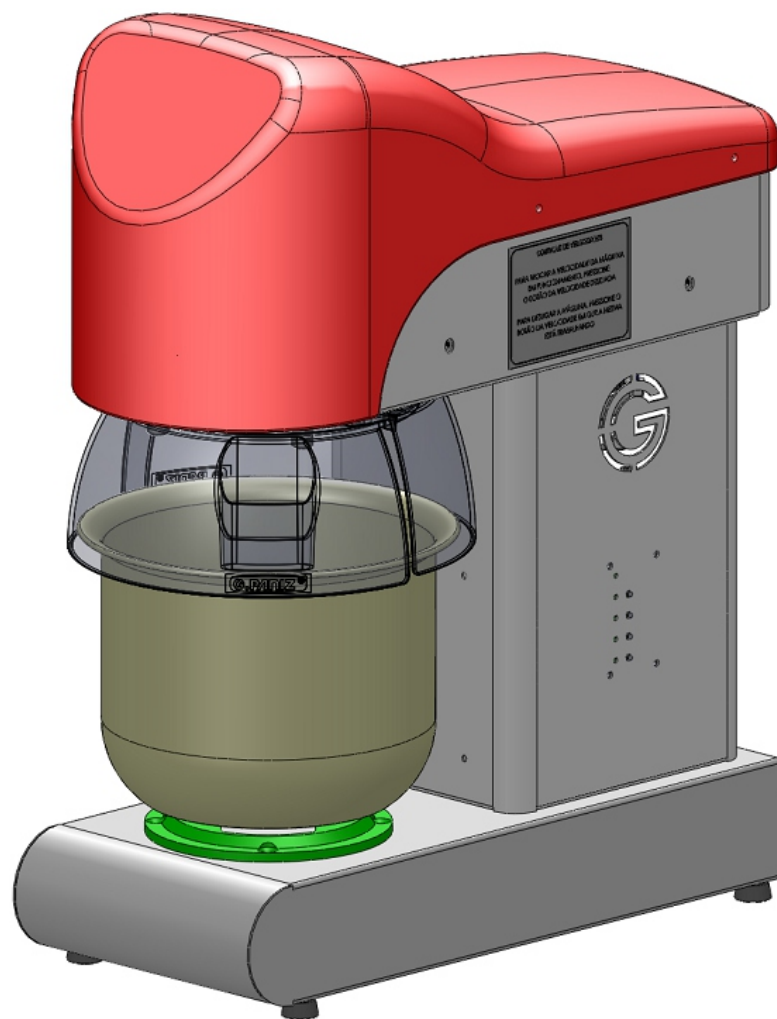


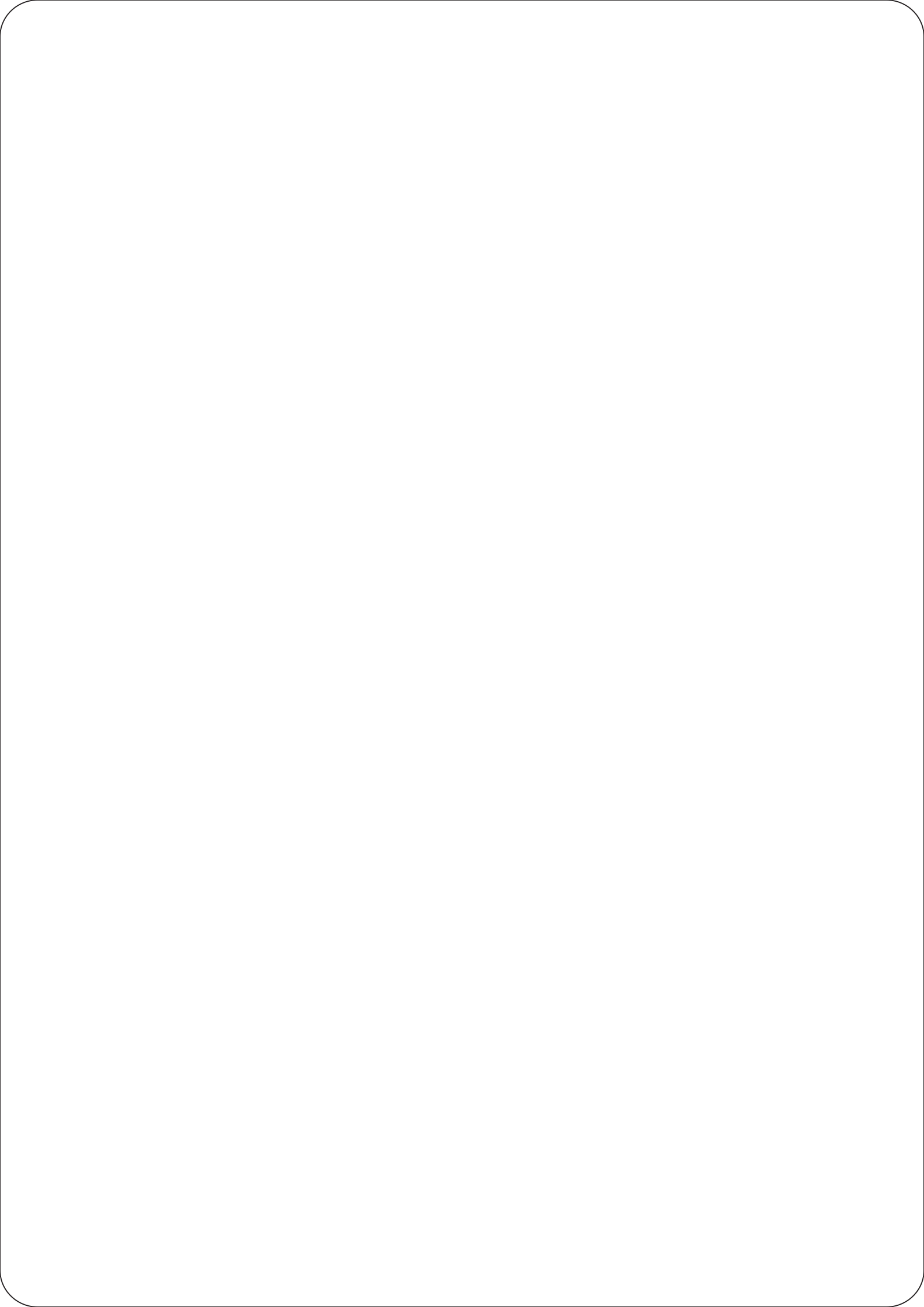
BATEDEIRA PLANETÁRIA REDUTOR PLANETÁRIO



BP 05 RP

G.PANIZ®

Manual de Instruções
Termo de Garantia



ÍNDICE

⇒ Introdução (Introdução ao Manual, Transporte)	2
⇒ Produto: (Conheça seu Produto, Instalação, Normas de Segurança)	3
⇒ Produto: (Aprenda a usar sua Batedeira Planetária Redutor Planetário)	4
⇒ Produto: (Adesivagem da máquina)	5
⇒ Especificações Técnicas do produto	6
⇒ Especificações Técnicas: Tabela de velocidades, Ilustração painel de controle de velocidades, Sistemas de redução mecânica: Comparativo de torque de entrada - torque de saída	7
⇒ Esquema Elétrico monofásico 127 / 220V WEG BP 05 RP	8
⇒ Esquema Elétrico monofásico 127 / 220V HÉRCULES BP 05 RP	9
⇒ Catálogo de Peças BP 05 RP	10
⇒ Tabela de Peças substituíveis BP 05RP	11
⇒ Ilustração Batedeira Planetária Redutor Planetário	12
⇒ Manutenção (Limpeza, Avisos Importantes, Assistência Técnica)	13
⇒ Anotações	14
⇒ Termo de Garantia	15

BATEDEIRA PLANETÁRIA BP 05RP

Parabéns ! Você adquiriu uma Batedeira Planetária Redutor Planetário G.Paniz !

Produzida especificadamente para massas leves, a BP05 RP é confeccionada em materiais de alta resistência e características técnicas segundo a Norma Regulamentadora de Segurança NR 12, seguindo as Normas rígidas de Qualidade e Higiene, que lhe proporcionam uma grande durabilidade e rendimento.

A seguir, você terá todas as instruções necessárias para que se obtenha um melhor desempenho de sua BP 05RP, leia-as com atenção antes da instalação.

INTRODUÇÃO MANUAL DE USO E MANUTENÇÃO



O fabricante, com este manual de uso e manutenção, quer proporcionar informações técnicas para uma correta instalação e um correto funcionamento do seu equipamento. O usuário tem o dever e a responsabilidade de guiar-se por este. Junto com a descrição das características, do funcionamento, da instalação e da manutenção, se evidenciam os aspectos que se referem à segurança do operador. Este manual é parte integrante da máquina, e deve ser conservado em lugares de fácil acesso, conhecido por todos os operadores e colocado à disposição das pessoas que se encarregam das operações e das reparações da máquina.

