

# Manual de Instrução



**MA-10**

**MA-20**

 [@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)

---

Misturador Aquecido

**G.PANIZ**

# ÍNDICE

Apresentação - Finalidade do manual.....	03
Instruções de Segurança.....	03
Aspectos de segurança.....	05
Recebimento do produto.....	05
Instalação .....	06
Características Técnicas .....	08
Cronograma de Manutenção .....	07
Painel de instrumentos.....	09
Instruções de uso .....	09
Manutenção.....	11
Limpeza.....	11
Ocorrência de Defeitos.....	12
Esquema Elétrico.....	13
Termo de Garantia.....	15
Lista de Revisões Máquina.....	16
Lista de Revisões Manual.....	17

## APRESENTAÇÃO

A empresa, especializada no ramo de máquinas para alimentação, oferece uma variada linha de produtos que atende 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 inclusive para cozinhas residenciais e industriais.

Todos os produtos são fabricados com materiais de alta qualidade dentro das normas de segurança e higiene das leis vigentes.

### FINALIDADE DO MANUAL

É passar ao usuário informações necessárias sobre o produto adquirido. Leia este manual atentamente e terá a orientação correta para melhor aproveitamento e durabilidade do equipamento.

### INSTRUÇÕES DE 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.

Crianças devem ser vigiadas para garantir que não estejam brincando com o equipamento.



#### 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.



#### 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

Indica os riscos decorrentes de tensões perigosas

Verifique se a tensão do 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.

## 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.

**Misturador Aquecido:** A descrição da máquina e sua utilização prevista, podem ser visualizadas na página 08 e 09.

**Esquema Elétrico:** Para a visualização da esquemática do comando elétrico, conforme a tensão 220V Mono verificar a partir da pág. 13.

**Riscos:** Este equipamento não gera qualquer risco à exposição dos usuários.

**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 grade de proteção e componentes elétricos que impedem acesso as partes móveis. A retirada ou adulteração destes componentes de segurança podem causar riscos graves nos membros superiores do usuário do produto.

**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 página 06.

**Manutenção:** Procedimentos para manutenção, cabo danificado, desgaste da correia, verifique pág. 11.

**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. 11.

**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 retirar o cabo do equipamento puxando pelo fio, sempre pegando o plugue e tirando-o da tomada.

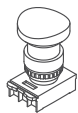
Nunca use extensões ou adaptadores para a ligação dos equipamentos.

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.

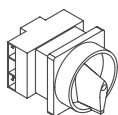
Conforme o Artigo 198 da CLT (Consolidação das Leis do Trabalho), é de 60kg o peso máximo que o trabalhador pode carregar sem prejudicar sua saúde.

## ASPECTOS DE SEGURANÇA



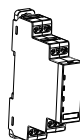
### Botão de Emergência

Desliga o equipamento em situações de risco.



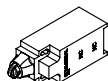
### Chave Geral

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



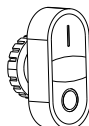
### Relé de Segurança

Monitora o todo o sistema de segurança.



### Interruptores positivos

Desliga o equipamento quando o aramado de proteção estiver aberto.



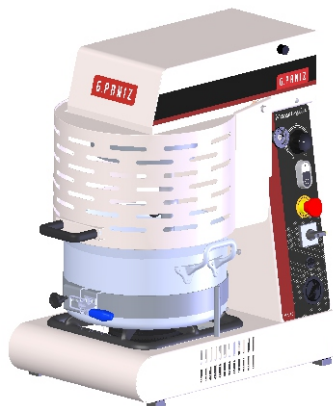
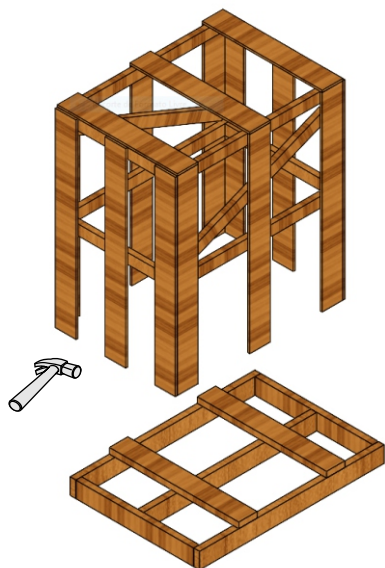
### Chave Liga/Desliga

