


















PREPARADOR DE ALIMENTOS

PA-01 SS



Manual de Instrução

ÍNDICE

 Apresentação - Finalidade - Segurança	3
 Componentes Elétricos da Máquina	4
 Aspectos de Segurança	5
 Recebimento do Produto - Instalação	7
 Características Técnicas - Instruções de Uso	8
 Painel de Instrumentos	9
 Vista Explodida (Máquina)	10
 Catálogo Peças (Máquina)	11
 Vista Explodida Painel Frontal e Traseiro	12
 Manutenção - Limpeza - Botão de Emergência	13
 Ocorrência de Defeitos	14
 Esquema Elétrico	15
 Certificado Relé Instrutech	19
 Certificado Relé Schmersal	20
 Termo de Garantia	21
 Extinção da Garantia	22
 Lista de Revisão	23

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 GASTROMAQ, à frente no mercado, com vantagens de economia, produtividade, segurança e qualidade.

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

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.



Equipotencialidade
IEC 60417-5021

Para identificar o terminal de interligação, que visa manter diversos aparelhos com o mesmo potencial. Não sendo, necessariamente, o Terra de uma ligação local.



Tensão Perigosa
IEC 60417-5036

Para indicar os riscos decorrentes de tensões perigosas



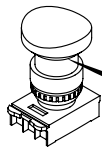
Terra de Proteção
IEC 60417-5019

Identificar qualquer terminal que é destinado para conexão com um condutor externo para proteção contra choque elétrico em caso de uma falha, ou no terminal de uma terra de proteção (Terra) eletrodo.

- 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.

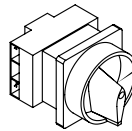


COMPONENTES ELÉTRICO DA MÁQUINA



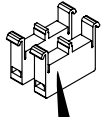
Botão de Emergência

Desliga o equipamento em situações de risco.



Chave Geral

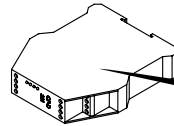
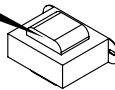
Corta o fornecimento de energia para o equipamento. Possui trava de segurança.



Blocos de contato
com duplo canal.

Transformador

Deixa a tensão abaixo de 25V.

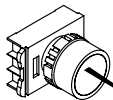


Relé de Segurança

Monitora o todo o sistema de segurança.

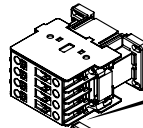
Controlador

Para proteção térmica do motor



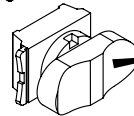
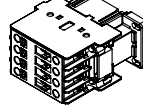
Botão Reset

Reseta o equipamento sempre após uma parada.



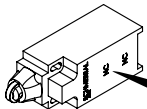
Contactoras

Duas contactoras redundantes para acionamento do motor.



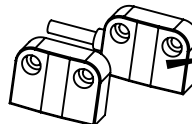
Chave Liga Desliga

Desliga o equipamento em condições normais de uso.



Interruptores positivos

Desliga o equipamento quando a tampa de proteção estiver aberta



Sensor de Segurança

Desliga o equipamento quando o bocal estiver aberto.

VIDA ÚTIL DOS COMPONENTES

Componentes	9A	18A	25A	32A
Vida Mecânica	10x10 ⁶	10x10 ⁶	10x10 ⁶	10x10 ⁶ manobras
Vida Elétrica	1,8x10 ⁶	1,2x10 ⁶	1,3x10 ⁶	1,2x10 ⁶ manobras

Temporizador

Vida Mecânica 30x10⁶ manobras

Vida Elétrica 10x10⁵ manobras

Botões

Vida Mecânica 3x10⁶ operações

Botões de emergência

Vida Mecânica 3x10⁵ operações

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.

Preparador de Alimentos: A descrição da máquina e sua utilização prevista, podem ser visualizadas na pág 8.

Esquema Elétrico: Para a visualização da esquemática do comando elétrico, conforme a tensão 127V ou 220V Monofásico verificar a partir da pág 15.

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.

Mantenha esse manual sempre próximo dos usuários nos locais de trabalho.

Nunca retirar o cabo do equipamento puxando pelo fio, sempre pegando o plugue e tirando-o da tomada.

Nunca use extensões ou adaptadores para a ligação dos equipamentos.

Não remova o pino central do plugue.

Para a segurança do operador e dos componentes elétricos, recomendamos que seja verificado se o local de instalação possui aterramento.

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.

Limitações: Instalar o equipamento com distância mínima de 50cm entre um equipamento e outro, para evitar superaquecimento do motor.

Instale o equipamento em local onde não haja tráfego intenso de pessoas.

Adulteração: Seu equipamento possui proteção e componentes elétricos que impedem acesso as partes móveis. A retirada ou adulteração destes componentes de segurança podem causar riscos graves nos membros superiores do usuário do produto.

ASPECTOS DE SEGURANÇA

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 seu sistema de transmissão.

Procedimento para utilização do aparelho com segurança ver pág 7.

Manutenção: Procedimentos para manutenção, cabo danificado, desgaste da correia, verifique pág 13.

Emergência: Em caso de emergência, pressione o botão de emergência. Verifique o procedimento de uso do botão de emergência, na pág 13.

Vida Útil: A vida útil da máquina pode variar de 3 à 5 anos, baseado na vida útil dos componentes, localizados na pág 04.

