

CILINDRO SOVADOR

CS-500 SA

G.PANIZ

Manual de Instrução

 [@grupogpaniz](https://www.instagram.com/grupogpaniz)

 [gpaniz.equipamentos](https://www.facebook.com/gpaniz.equipamentos)

 [G.Paniz Ind. de Equip. p/ Alim. LTDA](https://www.youtube.com/G.Paniz%20Ind.%20de%20Equip.%20p%2F%20Alim.%20LTDA)

ÍNDICE

✍ Apresentação - Finalidade - Segurança	3
✍ Aspectos de Segurança	4
✍ Recebimento do Produto	6
✍ Instalação CS-500 SA	7
✍ Características Técnicas	8
✍ Botão de Emergência	9
✍ Instruções Gerais de Instalação	9
✍ Instalação Elétrica	9
✍ Tabela Disjuntores	9
✍ Instalação de uso - Manutenção	10
✍ Lubrificação da corrente	11
✍ Regulagem das Lonas	11
✍ Regulagem da Correia	12
✍ Limpeza	13
✍ Ocorrência de Defeitos	13
✍ Esquema Elétrico	14
✍ Termo de Garantia	19
✍ Lista de Revisões da Máquina	21
✍ Cronograma de Manutenção	22
✍ Lista de Revisões do Manual	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 G PANIZ, à frente no mercado, com vantagens de economia, produtividade, segurança e qualidade.

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

FINALIDADE DO MANUAL

A finalidade deste manual é passar ao usuário informações necessárias sobre o produto 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

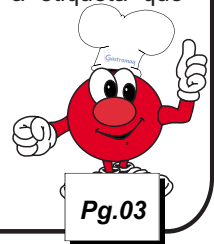
Para indicar os riscos decorrentes de tensões perigosas



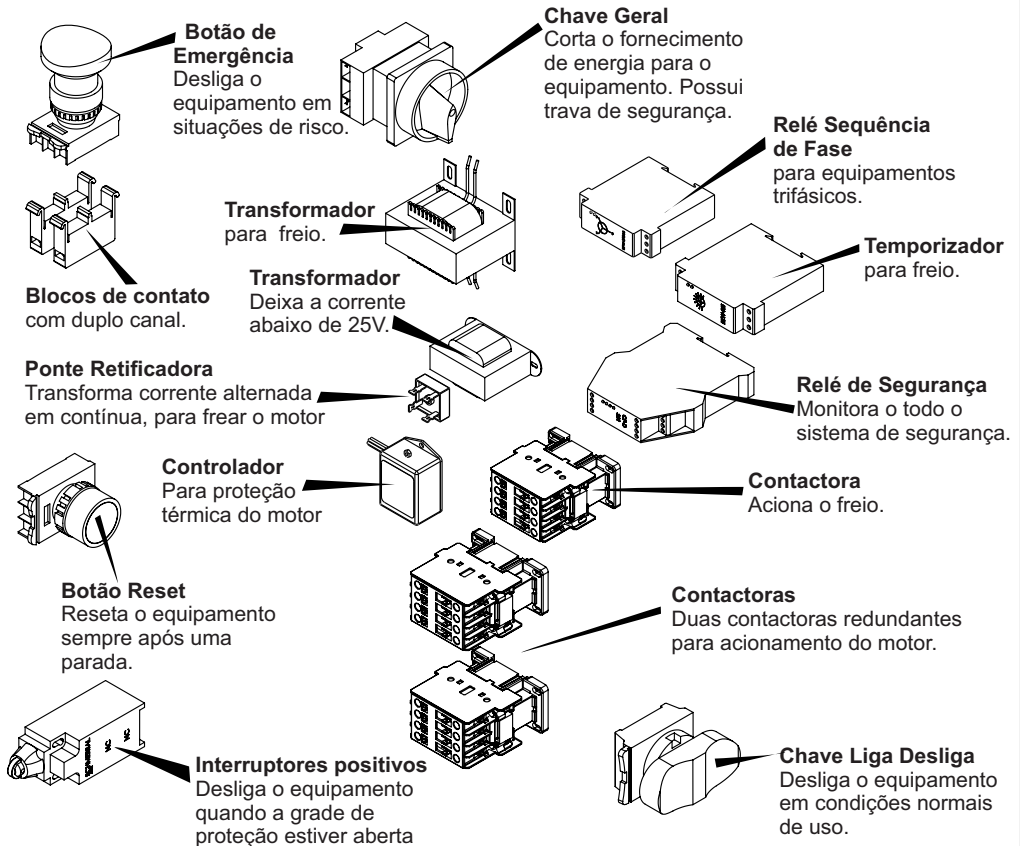
Terra de Proteção
IEC 60417-5019

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



VIDA ÚTIL DOS COMPONENTES

Contactoras	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	30x10 ⁶ manobras
Vida Elétrica	10x10 ⁵ manobras

Botões

Vida Mecânica	3x10 ⁶ operações
---------------	-----------------------------

Botões de emergência

Vida Mecânica	3x10 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: Esta máquina foi projetada observando a Norma de Segurança Nr12 e a Norma Household and similar electrical appliances - Part 2-64: Particular requirements for commercial electric kitchen machines (Segurança de aparelhos eletrodomésticos e similares - Parte 2-64: Regras particulares para Máquinas Elétricas Comerciais de Cozinha) IEC 60335-2-64.

Cilindro CS-500 SA : A descrição da máquina e sua utilização prevista, podem ser visualizadas na página 8.

Esquema Elétrico: Para a visualização da esquemática do comando elétrico, conforme a tensão 220V ou 380V, verificar a partir da página 14.

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 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.

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

Adulteração: Seu equipamento possui tampa 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 9.

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

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 13.

- 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.

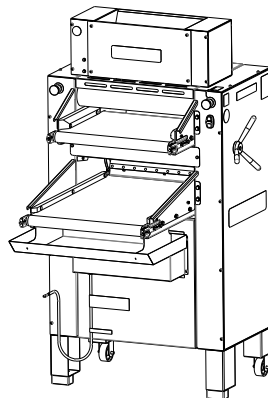
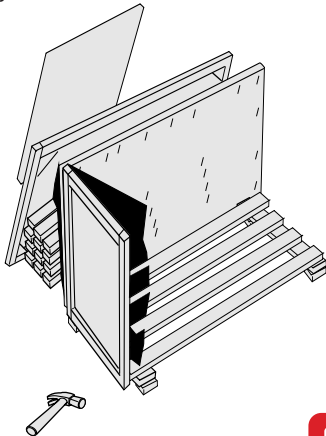
RECEBIMENTO DO PRODUTO

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.

