

DESFIADOR DE CARNES









DC-04

DC-10
















G.PANIZ

Manual de Instrução

ÍNDICE

 Apresentação - Finalidade - Segurança	3
 Aspectos de Segurança	4
 Recebimento do Produto	7
 Características Técnicas	8
 Instalação Dc04 Dc10	9
 Botão de Emergência - Instrução de uso - Instalação Elétrica - Instruções Gerais de instalação	10
 Manutenção - Regulagem Correia - Instrução de uso da Cuba	11
 - Ocorrência de defeitos - Regulagem Correia- Limpeza	12

ESPAÑHOL

 Presentación - Finalidad del Manual - Seguridad	13
 Aspectos de Seguridad	14
 Recepción del Producto - Instación	16
 Características Tecnicas	17
 Instrucciones de Uso - nstalación Eléctrica	18
 Instrucción de uso de cuba - Mantenimiento	19
 Regulación Correa - Ocurrencia de Defectos - Lipieza	20
 Vista Explodida Máquina	21
 Catalogo de Peças Dc-04	22
 Catalogo de Peças Dc-10	23
 Esquema Eléctrico	24
 Certificado	25
 Termo de Garantia	26
 Lista de Revisões Máquina	30
 Lista de Revisão Manual - Cronograma de Manutenção	31

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.



Tensão Perigosa
IEC 60417-5036

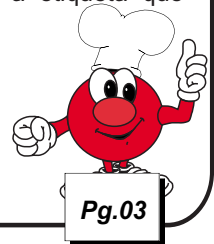
Para indicar os riscos decorrentes de tensões perigosas



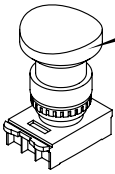
Terra de Proteção
IEC 60417-5019

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.

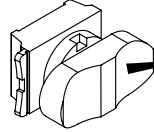
- Verifique se a tensão do seu aparelho está de acordo com a etiqueta que acompanha o produto (no cordão de alimentação).
- Para evitar choques e danos ao seu produto verifique o aterramento de sua rede elétrica.
- Crianças devem ser vigiadas para assegurar que não estejam brincando com o aparelho.



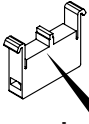
ASPECTOS DE SEGURANÇA



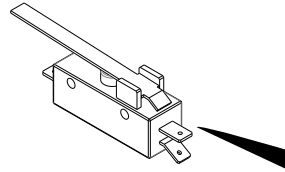
Botão de Emergência
Desliga o equipamento em situações de risco.



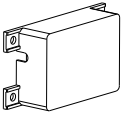
Chave Liga Desliga
Desliga o equipamento em condições normais de uso.



Bloco de contato



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	3×10^6 operações
---------------	---------------------------

Botões de emergência

Vida Mecânica	3×10^5 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 Nº 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.

Desfiador de Carnes: A descrição da máquina e sua utilização prevista, podem ser visualizadas na pág 7.

Esquema Elétrico: Para a visualização da esquemática do comando elétrico, conforme a tensão Bivolt 127/220V verificar a pág 24.

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.

ASPECTOS DE SEGURANÇA

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.

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 09.

Manutenção: Procedimentos para manutenção, cabo danificado, desgaste da correia, verifique pág 11.

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 10.

Vida Útil: A vida útil da máquina pode variar de 3 à 5 anos, baseado na vida útil dos componentes, localizados na pág 03.

- Acesse gratuitamente nosso site www.gpaniz.com.br

Atenção

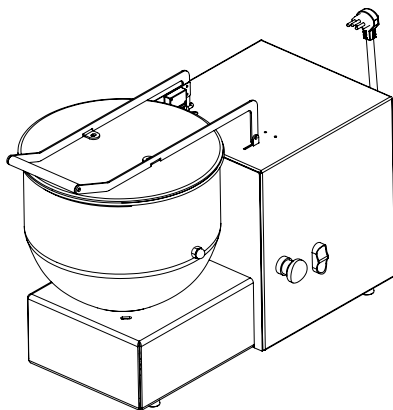
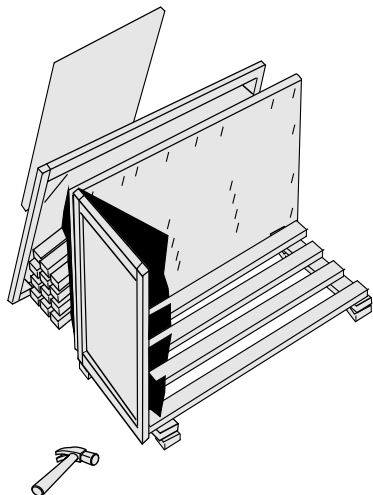
É PROIBIDA A RETIRADA DE QUALQUER ITEM DE SEGURANÇA DE SUA MÁQUINA SOB PENA DE PERDA DA GARANTIA E FUNCIONAMENTO DO EQUIPAMENTO.

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.

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 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 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

Projetada como Desfiador de Carnes, tais como frango, bacalhau, peixe, carne de sol e similares, funciona com até 4kg (DC 04) e 10kg (DC 10) de carne por processo. Atende o trabalho constante em cozinhas industriais, panificadoras, padarias e similares com muita eficiência, rapidez e qualidade.

O Desfiador de Carnes é fabricado em aço SAE 1020 , com acabamento em pintura epóxi (ou opcional em inox), cuba e pás em aço inoxidável 304, Tampa em Policarbonato no modelo DC 04 e em alumínio no DC 10. Possui redução de velocidade feita através de polias com correias e rolamentos blindados na sua fabricação.

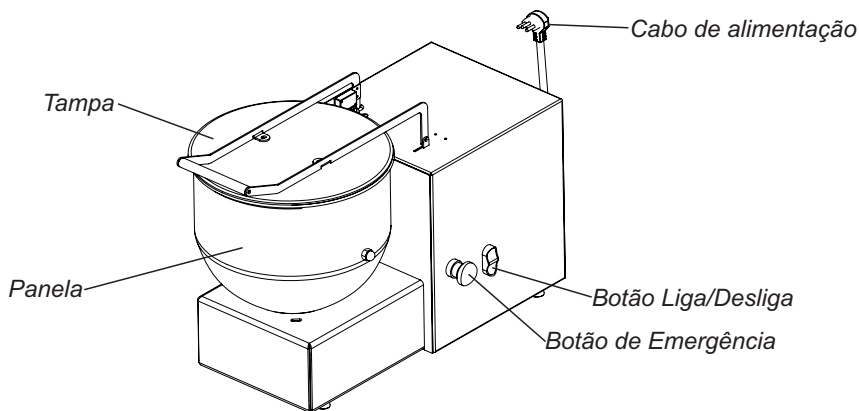
Para consulta de receita, acesse o site: www.gpaniz.com.br

DADOS TÉCNICOS

MODELO	DC-04	DC-10
ALIMENTAÇÃO ELÉTRICA	Monofásico	Monofásico
POTÊNCIA (kW)	0,3	0,9
FREQUÊNCIA (Hz)	60	60
TENSÃO BIVOLT (V)	127/220	127/220
CORRENTE NOMINAL (A)	8,4/4,2	11,8/5,9
CONSUMO ELÉTRICO (kWh)	0,95	1,4
CORDÃO DE ALIMENTAÇÃO	3 x 1,5mm	3 x 1,5mm
CAPACIDADE (Kg)	4	10

Máquina	DESCRIÇÃO	Código
DC-04	Motor Monofásico 1/2CV 127/220V 4P 60HZ	00001
DC-10	Motor Monofásico 3/4CV 127/220V 4P 60HZ	00002

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



NOTA: Equipamento destinado para desfiar carnes. Não utilize para outra função, evitando o uso abusivo do equipamento.

