

# AMACIADOR DE CARNES

ABLANDADOR DE CARNES  
SOFTNER OF MEATS

AMC 18

 **ATENDIMENTO AO CONSUMIDOR**  
**(0-XX-54) 2101 3400**  
www.gpaniz.com.br - gpaniz@gpaniz.com.br

**G.PANIZ®**

**QUALIDADE QUE DÁ GOSTO**

G. Paniz Indústria de Equipamentos para Alimentação Ltda - Rua adolfo Randazzo, 2010 - Bairro Vila Maestra - Cx. Postal 8012  
CEP.:95.034-970 - Fone: (0-XX-54) 2101 3400 - Fax: (0-XX-54) 2101 3408 - Caxias do Sul - RS - Brasil

**G.PANIZ®**

**Manual de Instruções**  
**Manual de Instrucciones**  
**Instruction Manual**



## TERMO DE GARANTIA

Todas as partes que compõem a máquina, exceto o motor, estão garantidas por 06 meses, no que se referem a defeitos de fabricação.

Esta garantia será cancelada nos seguintes casos:

- Mau uso do equipamento;
- Caso o equipamento tenha sido aberto ou a manutenção tenha sido feita por pessoas não autorizadas;
- Remessa do equipamento para manutenção sem prévia consulta;
- Não apresentação da nota fiscal de compra junto à revenda.

**ATENÇÃO:** Embora a G.PANIZ INDÚSTRIA DE EQUIPAMENTOS PARA ALIMENTAÇÃO não se responsabilize pela garantia dos motores elétricos, estes possuem 01 ano de garantia por parte do fabricante, a contar da data de emissão da nota fiscal de venda. Para usufruir desta garantia, basta que você apresente a nota fiscal ao assistente técnico indicado pelo fabricante dos motores elétricos e não viole as condições de garantia impostas pelo mesmo.

Data de Aquisição: \_\_\_\_\_

Número da Nota Fiscal: \_\_\_\_\_

Número de Série da Máquina: \_\_\_\_\_

Nome do Cliente: \_\_\_\_\_

Nº de Série

Modelo:

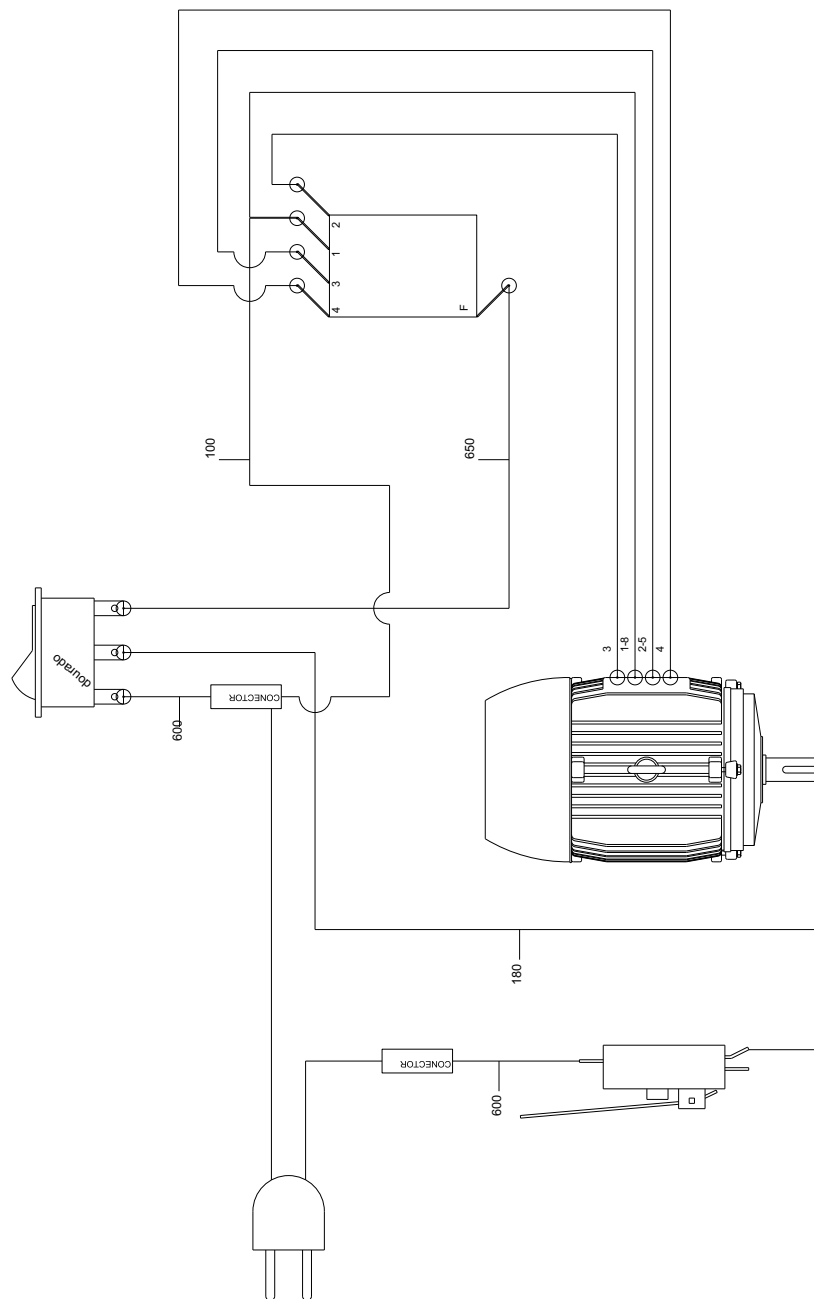
Revenda:

Telefone:

## ÍNDICE/ÍNDICE/INDEX

<b>Introdução: (Avisos, Normas, Transporte) .....</b>	<b>2</b>
<b>Produto: (Descrição do Produto, Instalação, Uso e Limpeza ) .....</b>	<b>3</b>
<b>Introducción: (Avisos, Nuermas, Transpuerte ).....</b>	<b>4</b>
<b>Producto: (Descripción del Producto, Instalación, Uso y Limpieza ) .....</b>	<b>5</b>
<b>Intoduction: (Notices, Norms, Transport) .....</b>	<b>6</b>
<b>Product: (Product Description, Installation, Use and Cleaning) .....</b>	<b>7</b>
<b>Ilustração/Ilustración/Illustration: .....</b>	<b>8</b>
<b>Ilustração/Ilustración/Illustration: .....</b>	<b>9</b>
<b>Descrição dos Componentes AMC 18:.....</b>	<b>10</b>
<b>Descrición de los Componentes AMC 18:.....</b>	<b>11</b>
<b>Description of the Components AMC 18:.....</b>	<b>12</b>
<b>Especificações Técnicas/Especificaciones/Specifications .....</b>	<b>13</b>
<b>Esquema Elétrico.....</b>	<b>14</b>
<b>Anotações.....</b>	<b>15</b>
<b>Termo de Garantia: .....</b>	<b>16</b>





## AMC 18 AMACIADOR DE CARNES

### 1- CONHEÇA SEU PRODUTO

- 1.1 Estrutura em aço inox (fig. 6)
- 1.2 Tampa protetora dos dentes em aço inox (fig 1)
- 1.3 Pentes e rolos em aço inox (fig. 2 e 3)
- 1.4 Redutor com engrenagens banhada no óleo (densidade 140)
- 1.5 Manipulo de retrocesso para colocação e retirada dos dentes (fig. 5)
- 1.6 Tampa protetora inferior dos dentes em aço inoxidável (fig. 4)

### 2- CUIDADOS COM A INSTALAÇÃO

- 2.1 Coloque o seu equipamento em uma superfície plana, nivelada e firme
- 2.2 Antes de conectar a sua máquina na rede elétrica, certifique-se de que a voltagem indicada coincide com a da rede elétrica de seu estabelecimento.
- 2.3 Sempre utilize os dentes (fig.2) quando processar qualquer tipo de carne, pois os mesmos evitam que a carne enrrole nos rolos (fig. 3) e conseqüentemente auxiliam a saída da mesma.