OBSERVAÇÃO: Em casos de avaria no recebimento seja ele por qualquer motivo acima mencionado, a fábrica não se responsabiliza.

ATENÇÃO: Enfarinhador é um item opcional do equipamento.



INSTALAÇÃO CS-500 SA

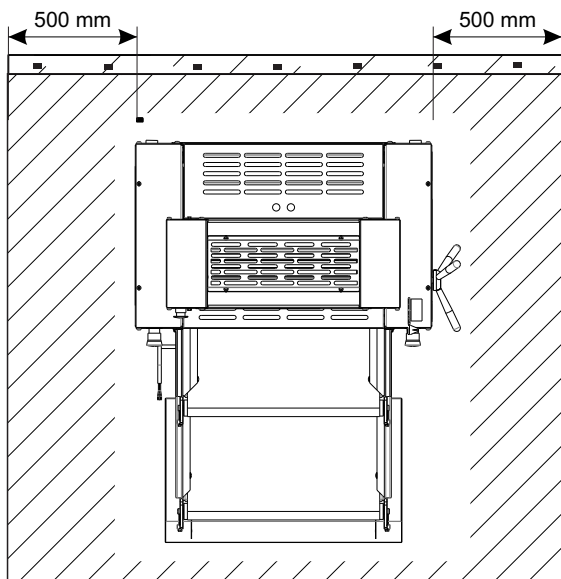
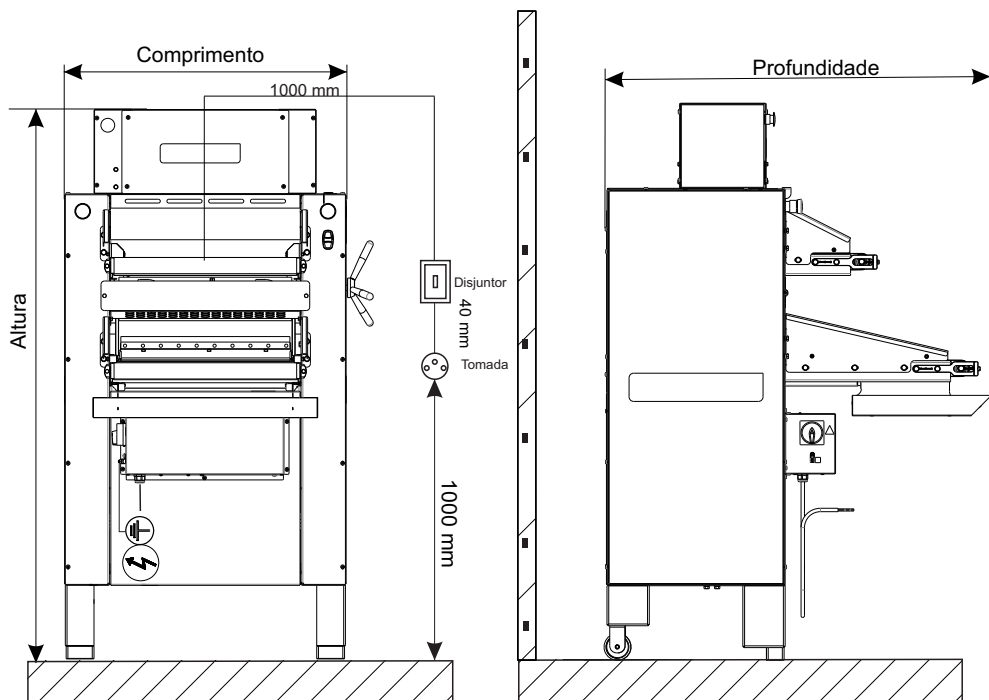






Tabela de Dimensões

MODELO	ALTURA	LARGURA	PROFUNDIDADE
CS-500 S/ Enfarinhador	1575 mm	887 mm	1084 mm
CS-500 C/ Farinhador	1580mm	887 mm	1094 mm

ESTE EQUIPAMENTO NECESSITE DE:

-  TERMINAL TERRA
-  DISJUNTOR
-  CONEXÃO ELÉTRICA
-  TOMADA
-  ÁREA PARA MANUTENÇÃO

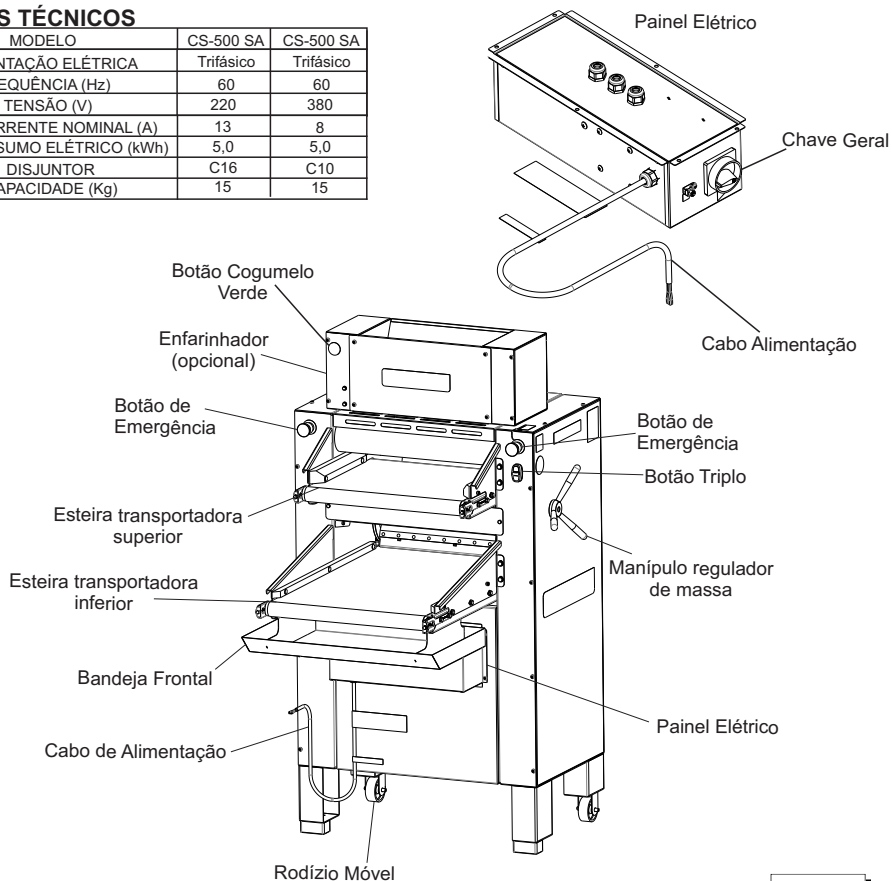
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Cilindro CS 500-SA, projetado como sovador de massas pesadas, como massas de pizzas, pães. Atende o trabalho em cozinhas industriais, panificadoras, padarias e similares com muita eficiência, rapidez e qualidade.