INSTALAÇÃO DC-04 DC-10

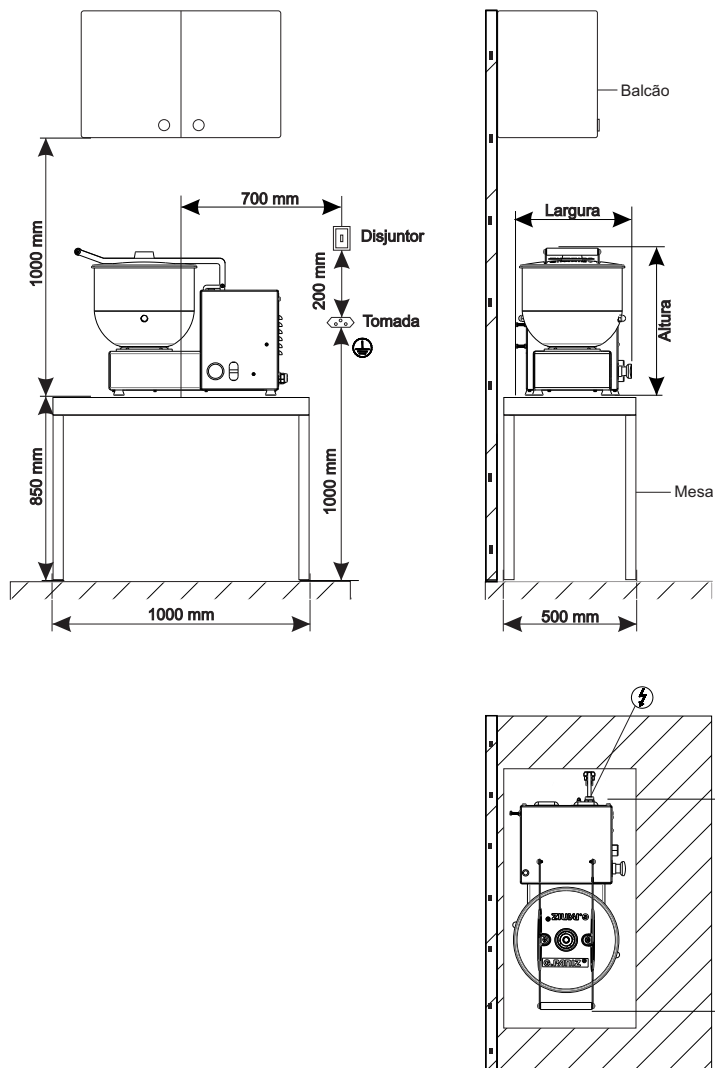


Tabela de Dimensões

MODELO	ALTURA	LARGURA	PROFUNDIDADE
DC-04	370 mm	300 mm	530 mm
DC-10	410 mm	350 mm	660 mm



TERMINAL TERRA



TOMADA 20A




CONEXÃO ELÉTRICA



DISJUNTOR

INSTRUÇÃO DE INSTALAÇÃO ELÉTRICA

- O equipamento deve ser aterrado obrigatoriamente para evitar riscos ao operador e danos ao equipamento.
- Usar tomadas para 20A com pino 4,8mm conforme NBR 6147.
- Não remova o pino terra do cabo elétrico.
- Nunca usar extensões ou 'T' para a ligação dos equipamentos.
- Fazer a conexão do terminal equipotencial próximo ao adesivo , com cabo de 6 a 8 mm.
- Instalar um disjuntor na rede elétrica

INSTRUÇÕES GERAIS DE INSTALAÇÃO

- Verificar se a tensão da rede elétrica é a mesma de seu equipamento;
- Instale seu equipamento em uma área bastante arejada;
- Instalar o equipamento em uma superfície plana;
- Deixar um espaço conforme página 09 em torno do equipamento;
- Para a operação adequada, este equipamento deve ser instalado em local com temperatura entre 5°C a 25°C;
- Manter o equipamento fora do alcance de crianças.

INSTRUÇÕES DE USO

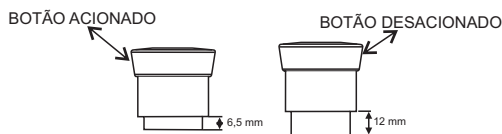
Para ligar sua máquina, siga os passos descritos abaixo:

- 1º Passo: Ligar a máquina na rede elétrica;
 - 2º Passo: Abrir a '*Tampa*' e colocar o produto (frango, peixe, etc) dentro da '*Panela*';
 - 3º Passo: Abaixar completamente a '*Tampa*';
 - 4º Passo: Verificar se o '*Botão de Emergência*' está na posição de trabalho (puxado totalmente para fora);
 - 5º Passo: Pressionar o botão '*Liga*';
- Caso seja levantada a tampa, a máquina irá se desligar automaticamente, como sistema de segurança.
- 6º Para desligar a máquina, pressione o botão '*Desliga*'.
 - 7º Remova o Plug da Tomada.

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

BOTÃO DE EMERGÊNCIA

O BOTÃO DE EMERGÊNCIA da máquina possui 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.



INSTRUÇÃO DE USO DA CUBA

Figura 1

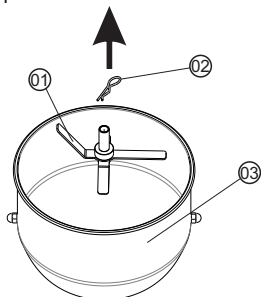
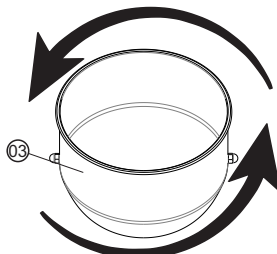


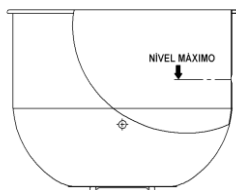
Figura 2



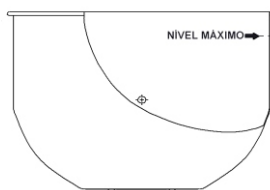
Para retirar as pás (Item 1), remova o grampo (Item 2) e puxe a pá (Item 1) para cima, descaixando-a conforme figura 1. A panela (Item 3) deve ser girada sentido anti-horário para ser retirada conforme figura 2.

