

BALCÃO TÉRMICO

BTE 06

BTX 06

BTE 08

BTX 08

BTE 10

BTX 10

BTEX 63

BTME 03

BTEX 84

BTME 02

BTEX 105



Manual de Instrução

APRESENTAÇÃO

A empresa, especializada no ramo de máquinas para alimentação, oferece uma variada linha de produtos, que atendem as necessidades do mercado. São dezenas de equipamentos projetados para facilitar o trabalho de quem atua no ramo de alimentação. Fornecemos equipamentos para restaurantes, panificadoras, açougues, pizzarias, supermercados, confeitarias e até mesmo para cozinhas residenciais e industriais.

Todos os produtos são fabricados com materiais de alta qualidade e acabamento superior, dentro das normas de segurança e higiene das leis vigentes.

A facilidade na instalação, manutenção mínima, baixo consumo e o alto rendimento produtivo, colocam os produtos GASTROMAQ, à frente no mercado, com vantagens de economia, produtividade, segurança e qualidade.

Queremos cumprimentá-lo por ter escolhido um produto com a qualidade a que o nome merece, **GASTROMAQ**.

FINALIDADE DO MANUAL

A finalidade deste manual é passar ao usuário informações necessárias sobre o produto que acaba de ser adquirido. Leia este manual atentamente e terá a orientação correta para que obtenha um melhor aproveitamento e durabilidade do equipamento.

SEGURANÇA

• Este aparelho não deve ser utilizado por pessoas (inclusive crianças) com capacidade física, sensorial ou mental reduzida, falta de experiência ou conhecimento, ao menos que tenham recebido instruções quanto ao uso deste equipamento por pessoa responsável pela sua segurança.



Equipotencialidade
IEC 60417-5021

Para identificar o terminal de interligação, que visa manter diversos aparelhos com o mesmo potencial. Não sendo, necessariamente, o Terra de uma ligação local.



Tensão Perigosa
IEC 60417-5036

Para indicar os riscos decorrentes de tensões perigosas



Terra de Proteção
IEC 60417-5019

Identificar qualquer terminal que é destinado para conexão com um condutor externo para proteção contra choque elétrico em caso de uma falha, ou no terminal de uma terra de proteção (Terra) eletrodo.

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

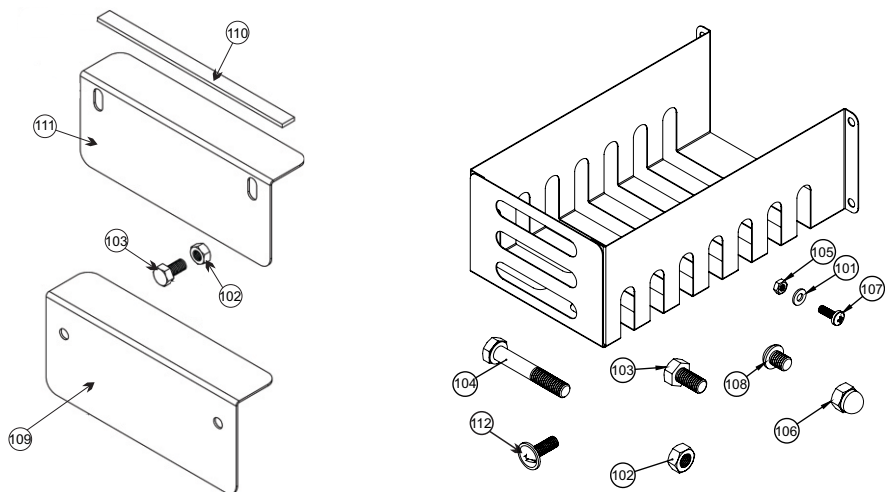


RECEBIMENTO DO PRODUTO

Inspecione o seu equipamento para detectar qualquer avaria durante o transporte. Qualquer irregularidade deve ser comunicada ao transportador e à fábrica imediatamente.

KIT PARAFUSO

Juntamente com seu equipamento encontram-se os itens que estão compostos no Kit de parafuso para a proteção da lâmpada. Verifique na tabela.



ITEM	DESCRIÇÃO	BTE ST	BTE SL	BTE SL TETO DE VIDRO	Qt.
101	Arruela Lisa M4 ZB	105	105	-	8 pç
102	Porca Sextava M8 ZB	447	447	447	4 pç *
103	Parafuso M8x15	625	625	625	2 pç *
104	Parafuso M8x50	1100	-	-	12 pç
105	Porca Sextava M4 ZB	1220	1220	-	8 pç
106	Porca Cega 5/16" ZB	10627	-	-	4 pç
107	Parafuso Panela M4x12 ZB	13229	13229	-	8 pç
108	Parafuso 5/16" x 3/8" Fenda	13813	-	-	4 pç
109	Suporte Superior	-	-	13762	2 pç
110	Fita PVC	-	-	14476	350mm
111	Suporte Inferior	-	-	14502	2 pç
112	Parafuso Phillips M4x12 ZB	-	15824	-	8 pç

* Parafuso 625G e porca 447G, mudam a quantidade de peças para modelos SL, 20 e 10 pçs respectivamente.

PROCEDIMENTOS DE INSTALAÇÃO BALCÃO TÉRMICO MODELOS BTE, BTX

Instalação da coluna SL teto inox

Ao receber o balcão, você precisará fazer a montagem da coluna. Para isso, é necessário que você utilize as seguintes ferramentas: chave phillips, chave de boca de 13 e chave de boca de 7mm que não acompanham o produto.

Para instalar a coluna no conjunto tanque, siga os passos descritos abaixo:

1º- Monte os rodízios (4) na base da coluna (28), após encaixe as bases (28) nas colunas (2) com os parafusos (112*);

2º- Fixe as colunas (2) no conjunto tanque (7) com os parafusos (103*);

3º- Coloque o reforço central (29) utilizando um parafuso (103*) e uma porca (102*) para centralizar a peça na coluna (2);

4º- Em seguida, o conjunto reforço inferior (6) utilizando os parafusos (103*) e porcas (102*);

