

# AMASSADEIRA RÁPIDA

---

AMASADORA RÁPIDA  
QUICK KNEADING

AR 25

 **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) .....	2
Produto: (Instalação, Uso, Limpeza e Manutenção).....	3
Introducción: (Avisos, Normas, Transporte, Descripción del Producto).....	4
Producto: (Instalación, Uso, Limpieza Y Mantenención) .....	5
Intoduction: (Notices, Norms, Transport, Product Description) .....	6
Product: (Installation, Use, Cleaning, and Maintenance) .....	7
Ilustração/Ilustración/Illustration: .....	8
Descrição dos Componentes AR 25: .....	9
Descrição dos Componentes AR 25: .....	10
Descripción de los Componentes AR 25:.....	11
Receitas/Recetas/Recipies.....	12
Especificações Técnicas/Especificaciones/Specifications: .....	13
Esquema Elétrico / Proyecto Eletric / Eletric Project:.....	14
Esquema Elétrico / Proyecto Eletric / Eletric Project:.....	15
Termo de Garantia: .....	16

# AMASSADEIRA RÁPIDA

## 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

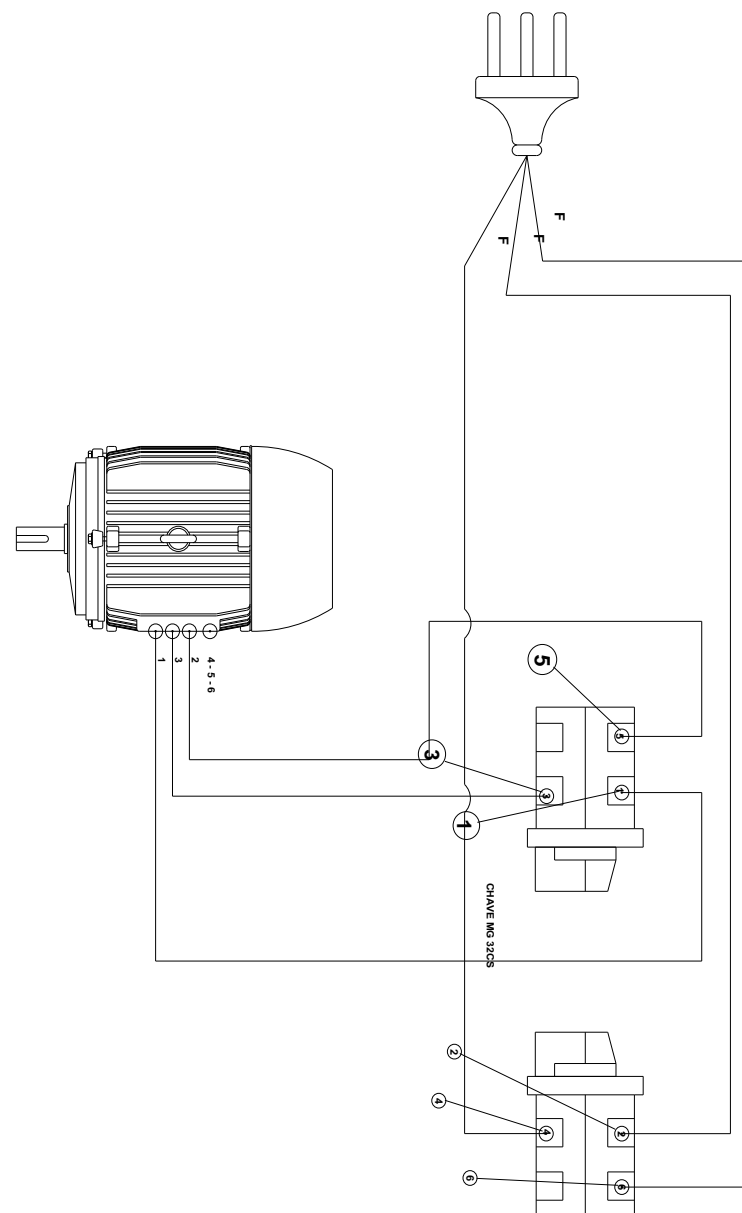
- Antes de colocar em funcionamento a máquina e cada vez que houver alguma dúvida sobre o funcionamento, cada operador tem o dever de ler detalhadamente este manual de uso.
- Em fase de localização e manutenção de avarias, tome todas as medidas idôneas a prevenir qualquer dano às pessoas e à máquina. 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.