Chave liga e desliga o equipamento em condições normais

## RECEBIMENTO DO PRODUTO

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

- Amassados e riscos no equipamento;
- Quebra de peças;
- Falta de peças através da violação da embalagem.



### MA-10 e MA-20 CONTÉM

- 1 Batedor
- 1 Raspador
- 1 Kit extra de silicone para os raspadores
- 1 Manual de instruções

### Opcional

Panela em INOX \*somente modelo MA-10

## Atenção

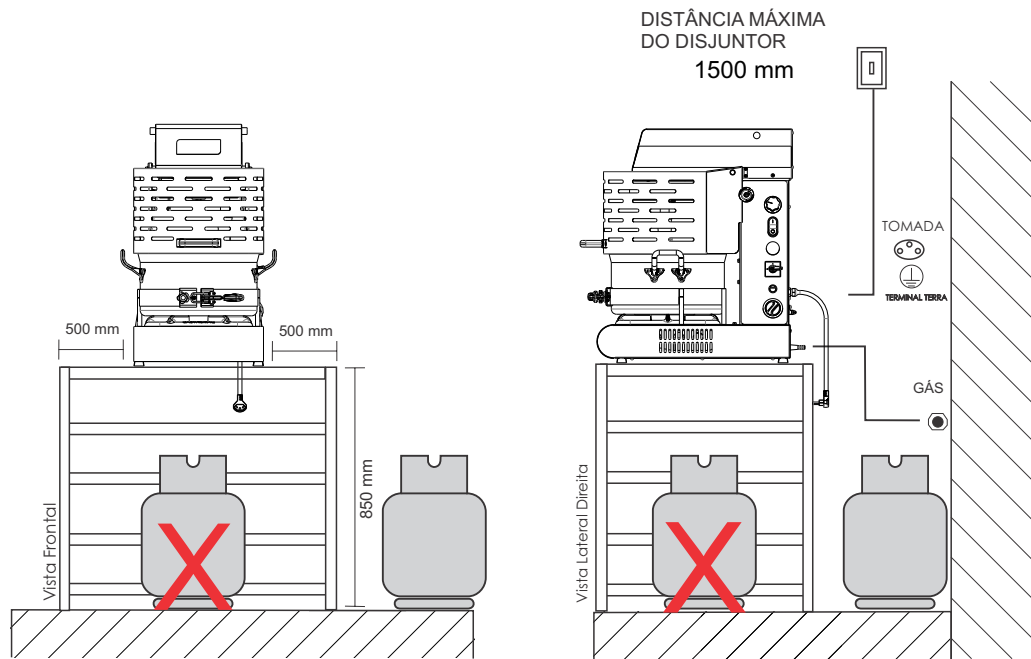
É PROIBIDA A RETIRADA DE QUALQUER ITEM DE SEGURANÇA DE SUA MÁQUINA SOB PENA DE PERDA DA GARANTIA E FUNCIONAMENTO DO EQUIPAMENTO.