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

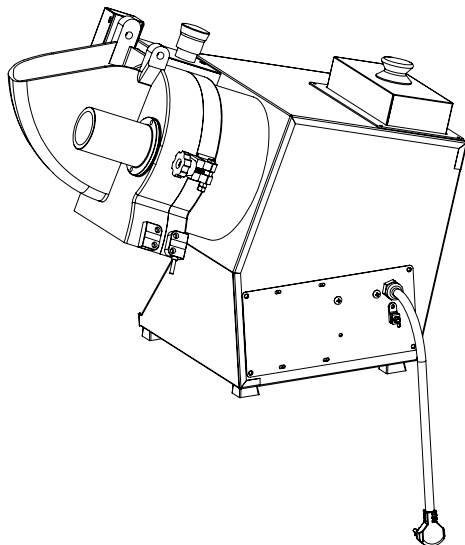
Atenção

É PROIBIDA A RETIRADA DE QUALQUER ITEM 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.



INSTALAÇÃO

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

- Instale seu equipamento em área bastante arejada;
- A instalação do equipamento deve ser em uma superfície plana;
- Deixar um espaço de pelo menos 15cm em torno do equipamento;
- Partes metálicas são condutoras de calor, portanto, antes de iniciar qualquer manutenção verifique se o equipamento está completamente resfriado;
- Verificar se a tensão da rede elétrica é a mesma do seu equipamento.
- Para a operação adequada, este aparelho deve ser instalado em local com temperatura entre 5°C a 25°C.
- Nunca use extensões ou 'T' para a ligação dos equipamentos;
- Não remova o pino terra do cabo elétrico;
- Utilize tomadas para 15A com pino 4,8mm conforme NBR 6147.

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

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

O preparador de alimentos é um equipamento de alta performance e versátil, equipado com porta disco incorporado na própria máquina, que protege o corte das lâminas, possibilitando um fácil e seguro manejo dos discos.

O Preparador de Alimentos PA-01 é produzido em aço SAE 1020 com acabamento em pintura epóxi ou em inox 430, com tampa escamoteável e com abertura para acrescentar ingrediente e reduzir calor. A abertura permite também a saída de gases residuais do processo.

Para consulta de receita, acesse o site: www.gpaniz.com.br

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS				
PRODUTO	MODELO	PESO Líquido	CAPACIDADE DE PRODUÇÃO	DIMENSÕES (AxLxC)
Preparador de Alimentos	PA-01	26 kg	Disco N°5: 270kg de batata p/hora Disco N°7: 290 Kg de batata p/hora	480x420x670 mm

Máquina	DESCRIÇÃO	Potência	Código
PA-01	Motor Monofásico 1/2CV 220V 4P 60Hz (C/PTC)	700 W	71634
PA-01	Motor Monofásico 1/2CV 127V 4P 60HZ (C/PTC)	700W	71633

INSTRUÇÕES DE USO

Para ligar seu Preparador de Alimentos PA-01, siga os passos descritos abaixo:

- 1º Passo - Ligar o cabo na tomada certificando-se que a tensão da rede elétrica seja a mesma que a do equipamento.
- 2º Passo - Posicionar a chave geral do equipamento, na posição ON.
- 3º Passo - Pressionar o botão reset (botão azul).
- 4º Passo - Pressionar o botão liga/desliga.

Utilize a chave liga/desliga para acionar e parar o equipamento. Somente em caso de risco utilize o botão de emergência.

Quando o botão EMERGÊNCIA for acionado; o bocal ou o prensador aberto pressione o botão **reset** e após acione a chave **liga/desliga**.