NOTA: As pás, localizadas na parte interna da panela, devem girar no sentido anti-horário.

Nível Máximo DC-04



Nível Máximo DC-10



MANUTENÇÃO

- A equipe de manutenção do cliente deve revisar e testar as condições elétricas (contatores, cabos, contatos, chaves, etc) a cada 800 horas de trabalho.
- 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;
- Somente pessoas autorizadas e treinadas, que reconhecem todos os riscos do equipamento devem realizar a 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.
 - 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.
- As manutenções preventivas com potencial de causar acidentes devem ser objeto de planejamento e gerenciamento efetuado por um profissional legalmente habilitado.
- Partes metálicas são condutoras de calor, portanto, antes de iniciar qualquer manutenção verifique se o equipamento está completamente resfriado;
- 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 Desfiador de carne Dc04 ou Dc10.

REGULAGEM CORREIA

Figura 1

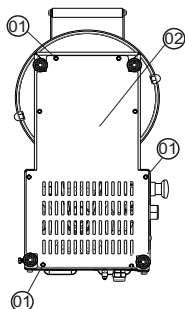


Figura 2

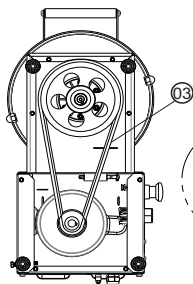


Figura 3

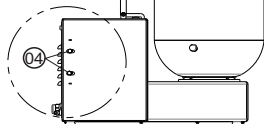


Figura 4

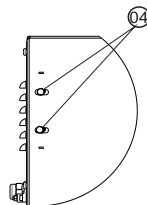
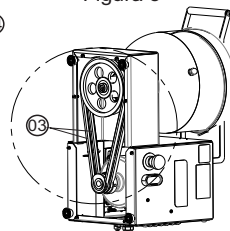


Figura 5



1º Passo - Remova o Plug da tomada.

2º Passo - Remova os 8 parafusos (item 01), após removido retire o fechamento inferior (item 02).

3º Passo - Observar a correia (Item 03) e apertar os 2 parafuso (item 04) para regular a correia, **(a correia não pode ficar muito frouxa e nem muito esticada)**.

4º Passo - Após regulada a correia, coloque o fechamento inferior (item 02) e aperte os parafusos (item 01).

OCORRÊNCIA DE DEFEITOS

PROBLEMAS	ANÁLISE	SOLUÇÕES
Barulho	Desgaste de rolamentos	- Entrar em contato com a Assistência Técnica.
	Verificar a correia do motor	- Fazer a regulagem da correia, ver página 11.
	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 09.
Elétrica	Parafuso que da aperto no micro frouxo.	- Entrar em contato com a assistência técnica.
	Accionador da micro desregulado.	- Entrar em contato com a assistência técnica.
	Energia elétrica	- Verificar rede elétrica.

LIMPEZA

- Antes de efetuar a limpeza 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.

VERSIÓN ESPAÑOL

PRESENTACIÓN

La empresa, especializada en el ramo de máquinas para alimentación, ofrece una variada línea de productos, que atienden las necesidades del mercado. Son decenas de equipos diseñados para facilitar el trabajo de quien actúa en el ramo de alimentación. Ofrecemos equipos para restaurantes, panificadoras, carnicería, pizzerías, supermercados, confiterías e incluso para cocinas residenciales e industriales.

Todos los productos se fabrican con materiales de alta calidad y acabado superior, dentro de las normas de seguridad e higiene de las leyes vigentes.

La facilidad en la instalación, mantenimiento mínimo, bajo consumo y el alto rendimiento productivo, colocan los productos G.Paniz, al frente en el mercado, con ventajas de economía, productividad, seguridad y calidad.

Queremos felicitarle por haber elegido un producto con la calidad a la que el nombre merece, G.Paniz.

FINALIDAD DEL MANUAL

El propósito de este manual es pasar al usuario la información necesaria sobre el producto que acaba de adquirir. Lea este manual atentamente y tendrá la orientación correcta para que obtenga un mejor aprovechamiento y durabilidad del equipo.

SEGURIDAD

- Este aparato no debe ser utilizado por personas (incluyendo niños) con capacidad física, sensorial o mental reducida, falta de experiencia o conocimiento, a menos que hayan recibido instrucciones en cuanto al uso de este equipo por persona responsable de su seguridad.



Tierra de protección
IEC 60417-5019

Identificar cualquier terminal que esté destinado a conectar con un conductor externo para protección contra descargas eléctricas en caso de fallo o en el terminal de una tierra de protección (Tierra) electrodado.



Equipotencialidad
IEC 60417-5021

Para identificar el terminal de interconexión, que pretende mantener diversos aparatos con el mismo potencial. No es necesariamente la Tierra de una conexión local.



Tensión peligrosa
IEC 60417-5036

Para indicar los riesgos derivados de las tensiones peligrosas

- Asegúrese de que la tensión de su aparato está de acuerdo con la etiqueta que acompaña al producto (en el cordón de alimentación).
- Para evitar choques y daños en su producto, compruebe la conexión a tierra de su red eléctrica.
- Los niños deben ser vigilados para asegurar que no estén jugando con el aparato.

ASPECTOS DE SEGURIDAD

Datos Específicos: Las informaciones específicas del aparato, o incluso de la empresa, como razón social, CNPJ, número de serie, se pueden encontrar en la contraportada del manual.

Batidora Planetaria Electrónica : La descripción de la máquina y su uso previsto, se pueden ver en la página 16.

Esquema eléctrico: Para la visualización de la esquemática del mando eléctrico, conforme la tensión monofásica 220V verifique la página 30.

ASPECTOS DE SEGURIDAD

Datos Específicos: Información específica del aparato, o incluso de la empresa, como razón social, CNPJ, número de serie, se pueden encontrar en la contraportada del manual.

Normas del Proyecto: Según la Orden 1111 Anexo VI (Máquinas de panadería y confitería), Las máquinas de panadería y confitería no especificadas por dicho anexo y certificadas por el INMETRO quedan excluidas de la aplicación de la Norma Reguladora NR-12 en cuanto a los requisitos técnicos de construcción relacionados con la seguridad de la máquina.

Desfiador de Carnes: La descripción de la máquina y su uso previsto, se pueden ver en la página 16.

Esquema Eléctrico: Para la visualización de la esquemática del mando eléctrico, conforme la tensión Bivolt 127/220V verifique la página 24.