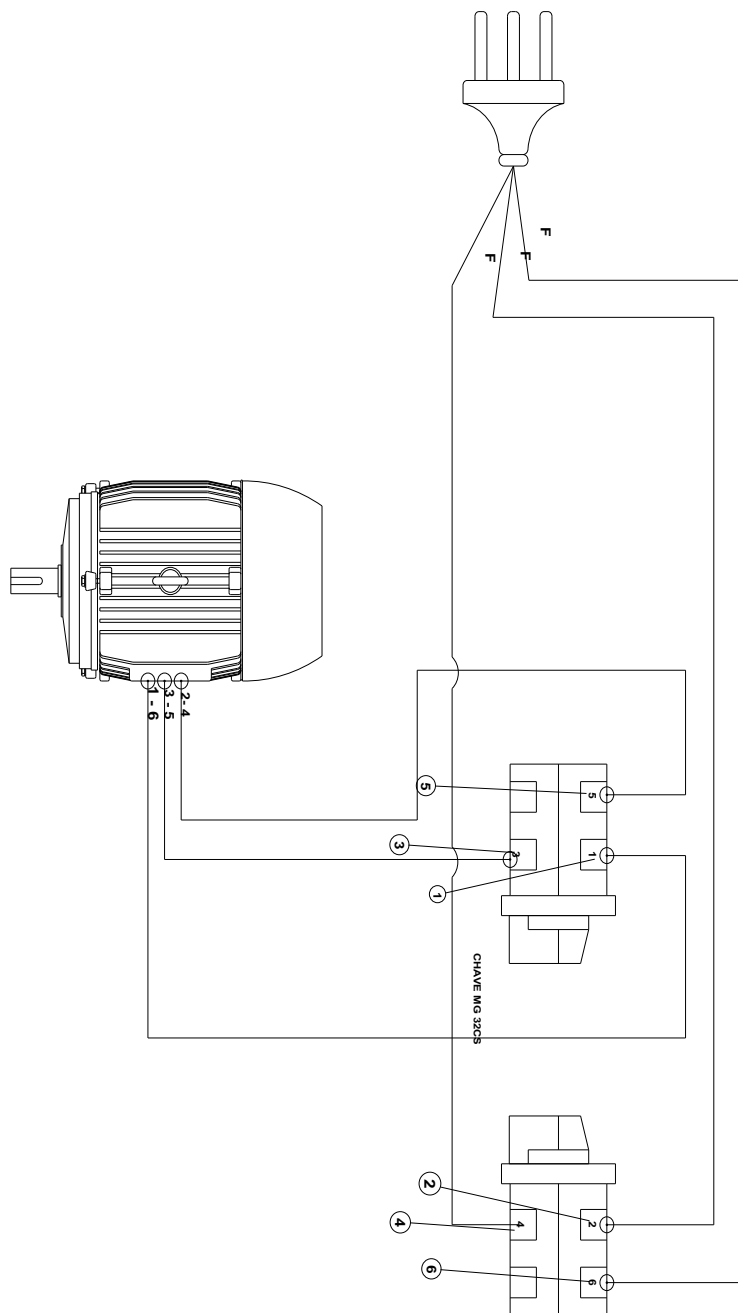


## TRANSPORTE

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

# ESQUEMA ELÉTRICO AR 25 TRF 60/50 HZ 380





## CONHEÇA SEU PRODUTO

- 1.1 A amassadeira rápida AR 25 constitui-se em corpo de aço 1020, bacia de inox, batedores em ferro fundido e pintura em epóxi.
- 1.2 Produz um volume de 25 Kg de mistura no equipamento trifásico e 17 Kg no equipamento monofásico.
- 1.3 Equipada com motor de 2 CV de potência.
- 1.4 Equipada com motor de 5 CV no equipamento trifásico e 3 CV no equipamento monofásico.
- 1.5 Esta máquina pode ser utilizada para atender o trabalho constante em cozinhas industriais, hotéis, panificadoras, padarias e similares, com muita rapidez, eficiência e economia.

