

CILINDRO DE MESA

CL-300 MINI

CLI-300

CLE-390

CLI-390



Manual de Instrução

ÍNDICE

| | |
|--|----|
|  Apresentação - Finalidade - Segurança | 3 |
|  Aspectos de Segurança | 4 |
|  Recebimento do Produto - Instalação | 7 |
|  Característica Técnica - Especificações Técnicas - Tabela Motores | 8 |
|  Instruções de Uso | 9 |
|  Manutenção - Limpeza - Botão de Emergência | 10 |
|  Ocorrência de Defeitos | 11 |
|  Esquema Elétrico | 12 |
|  Certificados | 14 |
|  Termo de Garantia | 15 |
|  Lista de Revisão da Máquina | 17 |
|  Cronograma de manutenção | 18 |
|  Lista de Revisões Manual | 19 |

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 a 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



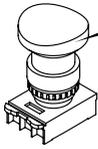
Terra de Proteção
IEC 60417-5019

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.

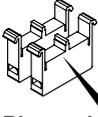
- Verifique se a tensão do seu aparelho está de acordo com a etiqueta que acompanha o produto (no cordão de alimentação).
- Para evitar choques e danos ao seu produto verifique o aterramento de sua rede elétrica.
- Crianças devem ser vigiadas para assegurar que não estejam brincando com o aparelho.



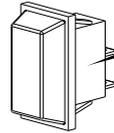
ASPECTOS DE SEGURANÇA



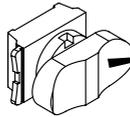
Botão de Emergência
Desliga o equipamento em situações de risco.



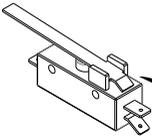
Blocos de contato com duplo canal.



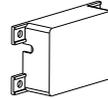
Chave Geral
Corta o fornecimento de energia para o equipamento.



Chave Liga Desliga
Desliga o equipamento em condições normais de uso.



Interruptores positivos
Desliga o equipamento quando a grade de proteção estiver aberta



Interface de Segurança
Acionamento do motor com redundância / proteção térmica do motor.

VIDA ÚTIL DOS COMPONENTES

Botões

| | |
|---------------|---------------------------|
| Vida Mecânica | 3×10^6 operações |
|---------------|---------------------------|

Botões de emergência

| | |
|---------------|---------------------------|
| Vida Mecânica | 3×10^5 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.

Normas do Projeto: Segundo a portaria Nº 1.111 anexo VI (Máquinas para panificação e confeitaria), As máquinas de panificação e confeitaria não especificadas por tal anexo e certificadas pelo INMETRO estão excluídas da aplicação da Norma Regulamentadora NR-12 quanto aos requisitos técnicos de construção relacionados à segurança da máquina.

Cilindro de Mesa: 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 Bivolt 127V-220V Mono verificar a partir da pág 12.

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 retire o cabo do equipamento puxando pelo fio, sempre pegando o plug e tirando-o da tomada.

Nunca use extensões ou adaptadores para a ligação dos equipamentos.

Não remova o pino central do plug.

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 50 cm 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 grade de 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 09.

Manutenção: Procedimentos para manutenção, cabo danificado, desgaste da correia, verifique pág 15.

Emergência: Em caso de emergência, pressione o botão de emergência, o mesmo fará com que a máquina pare instantaneamente.

Verifique o procedimento de uso do botão de emergência, na pág 16.

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

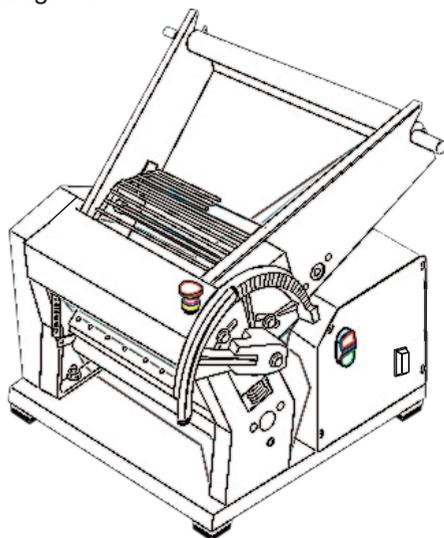
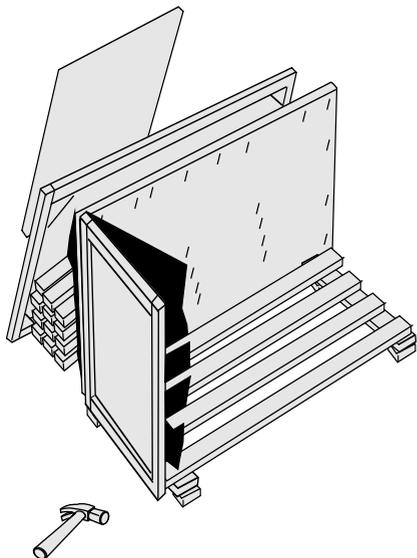
Atenção

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.