Equipamento com estrutura em inox 430 ou opcional com laterais em aço carbono com pintura epóxi. Equipamento de acordo com as normas de segurança NR-12, possui enfarinhador que facilita na hora de sovar a massa (item opcional). Possui um prático sistema de abertura e fechamento dos rolos (Abertura de 25mm) com simples acionamento através de um manípulo localizado na lateral da máquina, sua utilidade é de ser aberto quando a massa for mais espessa e/ou maior, e fechado quando a massa for ou estiver com uma espessura relativamente menor, possui duas esteiras que auxiliam no transporte da massa até os rolos, proporcionando um alto ritmo de desempenho facilitando a produção, diminuindo o esforço e melhorando a ergonomia do usuário.

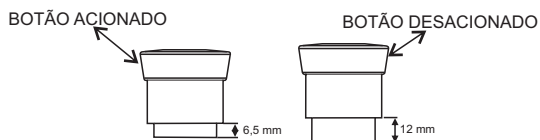
DADOS TÉCNICOS

MODELO	CS-500 SA	CS-500 SA
ALIMENTAÇÃO ELÉTRICA	Trifásico	Trifásico
FREQUÊNCIA (Hz)	60	60
TENSÃO (V)	220	380
CORRENTE NOMINAL (A)	13	8
CONSUMO ELÉTRICO (kWh)	5,0	5,0
DISJUNTOR	C16	C10
CAPACIDADE (Kg)	15	15



BOTÃO DE EMERGÊNCIA

O BOTÃO DE EMERGÊNCIA da máquina possui a função de segurança de parar a máquina instantaneamente em caso de emergência. Portanto, o mesmo devem estar desacionado para que o aparelho possa entrar em funcionamento. A imagem a seguir ilustra o botão acionado e desacionado.



INSTRUÇÕES GERAIS DE INSTALAÇÃO

- Verificar se a tensão da rede elétrica é a mesma de seu equipamento;
- Instale seu equipamento em uma área bastante arejada;
- Instalar o equipamento em uma superfície plana;
- Deixar um espaço conforme página 06 em torno do equipamento;
- Para a operação adequada, este equipamento deve ser instalado em local com temperatura entre 5°C a 25°C;
- Manter o equipamento fora do alcance de crianças.

INSTRUÇÃO DE INSTALAÇÃO ELÉTRICA

- O equipamento deve ser aterrado obrigatoriamente para evitar riscos ao operador e danos ao equipamento.
- Utilizar um disjuntor.
- Quando a tensão for de 380V é necessário um condutor neutro.
- Fazer a conexão do terminal equipotencial.

Para equipamentos trifásicos, é necessário acertar as posições das fases da corrente elétrica. Ou seja, a ordem dos fios na tomada deverá ser feita por tentativa até que se encontre a posição de funcionamento correto da máquina. A figura abaixo ilustra tais tentativas:

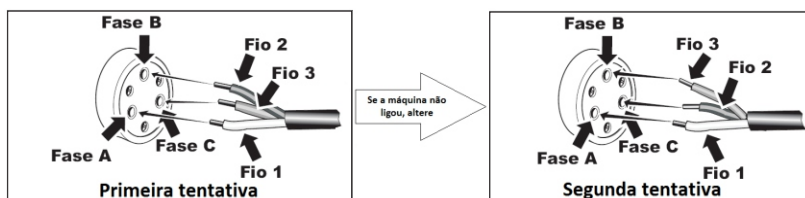


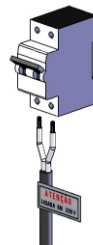
TABELA DE DISJUNTORES

É importante ter um disjuntor instalado em sua rede elétrica conforme sugerido na tabela abaixo. Se necessário contrate um eletricista profissional, qualificado e de sua confiança, para adequar a instalação elétrica.

Modelo	Tensão	Disjuntor Curva / Corrente	Seção do condutor (bitola do fio)
CS-500 SA	220V TRIF. 60Hz	B 16 A	1,5 mm ²
CS-500 SA	380V TRIF. 60Hz	B 10 A	1,5 mm ²

Disjuntores
conforme
norma NBR NM
60898.

Condutores
conforme
norma NBR
5410



INSTRUÇÕES DE USO

Para ligar sua máquina, siga os passos descritos abaixo:

- 1º Passo: Verificar se a tensão de seu equipamento é a mesma que a do estabelecimento.
- 2º Passo: Ligar a máquina na rede elétrica;
- 3º Passo: Ligar o disjuntor.
- 4º Passo: Posicionar a '*Chave Geral*' na posição 1 (ON);
- 4º Passo: Verificar se o '*botão de Emergência*' está na posição de trabalho (puxado totalmente para fora);
- 5º Passo: Pressionar o botão '*Reset*';
- 6º Passo: Pressionar o botão '*Liga*';
- 7º Passo: Colocar a massa dentro do equipamento, deslizando pela bandeja superior, chegando aos cilindros para iniciar o processo de sovagem;
- 8º Passo: Caso possua o enfarinhador pressionar o botão cogumelo verde para o mesmo liberar farinha (repetir o passo quantas vezes achar necessário);
- 7º Passo: Coletar a massa da bandeja inferior e recolocá-la na bandeja superior;
- 8º Passo: Continuar com o processo (passo 7) até a massa obter a consistência ideal.

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

Obs: Caso seja retirada a proteção frontal dos cilindros, pressionando o '*botão de emergência*' ou o botão '*desliga*' encaixe e parafuse novamente a proteção dos cilindros (como já vem de fábrica) e repita os passos 3 à 5.