Riesgos: Este equipo no genera ningún riesgo para la exposición de los usuarios.

Seguridad: Lea atentamente los siguientes elementos para evitar problemas durante la instalación y el uso de su equipo.

Mantenga este manual siempre cerca de los usuarios en los lugares de trabajo. Nunca retire el cable del equipo tirando del cable, siempre tomando el enchufe y sacándolo de la toma.

Nunca utilice extensiones o adaptadores para la conexión de los equipos.

No quite la clavija central del enchufe.

Para la seguridad del operador y de los componentes eléctricos, se recomienda verificar si el lugar de instalación tiene puesta a tierra.

Conforme al Artículo 198 de la CLT (Consolidación de las Leyes del Trabajo), es de 60kg el peso máximo que el trabajador puede cargar sin perjudicar su salud.

Limitaciones: Instale el equipo con una distancia mínima de 50 cm entre un equipo y otro para evitar sobrecalentamiento del motor.

Instale el equipo en un lugar donde no haya tráfico intenso de personas.

ASPECTOS DE SEGURIDAD

Adulteración: Su equipo tiene tapa de protección y componentes eléctricos que impiden el acceso a las partes móviles. La retirada o la adulteración de estos componentes de seguridad pueden causar riesgos graves en los miembros superiores del usuario del producto.

Uso del aparato: Este equipo ha sido diseñado exclusivamente para el área de alimentación, el uso para otros fines resultará en desgaste prematuro del producto y daños en su sistema de transmisión.

Procedimiento para el uso del aparato con seguridad ver página 17.

Mantenimiento: Procedimientos de mantenimiento, cable dañado, desgaste de la correa, consulte la página 19.

Vida útil: La vida útil de la máquina puede variar de 3 a 5 años, basado en la vida útil de los componentes, ubicados en la página 03.

- Acceso gratuito a nuestro sitio www.gpaniz.com.br

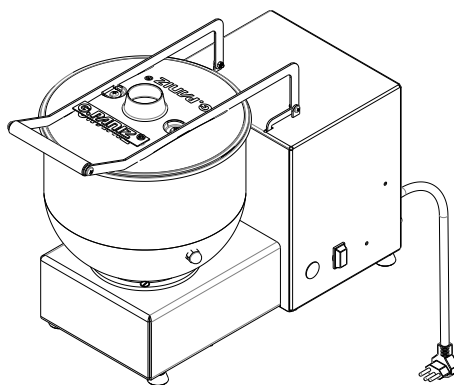
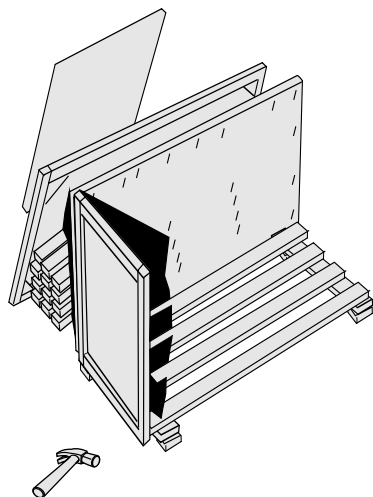
Atención

ES PROHIBIDA LA RETIRADA DE CUALQUIER TIEMPO DE SEGURIDAD DE SU MÁQUINA
BAJO PENA DE PÉRDIDA DE LA GARANTÍA Y FUNCIONAMIENTO DEL EQUIPO.

RECEPCIÓN DEL PRODUCTO

Al recibir el producto, recomendamos cuidado e inspección para detectar cualquier avería proveniente del transporte, tales como:

- Amasados y riesgos en la pintura;
- Rompecabezas;
- Falta de piezas a través de la violación del embalaje.



INSTALACIÓN

Los procedimientos siguientes se deben realizar para la mejor seguridad del usuario:

- Instale su equipo en un área bastante ventilada;
- La instalación del equipo debe estar en una superficie plana;
- Dejar un espacio de por lo menos 15cm alrededor del equipo;
- Las partes metálicas son conductores de calor, por lo tanto, antes de iniciar cualquier mantenimiento, compruebe que el equipo está completamente enfriado;
- Verificar si la tensión de la red eléctrica es la misma de su equipo.
- Para la operación adecuada, este aparato debe instalarse en local con una temperatura entre 5 ° C a 25 ° C.
- Nunca utilice extensiones o "T" para la conexión de los equipos;
- No extraiga el pasador de tierra del cable eléctrico.
- Utilice tomas para 20A con pin 4,8 mm según NBR 6147.

Si no es apto para estos procedimientos, contratar profesional habilitado para la realización. Llame al 0800-704-2366 y póngase en contacto con el servicio.

CARACTERISTICAS TECNICAS

Diseñada como Desfiador de Carnes, tales como pollo, bacalao, pescado, carne de sol y similares, funciona con hasta 4 kg (DC 04) y 10 kg (DC 10) de carne por proceso. Atiende el trabajo constante en cocinas industriales, panificadoras, panaderías y similares con mucha eficiencia, rapidez y calidad.

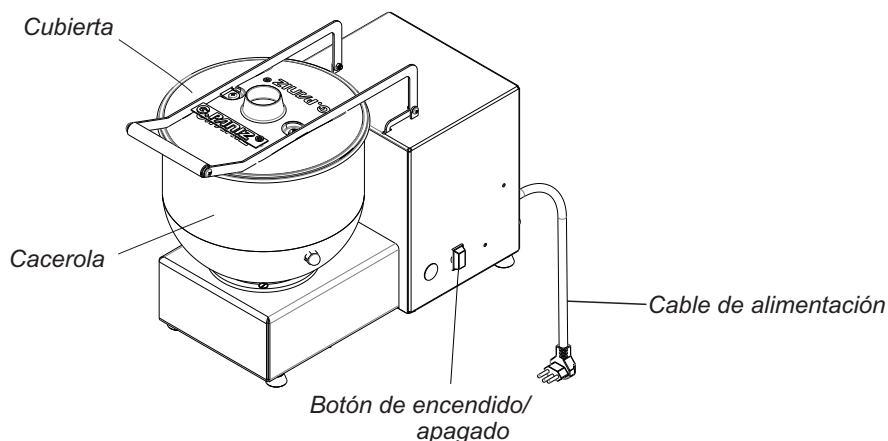
El Desfiador de Carnes es fabricado en acero SAE 1020, con acabado en pintura epoxi, cuba y palas en acero inoxidable 304. Posee reducción de velocidad hecha a través de poleas con correas y rodamientos blindados en su fabricación.