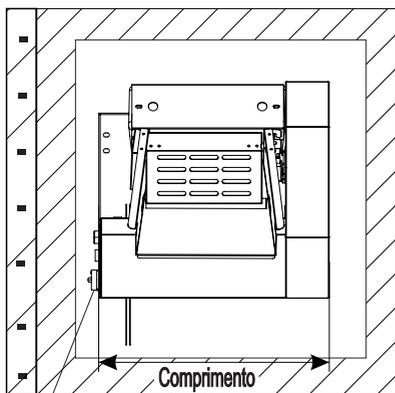
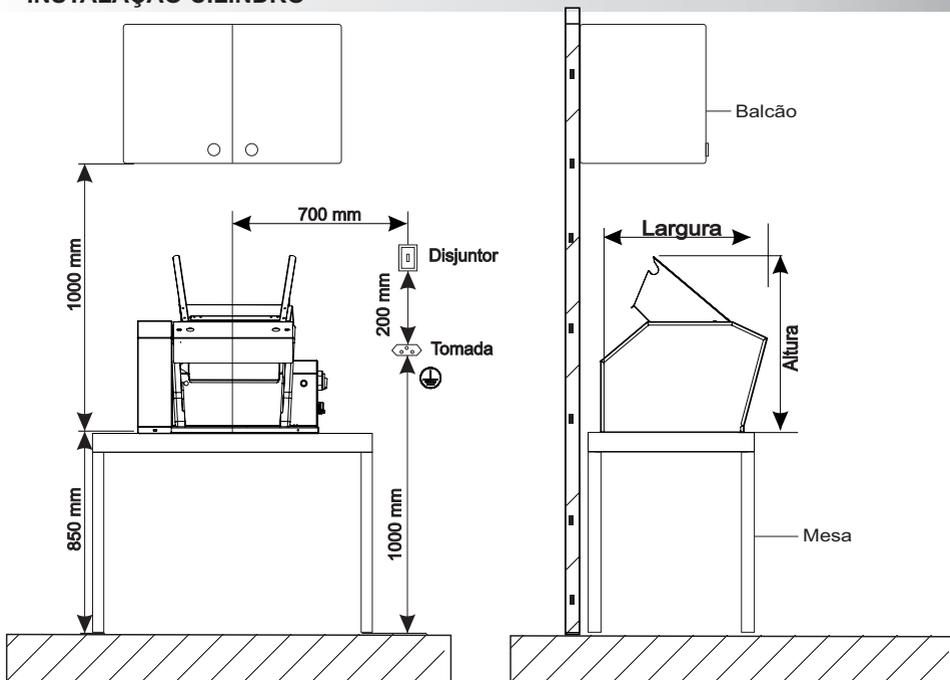
INSTALAÇÃO

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 50 cm 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 20A 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.

INSTALAÇÃO CILINDRO



ESTE EQUIPAMENTO NECESSITA DE:



CONEXÃO ELÉTRICA



TERMINAL TERRA



TOMADA 20A



DISJUNTOR



Tabela de Dimensões

| MODELO | ALTURA (mm) | LARGURA (mm) | COMPRIMENTO (mm) | MOTOR (CV) | CONSUMO kW/h | CORRENTE (A) | POTÊNCIA INSTALADA (kW) |
|-------------|-------------|--------------|------------------|------------|--------------|--------------|-------------------------|
| CL-300 MINI | 560 | 560 | 440 | 1/2 | 0,36 | 7,3/4,2 | 0,7 |
| CLI-300 | 560 | 560 | 440 | 1/3 | 0,36 | 7,4/3,3 | 1,2/1,0 |
| CLE-390 | 630 | 550 | 640 | 1/2 | 0,36 | 7,3/4,2 | 0,7 |
| CLI-390 | 630 | 550 | 640 | 1/2 | 0,36 | 7,3/4,2 | 0,7 |

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Projetado como laminador/sovador de massas pesadas, como massas de pães, pizzas, lasanhas, caneloni, etc. Atende o trabalho constante em cozinhas industriais, hotéis, panificadoras, padarias e similares com muita eficiência, rapidez e qualidade.

