











BATEDEIRA PLANETÁRIA ELETRÔNICA

BP-18 EL

















G.PANIZ

Manual de Instrução

ÍNDICE

 Apresentação - Finalidade - Segurança	3
 Aspectos de Segurança	4
 Recebimento do Produto	6
 Instalação BP-18EL	7
 Características Técnicas	8
 Acessórios - Botão de Emergência - Relé de Segurança	9
 Instalação Carrinho - Instalação Funil - Instalação Elétrica - Instalação Elétrica	10
 Nível da Cuba - Instruções de Uso - Manutenção	11
 Regulagem Grade de Proteção e Micros - Lubrificação Corrente	12
 Regulagem Correia - Ocorrência de Defeitos - Parâmetros - Limpeza	13

ESPAÑHOL

 Presentación - Finalidad del Manual - Seguridad	14
 Aspectos de Seguridad	15
 Características Técnicas	16
 Accesorios - Botón de Emergencia - Instrucción de Instalación Carrito	17
 Instalación Funil - Instalaciones Generales - Instalación Eléctrica - Instrucciones de Uso	18
 Nivel Cuba - Mantenimiento - Regulación Granada de Protección	19
 Lubricación Corriente - Regulación Correia - Ocurrencia de Defectos	20
 Parámetros de Programación - Limpieza	21
 Vista Explodida Batedeira	22
 Vista Explodida Paineil	28
 Esquema Eléctrico	30
 Certificado Relé Instrutech	32
 Termo de Garantía	33
 Lista de Revisões Máquina	37
 Lista de Revisão Manual	38
 Cronograma de Manutenção	39

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 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



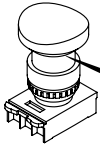
Terra de Proteção
IEC 60417-5019

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.

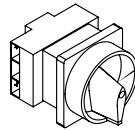
- Verifique se a tensão do seu aparelho está de acordo com a etiqueta que acompanha o produto (no cordão de alimentação).
- Para evitar choques e danos ao seu produto verifique o aterramento de sua rede elétrica.
- Crianças devem ser vigiadas para assegurar que não estejam brincando com o aparelho.



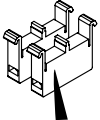
ASPECTOS DE SEGURANÇA



Botão de Emergência
Desliga o equipamento em situações de risco.

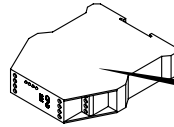
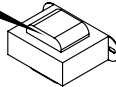


Chave Geral
Corta o fornecimento de energia para o equipamento. Possui trava de segurança.



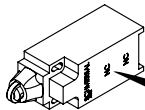
Blocos de contato com duplo canal.

Transformador
Deixa a tensão abaixo de 25V.

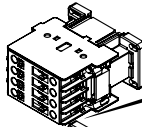


Relé de Segurança
Monitora o todo o sistema de segurança.

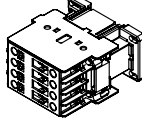
Controlador
Para proteção térmica do motor



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



Contactoras
Duas contactoras redundantes para acionamento do motor.



Chave Liga/Reset/Desliga
Liga/Desliga o equipamento em condições normais de uso.
Reseta o equipamento após uma parada de emergência ou abertura da grade.

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.

Batedeira Planetária Eletrônica : 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 monofásica 220V verificar a pág 30.

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, para evitar superaquecimento do motor.
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.

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 11.

ASPECTOS DE SEGURANÇA

Manutenção: Procedimentos para manutenção, cabo danificado, desgaste da correia, verifique pág 20.

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 09.

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

ATENÇÃO: Respeitar o período de funcionamento com carga máxima que está especificado na etiqueta que acompanha o equipamento.

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

Atenção

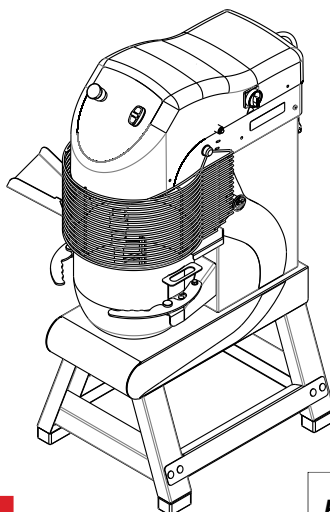
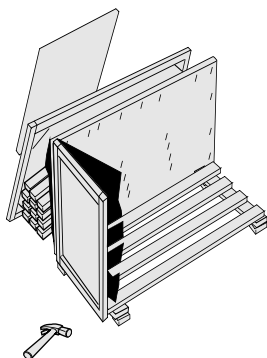
É PROIBIDA A RETIRADA DE QUALQUER ITEM DE SEGURANÇA DE SUA MÁQUINA SOB PENA DE PERDA DA GARANTIA E FUNCIONAMENTO DO EQUIPAMENTO.

RECEBIMENTO DO PRODUTO

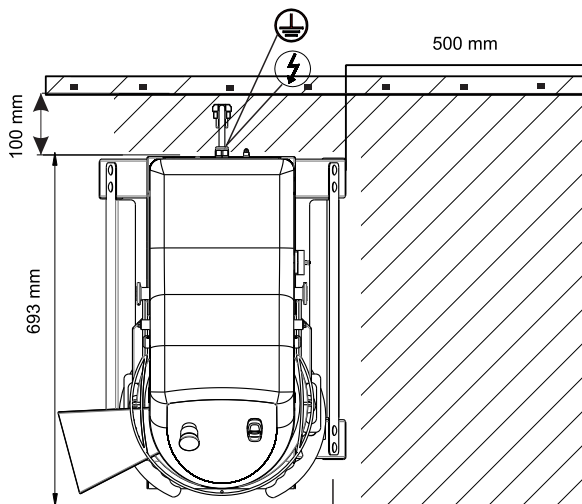
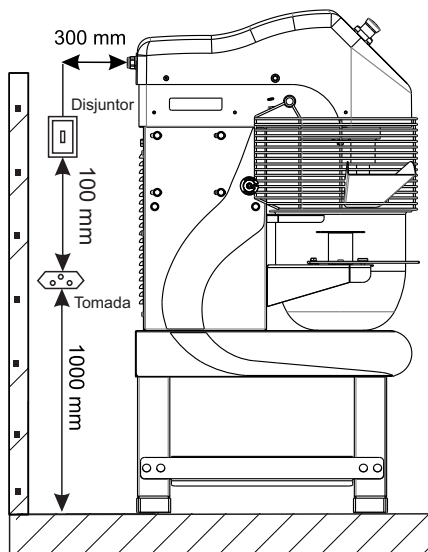
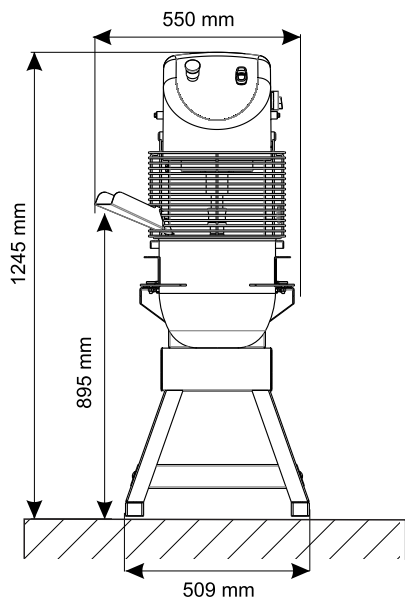
Ao receber o produto, recomendamos cuidado e inspeção para detectar qualquer avaria proveniente do transporte, tais como:

- Amassados e riscos na pintura ou no inox;
- 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.



INSTALAÇÃO BP-18EL



Tabele de Dimensões

MODELO	ALTURA	LARGURA	PROFUNDIDADE
FTG-150	1245 mm	550 mm	693 mm



TERMINAL TERRA



ÁREA PARA MANUTENÇÃO



CONEXÃO ELÉTRICA



DISJUNTOR



TOMADA 20A

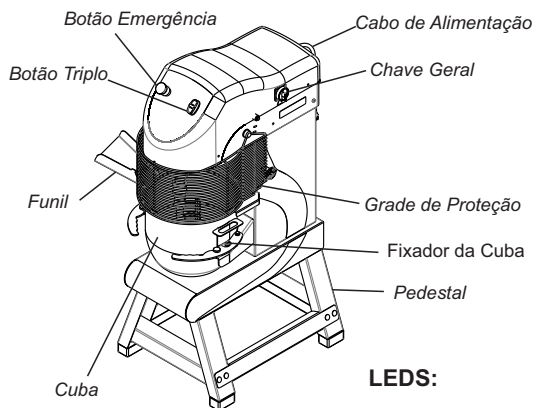
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Projetada como Batedeira de massas leves e médias, como massas de panquecas, claras em neve, cremes, funciona com até 18 litros de capacidade máxima. Atende o trabalho constante em cozinhas industriais panificadoras, padarias e similares com muita eficiência, rapidez e qualidade, trabalha na tensão de 220V.

A batedeira Planetária BP-18 EL é fabricada em aço SAE 1020 com acabamento em pintura epóxi ou em aço inox, batedores (globo, raquete e espiral) em alumínio, painel frontal que proporciona maior praticidade durante o uso, funil na grade que facilita a adição de ingredientes com o equipamento em funcionamento. A batedeira possui um sistema de 4 velocidades diferentes para melhor batimento.

Nota: O equipamento é produzido parcialmente em aço inoxidável.

