

LIEMITA



Manual de Instrução
Manual de instrucción

e
y

Termo de Garantia
Término de garantía

ÍNDICE

 Apresentação - Finalidade - Segurança	3
 Aspectos de Segurança	4
 Recebimento do Produto	7
 Instalação Elétrica	8
 Características Técnicas	9
 Painel de Instrumentos	10
 Instruções de Uso	11
 Vista Explodida	12
 Catálogo de Peças	13
 Vista Explodida Painel	14
 Catálogo de Peças (Painel)	15
 Manutenção - Limpeza - Botão de Emergência	16
 Ocorrência de Defeitos	17
 Esquema Elétrico	18
 Certificados	24
 Lista de Revisões	26

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.



Terra de Proteção
IEC 60417-5019

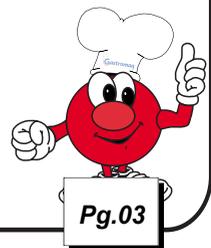
Identificar qualquer terminal que é destinado para conexão com um condutor externo para proteção contra choque elétrico em caso de uma falha, ou no terminal de uma terra de proteção (Terra) eletrodo.



Tensão Perigosa
IEC 60417-5036

Para indicar os riscos decorrentes de tensões perigosas

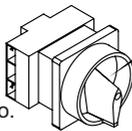
- Verifique se a tensão do seu aparelho está de acordo com a etiqueta que acompanha o produto (no cordão de alimentação).
- Para evitar choques e danos ao seu produto verifique o aterramento de sua rede elétrica.
- Crianças devem ser vigiadas para assegurar que não estejam brincando com o aparelho.



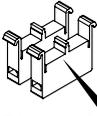
ASPECTOS DE SEGURANÇA



Botão de Emergência
Desliga o equipamento em situações de risco.



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

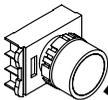


Blocos de contato com duplo canal.

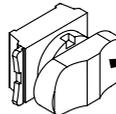
Transformador
Deixa a tensão abaixo de 25V.



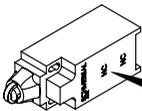
Relé de Segurança
Monitora o todo o sistema de segurança.



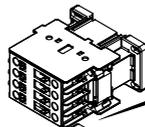
Botão Reset
Reseta o equipamento sempre após uma parada.



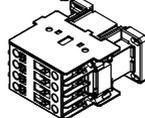
Chave Liga Desliga
Desliga o equipamento em condições normais de uso.



Interruptores positivos
Desliga o equipamento quando a grade de proteção estiver aberta



Contactoras
Duas contactoras redundantes para acionamento 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.

Amassadeira Semi Rápida : A descrição da máquina e sua utilização prevista, podem ser visualizadas na pág 9.

Esquema Elétrico: Para a visualização da esquemática do comando elétrico, conforme a tensão 220V monofásico, 220V ou 380V trifásico, verificar a partir da pág 18.

Riscos: Este equipamento não gera qualquer risco à exposição dos usuários.

Segurança: Leia com atenção os itens a seguir para evitar problemas durante a instalação e o uso de seu equipamento.

Mantenha esse manual sempre próximo dos usuários nos locais de trabalho.

Nunca retirar o cabo do equipamento puxando pelo fio, sempre pegando o plug e tirando-o da tomada.

Nunca use extensões ou adaptadores para a ligação dos equipamentos.

Não remova o pino central do plug.

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.

ASPECTOS DE SEGURANÇA

Adulteração: Seu equipamento possui tampa de proteção e componentes elétricos que impedem acesso as partes móveis. A retirada ou adulteração destes componentes de segurança podem causar riscos graves nos membros superiores do usuário do produto.

Utilização do Aparelho: Este equipamento foi projetado exclusivamente para a área de alimentação, a utilização para outros fins resultarão em desgaste prematuro do produto e danos no seu sistema de transmissão.

Procedimento para utilização do aparelho com segurança ver pág 11.

Manutenção: Procedimentos para manutenção, cabo danificado, desgaste da correia, verifique pág 16.

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

Verifique o procedimento de uso do botão de emergência, na pág 16.

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:

- Amassados e riscos na pintura;
- Quebra de peças;
- Falta de peças através da violação da embalagem.