TRANSPORTE



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

PRODUTO

CONHEÇA O SEU PRODUTO

Aplicações:

Projetada como batedeira de massas leves, como massas para glacês, bolos, claras em neve, creme, marshmallow, etc, funciona com até 5 litros. Atende o trabalho constante em cozinhas industriais, hotéis, panificadoras, padarias e similares com muita eficiência, rapidez e qualidade.

Características:

A batedeira BP 05RP é fabricada em aço carbono SAE 1020 com acabamento em pintura epóxi, cuba em aço inoxidável e batedores em alumínio. O sistema basculante da cuba facilita na remoção da mesma. Em relação à segurança, existe um sistema que é acionado quando o próprio usuário tenta entrar em contato com a parte interna da cuba estando a máquina em funcionamento, acabando por desligar a máquina instantaneamente.

A BP 05 RP possui quatro velocidades com um sistema de troca feito através de um conjunto de engrenagens que formam o redutor planetário.

INSTALAÇÃO

1 - Instale a sua batedeira planetária em uma superfície plana.

2 - Antes de conectar o seu equipamento na rede elétrica certifique-se de que a voltagem do mesmo coincida com a da rede elétrica do estabelecimento.

NORMAS DE SEGURANÇA



1 - Antes de colocar a máquina em funcionamento, é necessário consultar este manual. Aconselhável ler com atenção e seguir rigorosamente as instruções recomendadas. No que se refere à segurança do operador, a máquina deve estar sempre em perfeitas condições;

2 - Em fase de localização e manutenção de avarias, tome todas as medidas idóneas a prevenir qualquer dano às pessoas e à máquina;

3 - Nunca utilize o equipamento além da capacidade máxima permitida;

4 - Nunca mexa ou insira qualquer tipo de objeto dentro da cuba com o equipamento em movimento;

5 - Ao terminar qualquer operação de remoção ou neutralização de qualquer parte relacionada à segurança, (sensores, proteções, etc) reponha em seu lugar e revise os mecanismos de segurança assegurando de que os mesmos estejam posicionados corretamente;

6 - Este equipamento foi desenvolvido para a produção de massas leves, não utilize para massas pesadas, como pães em geral;

7 - Se o cordão de alimentação estiver danificado, o mesmo deve ser substituído pelo fabricante ou agente autorizado ou pessoa qualificada, a fim de evitar riscos;

ATENÇÃO!

Este aparelho não se destina a utilização por pessoas (inclusive crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou por pessoas com falta de experiência e conhecimento, a menos que tenham recebido instruções referentes à utilização do aparelho ou estejam sob a supervisão de uma pessoa responsável pela sua segurança. Recomenda-se que as crianças sejam vigiadas para assegurar que elas não estejam brincando com o aparelho.

PRODUTO

APRENDA A USAR A SUA BATEDEIRA PLANÉTARIA REDUTOR PLANETÁRIO

1º Passo: Ligar a máquina na rede elétrica;

2º Passo: Abrir a proteção transparente e adicionar os primeiros ingredientes mais leves e secos na cuba, como os farináceos;