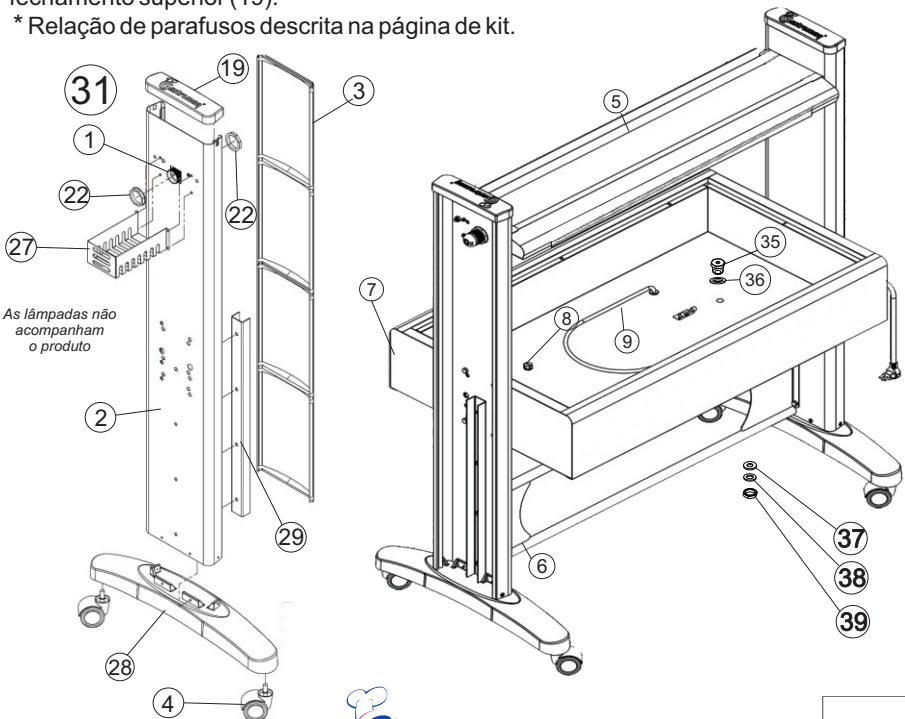
5º- Monte o soquete da lâmpada (27) pela parte frontal das colunas, coloque um anel de fixação (22) na parte frontal e na parte traseira do soquete (27);

6º- Fixe o fechamento superior (5) com parafusos (103*) e porcas (102*). Feito isso, conecte a lâmpada e a proteção da lâmpada (27) com os parafusos (107*), arruelas (101*) e porcas (105*).

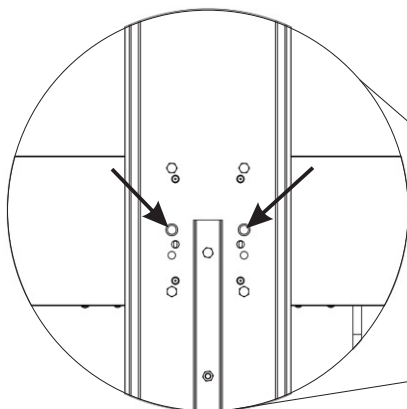
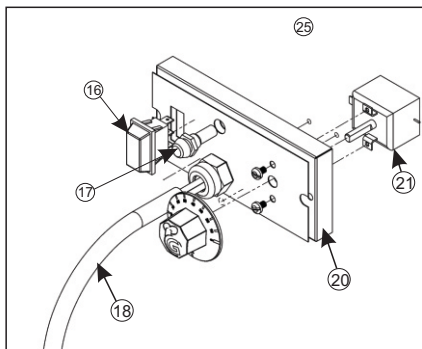
7º- Retire o fechamento inferior (30). Introduza o chicote do soquete (1) nos orifícios da coluna (2), ver detalhe 'A'. Conecte os chicotes do soquete da lâmpada (27) com os chicotes do conjunto painel (25), localizados internamente nas extremidades do conjunto tanque (7). Monte o fechamento (30) utilizando os parafusos (23);

8º- Coloque os fechamentos laterais (3) de cima para baixo e finalize colocando o fechamento superior (19).

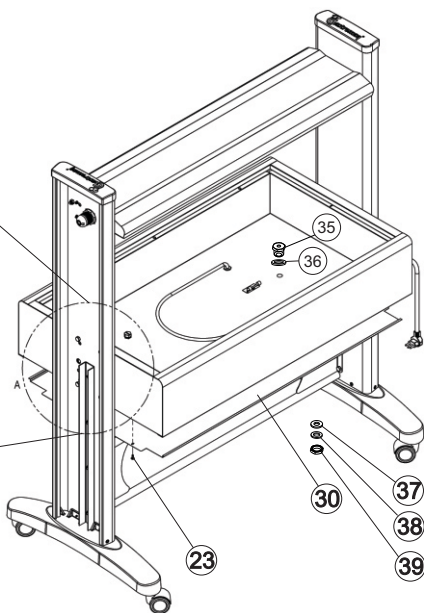
* Relação de parafusos descrita na página de kit.



As lâmpadas não acompanham o produto



Detalhe A



Instalação da coluna SL vidro

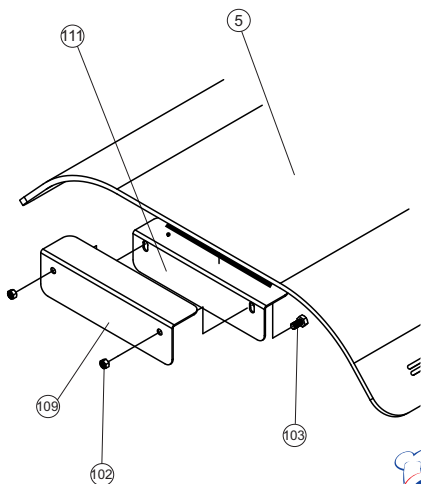
Para a instalação do balcão teto de vidro, siga os 4 primeiros passos descritos para o balcão com teto inox.

Após, fixe primeiro os dois suportes inferior (22) na colunas (6) com os parafusos (103). Em seguida acrescente o vidro (5) e os suportes superior (23) simultaneamente com as porcas (102).

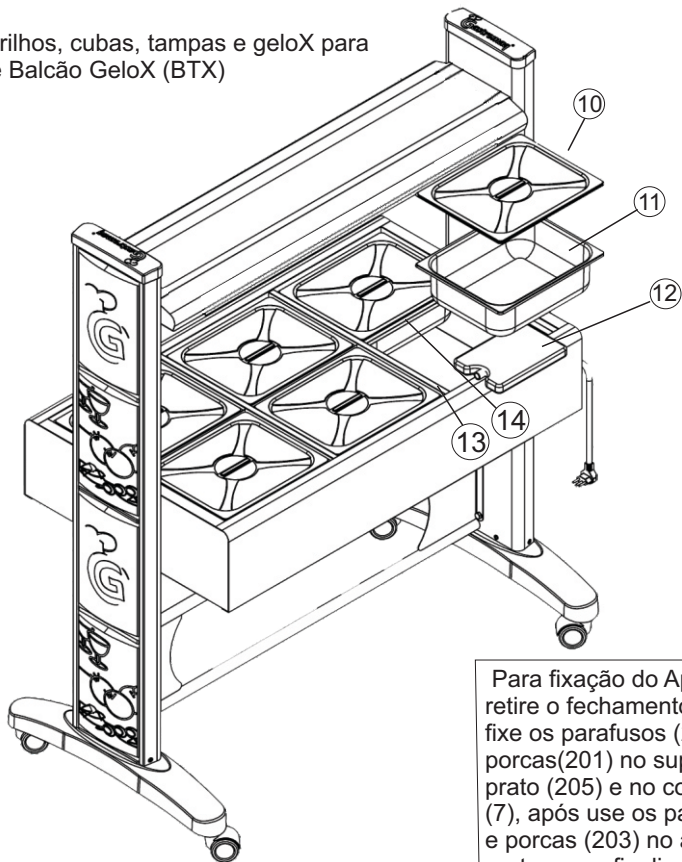
Coloque os fechamentos laterais (3) de cima para baixo e finalize colocando o fechamento superior (19).