## CUIDADOS COM A INSTALAÇÃO

- 2.1 Instale sobre uma superfície plana.
- 2.2 Antes de conectar a sua máquina à rede elétrica, certifique-se de que a voltagem indicada coincide com a da rede elétrica de seu estabelecimento, ou seja, 110/220V para o equipamento monofásico ou 220/380 V para o equipamento trifásico.

## APRENDA A USAR SUA AMASSADEIRA ESPIRAL

- 3.1 Adicione primeiramente os farináceos ligando a máquina e acrescentando a água.(gelada)
- 3.2 Devido à alta rotação 290 RPM, é necessário que seja utilizada água gelada na preparação da massa.
- 3.3 O batedor da massa deve girar obrigatoriamente no sentido anti-horário..

## LIMPEZA

- 4.1 Antes de efetuar a limpeza de seu equipamento, certifique-se de que a máquina esteja desligada da rede elétrica.
- 4.2 Usar somente pano úmido.
- 4.3 Não deixar água depositada no interior da cuba.

## MANUTENÇÃO

- 5.1 Esta máquina não necessita de lubrificação.
- 5.2 Para facilitar e reposição de peças cite sempre a referência da máquina, o número e o nome da peça que está sendo solicitada, estes dados encontram-se na página 09.

## AMASADERA RAPIDA

### 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

Modelo Modelo	Capacidade Capacidad Capacity	Motor Motor Engine		Peso Líquido Peso Neto Net Weight	Dimensões Dimensiones Dimensions		
		CV	VOLT.		Altura Alto Heigh	Largura Ancho Width	Comprimento Largo Lenght
AR 25	25 Kg	5,0	220/380	130 Kg	630 mm	595 mm	810 mm

### ASSISTÊNCIA TÉCNICA G. PANIZ

PORTUGUÊS

6 - Antes de chamar a assistência técnica, observe se a máquina apresenta os seguintes problemas:  
(Ver item 5.1)

6.1 - se a máquina não ligar.	- verifique se a voltagem da máquina coincide com A do estabelecimento.
6.2 - Se a máquina estiver Aquecendo a massa.	- verifique o sentido de giro do batedor e da Cuba.
6.3 - se a máquina estiver Lenta.	- verifique a pressão das correias.

### ASSISTÊNCIA TÉCNICA G. PANIZ

ESPAÑOL

6 - Antes de llamar el servicio autorizado, observe si la máquina presenta los siguientes problemas:

6.1 - si la máquina no Enciende.	- verifique si el voltaje de la máquina coincide Con la de la de su establecimiento.
6.2 - si la máquina está Calentando la massa.	- verifique si el sentido de giro del batidor y de La cuba.
6.3 - si la máquina está lenta.	- verifique la presión de las correas.

### TECHNICAL ASSISTANCE G. PANIZ

ENGLISH

6 - Before calling technical assistance, not if the machine shows the following problems:

6.1 - if the machine doesn't Switch on.	- check if the voltage of the machine conforms Your mains supply.
6.2 - check the pressure of The chains.	- check the direction the bowl and dough hooks Are rotating.
6.3 - if the machine is slow.	- check the pressure of the chains.