# INSTALAÇÃO

Os procedimentos a seguir devem ser executados para a melhor segurança do usuário:

- Instale seu equipamento em área bastante arejada;
- A instalação do equipamento deve ser em uma superfície plana;
- Deixar um espaço de pelo menos 50cm em torno do equipamento;
- Partes metálicas são condutoras de calor, portanto, antes de iniciar qualquer manutenção verifique se o equipamento está completamente resfriado;
- Verificar se a tensão da rede elétrica é a mesma do seu equipamento.
- Para a operação adequada, este aparelho deve ser instalado em local com temperatura entre 5°C a 25°C.
- Nunca use extensões ou 'T' para a ligação dos equipamentos;
- Nunca instale o botijão de gás embaixo do equipamento.
- Não remova o pino terra do cabo elétrico;
- Utilize tomadas para 20A com pino 4,8mm conforme NBR 6147;
- Nunca instale o botijão na parte de baixo da máquina;

**Se não for apto a estes procedimentos, contratar profissional habilitado para a realização. Ligue para 0800-704-2366 e contate a Assistência.**



## ESTE EQUIPAMENTO NECESSITA DE:

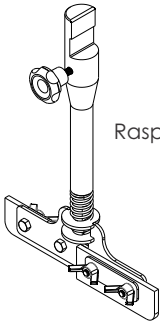


\*Todas as imagens são para fins ilustrativos.

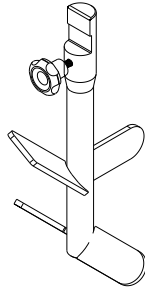
## Instalação de acessórios

Neste equipamento você pode utilizar um raspador indicado para receitas doces ou um batedor indicado para receitas salgadas, para efetuar a Instalação dos mesmos, siga a ilustração apresentada abaixo:

MA-10

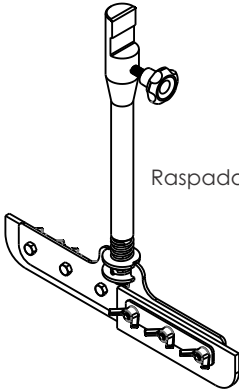


Raspador (doce)

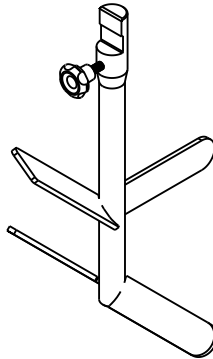


Batedor (salgado)

MA-20



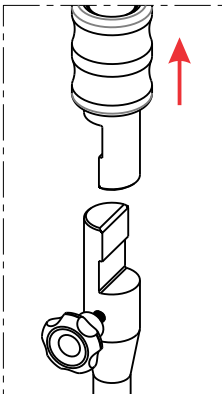
Raspador (doce)



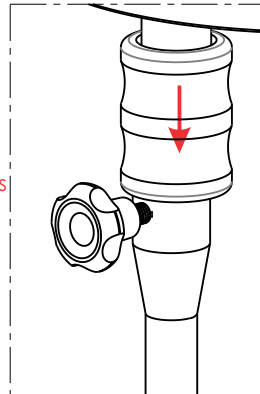
Batedor (salgado)

Para colocar, trocar, substituir ou tirar para limpeza, primeiro puxe a trava para cima assim como na ilustração e retire a ferramenta. Para colocar primeiramente encaixe o eixo, após puxe totalmente para baixo a trava de proteção.

Puxe a trava para cima e desencaixe o batedor ou o raspador.



Encaixe o batedor ou o raspador, após puxe a trava para baixo



## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

A misturadora aquecida MA-10 e MA-20 trata-se de uma masseira com sistema de aquecimento por queimador GLP. Possui panela com possibilidade de remoção para carga e descarga. Com sistema planetário de mistura juntamente com o sistema de variação de velocidade. No modelo MA-20, possui um sistema de articulação que facilita a retirada de seu conteúdo. A misturadora aquecida é fabricada em inox.

Sua capacidade de produção é de até 10 Kg de massa na MA-10 e 20 Kg de massa na MA-20. Atende ao trabalho constante em cozinhas industriais, restaurantes, confeitarias, fábricas de salgados, padarias e similares com muita eficiência, rapidez e qualidade.

### ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

PRODUTO	MODELO	PESO	CAPACIDADE DE PRODUÇÃO	DIMENSÕES (AxLxC)	RPM máx. Raspador/Batedor
Misturadora Aquecida	MA-10	56 kg	10 Kg	720x490x690	80 RPM
	MA-20	88 kg	20 Kg	810x690x860	80 RPM

MODELO	MA-10	MA-20
Alimentação elétrica	Monofásica	Monofásica
Volume (L)	16,5	35
Potência (cv)	0,25	0,5
Frequência (Hz)	60	60
Tensão (V)	220V	220V
Consumo elétrico (kWh)	0,5	0,6
Corrente nominal (A)	2,8	4,8
Cordão de alimentação (mm)	3x2,5mm	3x2,5mm
consumo de gas (Kg/h)	0,4	0,4

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





## PAINEL DE INSTRUMENTOS



## INSTRUÇÕES DE USO MA-10

Para ligar e utilizar sua máquina MA-10, siga os passos descritos abaixo:

- 1º Passo: Ligar a máquina na rede elétrica;
  - 2º Passo: Posicionar a 'Chave Geral' na posição ON, basta girar no sentido horário;
  - 3º Passo: Levantar a 'Grade de Proteção' e adicionar os primeiros ou todos ingredientes na panela, conforme instruções da sua receita.
  - 4º Passo: Encaixe seu raspador ou batedor (página 7);
  - 5º Passo: Verificar se os 'Botões de Emergência' estão na posição de trabalho (puxado totalmente para fora.);
  - 6º Passo: Abaixar totalmente a 'Grade de Proteção';
  - 7º Passo: Pressionar a Tecla 'Liga' localizada no painel de instrumentos da sua máquina;
  - 8º Passo: Utilize o botão 'Controle de Velocidade' para definir a velocidade que você deseja trabalhar;
  - 9º Passo: Para acender a chama pressione o botão 'Controle de Temperatura', ainda pressionado gire no sentido anti-horário e após 1 a 3 segundos pressione o botão 'Acendedor' e certifique-se se realmente acendeu a chama.
- Caso seja levantado a 'Grade de Proteção', a máquina irá se desligar automaticamente exceto a chama, ela permanecerá acesa, para religar a máquina siga os passos do 5º ao 7º.

# INSTRUÇÕES DE USO MA-20

Para ligar e utilizar sua máquina MA-20, siga os passos descritos abaixo:

- 1º Passo: Ligar a máquina na rede elétrica;
  - 2º Passo: Posicionar a 'Chave Geral' na posição ON, basta girar no sentido horário;
  - 3º Passo: Abra a 'Grade de Proteção' e adicionar os primeiros ou todos ingredientes na panela, conforme instruções da sua receita. Você também pode optar por antes dos ingredientes estar realizando o passo 4.
  - 4º Passo: Encaixe seu raspador ou batedor (página 7);
  - 5º Passo: Verificar se os 'Botões de Emergência' estão na posição de trabalho (puxado totalmente para fora.);
  - 6º Passo: Fechar totalmente a 'Grade de Proteção';
  - 7º Passo: Pressionar a Tecla 'Liga' localizada no painel de instrumentos da sua máquina;
  - 8º Passo: Utilize o botão 'Controle de Velocidade' para definir a velocidade que você deseja trabalhar;
  - 9º Passo: Para acender a chama pressione o botão 'Controle de Temperatura', ainda pressionado gire no sentido anti-horário e após 1 a 3 segundos pressione o botão 'Acendedor' e certifique-se se realmente acendeu a chama.
- Caso abrir a 'Grade de Proteção', a máquina irá se desligar automaticamente exceto a chama, ela permanecerá acesa, para religar a máquina siga os passos do 5º ao 7º.

Segure o pegador e puxe no sentido indicado na imagem.



Com a proteção aberta coloque os ingredientes e a ferramenta que irá utilizar para trabalhar.



