

MODELADORA DE PÃES

MPS-250 SS















MPS-350 SS

MPS-500 SS

G.PANIZ

Manual de Instrução

ÍNDICE

 Apresentação - Finalidade - Segurança	3
 Aspectos de Segurança	4
 Recebimento do Produto	7
 Características Técnicas	8
 Instruções de Uso	9
 Manutenção	11
 Limpeza	12
 Ocorrência de Defeitos	13
 Certificados	14
 Esquema Elétrico	17
 Termo de Garantia	23
 Lista revisão Máquina	25
 Cronograma de Manutenção	26
 Lista de Revisões Manual	27

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 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



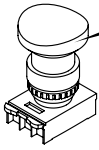
Terra de Proteção
IEC 60417-5019

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.
- O equipamento só pode ser operado em ambientes profissionais que seguem requisitos de higiene e segurança.

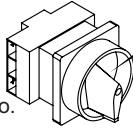


ASPECTOS DE SEGURANÇA



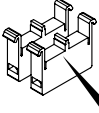
Botão de Emergência

Desliga o equipamento em situações de risco.



Chave Geral

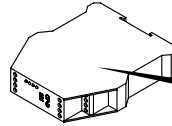
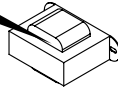
Corta o fornecimento de energia para o equipamento. Possui trava de segurança.



Blocos de contato
com duplo canal.

Transformador

Deixa a tensão abaixo de 25V.



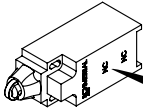
Relé de Segurança

Monitora o todo o sistema de segurança.



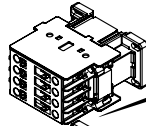
Chave Liga/Reset/Desliga

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



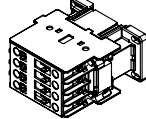
Interruptores positivos

Desliga o equipamento quando a grade de proteção estiver aberta



Contactoras

Duas contactoras redundantes para acionamento do motor.



Controlador

Para proteção térmica do motor



VIDA ÚTIL DOS COMPONENTES

Contactoras	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	30x10 ⁶ manobras
Vida Elétrica	10x10 ⁵ manobras

Botões

Vida Mecânica	3x10 ⁶ operações
---------------	-----------------------------

Botões de emergência

Vida Mecânica	3x10 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: Esta máquina foi projetada observando a Norma de Segurança Nr12(segurança no trabalho em máquinas e equipamentos), ICE 60335-1(segurança de aparelhos eletrodomésticos e similares, parte 1 requisitos gerais) e ICE 60335-2-64(segurança de aparelhos eletrodoméstico e similares, parte 2 requisitos particulares para máquinas elétricas comerciais de cozinha).

Esquema Elétrico: Para a visualização da esquemática do comando elétrico, conforme a tensão 127V ou 220V monofásico, verificar a partir da pág. 23.

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 proteção de 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.

ASPECTOS DE SEGURANÇA

Manutenção: Procedimentos para manutenção, cabo danificado, desgaste da correia, verifique pág. 19.

Emergência: Em caso de emergência, pressione o botão de emergência. Verifique o procedimento de uso do botão de emergência, na pág. 22.

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

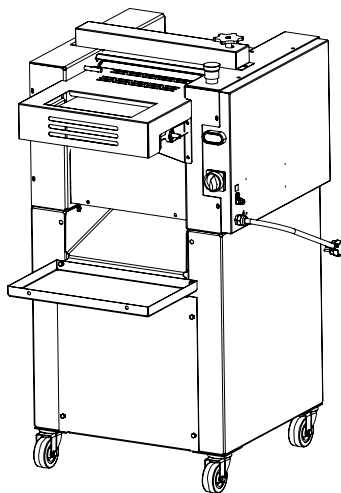
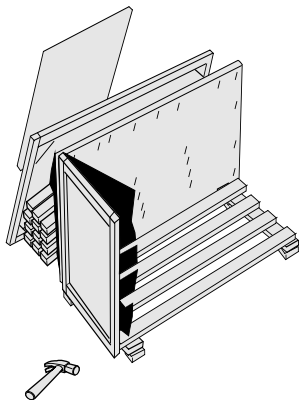
É PROIBIDA A RETIRADA DE QUALQUER ITEM DE SEGURANÇA DE SUA MÁQUINA SOB PENA DE PERDA DA GARANTIA E FUNCIONAMENTO DO EQUIPAMENTO.

RECEBIMENTO DO PRODUTO

Ao receber o produto, recomendamos cuidado e inspeção para detectar qualquer avaria proveniente do transporte, tais como:

- 1) amassados e riscos na pintura;
- 2) quebra de peças e
- 3) falta de peças através da violação da embalagem.

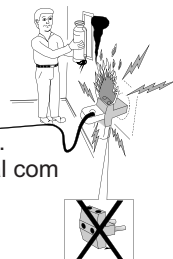
OBSERVAÇÃO: Em casos de avaria no recebimento seja ele por qualquer motivo acima mencionado, a fábrica não se responsabiliza.



INSTALAÇÃO

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

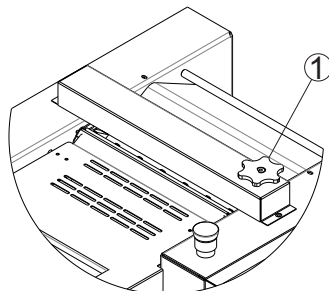
- 1) Instalar seu equipamento em área bastante arejada;
- 2) instalar o equipamento em uma superfície plana;
- 3) deixar um espaço de pelo menos 50 cm em torno do equipamento;
- 4) verificar se a tensão da rede elétrica é a mesma do seu equipamento.
- 5) para a operação adequada, este aparelho deve ser instalado em local com temperatura entre 5°C a 25°C.
- 6) nunca usar extensões ou 'T' para a ligação dos equipamentos;
- 7) não remova o pino terra do cabo elétrico;
- 8) utilizar tomadas para 20A com pino 4,8mm conforme NBR 6147.