Os Cilindros CL são fabricados em aço carbono SAE 1020 com acabamento em pintura epóxi ou opcional em aço inoxidável com cilindros cromados e gabinete fechado. São utilizados rolamentos blindados na sua fabricação.

| ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS | | | | |
|-------------------------|-------------|-------|-----------------------------------|------------------------------------|
| PRODUTO | MODELO | PESO | CAPACIDADE DE PRODUÇÃO | DIÂMETRO X COMPRIMENTO DO CILINDRO |
| Cilindro de Mesa | CL-300 Mini | 34 kg | 3 kg de massa pronta por operação | 50 x 300 mm |
| | CLI-300 | 43 kg | 3 kg de massa pronta por operação | 70 x 300 mm |
| | CLI-390 | 43 kg | 4 kg de massa pronta por operação | 70 x 390 mm |
| | CLE-390 | 43 kg | 4 kg de massa pronta por operação | 70 x 390 mm |

A empresa reserva o direito de efetuar alterações nos equipamentos sem aviso prévio.

TABELA DE MOTORES

| Máquina | DESCRIÇÃO | Cód. |
|-------------|---|-------|
| CL-300 MINI | Motor Monofásico 1/3CV 220V 4P 50Hz | 71079 |
| CL-300 MINI | Motor Monofásico 1/3CV 127/220V 4P 60Hz | 70225 |
| CLI-300 | Motor Monofásico 1/2CV 220V 4P 50Hz | 00011 |
| CLI-300 | Motor Mono 1/2CV 127/220V 4P 60Hz C/PTC | 00001 |
| CL-390 | Motor Monofásico 1/2CV 220V 4P 50Hz | 00011 |
| CL-390 | Motor Mono 1/2CV 127/220V 4P 60Hz C/PTC | 00001 |

INSTRUÇÕES DE USO

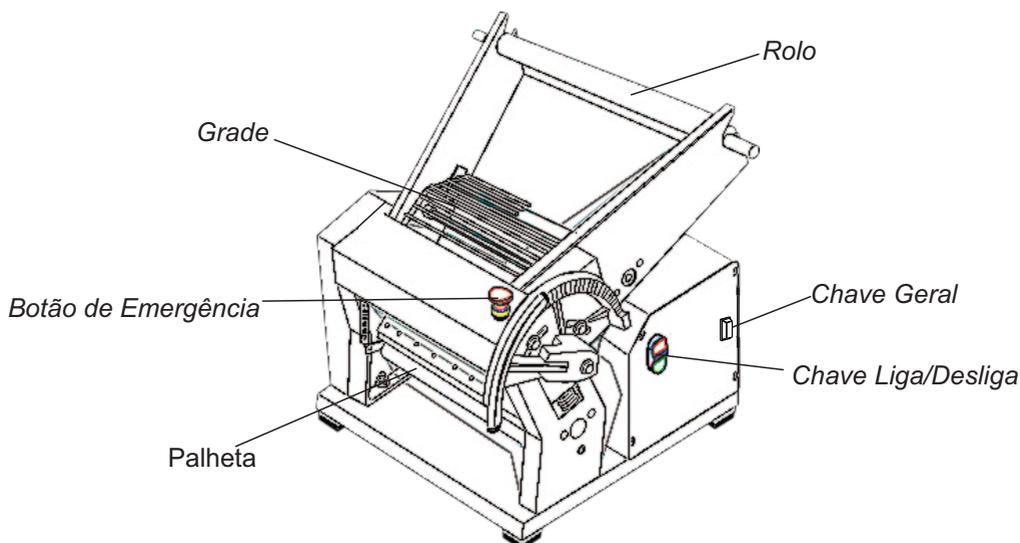
Para ligar sua máquina, siga os passos descritos abaixo:

- 1º Passo: Ligar a máquina na rede elétrica;
- 2º Passo: Regular a abertura do cilindro na escala 10 mm;
- 3º Passo: Levantar a 'Grade' e posicionar o bloco de massa em frente aos cilindros laminadores;
- 5º Passo: Abaixar totalmente a 'Grade';
- 6º Passo: Verificar se o 'Botão de Emergência' está na posição de trabalho (puxado totalmente para fora);
- 7º Passo: Ligar a chave geral;
- 8º Passo: Pressionar o botão 'Liga'.
- 9º Passo: Guiar a massa até o início da laminação.
- 10º Passo: Regular a Escala Graduada na espessura desejada. Utilizar o 'Rolo' para auxiliar na laminação.