## ATENÇÃO

O movimento de tombar a panela só pode ser executado se a máquina estiver desligada, sem o batedor ou raspador instalados e com o fechamento superior articulado para cima, conforme a ilustração ao lado.



## 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:

- Um electricista deverá fornecer serviços elétricos conforme especificações de leis locais e nacionais.
- Se o cordão de alimentação está danificado, ele deve ser substituído pelo fabricante ou agente autorizado ou pessoa qualificada, a fim de evitar riscos.

### CRONOGRAMA DE MANUTENÇÃO

NÚMERO	DESCRIÇÃO	PERIODICIDADE
01	Limpeza interna	Diária
02	Limpeza sistema elétrico	3000 horas ou conforme necessidade
04	Reaperto sistema elétrico	1800 horas ou conforme necessidade

## 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.

## BOTÃO DE EMERGÊNCIA

Os BOTÕES DE EMERGÊNCIA da máquina possuem a função de segurança de parar a máquina instantaneamente em caso de emergência. Portanto, os mesmos devem estar desacionados para que o aparelho possa entrar em funcionamento. A imagem a seguir ilustra o botão acionado e desacionado.

# OCORRÊNCIA DE DEFEITOS

## PROBLEMAS

## ANÁLISE

## SOLUÇÕES

Máquina não liga.

Máquina não funciona  
Verificar se a chave geral  
esta na posição 'Ligada'.

Verifique se a tensão da  
máquina coincide com a do  
estabelecimento. Verifique  
os botões de emergência.

Máquina lenta.

Verifique a pressão nas  
correias

Entre em contato com  
assistência técnica.

Ruídos durante  
funcionamento

Verificar se não há resíduos  
soltos.

Entrar em contato com a  
assistência técnica.



*Parâmetros para inversor*  
**Acesse o QrCode.**

## ASSISTÊNCIAS TÉCNICAS AUTORIZADAS

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

Ou se preferir utilize o QR CODE.

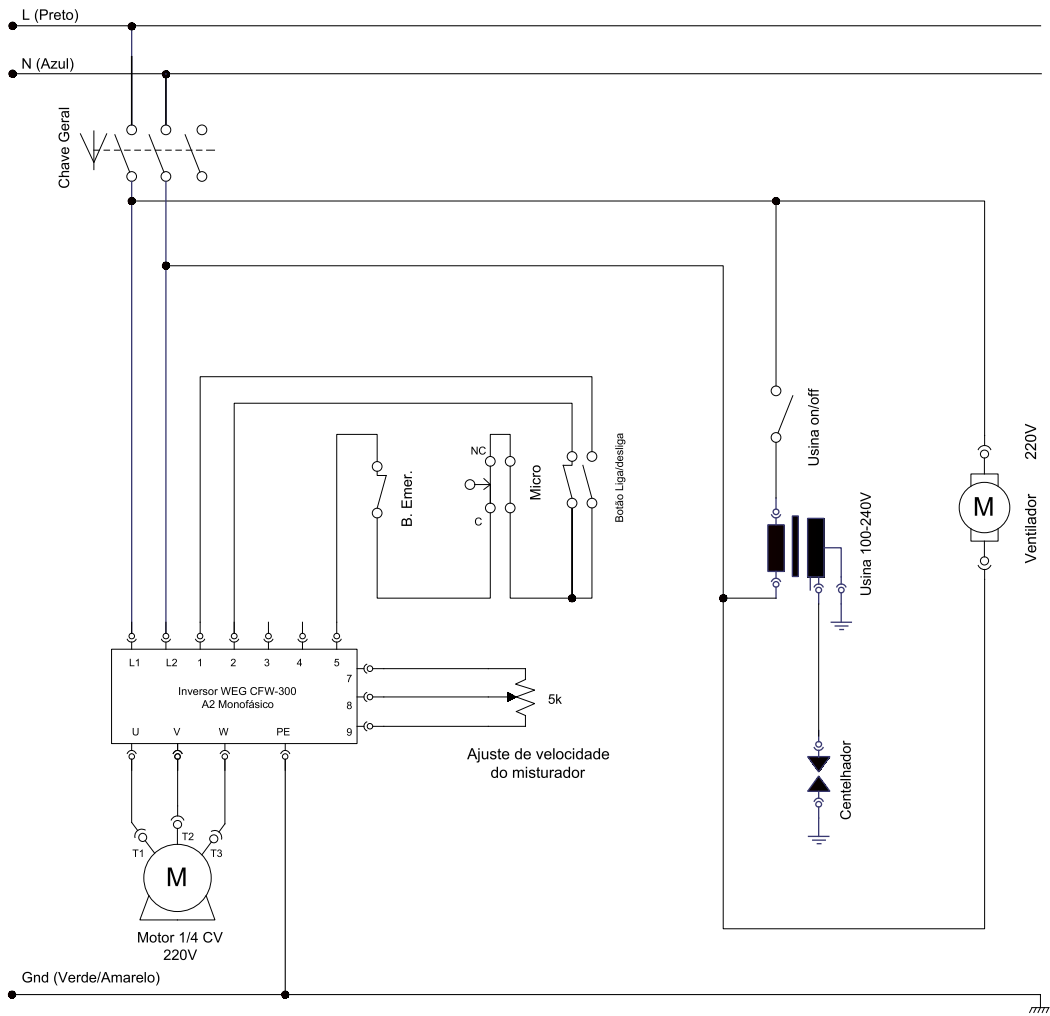
Aponte a câmera do seu celular  
para o **QR CODE** ao lado,  
e tenha acesso a lista completa  
das assistências técnicas  
autorizadas.