#### IMPORTANTE !

Desligue o equipamento da rede elétrica, aguardando a completa parada do mesmo quando desejar retirar quaisquer das partes removíveis

### 3- APRENDA A USAR A SUA AMC 18

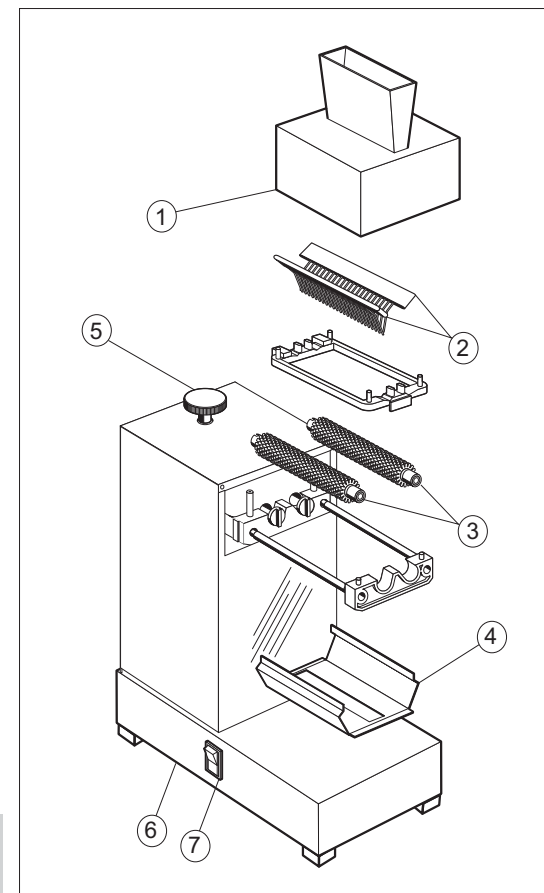
- 3.1 Monte o equipamento conforme o desenho ao lado
- 3.2 Use o manipulo de retrocesso (fig.5) para encaixar os rolos corretamente
- 3.3 Ligue o equipamento na chave liga e desliga (fig.7)
- 3.4 Coloque a carne a ser processada na abertura da tampa de proteção (fig. 1) soltando-a livremente para o interior da máquina.

#### ATENÇÃO !

Sobre nenhuma circunstância utilize instrumentos para empurrar a carne para o interior da tampa de proteção (fig 1)

### LIMPEZA

- 4.1 Antes de efetuar a limpeza de seu equipamento, certifique-se de que a máquina esteja desligada da rede elétrica.
- 4.2 As partes móveis devem ser lavadas com água quente e detergente, o restante da máquina usar somente pano úmido.
- 4.3 Não derrame água sobre o equipamento.



# AMC 18 ABLANDADOR DE CARNES

## AVISOS IMPORTANTES

- Conserve cuidadosamente este Manual para cualquier otra consulta.
- Haja la instalación conforme la instrucciones del fabricante o contáctese con el personal especializado.
- Para eventuales reparos, dirijase, exclusivamente a un centro de Asistencia Técnica Autorizado por el fabricante y solicitar piezas de reposición originales.
- La incomprensión de los avisos anteriores puede comprometer la seguridad del operador.
- Contáctese con el distribuidor de su confiabilidad para lograr la dirección más cercana a la suya.

El fabricante se reserva el derecho de modificar, a cualquier momento y sin previo aviso, el contenido de este manual.

## INTRODUCCIÓN MANUAL DE USO Y MANTENIMIENTO

Atraves de este manual el fabricante quiere darle informaciones técnicas para una correcta instalación y un perfecto funcionamiento de su equipo. Usted debe guiarse por éste juntamente con la descripción de las características, del funcionamiento, de la instalación, y del mantenimiento, los cuales le darán más seguridad al operador.

Antes de usar el equipo consulte este manual, lea con atención y siga rigurosamente las instrucciones recomendadas. Tratandose de la seguridad del operador, la máquina debe estar siempre en perfectas condiciones de uso.

Este manual, acompañará a la máquina y deberá ser conservado en lugares de fácil acceso, todos los operadores deben conocerlo.

## NORMAS DE SEGURIDAD

- Antes de prender la máquina o cuando haya alguna duda sobre su funcionalidad, cada operador debe leer cuidadosamente este manual de uso.
- En etapa de localización y mantenimiento de averías, tome todas las precautos para prevenir cualquier dano a las personas o a la máquina. Desconéctela de la red eléctrica antes de repararla.

## TRANSPORTE

- La mercadería viaja bajo los cuidados del cliente. Eventuales dudas acerca del estado defectuoso de lá máquina se las deberán aclarar con el transportador en el momento de la entrega.

## ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS/ESPECIFICACIONES TÉCNICAS/TECHINIC SPECIFICATIONS

Produto Producto Product	Capacidade Capacid Capacity	Motor				Peso Líquido Peso Neto Net. Weigth	Dimensões Dimensiones Dimensions		
	Kg	CV	Volt.	Ciclos Ciclos Cycles	Polos Polos Poles	Kg	Altura Altura Heigh	Larg. Ancho Width	Comp. Largo Length
AMC 18	Até 400 kg/h	1/2	110 v 220 v	50 Hz 60 Hz	4	18	465 mm	195 mm	410 mm

## ASSISTÊNCIA TÉCNICA G. PANIZ

PORTUGUÊS

5 - Antes de chamar a assistência técnica, observe se a máquina apresenta os seguintes problemas:

5.1 - SE A MÁQUINA NÃO LIGA	- VERIFIQUE SE HÁ ENERGIA ELÉTRICA NA TOMADA.
5.2 - SE OUVER EXCESSO DE BARULHO	- VERIFIQUE SE A VOLTAGEM DO EQUIPAMENTO COINCIDE COM A DO ESTABELECIMENTO.

## ASISTENCIA TÉCNICA G. PANIZ

ESPAÑOL

5 - Antes de llamar el asistencia técnica, fíjese si la máquina presenta los siguientes problemas:

5.1 - SI LA MÁQUINA NO ENCIENDE	- VERIFIQUE SI TIENE ENERGIA ELECTRICA EN LO ENCHUFE.
5.2 - SI HACE MUCHO RUIDO	- VERIFIQUE SI EL VOLTAJE DEL EQUIPO COINCIDE CON EL DEL ESTABLECIMIENTO.

## G. PANIZ TECHNICAL ASSISTANCE

ENGLISH

5 - Before looking for technical assitance, check if the machine presents any of the following problems:

5.1 -IF THE MACHINE DOESN'T SWITCH ON	- VERIFY IF HAVE ELECTRIC ENERGY ON LINE
5.2 -IF THERE IS EXCESSIVE NOISE	- CHECK IF THE EQUIPMENT'S VOLTAGE CONFORMS TO YOUR MAINS SUPPLY.

CODE	PARTS DESCRIPTION	CODE	PARTS DESCRIPTION
1	08616 - BASE ASSEMBLY AMC 18		
2	08601 - MOTOR PROTECTION AMC 18 STAINLESS STEEL		
3	08602 - LID AMC 18 STAINLESS STEEL X 465.5 X 192MM		
4	08615 - IN-FEED FUNNEL ASSEMBLY AMC 18		
5	08605 - CUTTER FINISHING AMC 18 236X248.5MM		
6	70486 - INJECTED CASE FOR REDUCER AMC 18		
7	70488 - SUPPORT FOR INJECTED ROLL AMC 18		
8	70487 - LID FOR INJECTED CASE FOR THE REDUCER		
9	70489 - LOCK FOR INJECTED ROLLS AMC 18		
10	70451 - MONOPHASE MOTOR 1/2 P4 11/22 60HZ AMC 18		
11	70495 - ROLL ASSEMBLY AMC 18		
12	70496 - COMB ASSEMBLY AMC 18		
13	08604 - DISTANCE ROD FOR ROLL AMC 18 216.5MM		
14	08609 - LARGER SHAFT AMC 18 129.5MM		
15	08610 - SMALLER SHAFT AMC 18 65MM		
16	08612 - FITTING GEAR Z 17 AMC 18 14MM		
17	08611 - GEAR Z 17 AMC 18 14MM		
18	08614 - ENDLESS BUSHING AMC 18 32MM		
19	70494 - ROUND HANDLE - CHAMFERED - AMC 18		
20	70367 - RUBBER FOOT MCR 10/22		
21	03914 - ON/OFF SWITCH 15A 11/22 MP35/50 MC10 CL300		
22	02499 - BIVOLT SWITCH		
23	70484 - O-RING 0/3928		
24	08613 - CROWN AMC 18 42MM		

## AMC 18 ABLANDADOR DE CARNES

### 1. CONOZCA SU PRODUCTO

- 1.1 Estructura en acero inoxidable (figura 6).
- 1.2 Tapa protectora de los peines en acero inoxidable (figura 1).
- 1.3 Peines y rodillos en acero inoxidable (figuras 2 y 3).
- 1.4 Reductor con engranajes bañados en aceite (densidad 140)
- 1.5 Manija de retroceso para la colocación y la retirada de los peines (figura 5).
- 1.6 Tapa protectora inferior de los peines en acero inoxidable (figura 4).