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

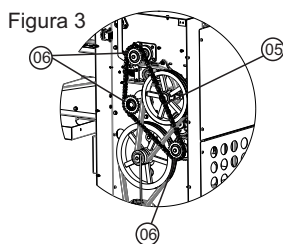
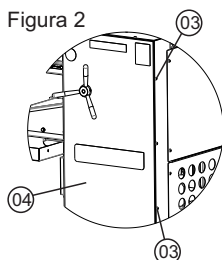
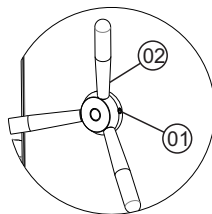
-Recomenda-se que o usuário trabalhe com no máximo 15 kg de massa, ficando a critério do próprio usuário o tempo de operação, de acordo com a consistência final desejada da massa

MANUTENÇÃO

- A equipe de manutenção do cliente deve revisar e testar as condições elétricas (contatores, cabos, contatos, chaves, etc) a cada 800 horas de trabalho.
- A situação normal de trabalho do equipamento deve ser restaurada somente quando os responsável (is) pela manutenção acabar (em) o serviço. Todas as proteções fixas que, por ventura, tenham sido removidas devem ser recolocadas e aparafusadas novamente conforme estavam;
- Somente pessoas autorizadas e treinadas, que reconhecem todos os riscos do equipamento devem realizar a 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.
 - Caso o cordão de alimentação esteja danificado, o mesmo deverá ser substituído pelo fabricante ou serviço autorizado com um cordão de alimentação especial disponibilizado pelo fabricante ou serviço autorizado.
- As manutenções preventivas com potencial de causar acidentes devem ser objeto de planejamento e gerenciamento efetuado por um profissional legalmente habilitado.
- Partes metálicas são condutoras de calor, portanto, antes de iniciar qualquer manutenção verifique se o equipamento está completamente resfriado;
- 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 mãos 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 Cilindro Semi-Automático CS-500 SA.

LUBRIFICAÇÃO CORRENTE

Figura 1



1º Passo - Soltar o parafuso (item 01) e em seguida remover o manípulo (item 02).

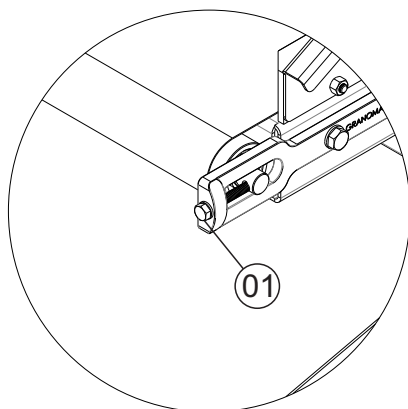
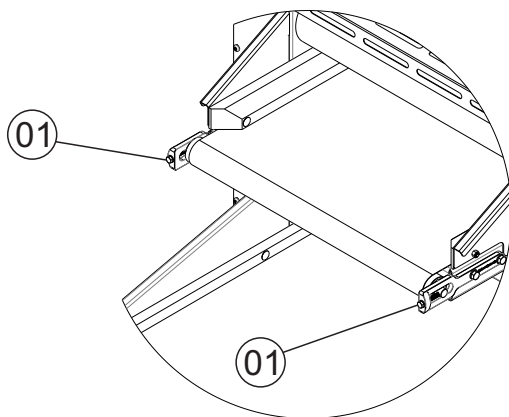
2º Passo - Remover todos os parafusos (item 03), após remover a tampa lateral (item 04).

3º Passo - Utilize um pincel e graxa e passe por toda a corrente (item 05) internamente e nas rodas dentadas (item 06).

4º Passo - Após feito o passo descrito acima, coloque a tampa (item 04) aperte os parafusos (item 03), recoloca o manípulo (item 02) e aperte o parafuso (item 01).

REGULAGEM DAS LONAS

Para esticar a lona utilize uma chave de boca e aperte ambos os parafusos (item 1) girando no sentido horário, até que a lona fique totalmente esticada.



REGULAGEM CORREIA

1º Passo - Soltar o parafuso (item 01) e em seguida remover o manípulo (item 02).

2º Passo - Remover todos os parafusos (item 03), após remover a tampa lateral (item 04).

3º Passo - Afrouxar o parafuso (item 05).

4º Passo - Apertar a porca (item 06) que esta presa na haste (item 07) , até que a correia esteja esticada (a correia deve ficar em um meio termo).

Figura 2

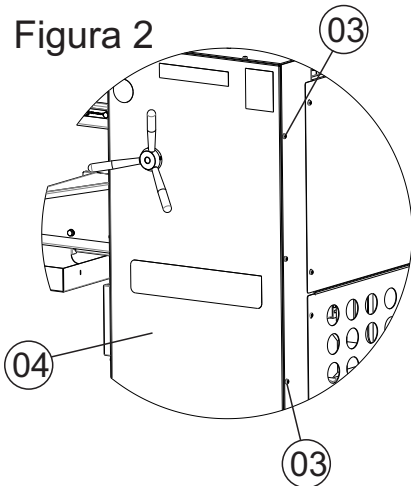
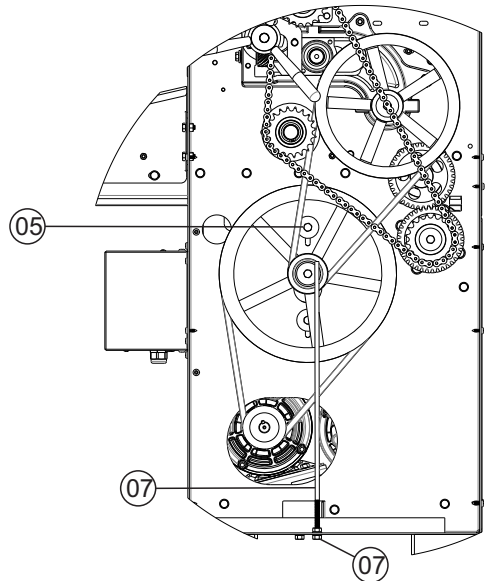
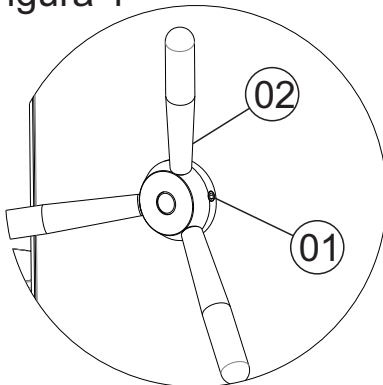


