

DIVISORA DE MASSA

DIVISOR DE MASA

DV-30













DV-36

G.PANIZ

Manual de Instrução

Manual de instrucción

ÍNDICE

 Apresentação - Finalidade - Segurança	3
 Aspectos de Segurança	4
 Recebimento do Produto - Instalação	5
 Característica Técnica	6
 Instruções de Uso e Cuidados Especiais	7
 Vista Explodida DV-30 (Máquina)	8
 Lista de Peças DV-30	9
 Vista Explodida DV-36	10
 Lista de Peças DV-36	11
 Manutenção - Limpeza	12
 Termo de Garantia	25
 Lista de Revisão	27

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, açougue, 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 G.PANIZ, à frente no mercado, com vantagens de economia, produtividade, segurança e qualidade.

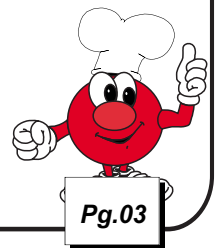
Queremos cumprimentá-lo por ter escolhido um produto com a qualidade a que o nome merece, **G.PANIZ**.

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.
- 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

Dados Específicos: Informações específicas do aparelho, ou mesmo da empresa, como razão social, CNPJ, nº de série, podem ser encontradas na contracapa do manual.

Divisora de Massa: A descrição da máquina e sua utilização prevista, podem ser visualizadas na pág 6.

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.

Conforme o Artigo 198 da CLT (Consolidação das Leis do Trabalho), é de 60kg o peso máximo que o trabalhador pode carregar sem prejudicar sua saúde.

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 seus componentes.

Procedimento para utilização do aparelho com segurança ver pág 7.

Manutenção: Procedimentos para manutenção, verifique pág 10.

Vida Útil: A vida útil da máquina pode variar de 3 à 5 anos.

- Acesse gratuitamente nosso site www.gpaniz.com.br

Atenção

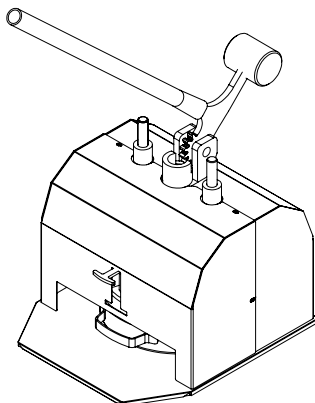
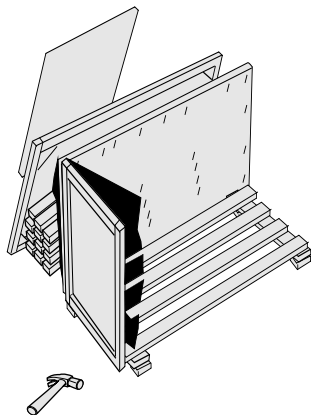
É PROIBIDA A RETIRADA DE QUALQUER ÍTEM DE SEGURANÇA DE SUA MÁQUINA SOB PENA DE PERDA DA GARANTIA E FUNCIONAMENTO DO EQUIPAMENTO.

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.

OBSERVAÇÃO: Em casos de avaria no recebimento seja ele por quaisquer motivo acima mencionado, a fábrica não se responsabiliza.



INSTALAÇÃO

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

- A instalação do equipamento deve ser em uma superfície plana;
- Deixar um espaço de pelo menos 50cm em torno do equipamento;

Conjunto Pedestal:

Aconselhamos a utilização do Conjunto Pedestal da DV-30/36 para a fixação da Divisora. A não utilização do mesmo não prejudica o rendimento do equipamento. Caso você tenha adquirido o pedestal, fixe a Divisora na sua parte menor com os quatro parafusos que o acompanham (ver vista explodida na página 08 item 1). Também acompanham o Conjunto Pedestal (este item é opcional), caso seja adquirido o conjunto pedestal a fixação do mesmo no chão fica a critério do cliente, não sendo totalmente necessária. Para a montagem da divisora.

Cabo Pressionador:

Para prender o cabo pressionador (Item 26, pág. 8) basta prendê-lo no conjunto engrenagem caximbo (item 22, pág. 8) com um parafuso sextavado M8.

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

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Projetada como Divisora de massas de pães, funciona com até 2,5 kg de massa pronta, obtendo-se até 36 divisões em partes iguais de pães na Dv36, e funciona com até 2 kg de massa pronta, obtendo-se até 30 divisões em partes iguais na Dv-30. As divisões são de aproximadamente 68g, que ao serem assados passam a ter 50 g. Atende o trabalho constante em cozinhas industriais, hotéis, panificadoras, padarias e similares com muita eficiência, rapidez e qualidade.

A Divisora de Massa, constitui-se de base, navalhas de corte e eixo dentado em aço carbono, sendo a base revestida com aço inoxidável, estrutura e cremalheira em ferro fundido e carenagem em aço carbono com pintura epóxi e, ou em aço inox. Em relação a segurança, as navalhas são totalmente protegidas pela carenagem da máquina, impossibilitando o usuário entrar em contato com as mesmas, estando a máquina em funcionamento.

A máquina possui como parte opcional um conjunto pedestal DV 30/36, confeccionado em tubos de aço 50x50 mm, pintado em epóxi. Caso o cliente optar por não adquirir o mesmo juntamente com a máquina, o rendimento do equipamento não será prejudicado.