Caso seja levantada a grade, a máquina irá se desligar automaticamente, como sistema de segurança. Para ligar a máquina novamente, repetir os passos 6 à 8.

Para desligar a máquina, pressione o botão 'Desliga'.

Em caso de emergência, pressione o botão de Emergência da máquina, o mesmo fará com que a máquina pare.



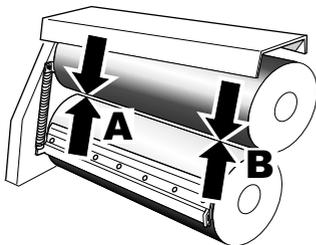
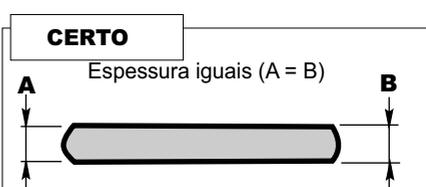
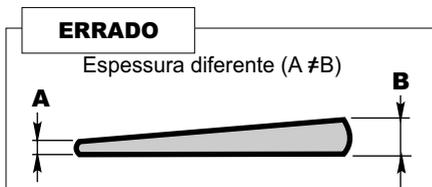
MANUTENÇÃO

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:

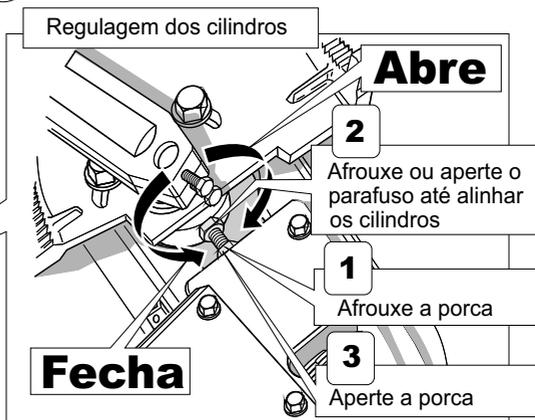
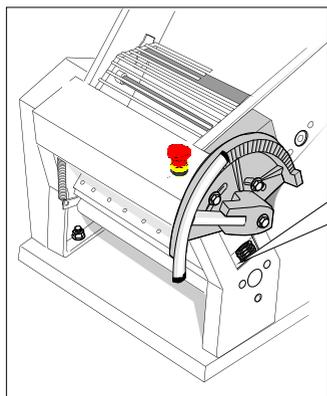
- Verificar desgaste e aperto (tensão) da correia do motor a cada 100 horas.
- Lubrificar as engrenagens a cada 200 horas de uso.

Nota: Utilizar **GRAXA ESPECIAL TUTELA. ASF 360DXC3276**.

- 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.
- Caso a massa esteja sendo, laminada com espessura disforme, regule os rolos conforme esquema abaixo:

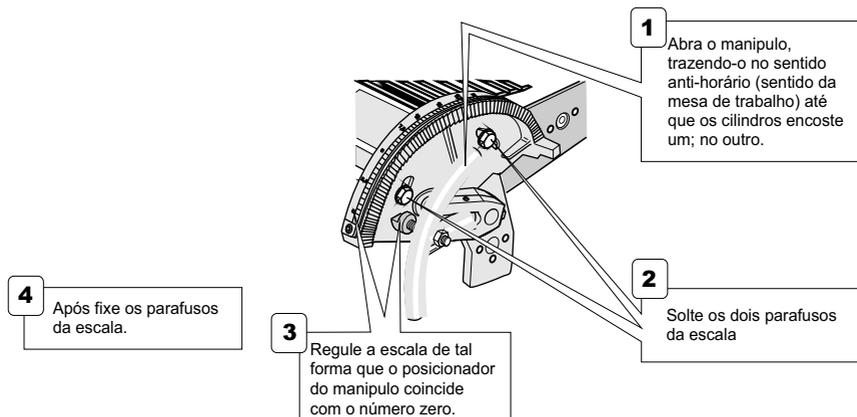


É necessário alinhar paralelamente os rolos, isto é, as distâncias A e B devem ser iguais.