Relação de parafusos, este descrita na página de kit.

OBS: Para os Balcões BTE SL Teto de Vidro, **não** possui iluminação.



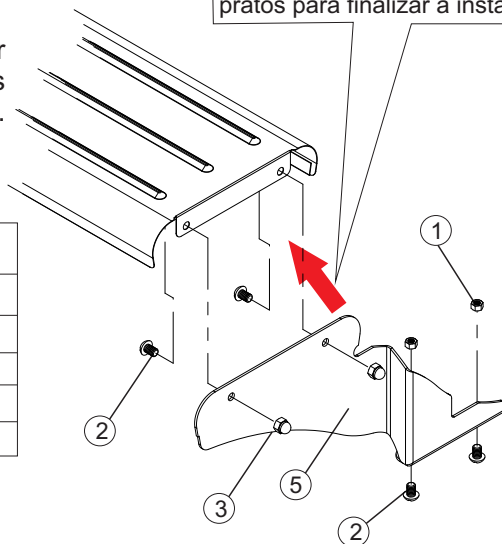
- Montar Trilhos, cubas, tampas e geloX para modelo de Balcão GeloX (BTX)



Para fixação do Apoio de Pratos, retire o fechamento inferior (30), fixe os parafusos (202) e porcas(201) no suporte apoio de prato (205) e no conjunto tanque (7), após use os parafusos (202) e porcas (203) no apoio de pratos para finalizar a instalação.

O Suporte deve ser montado no Apoio de Pratos ficando no lado externo.

ITEM	DESCRIÇÃO	CÓD.
201	Porca Sextava M6	1222
202	Parafuso C/Pan 1/4x3/8 ZB	13828
203	Porca Sext Cega 1/4 ZB	12262
204	Suporte Apoio Prato Esq.	13726
205	Suporte Apoio Prato Dir.	13725

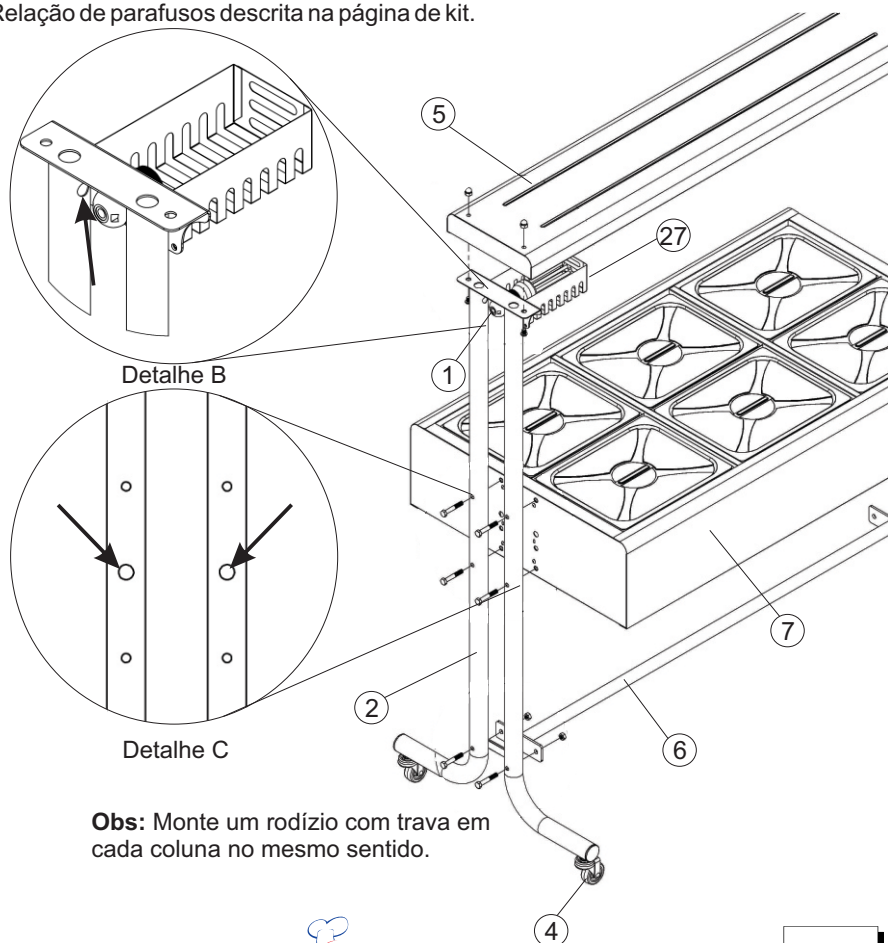


Instalação da coluna ST

A instalação do modelo stander (ST) é um pouco diferente. Siga os passos abaixo:

- 1º Monte os rodízios (4) nas colunas (2);
- 2º Fixe as colunas (2) no conjunto tanque (7) com os parafusos (103*) e porcas (102*);
- 3º Monte o soquete da lâmpada (27) pela parte frontal das colunas, coloque um anel de fixação (22) na parte frontal e na parte traseira do soquete (27);
- 4º Retire o fechamento inferior (30). Introduza o chicote do soquete (1) nos orifícios da coluna (2), ver detalhe 'B', passando-os depois pelos orifícios centrais, ver detalhe 'C'. Conecte os chicotes do soquete da lâmpada (27) com os chicotes do conjunto painel (25), localizados internamente nas extremidades do conjunto tanque (7). Monte o fechamento (30) utilizando os parafusos (23);
- 5º Coloque o reforço inferior (6) com os parafusos (103*), porcas (102*);
- 6º Fixe o fechamento superior (5) com dois parafusos (103*) e duas porcas (102*). Feito isso, conecte a lâmpada e a proteção da lâmpada (27) com os parafusos (107*), arruelas (101*) e porcas (105*).

* Relação de parafusos descrita na página de kit.

