

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



# ***CILINDROS DE MESA***

**CS-300 MINI**

**CSI-300**

**CSI-390**

**CSE-390**



**Manual de Instrução  
e  
Termo de Garantia**



## **TERMO DE GARANTIA (continuação):**

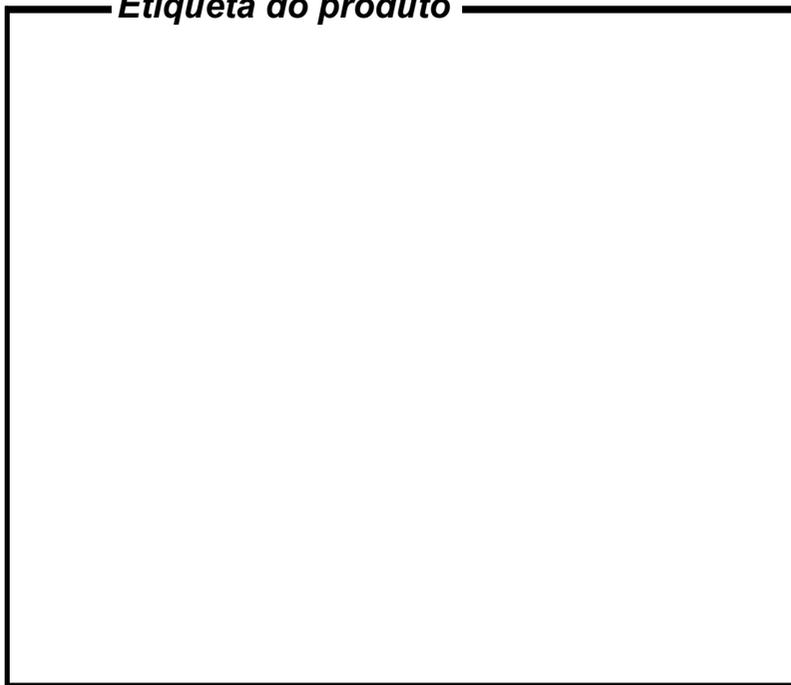
8) Regulagens, lubrificações, ajustes e limpeza do equipamento, oriundos de seu uso e funcionamento, não serão cobertos pela garantia, devendo estes correr por conta do proprietário.

### **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 GASTROMAQ;
- modificação do produto e conseqüente alteração das características técnicas de funcionamento, com exceção às executadas pela GASTROMAQ;
- 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.

### **Etiqueta do produto**



## **1 - APRESENTAÇÃO**

A GASTROMAQ, 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.

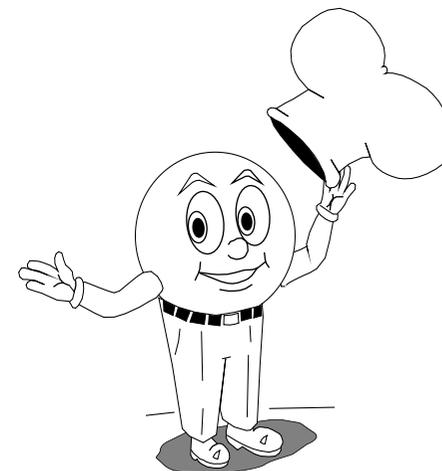
Todos os produtos G.PANIZ são fabricados com materiais de alta qualidade e acabamento superior, dentro das normas de segurança e higiene das leis vigentes.

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

## **2 - 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.



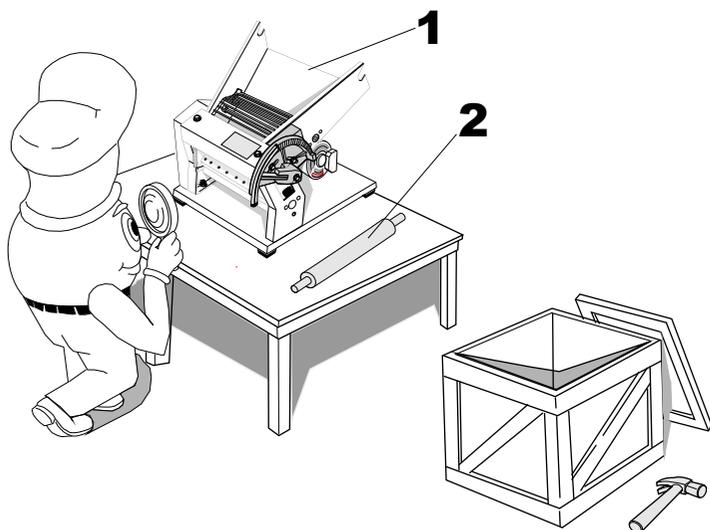
### 3 - RECEBIMENTO DO PRODUTO

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

3.1 - Amassados e riscos na pintura,

3.2 - Quebra de peças,

3.3 - Falta de peças através da violação da embalagem.



