

EXTRUSORA MULTIFUNCIONAL

EXTRUSORA MULTIFUNCIONAL
MULTIFUNCTION EXTRUDER

EMF 10

 **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

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

EMF 10 EXTRUSORA MULTIFUNCIONAL

AVISOS IMPORTANTES

- Conservar com cuidado este manual para qualquer outra consulta
- A instalação deve ser de acordo com as instruções do fabricante e por pessoas qualificadas e competentes
- Para eventuais reparos, dirigir-se exclusivamente a um centro de assistência técnica autorizado pelo fabricante e solicitar peças de reposição originais
- A não compreensão dos avisos acima pode comprometer a segurança do operador.
- Entre em contato com o distribuidor de sua confiança para conseguir o endereço da autorizada mais próxima de você
- O fabricante reserva-se o direito de modificar, em qualquer momento e sem prévio aviso o conteúdo deste manual.

INTRODUÇÃO MANUAL DE USO E MANUTENÇÃO

- O fabricante, com este manual de uso e manutenção, quer proporcionar informações técnicas para uma correta instalação e um correto funcionamento do seu equipamento. O usuário tem o dever e a responsabilidade de guiar-se por este. Junto com a descrição e das características, do funcionamento, da instalação e da manutenção se evidenciam os aspectos que se referem a segurança do operador.
- Antes do uso da máquina é necessário consultar este manual, aconselhamos ler com atenção e seguir rigorosamente as instruções recomendadas. No que se refere a segurança do operador, a máquina deve estar sempre em perfeitas condições.
- Este manual, é parte integrante da máquina e deve ser conservado em lugares de fácil acesso, conhecido por todos os operadores e colocado a disposição das pessoas que se encarregam das operações e das reparações da máquina.

NORMAS DE SEGURANÇA

- Antes de colocar em funcionamento a máquina e cada vez que houver alguma dúvida sobre o funcionamento, cada operador tem o dever de ler detalhadamente este manual de uso.
- Em fase de localização e manutenção de avarias, tome todas as medidas idôneas a prevenir qualquer dano às pessoas e à máquina. Desconecte da rede elétrica antes de fazer qualquer tipo de reparo.
- Ao terminar qualquer operação de remoção ou neutralização de qualquer parte relacionada a segurança (sensores, proteções, etc.), reponha em seu lugar e revise que os mecanismos de segurança estejam posicionados corretamente.

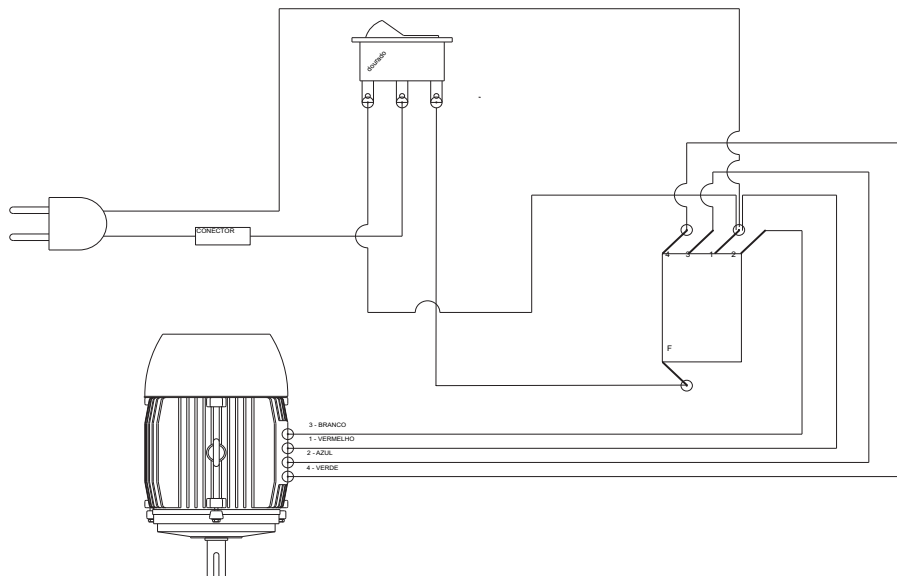
TRANSPORTE

- A mercadoria viaja a risco do cliente. Eventuais contestações sobre o estado defeituoso da máquina deverão ser evidenciadas ao transportador no momento da entrega.