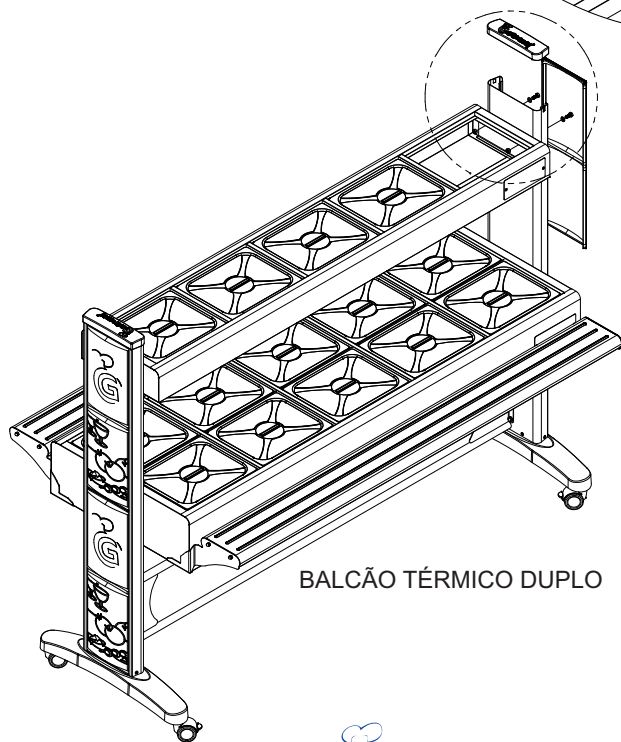
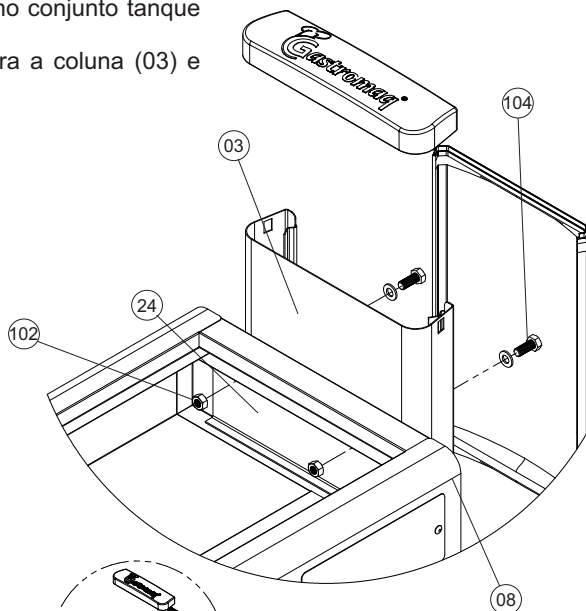


Obs: Monte um rodízio com trava em cada coluna no mesmo sentido.

Instalação do Balcão Superior

* Acrescentar o reforço interno (24) no conjunto tanque BTEX (08).

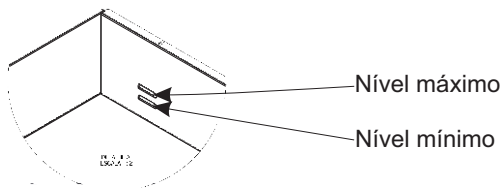
*- Fixar os parafusos M8 (104) contra a coluna (03) e rosquear as porcas M8 (102).



BALCÃO TÉRMICO DUPLO

NÍVEIS DE ÁGUA

Nível de água indicada no detalhe.



IMPORTANTE

Para Balcões Térmicos Elétricos (**BTE**, **BTME**, **BTEX parte inferior**) nunca ligue o Balcão sem água. Cubra totalmente de água as resistências observando a capacidade de cada modelo. Verifique periodicamente o nível de água, nunca deixando as resistências descobertas.

OPERAÇÕES BÁSICAS DO EQUIPAMENTO



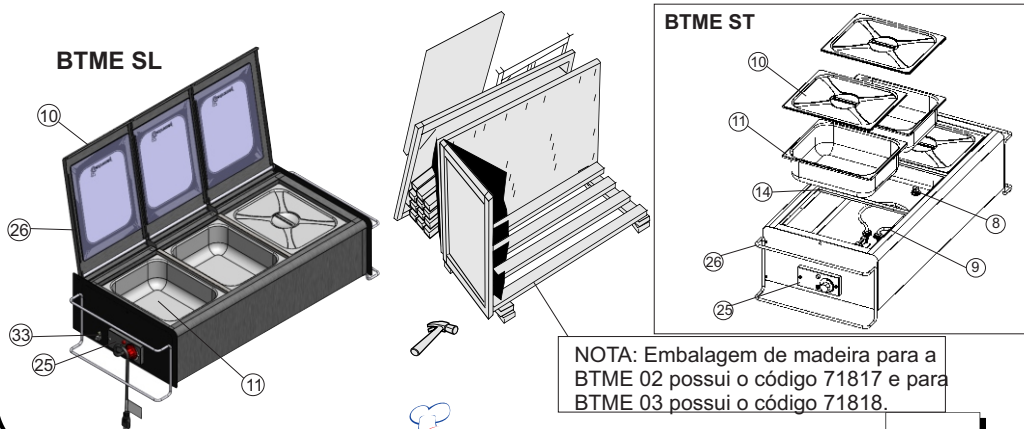
O controle de temperatura do Balcão Térmico é realizado por meio de seu termostato (com escala de 10°C a 120°C), assim como a Sinaleira. Sempre que a lâmpada indicativa estiver acesa, o termostato estará ligado e as resistências acionadas.

ATENÇÃO

A temperatura do balcão térmico é regulável através do termostato, mas também depende de fatores externos, como:

- _ Temperatura ambiente;
- _ Frequência na troca dos alimentos;
- _ Quantidade de alimento armazenado nas cubas;
- _ Umidade relativa do ar.

BALCÃO TÉRMICO DE MESA BTME



NOTA: Embalagem de madeira para a BTME 02 possui o código 71817 e para BTME 03 possui o código 71818.

LEGENDA:

- Ⓐ Somente para Balcões Térmicos com Fechamento Superior em Aço Inox
- Ⓑ Para Balcões Térmicos Gelo X (BTX) com Fechamento Superior em Vidro código 17476
- Ⓒ Fech. Super Vidro BT6 SL:13770, BT8 SL:13771 e BT10 SL:13772
- Ⓓ Para BTE 127V Resistência 13750
Para BTME 127V Resistência 15233
Para BTE 127V Sinaleira 9902
- Ⓔ Para todos Balcões Térmicos Elétricos e para Gelo X com Fechamento Superior em Aço Inox
- Ⓕ Painel para BTE com Fechamento Super em Vidro 13774 e Painel para BTX com Fechamento Super em Vidro 13795
- Ⓖ BTME02 SL: 15288 ST: 15289
- Ⓖ# BTME SL tampa disponível somente modelo SL: 15196
- Ⓡ Tampa de Vidro 13763
- Ⓒ Opcional

UTILIZAÇÃO DO EQUIPAMENTO BTE/BTME/ BTEX PARTE INFERIOR

- Antes de ligar seu Balcão na rede elétrica, certifique-se que a tensão do equipamento seja compatível com a rede elétrica, **127V** ou **220V**.
- Coloque água no tanque (ver nível indicado na cuba);
- Ligue o Balcão e ajuste o termostato na temperatura desejada.
- Para limpeza remova a água do tanque pelo tampão localizado no seu interior.