#### RELAÇÃO DE COMPONENTES.

1-Conjunto da máquina.

2- Rolo de PVC.

### TERMO DE GARANTIA

A GASTROMAQ, 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 GASTROMAQ não cobrirá em hipótese alguma defeitos e riscos na pintura o amassamento decorrentes do 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 GASTROMAQ 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 à Assistência Técnica no local de uso da máquina cuja medida da mesma seja maior que 0,360m<sup>3</sup> 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 pela Assistência Técnica Autorizada 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 GASTROMAQ. Excluem-se da garantia defeitos ou avarias resultantes de acidentes por negligência nas operações.

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

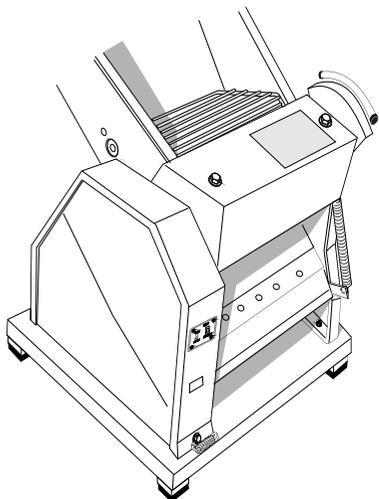
7) Após 3 (três) meses de uso, considera-se **fora de garantia GASTROMAQ** peças ou acessórios que tenham **desgaste natural ou acelerado** tais como: rolamentos e retentores, discos do Moedor de Carne e do Preparador de Alimentos; globo, pá e espiral da Batedeira Planetária; feltros da Modeladora; trefilas,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

Continua.

## 11 - OCORRÊNCIA DE DEFEITOS

11.1 - Se observar a ocorrência de algum problema em seu equipamento, antes de chamar a Assistência Técnica, verifique os seguintes itens:

11.1.1 - Verificar se há energia elétrica na tomada.



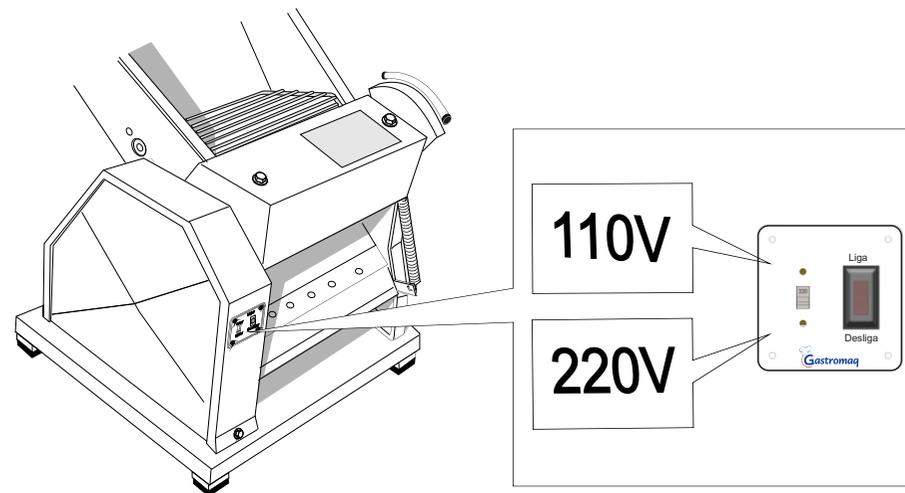
- Verificar se não há nenhum fio na parte interna desconectado.
- Verificar se os conectores da Micro Chave, estão acoplado, no sistema de segurança da grade de proteção.
- Verificar se as correias estão soltas.

15.2 - Após estas Verificações, se o problema persistir, então chame a Assistência Técnica Autorizada GASTROMAQ, pois ela está apta a prestar serviços de qualidade.