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS				
PRODUTO	MODELO	PESO	CAPACIDADE DE PRODUÇÃO	DIMENSÕES (AxCxL) mm
Divisora de Massa	DV-36	56 kg c/ped. 47 kg s/ped.	36 unidades de aproximadamente 68 g.	1445x600x845 c/ pedestal 614x600x845 s/ pedestal
Divisora de Massa	DV-30	56 kg c/ped. 47 kg c/ped.	30 unidades de aproximadamente 68 g.	c/ pedestal s/ pedestal

INSTRUÇÕES DE USO

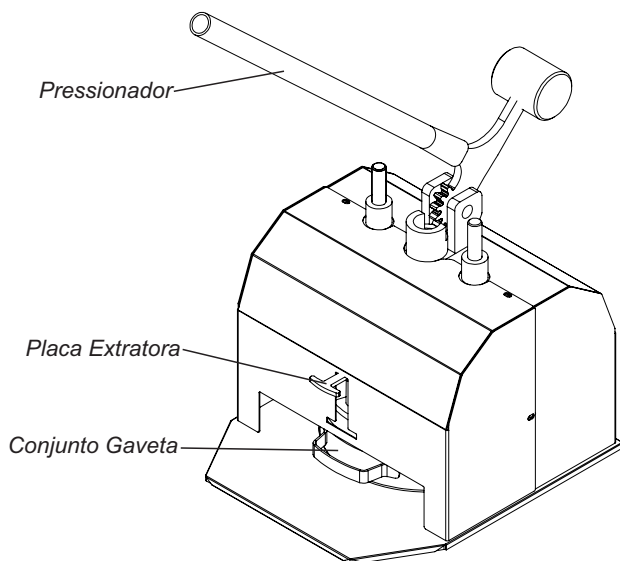
Para utilizar sua divisora , siga os passos descritos abaixo:

- 1º Passo: Abrir o 'Conjunto Gaveta' ;
- 2º Passo: Colocar em seu interior 2,5 kg de massa para Dv-36 ou 2Kg de massa para Dv-30;
- 3º Passo: Fechar totalmente o 'Conjunto Gaveta';
- 4º Passo: Verificar se a 'Placa Extratora' está para dentro. Se não estiver, colocar nesta posição;
- 5º Passo: Abaixar o 'Pressionador'. Isto irá espalhar a massa de maneira uniforme dentro do 'Conjunto Gaveta';
- 6º Passo: Mover a 'Placa Extratora' para fora, puxando-a até o último estágio;
- 7º Passo: Abaixar novamente o 'Pressionador';
- 8º Passo: Levantar o 'Pressionador';
- 9º Passo: Retirar a massa do 'Conjunto Gaveta'.

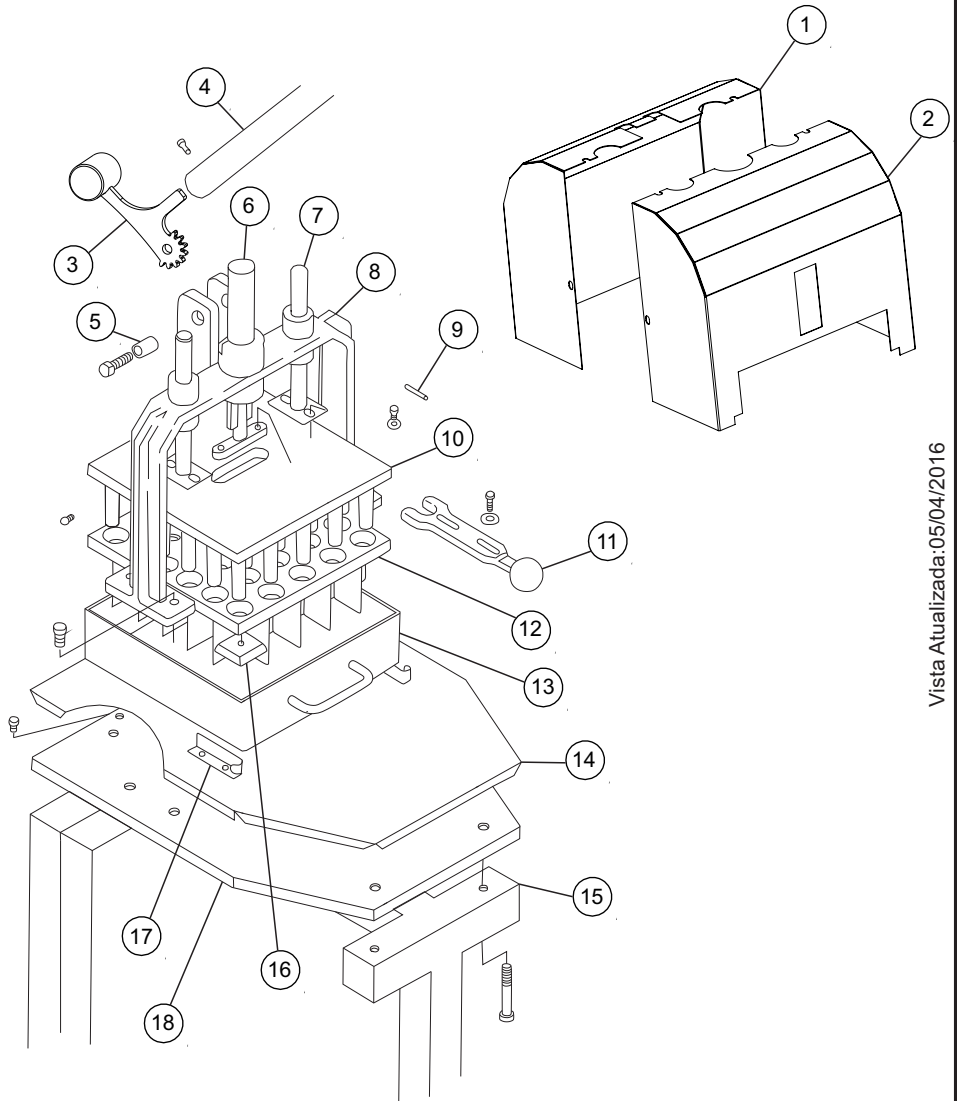
Cuidados Especiais:

- 1- Não abaixar o 'Pressionador' com o 'Conjunto Gaveta' entre aberta.
- 2- Não abaixar o 'Pressionador' com outro objeto que não seja massa dentro do 'Conjunto Gaveta'.
- 3- Não abaixar o 'Pressionador' com a mão dentro do 'Conjunto Gaveta'.