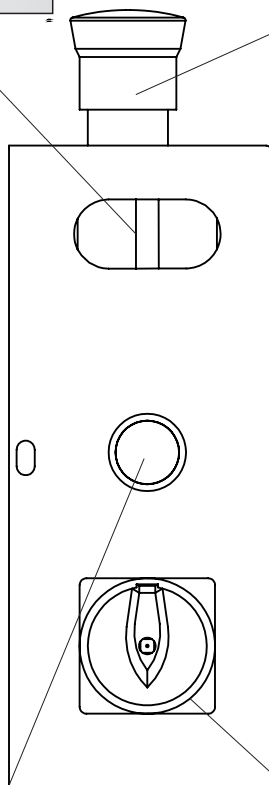
PAINEL DE INSTRUMENTOS

Botão Liga/Desliga

liga e desliga o equipamento em condições normais de uso

Botão de Emergência

desliga o equipamento em situação de risco



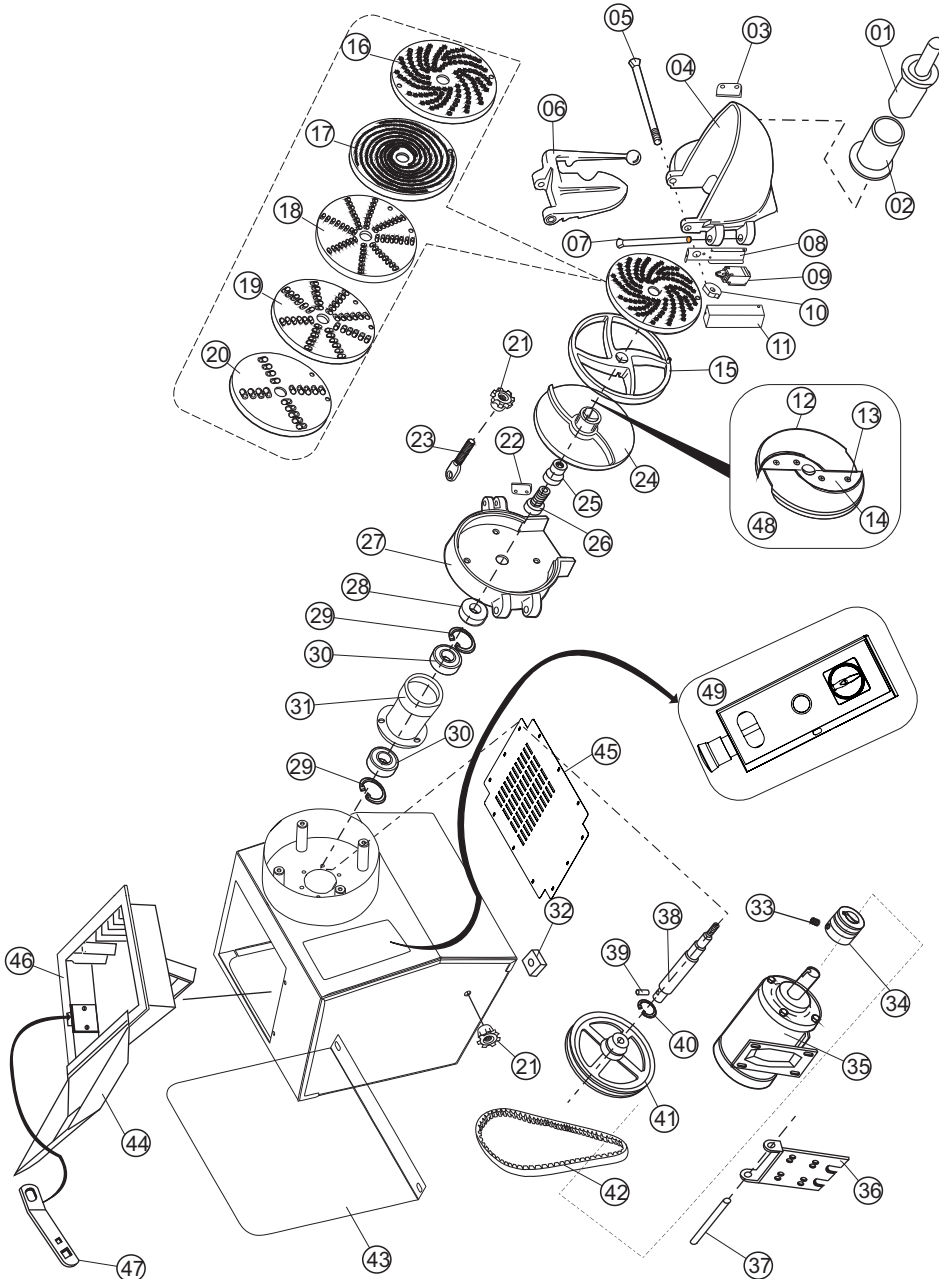
Botão Reset

reinicia o equipamento sempre após uma parada de emergência ou a abertura da proteção móvel

Chave Geral

corta o fornecimento de energia para o equipamento

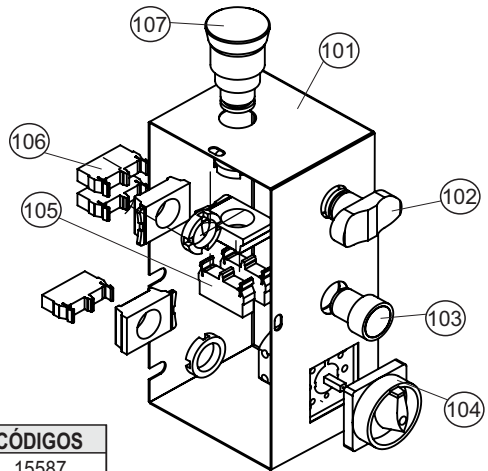
VISTA EXPLODIDA MÁQUINA PA-01



CATÁLOGO DE PEÇAS

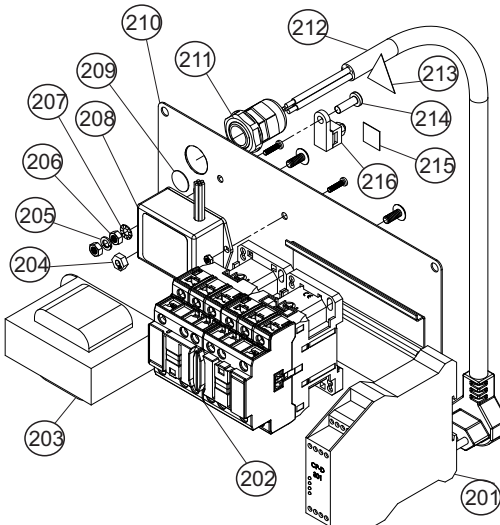
ITEM	DESCRIÇÃO	PA-01 SS INOX	PA-01 SS EPOXI
1	Socador	1848	1848
2	Alongador	1825	1825
3	Atuador Mag. de Segurança	71365	71365
4	Bocal	12645	12645
5	Pino Prensador	3980	3980
6	Prensador	1829	1829
7	Pino	1836	1836
8	Base Micro	12719	12457
9	Micro	70704	70704
10	Acionador Micro	04363	04363
11	Caixa Micro	12647	12459
12	Suporte Navalha	1753	1753
13	Parafuso C/CH M6x10	585	585
14	Navalha Fina	1754	1754
