

FATIADORA DE PÃO
REBANADORA DE PAN
BREAD SLICING MACHINE

FP 12

 **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

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:

ÍNDICE/ÍNDICE/INDEX

• Introdução: (Avisos, Normas, Transporte, Descrição do Produto)	2
• Produto: (Instalação, Uso, Limpeza e Manutenção)	3
• Introducción: (Avisos, Nuermas, Transpuerte, Descripción del Producto)....	4
• Producto: (Instalación, Uso, Limpieza Y Manutención)	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
• Especificações Técnicas/Especificaciones/Specifications	13
• Esquema Elétrico:.....	14
• Esquema Elétrico:	15
• Termo de Garantia:	16

FP 12 FATIADEIRA DE PÃO

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

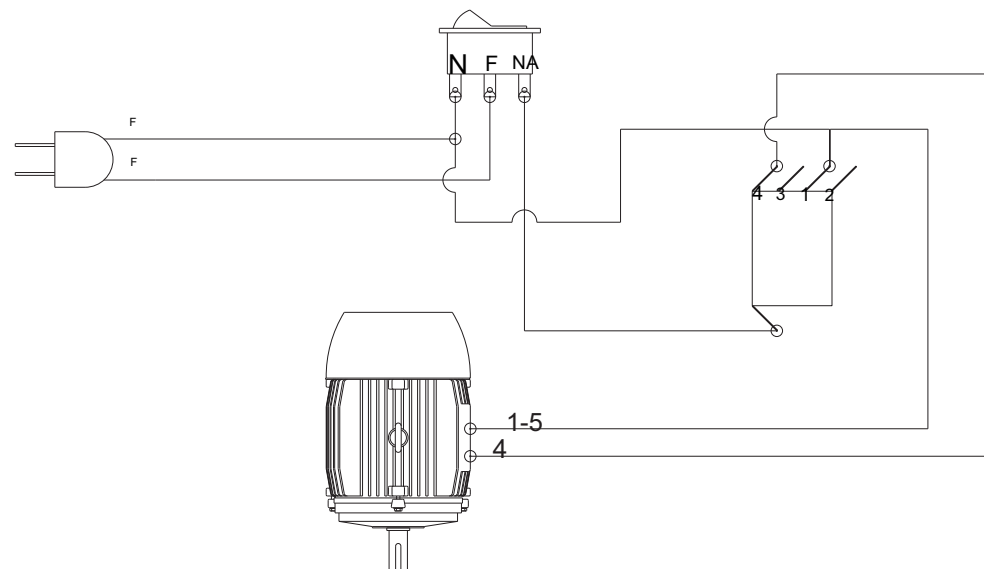
- O fabricante, com este manual de uso e manutenção, quer proporcionar informações técnicas para uma correta instalação e um correto funcionamento do seu equipamento. O usuário tem o dever e a responsabilidade de guiar-se por este. Junto com a descrição e das características, do funcionamento, da instalação 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

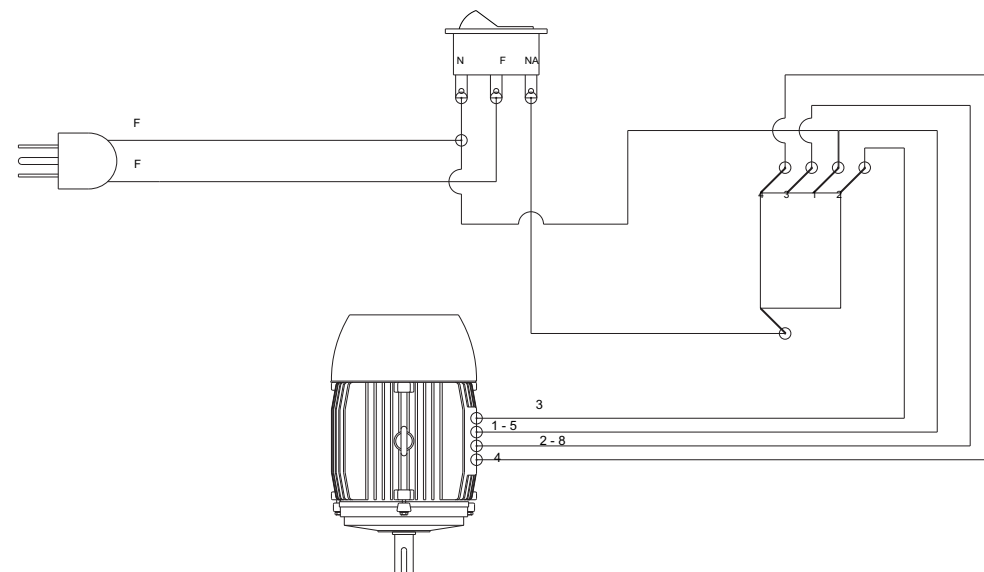
- Antes de colocar em funcionamento a máquina e cada vez que houver alguma dúvida sobre o funcionamento, cada operador tem o dever de ler detalhadamente este manual de uso
- Em fase de localização e manutenção de avarias, tome todas as medidas idôneas a prevenir qualquer dano às pessoas e à máquina. Desconecte da 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

