

MOEDOR DE CARNES

PICADORA DE CARNES
MEAT MINCER

MC 10 - MC 22

 **ATENDIMENTO AO CONSUMIDOR**
(0-XX-54) 2101 3400
www.gpaniz.com.br - gpaniz@gpaniz.com.br

G.PANIZ®

QUALIDADE QUE DÁ GOSTO

G. Paniz Indústria de Equipamentos para Alimentação Ltda - Rua adolfo Randazzo, 2010 - Bairro Vila Maestra - Cx. Postal 8012
CEP.:95.034-970 - Fone: (0-XX-54) 2101 3400 - Fax: (0-XX-54) 2101 3408 - Caxias do Sul - RS - Brasil

G.PANIZ®

Manual de Instruções
Manual de Instrucciones
Instruction Manual

ÍNDICE/ÍNDICE/INDEX

Introdução: (Avisos, Normas, Transporte, Descrição do Produto)	2
Produto: (Instalação, Uso, Limpeza e Manutenção)	3
Introducción: (Avisos, Normas, Transporte, Descripción del Producto)....	4
Producto: (Instalación, Uso, Limpieza Y Mantenición)	5
Intoduction: (Notices, Norms, Transport, Product Description)	6
Product: (Installation, Use, Cleaning, and Maintenance)	7
Ilustração/Ilustración/Illustration:	8
Ilustração/Ilustración/Illustration:	9
Descrição dos Componentes:.....	10
Descripción de los Componentes:.....	11
Description of the Components:	12
Esquema Elétrico:	13
Especificações Técnicas/Especificaciones/Specifications:	14
Termo de Garantia:	15
Anotações:	16

MC10/MC22 MOEDOR DE CARNE

AVISOS IMPORTANTES

- Conservar com cuidado este manual para qualquer outra consulta.
- A instalação deve ser de acordo com as instruções do fabricante e por pessoas qualificadas e competentes.
- Para eventuais reparos, dirigir-se exclusivamente a um centro de assistência técnica autorizado pelo fabricante e solicitar peças de reposição originais.
 - A não compreensão dos avisos acima pode comprometer a segurança do operador.
 - Entre em contato com o distribuidor de sua confiança para conseguir o endereço da autorizada mais próxima de você.
 - O fabricante reserva-se o direito de modificar, em qualquer momento e sem prévio aviso o conteúdo deste manual.

INTRODUÇÃO MANUAL DE USO E MANUTENÇÃO

- O fabricante, com este manual de uso e manutenção, quer proporcionar informações técnicas para uma correta instalação e um correto funcionamento do seu equipamento. O usuário tem o dever e a responsabilidade de guiar-se por este. Junto com a descrição e das características, do funcionamento, da instalação e da manutenção se evidenciam os aspectos que se referem a segurança do operador.
- Antes do uso da máquina é necessário consultar este manual, aconselhamos ler com atenção e seguir rigorosamente as instruções recomendadas. No que se refere a segurança do operador, a máquina deve estar sempre em perfeitas condições.
- Este manual, é parte integrante da máquina e deve ser conservado em lugares de fácil acesso, conhecido por todos os operadores e colocado a disposição das pessoas que se encarregam das operações e das reparações da máquina.

NORMAS DE SEGURANÇA

- Antes de colocar em funcionamento a máquina e cada vez que houver alguma dúvida sobre o funcionamento, cada operador tem o dever de ler detalhadamente este manual de uso.
- Em fase de localização e manutenção de avarias, tome todas as medidas idôneas a prevenir qualquer dano às pessoas e à máquina. Desconecte a rede elétrica antes de fazer qualquer tipo de reparo.
- Ao terminar qualquer operação de remoção ou neutralização de qualquer parte relacionada a segurança (sensores, proteções, etc.), reponha em seu lugar e revise que os mecanismos de segurança estejam posicionados corretamente.

TRANSPORTE

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

TERMO DE GARANTIA

Todas as partes que compõem a máquina, exceto o motor, estão garantidas por 06 meses, no que se referem a defeitos de fabricação.

Esta garantia será cancelada nos seguintes casos:

- Mau uso do equipamento;
- Caso o equipamento tenha sido aberto ou a manutenção tenha sido feita por pessoas não autorizadas;
- Remessa do equipamento para manutenção sem prévia consulta;
- Não apresentação da nota fiscal de compra junto à revenda.

ATENÇÃO: Embora a G.PANIZ INDÚSTRIA DE EQUIPAMENTOS PARA ALIMENTAÇÃO não se responsabilize pela garantia dos motores elétricos, estes possuem 01 ano de garantia por parte do fabricante, a contar da data de emissão da nota fiscal de venda. Para usufruir desta garantia, basta que você apresente a nota fiscal ao assistente técnico indicado pelo fabricante dos motores elétricos e não viole as condições de garantia impostas pelo mesmo.