A instalação deve ser realizada por um profissional habilitado e treinado. Ligue para 0800-704-2366 e contate a assistência caso necessário.

REGULAGEM ROLO DOS CILINDROS

Para regular a abertura dos rolos é necessário utilizar o item 1 da figura ao lado, para fechar os rolos e deixar a massa mais fina girar o manípulo no sentido horário, para abrir os rolos e deixar a massa mais grossa é necessário girar o manípulo no sentido anti-horário.



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Projetada como modeladora de massas de pão, com capacidade de modelar pães de até 500g. Atende demanda de cozinhas industriais, hotéis, panificadoras, padarias e similares com muita eficiência, rapidez e qualidade. É fabricada em aço carbono SAE 1020 com acabamento em pintura epóxi. Possui um gabinete fechado, com mancais em polipropileno injetado, rolamentos blindados, cilindros com acabamento em cromo duro. Esteira de transporte por cilindros, sistema de troca de feltros, sem necessidade de desmontar a máquina para a troca do mesmo.

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

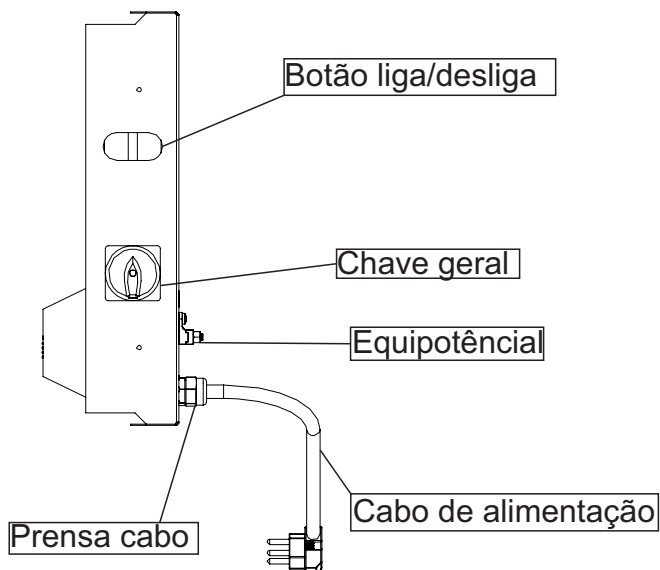
ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS				
PRODUTO	MODELO	PESO LÍQUIDO	CAPACIDADE DE MASSA	DIMENSÕES A X L X C
MODELADORA DE PÃO	MPS-250	54 kg s/pedestal	Pães de até 500 g	400x400x730mm
	MPS-350	58 kg s/pedestal 85 kg c/pedestal	Pães de até 500g	1110x580x750mm
	MPS-500	68 kg s/pedestal 105 kg s/pedestal	Pães de até 500g	1110x740x750mm

NOTA: A altura apresentada na tabela acima é para modelos MPS-350 e MPS-500 com o pedestal montado.

Máquina	Descrição	Código
MPS	Motor Monofásico 1/4CV 220V 4P 50HZ	70085
	Motor Monofásico 1/2CV 127V 4P 60HZ (C/PTC)	71633
	Motor Monofásico 1/2CV 220V 4P 60Hz (C/PTC)	71634
	Motor Monofásico 1/4CV 127V 4P 60Hz E48 (C/PTC)	71658
	Motor Monofásico 1/4CV 220V 4P 60Hz E48 (C/PTC)	71659

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

COMANDO ELÉTRICO



INSTRUÇÕES DE USO

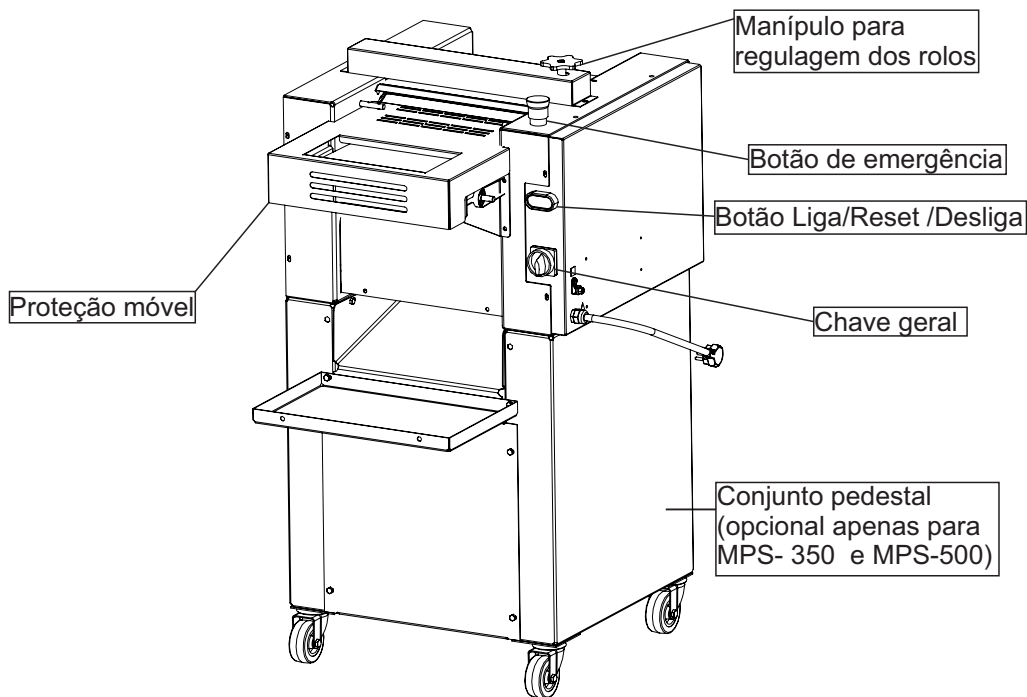
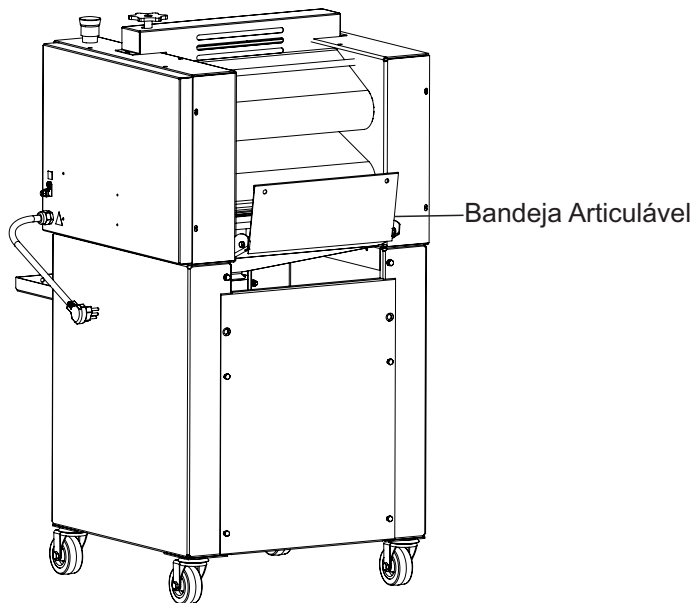
Para ligar sua máquina, siga os passos descritos abaixo:

- 1° Passo: conectar o plugue na tomada;
- 2° Passo: posicionar a 'Chave Geral' na posição ON ;
- 3° Passo: regule a abertura dos rolos no manipulô conforme a quantidade de massa que irá ser colocada;
- 4° Passo: coloque a massa na esteira condutora;
- 5° Passo: pressionar o botão Reset;
- 6° Passo: pressionar o botão Liga ;

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

Em caso de emergência, pressione o botão de Emergência da máquina, que está localizado próximo à área de acesso dos cilindros.

NOTA 1: Para o retorno automático do pão à bandeja frontal, abaixe a bandeja articulável localizada na saída traseira do equipamento.

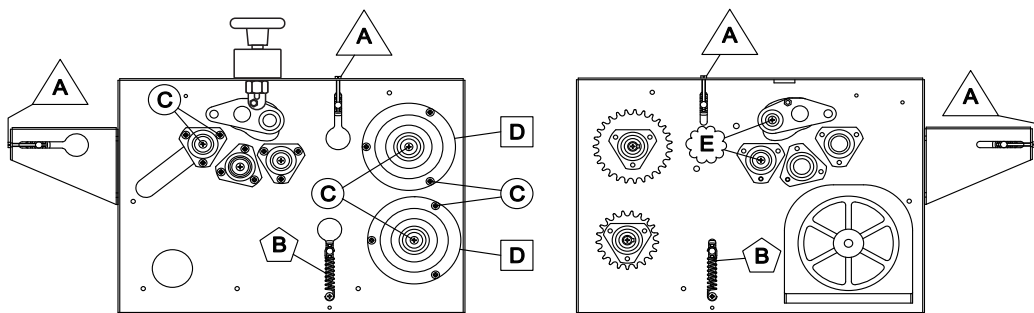


MANUTENÇÃO

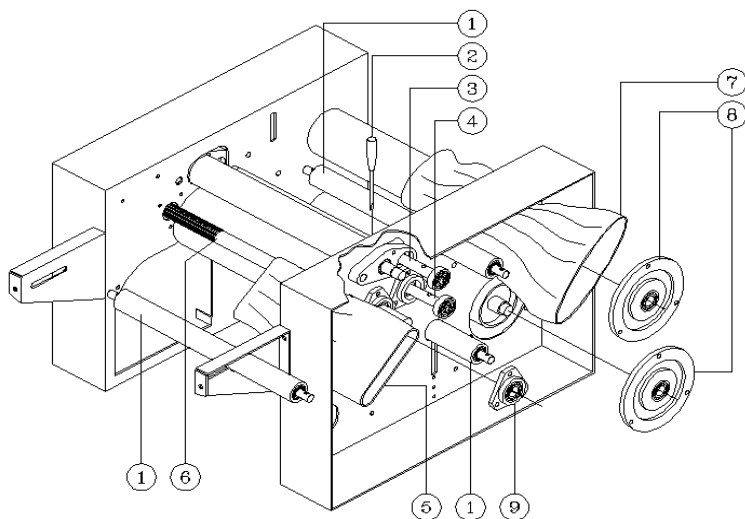
- a) Para identificar desvios de desempenho e deterioração da segurança, manutenções periódicas devem ser realizadas conforme cronograma de manutenção, devendo ter registros para futuras auditorias.
- b) Para o sistema elétrico a equipe de manutenção do cliente deve revisar e testar as condições elétricas (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 os 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) Um electricista deverá fornecer serviços elétricos conforme especificações de leis locais e nacionais.
- h) 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.
- i) As manutenções preventivas com potencial de causar acidentes devem ser objeto de planejamento e gerenciamento efetuado por um profissional legalmente habilitado.