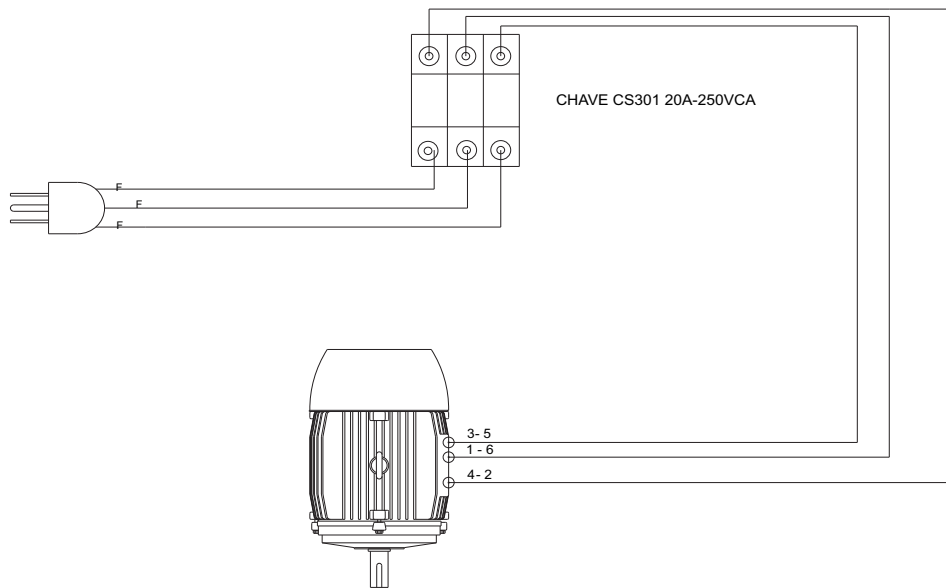
- A mercadoria viaja a risco do cliente. Eventuais contestações sobre o estado defeituoso da máquina deverão ser evidenciadas ao transportador no momento da entrega.