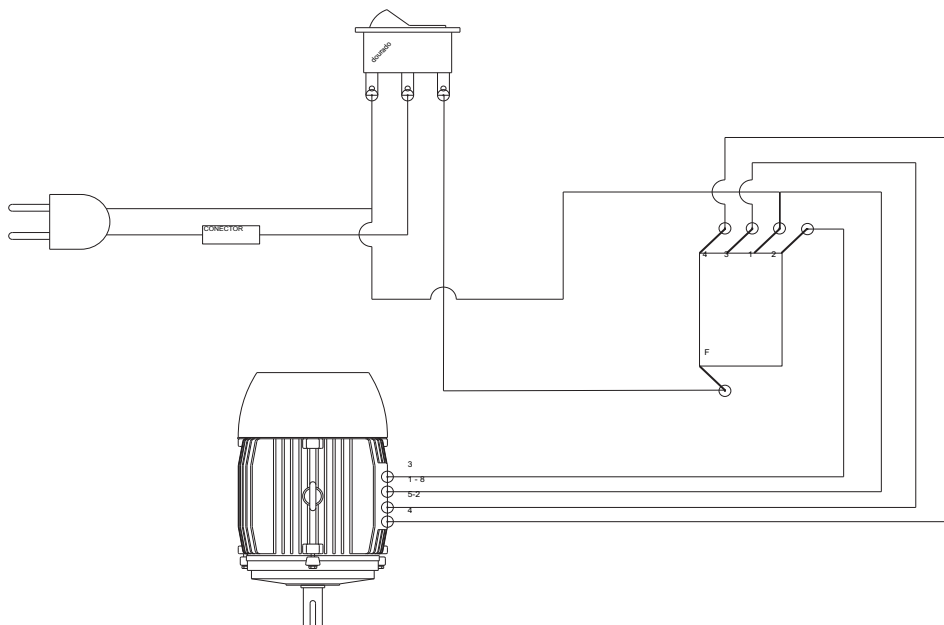
Anotações

| |
|--|
| |
| |
| |
| |
| |
| |
| |
| |
| |
| |
| |
| |
| |
| |
| |
| |
| |
| |
| |
| |
| |
| |
| |
| |
| |
| |
| |
| |
| |
| |
| |
| |
| |

ESQUEMA ELÉTRICO EMF 10 220V 50HZ



ESQUEMA ELÉTRICO EMF 10 110/ 220V 60HZ



EMF 10 EXTRUSORA MULTIFUNCIONAL

1- CONHEÇA SEU PRODUTO

- 1.1 A extrusora multifuncional EMF 10 é fabricada em chapa de aço SAE 1020 com a proteção em ao inox, pintura eletrostática (EPOXI), equipada com motor monofásico que proporciona um baixo consumo de energia, possui um sistema prático de troca de função, alimentador e caracol totalmente em bronze e possui três acessórios que são vendidos separadamente.
- 1.2 **AMASSADEIRA PARA PÃO:** Cuba fabricada totalmente em aço inoxidável e sistema prático de remoção da pá, proporcionando melhor limpeza e higiene do equipamento.
- 1.3 **CILINDRO LAMINADOR:** Rolos em aço SAE 1020 revestidos em cromo duro, montados em mancais de ferro fundido com rolamentos de blindagem dupla, pintura eletrostática (EPOXI) e possui um prático sistema de regulação.
- 1.4 **MOEDOR DE CARNE:** Fabricado em ferro fundido estanhado com bandeja em aço inox (acompanha molde para 4 tipos de biscoitos).

2- CUIDADOS COM A INSTALAÇÃO

- 2.1 Instale seu equipamento numa superfície plana
- 2.2 Certifique-se de que sua EMF 10 seja instalado em local firme e sem trepidação
- 2.3 Antes de conectar sua máquina à rede elétrica, certifique-se de que a voltagem indicada no reversor de voltagem da chave liga/desliga coincide com a rede de seu estabelecimento (110/220V) para o equipamento monofásico;
- 2.4 Lembre-se sempre de conectar o fio terra.