OBS: Possível danos por problemas operacionais não estão cobertos pela garantia.



VISTA EXPLODIDA DV-30

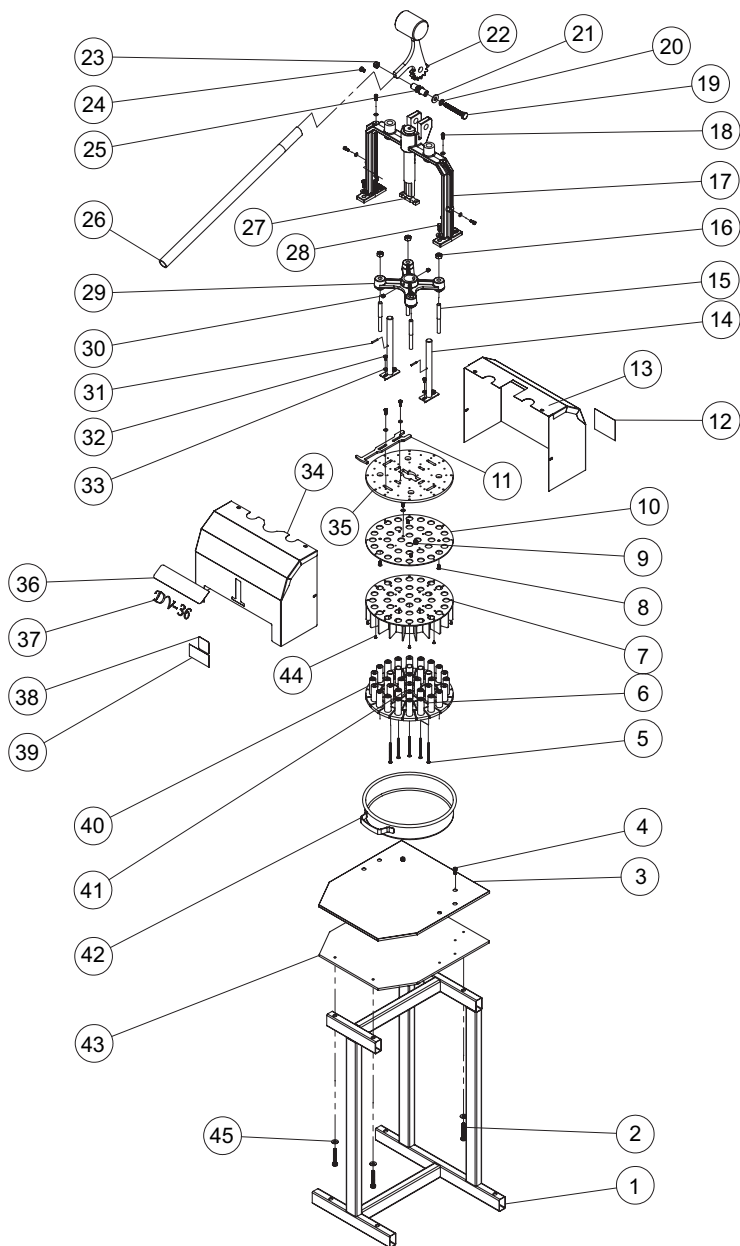


Vista Atualizada: 05/04/2016

CATÁLOGO DE PEÇAS

ITEM	DESCRIÇÃO	DV-30 EPOXI	DV-30 INOX
1	Carenagem Traseira	00139	01739
2	Carenagem Dianteira	00138	01898
3	Contra Peso Eng. Cachimbo	08024	08024
4	Cabo Pressionador	01789	01789
5	Bucha Engrenagem Cachimbo	02077	02077
6	Eixo Dentado	00165	00165
7	Conjunto Guia Prensa	01778	01778
8	Arco	01787	01787
9	Pino Elástico	70222	70222
10	Prensa	01777	01777
11	Trava Divisor Massa	02392	02392
12	Conjunto Divisor de Massa	01781	01781
13	Gaveta Divisora	01770	01770
14	Revestimento Base Dividor	01769	01769
15	Pedestal	02113	02113
16	Tijolinho PP	00371	00371
17	Guia Gaveta Direito	01775	01775
17	Guia Gaveta Esquerdo	01776	01776
18	Base Divisora	01768	01768

