

DESFIADOR DE CARNES

DESMENUZADOR DE CARNES

MEAT SHREDDER

DC 04

 **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 a 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: _____

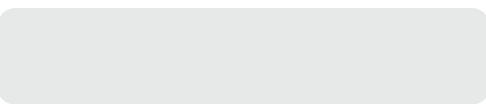
Nome do Cliente: _____

Nº de Série

Modelo:

Revenda:

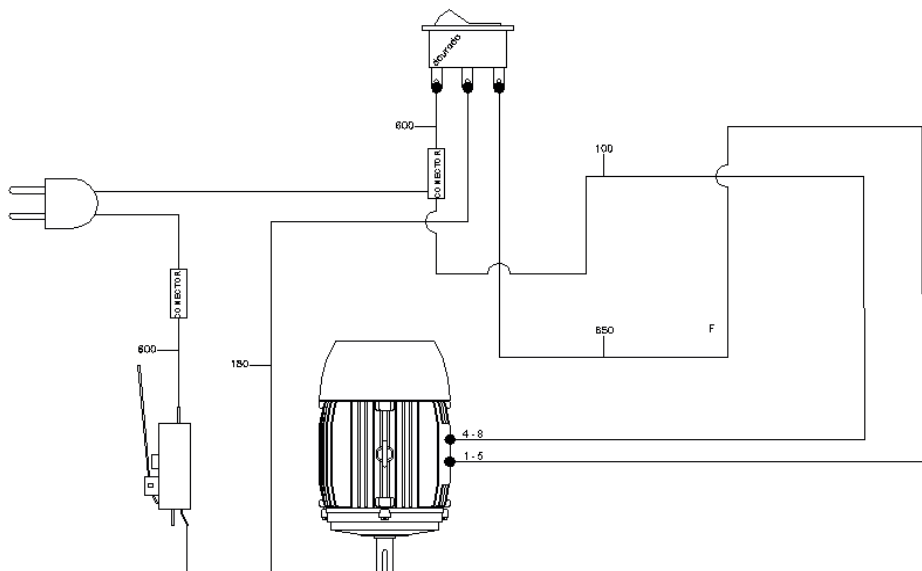
Telefone:



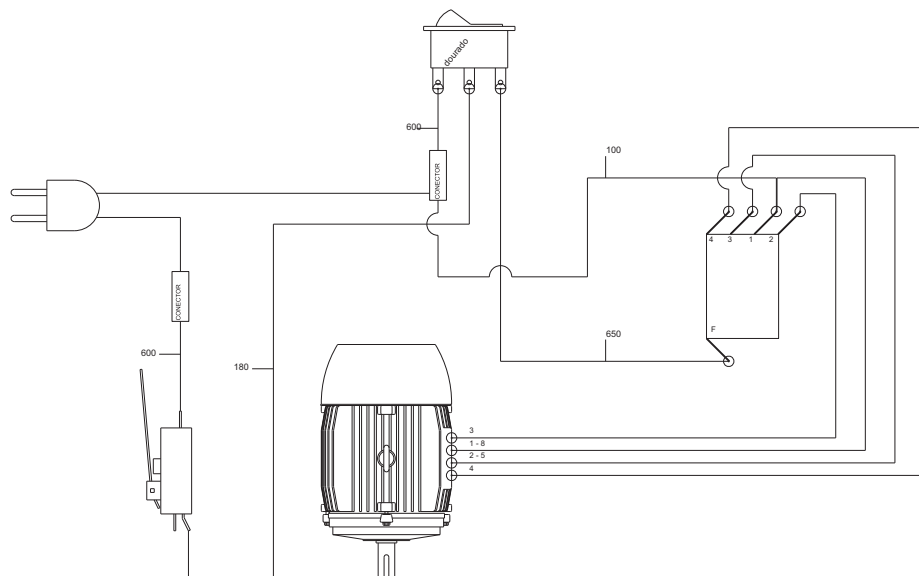
ÍNDICE/ÍNDICE/INDEX

Introdução: (Avisos, Normas, Transporte, Descrição do Produto)	1
Produto: (Instalação, Uso, Limpeza e Manutenção).....	2
Introducción: (Avisos, Normas, Transporte, Descripción del Producto).....	3
Producto: (Instalación, Uso, Limpieza Y Mantenición)	4
Intoduction: (Notices, Norms, Transport, Product Description)	5
Product: (Installation, Use, Cleaning, and Maintenance)	6
Especificações Técnicas/Especificaciones/Specifications:	7
Ilustração/Ilustración/Illustration:	8
Ilustração/Ilustración/Illustration:	9
Descrição dos Componentes DC 04:	10
Descripción de los Componentes DC 04:.....	11
Description of the Components DC 04:.....	12
Esquema Elétrico / Proyecto Eletric / Eletric Project:.....	13
Anotações:.....	14
Termo de Garantia:	15

ESQUEMA ELÉTRICO DC 04 220V 50HZ



ESQUEMA ELÉTRICO DC 04 110/ 220V 60HZ



DESFIADOR DE CARNES

CONHEÇA SEU PRODUTO

- 1.1 Fabricada em chapa de aço SAE 1020, com pintura epóxi, cuba em aço inox 304, pás em aço inox 304, tampa da cuba em alumínio polido.
- 1.2 Redução da velocidade feita através de polias com correias
- 1.3 Rolamentos blindados
- 1.4 A capacidade deste equipamento é de 4 Kg de frango por processo.
- 1.5 Sistema de segurança na tampa da cuba

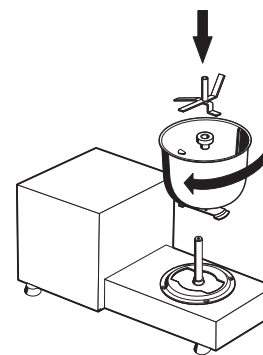
CUIDADOS COM A INSTALAÇÃO

- 2.1 Instale o seu desfiador de frango sobre uma superfície plana.
- 2.2 Antes de conectar o sua máquina à rede elétrica, certifique-se de que a voltagem indicada no seletor de voltagem (110/220V) coincide com a rede de seu estabelecimento.
- 2.3 Lembre-se sempre de conectar o fio terra.

APRENDA A USAR O SEU DC 04

- 3.1 Para montar o equipamento siga as instruções conforme o desenho abaixo;
- 3.2 Este desfiador foi desenvolvido para desfiar vários tipos de carnes fibrosas como frango, carne de sol, bacalhau, peixe, etc... .
- 3.3 Coloque o peito de frango cozido e sem osso dentro da cuba do desfiador;
- 3.4 Baixe a tampa da cuba para evitar que a alta velocidade jogue o produto para fora ;
- 3.5 Ligue o equipamento durante aproximadamente 30 segundos;
- 3.6 Se necessário deixa mais alguns segundos para que o frango sai mais desfiado. (quanto mais tempo deixar a maquina ligada mais desfiado sairá o frango).

Montagem do Equipamento



Tempos Aproximados para desfiar

FRANGO - 25 a 30 segundos

CARNES - 1 minuto

PEIXE - 10 a 15 segundos

LIMPEZA

- 4.1 Antes de efetuar a limpeza de seu equipamento, certifique-se de que a máquina esteja desligada da rede elétrica.
- 4.2 As pás e a cuba podem ser lavados em água corrente, o restante da máquina usar somente pano úmido.
- 4.3 Para retirar as pás somente puxe para cima e para retirar a cuba gire a mesma .
- 4.4 Não derrame água sobre o equipamento.

DESMENUZADOR DE CARNES

AVISOS IMPORTANTES

- Conservar con cuidado este Manual para cualquier otra consulta.
- La instalación debe ser hecha de acuerdo con las instrucciones del fabricante y por personas calificadas y competentes.
- Para eventuales reparos, dirigir-se exclusivamente a un centro de servicios autorizado por el fabricante y solicitar piezas de reposición originales.
- El no entendimiento de estos avisos puede comprometer la seguridad del operador.
- Entre en contacto con el distribuidor de su confianza para conseguir la dirección de la autorizada más próxima de usted.
- El fabricante se reserva el derecho de modificar, en cualquier momento y sin previo aviso el contenido de este manual.