3- APRENDA A USAR A SUA EMF 10

- 3.1 Com a massa pronta coloque o molde (trefila), coloque a massa no alimentador e aguarde a saída da massa;
- 3.2 A amassadeira para pão permite a utilização de até 2 kg de farinha;
- 3.3 O cilindro laminador permite esticar massa para lasanha, canelone, pastéis, tortéis, etc.;
- 3.4 O moedor permite a moagem de até 40 kg de carne por hora
- 3.5 Para troca de acessórios, solte o manipulador na parte inferior da máquina, desencaixe a peça que estiver em utilização e acople a próxima a ser utilizada.

ATENÇÃO

- PARA UM MELHOR DESEMPENHO DO SEU EQUIPAMENTO, PROCURE ALIMENTÁ-LO DE FORMA QUE NÃO FIQUE INTERVALOS DE AR ENTRE A MASSA DENTRO DO CARACOL.
- NÃO UTILIZAR QUALQUER TIPO DE GORDURA NA MASSA PARA EXTRUSÃO. A GORDURA PREJUDICA O DESEMPENHO DO EQUIPAMENTO
- NUNCA EXECUTE DUAS OPERAÇÕES SIMULTANEAMENTE

4 - LIMPEZA

- 4.1 Antes de efetuar a limpeza de seu equipamento, certifique-se de que a máquina esteja desligada da rede elétrica.
- 4.2 Limpar sempre após o uso.
- 4.3 Não utilizar objetos cortantes para a limpeza como facas, espátulas de metal, estiletes, etc...
- 4.4 Usar somente pano úmido.
- 4.5 Não deixar água depositada no interior da cuba.
- 4.6 APÓS O USO, GUARDE OS MOLDES SUBMERSOS EM RECIPIENTE COM ÁGUA, EVITANDO QUE A MASSA SEQUE EM SEUS ORIFÍCIOS.

EMF 10 EXTRUSORA MULTIFUNCIONAL

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 instalacion y un perfecto funcionamiento de su equipo. Usted debe guiarse por éste juntamente con la descripción de las características, del funcionamiento, de la instalacion, 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 defectuosos 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 Capacit Capacity | Motor | | | | Peso Líquido Peso Neto Net. Weigth | Dimensões/Dimensiones Dimensions | | |
|--------------------------------|---|-------|----------------------|----------------------------|-------------------------|--|-------------------------------------|-------------------------|--------------------------|
| | | CV | Volt. | Ciclos Ciclos Cycles | Polos Polos Poles | | Altura Height | Larg. Ancho Width | Comp. Largo Length |
| EMF 10 | EXTRUSORA EXTRUSORA EXTRUDER 10 kg/h | 1/2 | 110/220 V MONO | 50/60 HZ | 4 | 27 kg | 340mm | 195mm | 410mm |
| | CILINDRO LAMINADOR RODILLO LAMINADOR LAMINATING CYLINDER 1kg | | | | | 7,3 kg | 200mm | 165mm | 330mm |
| | AMASSADEIRA DE PÃO AMASADORA DE PAN KNEADING MACHINE 3kg | | | | | 4,5 kg | 200mm | 215mm | 400mm |
| | MOEDOR DE CARNE MOLEDOR DE CARNE MEAT GRINDER 40kg/h | | | | | 3,9 kg | 230mm | 195mm | 295mm |

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 A CHAVE LIGA/DESLIGA ESTA NA POSIÇÃO LIGADA |
| 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, fijese si la máquina presenta los siguientes problemas:

| | |
|---------------------------------|---|
| 5.1 - SI LA MÁQUINA NO ENCIENDE | - AVERIGUE SI EL INTERRUPTOR ACENDE/APAGA ESTA EN LA POSICION ENCENDIDO |
| 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 assistance, check if the machine presents any of the following problems:

| | |
|---------------------------------------|---|
| 5.1 -IF THE MACHINE DOESN'T SWITCH ON | - CHECK IF THE SWITCH ON/OFF IS TURN ON POSITION |
| 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 - 82028 | - FEEDER WASHER SWITCH ASSEMBLY | 23 - 07362 | - GRINDER CARRYING SHAFT EMF 10 |
| 2 - 82029 | - FEEDER WASHER EMF10 (1650) | 24 - 07366 | - LARGER SPACER EMF 10 21.65MM |
| 3 - 82030 | - DIE PLATE FLANGE EMF 10 (2563) | 25 - 00020 | - ROLLER 6204 2RS |
| 4 - 82036 | - DIE PLATE FOR TAGLIARIN EMF10 | 26 - 07379 | - Z 40 GEAR ASSEMBLY EMF 10 |
| 5 - 03120 | - BRONZE SPIRAL EMF 10 | 27 - 07380 | - STRUCTURE ASSEMBLY EMF 10 |
| 6 - 82041 | - DIE PLATE FOR THICK MACARRONI | 28 - 07372 | - GEAR COATING EMF 10 886X85MM |
| 7 - 82038 | - DIE PLATE FOR FINE SPAGHETTI | 29 - 07375 | - ROD EMF 10 118MM |
| 8 - 82039 | - DIE PLATE FOR MEDIUM SPAGHETTI | 30 - 07379 | - Z 40 GEAR ASSEMBLY EMF 10 |
| 9 - 82040 | - DIE PLATE FOR THICK SPAGHETTI | 31 - 00519 | - CHAIN ASA 35/1 |
| 10 - 82031 | - DIE PLATE FOR FINE SPAGHETTI | 32 - 07381 | - TRANSMISSION PULLEY ASSEMBLY |
| 11 - 07374 | - MOTOR COATING EMF 526 X 215 MM | 33 - 00375 | - RUBBER FEET REF 314 |
| 12 - 03914 | - ON/OFF SWITCH M4FT1EE3G UNIP 15A | 34 - 00971 | - SPRING RING I 47 |
| 13 - 02499 | - BIVOLT SWITCH | 35 - 00022 | - ROLLER 6002 ZZ |
| 14 - 03270 | - PLASTIC CRUSHER ASSEMBLY Mf05 | 36 - 00017 | - ROLLER 6000 ZZ |
| 15 - 03117 | - BRONZE FEEDER ASSEMBLY EMF10 | 37 - 07373 | - MOTOR PULLEY EMF 10 61MM |
| 16 - 00410 | - TRAY SF188/1 | 38 - 07368 | - BELT STRETCHER EMF 10 120 MM |
| 17 - 07371 | - MAIN BEARING EMF 10 | 39 - 00969 | - SPRING RING E 20 |
| 18 - 70266 | - KNOB 60 X 50 X M10 | 40 - 00177 | - BELT Z-675 |
| 19 - 00001 | - MONOPHASE MOTOR 1/2 P4 11/22 60HZ | 41 - 05912 | - ROLLER BEARING DIAM 32 MPS 350 |
| 20 - 00969 | - SPRING RING E 20 | 42 - 07388 | - REAR LATERAL BACKING EMF 10 |
| 21 - 07365 | - PULLEY SPACER EMF 10 16.8MM | 43 - 07367 | - SMALLER SPACER EMF 10 5.5 MM |
| 22 - 00519 | - CHAIN ASA 35/1 | | |

EMF 10 ESTRUSORA MULTIFUNCIONAL

1 - CONOZCA SU PRODUCTO

- 1.1 La extrusora multifuncional EMF 10 es fabricada en chapa de acero SAE 1020 con la protección en acero inoxidable, pintura electrostática (époxi), equipada con motor monofásico que proporciona un bajo consumo de energía, posee un sistema práctico de cambio de función, alimentador y caracol totalmente en bronce y posee tres accesorios que son ofrecidos por separado.
- 1.2 **AMASADORA PARA PAN:** Depósito fabricado totalmente en acero inoxidable y sistema práctico de remoción de la aspa, proporcionando una mejor limpieza e higiene del equipamiento.
- 1.3 **CILINDRO LAMINADOR:** Rodillos en acero SAE 1020 revestido en cromo duro, montados en cojinetes de hierro fundido con rodamientos de blindaje doble, pintura electrostática (époxi) y posee un práctico sistema de regulación.
- 1.4 **MOLEDOR DE CARNE:** Fabricado en hierro fundido estañado con bandeja en acero inoxidable (Acompaña molde para cuatro (04) tipos de bizcochos)

2 - CUIDADOS CON LA INSTALACIÓN

- 2.1 Instale su equipamiento en una superficie plana.
- 2.2 Certifíquese que su EMF 10 haya sido instalado en un local firme y sin temblores.
- 2.3 Antes de conectar su máquina a la red eléctrica, certifíquese que el voltaje indicado en el reversor de voltaje de la llave enciende / apaga coincide con la red de su establecimiento (110 / 220V) para el equipamiento monofásico.
- 2.4 Recuerde siempre conectar el cable a tierra.