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



DADOS TÉCNICOS	
ALIMENTAÇÃO ELÉTRICA	MONOFÁSICA
POTÊNCIA (kW)	0,75
FREQÜÊNCIA (Hz)	60
TENSÃO (V)	220
CORRENTE NOMINAL (A)	5
CONSUMO KWh	1,10
CORDÃO DE ALIMENTAÇÃO	3 X 1,5mm

ROTAÇÕES	
VELOCIDADE	BATEDOR (rpm)
VELOCIDADE 1	172
VELOCIDADE 2	298
VELOCIDADE 3	415
VELOCIDADE 4	533

LEDS:

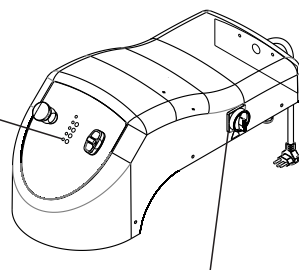
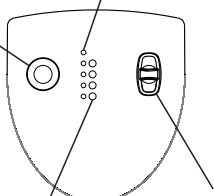
Indica a velocidade que o equipamento está trabalhando.

Botão de Emergência:

É utilizado para parar o equipamento em situações de emergência, para acioná-lo basta pressionar o botão e para desacioná-lo puxe-o novamente.

Led de Funcionamento:

Indica quando o equipamento está pronto para ser usado.



Chave Geral:

É utilizada para fornecer energia para o restante do sistema elétrico, está acionada quando se encontra na posição 'I' e desacionada quando está na posição 'O'.

Troca de Velocidade:

Após acionar o botão liga, selecione a velocidade desejada para seu equipamento começar a trabalhar.

Botão Liga/Desliga/Reset:

O botão liga "I" serve para iniciar o funcionamento do equipamento que é seguido pela escolha da velocidade.

O botão de desliga "O" serve para desligar o sistema, lembrando que após acionado, não é necessário pressionar o reset novamente para dar início ao trabalho.

O reset é utilizado para liberar o sistema elétrico após o aramado ser aberto ou a emergência ser pressionada, deve ser acionado antes de utilizar o botão liga/desliga.

ACESSÓRIOS



Globo: Acessório indicado para realizar batidos leves, como por exemplo: bolos, merengues e cremes. Para realizar as misturas, utilize a velocidade '1' e para dar o ponto final, utilize a velocidade '4'.



Raquete: Acessório indicado para realizar misturas de massas médias, como por exemplo: biscoitos e pré-misturas. Para realizar as misturas utilize a velocidade '1' passando para a '2' e finalize com a velocidade '3' para dar o ponto final.

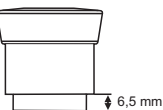


Gancho: Acessório indicado para realizar homogeneização de massas mais consistentes. Este acessório deve ser utilizado com velocidades baixas 1 e 2. Para realizar as misturas, utilize a velocidade '1' e para dar o ponto final utilize a velocidade '3'.

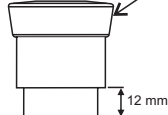
BOTÃO DE EMERGÊNCIA

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

BOTÃO ACIONADO



BOTÃO DESACIONADO



RELÉ DE SEGURANÇA

Relé de Segurança Instrutech

Leds

Pw

S2

S1

Out

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

Relé de Segurança Schmersal

Leds

Ui

K1

K2

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

INSTRUÇÃO DE INSTALAÇÃO CARRINHO

Figura 1

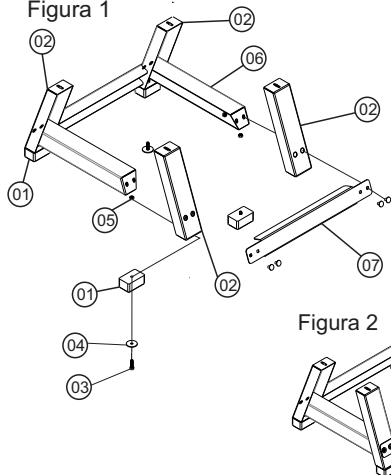


Figura 3

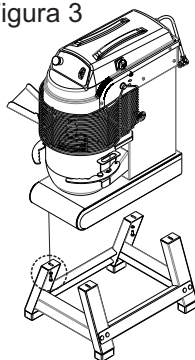


Figura 4

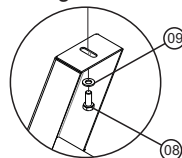
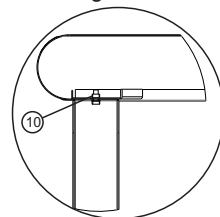


Figura 5



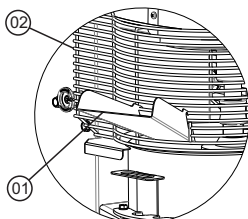
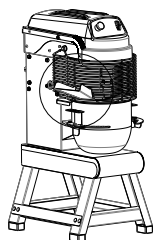
- Para efetuar a montagem do carrinho seguir os passos descrito abaixo:

1º Passo - Colocar os pés de borracha (item 01) nas pernas (item 02), para prende-lo utilizar o parafuso (item 03), arruela (item 04) e porca (item 05) conforme figura ao lado.

2º Passo - Posicionar a perna (item 02) na travessa lateral (item 06), após posicione a lateral do pedestal (item 07) na perna (item 02) e colocar o parafuso (item 07), e do outro lado prender com a porca (item 08).

3º Passo - Após feito os passos acima e o pedestal estar conforme a figura 2, posicione sua batadeira BP-18 EL em cima do pedestal montado conforme a (figura 3), após posicionado coloque o parafuso e a arruela (item 08 e item 09) de baixo para cima conforme (figura 4) utilize a porca (item 10) para fixar.

INSTRUÇÕES DE INSTALAÇÃO FUNIL




Posicionar o funil (item 01) na grade de proteção (item 02) conforme figura ao lado, o funil é só encaixado na grade de proteção.

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;
- Instale 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.
- Usar tomadas para 20A com pino 4,8mm conforme NBR 6147.
- Não remova o pino terra do cabo elétrico.
- Nunca usar extensões ou 'T' para a ligação dos equipamentos.
- Fazer a conexão do terminal equipotencial próximo ao adesivo , com cabo de 6 a 8 mm.
- Instalar um disjuntor na rede elétrica

NÍVEL DA CUBA

ATENÇÃO: observar a indicação de nível máximo na cuba durante a adição dos ingredientes.



INSTRUÇÕES DE USO

Para ligar sua máquina BP-18 EL, siga os passos descritos abaixo:

- 1º Passo: Verificar se a tensão do estabelecimento e a mesma do equipamento;
- 2º Passo: Ligar a máquina na rede elétrica;
- 3º Passo: Posicionar a '*Chave Geral*' na posição ON ;
- 4º Passo: Levantar a '*Grade de Proteção*' e acrescentar primeiramente os ingredientes mais leves na cuba, como os farináceos;
- 5º Passo: Abaixar totalmente o '*Aramado*';
- 6º Passo: Verificar se o '*Botão de Emergência*' está na posição de trabalho (puxado totalmente para fora);
- 7º Passo: Pressionar o botão '*Reset*';
- 8º Passo: Pressionar o botão '*Liga*';
- 9º Passo: Para iniciar o batimento selecione uma velocidade;
- 10º Passo: Ir acrescentando o restante dos ingredientes através do funil, alternando a velocidade relativamente;

Caso seja levantada o aramado, o equipamento irá se desligar automaticamente, como sistema de segurança. Para ligar seu equipamento novamente, repetir os passos 4 à 9.

Para desligar o equipamento, pressione o botão '*Desliga*'.

NOTA: O batedor deve girar obrigatoriamente no sentido anti-horário e o planetário no sentido horário.

- Nunca exceda o nível máximo indicado na cuba, isso ocasionará a perda de garantia do equipamento.

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

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 o 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 Batedeira Planetária Eletrônica BP-18EL.

REGULAGEM GRADE DE PROTEÇÃO E MICROS

Figura 1

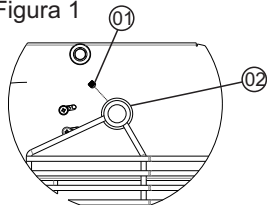


Figura 2

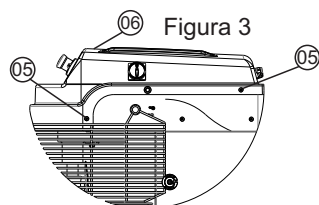
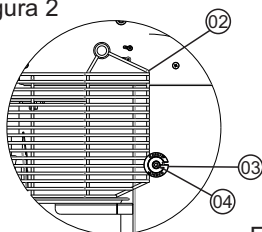


Figura 4

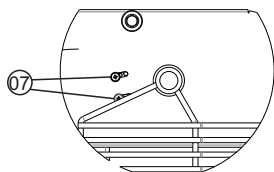
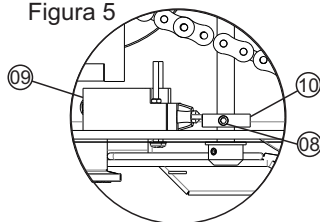


Figura 5



1º Passo - Apertar o parafuso (item 01) na grade de proteção (item 02) .

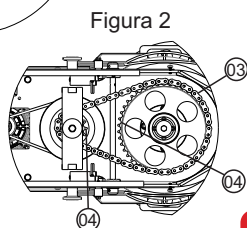
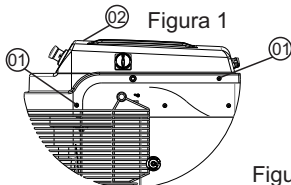
2º Passo - Posicionar a grade de proteção (item 02) no encosto (item 03) até que fique alinhada, após alinhado apertar o parafuso (item 04);

3º Passo - Caso continue com problema após feito os passos descritos anteriormente, soltar os parafusos (item 05) em ambos os lados e remover o conjunto painel (item 06).

