o botão reset;
 - 5° Passo: pressionar o botão liga;
 - 6° Passo: acrescentar aos poucos através da tampa os ingredientes úmidos (água, leite, ovos. etc.)
 - 7° Passo: após feita a mistura desejada, pressionar o botão desliga;
 - 8° Passo: somente após a retirada, faça o mesmo processo para novo uso do equipamento.
- OBS: Nos modelos trifásicos e no modelo monofásico 220V com inversor é necessário selecionar a velocidade desejada na chave comutadora (velocidade 1 ou 2).

Se o equipamento não ligar, verifique a pág 15 do manual.



NÍVEL DA CUBA

ATENÇÃO: observar a indicação de nível máximo na cuba durante a adição dos ingredientes.

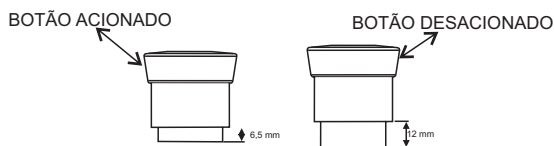


MANUTENÇÃO

- a) Para identificar desvios de desempenho e deterioração da segurança, manutenções periódicas devem ser realizadas conforme cronograma de manutenção, devendo ter registros para futuras auditorias.
 - b) Para o sistema elétrico a equipe de manutenção do cliente deve revisar e testar as condições elétricas (relé de segurança, contatores, cabos, contatos, chaves, etc) uma vez por mês.
 - c) Para o sistema mecânico a equipe de manutenção do cliente deve revisar a integridade e fixação das proteções mecânicas diariamente;
 - d) A situação normal de trabalho do equipamento deve ser restaurada somente quando o responsável(is) pela manutenção acabar(em) o serviço. Todas as proteções fixas que, por ventura, tenham sido removidas devem ser recolocadas e aparafusadas novamente conforme estavam;
 - e) Somente pessoas autorizadas e treinadas, que reconhecem todos os riscos da máquina devem realizar a manutenção.
 - f) verificar desgaste e aperto (tensão) da correia do motor a cada 100 horas.
 - g) lubrificar as engrenagens a cada 200 horas de uso.
- Nota: Utilizar **GRAXA ESPECIAL TUTELA. ASF 360DXC3276.**
- h) Um electricista deverá fornecer serviços elétricos conforme especificações de leis locais e nacionais.
 - i) 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.
 - j) partes metálicas são condutoras de calor, portanto, antes de iniciar qualquer manutenção verifique se o equipamento está completamente resfriado;

BOTÃO DE EMERGÊNCIA

Os BOTÕES DE EMERGÊNCIA da máquina possuem a função de segurança de parar a máquina no modelo MES-25 e parar a máquina instantaneamente no modelo MES-40 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.



OCORRÊNCIA DE DEFEITOS

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

Se houver realmente 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 à mão e entre em contato com o Serviço de Atendimento Gpaniz. 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 MES-25/40.

PROBLEMAS	ANÁLISE	SOLUÇÕES
Elétrica	Verificar se a grade de proteção está regulada.	- Fazer a regulagem da grade de proteção, ver página 12.
	Verificar se as micros estão reguladas.	- Fazer a regulagem das micros, ver página 12.
Barulho	Verificar se a corrente está lubrificada.	- Lubrificar a corrente, ver página 12.
	Desgaste dos rolamentos	- Entrar em contato com a assistência técnica
	Verificar a correia do motor	- Fazer a regulagem da correia, ver página 13.
Inversor	Erro de Programação	- Entrar em contato com a assistência técnica.
	Inversor não Liga	- Entrar em contato com a assistência técnica.
Falta de Potencia	Verificar se a receita não esta acima do nível máximo da cuba.	- Ver página 11.

PARÂMETROS DE PROGRAMAÇÃO

P000- 5 P124- 30 P134- 60 P206- 3 P229- 1 P264- 0
P100- 2 P125- 60 P156- 13 P221- 6 P230- 1 P265- 0
P101- 0.1 P133- 30 P169- 20 P222- 6 P263- 4 P266- 7

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.



CERTIFICADO DE CONFORMIDADE
Conformity Certificate

Nº 218.071/16

Marca	Modelo	Descrição	Código de Barras (se aplicável)
GPANIZ	AE 15 L 380V 60Hz Trifásico	Família 03 Amassadeira Espiral Aparelho Classe I	N/A
	AE 25 L 380V 60Hz Trifásico		
	AE 05 L 127V 60Hz		
	AE 05 L 220V 60Hz		
	AE 10 L 127V 60Hz		
	AE 10 L 220V 60Hz		
	AE 15 L 127V 60Hz		
	AE 15 L 220V 60Hz		
	AE 15 L 220V 60Hz Trifásico		
	AE 25 L 127V 60Hz		
	AE 25 L 220V 60Hz		
	AE 25 L 220V 60Hz Trifásico		
	AE 40 L 220V 60Hz		
	AE 40 L 220V 60Hz Trifásico		
	AE 40 L 380V 60Hz Trifásico		
	MES-25 SS 220V 60Hz		
	MES-25 SS 220V 60Hz Trifásico		
	MES-25 SS 380V 60Hz Trifásico		
MES-40 SS 220V 60Hz			
MES-40 SS 220V 60Hz Trifásico			
MES-40 SS 380V 60Hz Trifásico			