3 - APRENDA A USAR LA EMF 10

- 3.1 Con la masa pronta coloque el molde (trefila), coloque la masa en el alimentador y aguarde la salida de la masa.
- 3.2 La amasadora para pan permite la utilización de hasta dos (02) kilos de harina
- 3.3 El cilindro laminador permite estirar masas para lasaña, canelones, empanadas, ravioles, etc.
- 3.4 El molidor permite la molienda de hasta cuarenta (40) kilos de carne por hora
- 3.5 Para cambiar los accesorios, suelte la manija en la parte inferior de la máquina, desencaje la pieza que esté en utilización y acople la próxima que será utilizada.

ATENCIÓN

- PARA UN MEJOR DESEMPEÑO DE SU EQUIPAMIENTO, PROCURE ALIMENTARLO DE FORMA QUE NO QUEDEN INTERVALOS DE AIRE ENTRE LA MASA DENTRO DEL CARACOL.
- NO UTILICE CUALQUIER TIPO DE GRASA EN LA MASA PARA LA EXTRUSIÓN. LA GRASA PERJUDICA EL DESEMPEÑO DEL EQUIPAMIENTO.
- NUNCA EJECUTE DOS OPERACIONES SIMULTÁNEAMENTE.

4 - LIMPIEZA

- 4.1 Antes de efectuar la limpieza de su equipamiento, certifíquese que la máquina esté desconectada de la red eléctrica.
- 4.2 Limpie siempre después del uso.
- 4.3 No utilice objetos cortantes para la limpieza, como cuchillos, espátulas de metal, estiletes, etc.
- 4.4 Use solamente un paño húmedo.
- 4.5 No deje agua depositada en el interior del depósito.
- 4.6 DESPUÉS DEL USO, GUARDE LOS MOLDES SUMERGIDOS EN UN RECIPIENTE DE AGUA, EVITANDO ASÍ QUE LA MASA SE SEQUE EN SUS ORIFICIOS.