4º Passo - Afrouxe os parafusos (item 07) e afrouxe o parafuso (item 08), em seguida regule a micro (item 09) que ela fique rente ao batente (item 10).

5º Passo - Reapete todos os parafusos.

LUBRIFICAÇÃO CORRENTE

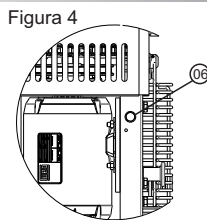
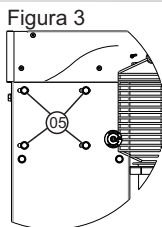
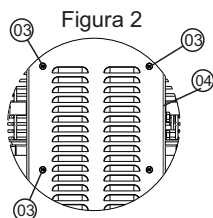
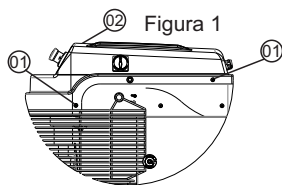


1º Passo - Soltar os parafusos (item 01) em ambos os lados e remover o conjunto painel (item 02).

2º Passo - Utilize um pincel e graxa e passe por toda a corrente (item 03) internamente e nas rodas dentadas(item 04).

3º Passo - Coloque o conjunto painel (item 02) no equipamento e reaperte todos os parafusos (item 01).

REGULAGEM CORREIA



1º Passo - Remova os parafusos (item 01), após removido retire o conjunto painel (item 02)

2º Passo - Remover os 6 parafusos (item 03) e após retirar a proteção traseira (item 04)

3º Passo - Afrouxar os 4 parafusos (item 05) que se encontram na lateral do equipamento.

4º Passo - Observar a correia e apertar o parafuso (item 06) até que a correia fique esticada, **(a correia não pode ficar muito frouxa e nem muito esticada é preciso deixá-la em um meio termo)**.

5º Passo - Após regulada a correia aperte os 4 parafusos (item 05) que foram afrouxados na lateral da máquina.

OCORRÊNCIA DE DEFEITOS

PROBLEMAS	ANÁLISE	SOLUÇÕES
Micros	Verificar se a grade de proteção está regulada.	- Fazer a regulagem da grade de proteção, ver página 12.
	Verificar se as micros estão reguladas.	- Fazer a regulagem das micros, ver página 12.
Barulho	Verificar se a corrente está lubrificada.	- Lubrificar a corrente, ver página 12.
	Desgaste dos rolamentos	- Entrar em contato com a assistência técnica
	Verificar a correia do motor	- Fazer a regulagem da correia, ver página 13.
Inversor	Erro de Programação	- Entrar em contato com a assistência técnica.
	Inversor não Liga	- Entrar em contato com a assistência técnica.
Falta de Potencia	Verificar se a receita não esta acima do nível máximo da cuba.	- Ver página 11.
	Verificar se o acessório é o correto para o tipo de batimento	- Ver página 09.

PARÂMETROS DE PROGRAMAÇÃO

P100- 2.0 P134- 59 P224- 1 P248- 1 P340- 3
 P101- 0.2 P220- 0 P246- 2 P250- 125
 P133- 0 P221- 4 P247- 1 P263- 1

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 equipamento não deve ser limpo com jato de água.
- O equipamento não poderá ser submergida para limpeza

VERSIÓN ESPAÑOL

PRESENTACIÓN

La empresa, especializada en el ramo de máquinas para alimentación, ofrece una variada línea de productos, que atienden las necesidades del mercado. Son decenas de equipos diseñados para facilitar el trabajo de quien actúa en el ramo de alimentación. Ofrecemos equipos para restaurantes, panificadoras, carnicería, pizzerías, supermercados, confiterías e incluso para cocinas residenciales e industriales.

Todos los productos se fabrican con materiales de alta calidad y acabado superior, dentro de las normas de seguridad e higiene de las leyes vigentes.

La facilidad en la instalación, mantenimiento mínimo, bajo consumo y el alto rendimiento productivo, colocan los productos G.Paniz, al frente en el mercado, con ventajas de economía, productividad, seguridad y calidad.

Queremos felicitarle por haber elegido un producto con la calidad a la que el nombre merece, G.Paniz.

FINALIDAD DEL MANUAL

El propósito de este manual es pasar al usuario la información necesaria sobre el producto que acaba de adquirir. Lea este manual atentamente y tendrá la orientación correcta para que obtenga un mejor aprovechamiento y durabilidad del equipo.

SEGURIDAD

- Este aparato no debe ser utilizado por personas (incluyendo niños) con capacidad física, sensorial o mental reducida, falta de experiencia o conocimiento, a menos que hayan recibido instrucciones en cuanto al uso de este equipo por persona responsable de su seguridad.



Tierra de protección
IEC 60417-5019

Identificar cualquier terminal que esté destinado a conectar con un conductor externo para protección contra descargas eléctricas en caso de fallo o en el terminal de una tierra de protección (Tierra) electrodado.



Equipotencialidad
IEC 60417-5021

Para identificar el terminal de interconexión, que pretende mantener diversos aparatos con el mismo potencial. No es necesariamente la Tierra de una conexión local.



Tensión peligrosa
IEC 60417-5036

Para indicar los riesgos derivados de las tensiones peligrosas

- Asegúrese de que la tensión de su aparato está de acuerdo con la etiqueta que acompaña al producto (en el cordón de alimentación).
- Para evitar choques y daños en su producto, compruebe la conexión a tierra de su red eléctrica.
- Los niños deben ser vigilados para asegurar que no estén jugando con el aparato.

ASPECTOS DE SEGURIDAD

Datos Específicos: Las informaciones específicas del aparato, o incluso de la empresa, como razón social, CNPJ, número de serie, se pueden encontrar en la contraportada del manual.

Batidora Planetaria Electrónica : La descripción de la máquina y su uso previsto, se pueden ver en la página 16.

Esquema eléctrico: Para la visualización de la esquemática del mando eléctrico, conforme la tensión monofásica 220V verifique la página 30.

ASPECTOS DE SEGURIDAD

Riesgos: Este equipo no genera ningún riesgo para la exposición de los usuarios.

Seguridad: Lea atentamente los siguientes elementos para evitar problemas durante la instalación y el uso de su equipo.

Mantenga este manual siempre cerca de los usuarios en los lugares de trabajo.

Nunca retire el cable del equipo tirando del cable, siempre tomando el enchufe y sacándolo de la toma.

Nunca utilice extensiones o adaptadores para la conexión de los equipos.

No quite la clavija central del enchufe.

Para la seguridad del operador y de los componentes eléctricos, se recomienda verificar si el lugar de instalación tiene puesta a tierra.

Conforme al Artículo 198 de la CLT (Consolidación de las Leyes del Trabajo), es de 60kg el peso máximo que el trabajador puede cargar sin perjudicar su salud.

Limitaciones: Instale el equipo con una distancia mínima de 50 cm entre un equipo y otro para evitar sobrecalentamiento del motor.

Instale el equipo en un lugar donde no haya tráfico intenso de personas.

Adulteración: Su equipo tiene tapa de protección y componentes eléctricos que impiden el acceso a las partes móviles. La retirada o la adulteración de estos componentes de seguridad pueden causar riesgos graves en los miembros superiores del usuario del producto.

Uso del aparato: Este equipo ha sido diseñado exclusivamente para el área de alimentación, el uso para otros fines resultará en desgaste prematuro del producto y daños en su sistema de transmisión.

Procedimiento para el uso del aparato con seguridad ver pág 18.

Manutenção: Procedimientos de mantenimiento, cable dañado, desgaste de la correa, compruebe la página 19.

Atención

ES PROHIBIDA LA RETIRADA DE CUALQUIER TIEMPO DE SEGURIDAD DE SU MÁQUINA BAJA PENA DE PÉRDIDA DE LA GARANTÍA Y FUNCIONAMIENTO DEL EQUIPO.

RECEPCIÓN DEL PRODUCTO

Al recibir el producto, recomendamos cuidado e inspección para detectar cualquier avería proveniente del transporte, tales como:

- Amasados y arañazos en la pintura o en el inox;
- Rompecabezas;
- Falta de piezas a través de la violación del embalaje.

NOTA: En caso de avería en la recepción sea por cualquier motivo arriba mencionado, la fábrica no se responsabiliza.

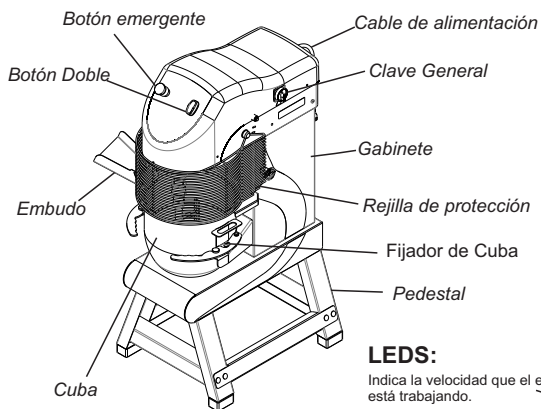
CARACTERISTICAS TECNICAS

Diseñada como Batidora de masas ligeras y medianas, como masas de panqueques, claras en nieve, cremas, funciona con hasta 18 litros de capacidad máxima. Atiende el trabajo constante en cocinas industriales panificadoras, panaderías y similares con mucha eficiencia, rapidez y calidad, trabaja en la tensión de 220V.

La batidora Planetaria BP-18 EL está fabricada en acero SAE 1020 con acabado en pintura epoxi o en acero inoxidable austenítico, batidores (globo, raqueta y espiral) en aluminio, panel frontal que proporciona mayor practicidad durante el uso, embudo en la rejilla que facilita La adición de ingredientes con el equipo en funcionamiento. La batidora posee un sistema de 4 velocidades diferentes para mejor batido, posee también una versión con acabado en acero inoxidable.