Figura 1



LUBRIFICAÇÃO DAS ENGRENAGENS

Figura 1

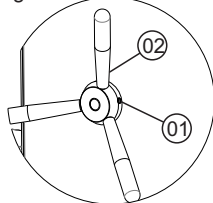


Figura 2

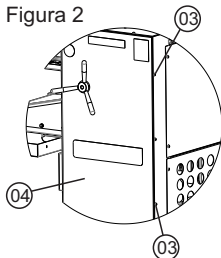
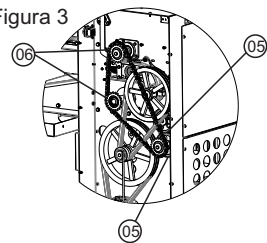


Figura 3



1º Passo - Soltar o parafuso (item 01) e em seguida remover o manipulador (item 02).

2º Passo - Remover todos os parafusos (item 03), após remover a tampa lateral (item 04).

3º Passo - Utilize um pincel e graxa e passe por toda as engrenagens (item 05).

4º Passo - Após feito o passo descrito acima, coloque a tampa (item 04) aperte os parafusos (item 03), recoloco o manipulador (item 02) e aperte o parafuso (item 01).

LIMPEZA

- Antes de efetuar a limpeza desligue a chave geral 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.

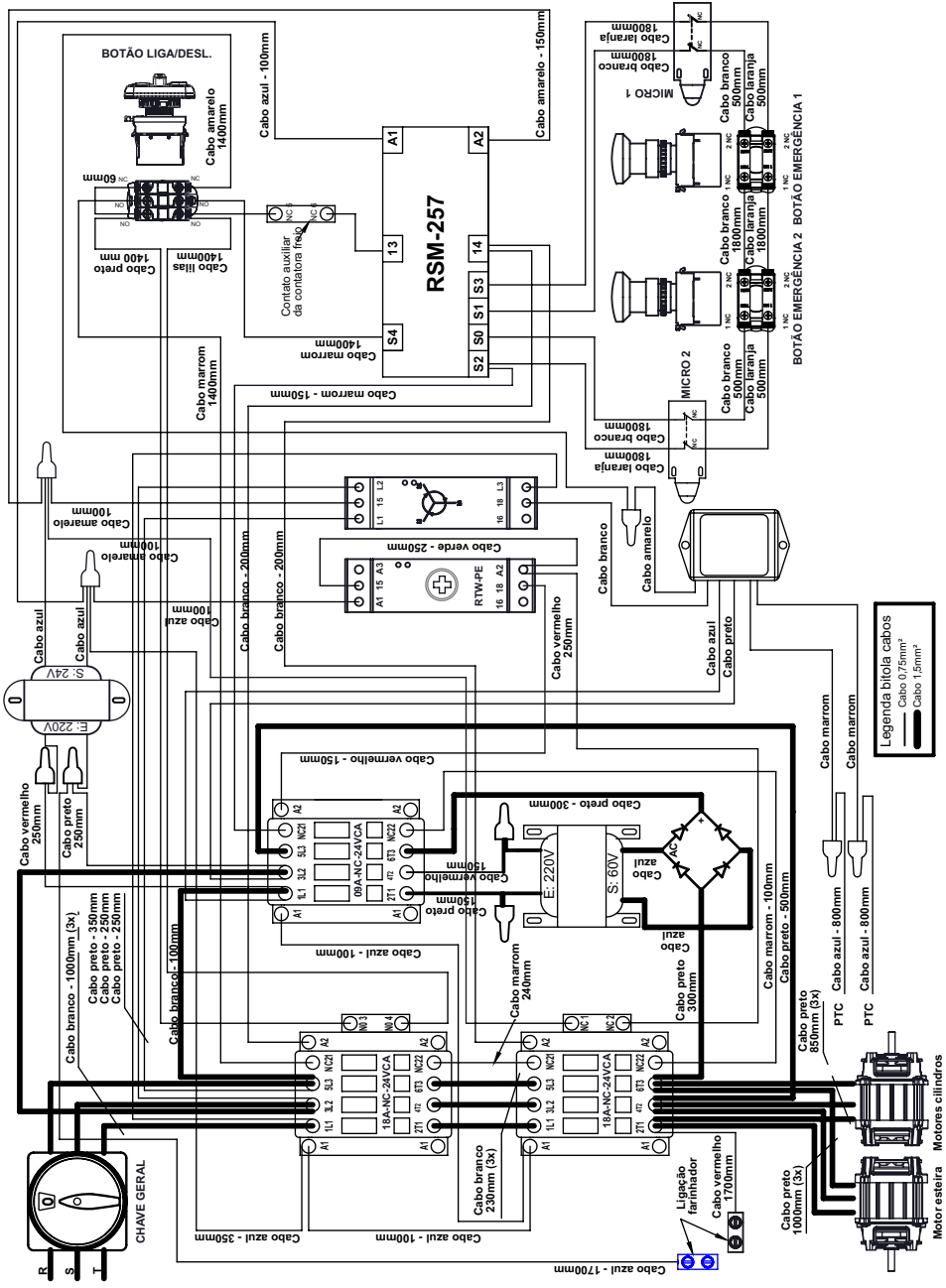
- A máquina não poderá ser submergida para limpeza.