## 4 - INSTALAÇÃO E CUIDADOS NA PARTE ELÉTRICA

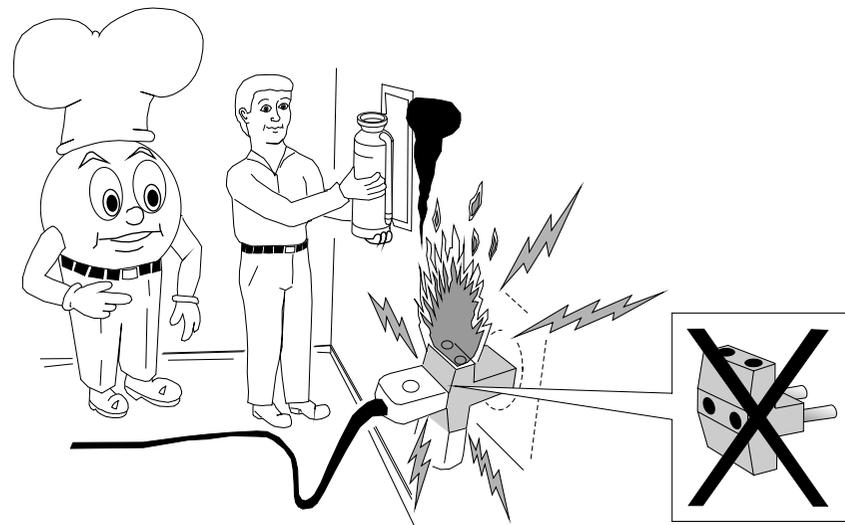
4.1 - Instalação: Instale o seu Cilindro sobre uma superfície plana.

4.2 - Ajuste de voltagem: Antes de ligar o seu Cilindro na rede elétrica, certifique-se que a voltagem do equipamento seja compatível com a rede elétrica local, **110 V ou 220 V**.



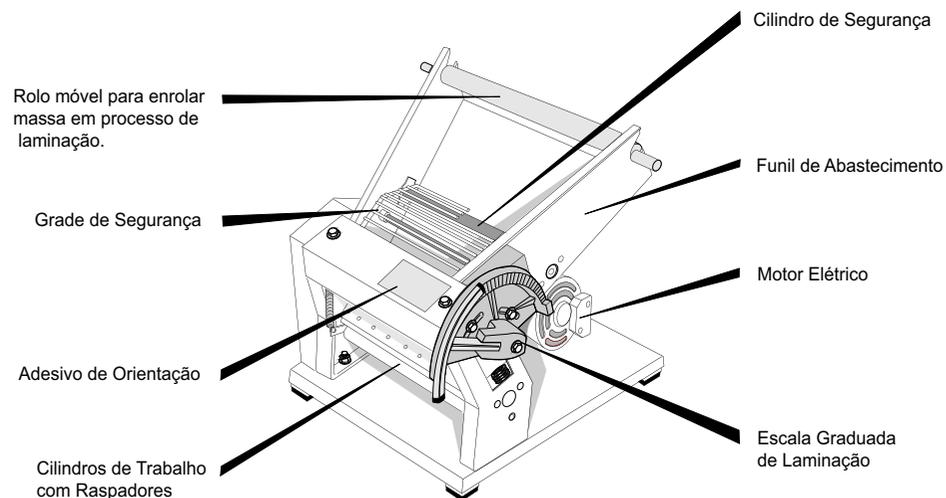
### IMPORTANTE:

- Nunca use extensões ou "T" para a ligar as máquinas.



## 5- CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS.

5.1 - Os Cilindros de Mesa GASTROMAQ responde a todas as exigências de segurança, higiene e produtividade. Garante uniformidade de laminação obtida através da regulagem rápida com escala graduada. Em todas as versões acompanha dois rolos para bobinar as folhas da massa, sistema bivolt e fusível de segurança.



## 8 - LIMPEZA

8.1 - Antes de efetuar a limpeza desligue o plugue da rede elétrica para sua segurança

### IMPORTANTE:

**Nunca utilize acessórios de metal (faca, colher, etc.) para não agredir as partes de aço inoxidável, rolos e pintura.**

8.2 - Para a limpeza geral, aconselha-se utilizar um pano com água e sabão neutro.

Nunca utilizar mangueira de água pois poderá provocar curto circuito nas partes elétricas.

## 9- CONSELHO ÚTEIS.

9.1 - Evitar que as pessoas não habilitadas operem o equipamento.

9.2 - Instalar o equipamento com distância mínima de 50cm. Entre um equipamento e outro, para evitar superaquecimento do motor.

9.3 - Os cilindros podem ser lubrificados com óleo protetor, caso não sejam utilizados diariamente.

NOTA: Especificação do óleo protetor: O indicado é do fabricante fiorga, ref. DEPROT F.87 classificação risco 3 ou óleo de cozinha.