# RECEITAS/RECETAS/RECIPES



## PORTUGUÊS

### PÃO FRANCÊS

#### INGREDIENTIAS

15 KG DE FARINHA (MIX)  
7.500 G DE ÁGUA GELADA COM GELO  
200 G DE FERMENTO BIOLÓGICO GRANULADO

#### MODO DE PREPARO

COLOCAR A FARINHA E MISTURAR O FERMENTO. APÓS ACRESCENTAR A ÁGUA COM GELO E BATER EM MÉDIA POR 7 MINUTOS OU ATÉ DAR O PONTO (LIGA).

## ESPAÑOL

### PAN FRANCÉS

#### INGREDIENTES:

15 KG DE HARINA (MIX)  
7.500 ML DE AGUA FRÍA CON HIELO  
200 G DE LEVADURA BIOLÓGICA EN GRANOS

#### PREPARACIÓN:

PONGA LA HARINA Y LA MEZCLE CON LA LEVADURA. ENSEGUIDA AGREGUE AGUA FRÍA Y BATA POR 7 MINUTOS O HASTA QUE ESTÉ LISTA.

## ENGLISH

### FRENCH BREAD

#### INGREDIENTS

15 KG FLOUR (MIX)  
7.500G ICED WATER WITH ICE  
200G GRANULATED YEAST

#### HOW TO PREPARE

PLACE THE FLOUR MIX AND YEAST IN THE BOWL AND MIX IT. ADD THE WATER WITH ICE AND KNEAD FOR ABOUT 7 MINUTES OR UNTIL YOU THE DOUGH IS SMOOTH.

# AMASADERA RAPIDA

## CONOZCA SU PRODUCTO

- 1.1 La amasadera rápida AR 25 se compone de cuerpo y palangana en acero inoxidable 1020, batidores en hierro fundido y pintura epoxi.
- 1.2 Produce un volumen de 25 Kg de mezcla en el equipo trifásico y 17 Kg en el equipo monofásico..
- 1.3 Equipada con motor de 2 CV de potencia.
- 1.4 Posee un motor de 5 CV en el equipo trifásico y 3 CV en el equipo monofásico.
- 1.5 Se la utiliza para trabajos constantes en cocinas industriales, hoteles, panificadoras, panaderías y similares, con mucha rapidez, eficiencia y economía.

## CUIDADOS CON LA INSTALACIÓN

- 2.1 Instálela sobre una superficie llana.
- 2.2 Antes de conectarla a la red eléctrica, asegúrese de que el voltaje indicado coincida con el de la red eléctrica de su establecimiento, o sea, 110/220V para el equipo monofásico o 220/ 380 V para el equipo trifásico.

## APRENDA A USAR SU AMASADERA ESPIRAL

- 3.1 Ponga, primeramente, los farináceos encendiendo la máquina y agregándole agua fría a la mezcla.
- 3.2 Use agua fría en la preparación de la masa debido a la alta rotación 290 RPM.
- 3.3 El batidor deberá girar, obligatoriamente, en sentido anti-horario.

## LIMPIEZA

- 4.1 Antes de efectuar la limpieza del equipo, asegúrese de que la máquina esté desconectada de la red eléctrica.
- 4.2 Use sólo trapo húmedo.
- 4.3 No deje el agua depositada en el interior de la cuba.

## MANUTENCIÓN

- 5.1 Esta máquina no necesita de lubricante.
- 5.2 Para facilitar la reposición de piezas, atención con la referencia de la máquina, el número y el nombre de la pieza solicitada, los encontrarán en la página 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 aspect 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 instruction 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.) Replacethem 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.