- Utilize somente um pano úmido para fazer a higiene dos cilindros. Não deixe os cilindros úmidos após a limpeza do equipamento, a fim de prolongar a vida útil deste

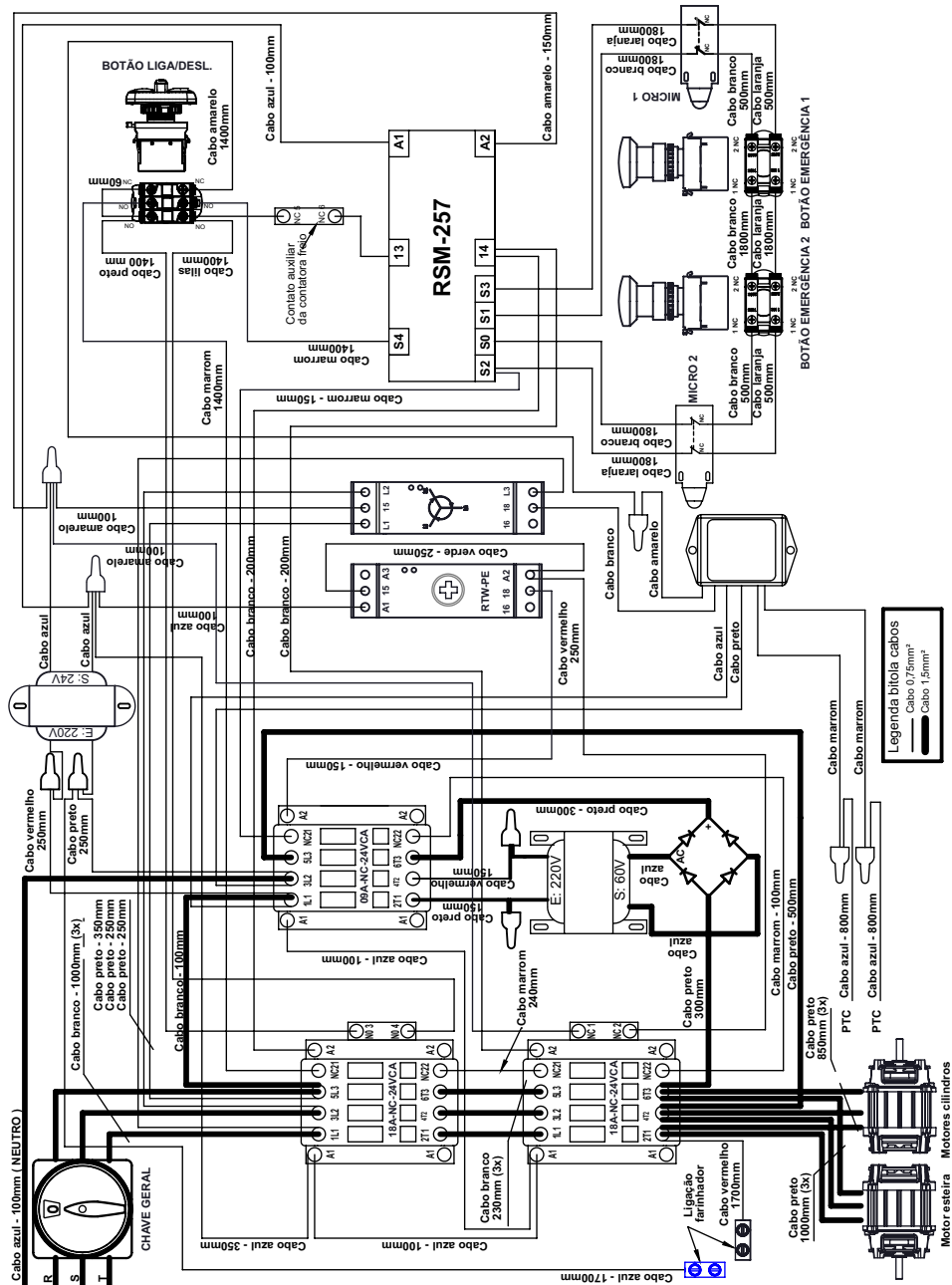
OCORRÊNCIA DE DEFEITOS

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 10.
Micros	Parafuso que da aperto no micro frouxo.	- Entrar em contato com a assistência técnica.
	Accionador da micro desregulado.	- Entrar em contato com a assistência técnica.