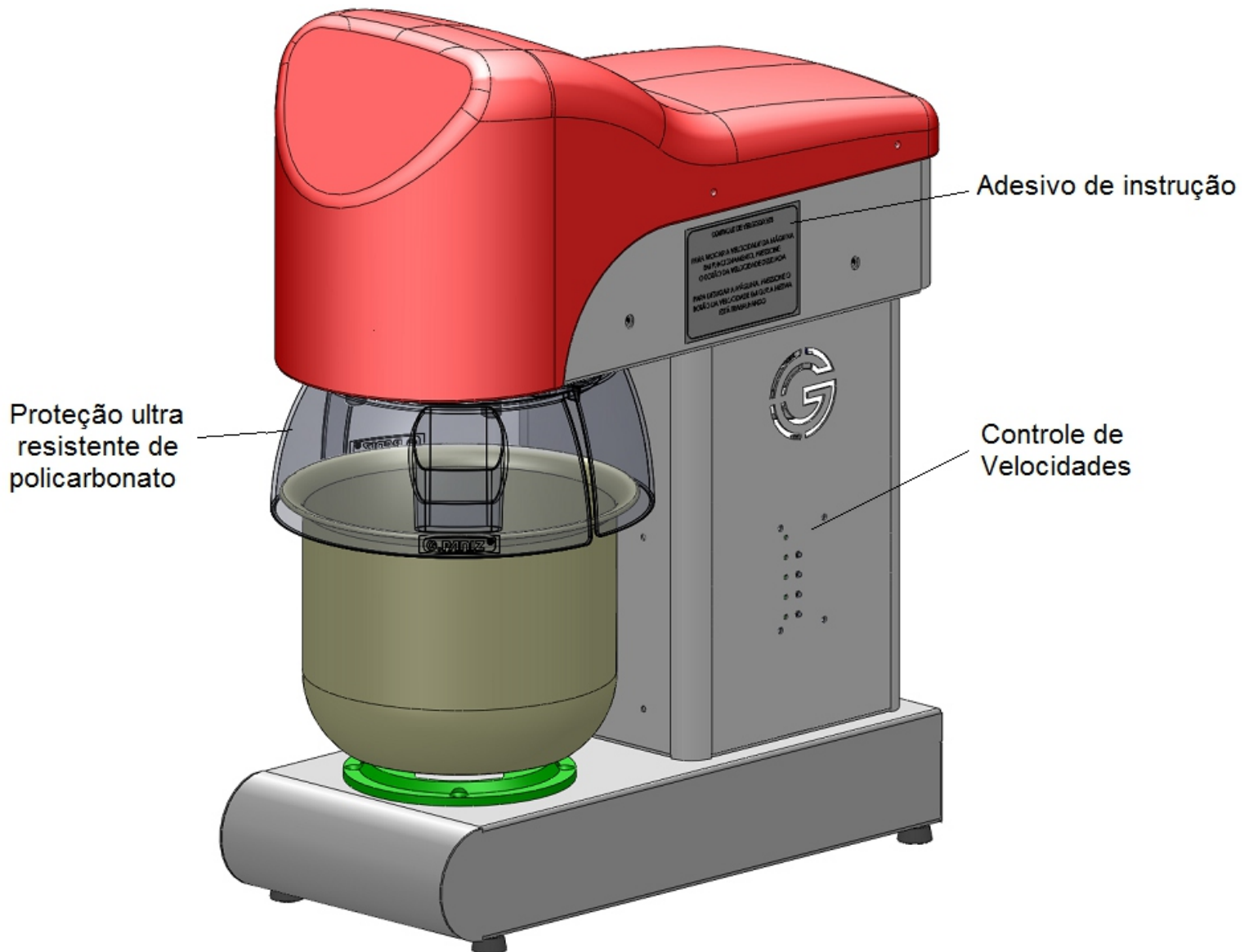
3º Passo: Fechar a proteção ultra resistente de policarbonato;

4º Passo: Ligar a máquina selecionando a velocidade desejada no painel Controle de Velocidades (desenho na página 4);

5º Passo: Seguindo o mesmo roteiro básico (a partir do 2º passo), ir acrescentando aos poucos os demais ingredientes de sua receita, começando pela margarina e/ou manteiga alterando a velocidade relativamente até obter uma farofa. Somente então coloque os ingredientes líquidos (ovos, leite, água, etc);

-Para desligar a máquina, pressione novamente o botão da velocidade em que a máquina está trabalhando;

OBS: Caso seja aberta a proteção, a máquina irá desligar-se automaticamente. Para ligar a máquina novamente, repetir os passos 3 e 4.



PRODUTO

ADESIVAGEM DA MÁQUINA



Botão de Reset:
Identificação do botão de Reset da máquina.



Botão de Emergência:
Identificação do botão de Emergência da máquina.



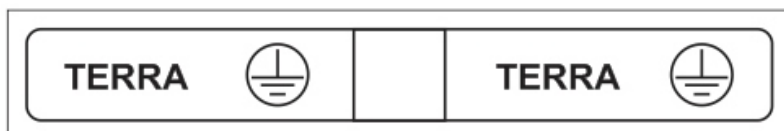
Tensão Perigosa:
Quando a Chave Geral estiver acionada (posição ON / 1) há risco de choque elétrico no interior da máquina. Em caso de manutenção, primeiramente desligue a Chave Geral (posição OFF / 0) e desligue o aparelho da rede elétrica.