01 - HINGES KIT (01450)	34 - FLAT WASHER ¼ ( 00327)
02 - STAINLESS STEEL BOWL LID (00365)	35 - HEXAGONAL SCREW-NUT ¼ (00311)
03 - QUICK CLOSING (02709)	36 - HEXAGONAL CAP SCREW-NUT MA 18 (00320)
04 - BORDER TYPE "L" 06054 (02078)	37 - FLAT HEAD ALLEN SCREW ½ X 1 ½ 13 F (00053)
05 - SCREW TIP DRILL (02709)	38 - FLAT WASHER ½ (00330)
06 - CLOSING (01861)	39 - HEXAGONAL SCREW-NUT Z 1/2 13 F (00315)
07 - BLADE KIT (03109)	40 - FLAT WASHER 39,0 / HOLE 10 (01449)
08 - SMALL FLANGE (00119)	41 - PAN HEAD PHILLIPS SCREW 5,5 X 16 (00264)
09 - RETAINING SCREW 17507 MBL (00040)	42 - HEXAGONAL SCREW Z 3/8 X 1 ¼ (00262)
10 - BALL BEARING 6207 2RS (00025)	43 - SCREW-NUT M 08 (00761)
11 - BALL BEARING 6007 2RS (00026)	44 - PLATING WASHER 5/16 (00337)
12 - STAINLESS STEEL BOWL (00364)	45 - HEXAGONAL SCREW MA 08 X 30 (00736)
13 - SMALL BOWL FAST ENING (01471)	46 - HEADLESS ALLEN SCREW 10 X 10 (00755)
14 - DOUGH BEATER PIN (00379)	47 - SCREW-NUT M 12 (00763)
15 - LARGE BOWL FAST ENING (01470)	48 - PRESSURE WASHER ½ (00335)
16 - RIGHT/LEFT SIDE (01459)	49 - FLAT WASHER 3/8 (00329)
17 - CABINET REAR (01467)	50 - THREE PHASE MOTOR SUPPORT FASTENING 01465)
18 - CABINET FRONTAL (01466)	51 - HEXAGONAL SCREW 3/8 (00313)
19 - ON/OFF SWITCH MG 32CS TRI-POLAR (00366)	52 - THREE PHASE MOTOR SUPPORT (01478)
20 - ON/OFF SWITCH PROTECTION (03237)	53 - THREE PHASE MOTOR PULLEY (00368)
21 - QUICK CLOSING (00382)	54 - MOTOR*
22 - LARGE FLANGE (01473)	* THREE PHASE 5CV P4 220/380V 60HZ (00008)
23 - BEARING FASTENING SUPPORT (01469)	* THREE PHASE 4CV P4 220/380V 50HZ (00016)
24 - BEARING AXLE (01475)	* MONOPHÁSIC 4CV P4 220/380V 50HZ (72000)
25 - ROUND PIN KEY 08 X 20 (01001)	
26 - FLYWHEEL (01476)	
27 - SQUARE PIN KEY 08 X 08 X 30 (00999)	
28 - SMALL UPPER REINFORCEMENT (01461)	
29 - BOARD REINFORCEMENT (01858)	
30 - INTERMEDIATE REINFORCEMENT (01463)	
31 - SQUARE RUBBER FOOT 60 X 60 (70778)	
32 - CHAIN A - 62 (00472)	
33 - ROUND HEAD WOOD SCREW ¼ X ½ (00279)	