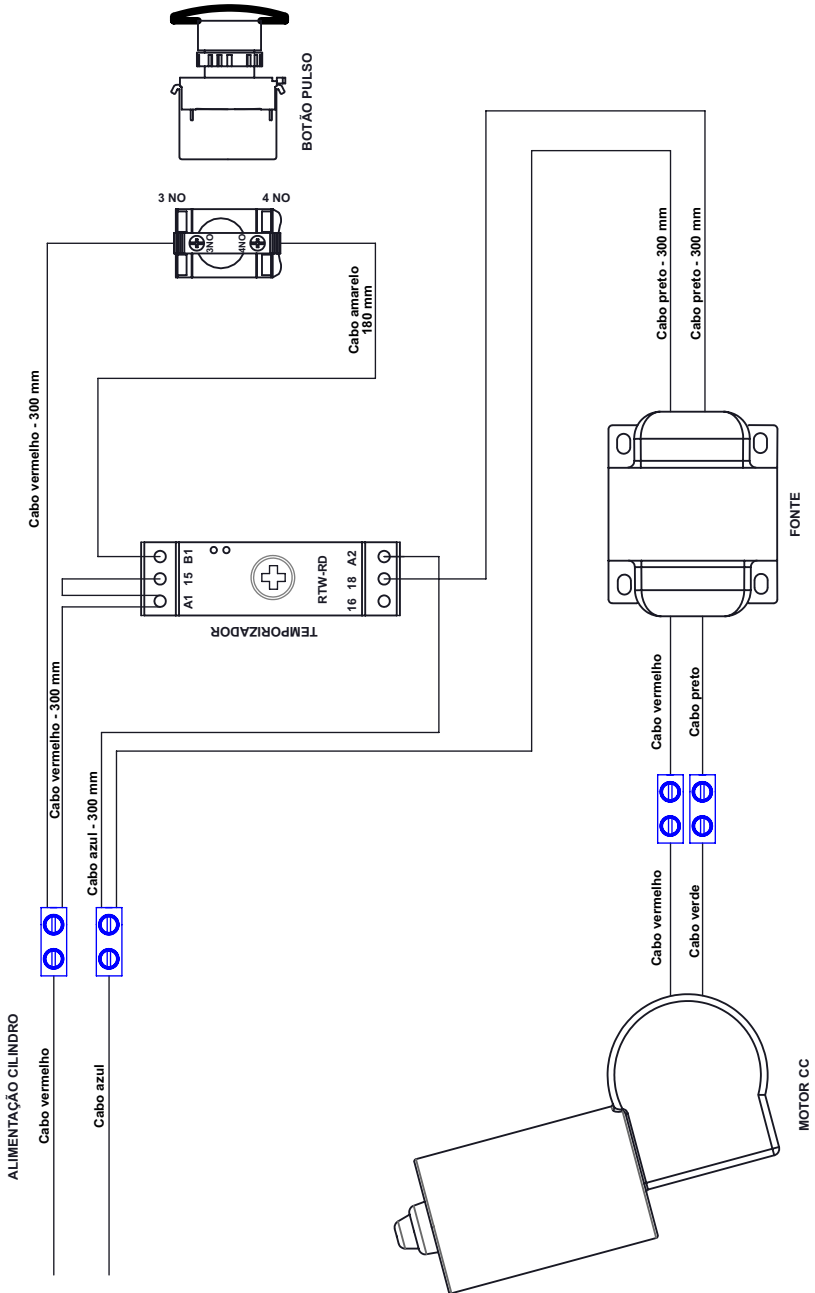
ESQUEMA ELÉTRICO 220V TRIFÁSICO DIGIMEC CS-500 SA



ESQUEMA ELÉTRICO 380V TRIFÁSICO DIGIMEC CS-500 SA

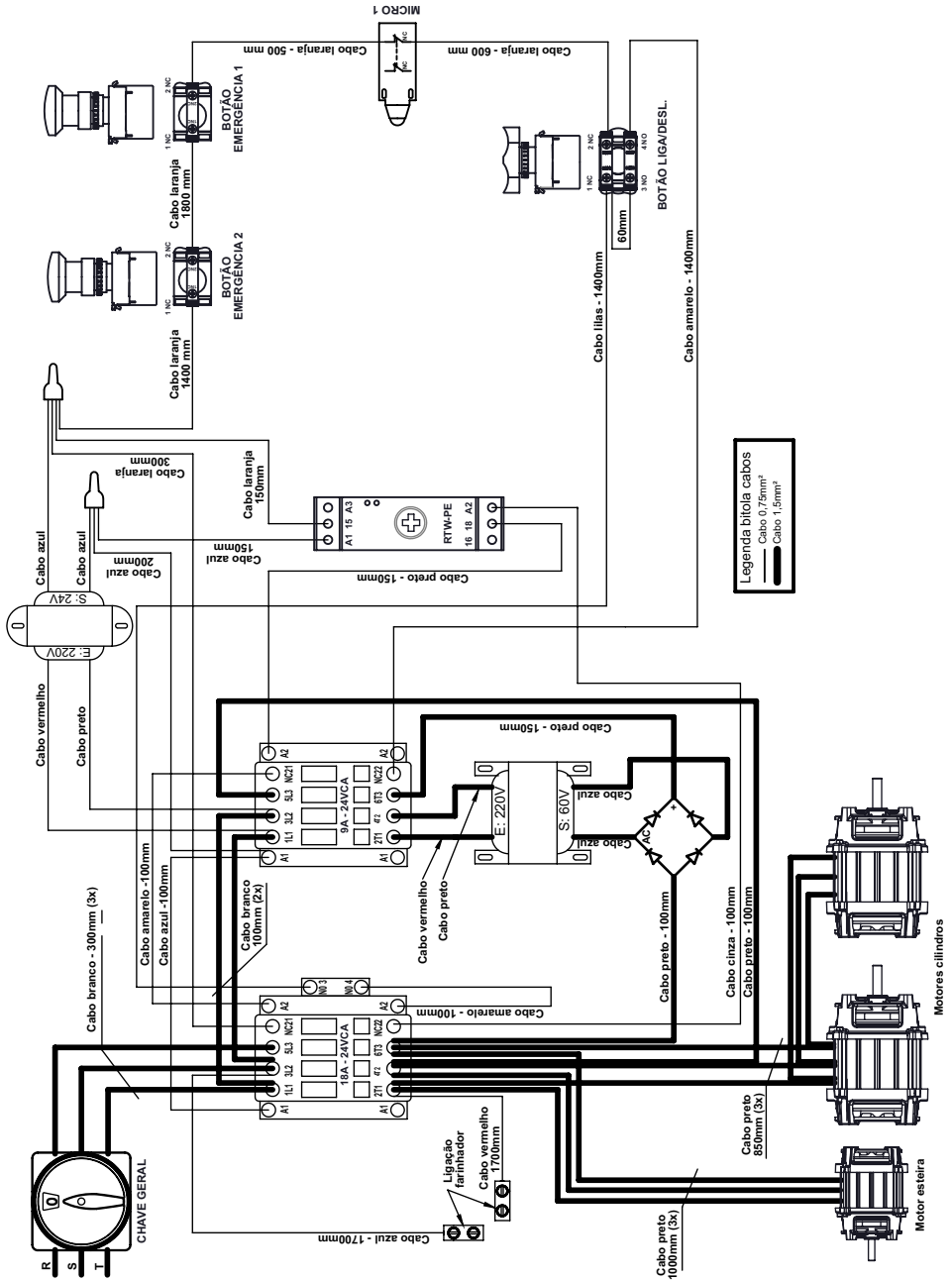


ESQUEMA ELÉTRICO FARINHADOR CS- 500 SA

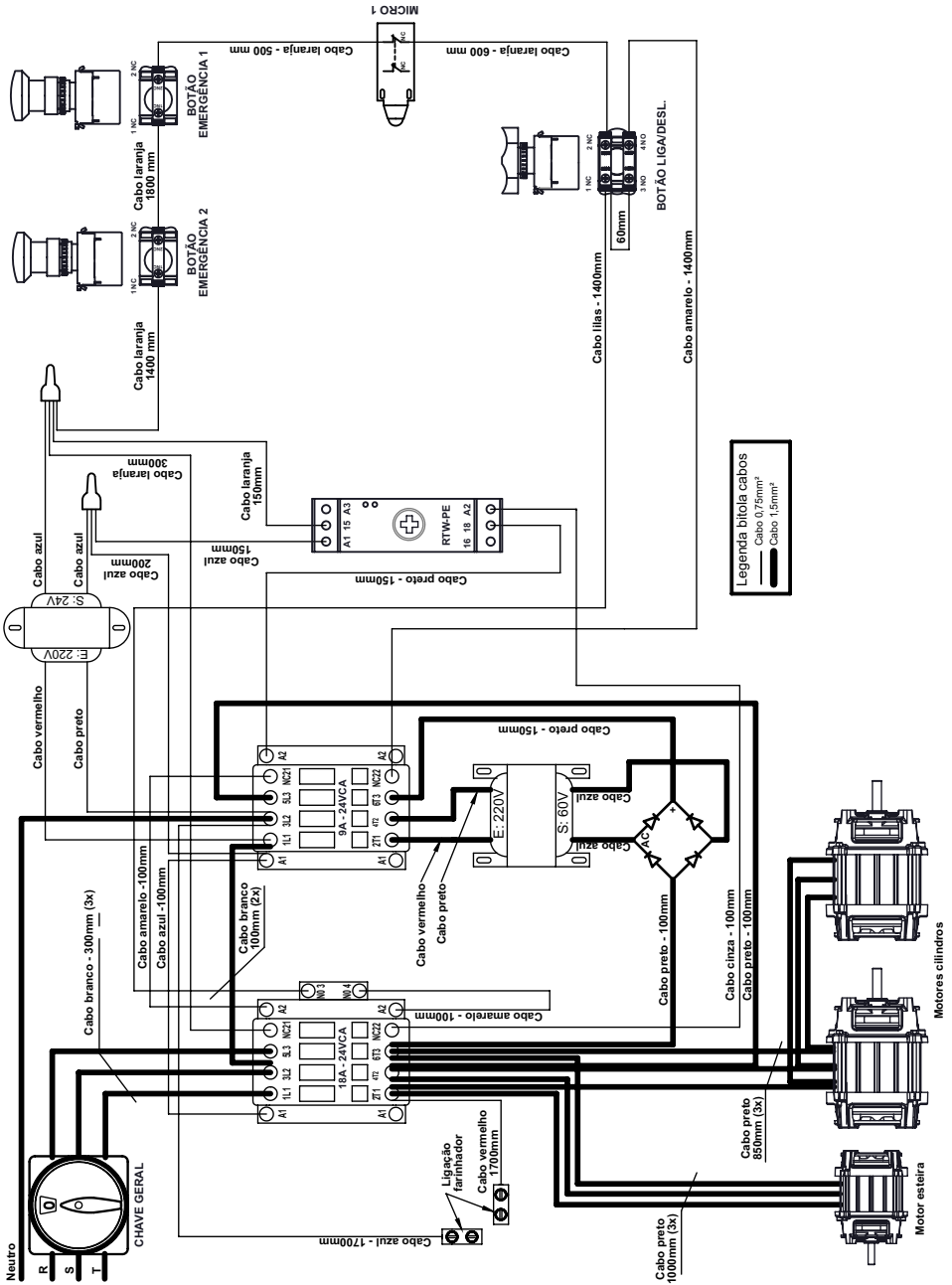


Legenda bitola cabos
 — Cabo 0,75mm²
 — Cabo 1,5mm²

ESQUEMA ELÉTRICO 220V TRIFÁSICO MERCADO EXTERNO CS-500 SA



ESQUEMA ELÉTRICO 380V TRIFÁSICO MERCADO EXTERNO CS-500 SA



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.

ASSISTÊNCIAS TÉCNICAS AUTORIZADAS

Você pode entrar em contato com a assistência técnica autorizada mais próxima de você, acesse:

<https://gpaniz.com.br/assistencia-tecnica/autorizadas/>

Aponte a câmera do seu celular para o **QR CODE** ao lado, e tenha acesso a lista completa das assistências técnicas autorizadas.



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

CRONOGRAMA DE MANUTENÇÃO

NÚMERO	DESCRIÇÃO	PERIODICIDADE
01	ESTICAR CORREIAS	1.800 HORAS