15	Volante	1826	1826
16	Disco Nº 01	1756	1756
17	Disco Nº 02	1757	1757
18	Disco Nº 03	1758	1758
19	Disco Nº 04	1759	1759
20	Disco Nº 05	1760	1760
21	Manípulo M8 Branco	1747	1747
22	Sensor Magnético de Seg.	71352	71352
23	Paraf. Prisoneiro	4956	4956
24	Disco Liso	1824	1824
25	Bucha Rosca Int.	1837	1837
26	Bucha Rosca Ext.I	1838	1838
27	Carcaça	1830	1830
28	Retentor	485	485
29	Anel Elástico	00971	00971
30	Rolamento	00020	00020
31	Mancal Eixo	1831	1831
32	Pé de Borracha	70367	70367
33	Parafuso Allen	1025	1025
34	Polial	2002	2002
35	Motor ver Pag 8.	-	-
36	Conjunto Suporte Motor	1818	1818
37	Eixo Motor	1594	1594
38	Eixo Disco	1842	1842
39	Pino Recartilhado	1635	1635
40	Anel Elástico	00969	00969
41	Volante	1832	1832
42	Correia	00177	00177
43	Tampa Caixa	15592	15084
44	Conjunto Tampa	1763	1763
45	Fechamento Inferior	22001	22001
46	Conjunto Suporte Disco	16148	16148
47	Chave Abre-Fecha	1659	1659
48	Disco Alumínio Nr 07	1752	1752
49	Painel Frontal PA-01	15585	15585