INSTALAÇÃO

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

- Instale seu equipamento em área bastante arejada;
- A instalação do equipamento deve ser em uma superfície plana;
- Deixar um espaço de pelo menos 15cm em torno do equipamento;
- Não faça instalação próximo a materiais combustíveis; não use e nem guarde produtos inflamáveis próximo ao equipamento;
- Partes metálicas são condutoras de calor, portanto, antes de iniciar qualquer manutenção verifique se o equipamento está completamente resfriado;
- Verificar se a tensão da rede elétrica é a mesma do seu equipamento.
- Para a operação adequada, este aparelho deve ser instalado em local com temperatura entre 5°C a 25°C.
- Nunca use extensões ou 'T' para a ligação dos equipamentos;
- Não remova o pino terra do cabo elétrico;
- Utilize tomadas para 20A com pino 4,8mm conforme NBR 6147.

Se não for apto a estes procedimentos, contratar profissional habilitado para a realização. Ligue para 0800-704-2366 e contate a Assistência.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Amassadeira com sistema exclusivo de duas pás misturadoras helicoidais que fazem o trabalho muito semelhante ao trabalho das mãos, porém com mais perfeição e rapidez. Amassadeira Semi Rápida é indicada para amassar, misturar e sovar os mais diferentes alimentos: Massas para pizzas, pães,ucas, biscoitos e massas frescas. É ideal para pães de queijo. Atende o trabalho constante em cozinhas industriais, hotéis, panificadoras, padarias e similares com muita eficiência, muita rapidez e qualidade.

A Amassadeira Semi Rápida possui caçamba em aço inox 304 com tratamento antiaderente e acompanha a tampa de segurança que interrompe o funcionamento da máquina ao ser levantada. Todas as partes em movimento são montadas sobre rolamentos de primeira linha, com blindagem dupla e lubrificação permanente, e com eixos em aço SAE 1045. O sistema basculante permite um rápido e seguro esvaziamento da caçamba.

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

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS						
PRODUTO	TENSÃO	MOTOR	CONSUMO	PESO	FREQUÊNCIA	DIMENSÕES AXBXC
LIEMITA	127/220V	1/4 CV Monofásico	0,18kW/h	28kg	60Hz	430x590x600mm

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

Máquina	Descrição	Potência	Código
MBI-60	Motor Monofásico 3CV 220V 4P 50Hz	3300 W	71034
	Motor Trifásico 3CV 6P 50Hz	3700 W	529
	Motor Monofásico 3CV 127/220V 4P 60Hz	3300 W	00238
	Motor Trifásico 3CV 4P 60Hz	3700 W	536

CARGA MÁXIMA		
Máquina/Modelo	Massas Homogêneas	Massas Granuladas
MBI- 60	40 kg de farinha	25 kg de farinha

TABELA DE UMIDADE	
Massas Homogêneas	Massas Granuladas
50 a 55% de umidade	35 a 40% de umidade

PAINEL DE INSTRUMENTOS

PAINEL SUPERIOR

Botão Liga/Desliga

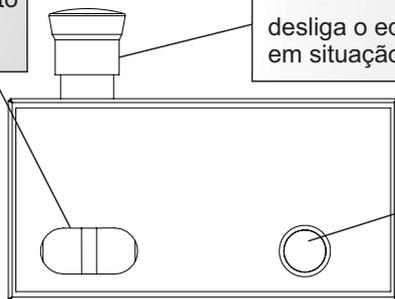
liga e desliga o equipamento em condições normais de uso

Botão de Emergência

desliga o equipamento em situação de risco

Botão Reset

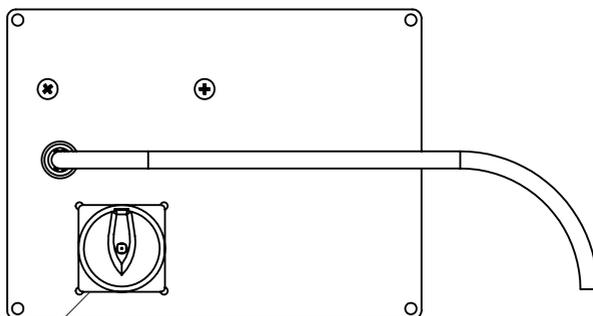
reinicia o equipamento sempre após uma parada de emergência



PAINEL INFERIOR

Chave Geral

corta o fornecimento de energia para o equipamento



COMPONENTES

A LIEMITA possui quatro componentes distintos:

- Masseur;
- Cilindro Laminador ;
- Extrusor de Massas;
- Moedor de Carnes.