COMO TROCAR O FELTRO

- 1- Retire seu equipamento da tomada;
- 2 - Retire as proteções laterais e proteção frontal do motor;
- 3 - Retire os parafusos 'A';
- 4 - Solte a mola presa na ponta do eixo 'B';
- 5 - Retire os parafusos 'C' após isso proceda conforme mencionado abaixo:



- 6 - Retire o cilindro 1 como indicado no desenho que está na pág 17.
- 7 - Com auxílio de uma chave de fenda (item 2) coloque no orifício do eixo 3 e 4 para retirada do parafuso 'E', após isso retire os eixos 3 e 4.
- 8 - Para a retirada do item 5 (esteira) retire o mancal de eixo 6 e retire o item 5 pelo rasgo na lateral.
- 9 - Para a retirada do item 7 (esteira) retire o mancal 8 o item 7 pelo orifício do mancal retirado, repita esse mesmo passo para a retirada da esteira inferior.
- 10 - Introduza o novo filtro e faça o processo reverso para montar seu equipamento.



LIMPEZA

- 1) Antes de efetuar a limpeza desligue a chave geral e retire o plug da tomada;
- 2) nunca utilize acessório de metal (faca, colher, etc) para não agredir as partes de aço inoxidável;
- 3) para a limpeza externa, aconselha-se utilizar um pano úmido com sabão neutro;
- 4) nunca utilize mangueira de água pois poderá provocar curto circuito e danificar os componentes elétricos como motor e itens de segurança;
- 5) a limpeza de seu equipamento deverá ser feita sempre após a sua utilização;
- 6) não utilize produtos abrasivos, somente sabão neutro;
- 7) este aparelho não deve ser limpo com jato de água;
- 8) a máquina não poderá ser submergida para limpeza.

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.

3 - Se o pão não estiver enrolando corretamente: Verifique se a abertura dos rolos estão compatível com a quantidade de massa colocada e verifique se os panos não apresentam sinais de desgastes.

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 MPS-250/350/500.

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 

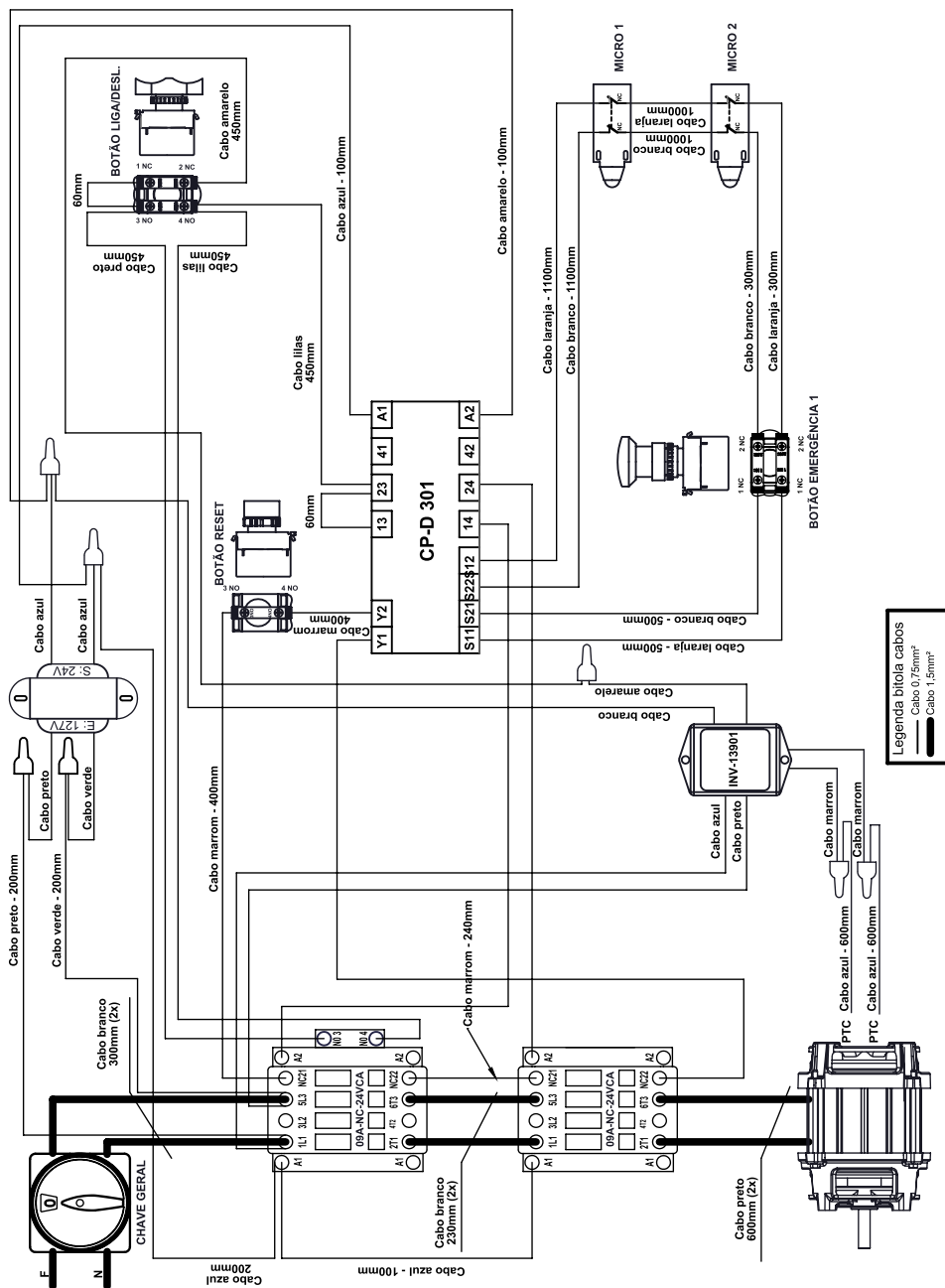
K2 

- 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.