VISTA EXPLODIDA PAINEL PAINEL FRONTAL PA-01



ITEM	DESCRIÇÃO	CÓDIGOS
101	Caixa Painel	15587
102	Botão Duplo	70711
103	Botão Faceado Azul	71257
104	Chave Seccionadora 20A	71469
105	Bloco Contato Fechado	70714
106	Bloco Contato Aberto	70715
107	Botão Emergência	70710

VISTA EXPLODIDA PAINEL TRASEIRO PA-01



ITEM	DESCRIÇÃO	CÓDIGOS
201	Relé de Segurança CPD	71351
202	Contactora CWB-18	71956
203	Transformador E127/220V	71350
204	Porca Sextavada 3/16"	70033
205	Arruela de Pressão M5	14495
206	Porca Sextavada M5	03276
207	Arruela Dentada	71585
208	Controlador PTC	71612
209	Etiqueta Proteção Terra	71582
210	Conjunto Painel Trilho Epóxi	15574
211	Prensa Cabo	71621
212	Cabo H07RN 3x1,5	71600
213	Etiqueta Tensão Perigosa	71578
214	Parafuso Philips Cabeça Painel	71673
215	Etiqueta Equipotencialidade	71577
216	Terminal Equipotencial	71575

Conjunto Painel Trilho Inox- Cód:15591

MANUTENÇÃO

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

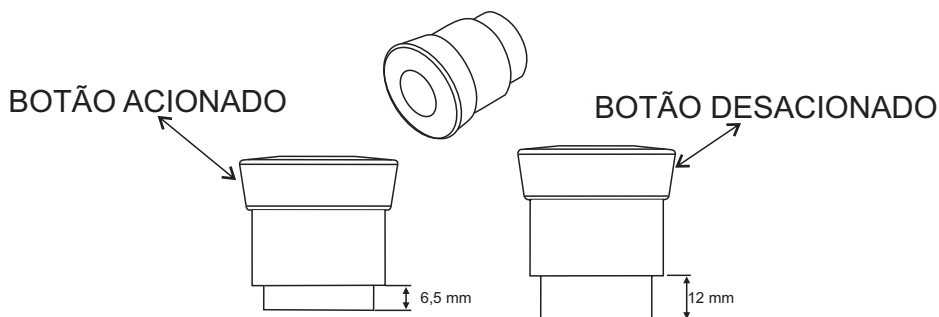
- Verificar desgaste e aperto (tensão) da correia do motor a cada 100 horas.
- Um electricista deverá fornecer serviços elétricos conforme especificações de leis locais e nacionais.
- Se o cordão de alimentação está danificado, ele deve ser substituído pelo fabricante ou agente autorizado ou pessoa qualificada, a fim de evitar riscos.

LIMPEZA

- Antes de efetuar a limpeza desligue a chave liga e desliga e retire o plugue da tomada.
- 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. Nunca utilize mangueira de água pois poderá provocar curto circuito e danificar os componentes elétricos como motor e itens de segurança.
- 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.

BOTÃO DE EMERGÊNCIA

Os BOTÕES DE EMERGÊNCIA da máquina possuem a função de segurança de parar a máquina em caso de emergência. Portanto, os mesmos devem estar desacionados para que o aparelho possa entrar em funcionamento. A imagem a seguir ilustra o botão acionado e desacionado.



OCORRÊNCIA DE DEFEITOS

- Em caso de não funcionamento do equipamento, antes de chamar a assistência técnica, observe se a máquina apresenta os seguintes problemas:

1 - Se a máquina não liga: Verifique se a tensão da máquina coincide com a do estabelecimento, verifique se o botão de emergência está totalmente puxado para fora (posição de trabalho) e verifique se a sequência de fase (somente para máquinas trifásicas) está na ordem correta.

2 - Se a máquina estiver lenta: Verifique a pressão das correias.

Se houver realmente a necessidade de acionar a Assistência Técnica G.Paniz, caso o equipamento não esteja funcionando conforme as especificações, 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 PA-01.

Relé de Segurança Instrutech

Leds

Pw 

S2 

S1 

Out 

- O equipamento estará apto a funcionar quando todos os leds estiverem ligados;
- Caso o led **Pw** estiver desligado, verificar entradas de energia, como transformador e fios desconectados.
- Caso apenas o led **Pw** estiver ligado deve-se acionar o botão reset, ao acioná-lo os demais leds ligarão. Se os leds não ligarem verificar se existe algum fio desconectado ou se os botões de emergência estão armados ou se a tampa de proteção está aberta.
- Quando o freio não está sendo acionado deve-se verificar se algum fio está desconectado da ponte retificadora ou dos contatos auxiliares.