Data de Aquisição: _____

Número da Nota Fiscal: _____

Número de Série da Máquina: _____

Nome do Cliente: _____

Nº de Série

Modelo:

Revenda:

Telefone:

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS MC 10 MOEDOR DE CARNE

CV	VOLT	CICLOS	PÓLOS	CAP BOCA	CAP. MOAGEM	PESO LÍQ.	DIMENSÕES		
1 / 2	110/220 V	50/60 HZ	4	10	APROX. 120KG	28 KG	400 MM	270 MM	370 MM

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MC 10 PICADORA DE CARNE

CV	VOLT	CICLOS	PÓLOS	CAP BOCA	CAP. MOLIENDA	PESO NETO	DIMENSIONES		
1 / 2	110/220 V	50/60 HZ	4	10	APROX. 120KG	28 KG	400 MM	270 MM	370 MM

TECHNIC SPECIFICATIONS MC 10 MEAT MINCER

CV	VOLT	CYCLOS	POLES	MOUTH CAP	MINCING CAP.	NET. WEIGHT	DIMENSIONST		
1 / 2	110/220 V	50/60 HZ	4	10	APROX. 120KG	28 KG	400 MM	270 MM	370 MM

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS MC 22 MOEDOR DE CARNE

CV	VOLT	CICLOS	PÓLOS	CAP BOCA	CAP. MOAGEM	PESO LÍQ.	DIMENSÕES		
1	110/220 V	50/60 HZ	4	22	APROX. 200KG	42 KG	420 MM	270 MM	370 MM

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MC 22 PICADORA DE CARNE

CV	VOLT	CICLOS	PÓLOS	CAP BOCA	CAP. MOLIENDA	PESO NETO	DIMENSIONES		
1	110/220 V	50/60 HZ	4	22	APROX. 200KG	42 KG	420 MM	270 MM	370 MM

TECHNIC SPECIFICATIONS MC 22 MEAT MINCER

CV	VOLT	CYCLOS	POLES	MOUTH CAP	MINCING CAP.	NET. WEIGHT	DIMENSIONST		
1	110/220 V	50/60 HZ	4	22	APROX. 200KG	42 KG	420 MM	270 MM	370 MM

MC10/MC22 MOEDOR DE CARNE**CONHEÇA SEU PRODUTO**

- 1.1 Produzido com base em aço 1020, carenagens e bandeja em aço inox, proporcionando maior higiene e durabilidade.
- 1.2 Possui bocal de moagem removível.
- 1.3 A transmissão é feita através de correia e corrente, o que proporciona maior durabilidade e menos manutenção.

CUIDADOS COM A INSTALAÇÃO

- 2.1 Instale sobre uma superfície plana.
- 2.2 Antes de conectar a sua máquina à rede elétrica, certifique-se de que a voltagem indicada na máquina coincide com a da rede elétrica de seu estabelecimento. (110/ 220V).

APRENDA A USAR SEU MC 10 / MC 22

- 3.1 Não coloque a mão no bocal moedor, utilize o socador que acompanha o equipamento.
- 3.2 Este equipamento foi desenvolvido especialmente para moagem de carne, sendo que, não garantimos seu funcionamento para outras finalidades.

LIMPEZA

- 4.1 Após utilizar seu MC 10/MC 22, solte o manipulô (ver item 08 da página 8/9), retire o corpo alimentador (item 45) moedor, desmonte-o e lave as peças.
- 4.2 Para a limpeza externa, utilize apenas um pano úmido.

MANUTENÇÃO

- 5.1 Caso você constate que o equipamento não está 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, que de imediato informaremos qual a Assistência Técnica Autorizada mais próxima de você.
 - 5.2 O Moedor MC 10/MC 22 não necessita de lubrificação.
- Para facilitar a reposição de peças, cite sempre a referência da máquina, o número e o nome da peça que está sendo solicitada, estes dados se encontram na ilustração da página 8/9.

MC10/MC22 MOEDOR DE CARNE

AVISOS IMPORTANTES

- Conservar con cuidado este Manual para cualquier otra consulta.
- La instalación debe ser hecha de acuerdo con las instrucciones del fabricante y por personas calificadas y competentes.
- Para eventuales reparos, dirigir-se exclusivamente a un centro de servicios autorizado por el fabricante y solicitar piezas de reposición originales.
- El no entendimiento de estos avisos puede comprometer la seguridad del operador.
- Entre en contacto con el distribuidor de su confianza para conseguir la dirección de la autorizada más próxima de usted.
- El fabricante se reserva el derecho de modificar, en cualquier momento y sin previo aviso el contenido de este manual.