O Extrusor de Massas possui os seguintes itens:

01 Alimentador de bronze;

01 Porca do alimentador;

01 Caracol;

01 Parafuso protetor;

12 trefilas auto limpantes:

-03 Espaguete;

-03 Macarrão Estriado;

- 04 Talharim

- 01 Biscoito

- 01 Agnoline

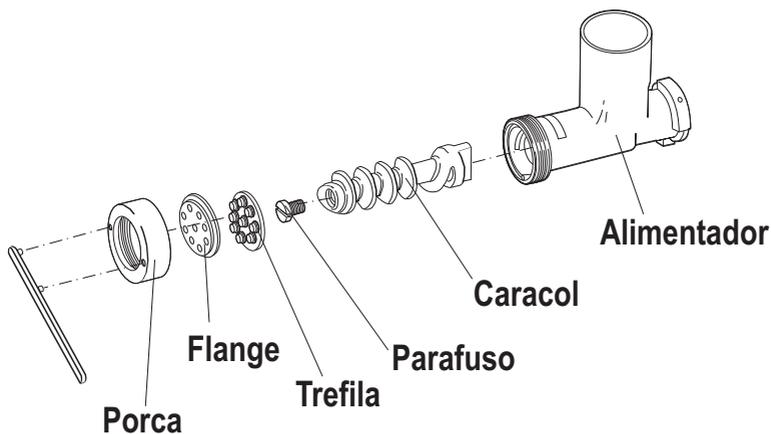
01 Flange porta trefilas;

02 Chaves de serviço (mesmas do Moedor de Carne);

01 Bandeja Plástica;

01 Socador.

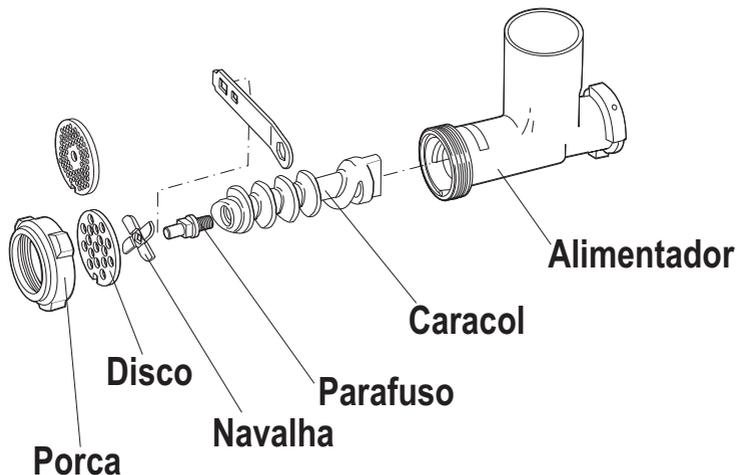
MONTAGEM DOS COMPONENTES PARA EXTRUSAR MASSA



MONTAGEM DOS COMPONENTES PARA MOER CARNE

Moedor de Carnes:

- 01 Alimentador de Alumínio;
- 01 Porca de fixação;
- 01 Faca cruzeta (Navalha);
- 01 Disco Nr.05 furo 8mm.



Desencaixar: Ao terminar de moer a carne, retire a rosca, o disco cortador e a navalha. Após desencaixe o alimentador.

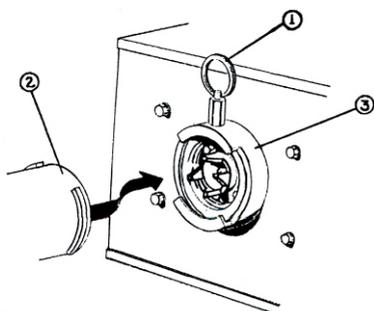
Limpeza: Limpe uma peça de cada vez com uma esponja ou pano úmido com detergente, removendo todos os resíduos de carne e gordura.

OBSERVAÇÃO: Não aconselhamos moer pão torrado.