Relé de Segurança Schmersal

Leds

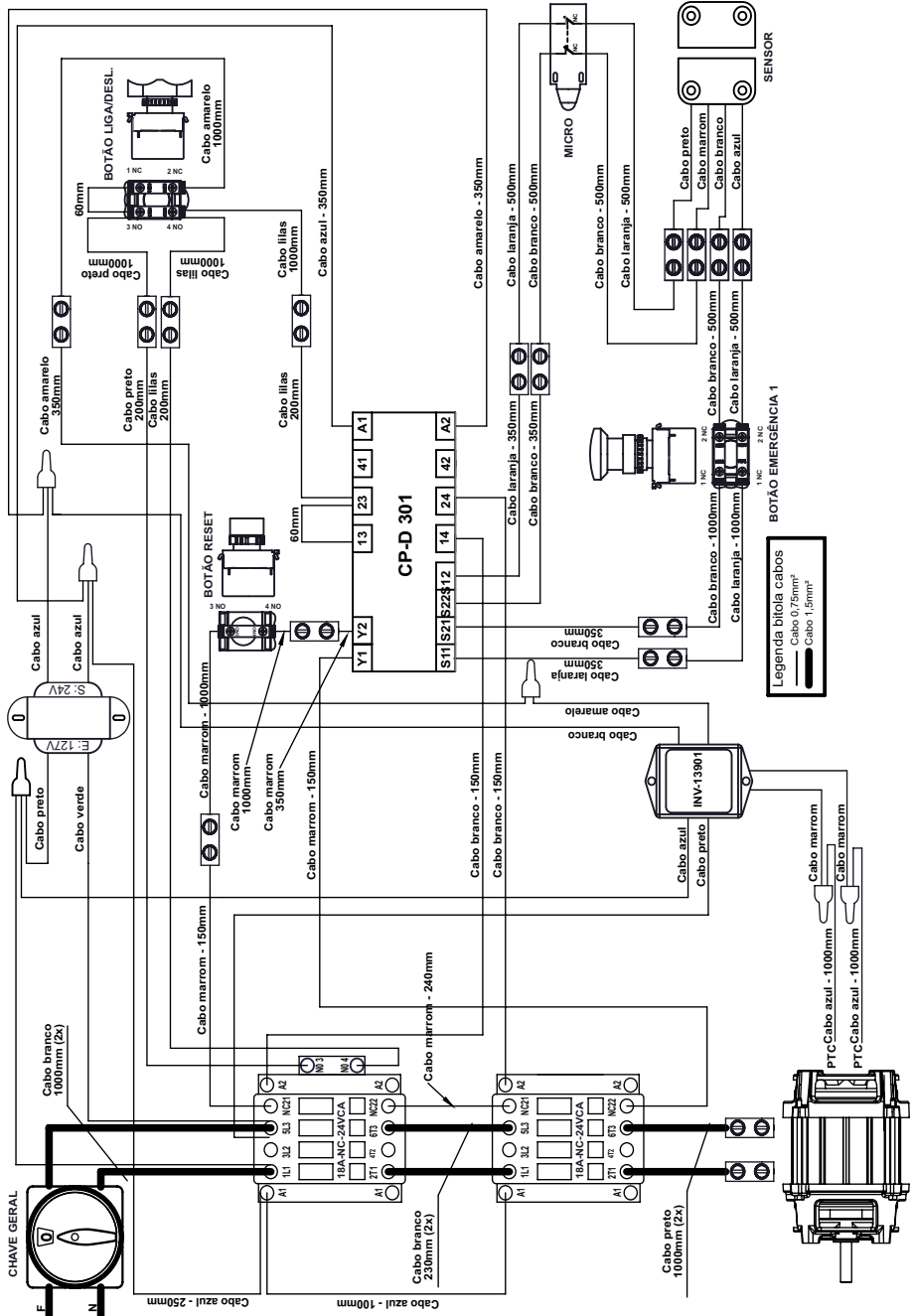
Ui 

K1 

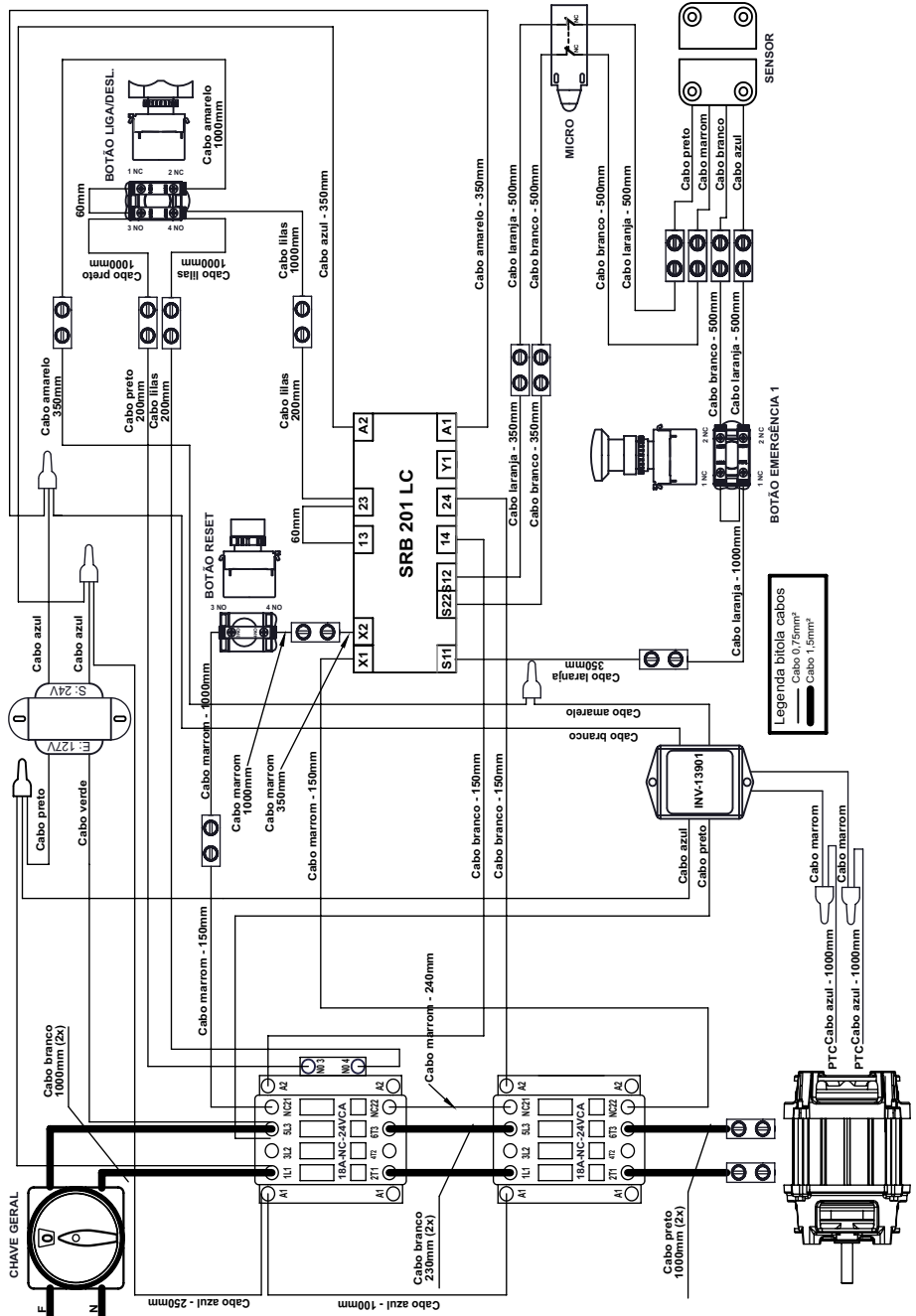
K2 

- O equipamento estará apto a funcionar quando todos os leds estiverem ligados;
- Caso o led **Ui** estiver desligado, verificar entradas de energia, com transformador e fios desconectados.
- Caso apenas o led **Ui** estiver ligado deve-se acionar o botão reset, ao acioná-lo os demais leds ligarão. Se os leds não ligarem verificar se existe algum fio desconectado ou se os botões de emergência estão armados ou se a tampa de proteção está aberta.
- Quando o freio não está sendo acionado deve-se verificar se algum fio está desconectado da ponte retificadora ou dos contatos auxiliares.