INTRODUCCIÓN AL MANUAL DE USO Y MANUTENCIÓN

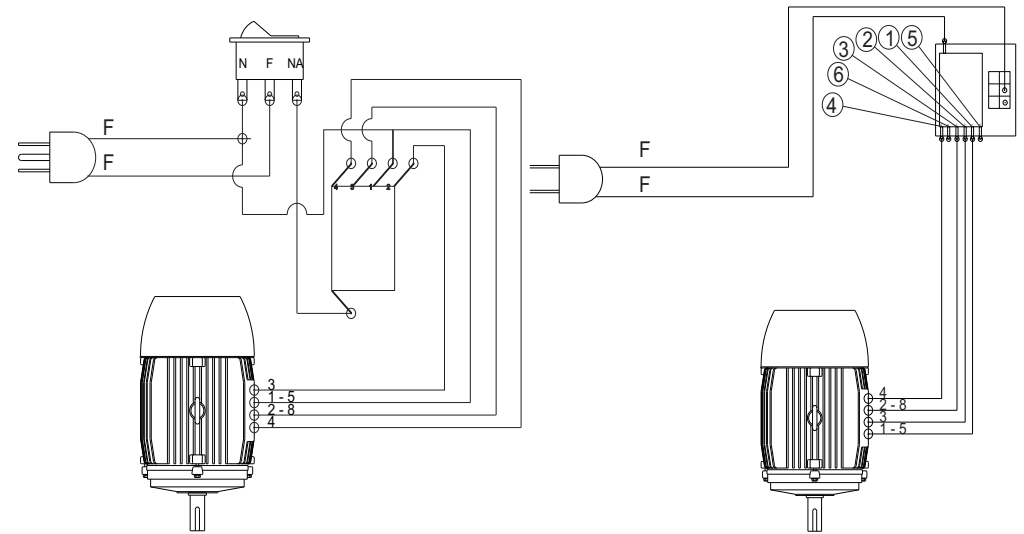
- El fabricante, con este manual de uso y mantenimiento, quiere proporcionar las informaciones técnicas para una correcta instalación y un correcto funcionamiento de su equipamiento. El usuario tiene el deber y la responsabilidad de guiarse por este. Junto con la descripción y las características del funcionamiento, de la instalación y de la mantención, se evidencian aspectos que se refieren a la seguridad del operador.
- Antes de usar la máquina es necesario consultar este manual, aconsejamos leerlo con atención y seguir rigurosamente las instrucciones recomendadas. En lo que se refiere a la seguridad del operador, la máquina debe estar siempre en perfectas condiciones.
- Este manual, es parte integrante de la máquina, y debe ser conservado en lugares de fácil acceso, conocido por todos los operadores y colocado a la disposición de las personas que se encargan de las operaciones y de las reparaciones de la máquina.

NORMAS DE SEGURIDAD

- Antes de colocar en funcionamiento la máquina, y cuando haya alguna duda sobre el mismo, cada operador tiene el deber de leer detalladamente este manual de uso.
- En fase de localización y mantención de averías, tome todas las medidas idóneas para prevenir cualquier daño a las personas y a la máquina.
- Al terminar cualquier operación de remoción o neutralización de cualquier parte relacionada a la seguridad (sensores, protecciones, etc), repóngalos en su lugar y revise si los mecanismos de seguridad están en las posiciones correctas

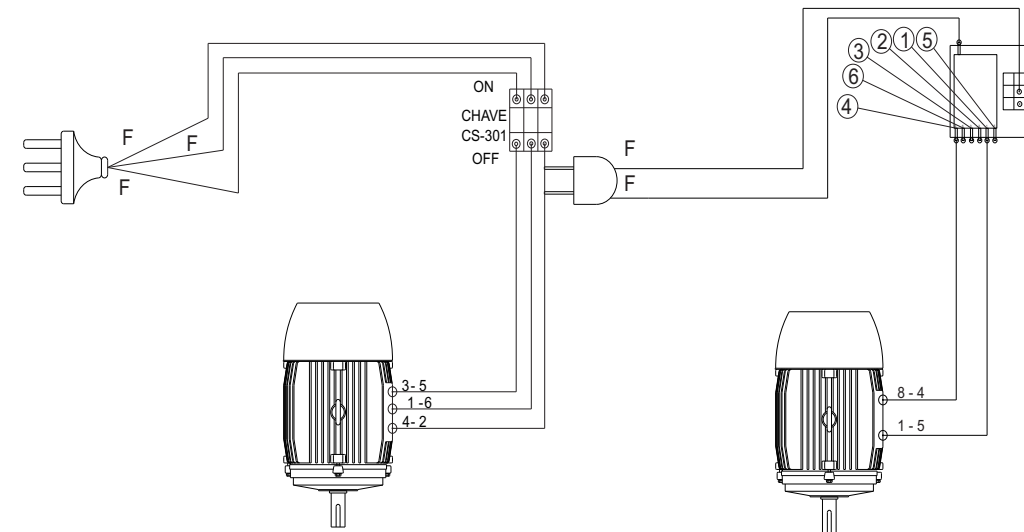
TRANSPORTE

- La mercadería viaja a riesgo del cliente. Eventuales contestaciones sobre el estado defectuoso de la máquina deberá ser evidenciado al transportador en el momento de la entrega.