ENCAIXE DOS COMPONENTES

Todos os componentes da LIEMITA são encaixados da mesma forma;

- 1º Selecione o componente desejado (maseira, cilindro laminador, extrusor de massas ou moedor de carne).
- 2º Com uma das mãos segure o componente (2) com o encaixe virado para esquerda, e com a outra mão, puxe para cima o anel (1).
- 3º Agora, encaixe o componente no engate da caixa (3) girando para a direita até a altura do pino. Solte o anel (1) para fixar o componente.



LEGENDA

- 01 - Anel do pino trava
- 02 - Componente
- 03 - Engate da caixa

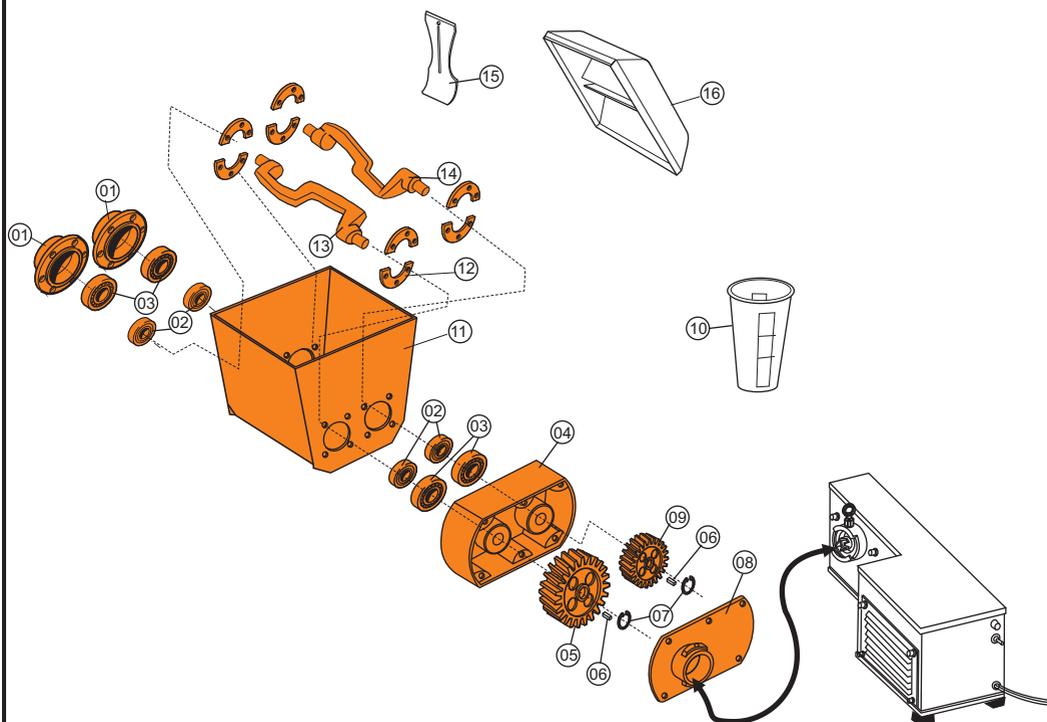
A maseira é o componente que permite misturar, amassar e sovar os mais diferentes ingredientes para preparação de massas como: pães, cucas, biscoitos, massas, pães de queijo e pizzas. Possui capacidade para até 3 kg de massa pronta ou 2 kg de farinha.

O peração: Após encaixar a maseira, coloque primeiro os ingredientes secos (farináceos), e posteriormente os ingredientes úmidos (ovos, água, leite, etc). Coloque a tampa na maseira e deixe misturar de acordo com a necessidade, aproximadamente de 5 a 10 minutos.

Desencaixe: Ao terminar a operação, coloque a tampa da maseira para retirá-la, puxe o anel e gire para esquerda desencaixando.

Limpeza: Deixe secar a massa que aderiu às pás e às paredes da maseira. A seguir, use a espátula (nunca use facas) para retirar os resíduos de massa, para finalizar utilize um pano úmido.