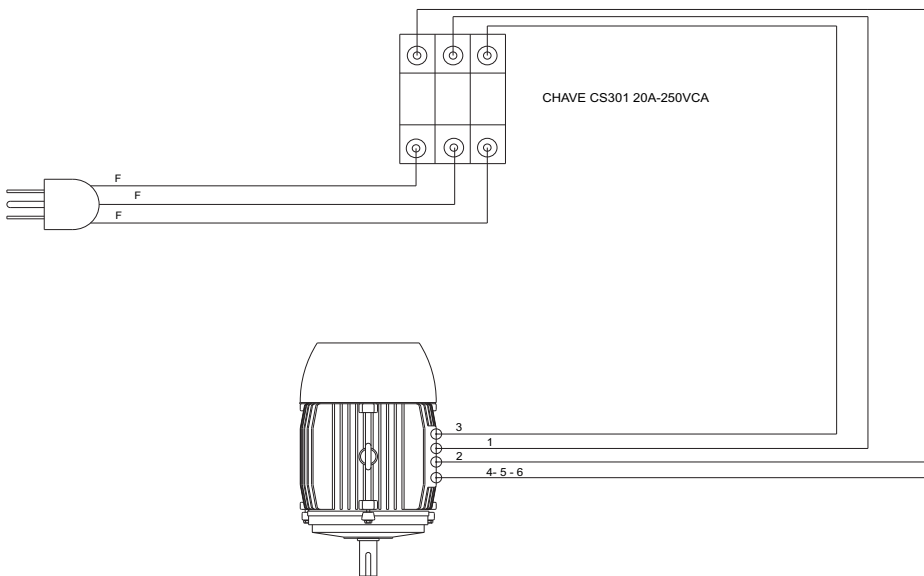
ESQUEMA ELÉTRICO FP 12 220 V 50HZ



ESQUEMA ELÉTRICO FP 12 110/220 V 60HZ



ESQUEMA ELÉTRICO TRF FP 12 220V 50/60 HZ



ESQUEMA ELÉTRICO TRF FP 12 380V 50/60 HZ

FP 12 FATIADEIRA DE PÃO

1- CONHEÇA SEU PRODUTO

- 1.1 Fabricada em chapa de aço SAE 1020 com pintura epóxi e rolamentos blindados.
- 1.2 Possui mesa em inox e lâminas em inox 304.
- 1.3 Possui mesa com lâmina lateral para descansar pães.

2- CUIDADOS COM A INSTALAÇÃO

- 2.1 Instale em uma superfície plana.
- 2.2 Antes de conectar sua máquina à rede elétrica, certifique-se de que a voltagem indicada coincide com a da rede elétrica de seu estabelecimento.
- 2.3 Lembre-se sempre de conectar o fio-terra.

3- APRENDA A USAR A FP 12

- 3.1 Ligue a máquina e coloque os pães na plataforma traseira do equipamento.
- 3.2 Coloque a maior quantidade de pães possível, o que tornará o processo mais rápido, facilitando a passagem dos pães pela lâmina.
- 3.3 Sempre antes de operar os quadros principais de lâminas certifique-se que a lâmina lateral esteja com sua proteção na posição correta.
- 3.4 Após fatiar o pão leve-o com as duas mãos ao embalador na parte superior da máquina para embalá-lo.
- 3.5 Para fatiar os pães deve-se deixá-los um tempo em repouso.
- 3.6 Pode-se fatiar até 700 pães/hora.

4- LIMPEZA

- 4.1 Antes de efetuar a limpeza de seu equipamento, certifique-se de que a máquina esteja desligada da rede elétrica.
- 4.2 Limpar a parte externa somente com pano úmido.
- 4.3 Não deixe lâminas úmidas após a limpeza.
- 4.4 Não derrame água sobre o equipamento ao efetuar a limpeza.
- 4.5 Recomenda-se muito cuidado ao efetuar a limpeza das lâminas.

5- MANUTENÇÃO

- 5.1 A FP 12 não necessita de lubrificação.

FP 12 REBANADORA DE PAN

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 MANUAL DE USO Y MANTENIMIENTO

- El fabricante, con este manual de uso y manutención, 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 manutención 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 manutención 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.

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS/ESPECIFICACIONES TÉCNICAS/TECHINIC SPECIFICATIONS

Produto/Modelo Product/Model	Limite da altura dos pães Limite de altura de los panes Loaves' height limit	Motor		Espessura das Fatias Espesor del rebanado Slice thickness	Peso Líquido Peso Neto Net weight	Dimensões Dimensiones Dimension		
		CV	Volt.			Altura Height	Largura Ancho Width	Comp. Largo Length
FP 12	180 mm	¼	110/220v	12 mm	82 KG	1300mm	620mm	940mm

ASSISTÊNCIA TÉCNICA G. PANIZ PORTUGUÊS

6 Antes de chamar a assistência técnica, observe se a máquina apresenta os seguintes problemas:

6.1 Se a máquina não liga	- Verifique se a voltagem da máquina coincide com a do estabelecimento.
----------------------------------	--

ASISTENCIA TÉCNICA G. PANIZ ESPAÑOL

6 Antes de contactarse con la Asistencia Técnica, verifique si la máquina presenta los siguientes problemas:

6.1 Si la maquina no enciende	- Verifique si el voltaje de la máquina es el mismo de la red eléctrica.
--------------------------------------	---