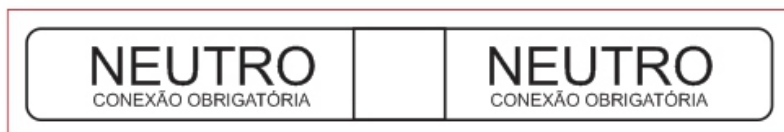
Terra de Proteção:
Conexão obrigatória.



Equipotencialidade:
Identifica terminais que quando ligados entre si, conectam várias partes de um equipamento ou de vários equipamentos a um sistema de mesmo potencial. Ex: Terra local.



Fio Terra:
Identificação do fio terra da máquina.



Fio Neutro:
Identificação do fio neutro da máquina.

OBS: Alguns adesivos podem não estar contidos neste equipamento.

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

MODELO	IP (ÍNDICE DE PROTEÇÃO)	CAPACIDADE MASSA PRONTA	FREQUÊNCIA	MOTOR		PESO LÍQUIDO	DIMENSÕES		
				TENSÃO	POTÊNCIA		ALTURA	LARGURA	COMPRIMENTO
BP 5RP	IP X1	5 litros	60 Hz	127 V	200 W	23 kg	620 mm	265 mm	485 mm
BP 5RP	IP X1	5 litros	60 Hz	220 V	200 W	23 kg	620 mm	265 mm	485 mm

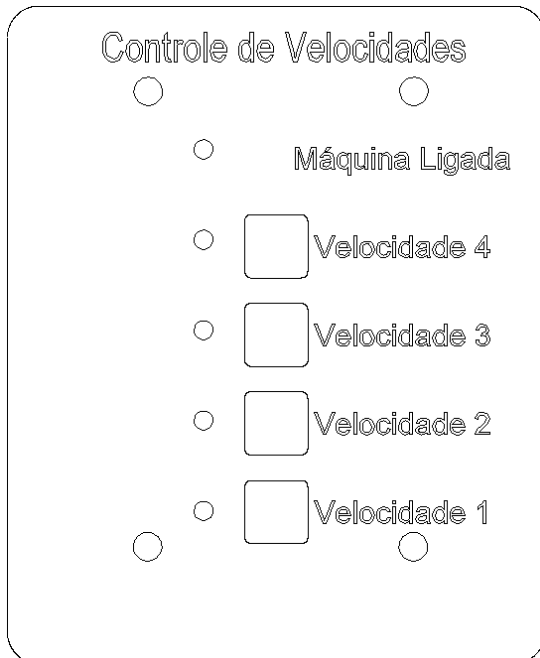
OBS: Significado de IP X1 (Índice de Proteção) da máquina: Proteção contra quedas verticais de gotas d'água.

TABELA DE VELOCIDADES

VELOCIDADE	GLOBO	PLANETÁRIO
01	210 rpm	58.6 rpm
02	290 rpm	80.7 rpm
03	418 rpm	124.7 rpm
04	563 rpm	156.5 rpm

PAINEL DE CONTROLE DE VELOCIDADES

Para alterar a velocidade da máquina, localize na máquina o adesivo indicado abaixo.



Para trocar a velocidade da máquina em funcionamento, pressione o botão da velocidade desejada.

Se for pressionado o mesmo botão de velocidade em que a máquina está funcionando, a máquina desliga-se.

SISTEMAS DE REDUÇÃO MECÂNICA COMPARATIVO DE TORQUE ENTRADA - TORQUE SAÍDA

1 - Redução Composta por Correias tipo V, variação de velocidade por *Polia Variadora*:

Torque de Entrada: 100% Rendimento (perdas por atrito = 0.7 a 0.75)

Torque de Saída: 70% a 75%

2 - Redução Composta por Correias tipo V, variação de velocidade por *Redutor tipo Sem-Fim / Coroa*:

Torque de Entrada: 100% Rendimento (perdas por atrito = 0.4 a 0.5)

Torque de Saída: 40% à 50%

3 - Redução Composta por Correias tipo V, variação de velocidade por *Redutor tipo Planetário*:

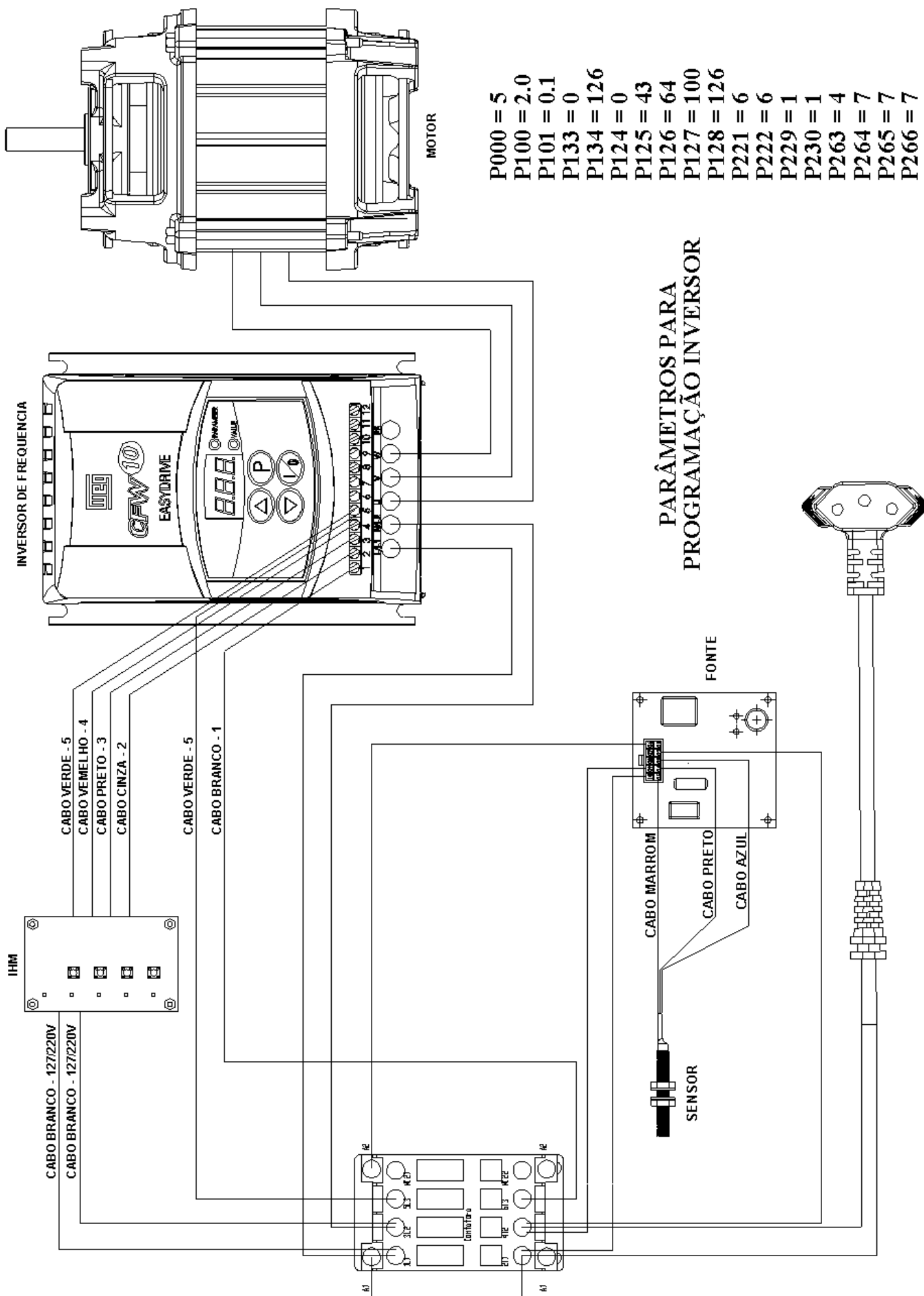
Torque de Entrada: 100% Rendimento (perdas por atrito = 0.92 a 0.97)

Torque de Saída: 92% à 97%

As Batedeiras BP 05 RP são equipadas com o sistema número 3, (Redução composta por Correias tipo V, variação de velocidade por **Redutor Planetário** o que proporciona a esses equipamentos um melhor rendimento, na comparação de sistemas 1 e 2 usados convencionalmente. Essa tecnologia utiliza melhor o torque gerado pelo motor, fazendo com isso que o consumo de energia seja minimizado devido ao fato de trabalhar com níveis de corrente elétrica constantes e relativamente baixos.