Laboratório / CRL: <i>Laboratory / CRL:</i>	Testtech BR Cert	CRL 0377 CRL 0287
Relatório de Ensaio Nº / Data: <i>Test Report Number / Date:</i>	ETD0573/2016 OS 1254-2016 01	31/05/2016 17/08/2016

Rio de Janeiro, 27 de setembro de 2016



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 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 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"/>	Conforme <input type="checkbox"/> Não Conforme <input type="checkbox"/>	Conforme <input type="checkbox"/> Não Conforme <input type="checkbox"/>	Conforme <input type="checkbox"/> Não Conforme <input type="checkbox"/>	Conforme <input type="checkbox"/> Não Conforme <input type="checkbox"/>	Conforme <input type="checkbox"/> Não Conforme <input type="checkbox"/>
Responsável						

CRONOGRAMA DE MANUTENÇÃO

NÚMERO	DESCRIÇÃO	PERIODICIDADE
01	ESTICAR CORREIA	1.800 HORAS
02	LUBRIFICAR CORRENTE	1.800 HORAS
03	TROCAR ROLAMENTO MANCAIS	15.000 HORAS
04	TROCAR CORRENTE	8.000 HORAS
05	TROCAR CORREIA	4.000 HORAS
06	LIMPEZA SISTEMA ELÉTRICO	1.800 HORAS
07	REAPERTO SISTEMA ELÉTRICO	1.800 HORAS
08	LIMPEZA EXTERNA EQUIPAMENTO	DIÁRIA

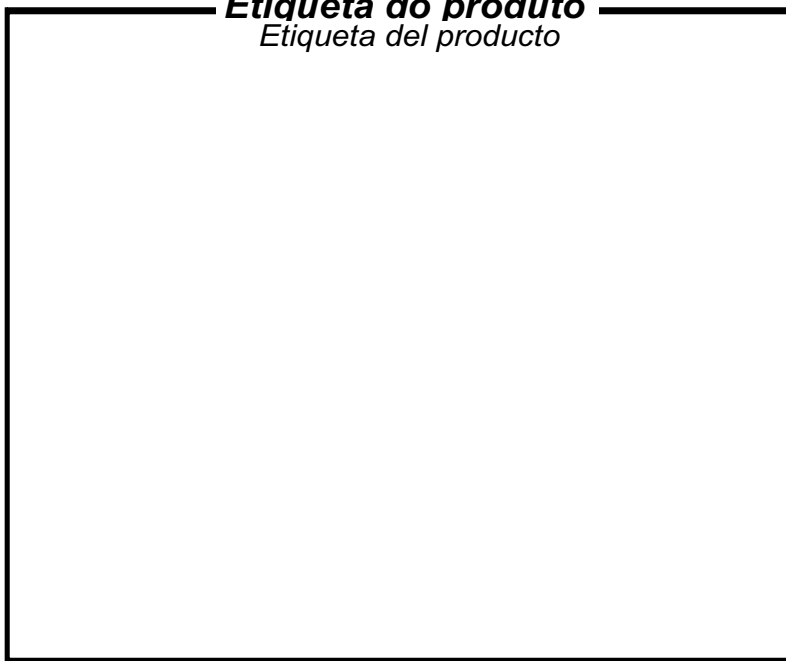
LISTA DE REVISÕES MANUAL

Revisão	Nº Série Inicial	Nº Série Final	CDA	Descrição
01	101013XXXXXX	090315XXXXXX	975	
02	100315XXXXXX	220117XXXXXX	2125	Acrescentado conjunto painel elétrico na página 16 e acrescentado esquemas elétricos nas páginas 23 e 24.
03	230117XXXXXX	050217XXXXXX	2153	Alterado conjunto painel elétrico na página 15. Alterado esquemas elétricos nas páginas 21, 25 e 27.
04	060217XXXXXX	290617XXXXXX	2373	Alterado esquemas elétricos das páginas 20 até 23.
05	300617XXXXXX	110917XXXXXX	2451	Alterado vistas explodidas do equipamento na página 22 até 27.
06	120917XXXXXX	250917XXXXXX	2524	Alterado código dos itens 13 e 18 no modelo com inversor na página 22.
07	260917XXXXXX	010318XXXXXX	2760	Substituído item 3973 por 03357. Itens 72527 e 71019 para 7256 Pg 23. Aumentado dimensão do fio dos micros de todos esquemas 600mm para 700mm
08	010318XXXXXX	130518XXXXXX	2763 2813	Substituído item 03306 por 71697. Itens 72527 e 72465 para 70940 Pg 24 26. Padronizado manual com as versões MES25 e MES40 no mesmo manual.
09	140518XXXXXX	090918XXXXXX	2946	Substituído item 00750 para 00289. Itens 70750 para 00749 Pg 26 28.
10	100918XXXXXX	240319XXXXXX	3399	Substituído item 71601 para 15357G Pg 25 e 26, aumentando comprimento do cabo.
11	250319XXXXXX	150419XXXXXX	3431	Alterado sentido da cuba, de anti-horário para horário, página 14.
12	160419XXXXXX	220819XXXXXX	3588	Alterado aramado página 7 e 13.
13	230819XXXXXX	-		

R.13

MES-25 SS
MES-40 SS

Etiqueta do produto
Etiqueta del producto



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



Gpaniz Indústria de Equipamentos para Alimentação Ltda.

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

CNPJ 90.771.833/0001-49