UTILIZAÇÃO DO EQUIPAMENTO BTX / BTEX PARTE SUPERIOR

- Antes de ligar seu Balcão na rede elétrica, certifique-se que a tensão do equipamento seja compatível com a rede elétrica, **127V** ou **220V**;
- Certifique-se que a tensão do equipamento é a mesma que a de sua rede elétrica;
- Coloque os frascos de gelo X no congelador pelo menos 8 horas antes de utilizá-los no Balcão Térmico, congelar os frascos deitados para o gel se expandir de maneira uniforme;
- Após utilizar os frascos de gelo X no Balcão congele-os novamente para o próximo uso.
- Verifique a data de validade no frasco do gelo e faça a sua reposição antes da data expirar.

IMPORTANTE

A resistência sempre deverá ficar encoberta pelo nível. Caso isso não ocorra ela poderá queimar. Com o funcionamento contínuo do equipamento é normal a água evaporar lentamente. Por conta disso verifique diariamente o nível de água, completando sempre que necessário.

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

BTE - Balcão Térmico Elétrico
Quantidade de Cubas
6, 8 ou 10

Coluna
Super Luxo (SL) ou Stander (ST)

Cores das Colunas
preto

BTX - Balcão Térmico Gelo X
Quantidade de Cubas
6, 8 ou 10

Coluna
Super Luxo (SL) ou Stander (ST)

Cores das Colunas
preto

BTME - Balcão Térmico de Mesa

Quantidade de Cubas
2 ou 3

Disposição Tampas
Super Luxo (SL) ou Stander (ST)

BTEX - Balcão Térmico Duplo
Quantidade de Cubas
9, 12 ou 15

Coluna
Super Luxo (SL)

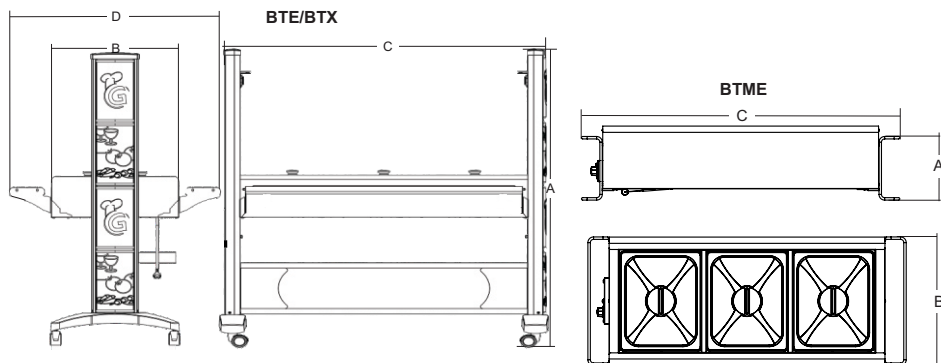
Disposição Tampas
Super Luxo (SL) ou Stander (ST)

Produto	Modelo	Dimensão da CUBA (mm)	Potência instalada (W)	Nr. de cubas	Peso kg	*Dimensões (A x B x C) (mm)	Capacidade água do Tanque	Tempo de aquecimento (min)
BALCÃO TÉRMICO	BTE06 SL	325X265X100	2000W	6	41	1461x624x1310	40 L	60 min
	BTE08 SL	325X265X100	2000W	8	46	1461x624x1585	50 L	90 min
	BTE10 SL	325X265X100	2000W	10	51	1461x624x1927	65 L	120 min
	BTX06 SL	325X265X60	-	6	40,60	1461x624x1310	-	-
	BTX08 SL	325X265X60	-	8	45,60	1461x624x1585	-	-
	BTX10 SL	325X265X60	-	10	50,60	1461x624x1927	-	-
	BTE06 ST	325X265X100	2000W	6	29,10	1363x624x1168	40 L	60 min
	BTE08 ST	325X265X100	2000W	8	34,10	1363x624x1510	50 L	90 min
	BTE10 ST	325X265X100	2000W	10	39,10	1363x624x1852	65 L	120 min
	BTX06 ST	325x265x60	-	6	30	1363x624x1168	-	-
	BTX08 ST	325x265x60	-	8	35	1363x624x1510	-	-
	BTX10 ST	325x265x60	-	10	40	1363x624x1852	-	-
	BTME02 SL	325X265X100	1300W	2	15	270x485x740	8 L	40 min
	BTME02 ST	325X265X100	1300W	2	9	245x420x740	8 L	40 min
	BTME03 SL	325X265X100	1300W	3	18	270x485x1015	12 L	60 min
	BTME03 ST	325X265X100	1300W	3	12	245x420x1015	12 L	60 min
	BTEX-63	325X265X100	2200W	9	46	1461x624x1310	40 L	60 min
	BTEX-84	325X265X100	2200W	12	51	1461x624x1585	50 L	90 min
	BTEX-105	325X265X100	2200W	15	56	1461x624x1927	65 L	120 min