VISTA EXPLODIDA MÁQUINA DV-36



Vista Atualizada: 02/06/2016

CATÁLOGO DE PEÇAS DV-36

ITEM	DESCRIÇÃO	DV-36 EPOXI	DV-36 INOX
1	Conjunto Pedestal	02113	02113
2	Parafuso Sextavado M8 x 60 ZB	01321	01321
3	Revestimento Base	10569	10569
4	Parafuso Allen Cab. M8 x16	00753	00753
5	Parafuso Phillips Cab. Chata M6x80 ZA	72046	72046
6	Extrator Médio	10558	10558
7	Prensa	10556	10556
8	Parafuso Allen Cab. Chata M6 x16	70999	70999
9	Arruela Pressão M8	70592	70592
10	Reforço Divisora	10561	10561
11	Trava Divisora	10568	10568
12	Etiqueta N° De Série	71580	71580
13	Carenagem Traseira	10553	10574
14	Conjunto Guia Prensa	10565	10565
15	Fixador	10566	10566
16	Porca Sextavada M12 ZB	1215	1215
17	Arco Da Divisora	10554	10554
18	Parafuso Sextavado M6x16 ZB	00300	00300
19	Parafuso Sextavado M12x90 RT ZB	70777	70777
20	Arruela Pressão M12	99	99
21	Arruela Lisa 1/2 ZB	00330	00330
22	Conjunto Engrenagem Cachimbo	08024	08024
23	Porca Sextavada Auto Freno M12 ZB	12871	12871
24	Parafuso Sextavado M8 x 12 mm ZB	01410	01410
25	Bucha Engrenagem Cachimbo	02077	02077
26	Cabo pressionador	01789	01789
27	Eixo Dentado	00165	00165
28	Parafuso Sextavado M8 x 20 mm ZB	00295	00295
29	Guia Suspensor	10560	10560
30	Parafuso Allen S/ Cabeça M10 x 10	00755	00755
31	Pino Elástico	70222	70222
32	Parafuso Sextavado M6 x 10 ZB	00299	00299
33	Arruela Lisa M6 ZB	00326	00326
34	Carenagem Frontal	10552	10573
35	Placa Extratora	10562	10562
36	Etiqueta Logo Grande	01151	01151
37	Etiqueta Ploter	71468	71468
38	Etiqueta Qualidade	01138	01138
39	Etiqueta ISO Aprovado	03663	03663
40	Extrator Externo	10559	10559
41	Extrator Interno	10557	10557
42	Conjunto Gaveta	10571	10571
43	Base Divisora	10551	10551
44	Parafuso AA c/Len 4,2x9,5	71996	71996
45	Arruela Lisa 5/16	00328	00328

MANUTENÇÃO

A Divisora de Massa não requer manutenção periódica, não sendo necessário afiar navalhas ou quaisquer outros tipos de ajustes.

Caso seja necessário algum tipo de manutenção no aparelho, a mesma deve ser executada por uma pessoa com experiência e conhecimento. Como precaução de segurança, somente um assistente técnico autorizado G.Paniz pode realizar tal atividade.

A manutenção não deve ser realizada, em hipótese nenhuma, pelo usuário da máquina e/ou outra pessoa que não seja autorizado pelo fabricante.

Se houver a necessidade de acionar a Assistência Técnica G.Paniz, tenha a nota fiscal e o Manual de Instruções à mão e entre em contato com o Serviço de Atendimento G.Paniz. Este lhe prestará esclarecimento sobre pequenos problemas que eventualmente venham ocorrer em seu equipamento e lhe indicará o assistente técnico mais próximo.

Para facilitar a reposição de peças, cite sempre a referência da máquina, nesse caso DV-30/36.

LIMPEZA

- Nunca utilize acessório de metal (faca, colher, etc) para não agredir as partes de aço inoxidável.
- Para a limpeza externa, aconselha-se utilizar um pano úmido com sabão neutro.
- 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.

VERSIÓN EN ESPAÑOL

G.PANIZ

APRESENTAÇÃO

Uma empresa especializada máquinas não ramallete Alimentação, offers variou Uma Linha de Produtos que atendem fazer como Necessidades mercado. São Dezenas de equipamentos Projetados para facilitar ou Trabalho buquê de Atua não Alimentação Quem. Fornecemos equipamentos para restaurantes, padarias, Açougue, pizzarias, supermercados, e Confeitarias MESMO amarrado a Residenciais e Industriais COZINHAS.

Todas as Sao OS PRODUTOS COM materiais fabricados alta Qualidade e Acabamento superior dentro das normas de Segurança das leis e regulamentos de higiene.

A facilidade na Instalação, Manutenção mínimo, o consumo de alta eficiência Baixo EO Produtivo, colocam OS Produtos G.PANIZ, para enfrentar não mercantil economia com Vantagens de, Produtividade, Segurança e Qualidade.

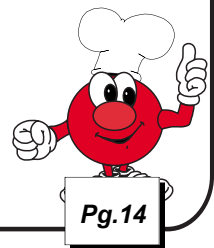
Queremos que ele para cumprimentá-ter escolhido Um produto com nomo Qualidade ou merece, G.PANIZ.

FINALIDAD DEL MANUAL

El propósito de este manual es el de conseguir que el usuario la información necesaria sobre el producto que acaba de ser adquirida. Lea atentamente este manual y tienen la orientación correcta para que pueda obtener un mejor uso y durabilidad.

SEGURIDAD

- Este dispositivo no debe ser utilizado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, la falta de experiencia o conocimiento, a menos que hayan recibido instrucciones sobre el uso de este equipo por la persona responsable de su seguridad.
- Asegúrese de que el voltaje de su dispositivo está en conformidad con las etiquetas que acompañan al producto (el cable de alimentación).
- Para evitar golpes y daños a su producto y comprueba la conexión a tierra de su red.
- Los niños deben ser supervisados para asegurarse de que no juegan con el aparato.

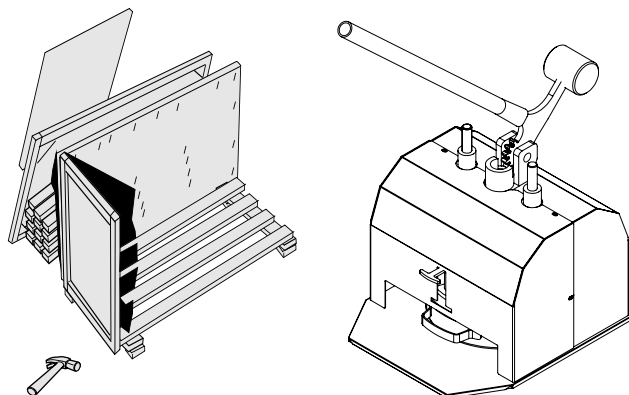


ENTREGA DEL PRODUCTO

Al recibir el producto, se recomienda el cuidado y la inspección para detectar cualquier daño que surja de transporte, tales como:

- Arrugada y los riesgos de la pintura;
- Piezas de rotura;
- La falta de piezas a través de la violación de la manada.