Nota: El equipo se produce parcialmente en acero inoxidable.

La empresa se reserva el derecho de efectuar cambios en los equipos sin previo aviso

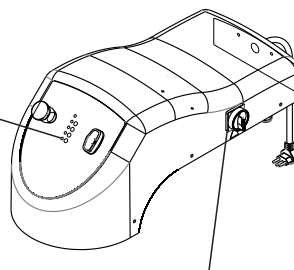


DATOS TÉCNICOS	
ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA	MONOFÁSICA
POTENCIA (kW)	0,75
FRECUENCIA (Hz)	60
TENSIÓN (V)	220
CORRIENTE NOMINAL (A)	5
CONSUMO Kwh	1,10
CORDÓN DE ALIMENTACIÓN	3 X 1,5mm

ROTACIONES	
VELOCIDAD	BATEDOR (rpm)
VELOCIDAD 1	172
VELOCIDAD 2	298
VELOCIDAD 3	415
VELOCIDAD 4	533

LEDS:

Indica la velocidad que el equipo está trabajando.

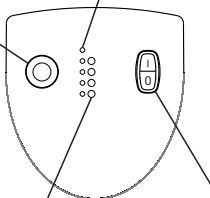


Botón de emergencia:

Se utiliza para detener el equipo en Situaciones de emergencia, para accionarlo simplemente presione el botón y para deshabilitarlo Hacerla de nuevo.

Led de Funcionamiento:

Indica cuando el equipo está Listo para su uso.



Clave General:

Se utiliza para suministrar energía para El resto del sistema eléctrico, está accionado Cuando se encuentra en la posición 'I' y des-Nada cuando está en la posición 'O'.

Cambio de velocidad:

Después de activar el botón de encendido, Velocidad deseada para su equipo Empezar a trabajar.

Botón de encendido / apagado:

El botón de encendido sirve para iniciar el funcionamiento Del equipo que es seguido por la elección de la Velocidad. El botón de apagado sirve para apagar el sistema, Recordando que después de accionado, no es necesario Presione el reset de nuevo para iniciar el inicio de trabajo.

ACCESORIOS



Globo: Accesorio indicado para realizar batidos leves, como por ejemplo: pasteles, merengues y cremas. Para realizar las mezclas, utilice la velocidad '1' y para dar el punto final, utilice la velocidad '4'.



Raqueta: Accesorio indicado para realizar mezclas de masas medias, como por ejemplo: galletas y premezclas. Para realizar las mezclas utilice la velocidad '1' pasando a la '2' y finalice con la velocidad '3' para dar el punto final.



Gancho: Accesorio indicado para realizar homogeneización de masas más consistentes. Este accesorio debe ser utilizado con velocidades bajas 1 y 2. Para realizar las mezclas, utilice la velocidad '1' y para dar el punto final utilice la velocidad '3'.

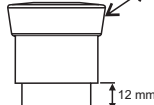
BOTÓN DE EMERGENCIA

El BOTÓN DE EMERGENCIA de la máquina tiene la función de seguridad de parar la máquina instantáneamente en caso de emergencia. Por lo tanto, el mismo debe estar deshabilitado para que el aparato pueda entrar en funcionamiento. La siguiente imagen muestra el botón accionado y desactivado.

BOTÓN ACCIONADO



BOTÓN DESACTIVADO



INSTRUCCIÓN DE INSTALACIÓN CARRITO

Figura 1

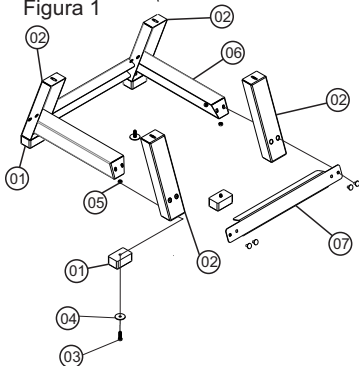


Figura 2

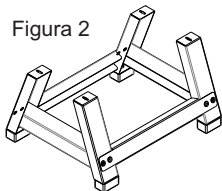


Figura 3

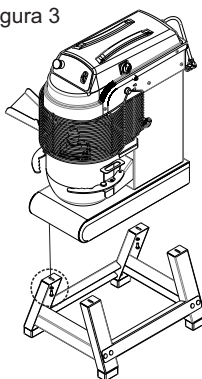


Figura 4

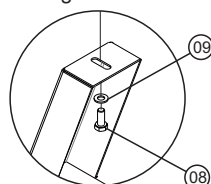
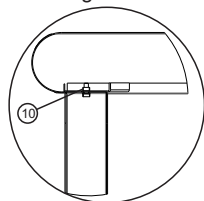


Figura 5



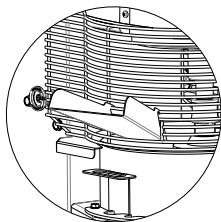
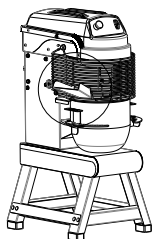
Para realizar el montaje del carrito siga los pasos descritos a continuación:

Paso 1 - Colocar los pies de goma (ítem 01) en las piernas (ítem 02), para sujetarlo utilizando el tornillo (ítem 03) arandela (ítem 04) y tuerca (ítem 05) conforme figura al lado.

2º Paso - Posicionar la pierna (ítem 02) en la pierna lateral (ítem 06), después de posicionado el (ítem 07) en la pierna (ítem 02) y colocar el tornillo (ítem 07) y del otro lado prender con la tuerca (ítem 08)).

Paso 3 - Después de hacer los pasos arriba y el pedestal estar conforme a la figura 2, colocar su batidora BP-18 EL sobre el pedestal montado conforme a la figura (fig. 3), después de posicionado coloque el tornillo y la arandela (ítem 08 y ítem 09 De abajo hacia arriba según (figura 4) utilice la tuerca (ítem 10) para fijar.

INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN FUNIL




Posicionar el embudo (ítem 01) en la rejilla de protección (ítem 02) como figura al lado, el embudo sólo se encaja en la rejilla de protección.

INSTRUCCIONES GENERALES DE INSTALACIÓN

- Verificar si la tensión de la red eléctrica es la misma de su equipo;
- Instale su equipo en un área bastante ventilada;
- Instalar el equipo en una superficie plana;
- Dejar un espacio conforme página 06 alrededor del equipo;
- Para la operación adecuada, este equipo debe ser instalado en local con temperatura entre 5°C a 25°C;
- Mantener el equipo fuera del alcance de los niños.

INSTRUCCIÓN DE INSTALACIÓN ELÉCTRICA

- El equipo debe ser aterrizado obligatoriamente para evitar riesgos al operador y daños al equipo.
- Utilizar tomas para 20A con pin 4,8mm según NBR 6147.
- No extraiga el pasador de tierra del cable eléctrico.
- Nunca usar extensiones o 'T' para la conexión de los equipos.
- Conectar el terminal equidopotencial cerca del adhesivo . Con cable de 6 a 8 mm.
- Instalación de un disyuntor en la red eléctrica.

INSTRUCCIONES DE USO

Para conectar su máquina BP-18 EL, siga los siguientes pasos:

Paso 1: Verificar si la tensión del establecimiento y la misma del equipo;

Paso 2: Conectar la máquina a la red eléctrica;

Paso 3: Posicionar la clave general en la posición ON;

Paso 4: Levantar la 'rejilla de protección' y añadir primero los ingredientes más ligeros en la cuba, como los farináceos;

Paso 5: Baje totalmente el "Aramado";

Paso 6: Verificar si el botón de emergencia está en la posición de trabajo (tirado totalmente hacia fuera);

Paso 7: Presionar el botón 'Liga';

Paso 8: Para iniciar la pulsación seleccione una velocidad;

Paso 9: Ir añadiendo el resto de los ingredientes a través del embudo, alternando la velocidad relativamente;

Si se levanta el alambrado, el equipo se apagará automáticamente, como sistema de seguridad. Para volver a conectar el equipo, repita los pasos 5 a 9.

Para apagar el equipo, presione el botón de apagado.

NOTA: El batidor debe girar obligatoriamente en el sentido contrario a las agujas del reloj y el planetario en el sentido de las agujas del reloj.

- Nunca exceda el nivel máximo indicado en la cuba, esto ocasionará la pérdida de garantía del equipo.

En caso de emergencia, presione el botón de emergencia de la máquina, lo mismo hará que la máquina se detenga.

NIVEL DE LA CUBA

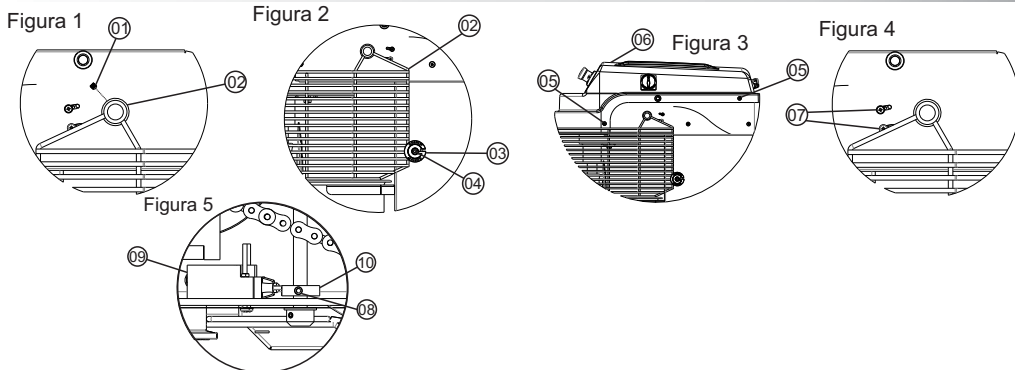
ATENCIÓN: Observar la indicación de nivel máximo en la cuba durante la La adición de los ingredientes.