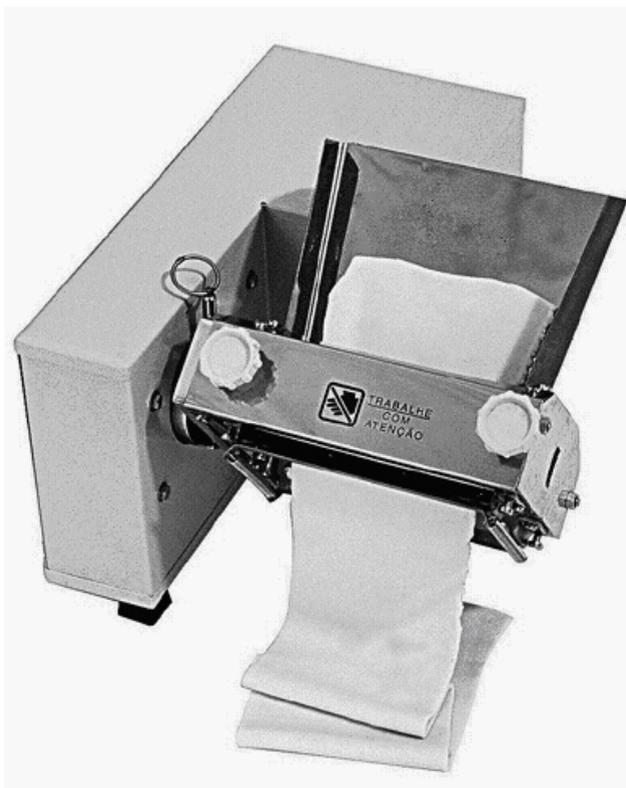
VISTA EXPLODIDA AMASSADEIRA LIEMITA



ITEM	DESCRIÇÃO	LIEMITA
1	Mancal Sem Furo	833
2	Retentor 01415	481
3	Rolamento 6202	80814
4	Caixa Engrenagem Liemita	992
5	Engrenagem Maior Pá	5664
6	Chaveta	03953
7	Anel Elástico	00968
8	Tampa Engate Rápido	1642
9	Engrenagem Menos Pá	5663
10	Copo Medida	1072
11	Coniunto Caçamba	6120
12	Protetor Retentor	1245
13	Pá Maior	6119
14	Pá Menor	6118
15	Espátula	275
16	Tampa caçamba	6114

CILINDRO LÂMINADOR

O Cilindro Laminador é um componente de precisão com sistema de regulagem uniforme e rápida. Possui buchas especiais que não necessitam lubrificação. Permite sovar massas com espessura de 0,5 até 6,5mm. Ideal para massas de lasanha, pastel, pão e empanada.