### 2- CUIDADOS CON LA INSTALACIÓN

- 2.1 Coloque su equipamiento en una superficie plana, nivelada y firme.
- 2.2 Antes de conectar su máquina en la red eléctrica, certifique que el voltaje indicado coincide con el de la red eléctrica de su establecimiento.
- 2.3 Siempre utilice los peines (figura 2) cuando procese cualquier tipo de carne, pues los mismos evitan que la carne se enrolle en los rodillos (figura 3) y, como consecuencia, auxilian en la salida de la misma.

#### IMPORTANTE!

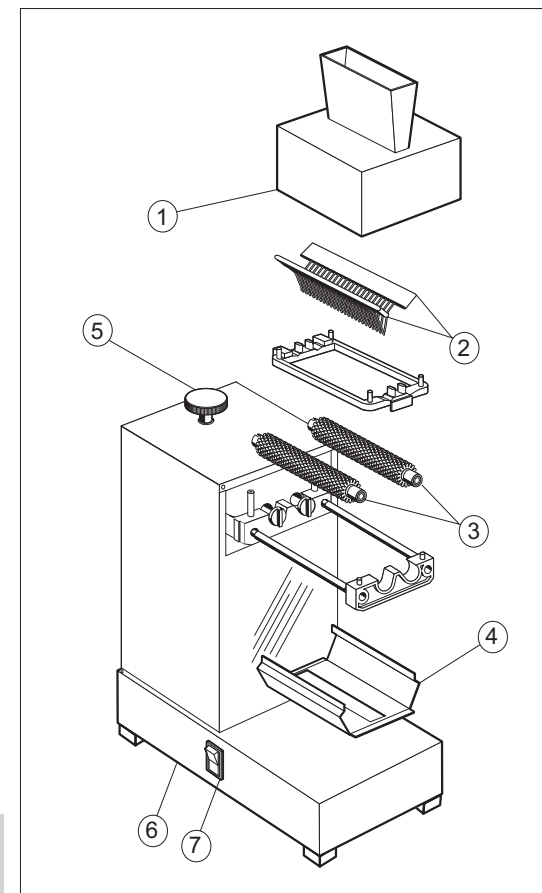
Desconecte el equipamiento de la red eléctrica, aguardando su completa parada, antes de retirar cualquiera de las partes removibles.

### 3 - APRENDA A USAR SU AMC 18

- 3.1 Monte el equipamiento de acuerdo con el diseño de al lado.
- 3.2 Use la manija de retroceso (figura 5) para encajar los rodillos correctamente.
- 3.3 Encienda el equipamiento en la llave enciende / apaga (figura 7).
- 3.4 Coloque la carne que va a ser procesada en la abertura de la tapa de protección (figura 1) soltándola libremente para el interior de la máquina.

#### ATENCIÓN !

Bajo ninguna circunstancia utilice instrumentos para empujar la carne para el interior de la tapa de protección (figura 1)



### LIMPIEZA

- 4.1 Antes de efectuar la limpieza de su equipamiento, certifique que la máquina esté desconectada de la red eléctrica.
- 4.2 Las partes móviles deben ser lavadas con agua caliente y detergente, lo restante de la máquina se debe usar sólo un paño húmedo.
- 4.3 No derrame agua sobre el equipamiento.

# AMC 18 SOFTNER OF MEATS

UTILITARIO REF.: AMC 18

## IMPORTANT INFORMATION

- Be sure to keep this manual for future reference.
- Installation should be done in accordance with the manufacturer's directions by qualified and component people.
- In case of repairs, use exclusively technical assistance authorized manufacturer, requesting original replacement parts.
- Failure to follow directives may put in risk operator's safety.
- Make contact with distributor whom you trust to obtain the authorized assistance center nearest you.
- The manufacturer reserves the right to alter, any moment, and without prior notice the contents of this manual.