NOTA: En caso de fallo en la recepción es que por alguna razón se ha mencionado anteriormente, la fábrica no se hace responsable.



INSTALACIÓN

Los siguientes procedimientos se deben realizar para la mejor seguridad de usuario:

- La instalación del equipo debe estar en una superficie plana;
- Deje un espacio de al menos 50 cm alrededor del equipo;

Conjunto de pedestal:

Se recomienda el uso de pedestal Aparato de TV-30/36 para la fijación del Divisor. Si no se utiliza la misma no afecta al rendimiento de los equipos. Si ha adquirido el soporte, conecte el divisor en su parte inferior con los cuatro tornillos adjuntos (ver despiece en la página 08 punto 1). También acompaña al Juego de pedestal (este punto es opcional) si se compran pedestal establece la fijación de la misma sobre el terreno es discreción del cliente, no es absolutamente necesario. Para montar la partición.

Prensador de cable:

Para sujetar el cable de empuje (artículo 26, Pág. 8) justo lo mantiene en su juego de engranajes caximbo (artículo 22, p. 8) con un tornillo hexagonal M8.

Si no está en condiciones de estos procedimientos, contratar a un profesional calificado para el logro. Llame 0800-704-2366 y en contacto con la Asistencia.

CARACTERISTICAS TECNICAS

Divisor diseñado como masas de rollos, trabaja con hasta 2,5 kg de masa dispuestos a dar hasta 36 divisiones de partes iguales de pan en DV36 y trabaja hasta 2 kg de masa dispuestos a dar hasta 30 divisiones partes iguales en Dv-30. Las divisiones son de aproximadamente 68 g, que cuando se hornea se sustituye por 50 g. Se reúne el trabajo constante en industriales cocinas, hoteles, panaderías, panaderías y similares, con una gran cantidad de la eficiencia, la velocidad y la calidad.

La masa divisor, se compone de una base, cuchillos y eje dentado de acero al carbono, y la base recubierta con estructura de acero inoxidable y hierro fundido de cremallera y carenado en acero al carbono con pintura epoxi y acero inoxidable o de corte. En cuanto a seguridad, los cuchillos están completamente protegidos por el carenado de la máquina, evitando que el usuario ponerse en contacto con el mismo, con la máquina en marcha.

La máquina tiene una parte opcional de un DV montaje del pedestal 30/36, hecha de tubos de acero de 50x50 mm de acero reforzadas con refuerzos de carbono y pintadas con epoxi. Si el cliente opta por no comprar la misma con la máquina, no se dañe la salida del equipo.

ESPECIFICACIONES TECNICAS				
PRODUCTO	MODELO	PESO	CAPACIDAD DE PRODUÇÃO	DIMENSIONES (AxCxL) mm
Divisora de Massa	DV-36	56 kg c/ped. 47 kg s/ped.	36 unidades de aproximadamente 68 g.	1445x600x845 c/ pedestal 614x600x845 s/ pedestal
Divisora de Massa	DV-30	56 kg c/ped. 47 kg c/ped.	30 unidades de aproximadamente 68 g.	c/ pedestal s/ pedestal

INSTRUCCIONES DE USO

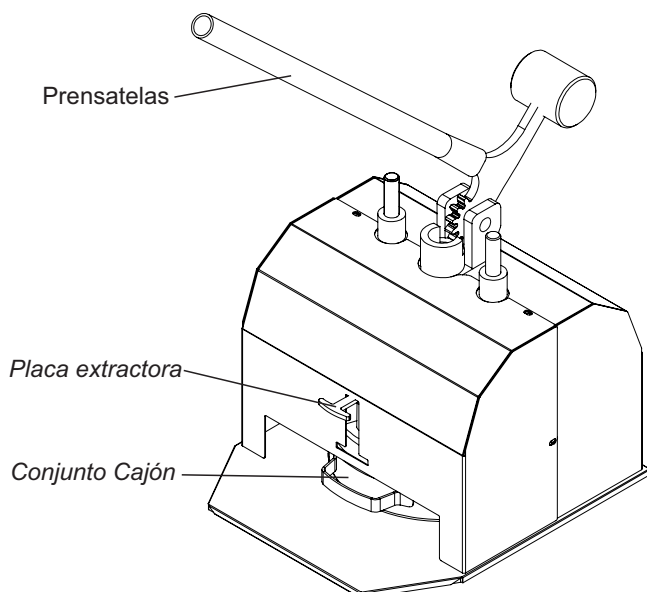
Para usar el divisor, siga los siguientes pasos:

- 1º Paso: Abra el 'cajón Ajuste';
- 2º Paso: Ponga en su interior 2,5 kg de masa a DV-36 o 2 kg de masa para DV-30;
- 3º Paso: Cerrar completamente el 'cajón Set';
- 4º Paso: Compruebe el 'placa extractora' está en el interior. Si no es así, puesto en esta posición;
- 5º Paso: La reducción de la "prensatelas". Esto se extenderá la masa uniformemente en el 'cajón Set';
- 6º Paso: Mover 'tarjeta extractora' hacia fuera, tirando de él hasta la última etapa;
- 7º Paso: Volver a descargar la "prensatelas";
- 8º Paso: Levante la "prensatelas";
- 9º Paso: Retire la masa del 'cajón Ajuste'.

