








DIVISORA DE MASSA DIVISOR DE MASA

DV-30

G.PANIZ

Manual de Instrução
Manual de instrucción

ÍNDICE

 Apresentação - Finalidade - Segurança	3
 Recebimento do Produto - Características Técnicas - Instalação	4
 Vista Explodida	5
 Catálogo de Peças	6
 Manutenção - Limpeza	7
 Termo de Garantia	16
 Lista de Revisões	18

APRESENTAÇÃO

A empresa, especializada no ramo de máquinas para alimentação, oferece uma variada linha de produtos, que atendem as necessidades do mercado. São dezenas de equipamentos projetados para facilitar o trabalho de quem atua no ramo de alimentação. Fornecemos equipamentos para restaurantes, panificadoras, açougues, pizzarias, supermercados, confeitarias e até mesmo para cozinhas residenciais e industriais.

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

A facilidade na instalação, manutenção mínima, baixo consumo e o alto rendimento produtivo, colocam os produtos 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 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.
- Crianças devem ser vigiadas para assegurar que não estejam brincando com o aparelho.
- O equipamento só pode ser operado em ambientes profissionais que seguem requisitos de higiene e segurança.



RECEBIMENTO DO PRODUTO

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

- 1) amassados e riscos na pintura;
- 2) quebra de peças e
- 3) falta de peças através da violação da embalagem.

INSTALAÇÃO DO PRODUTO

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

- a) a instalação do equipamento deve ser em uma superfície plana;
- b) pedestal: Aconselhamos a utilização do pedestal da DV-30 para a fixação da divisora. A não utilização deste 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. Também acompanham o pedestal, quatro parafusos, para sua fixação no chão. A fixação do pedestal no chão fica a critério do usuário, não sendo necessária.

OBS: para prender seu pedestal na sua DV-30 siga os passos descritos abaixo:

- 1- posicionar o pedestal no piso;
- 2- posicionar a DV-30 em cima do pedestal (ver item 15 pág, 5) e
- 3- prender o pedestal junto a DV-30 com o kit parafuso que acompanha o equipamento.

Fixar os parafusos de baixo para cima.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Produzida especificamente para a divisão de massa para pão francês. A DV-30 é confeccionada em materiais de alta resistência seguindo as normas rígidas de qualidade e higiene, que lhe proporcionam uma grande durabilidade e rendimento.

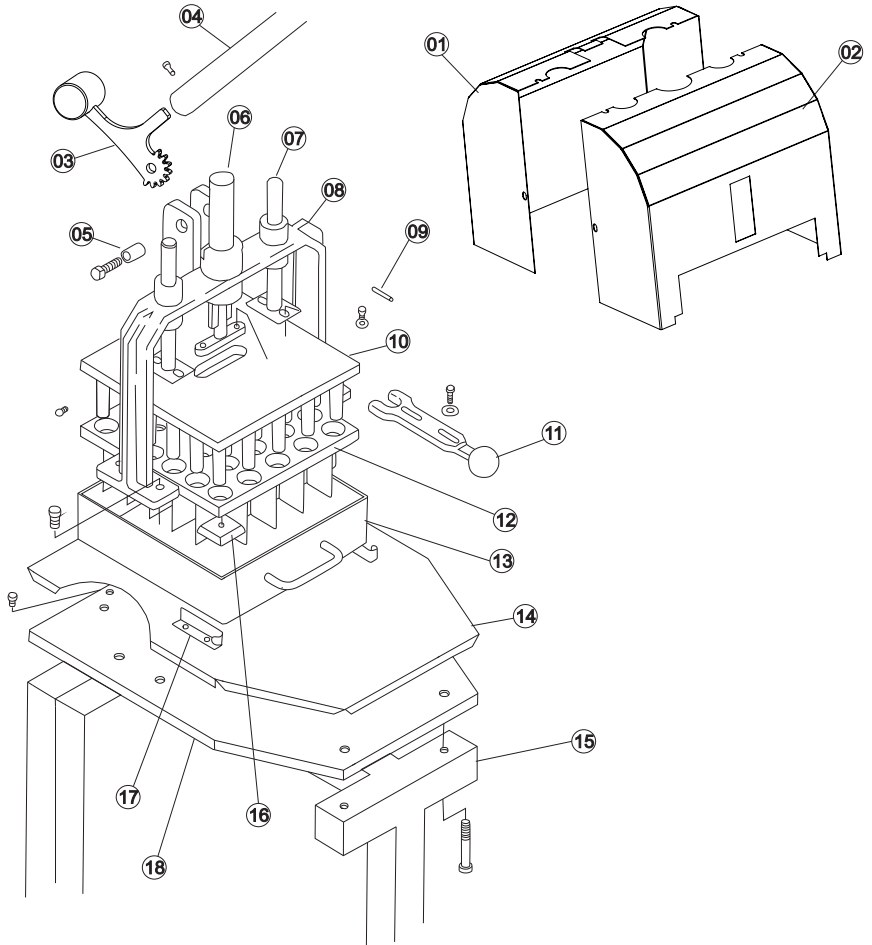
ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS				
PRODUTO	MODELO	PESO LIQ.	CAPACIDADE DE PRODUÇÃO	DIMENSÕES (A x L x C)
DIVISORA DE MASSA	DV-30	56 kg	30 UNIDADES POR OPERAÇÃO	420x385x620 mm
PEDESTAL	DV-30	16 kg	-	835x605x620 mm