Para consultar los ingresos, visite el sitio: www.gpaniz.com.br

DATOS TÉCNICOS

MODELO	DC-04	DC-10
ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA	Monofasico	Monofasico
POTENCIA (kW)	0,3	0,9
FRECUENCIA (Hz)	60	60
TENSIÓN BIVOLT (V)	127/220	127/220
CORRIENTE NOMINAL (A)	8,4/4,2	11,8/5,9
CONSUMO ELÉCTRICO (kWh)	0,95	1,4
CORDÓN DE ALIMENTACIÓN	3 x 1,5mm	3 x 1,5mm
CAPACIDAD (Kg)	4	10

La empresa se reserva el derecho de efectuar cambios en los equipos sin previo aviso.



NOTA: Equipo destinado a deshacer carnes. No utilice para otra función, evitando el uso abusivo del equipo.


INSTRUCCIONES DE USO

Para conectar su máquina, siga los siguientes pasos:

- 1° Paso: Encender la máquina en la red eléctrica;
- 2° Paso: Abrir la tapa y colocar el producto (pollo, pescado, etc) dentro de la 'Panela';
- 3° Paso: Baje completamente la 'Tampa';
- 4° Paso: Presionar el botón 'Liga';
- 5° Paso: Para apagar la máquina, presione el botón de apagado.
- 7° Paso: Quite el enchufe de la toma.

Si se levanta la tapa, la máquina se apagará automáticamente, como sistema de seguridad.

INSTRUCCIÓN DE INSTALACIÓN ELÉCTRICA

- El equipo debe ser aterrizado obligatoriamente para evitar riesgos al operador y daños al equipo.
- Utilizar tomas para 20A con pin 4,8mm según NBR 6147.
- No extraiga el pasador de tierra del cable eléctrico.
- Nunca usar extensiones o 'T' para la conexión de los equipos.
- Hacer la conexión del terminal equidopotencial cerca del adhesivo,  con cable de 6 a 8 mm.
- Instalar un disyuntor en la red eléctrica

INSTRUCCIONES GENERALES DE INSTALACIÓN

- Verificar si la tensión de la red eléctrica es la misma de su equipo;
- Instale su equipo en un área bastante ventilada;
- Instalar el equipo en una superficie plana;
- Dejar un espacio conforme página 06 alrededor del equipo;
- Para la operación adecuada, este equipo debe ser instalado en local con temperatura entre 5°C a 25°C;
- Mantener el equipo fuera del alcance de los niños.

INSTRUCCIÓN DE USO DE CUBA

Figura 1

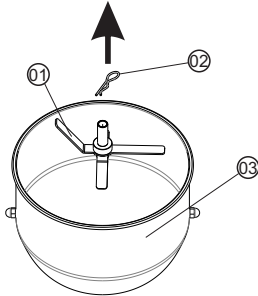
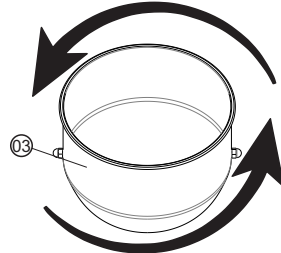


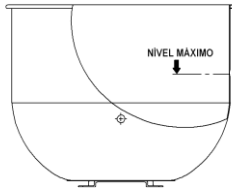
Figura 2



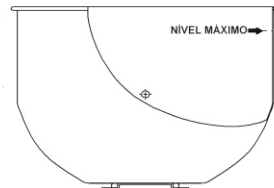
Para retirar las paletas (elemento 1), retire la grapa (elemento 2) y tire de la pala (elemento 1) hacia arriba, desacoplándolas según la figura 1. La olla (elemento 3) debe girarse hacia la izquierda para retirarla de acuerdo con la figura 2.

NOTA: Las palas, ubicadas en la parte interior de la olla, deben girar en el sentido contrario a las agujas del reloj.

Nivel Máximo DC-04



Nivel Máximo DC-10



MANTENIMIENTO

- El equipo de mantenimiento del cliente debe revisar y probar las condiciones eléctricas (contactores, cables, contactos, llaves, etc.) cada 800 horas de trabajo.
- La situación normal de trabajo del equipo debe restaurarse sólo cuando los responsables del mantenimiento terminen el servicio. Todas las protecciones fijas que, por ventura, hayan sido removidas, deberán volver a colocar y atornillarse de nuevo según estaban;
- Sólo personas autorizadas y entrenadas, que reconocen todos los riesgos del equipo deben realizar el mantenimiento.
- El mantenimiento periódico del equipo evita el desgaste prematuro de las piezas que trabajan entre sí, como correas. Además del mantenimiento, es necesario realizar algunas comprobaciones:
 - Comprobar desgaste y apriete (tensión) de la correa del motor cada 100 horas.
 - Si el cordón de alimentación está dañado, el mismo debe ser sustituido por el fabricante o servicio autorizado con un cordón de alimentación especial disponible por el fabricante o servicio autorizado.
- Los mantenimientos preventivos con potencial de causar accidentes deben ser objeto de planificación y gestión efectuados por un profesional legalmente habilitado.
- Las partes metálicas son conductores de calor, por lo tanto, antes de iniciar cualquier mantenimiento, compruebe que el equipo está completamente enfriado;
- Si hay realmente necesidad de accionar la Asistencia Técnica G.Paniz, si el equipo no está funcionando conforme a las especificaciones, tenga la factura y el Manual de Instrucciones a la mano y póngase en contacto con el Servicio de Atención al Cliente de G.Paniz. Este le dará una aclaración sobre los pequeños problemas que eventualmente ocurran en su equipo y le indicará el asistente técnico más cercano. Para facilitar la reposición de piezas, cite siempre la referencia de la máquina, en este caso Desfiador de carne Dc04 o Dc10.

REGULACIÓN CORREA

Figura 1

Figura 2

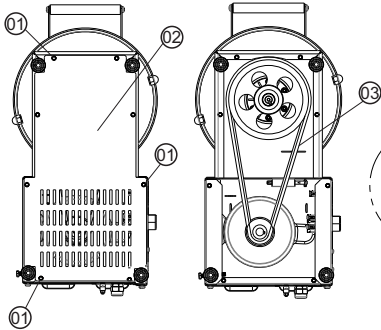
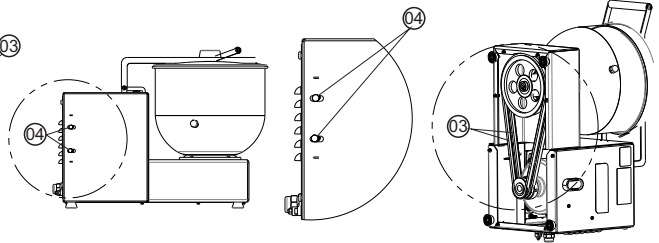


Figura 3

Figura 4

Figura 5



Paso 1 - Retire los 8 tornillos (ítem 01), después de removido retire el cierre inferior (ítem 02)

Paso 2 - Observar la correa (ítem 03) y apretar los 2 tornillos (ítem 04) hasta que la correa quede estirada, (la correa no puede quedar muy floja y ni muy estirada es necesario dejarla en un medio término).