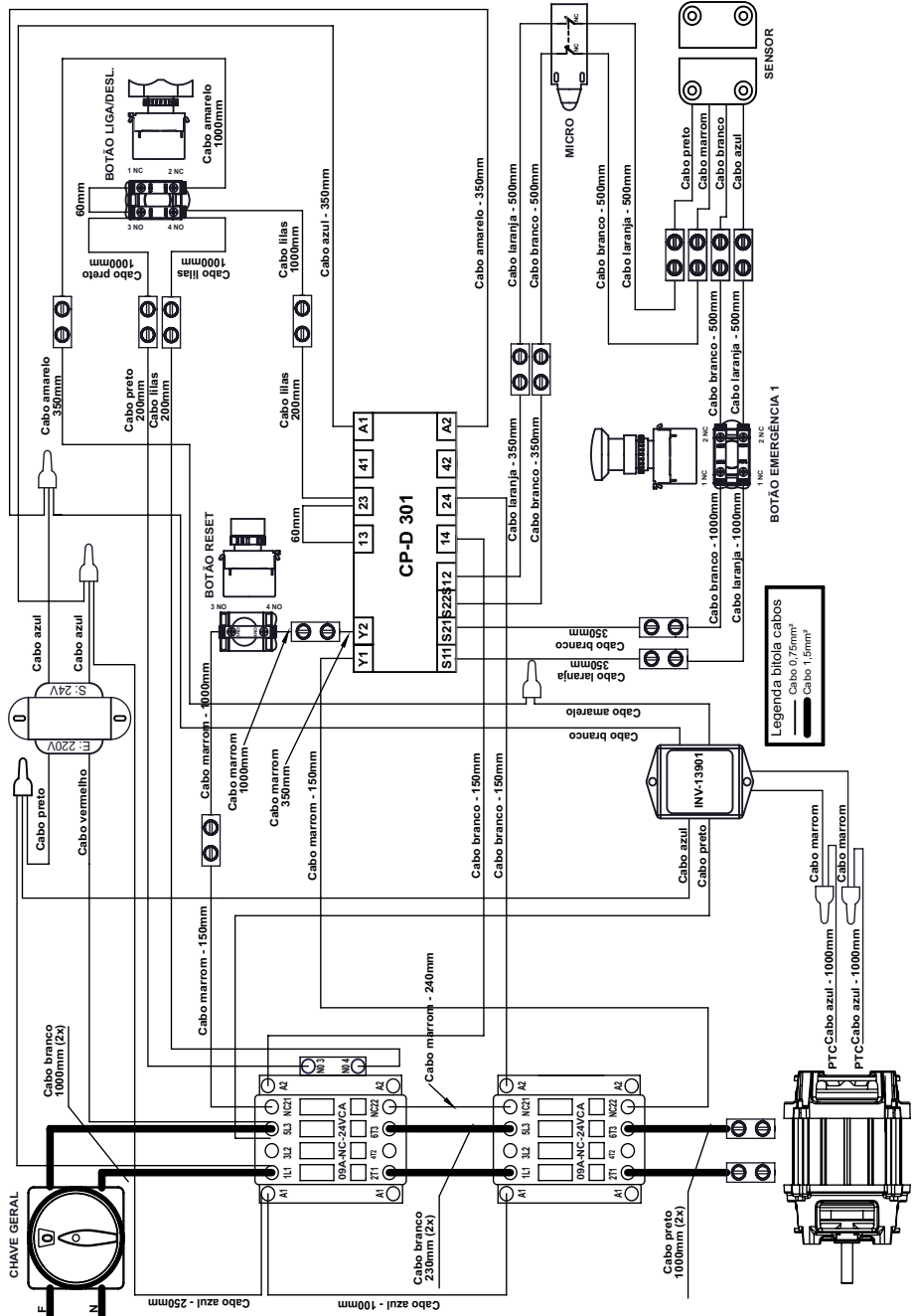
ESQUEMA ELÉTRICO PA-01 MONOFÁSICO 127V INSTRUTECH



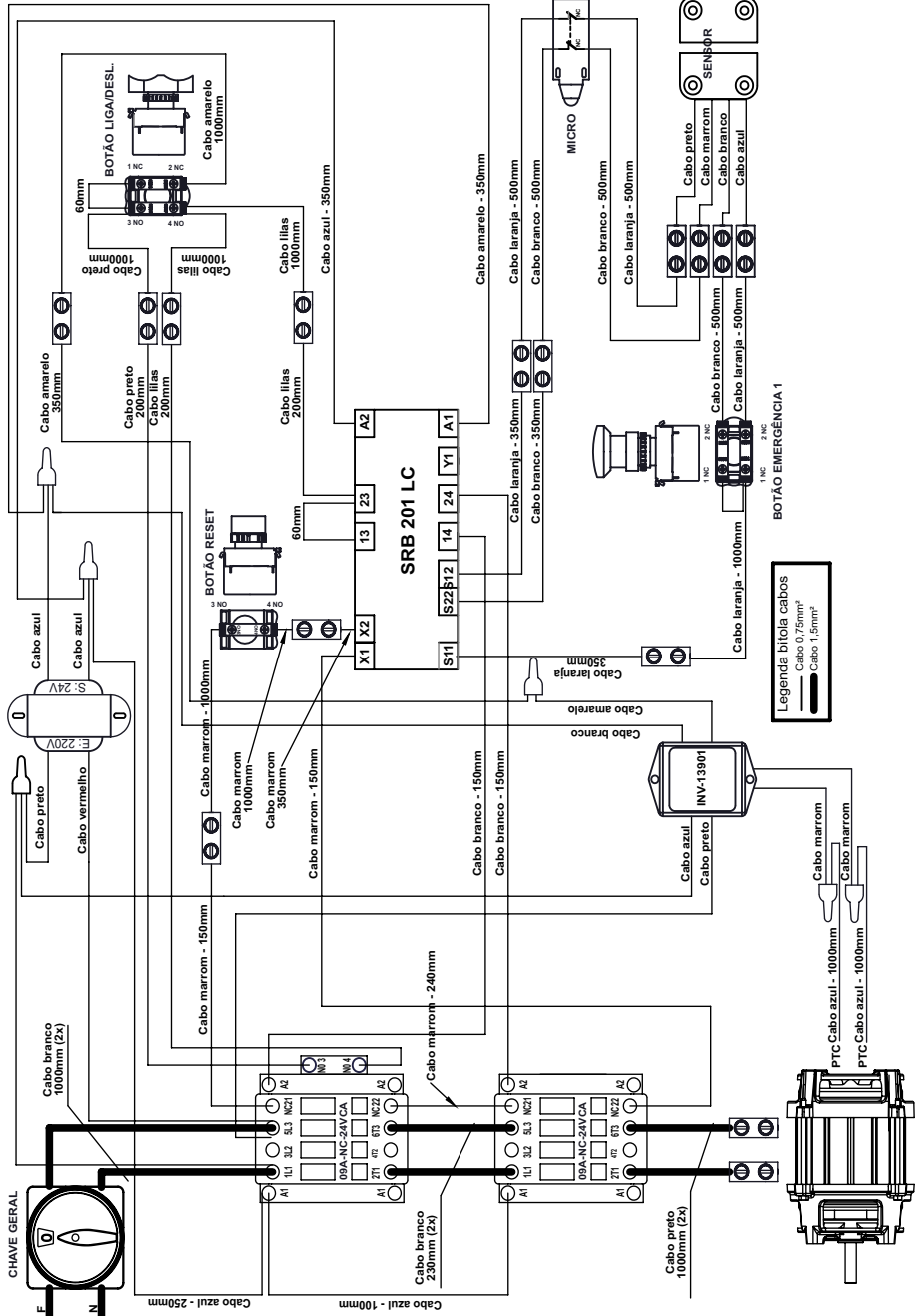
ESQUEMAS ELÉTRICOS PA-01 MONOFÁSICO 127V SCHMERSAL



ESQUEMAS ELÉTRICOS PA-01 MONOFÁSICO 220V INSTRUTECH



ESQUEMAS ELÉTRICOS PA-01 MONOFÁSICO 220V SCHMERSAL



CERTIFICADO RELÉ INSTRUTECH



TÜVRheinland®

ZERTIFIKAT CERTIFICATE

EC Type-Examination Certificate

Reg.-No.: 01/205/5297/13

Product tested	Safety relay module for emergency stop applications	Certificate holder	Sensores Eletrônicos Instrutech Ltda. Rua Maratona, 61 04535-040 São Paulo SP Brazil
Type designation	CP-D	Manufacturer	see certificate holder
Codes and standards forming the basis of testing	EN ISO 13849-1:2008 + AC:2009 IEC 62061:2012 IEC 61508 Parts 1-7:2010	IEC 60947-5-1:2003 IEC 60204-1:2009 (in extracts) IEC 60664-1:2007	
Intended application	Emergency stop applications, guard door monitoring (Stop Cat. 0). The safety relay module complies with the requirements of the relevant standards (Cat. 4 / PL e acc. to EN ISO 13849-1, SIL CL 3 acc. to IEC 62061 / IEC 61508) and can be used in applications up to Cat. 4 / PL e acc. to EN ISO 13849-1 and SIL 3 acc. to IEC 62061 / IEC 61508.		
Specific requirements	The instructions of the associated Installation and Operating Manual shall be considered.		
It is confirmed, that the product under test complies with the requirements for machines defined in Annex I of the EC Directive 2006/42/EC.			
This certificate is valid until 2018-03-21.			



Functional Safety Type Approved

www.tuv.com
ID 069100300

The issue of this certificate is based upon an examination, whose results are documented in report-no.: 668/M 389.00/13 dated 2013-03-21.

The holder of a valid license certificate for the product tested is authorized to affix the ~~logo~~ ~~mark~~ shown opposite to products, which are identical with the product tested.



Belth, 2013-03-21

Certification Body for Machinery, NB 0035

Dipl.-Ing. Eberhard Frejno



ZERTIFIKAT
CERTIFICATE

EC Type-Examination Certificate

Reg.-Nr./No.: 01/205/0739/10

Prüfgegenstand Product tested	Logikeinheit für Sicherheitsfunktionen, Sicherheitsrelaisbaugruppe Logic unit to ensure safety functions, Safety relay unit	Zertifikats- inhaber License holder	ACE Schmersal Eletroeletronica Industrial LTDA Rodovia Boituva Porto Feliz Km 12 18550-000 Boituva SP Brazil
Typbezeichnung Type designation	SRB 201LC	Hersteller Manufacturer	wie Zertifikatsinhaber see licence holder