## 10 - ORIENTAÇÃO DE USO.

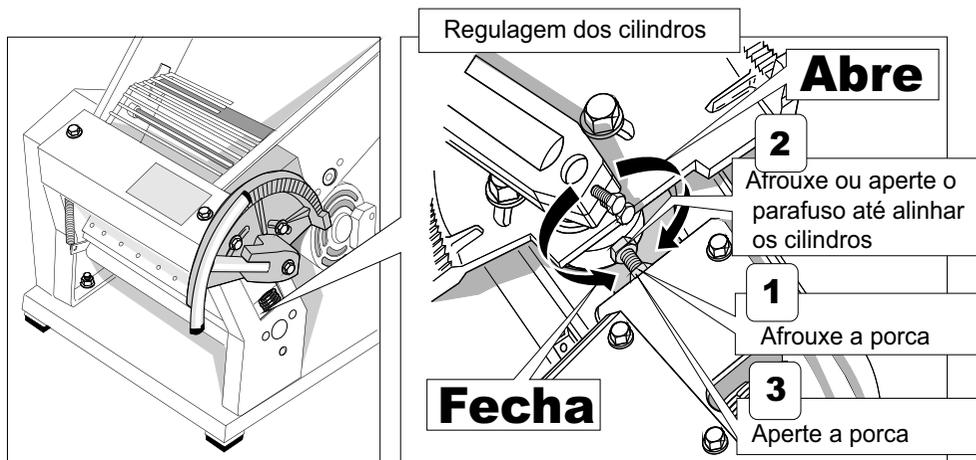
10.1 - Para melhorar a eficiência de seu cilindro, aconselhamos seguir os seguintes procedimentos:

10.1.1 - Coloque a carga máxima para cilindrar, comece a operação com abertura do cilindro na escala 10 mm, fechando gradativamente até atingir o ponto de laminação desejada.

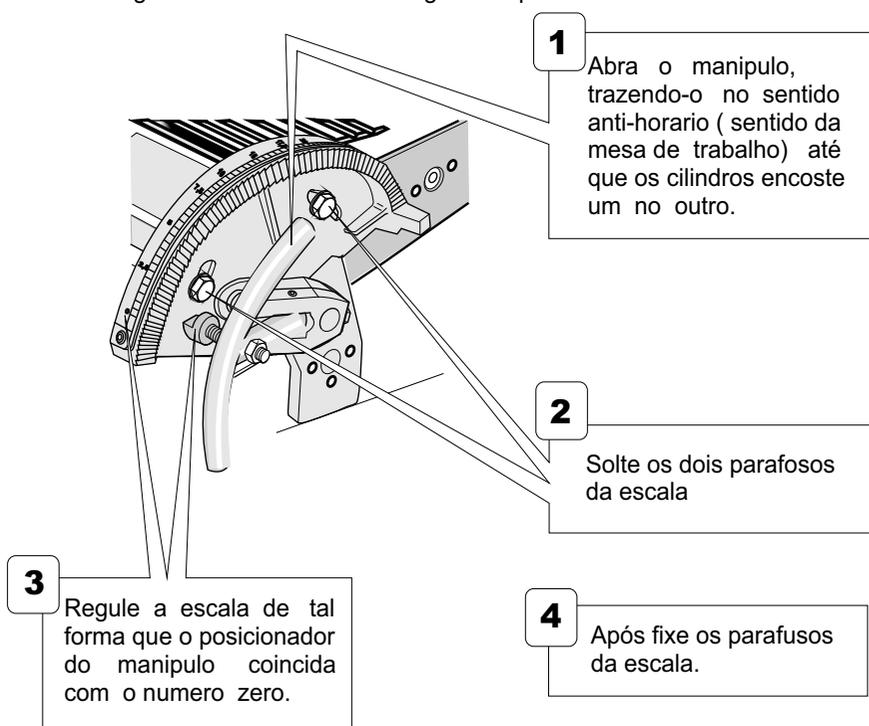
10.1.2 - Utilize farinha (trigo) para auxiliar no deslizamento da massa.

10.2 - Carga Maxima:

Modelo	Carga Máxima (Massa Pronta)
CSI-300	3 Kg
CSI-390	4 Kg
CS-300 Mini	3 Kg
CSE-390	4 Kg



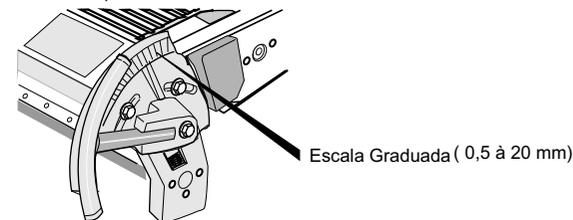
7.4 - Com o uso freqüente do cilindro, poderá ocorrer desalinhamento da escala graduada. Para alinhá-la siga o esquema abaixo:



5.2 - O Cilindro de mesa são fornecidas em 3 versões

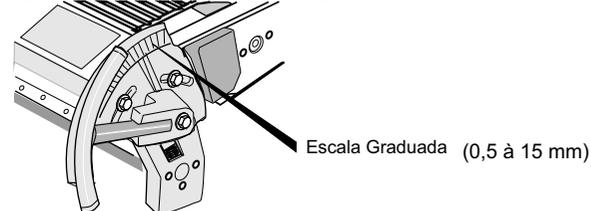
### 5.2.1 - Cilindros CSI-300 e CSI-390

Os Cilindros na versão **CSI** são equipados com escala graduada de 0,5 mm. a 20 mm. As partes que entram em contato com os alimentos são em aço inox e sua estrutura externa em pintura epoxi. Os mecanismos em movimento são montados sobre rolamentos de primeira linha com dupla blindagem, lubrificação permanente, engrenagens em aço temperado e eixos em aço SAE.1045. Os rolos são em aço SAE 1020, revestidos em cromo duro.



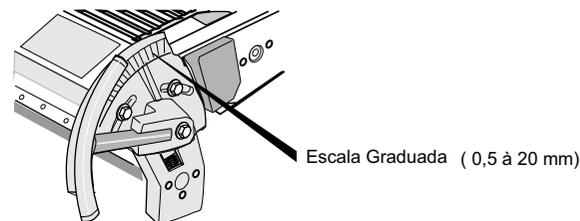
### 5.2.2 - Cilindros CS - 300 Mini

Os **Cilindros** na versão **CS Mini** são equipados com escala graduada de 0,5 mm. a 15 mm. Os cilindros possuem estrutura externa em pintura epoxi e rolos confeccionados em aço SAE.1020. Os mecanismos em movimento são montados sobre rolamentos de primeira linha com dupla blindagem, lubrificação permanente, engrenagens em aço temperado e eixos em aço SAE.1045. Os rolos são revestidos em cromo duro.



### 5.2.3 - Cilindros CSE- 390

Os **Cilindros** na versão **CSE** são equipados com escala graduada de 0,5 mm. a 20 mm. Os cilindros possuem estrutura externa em pintura epoxi e rolos confeccionados em aço SAE.1020. Os mecanismos em movimento são montados sobre rolamentos de primeira linha com dupla blindagem, lubrificação permanente, engrenagens em aço temperado e eixos em aço SAE.1045. os rolos são revestidos em cromo duro.



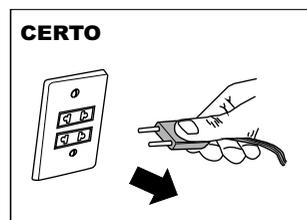
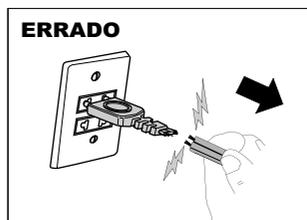
PRODUTO	MODELO	MOTOR	CONSUMO	PESO	CAPACIDADE DE PRODUÇÃO	DIÂMETRO DO ROLO
CILINDRO DE MESA	CSI-300	1/2CV 110/220V Monofásico	0,37 KW/h	43 Kg	3 Kg de massa pronta por operação	70 mm
	CSI-390	1/2CV 110/220V Monofásico	0,37 KW/h	43 Kg	4 Kg de massa pronta por operação	70 mm
	CS-300 Mini	1/3CV 110/220V Monofásico	0,25 KW/h	34 Kg	3 Kg de massa pronta por operação	50 mm
	CSE-390	1/2CV 110/220V Monofásico	0,37 KW/h	43 Kg	4 Kg de massa pronta por operação	70 mm

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

### 6- ASPECTOS DE SEGURANÇA

6.1 - Leia com atenção os itens a seguir para evitar problemas durante a instalação e uso do seu equipamento.

6.2 - Nunca desconectar o equipamento puxando pelo fio, sempre pegando o plug e tirando-o da tomada.

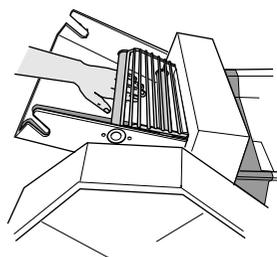


6.3 - Instale o equipamento em local onde não haja tráfego intenso de pessoa.

6.4 - Sempre que efetuar limpeza do seu equipamento, desligue o plug da tomada.