## PIEZAS AR 25

01 - CONJ. BISAGRA (01450)	34 - ARANDELA LISA ¼ (00327)
02 - TAPA CACEROLA DE ACE RO INOXIDABLE (00365)	35 - TUERCA HEXAGONAL ¼ (00311)
03 - CIERRE RÁPIDO (00380)	36 - TUERCA LLANTA SEXTAVADA MA 18 (00320)
04 - DEBRUM TIPO "L" 06054 (02078)	37 - TORNIL. ALLEN MANG. CHATO ½ X 1 ½ 13 F (00053)
05 - TORNILLO CON PUNTA DE TALADRO (02709)	38 - ARANDELA LISA ½ (00330)
06 - CIERRE (01861)	39 - TUERCA SEXTAVADA Z1/2 13F (00315)
07 - CONJ. PALA (03109)	40 - ARANDELA LISA 39,0 AGUJERO 10 (01449)
08 - REBORDE MENOR (00119)	41 - TORNIL. PHILLIPS MANG. CACEROLA 5,5 X 16 (00264)
09 - RETENEDOR 17507 MBL (00040)	42 - TORNIL. HEXAGONAL Z 3/8 X 1 ¼ (00262)
10 - RODAMIENTO 6207 2RS (00025)	43 - TUERCA M 08 (00761)
11 - RODAMIENTO 6007 2RS (00026)	44 - ARANDELA CHAPAD A 5/16 (00337)
12 - CACEROLA DE ACERO INOXIDABLE (00364)	45 - TORNIL. HEXAGONAL MA 08 X 30 (00736)
13 - FIJA CACEROLA MENOR (01471)	46 - TORNIL. ALLEN S/ MANG. 10 X 10 (00755)
14 - BATIDOR CLAVEL (00379)	47 - TUERCA M 12 (00763)
15 - FIJA CACEROLA MAYOR (01470)	48 - ARANDELA DE PRESIÓN ½ (00335)
16 - LATERAL DERECHA/IZQUIERDA (01459)	49 - ARANDELA LISA 3/8 (00329)
17 - TRASERA DEL GABINETE (01467)	50 - FIJO SOPORTE DEL MOTOR TRIFÁSICO (01465)
18 - FRONTAL DEL GABINETE (01466)	51 - TUERCA HEXAGONAL 3/8 (00313)
19 - INTERRUPTOR ENCIENDE/APAGA . MG 32CS TRIPOLAR (00366)	52 - SOPORTE DEL MOTOR TRIFÁSICO (01478)
20 - PROTECCIÓN INTERRUPTOR ENCIENDE/APAGA (03237)	53 - POLEA DEL MOTOR TRIFÁSICO (00368)
21 - CIERRE RÁPIDO (00382)	54 - MOTOR*
22 - REBORDE MAYOR (01473)	* TRIFÁSICO 5CV P4 220/380V 60HZ (00008)
23 - SOPORTE FIJO MANCAL (01469)	* TRIFÁSICO 4CV P4 220/380V 50HZ (00016)
24 - EJE MANCAL (01475)	* MONOFÁSICO 4CV P4 220/380V 50HZ (72000)
25 - CHAVETA 08 X 20 REDONDA (01001)	
26 - VOLANTE (01476)	
27 - CHAVETA 08 X 08 X 30 CUADRADA (00999)	
28 - REFUERZO SUPERIOR MENOR (01461)	
29 - REFUERZO DE LA MESA (01858)	
30 - REFUERZO INTERMEDIARIO (01463)	
31 - PIE DE GOMA CUADRADO 60 X 60 (70778)	
32 - CORREA - 62 (00472)	
33 - TORNILLO HENDIDURA MANG. REDONDO ¼ X ½ (00279)	

## AR 25 QUICK KNEADING

### KNOW YOUR PRODUCT

- 1.1. AR 25 Quick Kneading Dough Maker comprises a steel (1020) body, a stainless steel bowl, cast iron dough hooks and epoxy finishing.
- 1.2. Produces 25 Kg of mixture in the three phase equipment and 17 Kg in the single phase equipment.
- 1.3. Equipped with a 2 CV power motor.
- 1.4. The three phase equipment has a 5 CV motor and the single phase equipment has a 3 CV motor.
- 1.5. This machine is suitable for establishments that demand constant use, such as industrial kitchens, hotels, bakeries and alike, being very efficient, fast and economic.

### CAUTION WHEN INSTALLING

- 2.1. Install the machine on a flat surface.
- 2.2. Before installing your machine, check if the voltage conforms your mains supply: 110/220V for the single phase equipment and 220/380V for the three phase equipment.