EMF 10 MULTI-FUNCTIONAL EXTRUDER

UTILITÁRIO REF.: EMF 10

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 aspects 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 | CÓDIGO | DESCRIPCIÓN DE LAS PIEZAS |
|------------|--------------------------------------|------------|-----------------------------------|
| 1 - 82028 | - CONJUNTO LLAVE TUERCAALINETADOR | 23 - 07362 | - EJE ARRASTRADOR MOLEDOR EMF 10 |
| 2 - 82029 | - TUERCA ALIMENTADOR EMF 10 (1653) | 24 - 07366 | - ESPACIADOR MAYOR EMF 10 21,65MM |
| 3 - 82030 | - BRIDA TREFILAR EMF 10 (2563) | 25 - 00020 | - RODAMIENTO 6204 2RS |
| 4 - 82036 | - TREFILADORA TALLARÍN GRUESO EMF 10 | 26 - 07379 | - CONJUNTO ENGRANAJE Z40 EMF 10 |
| 5 - 03120 | - CARACOL DE BRONCE EMF 10 | 27 - 07380 | - CONJUNTO ESTRUCTURA EMF 10 |
| 6 - 82041 | - TREFILADORA FIDEO GRUESO EMF 10 | 28 - 07372 | - REVESTIMIENTO DE LOS ENGRANAJES |
| 7 - 82038 | - TREFILADORA ESPAGUETTI FINO EMF 10 | 29 - 07375 | - TIRANTE EMF 10 118MM |
| 8 - 82039 | - TREFILADORA ESPAGUETTI MEDIO | 30 - 07379 | - CONJUNTO ENGRANEJE Z40 EMF 10 |
| 9 - 82040 | - TREFILADORA ESPAGUETTI GRUESO | 31 - 00519 | - CORRIENTE ASA 35/1 |
| 10 - 82031 | - TREFILADORA CAPELETTINI EMF 10 | 32 - 07381 | - CONJUNTO POLEA TRANSMISIÓN |
| 11 - 07374 | - REVESTIDOR DEL MOTOR EMF | 33 - 00375 | - PATA DE GOMA REF. 314 |
| 12 - 03914 | - LLAVE ENCIENDE / APAGA UNIP 15A | 34 - 00971 | - ANILLO ELÁSTICO I47 |
| 13 - 02499 | - LLAVE BIVOLT | 35 - 00022 | - RODAMIENTO 6002 ZZ |
| 14 - 03270 | - CONJUNTO SOCADOR PLÁSTICO Mf05 | 36 - 00017 | - RODAMIENTO 6000 ZZ |
| 15 - 03117 | - CUERPO ALIMENTADOR BRONCE EMF 10 | 37 - 07373 | - POLEA DEL MOTOR EMF 10 61MM |
| 16 - 00410 | - BAND SF 188/1 | 38 - 07368 | - ESTIRADOR CORREA EMF 10 120MM |
| 17 - 07371 | - COJINETE PRINCIPAL EMF 10 | 39 - 00969 | - ANEL ELASTICO E 20 |
| 18 - 70266 | - PERRILA 60 X 50 X M10 | 40 - 00177 | - CORREA Z-675 |
| 19 - 00001 | - MOTOR MONOFÁSICO 1/2 P4 11/22 60HZ | 41 - 05912 | - COJINETE RODAMIENTO DIÁMETRO |
| 20 - 00969 | - ANILLO ELÁSTICO E20 | 42 - 07388 | - REFUERZO LATERAL TRANSMISIÓN |
| 21 - 07365 | - ESPACIADOR DE LA POLEA EMF 10 | 43 - 07367 | - ESPACIADOR MENOR EMF 10 5,5MM |
| 22 - 00519 | - CADENA ASA 35/1 | | |

| CÓDIGO | DESCRIÇÃO DAS PEÇAS | CÓDIGO | DESCRIÇÃO DAS PEÇAS |
|---|---------------------|--|---------------------|
| 1 - 82028 - CONJ CHAVE PORCA ALIMENT EMF10 | | 23 - 07362 - EIXO ARRASTADOR MOEDOR EMF 10 | |
| 2 - 82029 - PORCA ALIMENTADOR EMF10 | | 24 - 07366 - ESPACADOR MAIOR EMF 10 21,65MM | |
| 3 - 82030 - FLANGE TREFILA EMF 10 | | 25 - 00020 - ROLAMENTO 6204 2RS | |
| 4 - 82036 - TREFILA TALHARIM GROSSO EMF10 | | 26 - 07379 - CONJ ENGRE Z 40 EMF 10 | |
| 5 - 03120 - CARACOL BRONZE EMF 10 | | 27 - 07380 - CONJ ESTRUTURA EMF 10 | |
| 6 - 82041 - TREFILA MACARAO GROSSO EMF 10 | | 28 - 07372 - REVEST DAS ENGRENAGENS EMF | |
| 7 - 82038 - TREFILA ESPAGUETE FINO EMF10 | | 29 - 07375 - TIRANTE EMF 10 118MM | |
| 8 - 82039 - TREFILA ESPAGUETE MEDIO EMF10 | | 30 - 07379 - CONJ ENGRE Z 40 EMF 10 | |
| 9 - 82040 - TREFILA ESPAGUETE GROSSO EMF10 | | 31 - 00519 - CORRENTE ASA 35/1 | |
| 10 - 82031 - TREFILAAGNOLINE EMF 10 | | 32 - 07381 - CONJ POLIA TRANSM EMF 10 | |
| 11 - 07374 - REVEST DO MOTOR EMF 526 X 215MM | | 33 - 00375 - PE BORRACHA REF 314 | |
| 12 - 03914 - CHAVE L/D 29123 M4FT1EE3G UNIP 15A | | 34 - 00971 - ANEL ELASTICO I 47 | |
| 13 - 02499 - CHAVE BIVOLT | | 35 - 00022 - ROLAMENTO 6002 ZZ | |
| 14 - 03270 - CONJ SOC PLASTICO MF05-CL300/1 | | 36 - 00017 - ROLAMENTO 6000 ZZ | |
| 15 - 03117 - CORPO ALIMENT BRONZE EMF 10 | | 37 - 07373 - POLIA DO MOTOR EMF 10 61MM | |
| 16 - 00410 - BAND SF 188/1 | | 38 - 07368 - ESTICADOR CORREIA EMF 10 120MM | |
| 17 - 07371 - MANCAL PRINCIPAL EMF 10 | | 39 - 00969 - ANEL ELASTICO E 20 | |
| 18 - 70266 - MANIPULO 60 X 50 X M10 | | 40 - 00177 - CORREIA Z-675 | |
| 19 - 00001 - MOTOR MONOF 1/2 P4 11/22 60HZ | | 41 - 05912 - MANCAL ROLAMENTO DIAM.32 MPS | |
| 20 - 00969 - ANEL ELASTICO E 20 | | 42 - 07388 - REFORCO LAT TRAS EMF 10 187 X 135 | |
| 21 - 07365 - ESPACADOR DA POLIA EMF 10 16,8MM | | 43 - 07367 - ESPACADOR MENOR EMF 10 5,5MM | |
| 22 - 00519 - CORRENTE ASA 35/1 | | | |