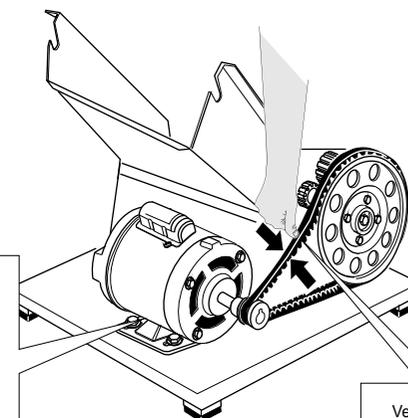
6.5 - Nunca aproximar as mãos nos cilindros em funcionamento.

6.6 - O **CILINDRO DE SEGURANÇA**, barra o acesso da mão do operador.



### 7.2 - Verificar a tensão das correias

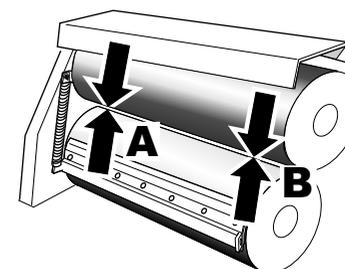
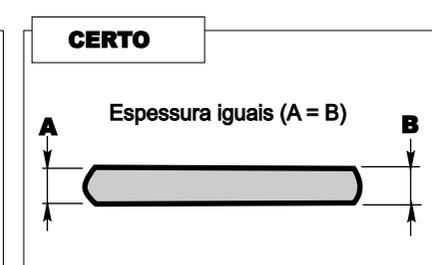
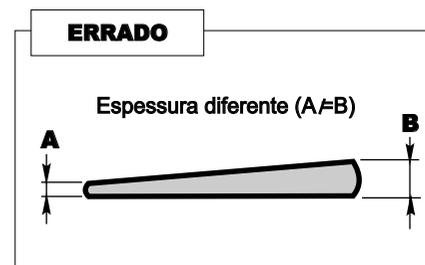
Para tensionar a correia, afrouxe os parafusos do motor (4 parafusos). Puxe o motor e torne a reapertar os parafusos, quando conseguir a tensão desejada de 5 à 7mm.



Verificar folga das correias, que deverá ser de no máximo 5 a 7 mm.

7.3 - Os raspadores dos cilindros devem ser substituídos sempre que os mesmos não estiverem efetuando a limpeza.

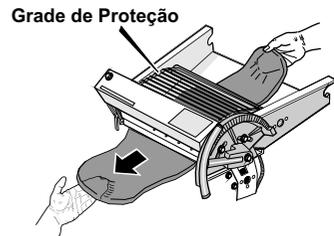
7.4 - Caso a massa esteja sendo laminada com espessura disforme, regule os rolos conforme esquema abaixo:



É necessário alinhar paralelamente os rolos, isto é; as distâncias A e B devem ser iguais.

### PASSO 2:

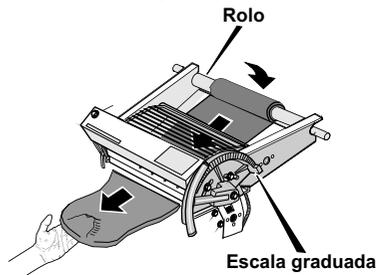
Posicione a massa pré-laminada deslizando embaixo do Cilindro de Segurança; guie a massa até o início da laminação



Importante:  
Pulverize o funil com farinha para massa deslizar melhor.

### PASSO 3:

Regule a Escala Graduada na espessura desejada. Utilize o rolo para auxiliar na laminação.