INTRODUCCIÓN AL MANUAL DE USO Y MANUTENCIÓN

- El fabricante, con este manual de uso y mantenimiento, quiere proporcionar las informaciones técnicas para una correcta instalación y un correcto funcionamiento de su equipamiento. El usuario tiene el deber y la responsabilidad de guiarse por este. Junto con la descripción y las características del funcionamiento, de la instalación y de la mantenimiento, se evidencian aspectos que se refieren a la seguridad del operador.
- Antes de usar la máquina es necesario consultar este manual, aconsejamos leerlo con atención y seguir rigurosamente las instrucciones recomendadas. En lo que se refiere a la seguridad del operador, la máquina debe estar siempre en perfectas condiciones.
- Este manual, es parte integrante de la máquina, y debe ser conservado en lugares de fácil acceso, conocido por todos los operadores y colocado a la disposición de las personas que se encargan de las operaciones y de las reparaciones de la máquina.

NORMAS DE SEGURIDAD



- Antes de colocar en funcionamiento la máquina, y cuando haya alguna duda sobre el mismo, cada operador tiene el deber de leer detalladamente este manual de uso.
- En fase de localización y mantenimiento de averías, tome todas las medidas idóneas para prevenir cualquier daño a las personas y a la máquina.
- Al terminar cualquier operación de remoción o neutralización de cualquier parte relacionada a la seguridad (sensores, protecciones, etc), repóngalos en su lugar y revise si los mecanismos de seguridad están en las posiciones correctas.



TRANSPORTE

- La mercadería viaja a riesgo del cliente. Eventuales contestaciones sobre el estado defectuoso de la máquina deberá ser evidenciado al transportador en el momento de la entrega.

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS/ESPECIFICACIONES TÉCNICAS/TECHINIC SPECIFICATIONS

Produto Producto Product	Capacidade Capacid Capacity	Motor				Peso Líquido Peso Neto Net. Weigth	Dimensões Dimensiones Dimensions		
	Kg	CV	Volt.	Ciclos Ciclos Cycles	Polos Polos Poles	Kg	Altura Altura Heigh	Larg. Ancho Width	Comp. Largo Length
DC 04	04	1/2	110 v 220 v	50 Hz 60 Hz	4	25	370 mm	300 mm	530 mm

ASSISTÊNCIA TÉCNICA G. PANIZ

PORTUGUÊS

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

5.1 - Se a máquina não liga	- Verifique se há energia elétrica na tomada.
5.2 - Se houver 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	- Verifique si tiene energia electrica en lo Enchufe.
5.2 - Si hace mucho ruido	- Verifique si el voltaje del equipo coincide Con el del establecimiento.

G. PANIZ TECHNICAL ASSISTANCE

ENGLISH

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

5.1 - If the machine doesn't Switch on	- Verify if have electric energy in the power supply
5.2 - If there is excessive Noise	- Check if the equipment's voltage conforms to Your mains supply.

DC 04 PARTS

ITEM	CODE	DESCRIPTION
1	07545	Cabinet assembly DC 04
2	07526	Rear Lid DC 04
3	03326	Motor suport assembly
4	07525	Lh side hinge DC 04
5	07524	Rh side hinge DC 04
6	07522	Hinge handle DC 04
7	07547	Cube lid DC 04
8	07503	Cube fitting DC 04
9	07518	Steel pan assembly DC 04
10	07517	Paddle pin DC 04
11	07533	Cube guide Bushing DC 04
12	07515	Paddle mixer assembly
13	7264	Cube fix base
14	00725	Microswitch key MG 2603
15	07520	Hinge pin motor support DC 04
16	03914	on/of switch 15A
17	00375	Rubber feet
18	00001	Monophase Motor 1/2 p4 11/22 60hz
19	07536	Motor Pulley
20	00651	Belt z-850
21	07509	Central Shaft DC 04 228,2mm
22	07397	Injected Pulley Movable DC 04
23	70380	Bearing DC 04
24	00020	Roller Bearing 6204 2rs
25	07513	Roller Spacer DC 04 32mm
26	00971	Spring Ring i 47
27	485	Retainer DC 04
28	07535	Retainer support DC 04