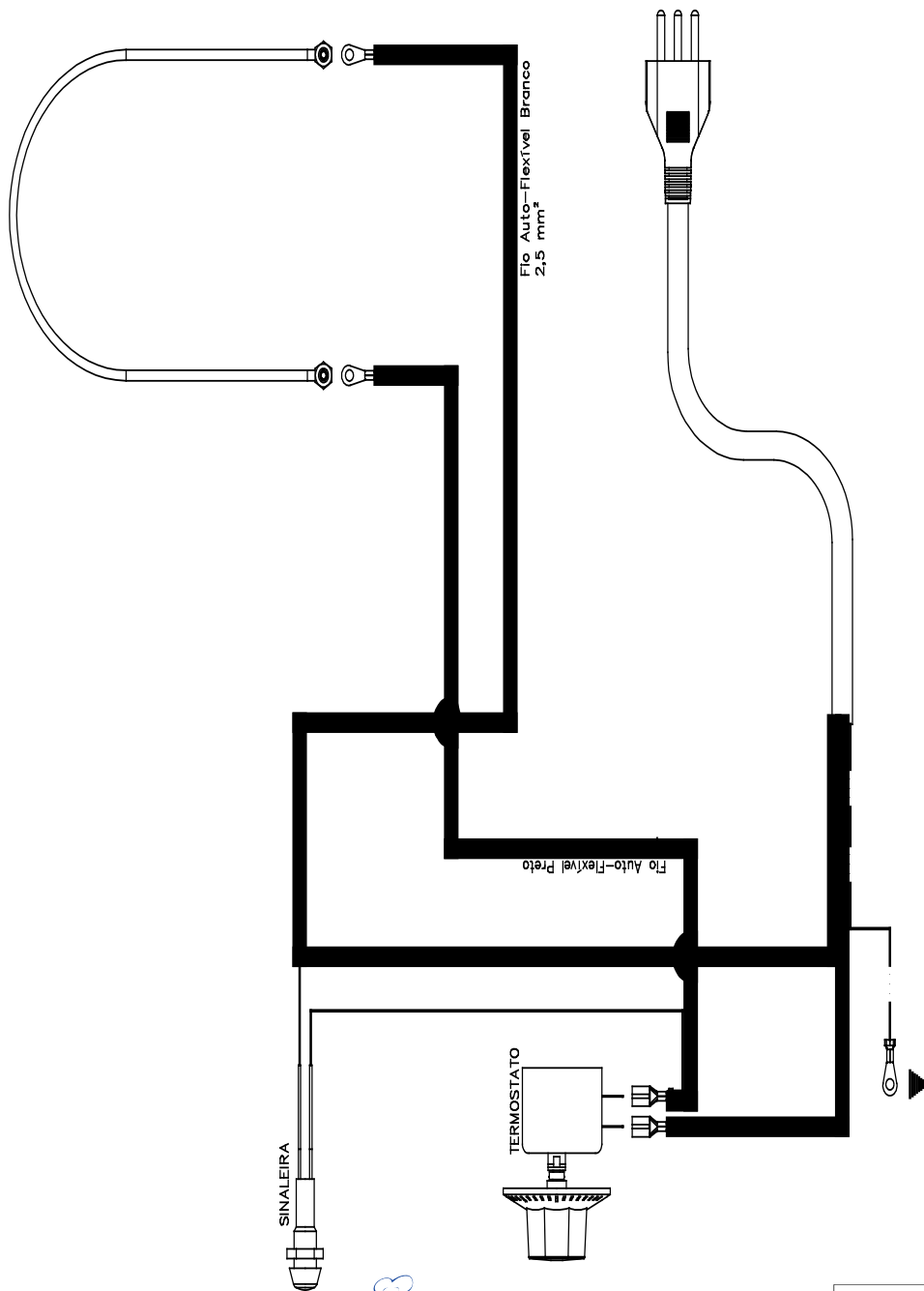
Nos balcões BTEX na parte superior contempla cubas com dimensões de: 325x265x60mm.

* Potência calculada com base em lâmpada 15W.