G. PANIZ TECHNICAL ASSISTANCE ENGLISH

6 Before calling technical assistance, observe if the machine presents any of the following problems:

6.1 If the machine does not switch on	- Check f the machine's voltage conforms your mains supply.
--	--

CODE	PARTS DESCRIPTION	CODE	PARTS DESCRIPTION
1 - 01590	- BREAD LOAF PRESSER KIT	43 - 01545	- FRAME ADJUSTING KIT
2 - 07767	- BREAD LOAF PRESSER	44 - 00186	- BOTTOM ROCKER ARM AXLE 260 mm
3 - 01557	- CONDUCT RAIL	45 - 00187	- BOTTOM ROCKER ARM AXLE 434,5 mm
4 - 01570	- REAR STAINLESS STEEL TABLE	46 - 01544	- LARG COUPLING ROD
5 - 01549	- DRAWER FP 12	47 - 00968	- ELASTIC RING E 15
6 - 01548	- REAR CLOSING	48 - 00970	- ELASTIC RING I 32
7 - 01581	- STAINLESS STEEL BLADE PROTECTION	49 - 00180	- SPACING AXLE FP 12 75mm
8 - 01598	- BREAD LOAF SUPPORT	50 - 00194	- COUPLING ROD AXLE 64 mm
9 - 01596	- SUPPORT KIT F/ BREAD LOAF SUPPORT	51 - 00051	- SMALL COUPLING ROD
10 - 00527	- SMALL HANDLE 45 X 5/16 X 1	52 - 03093	- SPACING F/ SMALL COUPLING ROD
11 - 01585	- PACKING KIT	53 - 01007	- PVC RING 5mm 1/2
12 - 01594	- LEFT SUPPORT COLUMN CLOSING	54 - 00883	- PULLEY 1A 150 SPECIAL FP12
13 - 00184	- BAND BLADE	55 - 00195	- BOTTOM ROCKER ARM AXLE FP 12
14 - 00656	- BALL BEARING 6001 ZZ	56 - 00189	- COUNTER WEIGHT FP 12
15 - 00657	- BALL BEARING 0608 ZZ	57 - 01561	- FRONT FRAME KIT FP 12
16 - 00052	- ROCKER ARM	58 - 00179	- STRETCHER F/ CRUST REMOVER BLADE
17 - 00178	- SLEEVE FP 12 08 X 12,70 mm		
18 - 01575	- SUPPORT AXLE F/ TOP ROCKER ARM		
19 - 00185	- BLADE STRETCHER SPRING		
20 - 01568	- TOP BLADE CONNECTION		
21 - 01761	- REAR FRAME KIT		
22 - 05912	- SIDE BEARING		
23 - 02038	- CONDUCT RAIL KIT		
24 - 01532	- SIDE FIXING HANDLE		
25 - 01540	- FRONT STAINLESS STEEL TABLE		
26 - 01537	- FRONT TABLE SUPPORT KIT		
27 - 03914	- ON/OFF SWITH 29123 15A		
28 - 01582	- SUPPOT KIT F/ CRUST REMOVER BLADE		
29 - 01755	- LEFT SUPPORT COLUMN KIT		
30 - 00376	- SQUARE RUBBER FOOT 50 X 80		
31 - 00512	- RIGHT SUPPORT COLUMN KIT		
32 - 01593	- RIGHT SUPPORT COLUMN CLOSING		
33 - 00022	- BALL BERING 6002 ZZ		
34 - 01577	- TABLE KIT F/ CRUST REMOVER		
35 - 01588	- TOP CLOSING KIT FP 12		
36 - 03307	- PULLEY1A F 5/8mm		
37 - 01539	- MOTOR SUPPORT STRETCHER		
38 - 01533	- MOTOR SUPPORT KIT		
39 - 00480	- MOTOR MONO 1/4 110/220V 60 HZ		
40 - 00783	- BELT 13A 720 A-27		
41 - 00978	- ELASTIC PIN 08 X 45		
42 - 01543	- MOVABLE BEARING FP 12		

INOX PARTS FOR BREAD SLICING MACHINE

1 - 04672	- BREAD LOAF PRESSER KIT
2 - 04835	- BREAD LOAF PRESSER
3 - 04687	- CONDUCT RAIL
5 - 04693	- DRAWER FP 12
6 - 04694	- REAR CLOSING
8 - 04676	- BREAD LOAF SUPPORT
9 - 04840	- SUPPORT KIT F/ BREAD LOAF SUPPORT
11 - 04841	- PACKING KIT
12 - 04679	- LEFT SUPPORT COLUMN CLOSING
23 - 04838	- CONDUCT RAIL KIT
24 - 04699	- SIDE FIXING HANDLE
26 - 04836	- FRONT TABLE SUPPORT KIT
29 - 04845	- LEFT SUPPORT COLUMN KIT
31 - 04844	- RIGHT SUPPORT COLUMN KIT
32 - 04680	- RIGHT SUPPORT COLUMN CLOSING
35 - 04837	- TOP CLOSING KIT FP 12
38 - 04843	- MOTOR SUPPORT KIT

FP 12 REBANADORA DE PAN

CONOZCA SU PRODUCTO

- 1.1 Fabricada en chapa de acero inoxidable SAE 1020 posee una pintura epoxi y rodamientos blindados.
- 1.2 Posee una mesa en acero inoxidable y navajas en acero 304.
- 1.3 La mesa tiene una lámina lateral para apoyar los panes.