BOTÃO DE EMERGÊNCIA

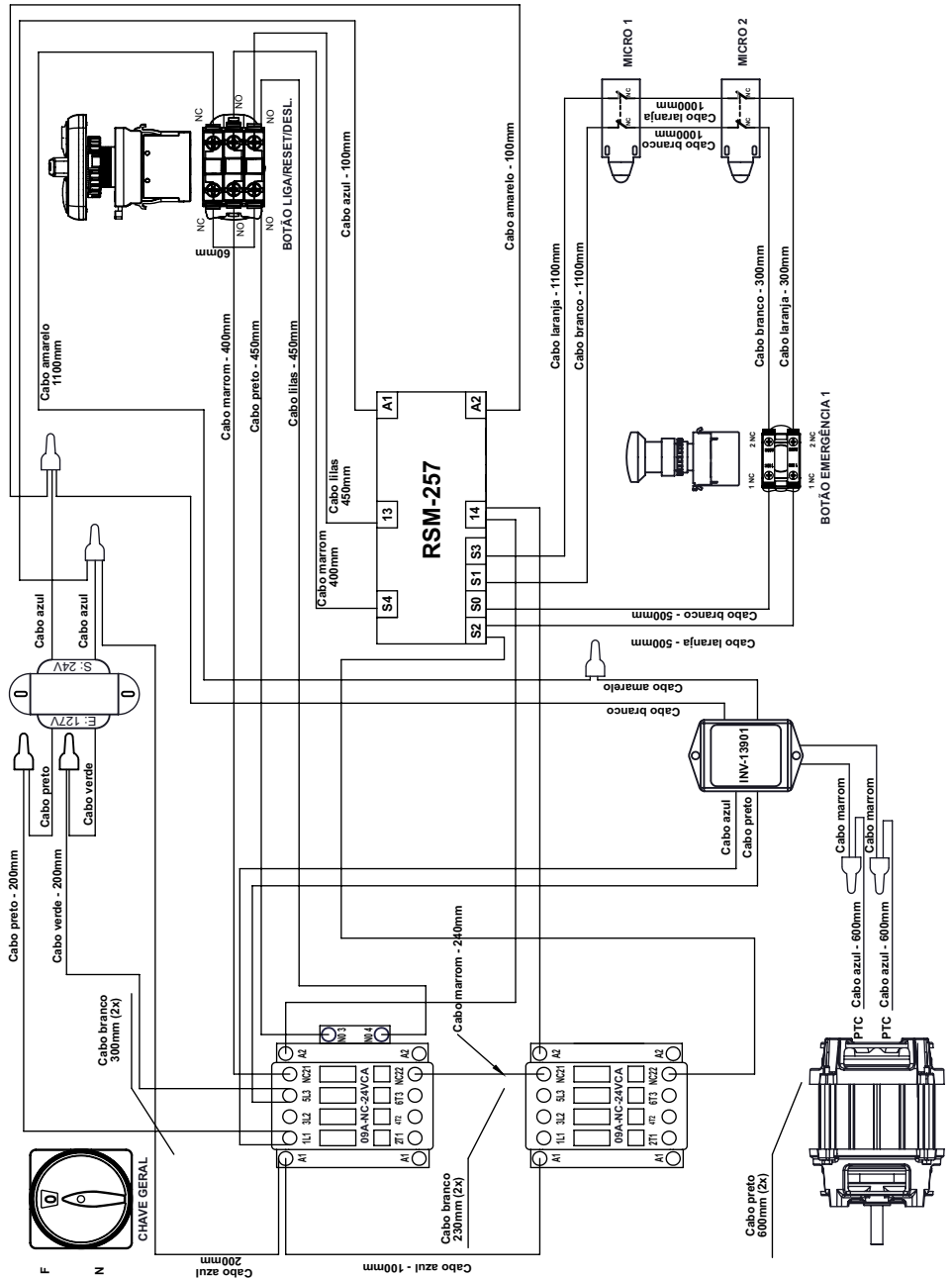
Os BOTÕES DE EMERGÊNCIA da máquina possuem a função de segurança de parar a máquina em caso de emergência. Portanto, os mesmos devem estar desacionados para que o aparelho possa entrar em funcionamento. A imagem a seguir ilustra o botão acionado e desacionado.