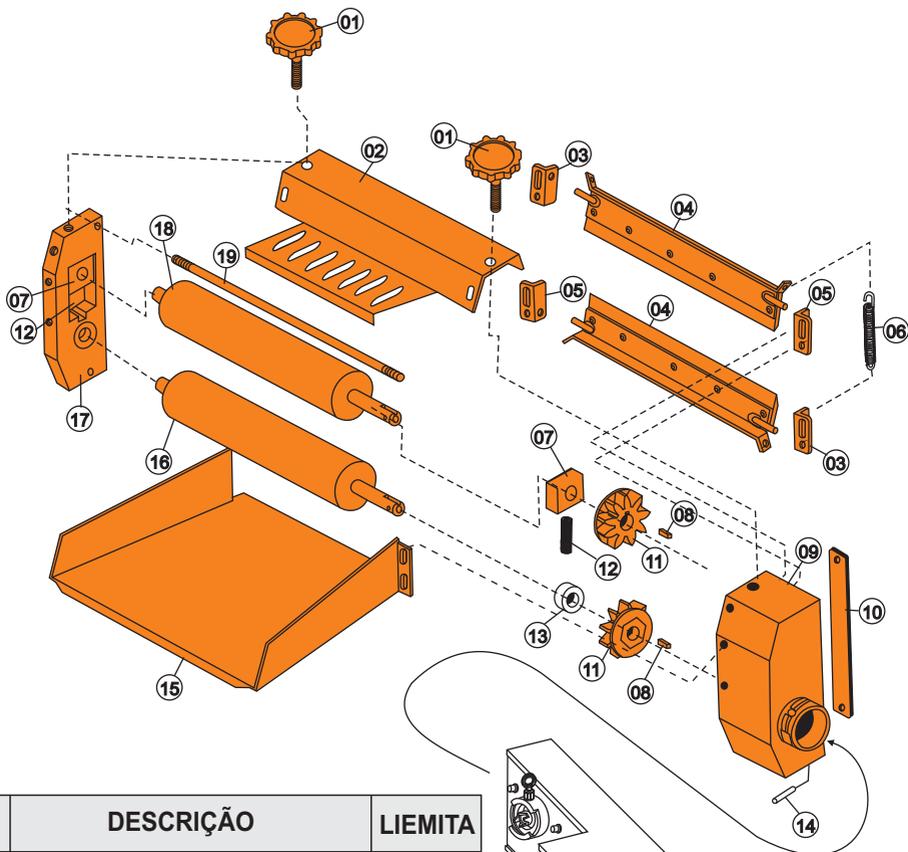


Operação: Encaixe o cilindro conforme instrução de encaixe dos componentes, regule os manípulos á espessura desejada e passe a massa até o ponto desejado. Os manípulos devem ser abertos simultaneamente.

Desencaixe: Para retirar o cilindro, puxe o anel e gire para a esquerda desencaixando.

Limpeza: Utilize um pano úmido.

VISTA EXPLODIDA CILINDRO LIEMITA



ITEM	DESCRIÇÃO	LIEMITA
1	Manipulo Não Torneado	444
2	Acabamento Superior	1690
3	Suporte Limpador Esquerdo	1611
4	Conjunto Limpador	4084
5	Suporte Limpador Direito	1612
6	Mola Tração	6453
7	Mancal	1722
8	Chaveta	03953
9	Mancal Cilindro Direito	1707
10	Proteção	1702
11	Engrenagem Cil.	5657
12	Mola	513
13	Mancal	826
14	Pino Recartilhado	1635
15	Funil	1691
16	Conjunto Cilindro Inferior	1698
17	Mancal Esquerdo	1706
18	Conjunto Cilindro Superior	1692
19	Eixo Limitador	1703

MOEDOR DE CARNES

O Moedor de Carnes é o componente que assegura um excelente desempenho. O exclusivo sistema de engate do alimentador e caracol, confere uma rápida e segura montagem e desmontagem para troca e limpeza das peças, dando uma maior durabilidade ao equipamento. Além de moer carnes pode ensacar embutidos.



Operação: Retire o parafuso de proteção do caracol e coloque o parafuso de arraste. Encaixe o caracol no eixo da máquina, verifique que esteja firme. Após o encaixe o alimentador de alumínio (ver instrução de encaixe dos componentes). Coloque na ponta do parafuso de arraste a navalha e o disco. Por fim, rosqueie a porca do alimentador.

EXTRUSOR DE MASSA

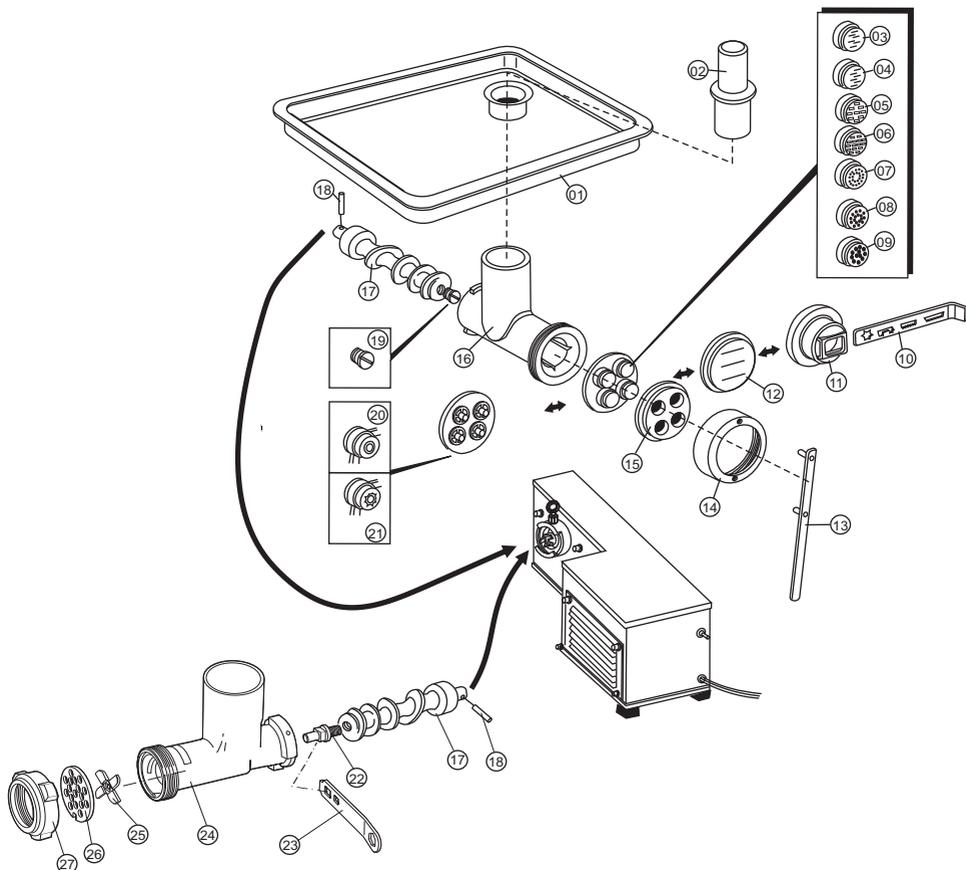
O Extrusor de Massas é um componente muito prático e de fácil manuseio. Possui sistema de engate rápido e alia qualidade com alta produtividade.