Paso 3 - Después de ajustada la correa, coloque el cierre inferior (ítem 02) y apriete los tornillos (artículo 01).

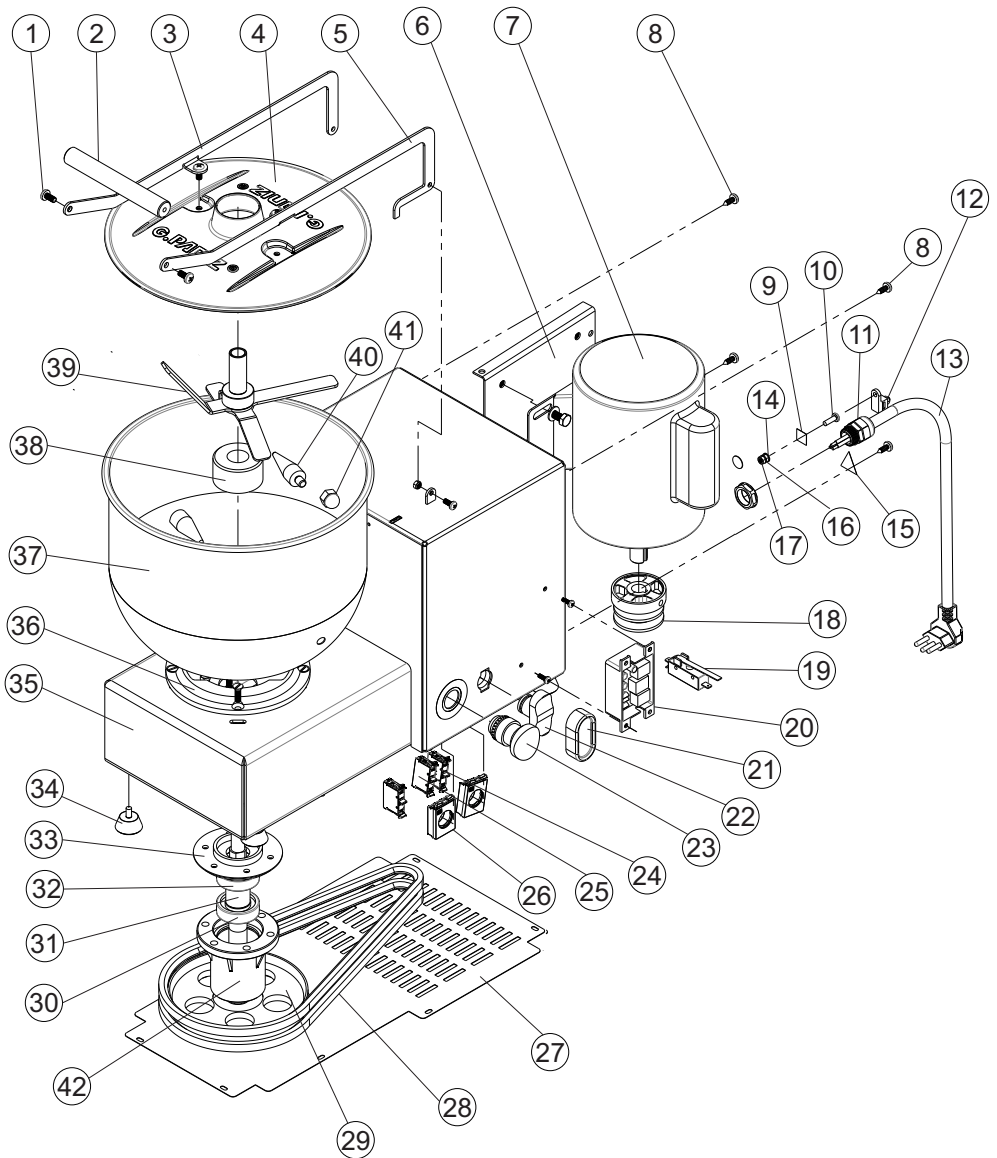
OCURRENCIA DE DEFECTOS

PROBLEMAS	ANÁLISIS	SOLUCIONES
Ruido	Desgaste de rodamientos	- Entrar en contacto con la Asistencia Técnica.
	Comprobar la correa del motor	- Hacer la regulación de la correa, ver página 13.
	Comprobar si las correas están desgastadas	- Entrar en contacto con la Asistencia Técnica.
Falta de potencia	Comprobar si no está excediendo la capacidad máxima del equipo.	- Comprobar página 10.
Micros	Tornillo que del apriete en el micro flojo.	- Entrar en contacto con la Asistencia Técnica.
	Accionador de la micro desregulado.	- Entrar en contacto con la Asistencia Técnica.

LIMPIEZA

- Antes de efectuar la limpieza retire el enchufe de la toma de corriente.
- Nunca utilice accesorio de metal (cuchillo, cuchara, etc) para no agredir las partes de acero inoxidable.
- Para la limpieza externa, se aconseja utilizar un paño húmedo con jabón neutro.
- Nunca utilice manguera de agua, ya que podría provocar un cortocircuito y dañar los componentes eléctricos como motor y elementos de seguridad.
- La limpieza de su equipo deberá realizarse siempre después de su utilización.
- No utilice productos abrasivos, sólo jabón neutro.
- Este aparato no debe limpiarse con chorro de agua.
- La máquina no puede ser sumergida para su limpieza.