MANUTENÇÃO

- Com o uso frequente do cilindro, poderá ocorrer desalinhamento da escala graduada. Para alinhá-la siga o esquema abaixo:



LIMPEZA

- Antes de efetuar a limpeza desligue a chave geral e retire o plug 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.
- Deve ser limpo todas as superfícies que entram em contato com os alimentos durante a sua utilização normal.

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 CL-300 MINI, CLI-300, CLE-390, CLI-390.

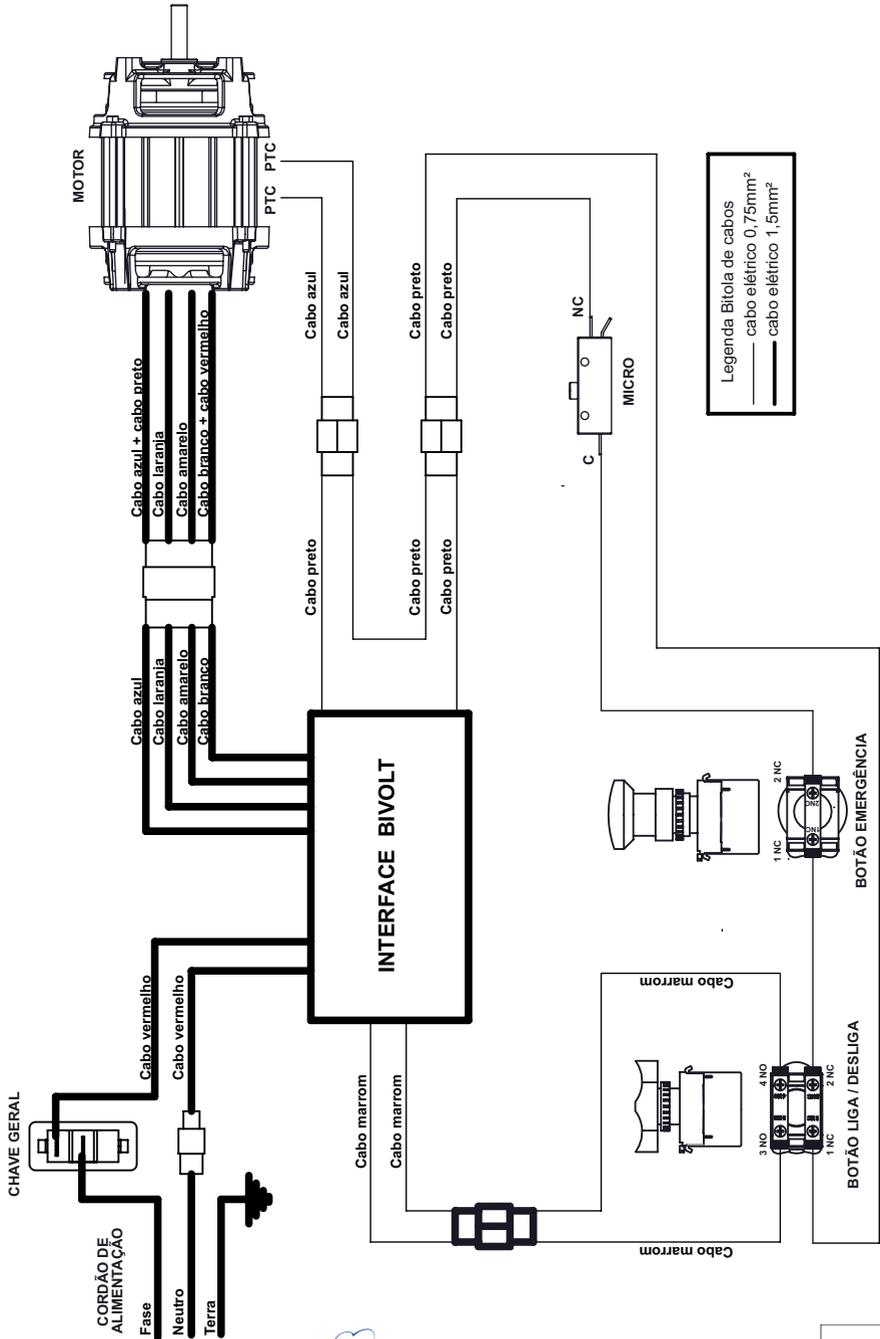
OCORRÊNCIA DE DEFEITOS

| PROBLEMAS | ANÁLISE | SOLUÇÕES |
|-------------------|---|--|
| Barulho | Verificar se a corrente está lubrificada. | - Lubrificar as correntes, ver página 11. |
| | Desgaste de rolamentos | - Entrar em contato com a Assistência Técnica. |