ESQUEMA ELÉTRICO 127V MONOFÁSICO INSTRUTECH MPS

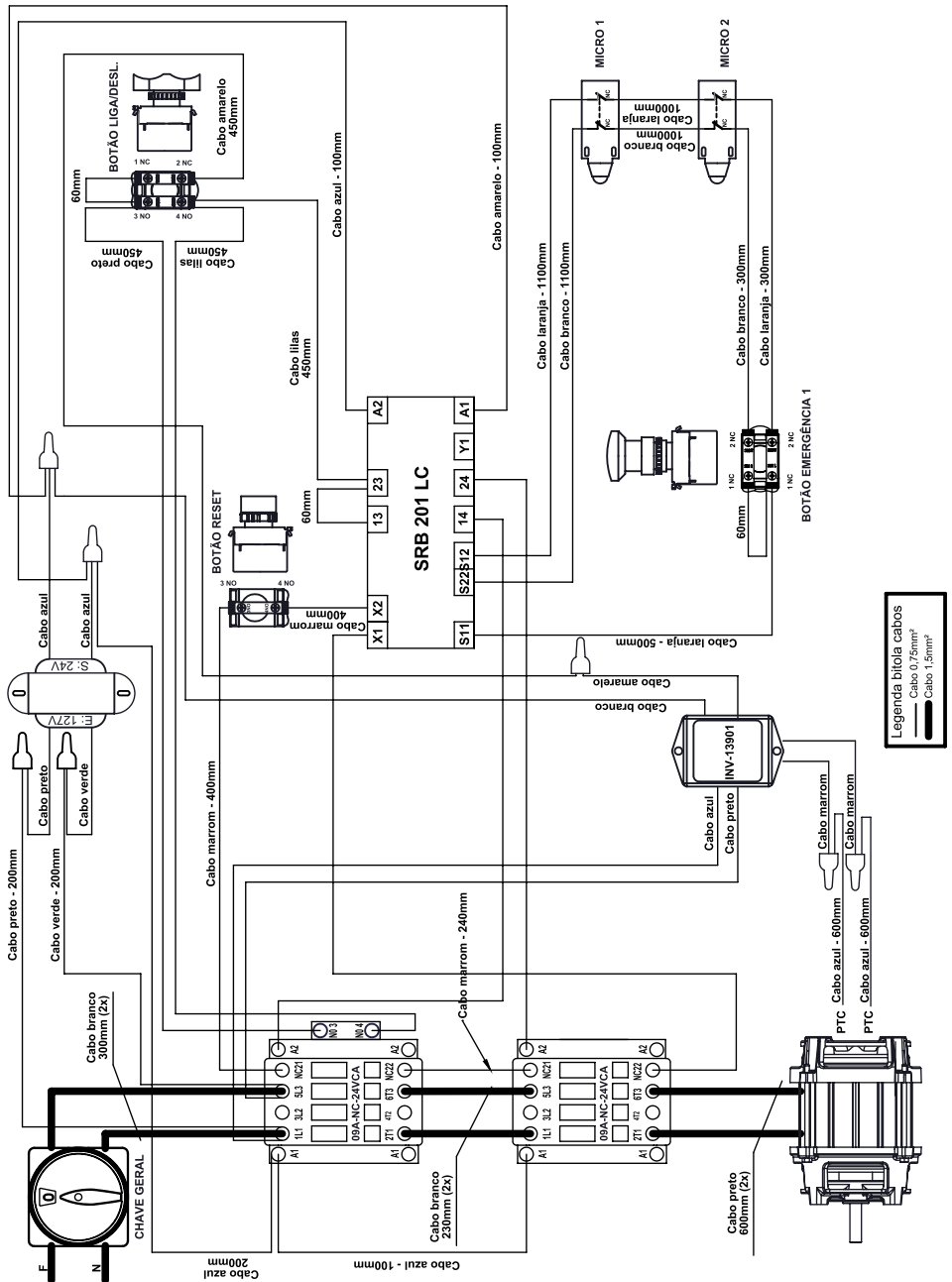


Legenda bitola cabos
 Cabo 0,75mm²
 Cabo 1,5mm²

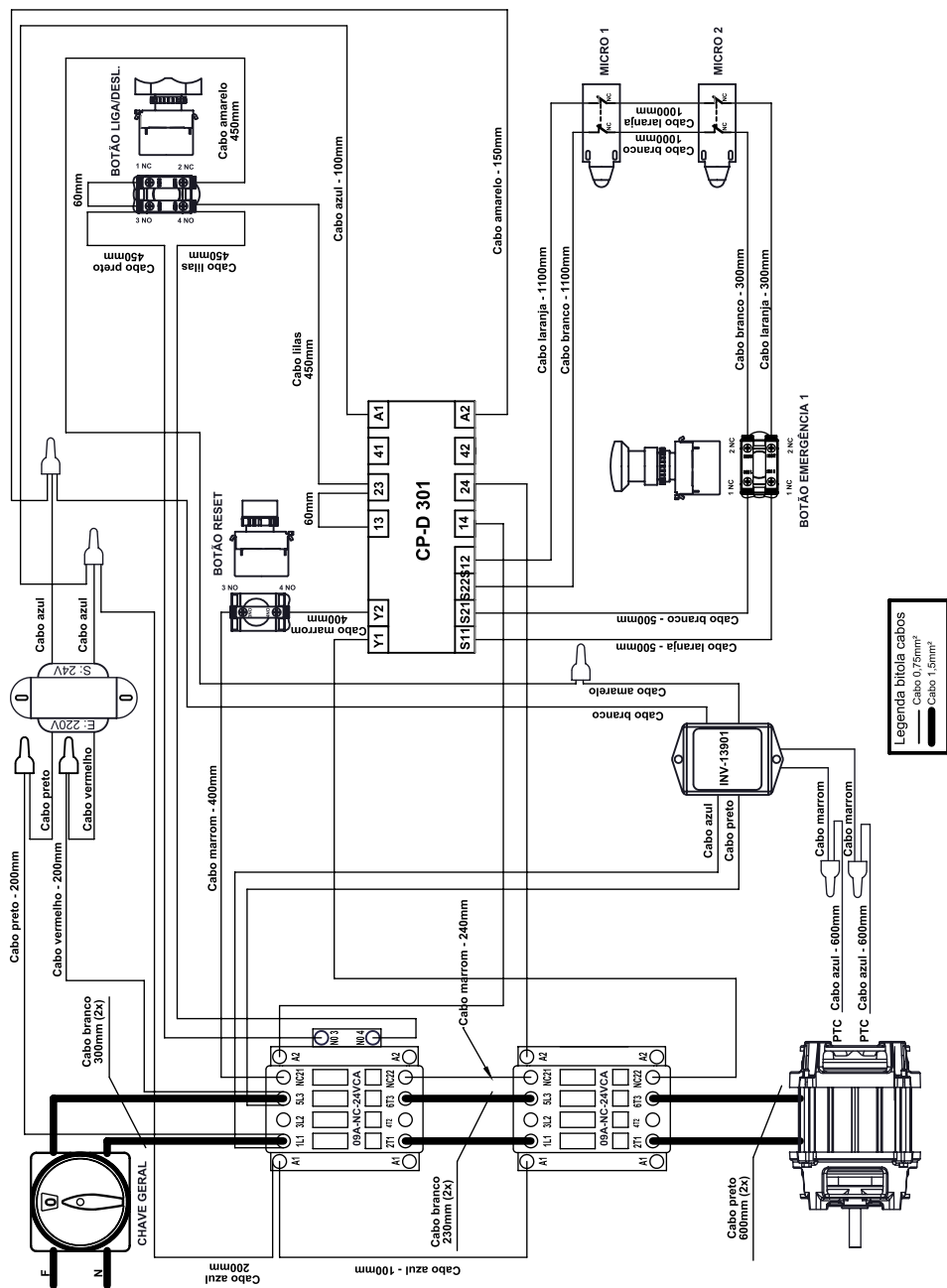
ESQUEMA ELÉTRICO 127V MONOFÁSICO DIGIMEC MPS



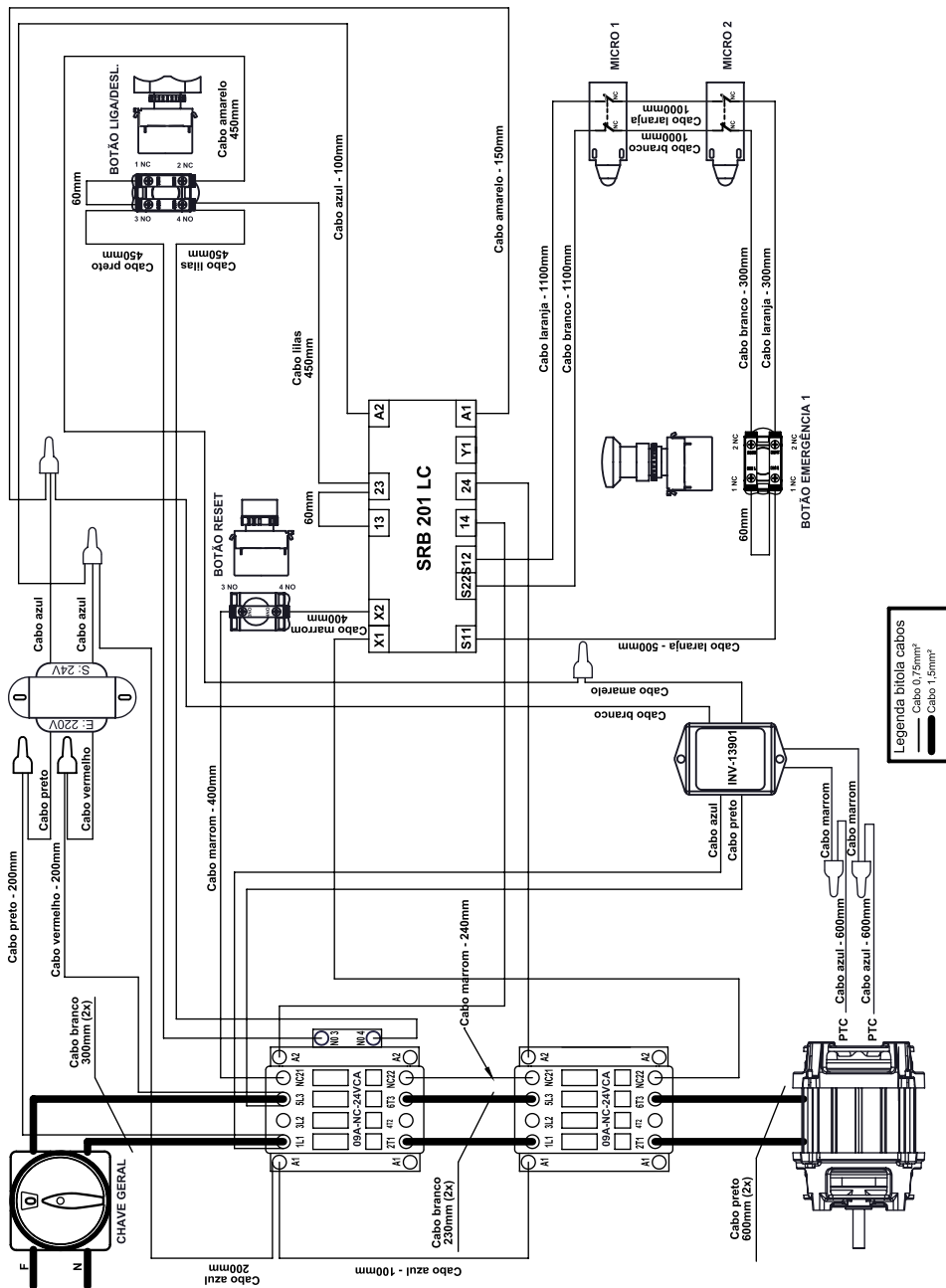
ESQUEMA ELÉTRICO 127V MONOFÁSICO SCHMERSAL MPS



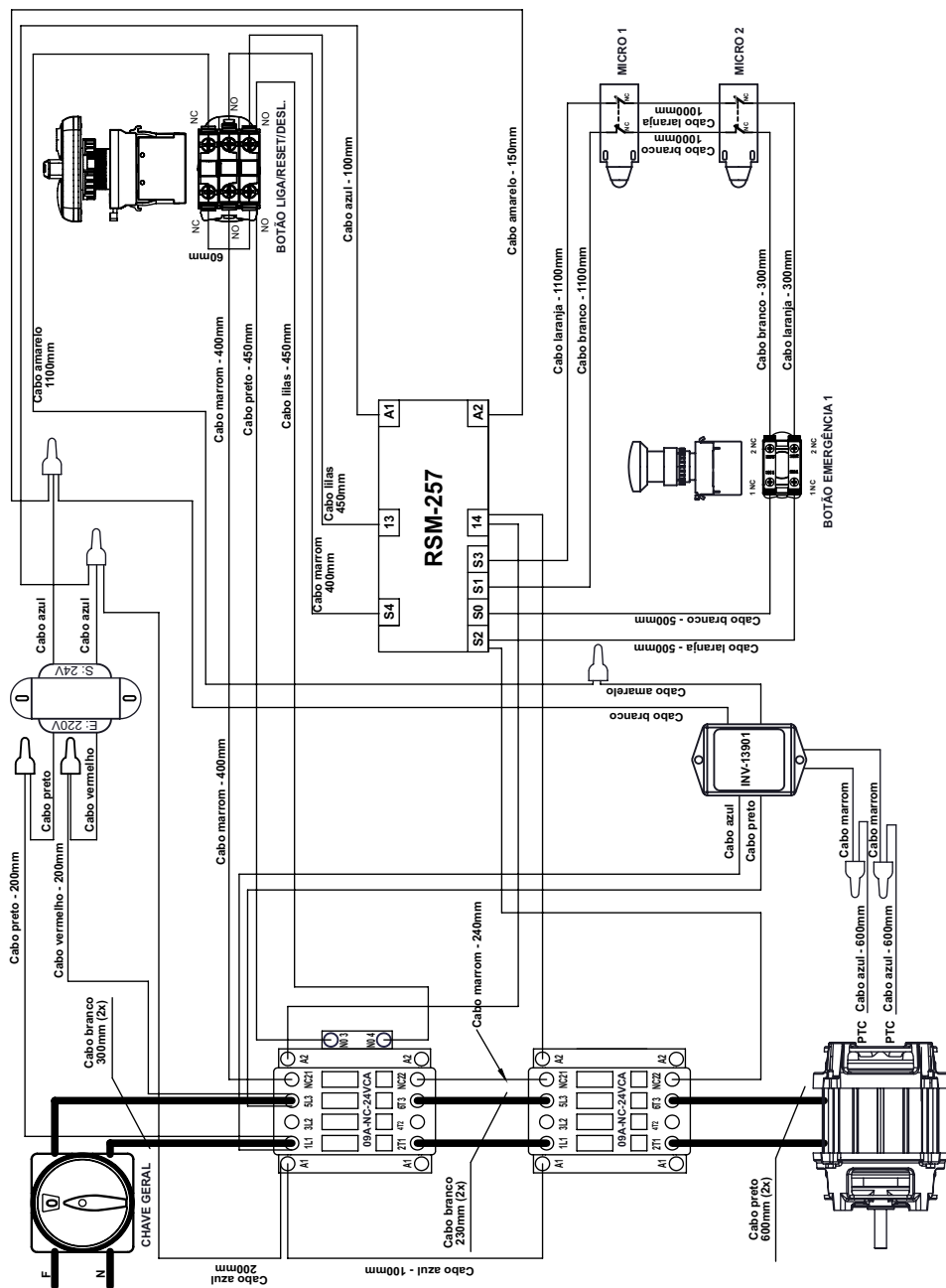
ESQUEMA ELÉTRICO 220V MONOFÁSICO INSTRUTECH MPS



ESQUEMA ELÉTRICO 220V MONOFÁSICO SCHMERSAL MPS



ESQUEMA ELÉTRICO 220V MONOFÁSICO DIGIMEC MPS