MANTENIMIENTO

- El equipo de mantenimiento del cliente debe revisar y probar las condiciones eléctricas (contactores, cables, contactos, llaves, etc.) una vez al mes.
- La situación normal de trabajo del equipo debe ser restaurada solamente cuando los responsables del mantenimiento terminen el servicio. Todas las protecciones fijas que, por ventura, hayan sido removidas, deben volver a colocar y atornillarse de nuevo según estaban;
- Sólo las personas autorizadas y entrenadas, que reconocen todos los riesgos del equipo, deben realizar el mantenimiento.
- El mantenimiento periódico del equipo evita el desgaste prematuro de las piezas que trabajan entre sí, como correas. Además del mantenimiento, es necesario realizar algunas comprobaciones:
 - Comprobar desgaste y apriete (tensión) de la correa del motor cada 100 horas.
 - Si el cordón de alimentación está dañado, el mismo debe ser sustituido por el fabricante o servicio autorizado con un cordón de alimentación especial suministrado por el fabricante o el servicio autorizado.
 - Los mantenimientos preventivos con potencial de causar accidentes deben ser objeto de planificación y gestión efectuados por un profesional legalmente habilitado.
 - Las partes metálicas son conductores de calor, por lo tanto, antes de iniciar cualquier mantenimiento, compruebe que el equipo está completamente enfriado;
 - Si hay realmente necesidad de accionar a la Asistencia Técnica G.Paniz, si el equipo no está funcionando conforme a las especificaciones, tenga la factura y el Manual de Instrucciones a la mano y póngase en contacto con el Servicio de Atención al Cliente G.Paniz. Este le dará una aclaración sobre los pequeños problemas que eventualmente ocurran en su equipo y le indicará el asistente técnico más cercano. Para facilitar la reposición de piezas, cite siempre la referencia de la máquina, en este caso Batidora Planetaria Electrónica BP-18EL.

REGULACIÓN GRANADA DE PROTECCIÓN



Paso 1 - Apretar el tornillo (ítem 01) en la rejilla de protección (ítem 02) (ver figura 1acima).

2º Paso - Colocar la rejilla de protección (ítem 02) en el respaldo (ítem 03) hasta que quede alineada conforme (figura 2) arriba, después de alineado apretar el tornillo (ítem 04);

3º Paso - Si continúa con problemas después de los pasos descritos anteriormente, soltar los tornillos (ítem 05) en ambos lados y quitar el conjunto panel (ítem 06).

Paso 4 - Afloje los tornillos (ítem 07) y afloje el tornillo (ítem 08), luego regule la micro (ítem 09) que quede a la batiente (ítem 10).

Paso 5 - Vuelva a colocar todos los tornillos.

LUBRICACIÓN CORRIENTE

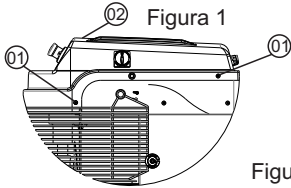


Figura 1

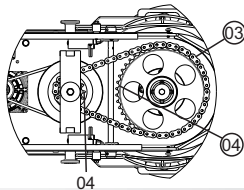


Figura 2

Paso 1 - Soltar los tornillos (ítem 01) en ambos lados y quitar el conjunto panel (ítem 02).

2º Paso - Utilice un pincel y grasa y pase por toda la correa (ítem 03) internamente y en los dientes de los engranajes (ítem 04).

Paso 3 - Coloque el conjunto panel (ítem 02) en el equipo y vuelva a apretar todos los tornillos (ítem 01).

REGULACIÓN CORREA

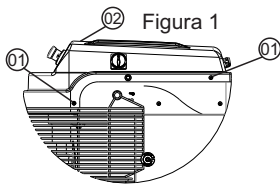


Figura 1

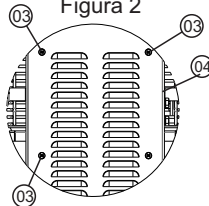


Figura 2

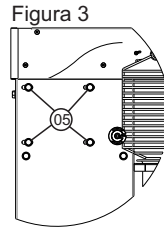


Figura 3

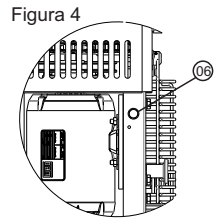


Figura 4

Paso 1 - Quitar los tornillos (ítem 01), después de retirarlo retire el conjunto panel (ítem 02)

Paso 2 - Quitar los 6 tornillos (ítem 03) y después de retirar la protección trasera (ítem 04)

Paso 3 - Afloje los 4 tornillos (ítem 05) que se encuentran en el lateral del equipo.

Paso 4 - Observar la correa y apretar el tornillo (ítem 06) hasta que la correa quede estirada, **(La correa no puede quedar muy floja y no muy estirada es necesario dejarla en un medio término).**

Paso 5 - Después de ajustada la correa apriete los 4 tornillos (ítem 05) que se aflojó en el lateral de la máquina.

OCURENCIA DE DEFECTOS

PROBLEMAS	ANÁLISE	SOLUÇÕES
Micros	Verificar se a grade de proteção está regulada.	- Fazer a regulagem da grade de proteção, ver página 12.
	Verificar se as micros estão reguladas.	- Fazer a regulagem das micros, ver página 12.
Barulho	Verificar se a corrente está lubrificada.	- Lubrificar a corrente ver página 12.
	Desgaste dos rolamentos	- Entrar em contato com a assistência técnica
	Verificar a correia do motor	- Fazer a regulagem da correia conforme página 13.
Inversor	Erro de Programação	- Entrar em contato com a assistência técnica.
	Inversor não Liga	- Entrar em contato com a assistência técnica.
Falta de Potencia	Verificar se a receita não esta acima do nível máximo da cuba.	- Ver página 11.
	Verificar se o acessório é o correto para o tipo de batimento	- Ver página 09.

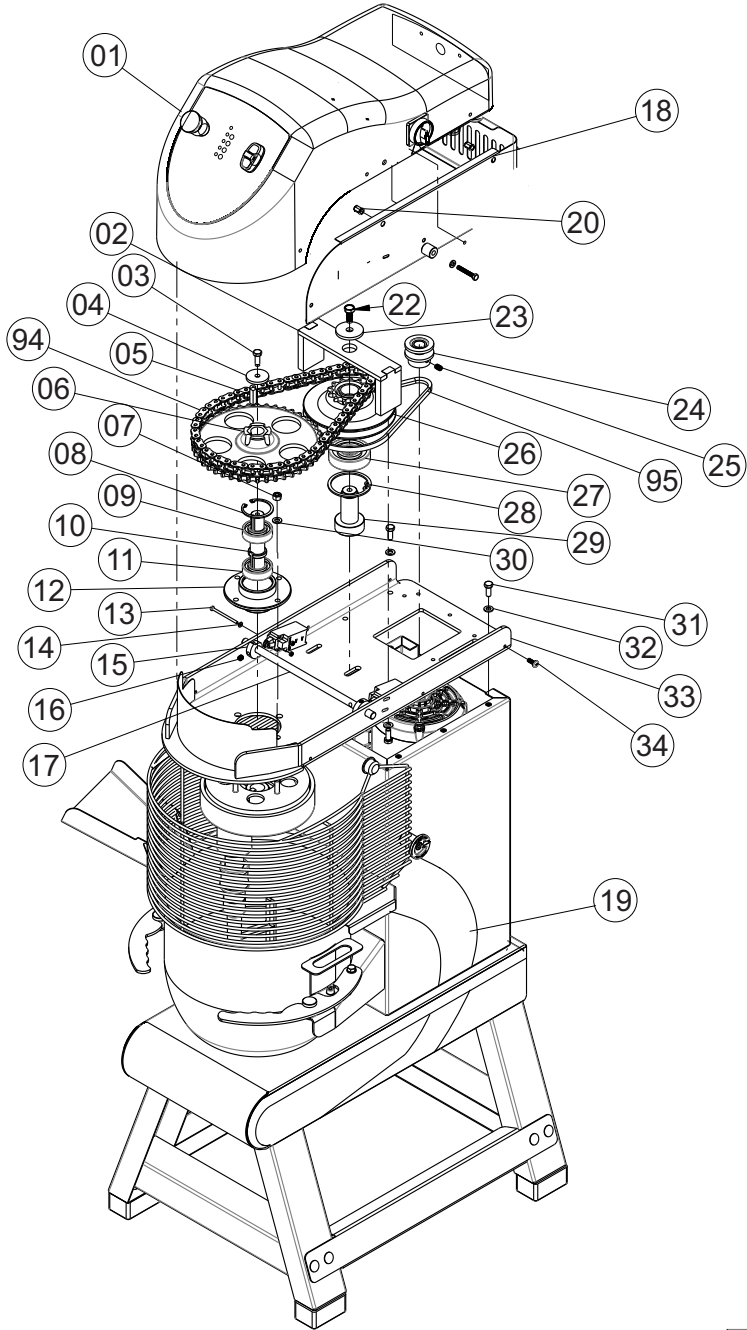
PARÁMETROS DE PROGRAMACIÓN

P100- 2.0 P134- 59 P224- 1 P248- 1 P340- 3
P101- 0.2 P220- 0 P246- 2 P250- 125
P133- 0 P221- 4 P247- 1 P263- 1

LIMPIEZA

- Antes de efectuar la limpieza, desconecte la llave general y retire el enchufe de la toma de corriente.
- Nunca utilice accesorio de metal (cuchillo, cuchara, etc) para no agredir las partes de acero inoxidable.
- Para la limpieza externa, se aconseja utilizar un paño húmedo con jabón neutro.
- No utilice manguera de agua, ya que podría provocar un cortocircuito y dañar los componentes eléctricos como motor y elementos de seguridad.
- La limpieza de su equipo deberá realizarse siempre después de su utilización. No utilice productos abrasivos, sólo jabón neutro.
- Este equipo no debe limpiarse con chorro de agua.
- El equipo no puede ser sumergido para la limpieza