DESMENUZADOR DE CARNES

CONOZCA SU PRODUCTO

- 1.1 Fabricado en chapa de acero SAE 1020, con pintura epoxi, recipiente en acero inoxidable 304, aspas en acero inoxidable 304 y tapa del recipiente en aluminio pulido.
- 1.2 Reducción de velocidad realizada a través de poleas con correas.
- 1.3 Rodamientos blindados.
- 1.4 La capacidad de este equipamiento es de 4 kilos de pollo por proceso.
- 1.5 Sistema de seguridad en la tapa del recipiente

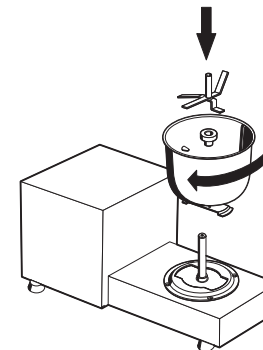
CUIDADOS CON LA INSTALACIÓN

- 2.1 Instale su desmenuzador de pollo sobre una superficie plana.
- 2.2 Antes de conectar su máquina a la red eléctrica certifique que el voltaje indicado en el selector de voltaje (110/220) coincide con el de la red de su establecimiento.
- 2.3 Recuerde conectar el cable a tierra.

APRENDA A USAR SU AMASADERA ESPIRAL

- 3.1 Para montar el equipamiento, siga las instrucciones del diseño de abajo.
- 3.2 Este desmenuzador fue desarrollado para desmenuzar varios tipos de carne con fibras (pollo, charque, bacalao, pescado, etc.)
- 3.3 Coloque la pechuga del pollo cocida y sin huesos dentro del recipiente del desmenuzador.
- 3.4 Baje la tapa del recipiente para evitar que la alta velocidad tire el producto para afuera.
- 3.5 Encienda el equipamiento durante, aproximadamente, 30 segundos.
- 3.6 Si es necesario, deje el pollo unos segundos más para que salga más desmenuzado. Cuanto más tiempo la máquina quede encendida, más desmenuzado saldrá el pollo o la carne que se haya colocado.

Montaje del Equipo



Tiempos Aproximados para desmenuzar

POLLO - 25 a 30 segundos

CARNES - 1 minuto

PESCADA - 10 a 15 segundos

LIMPIEZA

- 4.1 Antes de efectuar la limpieza de su equipamiento, asegúrese que la misma está desconectada de la red eléctrica.
- 4.2 Las aspas y el recipiente pueden ser lavados en el agua corriente, para el resto de la máquina use solamente un paño húmedo.
- 4.3 Para retirar las aspas, tire de las mismas hacia arriba. Para retirar el recipiente, gírelo como se muestra en la figura anterior.
- 4.4 No derrame agua sobre el equipamiento.

MEAT SHREDDER

IMPORTANT INFORMATION

- Be sure to keep this manual for future reference.
- Installation should be done in accordance with the manufacturer's directions by qualified people.
- In case of repairs, use exclusively authorized technical assistance, 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.

PEÇAS DC 04

ITEM	CODIGO	DESCRI
1	07545	Conj gabinete df 04
2	07526	Tapa trasera df 04 265 x 241mm
3	03326	Conj soporte motor rq 15
4	07525	Bisagra izquierda DC 04 424 x 111,44mm
5	07524	Bisagra derecha df 04 424 x 120mm
6	07522	Cabo de la bisagra df 04 147mm
7	07547	Tapa de la cubeta df 04
8	07503	Acople de la cubeta df 04 120 x 49mm
9	07518	Conj. olla en acero inoxidable dc 04
10	07517	Batidor perno df 04 67mm
11	07533	Buje guia de la cubeta df 04 34mm
12	07515	Conj. aspa df 04
13	7264	Base fija cubeta df04 (07264)
14	00725	llave del micro interruptor mg 2603
15	07520	Perno bisagra soporte motor rq DC 04
16	03914	llave l/d 29123 m4ft1ee3g unip 15a
17	00375	Pata de goma ref 314
18	00001	Motor monof 1/2 p4 11/22 60hz
19	07536	Polea motor
20	00651	Correa z-850
21	07509	Eje central df 04 228,2mm
22	07397	Polea movida bp inyectada (5806)
23	70380	Cojinete df 04 (8269)
24	00020	Rodamiento 6204 2rs
25	07513	Espaciador del rodamiento Dc 04 32mm
26	00971	Anillo elástico i 47
27	485	Rentenedor df 04 (0485)
28	07535	Soporte del rentenedor df 04