CUIDADOS CON LA INSTALACIÓN

- 2.1 Instálela en una superficie llana.
- 2.2 Antes de conerctarla a la red eléctrica, asegúrese de que el voltaje de la máquina coincide con el de la red de su establecimiento.
- 2.3 Acuérdesse de conectar el cable tierra.

COMO USAR LA FP 12

- 3.1 Encienda la máquina y ponga los panes en la plataforma trasera del equipo.
- 3.2 Ponga la mayor cantidad de panes posible, pues esto lo volverá al proceso más rápido, facilitando el paso de los panes por las navajas.
- 3.3 Antes de operar los cuadros principales de las navajas asegúrese que la navaja lateral esté con la protección en la posición correcta.
- 3.4 Después de haber rebanado el pan, llévelo con las dos manos a la parte superior de la máquina para embolsarlo.
- 3.5 Para rebanar los panes se los debe dejar en reposo por algunos minutos.
- 3.6 Se puede rebanar hasta 700 panes/hora.

LIMPIEZA

- 4.1 Antes de efectuar la limpieza de su equipo, asegúrese de que éste esté apagado y desenchufado.
- 4.2 Limpie la parte externa, solamente, con un trapo húmedo.
- 4.3 No deje las navajas húmedas después de haberlas limpiado.
- 4.4 No derrame agua, al limpiar, sobre el equipo.
- 4.5 Se recomienda mucha atención al limpiar las navajas.

MANTENIMIENTO

- 5.1 La FP 12 no necesita de lubricante.

CÓDIGO	DESCRIÇÃO DAS PEÇAS	CÓDIGO	DESCRIÇÃO DAS PEÇAS
1 - 01590	- CONJ PRESSIONADOR PAO FP 12	43 - 01545	- CONJ REGUL QUADRO FP 12
2 - 07767	- PRECIONADOR PAO FP 12	44 - 00186	- EIXO BALANCIN INF FP 12 260MM
3 - 01557	- TRILHO CONDUTOR FP 12	45 - 00187	- EIXO BALANCIN INF FP 12 434,5MM
4 - 01570	- MESA INOX TRAS FP 12	46 - 01543	- MANCAL MOVIMENTADOR FP 12
5 - 01549	- GAVETA FP 12	47 - 00968	- ANEL ELASTICO E 15
6 - 01548	- FECHAMENTO TRASEIRO FP 12	48 - 00970	- ANEL ELASTICO I 32
7 - 01581	- PROTECAO LAMINA INOX FP 12	49 - 00180	- EIXO ESPAÇADOR FP 12 75MM
8 - 01598	- APOIO PAO FP 12 70 X 326	50 - 00194	- EIXO BIELA FP 12 64MM
9 - 01596	- CONJ SUP BRACO APOIO PAO FP 12	51 - 00051	- BIELA MENOR FP 12
10 - 00527	- MANIPULO 45 X 5/16 X 1	52 - 03093	- ESPACADOR BIELA MENOR FP 12 12MM
11 - 01585	- CONJ EMBALADOR FP 12	53 - 01007	- ANEL PVC 5MM 1/2
12 - 01594	- FECHAMENTO COL SUST ESQ FP 12	54 - 00883	- POLIA 1A-150 ESPECIAL FP 12
13 - 00184	- LAMINA FACA FITA FF13CSVD5-30 FP 12	55 - 00195	- EIXO BALANCIN INF FP 12 70,5MM
14 - 00656	- ROLAMENTO 6001 ZZ	56 - 00189	- CONTRA PESO FP 12
15 - 00657	- ROLAMENTO 0608 ZZ	57 - 01561	- CONJ QUADRO DIANTEIRO FP 12
16 - 00052	- BALANCIN FP 12	58 - 00179	- EST LAMINA DESC FP 12 66MM
17 - 00178	- BUCHA FP 12 08 X 12,70MM		
18 - 01575	- EIXO SUST BALAN SUP FP 12 445MM		
19 - 00185	- MOLA ESTIC LAMINA FP 12		
20 - 01568	- ENGATE LAMINAS SUP FP 12 14X50		
21 - 01761	- CONJ QUADRO TRASEIRO FP 12		
22 - 05912	- MANCAL LATERAL FP 12		
23 - 02038	- CONJ TRILHO CONDUTOR FP 12		
24 - 01532	- HASTE FIXACAO LAT FP 12 411,5MM		
25 - 01540	- MESA INOX DIAN FP 12 400 X 415		
26 - 01537	- CONJ SUPORTE MESA DIANT FP 12		
27 - 03914	- CHAVE L/D 29123 M4FT1EE3G UNIP 15A		
28 - 01582	- CONJ SUP LAMINA DESCASCADOR FP 12		
29 - 01755	- CONJ COLUNA SUST ESQ FP 12		
30 - 00376	- PE BORRACHA QUADRADO 50 X 80		
31 - 00512	- CONJ COLUNA SUST DIR FP 12		
32 - 01593	- FECHAMENTO COL SUST DIR FP 12		
33 - 00022	- ROLAMENTO 6002 ZZ		
34 - 01577	- CONJ MESA DESCASCADOR FP 12		
35 - 01588	- CONJ FECHAMENTO SUPERIOR FP 12		
36 - 03307	- POLIA 1A-065 F5/8 FP 12		
37 - 01539	- SUP ESTIC MOTOR FP 12 407MM		
38 - 01533	- CONJ SUPORTE MOTOR FP 12		
39 - 00480	- MOTOR MONOF 1/4 P4 11/22 60HZ		
40 - 00783	- CORREIA 13 A 720 A-27		
41 - 00978	- PINO ELASTICO 08 X 45		
42 - 01544	- BIELA MAIOR FP 12		