1 - GET KNOW YOUR PRODUCT

- 1.1 The EMF10 multifunctional extruder is manufactured in SAE 1020 steel with stainless protection, and EPOXI painting. It is equipped with a monophase motor that provides low consumption of energy and it is fit with a practical system to shift functions - feeder and spiral totally made in bronze. It can also be provided with 3 accessories that are supplied separately.
- 1.2 **BREAD KNEADING EQUIPMENT:** Stainless steel tub and a practical system to remove the mixing paddle, which makes it easier to clean and hygienize the equipment.
- 1.3 **CYLINDERS:** SAE 1020 rolls with hard-chrome coating, assembled on cast iron bearings with double shielded rollers, Epoxy painting and a practical adjustment system.
- 1.4 **MEAT GRINDER:** Manufactured in tin-coated cast iron with a stainless steel plate (it is provided with a mold for 4 different kinds of cookies).

2 - BE CAREFUL WHEN INSTALING THE EQUIPMENT

- 2.1 Make sure your equipment has been installed onto a flat surface;
- 2.2 Make sure that EMF 10 has been installed on a steady surface and that prevent equipment from making strange sounds when being used;
- 2.3 Before connecting the equipment onto the wall socket, check that voltage indicated for monophase equipment on the voltage reversing selector at the ON/OFF switch is the same of power supply in your facilities (110/220V);
- 2.4 Always remember to connect ground wiring.

3 - LEARN HOW TO USE YOUR EMF 10

- 3.1 With dough mixture ready, place the mold (die plate), then put dough in the feeder and wait for it to come out;
- 3.2 The bread kneading equipment allows using up to 2 kg flour;
- 3.3 The cylinder allows stretching dough for lasagna, cannelloni, hot pockets, etc.;
- 3.4 The grinder allows up to 40kg of meat to be ground per hour.
- 3.5 To change the accessories, release the HANDLE on the bottom of the equipment, remove the part being used and fit in the one to be used next.

ATTENTION

-TO ASSURE BETTER PERFORMANCE FROM YOUR EQUIPMENT, TRY TO FEED IT SO THAT THERE WON'T BE ANY INTERVALS OF AIR INSIDE THE DOUGH DENTRO DO CARACOL.

-DO NOT USE ANY KIND OF FAT IN THE DOUGH FOR EXTRUSION. FAT CAN DAMAGE EQUIPMENT PERFORMANCE.

4 - CLEANING

- 4.1 Before carrying out cleaning procedures of the equipment, make sure it has been unplugged from power supply.
- 4.2 Always clean equipment after using it.
- 4.3 Do not use any Sharp objects such as knives, metal spatulas, stilettos, etc. to clean the equipment.
- 4.4 Use only a humid cloth.
- 4.5 Do not allow water to deposit inside the cube.
- 4.6 AFTER USAGE, KEEP MOLDS SUBMERGED IN A RECIPIENT WITH WATER SO THAT PASTA DOUGH WILL NOT DRY INSIDE THE ORIFICES.