ESQUEMA ELÉTRICO 110/220v 60HZ MC10

ESQUEMA ELÉTRICO 110/220v 60HZ MC22



ESQUEMA ELÉTRICO 220v 50HZ MC 10

ESQUEMA ELÉTRICO 220v 50HZ MC22

PRACTICAL	
MC 10	MC 22
01 – HOUSING(01502)	01 – HOUSING (01519)
03 – LEFT SIDE COVERING (01492)	03 – LEFT SIDE COVERING (01505)
04 – BEARING FASTENING KIT (01479)	04 - BEARING FASTENING KIT (01505)
05 – RIGHT SIDE (01491)	05 - RIGHT SIDE (01513)
06 – ENGINE KIT SUPPORT (01495)	06 – ENGINE KIT SUPPORT (01517)
07 – TRAY SUPPORT (01486)	07 – TRAY SUPPORT (01508)
08 – HANDLE 70 X ½ X 1½ (00526)	08 – HANDLE 70 X ½ X 1½ (00526)
09 – FASTENING BEARING (01487)	09 – FASTENING BEARING (01509)
10 – RUBBER FOOT REF. 314 (00375)	10 – RUBBER FOOT REF. 314 (00375)
11 – UPPER SIDE FASTENING HOLDER (01493)	11 - UPPER SIDE FASTENING HOLDER (01515)
12 – LOWER SIDE FASTENING HOLDER (01494)	12 - LOWER SIDE FASTENING HOLDER (01516)
13 – HEXAGONAL SCREW MA 08 X 20 (00295)	13 – HEXAGONAL SCREW MA 08 X 20 (00295)
14 – PULLEY FASTENING BEARING KIT (01483)	14 - PULLEY FASTENING BEARING KIT (01483)
15 – TRANSMISSION PULLEY KIT (03264)	15 - TRANSMISSION PULLEY KIT (03355)
16 – SNAIL PIN DRAG BOCA 10 (70688)	16 - SNAIL PIN DRAG BOCA 22 (70689)
17 – ENGINE ROLL OUT (03313)	17 - ENGINE ROLL OUT (03313)
18 - PULLEY 1A – 050 OPENING 5/8 (00419)	18 – PULLEY 2Z – 050 OPENING ¼ (02515)
19 – SQUARE PIN KEY 06 X 06 X 20 (00994)	19 – SQUARE PIN KEY 06 X 06 X 20 (00994)
20 – BALL BEARING 6204 2RS (00020)	20 – BALL BEARING 6204 2RS (00020)
21 – ELASTIC RING I 47 (00971)	21 – ELASTIC RING I 47 (00971)
22 – MINCER PULLING AXLE (01488)	22 - MINCER PULLING AXLE (01510)
23 – Z - 40 GEAR KIT (03129)	23 – Z - 40 GEAR KIT (03129)
24 – PLASTIC PRESSER KIT (00943)	24 – PLASTIC PRESSER KIT (00721)
25 – MEAT PLATE, FEEDING OPENING 10 (00401)	25 - MEAT PLATE, FEEDING OPENING 22 (00400)
26 – KNIFE, FEEDING OPENING 10 (00404)	26 – KNIFE, FEEDING OPENING 22 (00403)
27 – TRAY (00409)	27 – TRAY (00408)
28 – BALL BEARING 6002 ZZ (00022)	28 – BALL BEARING 6002 ZZ (00022)
29 – ELASTIC RING I 32 (00970)	29 – ELASTIC RING I 32 (00970)
30 – POP RIVET 423 S (02500)	30 – POP RIVET 423 S (02500)
31 – SWITCH L/D 29123 M4FT (03914)	31 – SWITCH L/D 29123 M4FT (03914)
32 – HEADLESS ALLEN SCREW 08 X 12 (00820)	32 – HEADLESS ALLEN SCREW 08 X 12 (00820)
33 – FLAT WASHER 5/16 (00328)	33 – FLAT WASHER 5/16 (00328)
34 – PAN HEAD PHILLIPS SCREW 5,5 X 16 (00264)	34 – PAN HEAD PHILLIPS SCREW 5,5 X 16 (00264)
35 – HEXAGONAL SCREW-NUT ¼ (00311)	35 – HEXAGONAL SCREW-NUT ¼ (00311)
36 – SCREW-NUT M 08 (00761)	36 – SCREW-NUT M 08 (00761)
37 – CLAMP 1216 (01002)	37 – CLAMP 1216 (01002)
38 – CYLINDRICAL HEAD ALLEN SCREW 08 X 16 (00753)	38 – CYLINDRICAL HEAD ALLEN SCREW 08 X 20 (00737)
39 – HEXAGONAL SCREW MA 08 X 16 (00289)	39 – HEXAGONAL SCREW MA 08 X 16 (00289)
40 – LOCK STOP F 57 (00989)	40 – LOCK STOP F 57 (00989)
41 – BELT 13A 700 A26 (01361)	41 – BELT Z - 725 (00377)
42 – FEEDING OPENING SCREW-NUT 10 (00891)	42 – FEEDING OPENING SCREW-NUT 22 (00916)
43 – FEEDING OPENING SPIRAL 10 (00890)	43 – FEEDING OPENING SPIRAL 22 (00915)
44 – FEEDING OPENING BAKELITE WASHER 10 (00892)	44 - FEEDING OPENING BAKELITE WASHER 22 (00917)
45 – MOUTH FEEDING BODY 10 (00905)	45 - MOUTH FEEDING BODY 22 (00914)
46 – CHAIN ASA 35/1 (70307)	46 – CHAIN ASA 35/1 (70307)
47 – BI-VOLT SWITCH (02499)	47 – BI-VOLT SWITCH (02499)
48 – MOTOR*	48 - MOTOR*
* SINGLE PHASE ½ CV P4 110/220V 60HZ (00001)	* SINGLE PHASE 1,0 CV P4 110/220V 60HZ (00003)
* SINGLE PHASE ½ CV P4 220V 50 HZ (00011)	* SINGLE PHASE 1,0 CV P4 220V 50HZ (00013)

MC 10/MC 22 PICADORA DE CARNE

CONOZCA SU PRODUCTO

- 1.1 Producido en acero 1020, carenajes y bandeja en acero inoxidable, lo que le da mayor higiene y durabilidad.
- 1.2 Posee una boquilla de picadura móvil.
- 1.3 La transmisión se hace a través de una correa y una cadena, lo que le proporciona mayor durabilidad y menor mantenimiento.