PEÇAS DA FATIADEIRA EM INOX

1 - 04672	- CONJ PRESSIONADOR PAO FP 12
2 - 04835	- PRECIONADOR PAO FP 12
3 - 04687	- TRILHO CONDUTOR FP 12
5 - 04693	- GAVETA FP 12
6 - 04694	- FECHAMENTO TRASEIRO FP 12
8 - 04676	- APOIO PAO FP 12 70 X 326
9 - 04840	- CONJ SUP BRACO APOIO PAO FP 12
11 - 04841	- CONJ EMBALADOR FP 12
12 - 04679	- FECHAMENTO COL SUST ESQ FP 12
23 - 04838	- CONJ TRILHO CONDUTOR FP 12
24 - 04699	- HASTE FIXACAO LAT FP 12 411,5MM
26 - 04836	- CONJ SUPORTE MESA DIANT FP 12
29 - 04845	- CONJ COLUNA SUST ESQ FP 12
31 - 04844	- CONJ COLUNA SUST DIR FP 12
32 - 04680	- FECHAMENTO COL SUST DIR FP 12
35 - 04837	- CONJ FECHAMENTO SUPERIOR FP 12
38 - 04843	- CONJ SUPORTE MOTOR FP 12

FP 12 BREAD SLICING MACHINE

GET TO KNOW YOUR PRODUCT

- 1.1 Manufactured in SAE 1020 steel plate with epoxy finishing and shielded ball bearings.
- 1.2 Stainless steel table and blades in stainless steel 304.
- 1.3 It has a table with side blade for the bread loaves to rest.

CARE WHEN INSTALING

- 2.1 Install your machine on a flat surface.
- 2.2 Before connecting your machine to the mains supply, make sure the voltage shown on it conforms your mains supply.
- 2.3 Always remember to connect the earth wire.

LEARN HOW TO USE YOUR FP 12

- 3.1 Switch the machine on and place the loaves of bread on the equipment's rear platform.
- 3.2 Place the larger quantity of loaves possible. This will turn the process faster and therefore make the passage of the loaves through the blades easier.
- 3.3 Before operating the frame with the main blades, always make sure the side blade has its protection on the correct position.
- 3.4 After the loaf has been sliced, using both hands, place it on the top part of the machine for packing.
- 3.5 Before slicing the loaves of bread they have to rest for a while.
- 3.6 You can slice up to 700 loaves of bread/hour.

CLEANING

- 4.1 Before cleaning your equipment, make sure it is disconnected from the mains supply.
- 4.2 Use a damp cloth to clean the external part of your machine.
- 4.3 Do not leave the blades wet after cleaning.
- 4.4 Do not pour water over the equipment when cleaning.
- 4.5 We recommend being very careful when cleaning the blades.

MAINTENANCE

- 5.1 The FP 12 does not need lubrication.

FATIADORA DE PÃO FP 12