| | Verificar se as engrenagens estão lubrificadas. | - Lubrificar as correntes, ver página 12. |
| | Verificar se as correias estão desgastadas | - Entrar em contato com a Assistência Técnica. |
| Falta de Potência | Verificar se não está excedendo a capacidade máxima do equipamento. | - Verificar página 9. |
| Micros | Parafuso que da aperto no micro frouxo. | - Entrar em contato com a assistência técnica. |
| | Acionador da micro desregulado. | - Entrar em contato com a assistência técnica. |

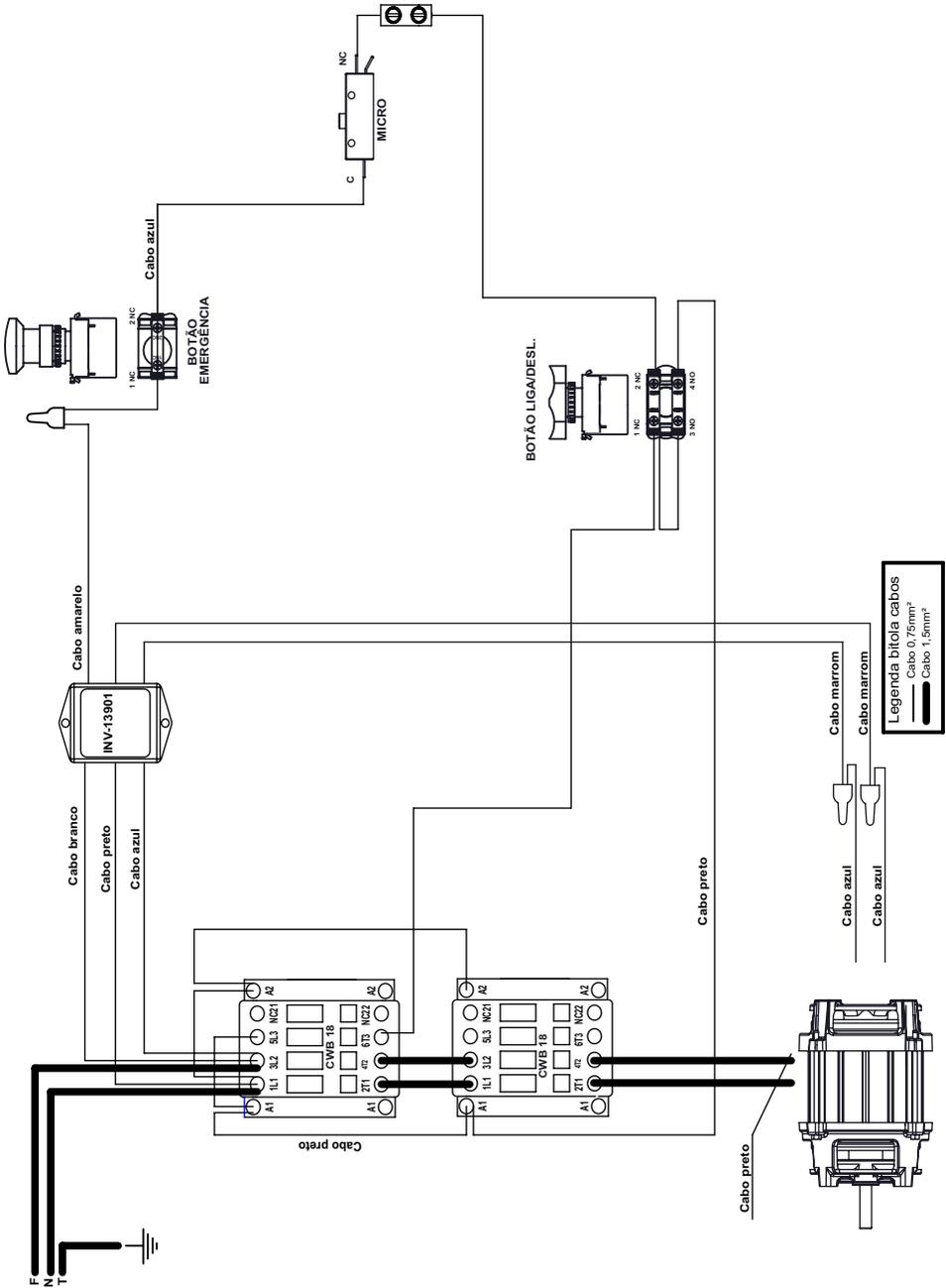
BOTÃO DE EMERGÊNCIA

Os BOTÕES DE EMERGÊNCIA da máquina possuem a função de segurança de parar a máquina instantaneamente 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.