PEÇAS DC 04

ITEM	CODIGO	DESCRIÇÃO
1	07545	Conj gabinete df 04
2	07526	Tampa traseira df 04 265 x 241mm
3	03326	Conj suporte motor rq 15
4	07525	Dobradica esq df 04 424 x 111,44mm
5	07524	Dobradica direita df 04 424 x 120mm
6	07522	Cabo da dobradica df 04 147mm
7	07547	Tampa da cuba df 04
8	07503	Engate da cuba df 04 120 x 49mm
9	07518	Conj panela inox dc 04
10	07517	Batedor pino df 04 67mm
11	07533	Bucha guia cuba df 04 34mm
12	07515	Conj pa df 04
13	7264	Base fixa cuba df04 (07264)
14	00725	Chave micro interruptor mg 2603
15	07520	Pino dobradica sup motor rq DC 04
16	03914	Chave l/d 29123 m4ft1ee3g unip 15a
17	00375	Pe borracha ref 314
18	00001	Motor monof 1/2 p4 11/22 60hz
19	07536	Polia motor (9080)
20	00651	Correia z-850
21	07509	Eixo central df 04 228,2mm
22	07397	Polia movida bp injetada (5806)
23	70380	Mancal df 04 (8269)
24	00020	Rolamento 6204 2rs
25	07513	Espacador rolamento df 04 32mm
26	00971	Anel elastico i 47
27	485	Retentor df 04 (0485)
28	07535	Suporte retentor df 04

MEAT SHREDDER

KNOW YOUR PRODUCT

- 1.1 Manufactured in steel SAE 1020 with epoxy paint, stainless 304 bowl, stainless 304 paddles.
- 1.2 Speed is reduced by belt-driven pulleys.
- 1.3 Shielded roller bearings.
- 1.4 Equipment capacity is for 4kg of meat per process.
- 1.5 System of security in the bowl cover.

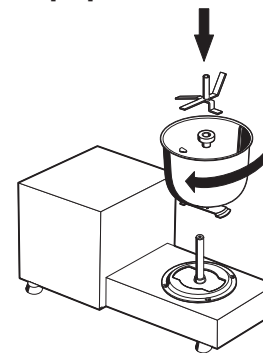
CAUTION WHEN INSTALLING

- 2.1 Install your meat shredder on a flat surface.
- 2.2 Before connecting the equipment to the power supply, make sure the voltage indicated on the equipment complies with the power supplied in your facilities.
- 2.3 Always check whether the ground wiring is connected.

LEARN TO USE YOUR MEAT SHREDDER

- 3.1 To assemble the equipment, follow the instructions according to drawing provided below.
- 3.2 This shredder has been developed to shred different kinds of meat (chicken, sun dried meat, codfish, fish, etc.).
- 3.3 Place the chicken breast – cooked and boneless – in the bowl of the shredder;
- 3.4 Put the lid on the bowl to prevent that high speed may throw the product away;
- 3.5 Turn the equipment on for approximately 30 seconds;
- 3.6 If necessary, allow equipment to work a few more seconds, so that meat can get shredded in smaller pieces (the longer the machine is one the thinner the shreds).