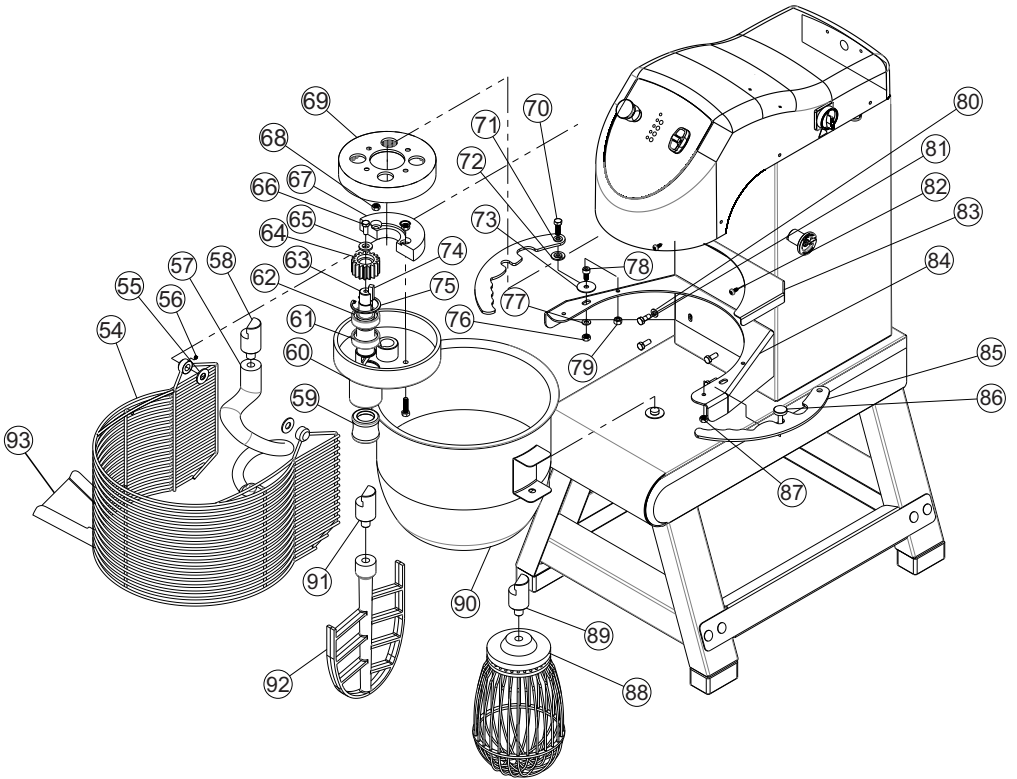
VISTA EXPLODIDA BP-18 EL



CATÁLOGO DE PEÇAS BP-18 EL

ITEM	DESCRIÇÃO	BP-18 EL EPOXI	BP-18 EL INOX
01	Conjunto Painel PM	22007	22007
02	Conjunto Guia Polia Intermediária	11929	11929
03	Parafuso Sextavado M8 x 20 mm	00295	747
04	Arruela Lisa	02016	9956
05	Chaveta 6x6x20mm	00999	00999
06	Roda 44 Dentes	6814	6814
07	Porca Sextavada Trava M8	02878	02878
08	Anel Elástico I 52	00972	00972
09	Rolamento 6205 2RS	00021	00021
10	Eixo Engrenagem Grande	09510	09510
11	Rolamento 6205 2RS	00021	00021
12	Cubo Eixo Maior Superior	7571	7571
13	Parafuso Fenda Cruzada M4x60	71761	72180
14	Arruela Lisa M4	00769	72215
15	Acionador Micro Chave	15095	15095
16	Parafuso Allen S/Cabeça M8x8	00749	00749
17	Eixo Acionador Micro	20730	20730
18	Contorno Base Superior	11911	11956
19	Etiquetas Faixa	72349	72349
20	Rebite Tubular Sex. M6	71662	71662
21	Parafuso Phillips Cabeça Panela M6x16	70237	02171
22	Parafuso Sextavado M10 x 20	03065	9542
23	Arruela Lisa 5,00 mm Ai	20452	20452
24	Polia motor	00419	00419
25	Parafuso Allen s/Cabeça M8x12	00820	00820
26	Conjunto Polia Intermediária	11910	11910
27	Rolamento 6306 2RS	00220	00220
28	Anel Elástico I 72	01743	01743
29	Eixo Polia Intermediaria	11926	11926
30	Arruela Lisa M8	02529	02529
31	Parafuso Sextavado M8x20	00295	00295
32	Arruela Lisa M8	02529	02529
33	Conjunto Base Superior	21217	21217
34	Parafuso Phillips Cabeça Panela M6x16	70237	02171