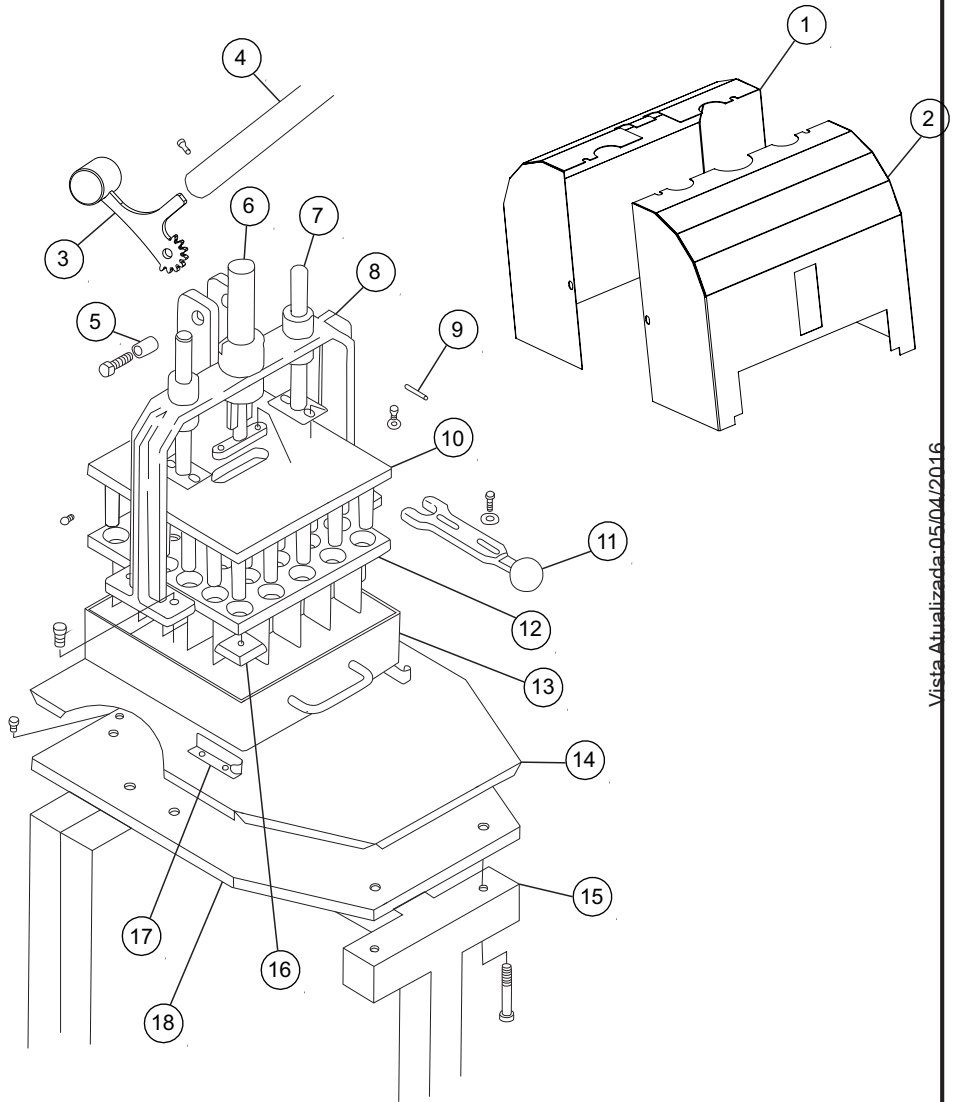
El cuidado especial:

- 1- No baje la 'prensatelas' a 'cajón Set' entreabierta.
- 2- No baje la "prensatelas" con otro objeto que no está dentro de la masa 'cajón Set'.
- 3- No baje la "prensatelas" con la mano dentro del 'cajón Ajuste'.

OBS: Posibles daños por problemas operativos no están cubiertos por la garantía.