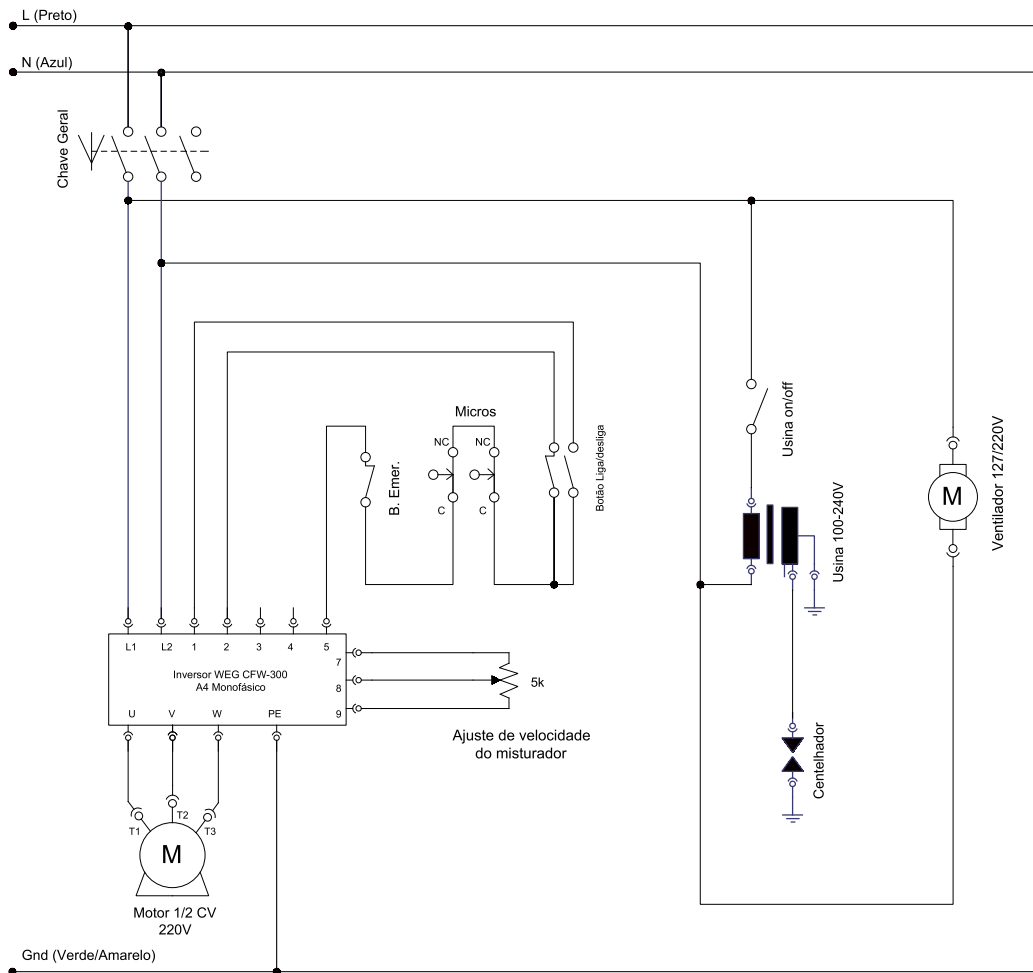
**ATENDIMENTO AO CONSUMIDOR**  
**(0-XX-54) 2101-3400**  
**0800-704-2366**