INSTRUÇÕES DE USO

Para utilizar seu divisor, siga os passos descritos abaixo:

- 1º Passo: Abra a bandeja (ver item 13 pág. 5) e coloque dentro dela 2 Kg de massa em seguida feche a bandeja.
- 2º Passo: Certifique-se de que a trava (ver item 11 pág, 5) esta para dentro. Caso não esteja, coloque-a nesta posição.
- 3º Passo: Abaixar a alavanca, isso irá espalhar a massa de maneira uniforme dentro da bandeja.
- 4º Passo: Mova a trava para fora, puxando-a até o último estágio.
- 5º Passo: Abaixar a alavanca e
- 6º Passo: Levante novamente a alavanca.

VISTA EXPLODIDA



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	01778	01778
9	Pino Elástico	00975	00975
10	Prensa	01777	01777
11	Trava Divisor Massa	02392	02392
12	Conjunto Divisor de Massa	01781	01781
13	Gaveta Divisora	01771	01771
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

MANUTENÇÃO

- A divisora de massa DV-30 não requer manutenção periódica, não sendo necessário afiar as navalhas ou quaisquer outros tipos de ajustes. Em caso de não funcionamento do equipamento, procure a assistência técnica ou entre em contato com a G.Paniz através do serviço de atendimento ao consumidor.

- Para facilitar a reposição de peças, cite sempre a referência da máquina, no caso DV-30, o código conforme está na (página 6) e o nome das peças que estão sendo solicitadas.

LIMPEZA

- 1) Nunca utilize acessório de metal (faca, colher, etc) para não agredir as partes de aço inoxidável;
- 2) para a limpeza externa, aconselha-se utilizar um pano úmido com sabão neutro;
- 3) a limpeza de seu equipamento deverá ser feita sempre após a sua utilização;
- 4) este equipamento não deve ser limpo com jato de água;
- 5) o equipamento não poderá ser submergida para limpeza e
- 6) é necessário que seja feita a limpeza somente da bandeja e da parte externa da máquina, não é necessária a limpeza das navalhas.

VERSIÓN EN ESPAÑOL

G.PANIZ

PRESENTACIÓN

La compañía se especializa en el negocio de maquinaria para alimentación, ofreciendo una variada línea de productos que satisfagan las necesidades del mercado. Hay docenas de dispositivos diseñados para facilitar el trabajo de los que trabajan en el campo de la nutrición. Suministramos equipos para restaurantes, panaderías, carnicerías, pizzerías, supermercados, panaderías e incluso para cocinas residenciales e industriales.

Todos los productos están fabricados con materiales de alta calidad y mano de obra superior, dentro de las reglas de las leyes de seguridad e higiene.

La facilidad de instalación, mínimo mantenimiento, bajo consumo y alto rendimiento de la producción, poner el G.Paniz productos por delante en el mercado, con las ventajas de la economía, la productividad, la seguridad y la calidad.

Queremos felicitarlo por la elección de un con producto de calidad que se merece el nombre, G.Paniz.