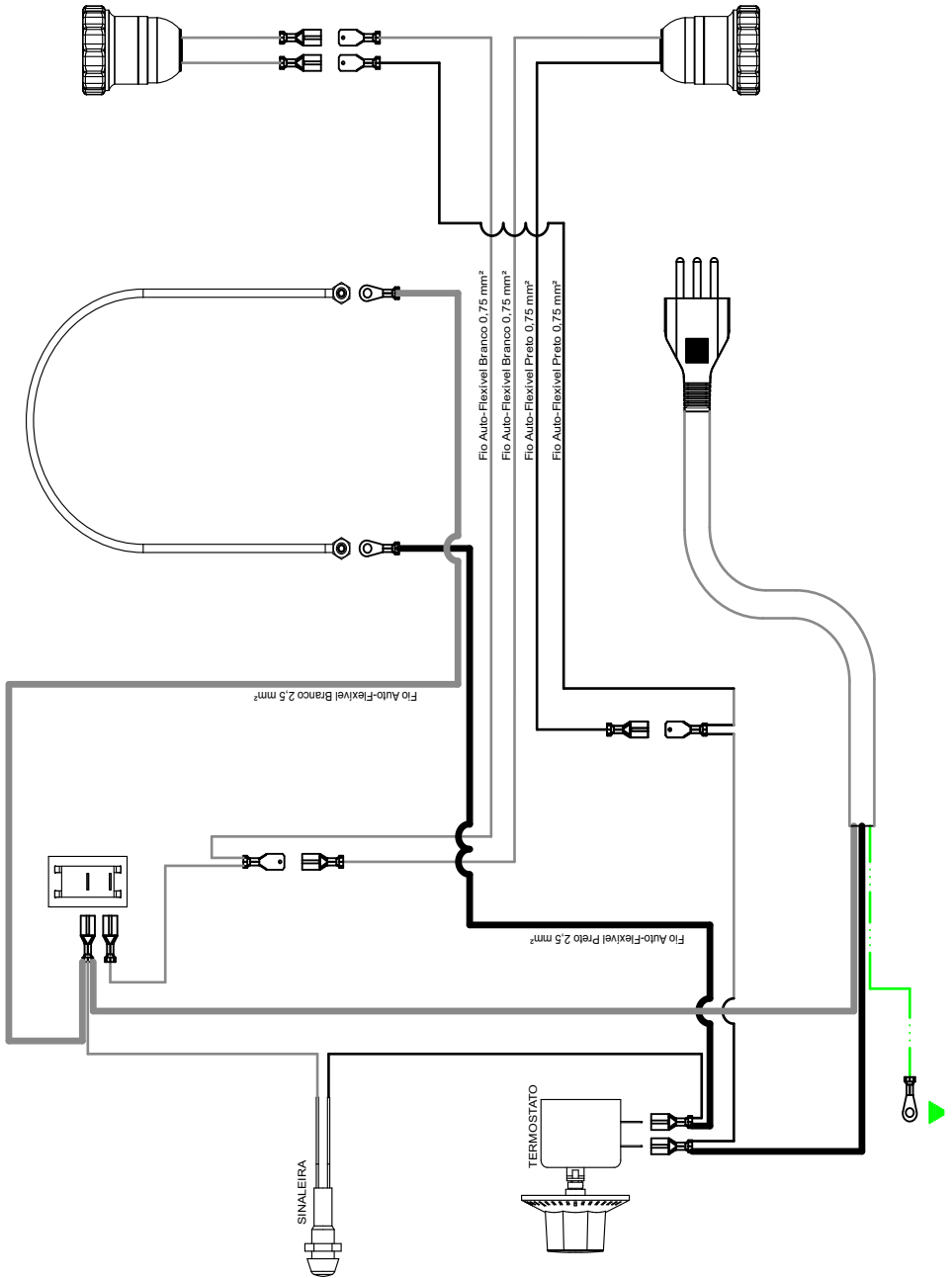
* Dimensão D = 1040mm



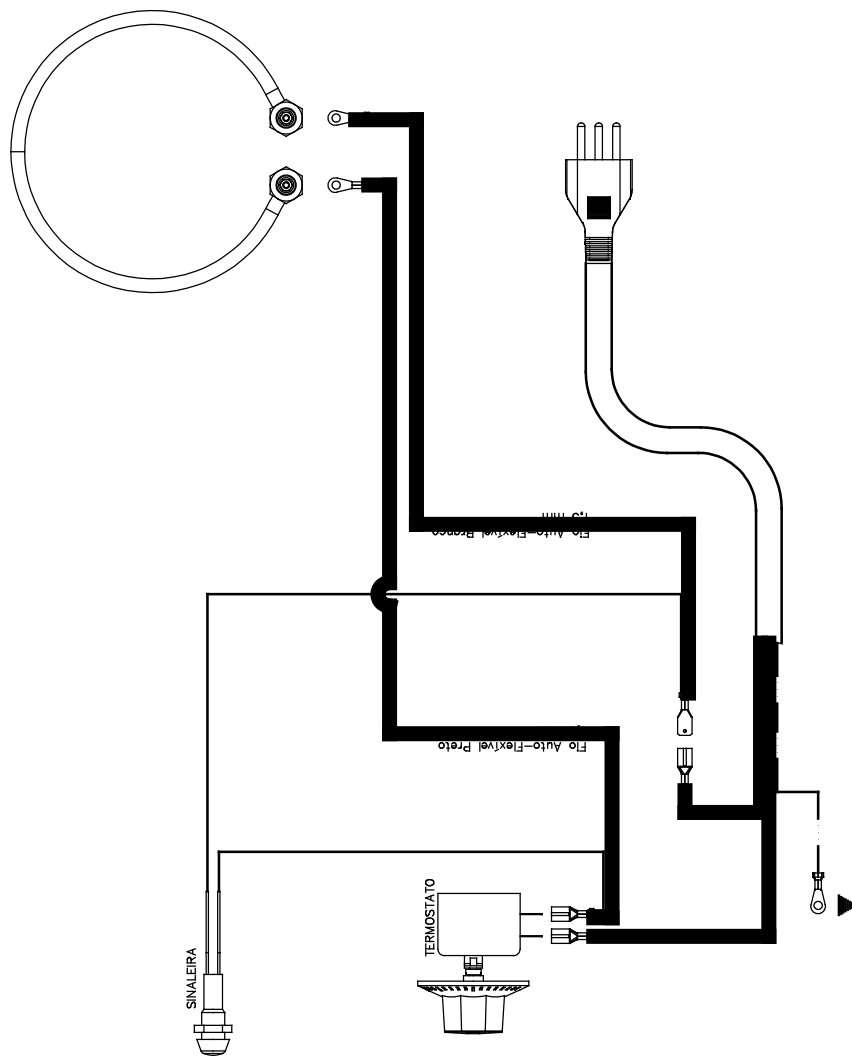
ESQUEMA ELÉTRICO BTE / BTEX 127 / 220V MONOFÁSICO TETO DE VIDRO



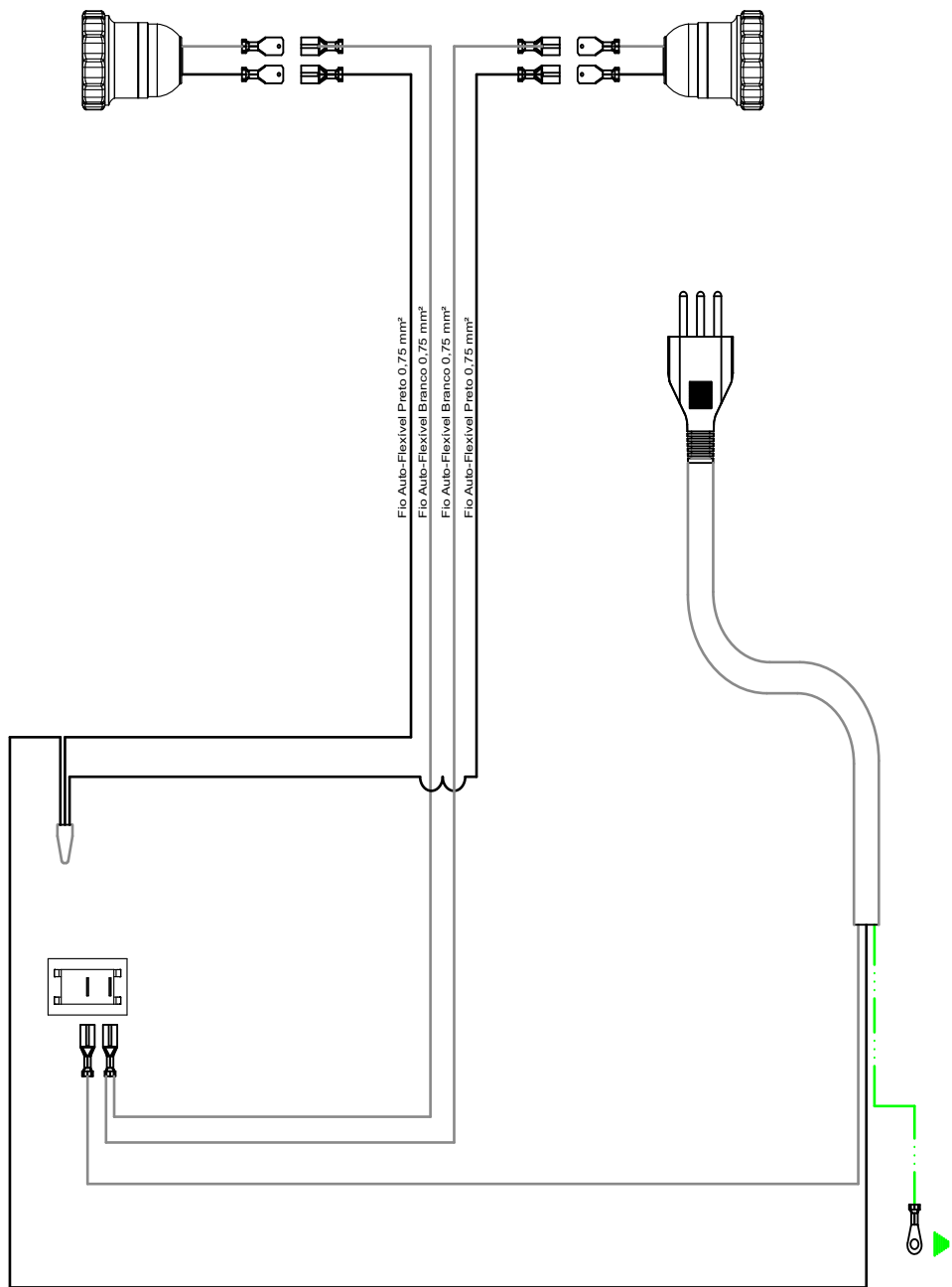
ESQUEMA ELÉTRICO BTE / BTEX 127 / 220V MONOFÁSICO



ESQUEMA ELÉTRICO BTME 127 / 220V MONOFÁSICO



ESQUEMA ELÉTRICO BTX 127 / 220V MONOFÁSICO



MANUTENÇÃO

- 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) 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;

d) Somente pessoas autorizadas e treinadas, que reconhecem todos os riscos do equipamento devem realizar a manutenção.

f) 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.

g) as manutenções preventivas com potencial de causar acidentes devem ser objeto de planejamento e gerenciamento efetuado por um profissional legalmente habilitado.

h) partes metálicas são condutoras de calor, portanto, antes de iniciar qualquer manutenção verifique se o equipamento está completamente resfriado;

i) 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 Forno Turbo Elétrico.

j) seguindo os requisitos das normas de segurança vigente.