CUIDADOS CON LA INSTALACIÓN

- 2.1 Instálelo sobre una superficie llana.
- 2.2 Antes de conectarlo a la red eléctrica, asegúrese de que el voltaje indicado en la máquina es el mismo que el de la red eléctrica de su establecimiento. (110/220V).

APRENDA A USAR SU MC10/ MC22

- 3.1 No ponga la mano en el boquilla de la picadora, utilice el prensador que acompaña al equipamiento.
- 3.2 Se ha desarrollado este equipamiento especialmente para picadura de carne, no se garantiza su uso para otras actividades.

LIMPIEZA

- 4.1 Tras limpiarlo, suelte la manija (ver ítem 08 de la página 8/9), retire el cuerpo alimentador (ítem 45) picadora, desmóntelo y lave las piezas.
- 4.2 Utilice un trapo húmedo para limpiarlo externamente.

MANUTENCIÓN

- 5.1 Si usted constate que el equipo no está funcionando conforme las especificaciones, con el Cupón Fiscal y el Manual de Instrucciones en manos, contáctese con el Servicio de Atención G. Paniz, que inmediatamente le informaremos cual es la Asistencia Técnica Autorizada más próxima.
- 5.2 La Picadora MC 10/MC 22 no necesita de lubricante.
- 5.3 Para que se haga más fácil el repuesto de piezas, fíjese en la referencia de la máquina, el número y el nombre de la pieza que se está solicitando, estos datos se encuentran en la ilustración de la página 8/9.

IMPORTANT INFORMATION

- Be sure to keep this manual for future reference.
- Installation should be done in accordance with the manufacturer's directions by qualified and component people.
- In case of repairs, use exclusively technical assistance authorized manufacturer, requesting original replacement parts.
- Failure to follow directives may put in risk operator's safety.
- Make contact with distributor whom you trust to obtain the authorized assistance center nearest you..
- The manufacturer reserves the right to alter, any moment, and without prior notice the contents of this manual.

INTRODUCTION TO OPERATOR AND MAINTENANCE MANUAL

- This manual provides technical information for a correct installation and functioning of the equipment. The operator has the duty and responsibility to be guided by it. Contents include a description of the characteristics, functioning, installation and maintenance, as well as aspect pertaining to operator safety.
- Before using the equipment, it is necessary to consult this manual. We recommend that it be read carefully and that its instructions be followed rigorously. To preserve operator safety, the equipment should be maintained in perfect condition.
- This manual is an integral part of the equipment, and should be kept in a place of easy access, known by all of its operators, and made available to all persons responsible for its functioning and repair.

SAFETY NORMS

- Before using the equipment, and each time that a doubt arises about its functioning, each operator has the responsibility of reading carefully this manual.
- In the process of product installation or during maintenance, use all responsible means necessary to prevent injury to people and to the machine.
- Upon finishing the removal or neutralization of any part related to the safe use of the machine (sensors protective parts, etc.) Replace them in their proper place and make sure that the security mechanisms are correctly positioned.

SHIPPING

- The merchandise is shipped at the client's risk. Any claims that may be made concerning a defective condition of the machine should be presented to the shipper at the time of delivery.