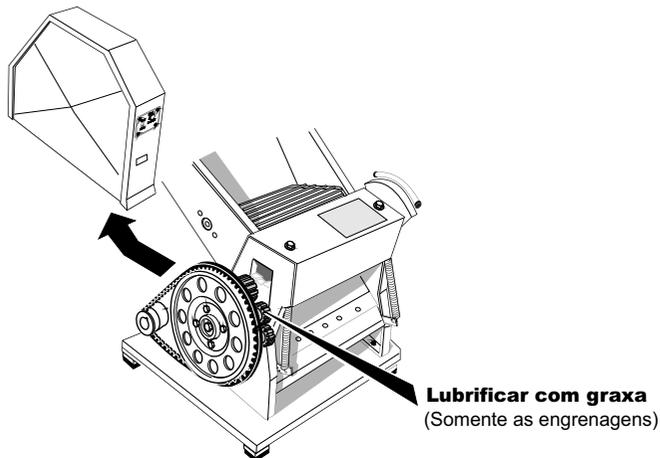


## 7- MANUTENÇÃO

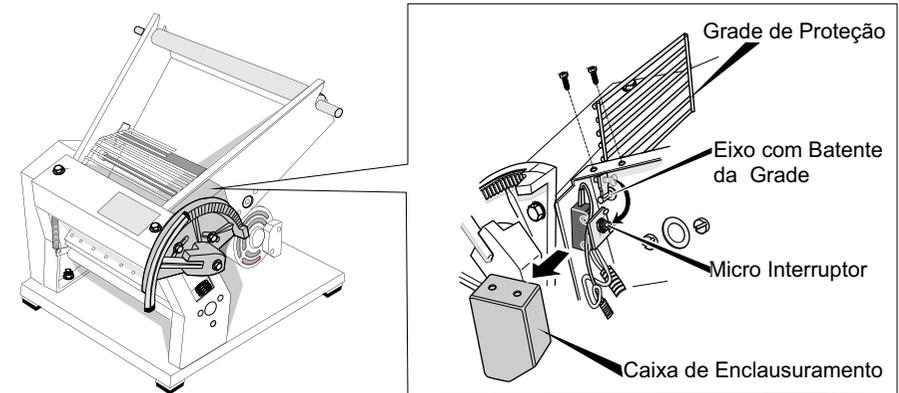
A manutenção periódica do equipamento evita o desgaste prematuro das peças que trabalham entre si, como correias e engrenagens. E além da manutenção, é necessário fazer algumas verificações:

7.1- Lubrificar engrenagens a cada 100 horas, para lubrificar as engrenagens utilize graxa asfáltica, para isso retire a proteção lateral.

Nota: Utilizar **GRAXA ESPECIAL TUTELA ASF. 360 DXC 3276**



**6.7 - GRADE DE PROTEÇÃO:** A grade de proteção impede o acesso das mãos do operador junto aos cilindros laminadores, a não ser que haja necessidade de intervenção do mesmo. Situação em que se pode bascular a referida grade fazendo com que o micro interruptor deixe de ser pressionado, o que corta o fornecimento de energia elétrica para o motor do equipamento, bloqueando todos os movimentos do cilindro.

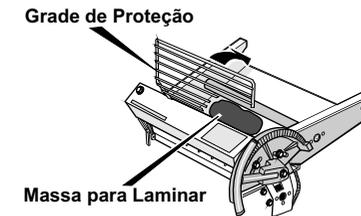


O micro interruptor esta enclausurado por uma proteção que permite apenas ao eixo da grade pressioná-lo impedindo qualquer tentativa do usuário de manipular este dispositivo.

## 6.8 - COMO LAMINAR MASSA CORRETAMENTE (COM SEGURANÇA)

### PASSO 1:

Regule a escala graduada em aproximadamente 10mm, levante a grade e posicione o bloco de massa em frente aos cilindros laminadores; abaixe a grade para que o equipamento inicie a laminação.