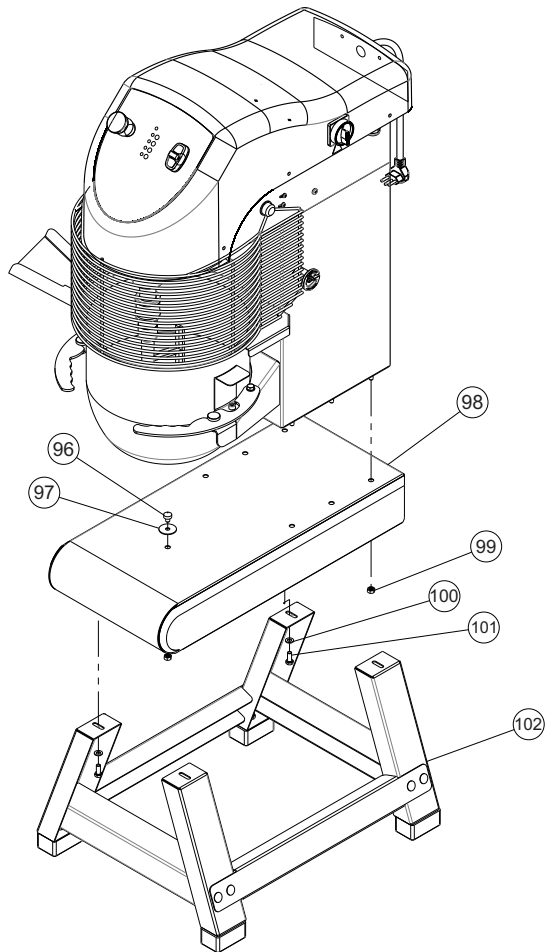
VISTA EXPLODIDA BP-18 EL



CATÁLOGO DE PEÇAS BP-18 EL

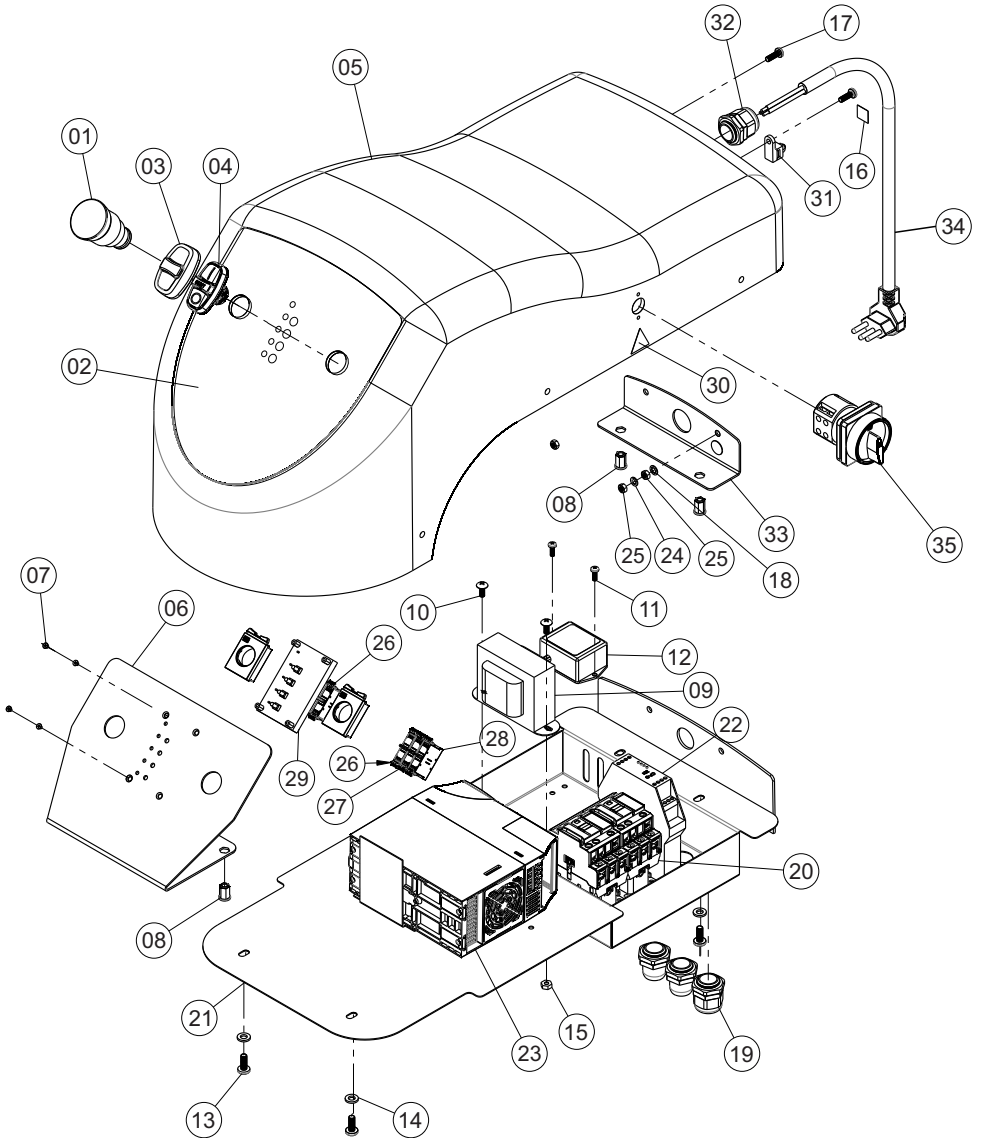
ITEM	DESCRIÇÃO	BP-18 EL EPOXI	BP-18 EL INOX
54	Conjunto Grade	20807	11965
55	Arruela Nylon	21531	21531
56	Parafuso Allen M6x6	70750	70750
57	Batedor Espiral	72192	72192
58	Eixo Fixação Pá	20679	20679
59	Bucha Trava	7542	7542
60	Volante Planetário	7573	7573
61	Rolamento 6205 2RS	00021	00021
62	Rolamento 6205 2RS	00021	00021
63	Eixo Maior Pa	7581	7581
64	Engrenagem Menor	7579	7579
65	Arruela Eixo Arrastador	07621	07621
66	Parafuso Sextavado M8 x 20	00295	00295
67	Contra Peso	7575	7575
68	Porca Sextavada M8 ZB	00761	00761
69	Engrenagem Planetária	7588	7588
70	Parafuso Sextavado M8x25	00750	00750
71	Arruela Lisa M8	02529	72149
72	Encosto Esticador Superior	1282	1282
73	Arruela Lisa	11932	11932
74	Chaveta 6x6x20	00999	00999
75	Anel Elástico I 52	00972	00972
76	Porca Sextavada M8	00761	00761
77	Arruela Lisa M8	02529	72149
78	Parafuso Allen M8x16	72191	72191
79	Porca Sextavada Trava M8	02878	02878
80	Suporte Cuba	11906	72149
81	Parafuso Sextavado M8x20	00295	747
82	Parafuso Phillips 5,5x16	00264	71378
83	Proteção Cuba	11907	11954
84	Suporte Cuba	11906	11953
85	Fixador Dir. Esq. Cuba	7569	7569
86	Pino Engate Cuba	7537	7537
87	Porca Sextavada M8	00761	00761
88	Conjunto Globo	19900	19900
89	Eixo Fixação Pá	20679	20679
90	Conjunto Painel	03942	03942
91	Eixo Fixação Pá	20679	20679
92	Batedor Raquete	72193	72193
93	Funil	21739	21739
94	Corrente ASA 50/1	71654	71654
95	Correia	00234	00234

VISTA EXPLODIDA BP-18 EL



ITEM	DESCRIÇÃO	BP-18 EL EPOXI	BP-18 EL INOX
96	Pino Centro Cuba	05021	05021
97	Arruela Lisa	11932	11932
98	Conjunto Base	11916	11967
99	Porca Sextavada M8	00761	00761
100	Arruela Lisa M8	02529	02529
101	Parafuso Sextavado M8x20	00295	00295
102	Conjunto Pedestal	11924	11924

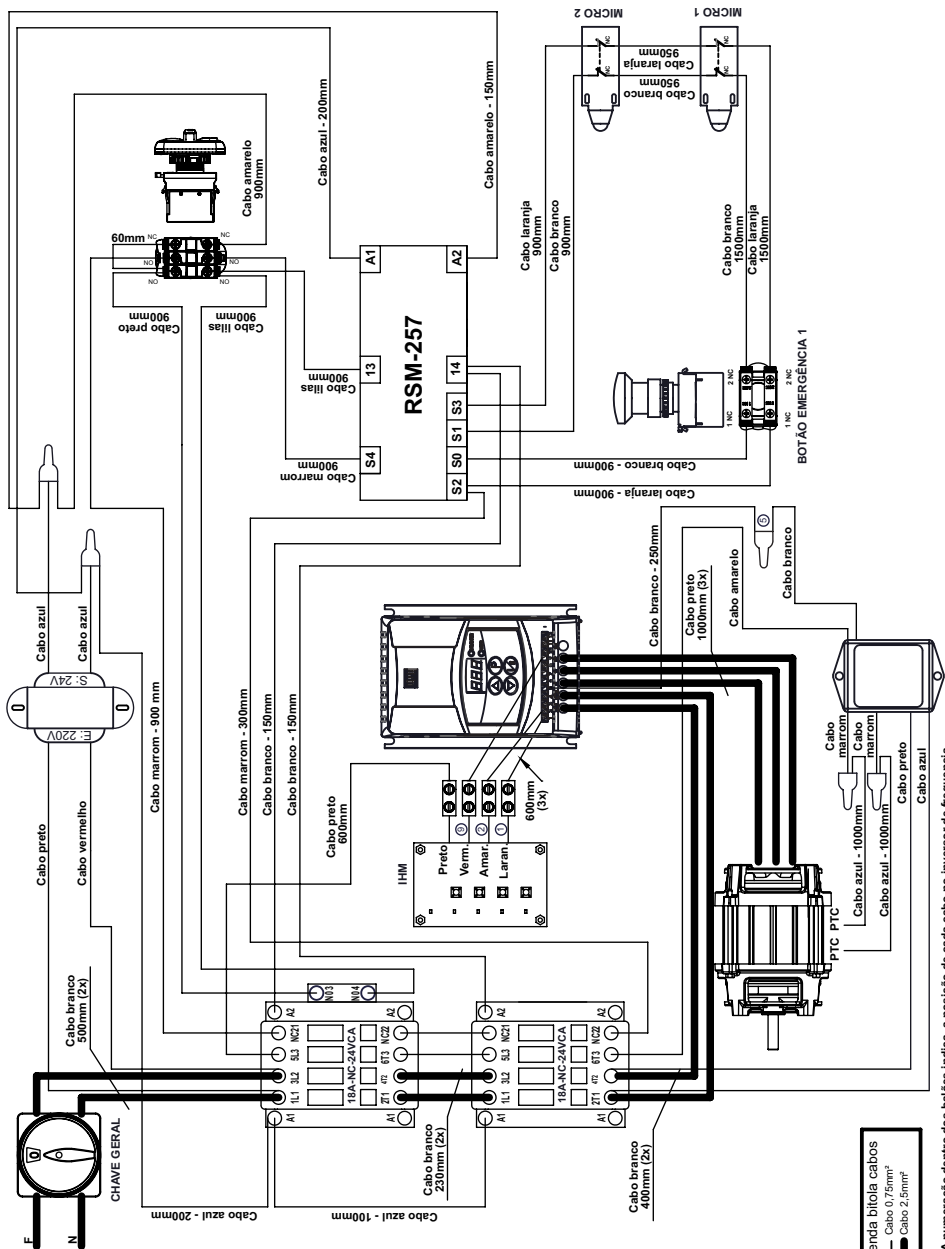
VISTA EXPLODIDA PAINEL



CATÁLOGO DE PEÇAS PAINEL BP-18 EL

ITEM	DESCRIÇÃO	Mercado Interno	Mercado Externo
01	Botão de Emergência	70710	70710
02	Etiqueta Painel	72373	72373
03	Capa de Silicone	72244	70601
04	Botão Liga/Desliga	72241	70711
05	Tampa	72372	72372
06	Suporte Frontal Comando	22008	22008
07	Parafuso Philips Cabeça Painela M3x4	72283	72283
08	Rebite Tubular Sextavado M6	71662	71662
09	Transformador E127/220V - S 24V 2A	71350	-
10	Parafuso C/Len 3/16" x 1/2" Philips	70029	-
11	Parafuso MQ C. Painela M4x12 ZB	13229	-
12	Controlador Temp PTC Trifásico	71613	-
13	Parafuso Philips Cabeça Painela M6x16	70237	70237
14	Arruela Lisa M6 ZB	00326	00326
15	Porca Sextavada 3/16"	70033	-
16	Etiqueta Equipotencialidade	71577	71577
17	Parafuso Philips Cabeça Painela M5x16	71673	71673
18	Arruela Dentada M5 ZB	71585	71585
19	Prensa Cabo PG 16	71670	71670
20	Contactador CWB-18	71956	72203
21	Conjunto Painel Soldado	22440	22440
22	Relé de Segurança CPD	71351	-
23	Inversor	72473	72473
24	Arruela de Pressão M5 ZB	14495	14495
25	Porca Sextavada M5 ZB	03276	03276
26	Bloco Contato NF	72242	72242
27	Bloco Contato NA	72243	-
28	Bloco Contato NA	72243	72243
29	Placa controle Multi Speed	72039	72039
30	Etiqueta Tensão Perigosa	71578	71578
31	Terminal Equipotencial 10mm	71575	71575
32	Prensa Cabo PG 16	71670	71670
33	Suporte Traseiro Comando	22009	22009
34	Cabo INJ 3x2,5x1,5	71601	71601
35	Chave Seccionadora 20 A	71469	71469