ESQUEMA ELÉTRICO CL-300 MINI, CL300, CL390



ESQUEMA ELÉTRICO 127/220V



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 GPANIZ .

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

| | | | | | | |
|--|---|---|---|---|---|---|
| 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"/> Não Conforme <input type="checkbox"/> |
| Responsável | | | | | | |

CRONOGRAMA DE MANUTENÇÃO

| NÚMERO | DESCRIÇÃO | PERIODICIDADE |
|--------|-----------------------------|---------------|
| 01 | ESTICAR CORREIAS | 1.800 HORAS |
| 02 | TROCAR ROLAMENTO MANCAIS | 15.000 HORAS |
| 03 | TROCAR CORREIAS | 4.000 HORAS |
| 04 | LIMPEZA SISTEMA ELÉTRICO | 1.800 HORAS |
| 05 | REAPERTO SISTEMA ELÉTRICO | 1.800 HORAS |
| 06 | LIMPEZA EXTERNA EQUIPAMENTO | DIÁRIA |

LISTA DE REVISÕES MANUAL

| Revisão | Nº Série Inicial | Nº Série Final | CDA | Descrição |
|---------|------------------|----------------|------|--|
| 00 | 010113XXXXXX | 120813XXXXXX | * | |
| 01 | 080615XXXXXX | 311016XXXXXX | 2026 | Alterado componentes pg. 4, alterado descrição pg. 9, alterado vista do painel na pg. 12, alterado esquema elétrico pg 14,removido certificado dos relés de segurança. |
| 02 | 011116XXXXXX | 200817XXXXXX | 2406 | Acrescentado vista explodida do painel SSV6 na página 14. |
| 03 | 210817XXXXXX | 240618XXXXXX | 2916 | Alterado esquemas eletricos, vistas explodidas dos painéis para modelo V6. |
| 04 | 250618XXXXXX | - | | |
| | | | | |

R.04

84126

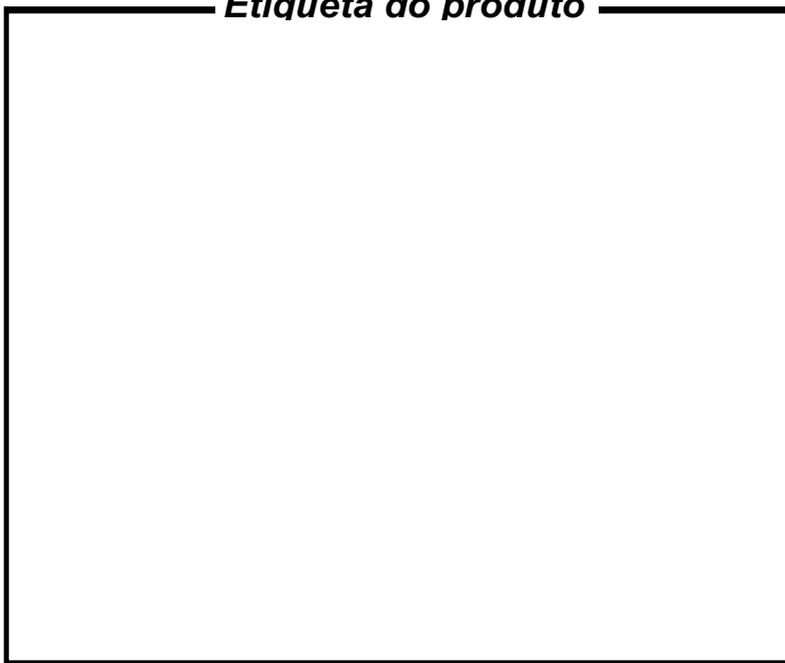
CL-300 MINI

CLI-300

CLE-390

CLI-390

Etiqueta do produto



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



Gpaniz Indústria de Equipamentos para Alimentação Ltda.

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

CNPJ 90.771.833/0001-49