## INTRODUCTION TO OPERATOR AND MAINTENANCE MANUAL

- This manual provides technical information for a correct installation and functioning of the equipment. The operator has the duty and responsibility to be guided by it. Contents include a description of the characteristics, functioning, installation and maintenance, as well as aspect pertaining to operator safety.
- Before using the equipment, it is necessary to consult this manual. We recommend that it be read carefully and that its instructions be followed rigorously. To preserve operator safety, the equipment should be maintained in perfect condition.
- This manual is an integral part of the equipment, and should be kept in a place of easy access, known by all of its operators, and made available to all persons responsible for its functioning and repair.

## SAFETY NORMS

- Before using the equipment, and each time that a doubt arises about its functioning, each operator has the responsibility of reading carefully this manual.
- In the process of product installation or during maintenance, use all responsible means necessary to prevent injury to people and to the machine.
- Upon finishing the removal or neutralization of any part related to the safe use of the machine (sensors protective parts, etc.) Replace them in their proper place and make sure that the security mechanisms are correctly positioned.

## SHIPPING

- The merchandise is shipped at the client's risk. Any claims that may be made concerning a defective condition of the machine should be presented to the shipper at the time of delivery.

## CÓDIGO DESCRIPCIÓN DE LAS PIEZAS

- 1 - 08616 - CONJUNTO BASE AMC 18
- 2 - 08601 - PROTECCIÓN MOTOR AMC 18 INOX. 504 X 308MM
- 3 - 08602 - TAPA AMC 18 INOX. 465,5 X 192MM
- 4 - 08615 - CONJUNTO EMBUDO DE ENTRADA AMC 18
- 5 - 08605 - TERMINACIÓN CORTADOR AMC 18 236 X 248,5MM
- 6 - 70486 - CAJA REDUCTOR INYECTADA AMC 18
- 7 - 70488 - SOPORTE DEL RODILLO INYECTADO AMC 18
- 8 - 70487 - TAPA CAJA REDUCTOR INYECTADO AMC 18
- 9 - 70489 - TRABA DE LOS RODILLOS INYECTADOS AMC 18
- 10 - 70451 - MOTOR MONNOFÁSICO 1/2 P4 11/22 60HZ AMC 18
- 11 - 70495 - CONJUNTO RODILLOS AMC 18
- 12 - 70496 - CONUNTOS PEINE AMC 18
- 13 - 08604 - TIRANTE DISTANCIADOR RODILLOS AMC 18 216,5MM
- 14 - 08609 - EJE MAYOR AMC 18 129,5MM
- 15 - 08610 - EJE MENOR AMC 18 65MM
- 16 - 08612 - ENGRANAJE ENCAJE Z 17 AMC 18 14MM
- 17 - 08611 - ENGRANAJE Z 17 AMC 18 14MM
- 18 - 08614 - BUJE SIN FIN AMC 18 32MM
- 19 - 70494 - MANIJA REDONDA CON FALSEO AMC 18
- 20 - 70367 - PATA DE GOMA MRC 10/22
- 21 - 03914 - LLAVE ENCIENDE/APAGA 15A 11/22 MP 35/50 Mc10
- 22 - 02499 - LLAVE BI-VOLTAJE
- 23 - 70484 - O'RING 0/3928
- 24 - 08613 - CORONA AMC 18 42MM