Equipment Assembly



Approached time to shred

CHICKEN - 25 to 30 seconds

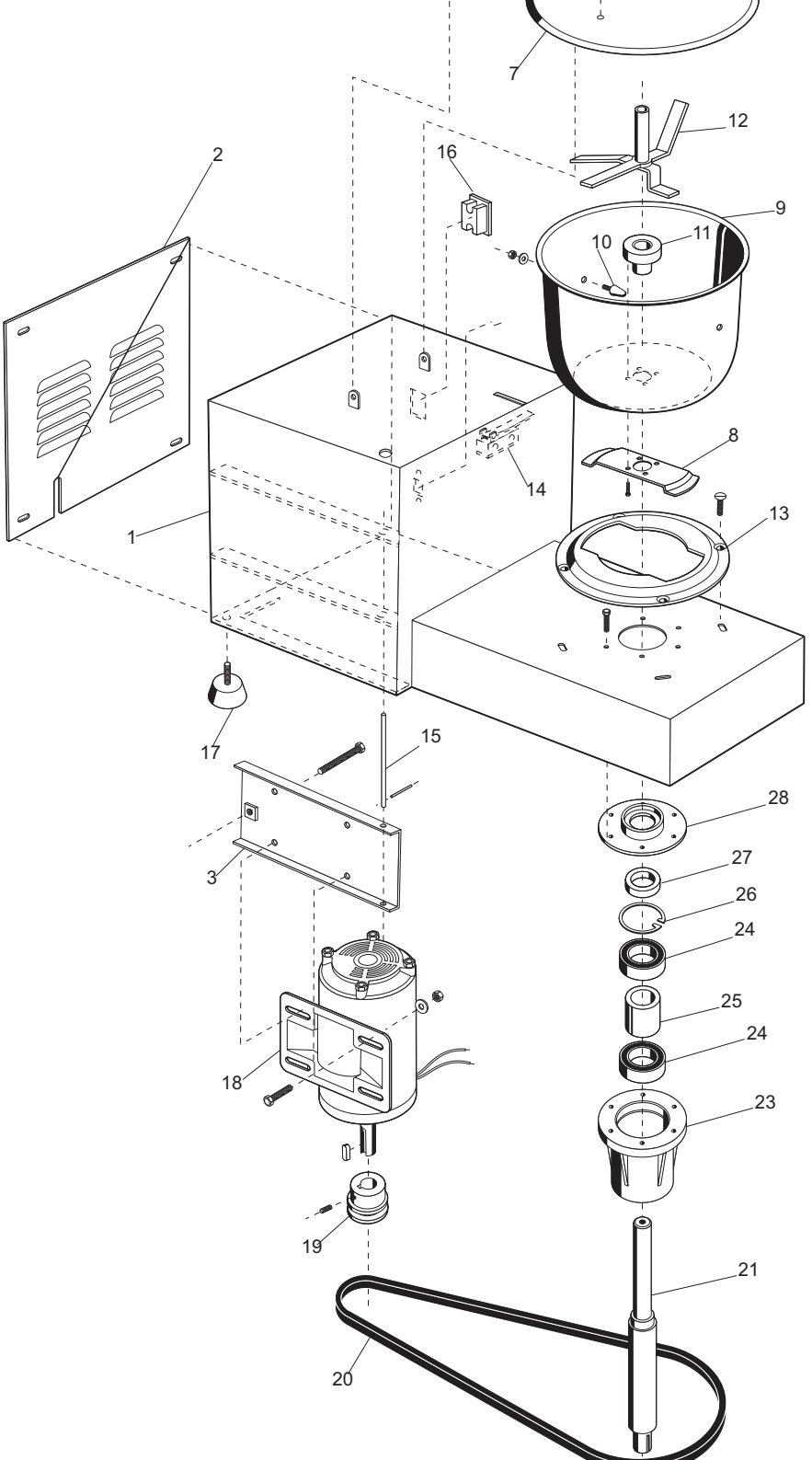
MEATS - 1 minute

FISH - 10 to 15 seconds

CLEANING

- 4.1 Before performing cleaning procedures of your equipment, make sure the equipment has been unplugged from power supply.
- 4.2 Paddles and cube can be washed in running water, while the rest of the equipment should be cleaned with a soaked cloth only.
- 4.3 To remove the paddles just pull them up. To remove the bowl just revolve it.
- 4.4 Do not pour water over the equipment.

DE CARNES - DC 04 SHREDDER



07

08