VISTA DETALLADA DE LA MÁQUINA DV-30

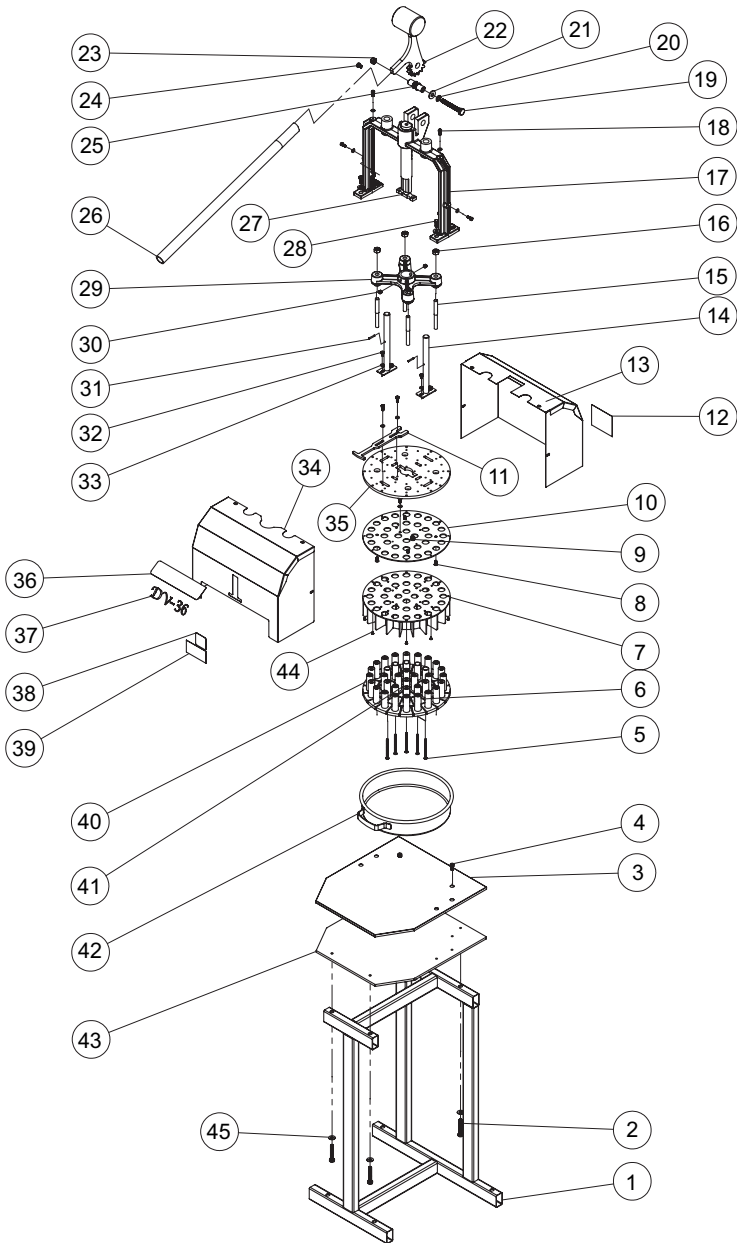


Vista Atualizada: 05/04/2016

LISTA DEPIEZAS DV-36

ITEM	DESCRIPCIÓN	DV-30 EPOXI	DV-30 INOX
1	Carenado Trasero	00139	01739
2	Carenado Delantero	00138	01898
3	Contra Peso Eng. Cachimbo	08024	08024
4	Cabo Pressionador	01789	01789
5	Buje del engranaje de tuberías	02077	02077
6	Eje Dentada	00165	00165
7	Establecer Guía de Prensa	01778	01778
8	Arco	01787	01787
9	Pasador Elástico	00975	00975
10	Prensa	01777	01777
11	Bloqueo Divisor de Masa	02392	02392
12	Conjunto de Masas Divisor	01781	01781
13	La división de cajón	01771	01771
14	Divisor de recubrimiento de base	01769	01769
15	Pedestal	02113	02113
16	Tijolinho PP	00371	00371
17	Guía Derecha Cajón	01775	01775
17	Guía Izquierda Cajón	01776	01776
18	Base de Divisoria	01768	01768

VISTA DETALLADA DE LA MÁQUINA DV-36



Vista Actualizada: 02/06/2016

LISTA DEPIEZAS DV-36

ITEM	DESCRIPCIÓN	DV-36 EPOXI	DV-36 INOX
1	Conjunto de Pedestal	02113	02113
2	Tornillo Hexagonal M8 x 60 ZB	01321	01321
3	Base de Recubrimiento	10569	10569
4	Tornillo Allen Cab. M8 x16	00753	00753
5	Tornillo Phillips Cab. Chata M6x80 ZA	72046	72046
6	Extractor Promedido	10558	10558
7	Prensa	10556	10556
8	Tornillo Allen Cab. Chata M6 x16	70999	70999
9	Arandela de Seguridad M8	70592	70592
10	Reforzamiento Divisor	10561	10561
11	Divisor de Bloqueo	10568	10568
12	Etiqueta N° De Série	71580	71580
13	Carenado Trasero	10553	10574
14	Conjunto Guía de Prensa	10565	10565
15	Fijador	10566	10566
16	Tuerca Hexagonal M12 ZB	1215	1215
17	Arco De Divisor	10554	10554
18	Tornillo Hexagonal M6x16 ZB	00300	00300
19	Tornillo Hexagonal M12x90 RT ZB	70777	70777
20	Arandela de Seguridad M12	99	99
21	Arandela Plana 1/2 ZB	00330	00330
22	Conjunto de Engranajes de Tuberías	08024	08024
23	Tuerca Hexagonal Auto Freno M12 ZB	12871	12871
24	Tornillo Hexagonal M8 x 12 mm ZB	01410	01410
25	Buje Del Engranaje De Tuberías	02077	02077
26	Prensateclas Por Cable	01789	01789
27	Eje Dentada	00165	00165
28	Tornillo Hexagonal M8 x 20 mm ZB	00295	00295
29	Guía Suspensiones	10560	10560
30	Tornillo Allen S/ Cabeça M10 x 10	00755	00755
30	Pasador Elástico	00975	00975
32	Tornillo Hexagonal M6 x 10 ZB	00299	00299
33	Arandela Plana M6 ZB	00326	00326
34	Carenado Delantero	10552	10573
35	Placa Extractora	10562	10562
36	Etiqueta Logo Grande	01151	01151
37	Etiqueta Ploter	71468	71468
38	Etiqueta Qualidade	01138	01138
39	Etiqueta ISO Aprobado	03663	03663
40	Extractor externo	10559	10559
41	Extractor Interno	10557	10557
42	Conjunto Cajón	10571	10571
43	Base de Divisoria	10551	10551
44	Tornillo AA c/Len 4,2x9,5	71996	71996
45	Arandela Lisa 5/16	00328	00328

MANTENIMIENTO

El divisor de Massa es el mantenimiento regularmente, no es necesario para afilar hojas de afeitar u otros tipos de ajustes.

Si necesita cualquier tipo de mantenimiento en la unidad, debe ser realizada por una persona con experiencia y conocimiento. Como medida de seguridad, sólo un entrenador asistente permite G.Paniz puede realizar dicha actividad.

El mantenimiento no debe realizar en ningún caso, por parte del usuario de la máquina y / o de otra persona que no esté autorizada por el fabricante.