**CÓDIGO    DESCRIÇÃO DAS PEÇAS**

- 1 - 08616 - CONJUNTO BASE AMC 18
- 2 - 08601 - PROTECAO MOTOR AMC 18 INOX 504 X 308MM
- 3 - 08602 - TAMPA AMC 18 INOX 465,5 X 192MM
- 4 - 08615 - CONJUNTO FUNIL DE ENTRADA AMC 18
- 5 - 08605 - ACABAMENTO CORTADOR AMC 18 236X248,5MM
- 6 - 70486 - CAIXA REDUTOR INJETADA AMC 18
- 7 - 70488 - SUPORTE DO ROLO INJETADO AMC 18
- 8 - 70487 - TAMPA CAIXA REDUTOR INJETADO AMC 18
- 9 - 70489 - TRAVA DOS ROLOS INJETADOS AMC 18
- 10 - 70451 - MOTOR MONOF 1/2 P4 11/22 60HZ AMC 18
- 11 - 70495 - CONJ ROLOS AMC 18
- 12 - 70496 - CONJ PENTES AMC 18
- 13 - 08604 - TIRANTE DISTANCIADOR ROLOS AMC 18 216,5MM
- 14 - 08609 - EIXO MAIOR AMC 18 129,5MM
- 15 - 08610 - EIXO MENOR AMC 18 65MM
- 16 - 08612 - ENGRENAGEM ENCAIXE Z 17 AMC 18 14MM
- 17 - 08611 - ENGRENAGEM Z 17 AMC 18 14MM
- 18 - 08614 - BUCHA SEM FIM AMC 18 32MM
- 19 - 70494 - MANIPULO REDONDO C/CHANFRO AMC 18
- 20 - 70367 - PE BORRACHA MCR 10/22
- 21 - 03914 - CHAVE LIGA DES 15A 11/22 MP35/50 MC10 CL300
- 22 - 02499 - CHAVE BIVOLT
- 23 - 70484 - ORING 0/3928
- 24 - 08613 - COROA AMC 18 42MM

**AMC 18 SOFTNER OF MEATS**

**1 - GET TO KNOW THE PRODUCT**

- 1.1 Stainless steel structure (fig. 6)
- 1.2 Protecting lid in stainless steel (fig 1)
- 1.3 Combs and rolls in stainless steel (fig. 2 e 3)
- 1.4 Reducer with gears dipped in oil.
- 1.5 Setback switch to put and remove combs (fig. 5)
- 1.6 Lower protection lid of the combs made in stainless steel (fig. 4)

**2 - SPECIAL CARE WHEN INSTALLING THE EQUIPMENT**

- 2.1 Place the equipment on a flat and leveled surface.
- 2.2 Before plugging the machine to the electric power supply, make sure that voltage recommended is the same supplied at your facilities.
- 2.3 Always use the combs (fig. 2) when you want to process any kind of meat, since they prevent the meat from getting caught in the rolls (fig. 3) and therefore help it on its way out.

**IMPORTANTE!**

It disconnect the equipment of the electric net, waiting the complete one stopped of the same one when desiring to remove any of the removable parts

**3 - LEARN HOW TO USE YOUR AMC18**

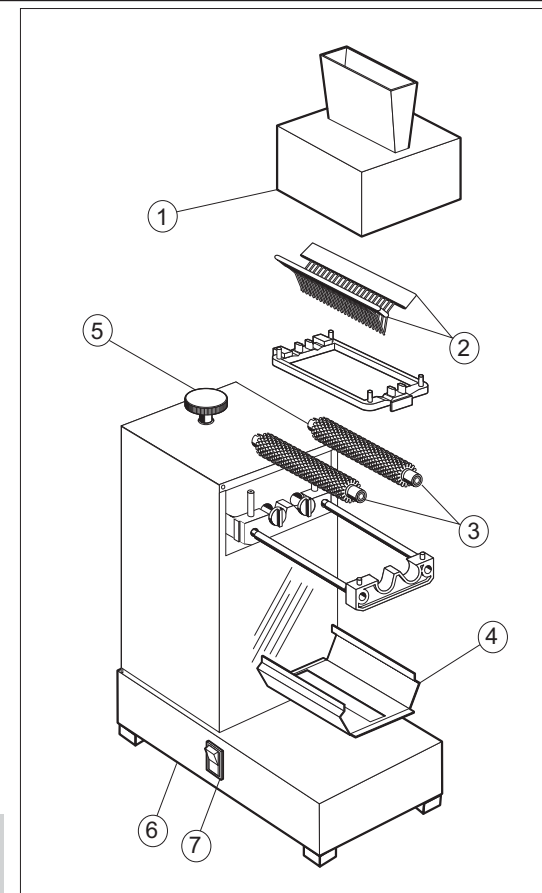
- 3.1 Assemble the equipment according to the drawing.
- 3.2 Use setback switch (fig.5) to fit rollers perfectly.
- 3.3 Turn equipment ON using ON/OFF switch (fig. 7).
- 3.4 Put the meat you want to process in the hole on the protection lid (fig. 1) by putting it slowly into the machine.