COMPONENTES	
<i>MC 10</i>	<i>MC 22</i>
01 - CIERRE (01502)	01 - CIERRE (01519)
03 - REVESTIMIENTO LATERAL IZQUIERDO (01492)	03 - REVESTIMIENTO LATERAL IZQUIERDA (01514)
04 - CONJ. FIJACIÓN DEL MANCAL (01479)	04 - CONJ. FIJACIÓN DEL MANCAL (01505)
05 - LATERAL DERECHA (01491)	05 - LATERAL DERECHA (01513)
06 - CONJUNTO SOPORTE DEL MOTOR (1495)	06 - CONJUNTO SOPORTE DEL MOTOR (01517)
07 - SOPORTE DE LA BANDEJA (01486)	07 - SOPORTE DE LA BANDEJA (01508)
08 - MANIJA 70 X 1/2 X 1 1/2 (00526)	08 - MANIJA 70 X 1/2 X 1 1/2 (00526)
09 - MANCAL DE FIJACIÓN (01487)	09 - MANCAL DE FIJACIÓN (01509)
10 - PIE DE GOMA REF. 314 (00375)	10 - PIE DE GOMA REF. 314 (00375)
11 - ASTA FIJACIÓN LATERAL SUPERIOR (01493)	11 - ASTA FIJACIÓN LATERAL SUPERIOR (01515)
12 - ASTA FIJACIÓN LATERAL INFERIOR (01494)	12 - ASTA FIJACIÓN LATERAL INFERIOR (01516)
13 - TORNIL. HEXAGONAL MA 08 X 20 (00295)	13 - TORNILLO HEXAGONAL MA 08 X 20 (00295)
14 - CONJ. MANCAL FIJACIÓN DE LA POLEA (01483)	14 - CONJ. MANCAL FIJACIÓN DE LA POLEA (01483)
15 - CONJ. POLEA DE TRANSMISIÓN (03264)	15 - CONJ. POLEA DE TRANSMISIÓN (03355)
16 - PIN DE ARRASTE DEL CARACOL BOQUILLA 10 (70688)	16 - PIN DE ARRASTE DEL CARACOL BOQUILLA 22 (70689)
17 - ESTIRADOR DEL MOTOR (03313)	17 - ESTIRADOR DEL MOTOR (03313)
18 - POLEA 1A - 050 AGUJERO 5/8 (00419)	18 - POLEA 2Z - 050 AGUJERO 3/4 (02515)
19 - CHAVETA 06 X 06 X 20 CUADRADA (00994)	19 - CHAVETA 06 X 06 X 20 CUADRADA (00994)
20 - RODAMIENTO 6204 2RS (00020)	20 - RODAMIENTO 6204 2RS (00020)
21 - ANILLO ELÁSTICO I 47 (00971)	21 - ANILLO ELÁSTICO I 47 (00971)
22 - EJE ARRASTRADOR DE LA PICADORA (01488)	22 - EJE ARRASTRADOR DE LA PICADORA (01510)
23 - CONJ. ENGRANAJE Z - 40 (03129)	23 - CONJ. ENGRANAJE Z - 40 (03129)
24 - CONJ. Prensador Plástico (00943)	24 - CONJ. Prensador Plástico (00721)
25 - CHAPA DE CARNE BOQUILLA 10 (00401)	25 - CHAPA DE CARNE BOQUILLA 22 (00400)
26 - CUCHILLA CRUCETA BOQUILLA 10 (00404)	26 - CUCHILLA CRUCETA BOQUILLA 22 (00403)
27 - BANDEJA (00409)	27 - BANDEJA (00408)
28 - RODAMIENTO 6002 ZZ (00022)	28 - RODAMIENTO 6002 ZZ (00022)
29 - ANILLO ELÁSTICO I 32 (00970)	29 - ANILLO ELÁSTICO I 32 (00970)
30 - REMACHE POP. 423 S (02500)	30 - REMACHE POP. 423 S (02500)
31 - LLAVE L/D 29123 M4FT (03914)	31 - LLAVE L/D 29123 M4FT (03914)
32 - TORNIL. ALLEN S/ MANGO. 08 X 12 (00820)	32 - TORNIL. ALLEN S/ MANGO 08 X 12 (00820)
33 - ARANDELA LISA 5/16 (00328)	33 - ARANDELA LISA 5/16 (00328)
34 - TORNIL. PHILLIPS MANGO CACEROLA 5,5 X 16 (00264)	34 - TORNIL. PHILLIPS MANGO CACEROLA 5,5 X 16 (00264)
35 - TUERCA HEXAGONAL 1/4 (00311)	35 - TUERCA HEXAGONAL 1/4 (00311)
36 - TUERCA M 08 (00761)	36 - TUERCA M 08 (00761)
37 - ABRAZADERA 1216 (01002)	37 - ABRAZADERA 1216 (01002)
38 - TORNIL. ALLEN MANGO CILÍNDRICO 08 X 16 (00753)	38 - TORNIL. ALLEN MANGO CILÍNDRICO 08 X 20 (00737)
39 - TORNIL. HEXAGONAL MA 08 X 16 (00289)	39 - TORNIL. HEXAGONAL MA 08 X 16 (00289)
40 - BATERIA F 57 (00989)	40 - BATERIA F 57 (00989)
41 - CORREA 13A 700 A26 (01361)	41 - CORREA Z - 725 (00377)
42 - TUERCA BOQUILLA 10 (00891)	42 - TUERCA BOQUILLA 22 (00916)
43 - ESPIRAL BOQUILLA 10 (00890)	43 - ESPIRAL BOQUILLA 22 (00915)
44 - ARANDELA BAQUELITA BOQUILLA 10 (00892)	44 - ARANDELA BAQUELITA BOQUILLA 22 (00917)
45 - CUERPO ALIMENTADOR BOQUILLA 10 (00905)	45 - CUERPO ALIMENTADOR BOQUILLA 22 (00914)
46 - CADENA ASA 35/1 (70307)	46 - CADENA ASA 35/1 (70307)
47 - LLAVE BIVOLT (02499)	47 - LLAVE BIVOLT (02499)
48 - MOTOR*	48 - MOTOR*
* MONOFÁSICO 1/2 CV P4 110/220V 60HZ (00001)	* MONOFÁSICO 1,0 CV P4 110/220V 60HZ (00003)
* MONOFÁSICO 1/2 CV P4 220V 50 HZ (00011)	* MONOFÁSICO 1,0 CV P4 220V 50HZ (00013)