Operação: Primeiro, coloque o caracol encaixando no eixo da máquina, verifique que esteja firme, após encaixe o alimentador de bronze (ver instrução de encaixe dos componentes). Escolha uma trefila e encaixe na flange, coloque o conjunto dentro da porca e após rosqueie a porca no alimentador.

Para colocar a trefila de biscoito, não é necessário a flange. Coloque a parte de plástico dentro da porca e rosqueie no alimentador. Após, coloque a parte do molde do biscoito na parte de plástico.

VISTA EXPLODIDA CILINDRO LIEMITA



ITEM	DESCRIÇÃO	LIEMITA
1	Bandeja	801
2	Socador	1725
3	Trefila Talharim Grosso	647
4	Trefila Talharim Fino	645
5	Trefila Talharim Guitarra	649
6	Trefila Talharim Sobá	651
7	Trefila Espaguete Fino	619
8	Trefila Espaguete Médio	627
9	Trefila Espaguete Grosso	622
10	Dispositivo Biscoito	1649
11	Trefila Biscoito	707
12	Trefila Agnoline	668
13	Conjunto Chave	1650
14	Porca Alimentador Massa	1653
15	Flange Trefilas	2563
16	Alimentador Massa	1654
17	Caracol	1682
18	C	1692
19	Parafuso Caracol	1710

ITEM	DESCRIÇÃO	LIEMITA
20	Trefila Macarrão fino	631
21	Trefila Macarrão Grosso	632
22	Parafuso De Arraste	1661
23	Chave Abre/Fecha	1659
24	Alimentador de Carne	1657
25	Faca Cruzeta	1716
26	Disco Número 5	1717
27	Porca Alimentador	1658

INSTRUÇÕES DE USO

Para melhorar a eficiência de sua Amassadeira, aconselhamos seguir os passos descritos abaixo:

1º Passo: Ligar a máquina na rede elétrica.

2º Passo: Posicionar a chave geral na posição ON.

3º Passo: Levantar a tampa, coloque todos os ingredientes secos na caçamba (farinha, sal, açúcar, margarina, etc.)

4º Passo: Abaixar totalmente a tampa.

5º Passo: Verificar se o botão de emergência está na posição de trabalho (puxado totalmente para fora).

6º Passo: Pressione o botão 'Reset'.

7º Passo: Pressione o botão 'Liga'.

8º Passo: Acrescente aos poucos através da tampa, os ingredientes úmidos (água, leite, ovos, etc.)

9º Passo: Após, feita a mistura desejada, faça o basculamento puxando a 'trava de segurança' e movendo a 'alavanca' levemente e retire-a. Somente após a retirada, faça o mesmo processo para novo uso do equipamento.

OBS: O basculante facilita a retirada do produto.

Se o equipamento não ligar, verifique a página 17 do manual.