**WARNING !**

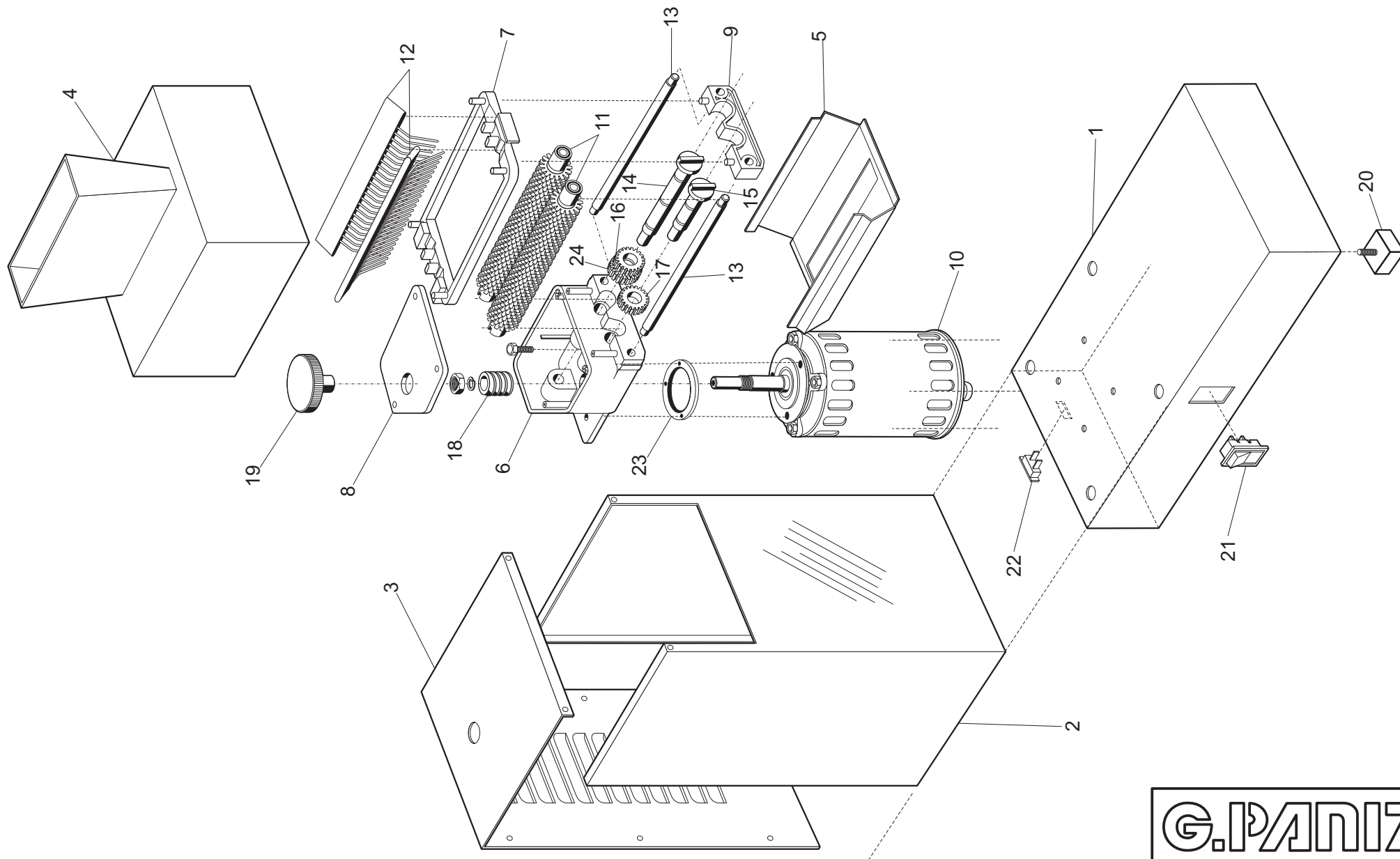
Under no circumstances whatsoever should you use any instruments to push the meat into the protection lid (fig 1).

**4 - CLEANING PROCEDURES**

- 4.1 Be sure that equipment has been unplugged from power supply before starting cleaning procedures.
- 4.2 Movable parts should be washed with hot water and detergent, and the rest of the machine should be cleaned by using only a wet cloth to clean the equipment.
- 4.3 Do not spill water over the equipment.



# AMACIADOR DE CARNE AMC - 18



**G.PANIZ®**