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 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 <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 CORREIAS	1.800 HORAS
02	LUBRIFICAR CORRENTES	1.800 HORAS
03	TROCAR FELTROS	2.000 HORAS
04	TROCAR ROLAMENTOS	10.000 HORAS
05	LIMPEZA EXTERNA DO EQUIPAMENTO	DIÁRIA
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

LISTA DE REVISÕES MANUAL

Revisão	Nº Série Inicial	Nº Série Final	CDA	Descrição
00	010113XXXXXX	050313XXXXXX	*	
01	060513XXXXXX	121216XXXXXX	1023	
02	131216XXXXXX	150117XXXXXX	2123	Acrescentado parte espanhol no manual.
03	160117XXXXXX	240117XXXXXX	2132	Alterado esquema elétrico nas páginas 24 e 28 . Alterado vista explodida página 17.
04	250117XXXXXX			

* Alterado conforme layout novo. Modelo SSV1.

R.04

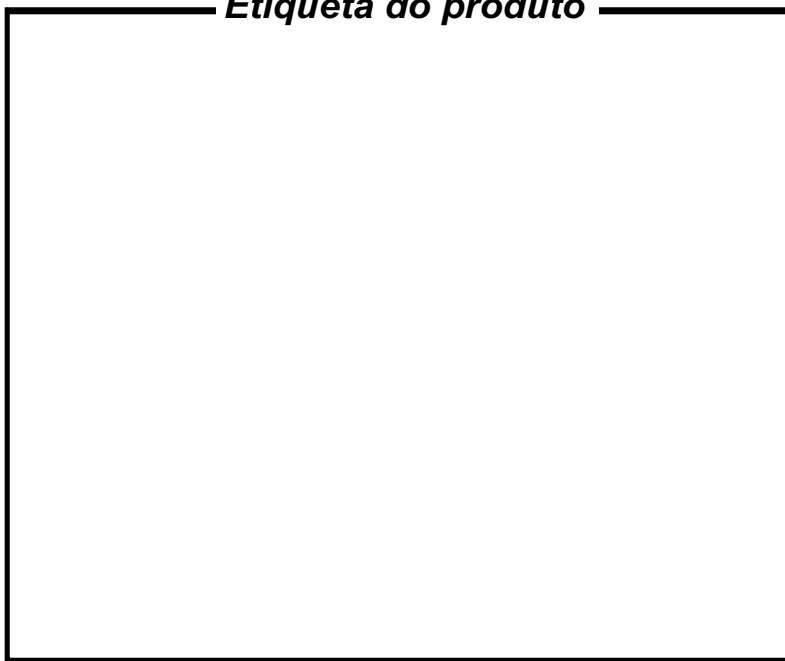
80672

MPS-250 SS

MPS-350 SS

MPS-500 SS

Etiqueta do produto



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

G.PANIZ



ATENDIMENTO AO CONSUMIDOR

(0-XX-54) 2101 3400

0800-704-2366

www.gpaniz.com.br 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