Botão de Emergência

Botão Reset

Botão de Emergência

Cuba

Volante do basculamento

Chave Geral

MANUTENÇÃO

A manutenção periódica do equipamento evita o desgaste prematuro das peças que trabalham entre si, como correias. Além da manutenção, é necessário fazer algumas verificações:

- Verificar desgaste e aperto (tensão) da correia do motor a cada 100 horas.
- Lubrificar as engrenagens a cada 200 horas de uso.

Nota: Utilizar **GRAXA ESPECIAL TUTELA. ASF 360DXC3276.**

OBS: Para fazer a manutenção, se faz necessário a retirada da tampa de proteção do motor.

- Um electricista deverá fornecer serviços elétricos conforme especificações de leis locais e nacionais.
- 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.
- As manutenções preventivas com potencial de causar acidentes devem ser objeto de planejamento e gerenciamento efetuado por um profissional legalmente habilitado.

LIMPEZA

- Antes de efetuar a limpeza desligue a chave geral e retire o plug da tomada.
- Nunca utilize acessório de metal (faca, colher, etc) para não agredir as partes de aço inoxidável.
- Nunca utilize água em abundância para limpar a cuba pois a umidade poderá danificar os rolamentos.
- Para a limpeza externa, aconselha-se utilizar um pano úmido com sabão neutro. Nunca utilize mangueira de água pois poderá provocar curto circuito e danificar os componentes elétricos como motor e itens de segurança.
- A limpeza de seu equipamento deverá ser feita sempre após a sua utilização. Não utilize produtos abrasivos, somente sabão neutro.
- Este aparelho não deve ser limpo com jato de água.
- A máquina não poderá ser submergida para limpeza.

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"/>					
Responsável						

LISTA DE REVISÕES MANUAL

Revisão	Nº Série Inicial	Nº Série Final	CDA
00	010113XXXXXX	120813XXXXXX	*
01	130813XXXXXX	-	

* Alterado conforme layout novo. Modelo SSV1.

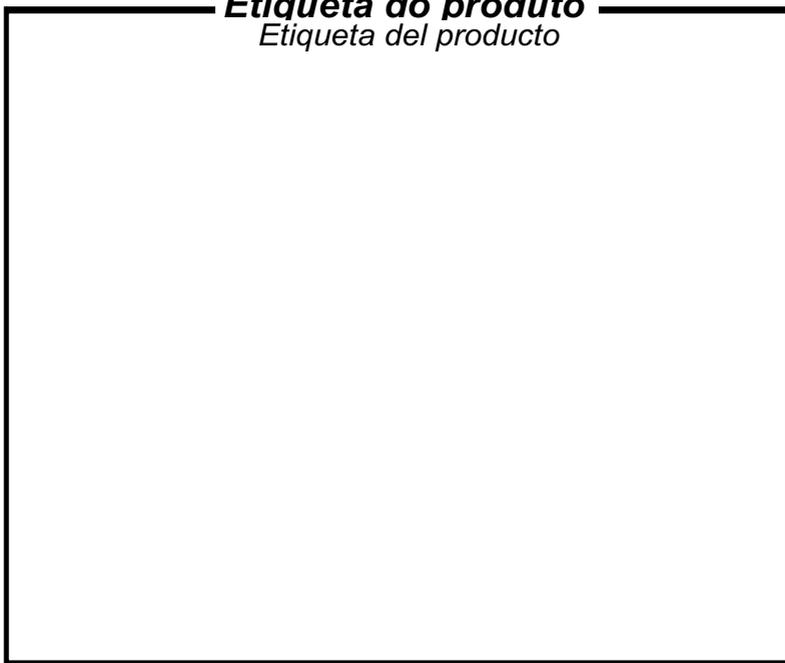
CRONOGRAMA DE MANUTENÇÃO

NÚMERO	DESCRIÇÃO	PERIODICIDADE
01	ESTICAR CORREIAS	1.800 HORAS
02	LUBRIFICAR ENGRENAGEM	1.800 HORAS
03	TROCAR ROLAMENTO MANCAIS	15.000 HORAS
04	TROCAR CORREIAS	4.000 HORAS
05	LIMPEZA SISTEMA ELÉTRICO	1.800 HORAS
06	REAPERTO SISTEMA ELÉTRICO	1.800 HORAS
07	LIMPEZA EXTERNA EQUIPAMENTO	DIÁRIA

R.01

LIEMITA

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