### LEARN TO USE YOUR SPIRAL DOUGH

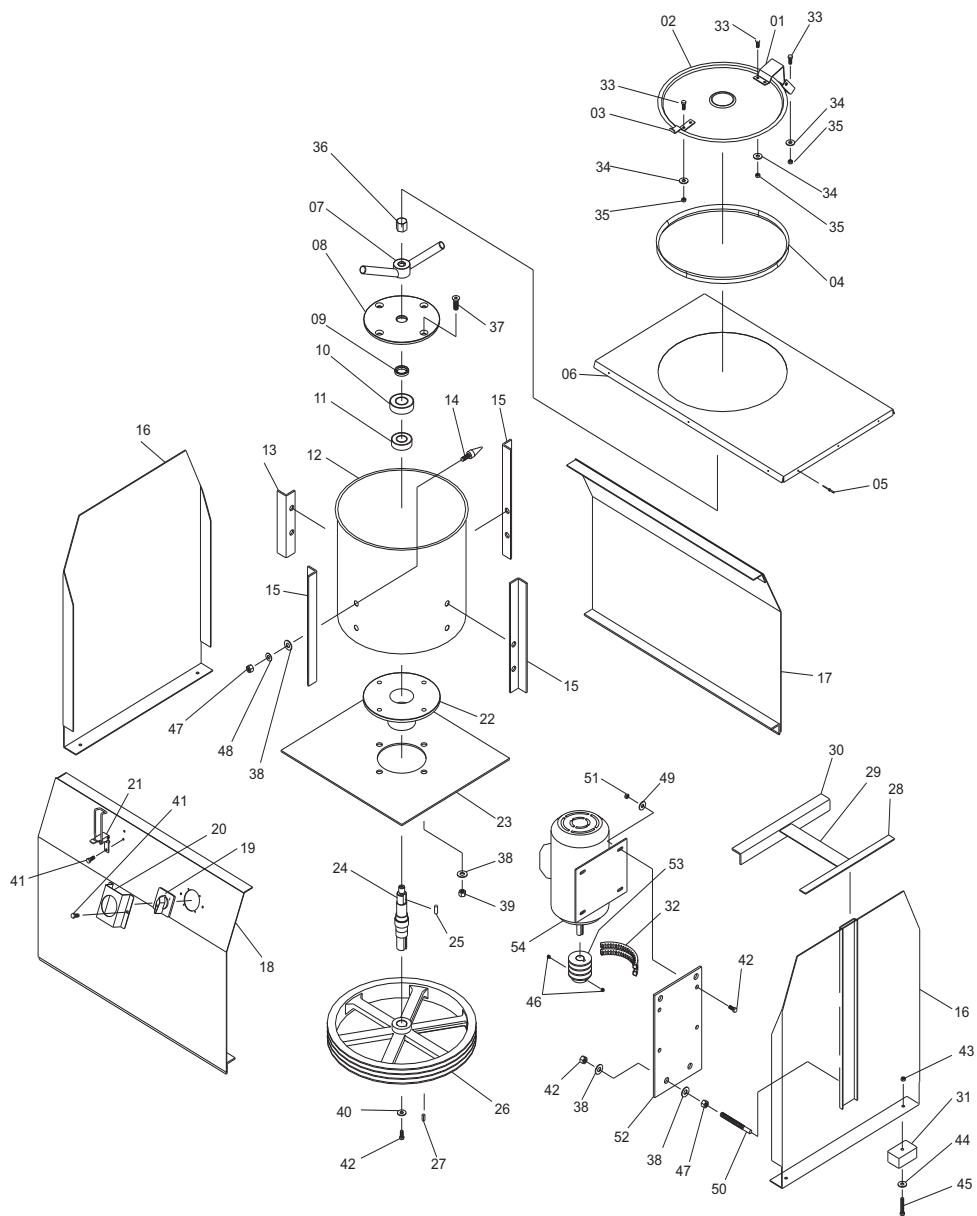
- 3.1 Firstly add the flours, then switch on your machine and pour in the water (iced water)
- 3.2 Due to high rotation (290 RPM), it is necessary to use iced water to prepare the dough.
- 3.3 The dough hook must obligatorily turn anti-clockwise.