FINALIDAD DEL MANUAL

El propósito de este manual es para pasar la información necesaria al usuario sobre el producto que acaba de adquirir. Lea atentamente este manual y utilizar la orientación correcta para que pueda obtener un mejor uso y durabilidad.

SEGURIDAD

- Este dispositivo no debe ser utilizado por personas (incluidos niños) con capacidad física, sensorial o mental reducida, falta de experiencia o conocimiento, a menos que hayan sido instruidos en el uso de este equipo por persona responsable de su seguridad.
- Los niños deben ser supervisados para asegurarse de que no juegan con el aparato.
- El producto sólo se puede utilizar en entornos profesionales que siguen los requisitos de salud y seguridad.

ENTREGA DEL PRODUCTO

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

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

INSTALACIÓN DE PRODUCTO

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

- a) la instalación del equipo deberá estar sobre una superficie plana;
- b) pedestal: Se recomienda el uso de DV-30 pedestal para el ajuste del divisor. Si no se utiliza esto no afecta al rendimiento del equipo. Si usted adquirió el pedestal, establezca la divisoria en su parte inferior con los cuatro tornillos que vienen con él. También acompaña al pedestal, cuatro tornillos parabolt para la fijación del piso. La fijación del pedestal en el suelo es la discreción del usuario, no es necesario.

NOTA: para mantener su pedestal en su DV-30 siga los siguientes pasos:

- 1- posición del pedestal en el piso;
- 2- posición DV-30 sobre el pedestal (véase el punto 15 de la página 11) y
- 3- asegurar el pedestal con el DV-30 con el juego de tornillos que vienen con él. Fije los tornillos de abajo hacia arriba.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Producido específicamente para la división de pan francés, el DV-30 está hecho de materiales de alta resistencia después de las estrictas normas de calidad e higiene, que le proporcionan gran durabilidad y rendimiento.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS				
PRODUCTO	MODELO	PESO LIQ.	CAPACIDAD DE PRODUÇÃO	DIMENSIONES (AxLxC)
DIVISORA DE MASSA	DV-30	56 kg	30 UNIDADE POR OPERAÇÃO	420x385x620 mm
PEDESTAL	DV-30	16 kg	-	835x605x620 mm

INSTRUCCIONES DE USO

Conecte el isjuntor; Para usar el divisor, siga los siguientes pasos:

Paso 1: Abra la bandeja y el lugar en que 2 kg de masa y cierre la bandeja (véase el punto 13 página 11).

Paso 2: Asegúrese de que el bloqueo (véase el punto 11 de la página 11) esta dentro. Si no, lo coloca en esta posición.

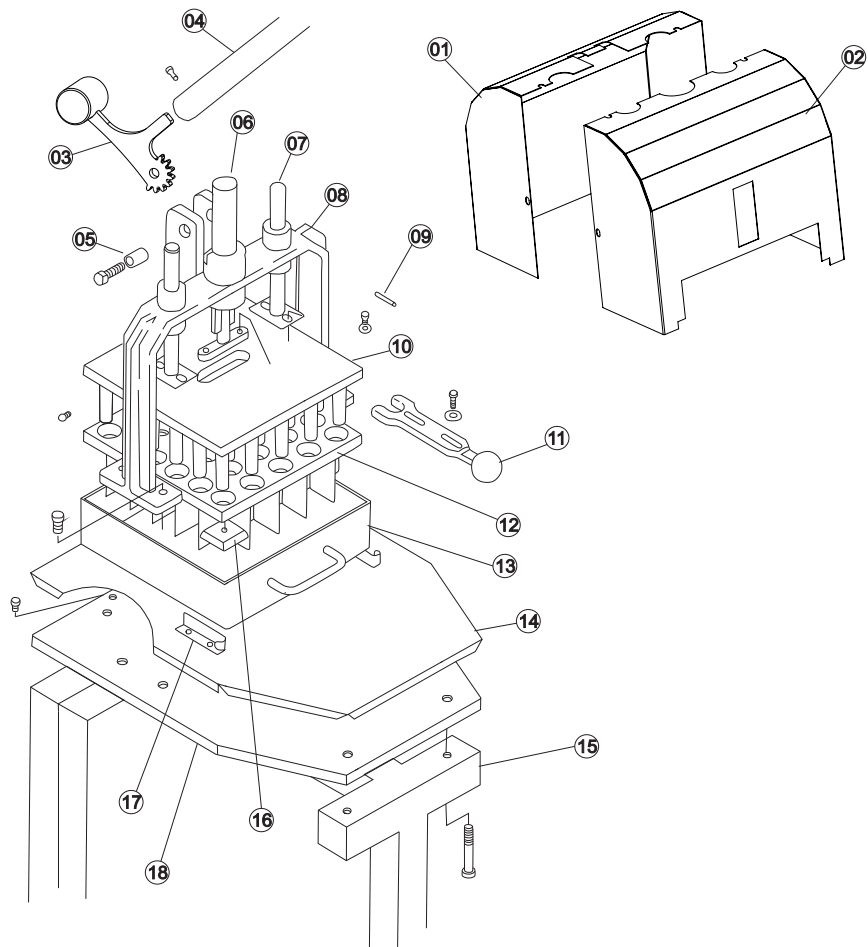
Paso 3: Baje la palanca, esta se extenderá la masa uniformemente en la bandeja.