Si hay una necesidad de activar el G.Paniz Asistencia Técnica, tendrá la factura y el manual de instrucciones para las manos y ponerse en contacto con el Centro de Servicio G.Paniz. Esto le proporciona una aclaración sobre pequeños problemas que se plantean en su equipo y indicarán el entrenador asistente más cercano.

Para facilidad de piezas de recambio, siempre citar la referencia de la máquina, en este caso DV-30/36.

LIMPIEZA

- No utilice accesorios de metal (cuchillo, cuchara, etc.) no atacar las piezas de acero inoxidable.
- Para limpiar el exterior, se recomienda utilizar un paño húmedo con jabón neutro.
- Eliminación de su equipo siempre debe hacerse después de su uso. No utilice productos abrasivos, únicamente jabón neutro.
- Esta unidad no se puede limpiar con un chorro de agua.
- La máquina no puede ser sumergido para la limpieza.

TERMINO DE GARANTIA

La compañía se compromete a garantizar y seis (6) meses en relación con el producto descrito a continuación, a partir de la fecha de venta al cliente final, bajo las siguientes condiciones y normas:

- 1) La compañía no cubrirá en ningún caso, y defectos en los riesgos de la pintura o de amasado derivados del transporte, que deben ser requeridos de la compañía en la entrega o recepción de las mercancías. Tampoco garantizará equipos expuestos a la intemperie, o que de cualquier forma después de su uso han sido demasiado tiempo sin correr, puede aparecer óxido en las piezas no lubricados movimiento.
- 2) La garantía no cubre el vidrio, bombillas, fusibles, interruptores, contactores, calentadores, termostatos, regulador de temperatura, relés, electroválvulas de agua y electroválvula de gas, debido a que son sensibles a las variaciones de los componentes eléctricos de tensión, no de transporte adecuadas instalaciones no son adecuadas y sin protección.
- 3) El motor eléctrico, cuando se daña, debe ser referido a la asistencia técnica de los respectivos fabricantes y debe haber un contacto previo con G.Paniz.
- 4) El cliente tiene derecho a la asistencia técnica en el lugar de uso de la misma máquina cuya medida es mayor que 0,360m³ o peso superior a 94 kg. Si el equipo no cumple con las medidas anteriores, se deberá enviar al Servicio Autorizado más cercano. Si se comprueba que ha habido mal uso o instalación inadecuada de los equipos, los gastos de estancia, desplazamiento y reparación correrán a cargo del usuario, incluso si el período de garantía.
- 5) La garantía de la fábrica se refiere a las máquinas en servicio y uso normal con defectos de material o de montaje. La fábrica se reserva el derecho de proporcionar asesoramiento y no permite que otros juzguen defectos aparecen durante el período de garantía. La garantía cubrirá el costo de la mano de obra, siempre y cuando se lleva a cabo por el distribuidor. Quedan excluidos de garantía los defectos o daños derivados de accidentes causados por negligencia en las operaciones.
- 6) La empresa no se hace responsable de los cambios en el producto, a menos que los cambios hechos por la fábrica.
- 7) Después de tres (3) meses de uso, se considera fuera de garantía todas las partes o accesorios que tengan un desgaste natural o acelerado, tales como rodamientos y sellos, los discos de Meat Grinder y la Alimentación Preparador; globo, pala y Espiral mezclador planetario; Modelado fieltros; trefilados, caracoles y alimentadores de extrusión.

8) Los ajustes, lubricación, ajuste y limpieza de los equipos, que surjan de su uso y funcionamiento, no serán cubiertos por la garantía y deben correr a cargo del propietario.

9) EXTINÇÃO DA GARANTIA:

El no llevar a cabo la revisión y lubricación constante de servicios en el Manual de instrucciones de los equipos;

El uso de piezas y componentes no originales y no se recomienda por la empresa;

La modificación del producto y posterior modificación de las características técnicas de operación, con excepción de las realizadas por la empresa;

El uso de maquinaria y equipo para funciones distintas de las especificadas por el fabricante;

El vencimiento de la garantía.

Nota: Para es elegido cualquier demanda de los Tribunales de Caxias do Sul (RS), con renuncia a cualquier otro, sin embargo el privilegio que es o será.

TERMO DE GARANTIA

A empresa 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 empresa não cobrirá em hipótese alguma defeitos e riscos na pintura ou amassamento decorrentes de 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 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 G PANIZ .

4) O cliente terá o direito a Assistência Técnica no local de uso da máquina cuja medida da mesma seja maior que 0,360m³ 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 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. Excluem-se da garantia defeitos ou avarias resultantes de acidentes por negligência nas operações.

6) A empresa 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 todas 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.

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 empresa;
- ✓ Modificação do produto e conseqüente alteração das características técnicas de funcionamento, com exceção às executadas pela empresa;
- ✓ 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.

LISTA DE REVISÕES MÁQUINA

DATA:	HISTÓRICO:	RESPONSÁVEL:

LISTA DE REVISÕES MANUAL

Revisão	Nº Série Inicial	Nº Série Final	CDA
00	010113XXXXXX	030614XXXXXX	*
01	040614XXXXXX	040416XXXXXX	1566
02	050416XXXXXX	010616XXXXXX	1800
03	020616XXXXXX	261016XXXXXX	1988
04	271016XXXXXX		

* Alterado conforme layout novo.

R.04

DV-30
DV-36

Etiqueta do produto
Etiqueta del producto



Visualize aqui os dados do seu equipamento como n° de série, modelo, frequência, tensão.

G.PANIZ



ATENDIMENTO AO CONSUMIDOR
(0-XX-54) 2101 3400
0800-704-2366

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