### CLEANING

- 4.1. Before cleaning your equipment, make sure the machine is not connected to the mains supply.
- 4.2. Use only a damp cloth to clean your machine.
- 4.3. Do not leave any remaining water inside the bowl.

### MAINTENANCE

- 5.1 This machine does not need lubrication.
- 5.2 To make the replacement of parts easier, always use the machine reference and the number and name of the part requested. These data can be found on page 11.



**PEÇAS AR 25**

01 - CONJ. DOBRADIÇA (01450)	34 - ARRUELA LISA ¼ (00327)
02 - TAMPA PANELA DE INOX (00365)	35 - PORCA SEXTAVADA ¼ (0 0311)
03 - FECHO RÁPIDO (00380)	36 - PORCA CALOTA SEXTAVA DA MA 18 (00320)
04 - DEBRUM TIPO "L" 06054 (02078)	37 - PARAF. ALLEN CAB. CHATA ½ X 1 ½ 13 F (00053)
05 - REBITE POP 470 S (02709)	38 - ARRUELA LISA ½ (00330)
06 - FECHAMENTO (01861)	39 - PORCA SEXTAVADA Z1/2 13F (00315)
07 - CONJ. PÁ (03109)	40 - ARRUELA LISA 39,0 FURO 10 (01449)
08 - FLANGE MENOR (00119)	41 - PARAF. PHILLIPS CAB. PANELA 5,5 X 16 (00264)
09 - RETENTOR 17507 MBL (00040)	42 - PARAF. SEXTAVADO Z 3/8 X 1 ¼ (00262)
10 - ROLAMENTO 6207 2RS (00025)	43 - PORCA M 08 (00761)
11 - ROLAMENTO 6007 2RS (00026)	44 - ARRUELA CHAPEADOR 5/16 (00337)
12 - PANELA DE INOX (00364)	45 - PARAF. SEXTAVADO MA 08 X 30 (00736)
13 - FIXA PANELA MENOR (0 1471)	46 - PARAF. ALLEN S/ CAB. 10 X 10 (00755)
14 - BATEDOR PINO (00379)	47 - PORCA M 12 (00763)
15 - FIXA PANELA MAIOR (0 1470)	48 - ARRUELA DE PRESSÃO ½ (00335)
16 - LATERAL DIREITA/ESQUERDA (01459)	49 - ARRUELA LISA 3/8 (00329)
17 - TRASEIRA DO GABINETE (01467)	50 - FIXA SUPORTE DO MOTOR TRIFÁSICO (01465)
18 - FRONTAL DO GABINETE (01466)	51 - PORCA SEXTAVADA 3/8 (00313)
19 - CHAVE LIGA/DESL. MG 32CS TRIPOLAR (00366)	52 - SUPORTE DO MOTOR TRIFÁSICO (01478)
20 - PROTEÇÃO CHAVE LIGA/DESLIGA (03237)	53 - POLIA DO MOTOR TRIFÁSICO (00368)
21 - FECHO RÁPIDO (00382)	54 - MOTOR*
22 - FLANGE MAIOR (01473)	* TRIFÁSICO 5CV P4 220/380V 60HZ (00008)
23 - SUPORTE FIXA MANCAL (01469)	* TRIFÁSICO 4CV P4 220/380V 50HZ (00016)
24 - EIXO MANCAL (01475)	* MONOFÁSICO 4CV P4 220/380V 50HZ (72000)
25 - CHAVETA 08 X 20 REDONDA (01001)	
26 - VOLANTE (01476)	
27 - CHAVETA 08 X 08 X 30 QUADRADA (00999)	
28 - REFORÇO SUPERIOR MENOR (01461)	
29 - REFORÇO DA MESA (01858)	
30 - REFORÇO INTERMEDIÁRIO (01463)	
31 - PÉ DE BORRACHA QUADRADO 60 X 60 (70778)	
32 - CORREIA A - 62 (00472)	
33 - PARAFUSO FENDA CAB. REDONDA ¼ X ½ (00279)	