VISTA EXPLODIDA MÁQUINA



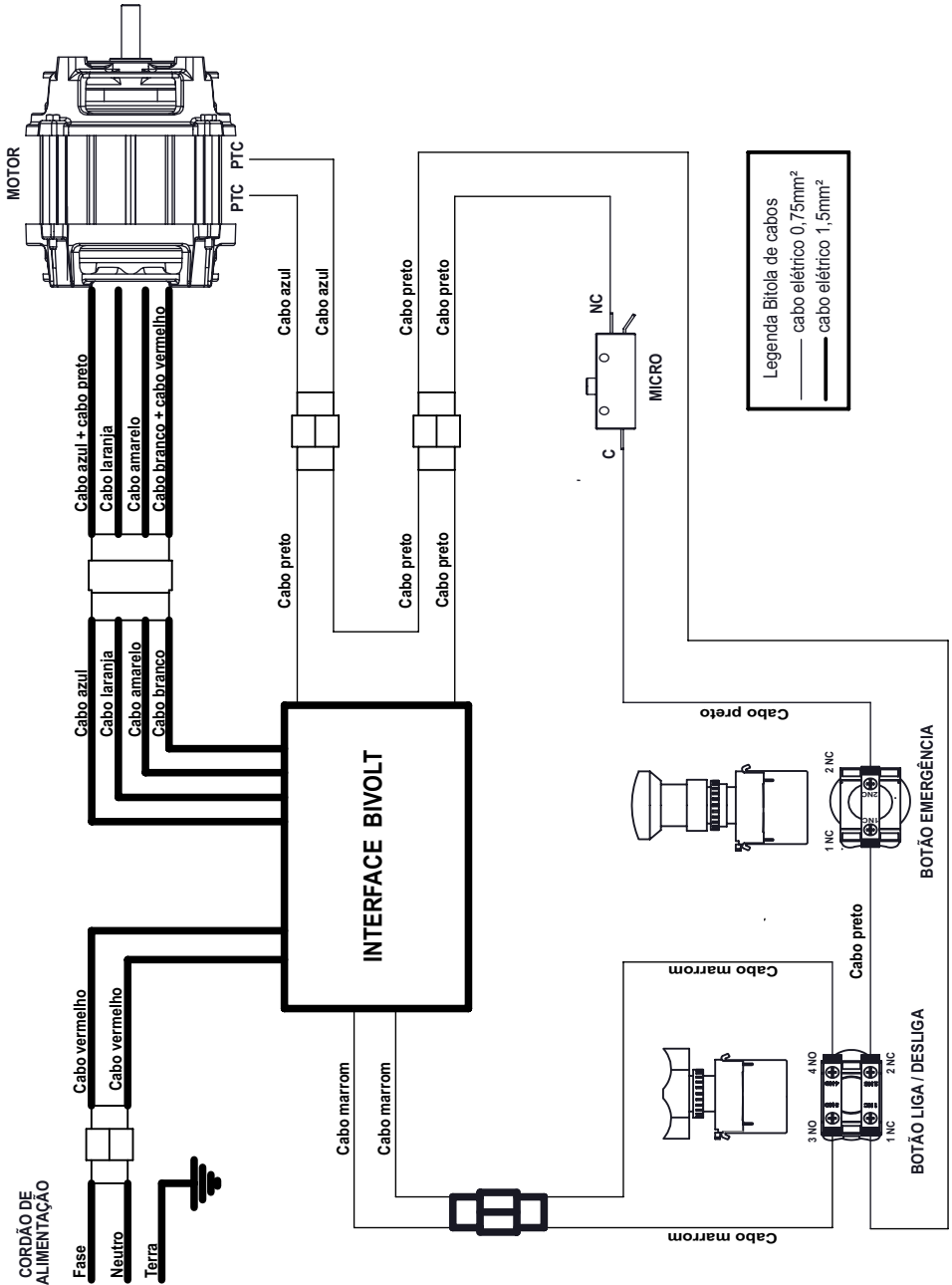
CATÁLOGO DE PEÇAS DESFIADOR DC-04

ITEM	DESCRIÇÃO	CÓDIGO
1	Parafuso Philips Panela M6 x 12	02170
2	Cabo da Dobradiça	07522
3	Dobradiça Esquerda	07525
4	Tampa DC04	07547
5	Dobradiça Direita	07524
6	Conjunto Suporte Motor	07547
7	Motor Monofásico 1/2cv	00001
8	Parafuso Philips Panela 5,5x16	00264
9	Etiqueta Equipotencialidade	71577
10	Parafuso Philips Panela Max16	71673
11	Prensa Cabo	71621
12	Terminal Equipotencial 10mm	71575
13	Cabo INJ Plug	72390
14	Arruela Dentada M5	71585
15	Etiqueta tensão perigosa	71578
16	Arruela Pressão M5	14495
17	Porca Sextavada M5	03276
18	Polia Motor Usinada	07536
19	Chave Micro Interruptor	00725
20	Interface de Segurança	72383
21	Capa de Silicone P/ Botão Duplo	70601
22	Botão Duplo	70711
23	Botão de Emergencia	70710
24	Bloco de Contato NA	72243
25	Bloco de Contato NF	72242
26	Flange Botão	72363
27	Fechamento Inferior	07534
28	Correia Z850	00651
29	Polia Lisa	07397
30	Rolamento 6204 2RS	00020
31	Espaçador do Rolamento	07513
32	Retentor	485G
33	Flange	07535
34	Pé de Borracha	00375
35	Conjunto Gabinete	07545
36	Base Fixa Cuba	7264G
37	Conjunto Panela	07518
38	Bucha Guia Cuba	07533
39	Conjunto Pá	07515
40	Batedor Pino	07517
41	Porca Calota M10	70323
42	Mancal	70380

CATÁLOGO DE PEÇAS DESFIADOR DC-10

ITEM	DESCRIÇÃO	CÓDIGO
1	Parafuso Philips Panela M6 x 12	02170
2	Cabo da Dobradiça	07522
3	Dobradiça Esquerda	07856
4	Tampa DC10	71273
5	Dobradiça Direita	07855
6	Conjunto Suporte Motor	03326
7	Motor Monofásico 3/4cv	00002
8	Parafuso Philips Panela 5,5x16	00264
9	Etiqueta Equipotencialidade	71577
10	Parafuso Philips Panela Max16	71673
11	Prensa Cabo	71621
12	Terminal Equipotencial 10mm	71575
13	Cabo INJ Plug	72390
14	Arruela Dentada M5	71585
15	Etiqueta tensão perigosa	71578
16	Arruela Pressão M5	14495
17	Porca Sextavada M5	03276
18	Polia Motor Usinada	02515
19	Chave Micro Interruptor	00725
20	Interface de Segurança	72383
21	Capa de Silicone P/ Botão Duplo	70601
22	Botão Duplo	70711
23	Botão de Emergencia	70710
24	Bloco de Contato NA	72243
25	Bloco de Contato NF	72242
26	Flange Botão	72363
27	Fechamento Inferior	07537
28	Correia Z875	03510
29	Polia Lisa	07397
30	Rolamento 6204 2RS	00020
31	Espaçador do Rolamento	07513
32	Retentor	485G
33	Flange	07535
34	Pé de Borracha	00375
35	Conjunto Gabinete	07860
36	Base Fixa Cuba	7264G
37	Conjunto Panela	07858
38	Bucha Guia Cuba	07514
39	Conjunto Pá	07515
40	Batedor Pino	07517
41	Porca M10	00762
42	Mancal	70380

ESQUEMA ELÉTRICO DC-04 DC-10





CERTIFICADO DE CONFORMIDADE
Conformity Certificate

Nº 218.143/17

218.071/16

Marca	Modelo	Descrição (Descrição Técnica do Modelo)	Código de Barras (se aplicável)
GPANIZ	DC 04 127V 60Hz	Família 09 Desfiador de Carne Aparelho Classe I	N/A
	DC 04 220V 60Hz		
	DC 10 127V 60Hz		
	DC 10 220V 60Hz		