ESQUEMA ELÉTRICO BP-18EL 220V C/INVERSOR



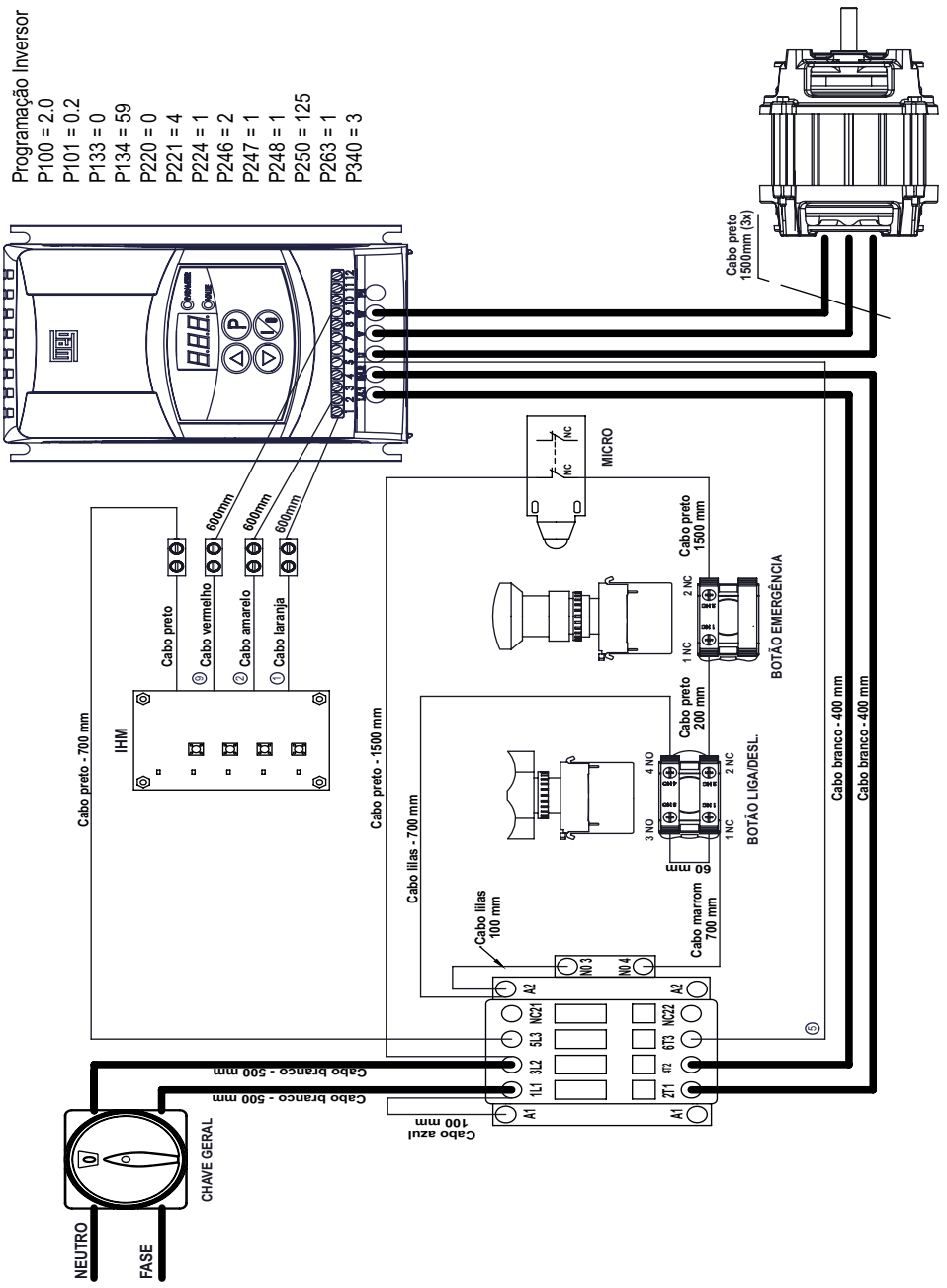
- Legenda bitola cabos**
- Cabo 0,75mm²
 - Cabo 2,5mm²

Nota 1: A numeração dentro dos botões indica a posição de cada cabo no inversor de frequência.

ESQUEMAS ELÉTRICOS BP-18EL 220V C/INVERSOR MERCADO EXTERNO

Programação Inversor

- P100 = 2.0
- P101 = 0.2
- P133 = 0
- P134 = 59
- P220 = 0
- P221 = 4
- P224 = 1
- P246 = 2
- P247 = 1
- P248 = 1
- P250 = 125
- P263 = 1
- P340 = 3





**ZERTIFIKAT
CERTIFICATE**

EC Type-Examination Certificate

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

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



Functional Safety Type Approved

www.tuv.com
ID 060100300

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

The holder of a valid license certificate for the product tested is authorized to affix the ~~not-again-shown~~ shown opposite to products, which are identical with the product tested.



Belth, 2013-03-21

Certification Body for Machinery, NB 0035

Dipl.-Ing. Eberhard Frejno

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 Granomaq .

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 94 kg. 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.

TÉRMINO DE GARANTÍA

La empresa se compromete con la garantía de 6 (seis) meses referente al producto abajo calificado, a partir de la fecha de la reventa al cliente final, mediante las siguientes condiciones y normas:

1) La empresa no cubrirá en ningún caso defectos y riesgos en la pintura o amasamiento derivados del transporte, debiendo éstos ser exigidos del transportista en el momento de la entrega, o sea, recepción de la mercancía. También no tendrán garantía equipos expuestos al tiempo, o que por alguna forma después de su uso hayan quedado mucho tiempo sin funcionamiento, pues podrá aparecer óxido en las partes de movimiento no lubricadas.

2) La garantía no cubrirá vidrios, lámparas, fusibles, llaves contactoras, resistencias, termostatos, regulador de temperatura, relés, válvulas solenoides de agua y válvula solenoide de gas, pues son componentes sensibles a las variaciones de tensión eléctrica, transporte no apropiado, instalaciones No apropiadas y sin protección.

3) El motor eléctrico, cuando está dañado, debe ser encaminado a la Asistencia Técnica de los respectivos fabricantes, debiendo ocurrir un previo contacto con GASTROMAQ.

4) El cliente tendrá el derecho a Asistencia Técnica en el lugar de uso de la máquina cuya medida de la misma sea mayor que 0,360m³ o peso superior a 94kg. En caso de que la máquina no se encuadre en las medidas citadas, la misma deberá ser enviada a la Asistencia Técnica Autorizada más cercana. En caso de que se constata que hubo mal uso o instalación inadecuada del equipo, la visita, el desplazamiento y los costos de la reparación correrán por cuenta del usuario, aun en el período de garantía.

5) La garantía establecida por la fábrica se refiere a las máquinas que en servicio y uso normal presentan defectos de material o montaje. La fábrica se reserva el derecho de dar opiniones y no autoriza a otras personas a juzgar defectos presentados durante la vigencia de la garantía. La garantía cubrirá los costos de la mano de obra siempre que sea realizada por la Asistencia Técnica Autorizada. Se excluyen de la garantía defectos o averías resultantes de accidentes por negligencia en las operaciones.

6) La empresa no se responsabiliza por modificaciones en el producto, salvo los cambios realizados por la propia fábrica.

7) Después de 3 (tres) meses de uso, se considerará fuera de garantía todas las piezas o accesorios que tengan desgaste natural o acelerado tales como: rodamientos y retenes, discos del Molidor de Carne y del Preparador de Alimentos; El globo, la paleta y la espiral de la batidora planetaria; Filtros de la modeladora; Trefilas, caracoles y alimentadores de extrusión.

8) Las regulaciones, lubricaciones, ajustes y limpieza del equipo, oriundos de su uso y funcionamiento, no serán cubiertos por la garantía, debiendo correr por cuenta del propietario.

9) EXTINCIÓN DE LA GARANTÍA:

- ✓ La no ejecución de los servicios de revisión y lubricación constantes en el Manual de Instrucción del equipo;
- ✓ El empleo de piezas y componentes no originales y no recomendados por la empresa;
- ✓ Modificación del producto y consecuente alteración de las características técnicas de funcionamiento, con excepción de las ejecutadas por la empresa;
- ✓ Utilización de las máquinas y equipos para otras funciones distintas de las indicadas por el fabricante;
- ✓ Durante el período de validez de la garantía.

Obs: Para cualquier demanda judicial queda elegido el Foro de la Comarca de Caxias do Sul (RS), con renuncia a cualquier otro, por más privilegiado que sea o venga 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"/>	Conforme <input type="checkbox"/>	Conforme <input type="checkbox"/>	Conforme <input type="checkbox"/>	Conforme <input type="checkbox"/>	Conforme <input type="checkbox"/>
	Não Conforme <input type="checkbox"/>	Não Conforme <input type="checkbox"/>	Não Conforme <input type="checkbox"/>	Não Conforme <input type="checkbox"/>	Não Conforme <input type="checkbox"/>	Não Conforme <input type="checkbox"/>
Responsável						

LISTA DE REVISÕES MANUAL

Revisão	Nº Série Inicial	Nº Série Final	CDA	Descrição
00	040717XXXXXX	091017XXXXXX	2607	Alterado descrição do parafuso 72283 página 29.
01	100117XXXXXX	040318XXXXXX	2718	Alterado dimensões no esquema elétrico.
02	050318XXXXXX	-		

* Alterado conforme layout novo.

CRONOGRAMA DE MANUTENÇÃO

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

R.02

BP-18 EL SS

Etiqueta do produto
Etiqueta del producto



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

G.PANIZ



ATENDIMENTO AO CONSUMIDOR
(0-XX-54) 2101 3400
0800-704-2366

www.granomaq.com.br gpaniz@gpaniz.com.br

G.Paniz Indústria de Equipamentos para Alimentação Ltda.

Rua Adolfo Randazzo, 2010 - Cx. Postal 8012 - CEP. 95046-800 - Caxias do Sul -RS
CNPJ 90.771.833/0001-49