# ESQUEMA ELÉTRICO MA-10



# ESQUEMA ELÉTRICO MA-20



## TERMO DE GARANTIA

A empresa compromete-se com a garantia de 6 (seis) meses referente ao produto , 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 amassamentos decorrentes de transporte, devendo estes serem exigidos da transportadora no recebimento da mercadoria. Também não terão garantia equipamentos expostos ao tempo, ou 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, ao transporte não apropriado e às 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 0,360m<sup>3</sup> 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. 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 às máquinas que em serviço e uso normal apresentem defeitos de material ou montagem. A fábrica reserva o direito de dar pareceres e não autoriza outras pessoas a julgarem defeitos apresentados durante a vigência da garantia. A garantia cobrirá custos com mão-de-obra desde que sejam executada pela Assistência Técnica Autorizada. Excluem-se da garantia defeitos ou avarias resultantes de acidentes por negligência nas operações.

6) A empresa não se responsabiliza por modificações no produto, salvo as alterações feitas pela própria fábrica.

7) Após 3 (três) meses de uso, considera-se fora de garantia todas peças ou acessórios que tenham desgaste natural ou acelerado tais como: rolamentos e retentores, discos do Moedor de Carne e do Preparador de Alimentos; globo, pá e espiral da Batedeira Planetária; feltros da Modeladora; trefilas, caracóis e alimentadores de extrusão.

8) Regulagens, lubrificações, ajustes e limpeza do equipamento, oriundos de seu uso e funcionamento, não serão cobertos pela garantia, devendo estes correr por conta do proprietário.

## 9) EXTINÇÃO DA GARANTIA:

A não execução dos serviços de revisão e lubrificação constantes no Manual de Instrução do equipamento;

O emprego de peças e componentes não originais e não recomendadas pela empresa;

Modificação do produto e conseqüente alteração das características técnicas de funcionamento, com exceção às executadas pela empresa;

Utilização das máquinas e equipamentos para outras funções que não sejam as indicadas pelo fabricante;

Pelo decurso do prazo de validade da garantia.

Obs: Para qualquer demanda judicial fica eleito o Foro da Comarca de Caxias do Sul (RS), com renúncia a qualquer outro, por mais privilegiado que seja ou venha a ser.