02	LUBRIFICAR CORRENTES	1.800 HORAS
03	TROCAR ROLAMENTO MANCAIS	15.000 HORAS
04	TROCAR CORRENTES	8.000 HORAS
05	TROCAR CORREIAS	4.000 HORAS
06	LIMPEZA SISTEMA ELÉTRICO	1.800 HORAS
07	REAPERTO SISTEMA ELÉTRICO	1.800 HORAS
08	LIMPEZA EXTERNA EQUIPAMENTO	DIÁRIA

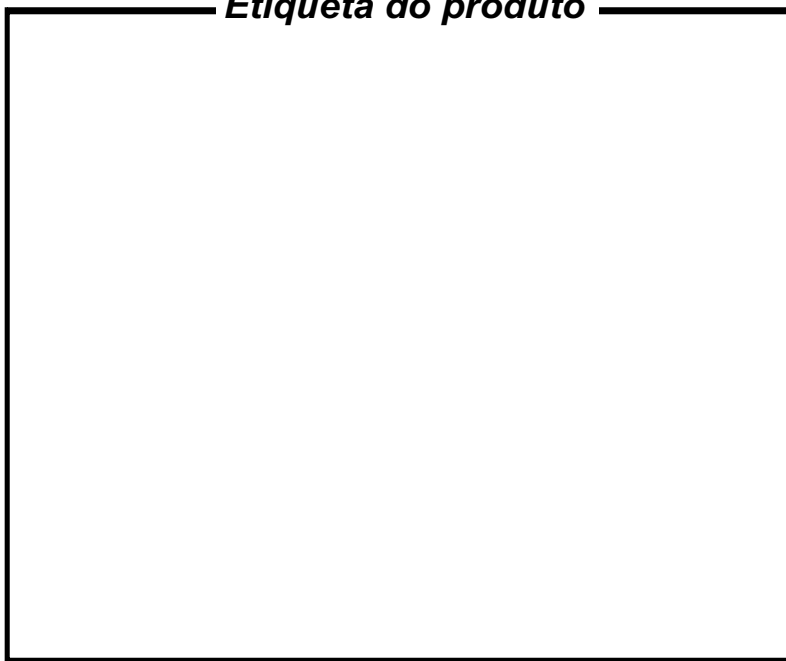
LISTA DE REVISÕES MANUAL

Revisão	Nº Série Inicial	Nº Série Final	CDA	Descrição
00	110717XXXXXX	300717XXXXXX	2405	Alterado código do item 64 e 75 da página 24.
01	310717XXXXXX	180917XXXXXX	2511	Acrescentado item 25 nas páginas 29 e 30.
02	190917XXXXXX	291122XXXXXX	4704 4874	Acrescentado link's e QrCode referente a assistências autorizadas. Atualizadas as informações da página 6 conforme CDA.
03	301122XXXXXX			

* Alterado conforme layout novo.

CS-500 SA

Etiqueta do produto



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

Gpaniz Indústria de Equipamentos para Alimentação Ltda.

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

CNPJ 90.771.833/0001-49