UTILITARIO

MC 10

MC 22

01 - FECHAMENTO (01502)	01 - FECHAMENTO (01519)
03 - REVESTIMENTO LATERAL ESQUERDA (01492)	03 - REVESTIMENTO LATERAL ESQUERDA (01514)
04 - CONJ. FIXAÇÃO DO MANCAL (01479)	04 - CONJ. FIXAÇÃO DO MANCAL (01505)
05 - LATERAL DIREITA (01491)	05 - LATERAL DIREITA (01513)
06 - CONJUNTO SUPORTE DO MOTOR (01495)	06 - CONJUNTO SUPORTE DO MOTOR (01517)
07 - SUPORTE DA BANDEJA (01486)	07 - SUPORTE DA BANDEJA (01508)
08 - MANIPULO 70 X ½ X 1½ (00526)	08 - MANIPULO 70 X ½ X 1½ (00526)
09 - MANCAL DE FIXAÇÃO (01487)	09 - MANCAL DE FIXAÇÃO (01509)
10 - PÉ DE BORRACHA REF. 314 (00375)	10 - PÉ DE BORRACHA REF. 314 (00375)
11 - HASTE FIXAÇÃO LATERAL SUPERIOR (01493)	11 - HASTE FIXAÇÃO LATERAL SUPERIOR (01515)
12 - HASTE FIXAÇÃO LATERAL INFERIOR (01494)	12 - HASTE FIXAÇÃO LATERAL INFERIOR (01516)
13 - PARAF. SEXTAVADO MA 08 X 20 (00295)	13 - PARAFUSO SEXTAVADO MA 08 X 20 (00295)
14 - CONJ. MANCAL FIXAÇÃO DA POLIA (01483)	14 - CONJ. MANCAL FIXAÇÃO DA POLIA (01483)
15 - CONJ. POLIA DE TRANSMISSÃO (03264)	15 - CONJ. POLIA DE TRANSMISSÃO (03355)
16 - PINO ARRASTADOR CARACOL BOCAL 10 (70688)	16 - PINO ARRASTADOR CARACOL BOCAL 22 (70689)
17 - ESTICADOR DO MOTOR (03313)	17 - ESTICADOR DO MOTOR (03311)
18 - POLIA 1A – 050 FURO 5/8 (00419)	18 - POLIA 2Z – 050 FURO ¾ (02515)
19 - CHAVETA 06 X 06 X 20 QUADRADA (00994)	19 - CHAVETA 06 X 06 X 20 QUADRADA (00994)
20 - ROLAMENTO 6204 2RS (00020)	20 - ROLAMENTO 6204 2RS (00020)
21 - ANEL ELÁSTICO I 47 (00971)	21 - ANEL ELÁSTICO I 47 (00971)
22 - EIXO ARRASTADOR DO MOEDOR (01488)	22 - EIXO ARRASTADOR DO MOEDOR (01510)
23 - CONJ. ENGRENAGEM Z - 40 (03129)	23 - CONJ. ENGRENAGEM Z - 40 (03129)
24 - CONJ. SOCADOR PLÁSTICO (00943)	24 - CONJ. SOCADOR PLÁSTICO (00721)
25 - CHAPA DE CARNE BOCAL 10 (00401)	25 - CHAPA DE CARNE BOCAL 22 (00400)
26 - FACA CRUZETA BOCAL 10 (00404)	26 - FACA CRUZETA BOCAL 22 (00403)
27 - BANDEJA (00409)	27 - BANDEJA (00408)
28 - ROLAMENTO 6002 ZZ (00022)	28 - ROLAMENTO 6002 ZZ (00022)
29 - ANEL ELÁSTICO I 32 (00970)	29 - ANEL ELÁSTICO I 32 (00970)
30 - REBITE POP. 423 S (02500)	30 - REBITE POP. 423 S (02500)
31 - CHAVE L/D 29123 M4FT (03914)	31 - CHAVE L/D 29123 M4FT (03914)
32 - PARAF. ALLEN S/ CAB. 08 X 12 (00820)	32 - PARAF. ALLEN S/CAB. 08 X 12 (00820)
33 - ARRUELA LISA 5/16 (00328)	33 - ARRUELA LISA 5/16 (00328)
34 - PARAF. PHILLIPS CAB. PANELA 5,5 X 16 (00264)	34 - PARAF. PHILLIPS CAB. PANELA 5,5 X 16 (00264)
35 - PORCA SEXTAVADA ¼ (00311)	35 - PORCA SEXTAVADA ¼ (00311)
36 - PORCA M 08 (00761)	36 - PORCA M 08 (00761)
37 - ABRAÇADEIRA 1216 (01002)	37 - ABRAÇADEIRA 1216 (01002)
38 - PARAF. ALLEN CAB. CILÍNDRICA 08 X 16 (00753)	38 - PARAF. ALLEN CAB. CILÍNDRICA 08 X 20 (00737)
39 - PARAF. SEXTAVADO MA 08 X 16 (00289)	39 - PARAF. SEXTAVADO MA 08 X 16 (00289)
40 - BATENTE F 57 (00989)	40 - BATENTE F 57 (00989)
41 - CORREIA 13A 700 A26 (01361)	41 - CORREIA Z - 725 (00377)
42 - PORCA BOCAL 10 (00891)	42 - PORCA BOCAL 22 (00916)
43 - CARACOL BOCAL 10 (00890)	43 - CARACOL BOCAL 22 (00915)
44 - ARRUELA BAQUELITE BOCAL 10 (00892)	44 - ARRUELA BAQUELITE BOCAL 22 (00917)
45 - CORPO ALIMENTADOR BOCAL 10 (00905)	45 - CORPO ALIMENTADOR BOCAL 22 (00914)
46 - CORRENTE ASA 35/1 (70307)	46 - CORRENTE ASA 35/1 (70307)
47 - CHAVE BIVOLT (02499)	47 - CHAVE BIVOLT (00450)
48 - MOTOR*	48 - MOTOR*
* MONOFÁSICO ½ CV P4 110/220V 60HZ (00001)	* MONOFÁSICO 1,0 CV P4 110/220V 60HZ (00003)
* MONOFÁSICO ½ CV P4 220V 50 HZ (00011)	* MONOFÁSICO 1,0 CV P4 220V 50HZ (00013)

MC 10/MC 22 MEAT MINCER (GRINDER)

KNOW YOUR PRODUCT

- 1.1 Base manufactured in steel 1020, stainless steel housing and tray, providing higher durability and more hygiene.
- 1.2 It has a removable mincing feeding opening.
- 1.3 Transmission is done through chain and belt, which grant higher durability and less maintenance.