## LISTA DE REVISÕES MÁQUINA

Intervenções realizadas	_____	_____	_____	_____
	_____	_____	_____	_____
	_____	_____	_____	_____
Data de Intervenções	___/___/20__	___/___/20__	___/___/20__	___/___/20__
	_____	_____	_____	_____
Serviço realizado	_____	_____	_____	_____
	_____	_____	_____	_____



Peças reparadas ou substituídas	_____	_____	_____	_____
Condições de segurança do equipamento	_____	_____	_____	_____
Indicações conclusivas quanto as condições de segurança da máquina	Conforme	Conforme	Conforme	Conforme
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Não Conforme	Não Conforme	Não Conforme	Não Conforme
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Responsável	_____	_____	_____	_____

## LISTA DE REVISÕES DO MANUAL

Revisão	Nº série inicial	Nº série final	CDA	Descrição
01	120122XXXXXX	250923XXXXXX		Desenvolvimento do Manual
02	260923XXXXXX		5113	Acrescentado QRCode Parâmetros
03				

# Conheça nossa linha Gourmet

G.PANIZ

LINHA  
GOURMET

## GOURMELLAS

**CZ10F**  
PANELA INOX



**CZ10F**  
PANELA ALUMÍNIO



**CZ10**



## AMASSADEIRA ESPIRAL

AE05G2 | AE10G



As amassadeiras AE-05 e AE-10 são projetadas para produzirem massas pesadas, como massas de pães, pizzas, etc. Suas capacidades são de até 5 kg (AE-05), 10 kg (AE-10) de massa pronta, atende o trabalho constante em cozinhas industriais, panificadoras, padarias e similares com muita eficiência, rapidez e qualidade.

As amassadeiras AE-05, AE-10 são fabricadas em aço carbono SAE 1020 com acabamento em pintura epóxi, ou aço inox, cuba em aço inoxidável e batedores em ferro fundido.

## BATEDEIRA PLANETÁRIA

BAMBINA  
BP05B



As batedeiras são projetadas para massas leves, para glacês, bolos, claras em neve, cremes, etc. Com capacidade de 05 litros, atende o trabalho constante em cozinhas industriais, hotéis, padarias e similares com muita eficiência, rapidez e qualidade.

As batedeiras planetárias são fabricadas em aço carbono com acabamento em pintura epóxi (ou opcional em aço inox), cuba em aço inoxidável e batedores (globo, raquete e espiral) em alumínio. A BP-05RP possui 4 velocidades diferentes com inversor e a BP-05B possui 10 velocidades possibilitando aos usuários um melhor rendimento.

## GRANCHEF FCV35 | FCSV35



O Forno convector vapor (**FCV- 35**) G.Paniz é utilizado na preparação de alimentos em geral como doces, pães, salgados, pizzas, pães francêss, massas, gratinados e sobremesas.

Já o Forno convector sem vapor (**FCSV- 35**) G.Paniz é utilizado na preparação de alimentos em geral como doces, salgados, pizzas, massas, gratinados e sobremesas.

Os modelos disponíveis dos fornos têm capacidade para acomodar 5 esteiras 35x35 cm.

A temperatura de operação deve situar-se entre 160°C e 180°C para assamento de pães(FCV-35), sendo que o forno possui temperatura máxima de 250°C.

Recomendado para conveniências, bares e similares.

O equipamento é produzido em inox.

## GASTROCHEF FC35A | FC35D



O Forno Convector Gastromaq é utilizado na preparação de alimentos em geral como doces, bolos, pães (exceto pães francêss), salgados, pizzas, massas, gratinados e sobremesas. Por se tratar de um forno de convecção, as temperaturas e os tempos usados nas preparações de alimentos, normalmente, serão abaixo daquelas utilizadas em fornos sem circulação forçada de ar.

O modelo disponível de forno tem capacidade para acomodar 4 esteiras. 35x35 cm e atinge uma temperatura de 0°C à 180°C em aproximadamente 8 minutos.

Atende o trabalho constante em conveniências, bares e similares com muita eficiência, rapidez e qualidade.

O equipamento é produzido em aço inoxidável.





## Etiqueta do produto



Visualize aqui os dados do seu equipamento como nº 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  
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