Prüfgrundlagen Codes and standards forming the basis of testing	EN 60947-5-1:2004 + A1:2009 EN 62061:2005 EN ISO 13849-1:2008 EN ISO 13849-2:2008 IEC 61508 Parts 1-7:2000		EN 60204-1:2006 EN 50178:1997 IEC 61326-3-1:2008 GS-ET- 20:2009
Bestimmungsgemäße Verwendung Intended application	Das Gerät erfüllt die Anforderungen der Prüfgrundlagen (Kat. 4 / PL e nach EN ISO 13849-1, SIL CL 3 nach EN 62061 / IEC 61508) und kann in Anwendungen bis Kat. 4 / PL e nach EN ISO 13849-1 und SIL 3 nach EN 62061 / IEC 61508 eingesetzt werden. The product complies with the requirements of the relevant standards (Cat. 4 / PL e acc. to EN ISO 13849-1, SIL CL 3 acc. to EN 62061 / IEC 61508) and can be used in applications up to Cat. 4 / PL e acc. to EN ISO 13849-1 and SIL 3 acc. to EN 62061 / IEC 61508.		
Besondere Bedingungen Specific requirements	Die Hinweise in der zugehörigen Installations- und Betriebsanleitung sind zu beachten. The instructions of the associated Installation and Operating Manual shall be considered.		
Es wird bestätigt, dass das Produkt mit den Anforderungen nach Anhang I der Richtlinie 2006/42/EG über Maschinen übereinstimmt. It is confirmed, that the product tested complies with the requirements for machines defined in Annex I of the EC Directive 2006/42/EC.			
Dieses Zertifikat ist gültig bis 22.04.2015. This certificate is valid until 2015-04-22.			



Der Prüfbericht-Nr.: 968/EZ 431.00/10 vom 22.04.2010 ist Bestandteil dieses Zertifikates.

Der Inhaber eines für den Prüfgegenstand gültigen Genehmigungs-Ausweises ist berechtigt, die mit dem Prüfgegenstand übereinstimmenden Erzeugnisse mit dem abgebildeten Prüfzeichen zu versehen.

The test report-no.: 968/EZ 431.00/10 dated 2010-04-22 is an integral part of this certificate.

The holder of a valid licence certificate for the product tested is authorized to affix the test mark shown opposite to products, which are identical with the product tested.



E. Frejno

Berlin, 2010-04-22

Certification Body for Machinery, NB 0035

Signature: Eberhard Frejno

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	Descrição
00	010113XXXXXX	260814XXXXXX	*	
01	270814XXXXXX	220915XXXXXX	1493	
02	230915XXXXXX	071216XXXXXX	2075	Acrescentado item 45 na página 10, e descrição na página 11.
03	081216XXXXXX	270317XXXXXX	2136	Alterado código do item 10 na página 11.
04	280317XXXXXX			

* Alterado conforme layout novo. Modelo SSV1.

R.04

PA-01 SS

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