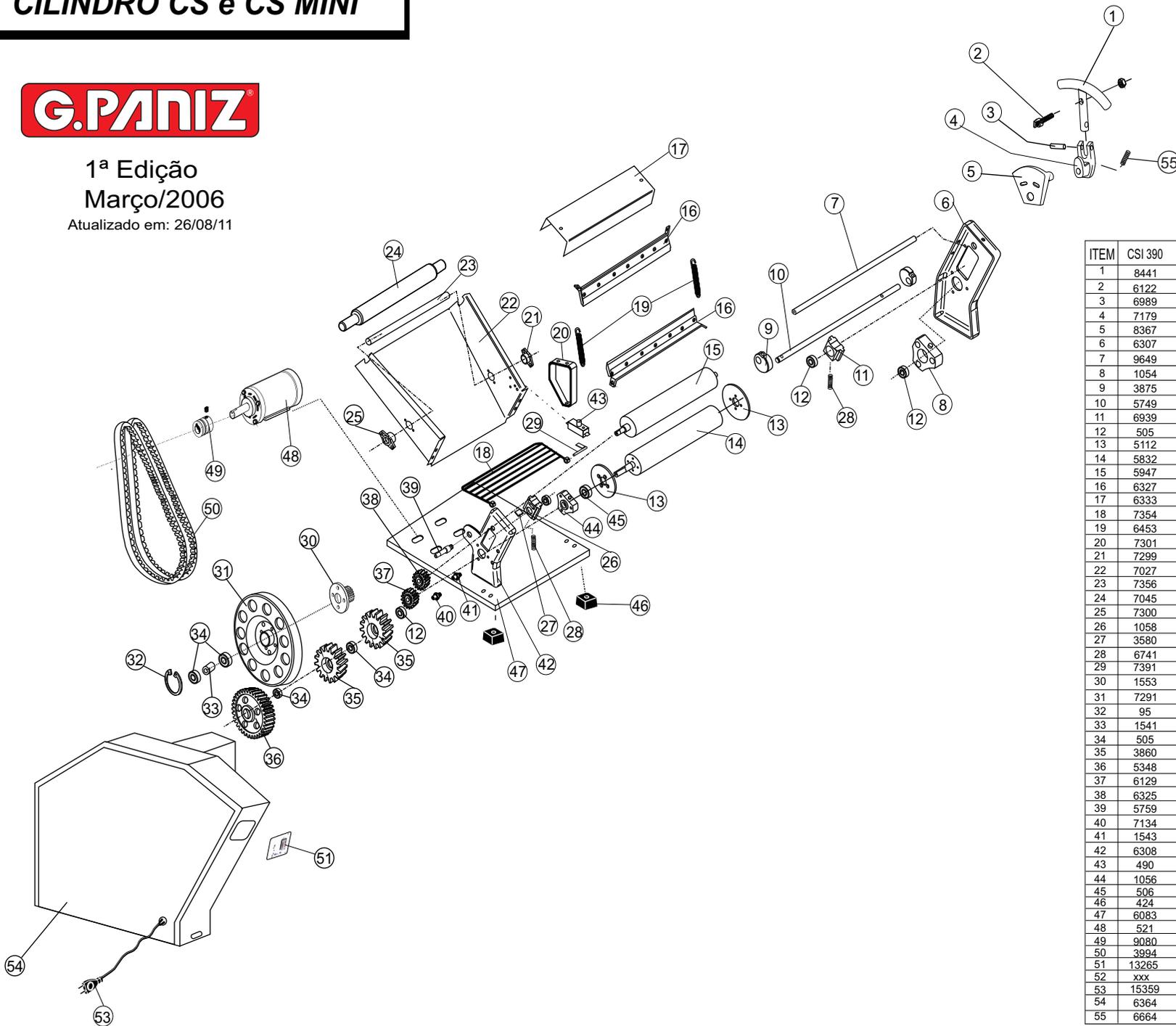


# CILINDRO CS e CS MINI

**G.PANIZ**

1ª Edição  
Março/2006

Atualizado em: 26/08/11



ITEM	CSI 390	CSI 300	CS 300 MINI	DESCRIÇÃO
1	8441	8441	8441	Punho
2	6122	6122	6122	Engate
3	6989	6989	6989	Pino
4	7179	7179	7179	Manipulo
5	8367	8367	8357	Cremalheira
6	6307	6307	1065	Mancal Direito
7	9649	9650	9650	Haste sustentação
8	1054	1054	7092	Mancal Nylon Esquerdo
9	3875	3875	3875	Excentrico
10	5749	6890	6930	Haste
11	6939	6939	6938	Mancal Guia Menor
12	505	505	505	Rolamento
13	5112	5112	6131	Flange
14	5832	6892	6935	Conj. Cilindro Inferior
15	5947	6894	6936	Conj. Cilindro Superior
16	6327	6923	6923	Conj. Limpador
17	6333	6942	6942	Prot. Superior
18	7354	8188	7375	Conj. Grade
19	6453	6453	6453	Mola
20	7301	7301	7301	Caixa Proteção
21	7299	7299	7299	Mancal Rolete Direito
22	7027	7383	7385	Conj. Funil
23	7356	8668	7377	Tubo Rolete
24	7045	2937	2937	Conj. Tubo PVC
25	7300	7300	7300	Mancal Rolete Esquerdo
26	1058	1058	6999	Mancal Guia Maior
27	3580	3580	3580	Proteção
28	6741	6741	6137	Mola
29	7391	7391	7391	Conj. Eixo
30	1553	1553	2413	Conj. Pinhão
31	7291	7291	7266	Volante
32	95	95	94	Anel Elástico
33	1541	1541	2607	Espaçador
34	505	505	504	Rolamento
35	3860	3860	6133	Engrenagem Movida
36	5348	5348	2453	Engrenagem
37	6129	6129	6325	Engrenagem Tração
38	6325	6325	6325	Engrenagem Motora
39	5759	5759	6931	Eixo Volante
40	7134	7134	7135	Eixo Fixação Direito
41	1543	1543	7000	Eixo Fixação Esquerdo
42	6308	6308	1067	Mancal Esquerdo
43	490	490	490	Micro Interruptor
44	1056	1056	1036	Mancal Direito
45	506	506	505	Rolamento
46	424	424	424	Pé Nylon
47	6083	6925	6978	Base
48	521	521	13018	Motor
49	9080	9589	3297	Polia
50	3994	9845	8842	Correia
51	13265	13265	13265	Chave
52	xxx	xxx	xxx	xxx
53	15359	15359	15359	Cabo Elétrico
54	6364	6364	6986	Proteção
55	6664	6664	6664	Mola