LIMPEZA

- Antes de efetuar a limpeza desligue a chave geral e retire os cabos 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.

- O equipamento não poderá ser submerso para limpeza.

TERMO DE GARANTIA

A empresa compromete-se com a garantia de 6 (seis) meses referente ao produto abaixo qualificado, a partir da data da revenda ao cliente final, mediante as seguintes condições e normas:

1) A empresa não cobrirá em hipótese alguma defeitos e riscos na pintura ou amassamento decorrentes de transporte, devendo estes serem exigidos da transportadora no momento da entrega, ou seja, recebimento da mercadoria. Também não terão garantia equipamentos expostos ao tempo, ou que por alguma forma após seu uso tenham ficado muito tempo sem funcionamento, pois poderá aparecer ferrugem nas partes de movimento não lubrificadas.

2) A garantia não cobrirá vidros, lâmpadas, fusíveis, chaves contactoras, resistências, termostatos, controlador de temperatura, relés, válvulas solenóides de água e válvula solenóide de gás, pois são componentes sensíveis às variações de tensão elétrica, transporte não apropriado, instalações não apropriadas e sem proteção.

3) O motor elétrico, quando danificado, deve ser encaminhado à Assistência Técnica dos respectivos fabricantes, devendo ocorrer um prévio contato com a GASTROMAQ .

4) O cliente terá o direito a Assistência Técnica no local de uso da máquina cuja medida da mesma seja maior que 0,360m³ ou peso superior a 94kg. Caso a máquina não se enquadre nas medidas citadas, a mesma deverá ser enviada para a Assistência Técnica Autorizada mais próxima. Caso seja constatado que houve mau uso ou instalação inadequada do equipamento, a visita, o deslocamento e os custos do conserto correrão por conta do usuário, mesmo sendo no período de garantia.

5) A garantia estabelecida pela fábrica refere-se à máquinas que em serviço e uso normal apresentarem defeitos de material ou montagem. A fábrica reserva o direito de dar pareceres e não autoriza outras pessoas a julgar defeitos apresentados durante a vigência da garantia. A garantia cobrirá custos com a mão-de-obra desde que a mesma seja executada pela Assistência Técnica Autorizada. Excluem-se da garantia defeitos ou avarias resultantes de acidentes por negligência nas operações.

6) A empresa não se responsabiliza por modificações no produto, salvo as alterações feitas pela própria fábrica.

7) Após 3 (três) meses de uso, considera-se fora de garantia todas peças ou acessórios que tenham desgaste natural ou acelerado tais como: rolamentos e retentores, discos do Moedor de Carne e do Preparador de Alimentos; globo, pá e espiral da Batedeira Planetária; feltros da Modeladora; trefilas, caracóis e alimentadores de extrusão.

8) Regulagens, lubrificações, ajustes e limpeza do equipamento, oriundos de seu uso e funcionamento, não serão cobertos pela garantia, devendo estes correr por conta do proprietário.

9) EXTINÇÃO DA GARANTIA:

- ✓ A não execução dos serviços de revisão e lubrificação constantes no Manual de Instrução do equipamento;
- ✓ O emprego de peças e componentes não originais e não recomendadas pela empresa;
- ✓ Modificação do produto e conseqüente alteração das características técnicas de funcionamento, com exceção às executadas pela empresa;
- ✓ Utilização das máquinas e equipamentos para outras funções que não sejam as indicadas pelo fabricante;
- ✓ Pelo decurso do prazo de validade da garantia.

Obs: Para qualquer demanda judicial fica eleito o Foro da Comarca de Caxias do Sul (RS), com renúncia a qualquer outro, por mais privilegiado que seja ou venha a ser.

LISTA DE REVISÕES MÁQUINA

Intervenções realizadas						
Data de Intervenções						
Serviço realizado						
Peças reparadas ou substituídas						
Condições de segurança do equipamento						
Indicações conclusivas quanto as condições de segurança da máquina	Conforme <input type="checkbox"/> Não Conforme <input type="checkbox"/>	Conforme <input type="checkbox"/> Não Conforme <input type="checkbox"/>	Conforme <input type="checkbox"/> Não Conforme <input type="checkbox"/>	Conforme <input type="checkbox"/> Não Conforme <input type="checkbox"/>	Conforme <input type="checkbox"/> Não Conforme <input type="checkbox"/>	Conforme <input type="checkbox"/> Não Conforme <input type="checkbox"/>
Responsável						

R.02

BTE 06

BTX 06

BTE 08

BTX 08

BTE 10

BTX 10

BTEX 63

BTME 03

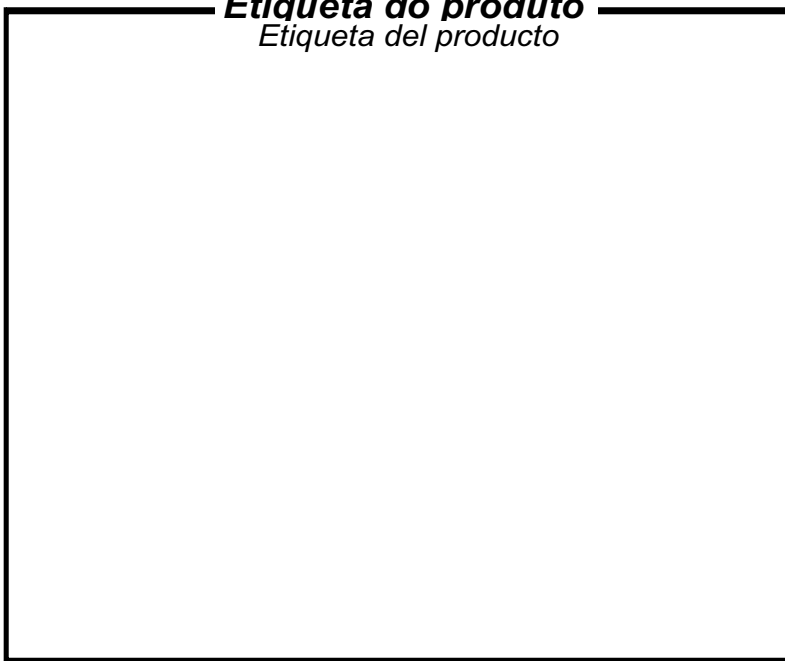
BTEX 84

BTME 02

BTEX 105

80675

Etiqueta do produto
Etiqueta del producto



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



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