Laboratório / CRL: <i>Laboratory / CRL:</i>	BR Cert	CRL 0287
Relatório de Ensaio Nº / Data: <i>Test Report Number / Date:</i>	1726/2017 07	12/04/2017

Observações Gerais:
General Observations

A validade deste certificado está atrelada à realização das avaliações de manutenção e tratamento de possíveis não conformidades de acordo com as orientações da ABNT previstas no procedimento específico. Para verificação da condição atualizada de regularidade deste Certificado de Conformidade deve ser consultado o banco de dados de produtos e serviços certificados do Inmetro. Este certificado está sujeito ao contínuo atendimento ao Procedimento Geral para Avaliação da Conformidade, ao Procedimento Específico da Marca de Conformidade ABNT bem como aos requisitos da Portaria acima, sendo válido somente em original e com o timbre da ABNT em alto-relevo seco, assinado pelo Gerente de Certificação de Produto, e sua validade pode ser confirmada no seguinte endereço eletrônico: www.abnt.org.br. Este certificado está vinculado ao contrato nº 218.CP.133/2012, e para o endereço acima citado. (CNPJ: 33.402.892/0001-06 – Tel.: (21) 3974-2300 / Fax: (21) 3974-2315). Certificado de Conformidade válido somente acompanhado das páginas de 1 a 2. *The validity of this certificate is tied to the achievement of maintenance assessments and treatment of possible non-compliance in accordance with the ABNT guidelines in the specific procedure. For verification the updated condition of regularity of this Certificate must be obtained from the product database and Certificate Services Inmetro. This certificate is subject to the continuous fulfillment of the requirements of the General Procedure for Conformity Assessment, and to the Specific Procedure of the ABNT Conformity Mark, as well as to the Governmental Decree referred above and will be valid only in its original form, with the ABNT stamp in dry high-relief, duly signed by the Product Certification Manager, and its validity may be confirmed at the following electronic address: www.abnt.org.br. This certificate is related to the contract nr 218.CP.133/2012 and for the location above indicated. Certificate valid only together with pages 1-2.*

Rio de Janeiro, 07 de dezembro 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 0,360m³ 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.

TÉRMINO DE GARANTÍA

La empresa se compromete con la garantía de 6 (seis) meses referente al producto abajo calificado, a partir de la fecha de la reventa al cliente final, mediante las siguientes condiciones y normas:

1) La empresa no cubrirá en ningún caso defectos y riesgos en la pintura o amasamiento derivados del transporte, debiendo éstos ser exigidos del transportista en el momento de la entrega, o sea, recepción de la mercancía. También no tendrán garantía equipos expuestos al tiempo, o que por alguna forma después de su uso hayan quedado mucho tiempo sin funcionamiento, pues podrá aparecer óxido en las partes de movimiento no lubricadas.

2) La garantía no cubrirá vidrios, lámparas, fusibles, llaves contactoras, resistencias, termostatos, regulador de temperatura, relés, válvulas solenoides de agua y válvula solenoide de gas, pues son componentes sensibles a las variaciones de tensión eléctrica, transporte no apropiado, instalaciones No apropiadas y sin protección.

3) El motor eléctrico, cuando está dañado, debe ser encaminado a la Asistencia Técnica de los respectivos fabricantes, debiendo ocurrir un previo contacto con GASTROMAQ.

4) El cliente tendrá el derecho a Asistencia Técnica en el lugar de uso de la máquina cuya medida de la misma sea mayor que 0,360m³ o peso superior a 94kg. En caso de que la máquina no se encuadre en las medidas citadas, la misma deberá ser enviada a la Asistencia Técnica Autorizada más cercana. En caso de que se constata que hubo mal uso o instalación inadecuada del equipo, la visita, el desplazamiento y los costos de la reparación correrán por cuenta del usuario, aun en el período de garantía.

5) La garantía establecida por la fábrica se refiere a las máquinas que en servicio y uso normal presentan defectos de material o montaje. La fábrica se reserva el derecho de dar opiniones y no autoriza a otras personas a juzgar defectos presentados durante la vigencia de la garantía. La garantía cubrirá los costos de la mano de obra siempre que sea realizada por la Asistencia Técnica Autorizada. Se excluyen de la garantía defectos o averías resultantes de accidentes por negligencia en las operaciones.

6) La empresa no se responsabiliza por modificaciones en el producto, salvo los cambios realizados por la propia fábrica.

7) Después de 3 (tres) meses de uso, se considerará fuera de garantía todas las piezas o accesorios que tengan desgaste natural o acelerado tales como: rodamientos y retenes, discos del Molidor de Carne y del Preparador de Alimentos; El globo, la paleta y la espiral de la batidora planetaria; Filtros de la modeladora; Trefilas, caracoles y alimentadores de extrusión.

8) Las regulaciones, lubricaciones, ajustes y limpieza del equipo, oriundos de su uso y funcionamiento, no serán cubiertos por la garantía, debiendo correr por cuenta del propietario.

9) EXTINCIÓN DE LA GARANTÍA:

- ✓ La no ejecución de los servicios de revisión y lubricación constantes en el Manual de Instrucción del equipo;
- ✓ El empleo de piezas y componentes no originales y no recomendados por la empresa;
- ✓ Modificación del producto y consecuente alteración de las características técnicas de funcionamiento, con excepción de las ejecutadas por la empresa;
- ✓ Utilización de las máquinas y equipos para otras funciones distintas de las indicadas por el fabricante;
- ✓ Durante el período de validez de la garantía.

Obs: Para cualquier demanda judicial queda elegido el Foro de la Comarca de Caxias do Sul (RS), con renuncia a cualquier otro, por más privilegiado que sea o venga 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"/>	Conforme <input type="checkbox"/>	Conforme <input type="checkbox"/>	Conforme <input type="checkbox"/>	Conforme <input type="checkbox"/>	Conforme <input type="checkbox"/>
	Não Conforme <input type="checkbox"/>	Não Conforme <input type="checkbox"/>	Não Conforme <input type="checkbox"/>	Não Conforme <input type="checkbox"/>	Não Conforme <input type="checkbox"/>	Não Conforme <input type="checkbox"/>
Responsável						

LISTA DE REVISÕES MANUAL

Revisão	Nº Série Inicial	Nº Série Final	CDA	Descrição
00	010113XXXXXX	130614XXXXXX	*	
01	040614XXXXXX	190215XXXXXX	1020	Acrescentado item 25 nas páginas 29 e 30.
02	200215XXXXXX	140118XXXXXX	2444	Atualizado vista Explodida Pg 9,10 e 11 Atualizado Esquema Elétrico Pg 13. Atualizado Certificados Pg 14 e 15. Atualizado Manual Conforme modelo Novo Padrão.
03	150118XXXXXX	-		

* Alterado conforme layout novo.

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

R.03

DC-04

DC-10

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 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