Paso 4: Coloque el cierre patronal, tirando de él hasta la última etapa.

Paso 5: Baje la palanca y

Paso 6: Levante la palanca de nuevo.

VISTA EXPLODIDA



LISTA DE PIEZAS DV-30

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 Pessionador	01789	01789
5	Buje Del Engranaje Pipe	02077	02077
6	Eje Serrated	00165	00165
7	Establecer Guía de Prensa	01778	01778
8	Arco	01778	01778
9	Pasador Elástico	00975	00975
10	Prensa	01777	01777
11	Bloqueo Splitter Misa	02392	02392
12	Establecer Misa Splitter	01781	01781
13	Divisor de Cajón	01771	01771
14	Divisor Capa Base	01769	01769
15	Pedestal	02113	02113
16	Losas PP	00371	00371
17	Ley Guía de Cajón	01775	01775
17	Guía Izquierda del Cajón	01776	01776
18	Base Divisor	01768	01768

MANTENIMIENTO

- La división de la masa DV-30 no requiere mantenimiento periódico sin la necesidad de afinar los navalias u otro tipo de ajustes. En caso de mal funcionamiento del equipo, póngase en contacto con un representante de servicio o ponerse en contacto con el G.Paniz través del servicio de atención al cliente.
- Para facilitar los repuestos, siempre indique la referencia de la máquina, se solicitan el caso DV-30, el número y los nombres de las partes.

LIMPEZA

- Nunca utilice accesorios de metal (cuchillo, cuchara, etc.) que no ataquen a las piezas de acero inoxidable.
- Para la limpieza, se recomienda utilizar un paño húmedo con jabón suave.
- Limpieza de la máquina debe hacerse siempre después de su uso
- Este equipo no se debe limpiar con chorro de agua.
- El equipo será sumergido para la limpieza.
- Sólo es necesario que la limpieza se realiza en la bandeja y la parte exterior de la máquina, no es necesario limpiar la maquinilla de afeitar.

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 94 Kg. 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

Intervenções realizadas						
Data de Intervenções						
Serviço realizado						
Peças reparadas ou substituídas						
Condições de segurança do equipamento						
Indicações conclusivas quanto as condições de segurança da máquina	Conforme <input type="checkbox"/>	Conforme <input type="checkbox"/>	Conforme <input type="checkbox"/>	Conforme <input type="checkbox"/>	Conforme <input type="checkbox"/>	Conforme <input type="checkbox"/>
	Não Conforme <input type="checkbox"/>	Não Conforme <input type="checkbox"/>	Não Conforme <input type="checkbox"/>	Não Conforme <input type="checkbox"/>	Não Conforme <input type="checkbox"/>	Não Conforme <input type="checkbox"/>
Responsável						

LISTA DE REVISÕES MANUAL

Revisão	Nº Série Inicial	Nº Série Final	CDA
00	010113XXXXXX	020315XXXXXX	*
01	030315XXXXXX	-	

* Alterado conforme layout novo.

R.01

DV-30

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

G.Paniz Indústria de Equipamentos para Alimentação Ltda.

Adolfo Randazzo, 2010 - CEP. 95046-800 - Caxias do Sul -RS

CNPJ 90.771.833/0001-49