CAUTION WHEN INSTALLING

- 2.1. Install the machine on a flat surface.
- 2.2. Before installing your machine, check if the voltage conforms your mains supply (110/220V).

LEARN HOW TO USE YOUR MC 10 / MC 22

- 3.1 Do not put your hand on the mincer feeding opening, use the presser that comes with the equipment.
- 3.2 This equipment has been specially developed to mince meat. We do not guarantee its operation for other purposes

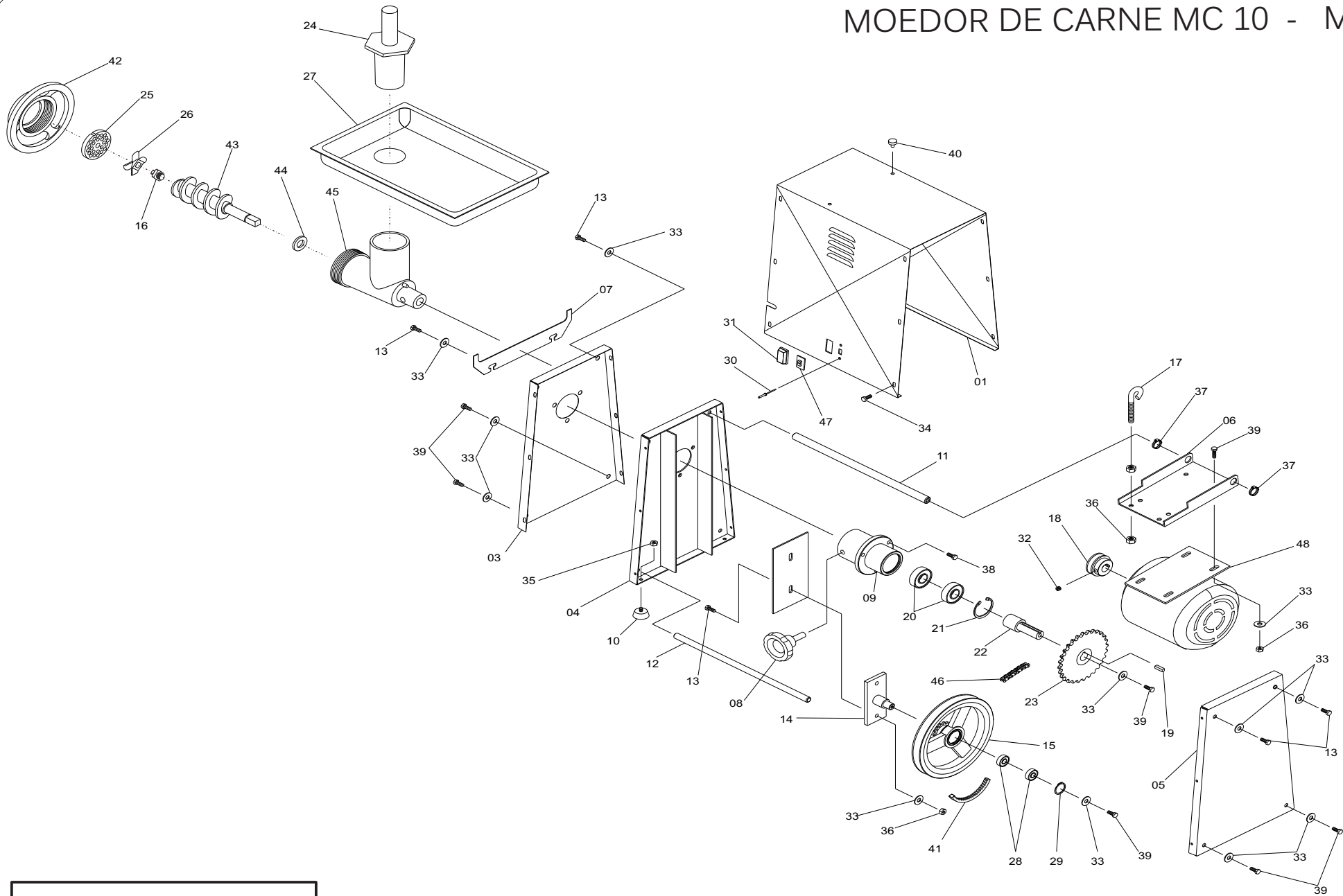
CLEANING

- 4.1. After using your MC 10/MC 22, loose the handle (see item 08 of page 9), remove the Mincer feeding body (item 45), disassemble it and wash parts.
- 4.2 For external cleaning use a damp cloth only.

MAINTENANCE

- 5.1 If your equipment is not working according to its specifications, have the till receipt and Instructions Manual at hand and contact G.Paniz Customer Service, and we'll inform you about the nearest Authorized Service Center.
- 5.2 MC 10/MC 22 Meat Mincer does not need lubrication.
- 5.3 To make the replacement of parts easier, always use the machine reference and the number and name of the part requested. These information can be found on the pictures of pages 8/9.

MOEDOR DE CARNE MC 10 - MC 22



INDÚSTRIA DE EQUIPAMENTOS PARA ALIMENTAÇÃO