ESQUEMA ELÉTRICO MONOFÁSICO 127 / 220V

BP 05RP MOTOR WEG

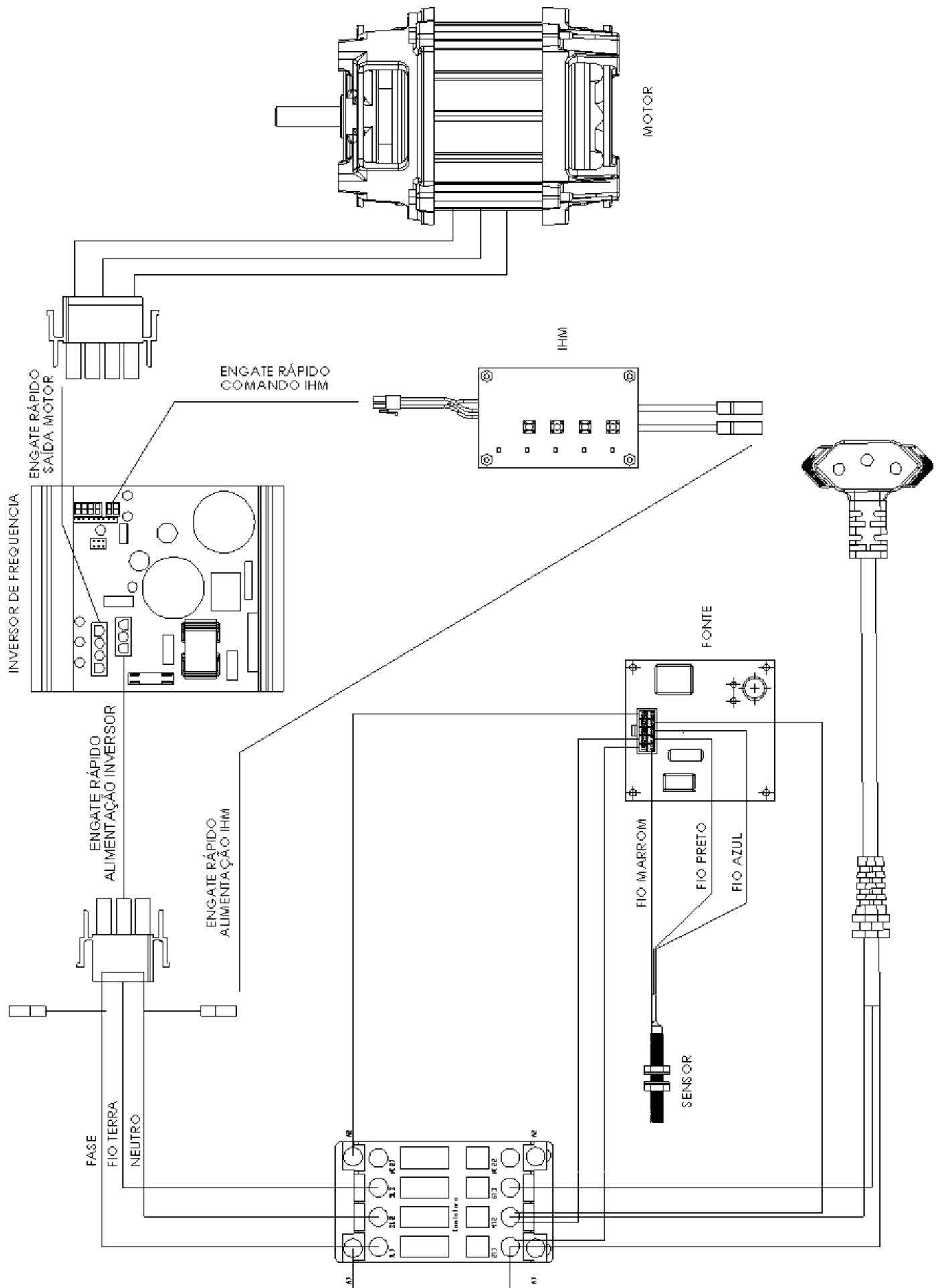


- P000 = 5
- P100 = 2.0
- P101 = 0.1
- P133 = 0
- P134 = 126
- P124 = 0
- P125 = 43
- P126 = 64
- P127 = 100
- P128 = 126
- P221 = 6
- P222 = 6
- P229 = 1
- P230 = 1
- P263 = 4
- P264 = 7
- P265 = 7
- P266 = 7

PARÂMETROS PARA PROGRAMAÇÃO INVERSOR

ESQUEMA ELÉTRICO MONOFÁSICO 127 V / 220 V

BP 05RP MOTOR HÉRCULES



CATÁLOGO DE PEÇAS BP 05RP

NÚMERO	ITEM	DESCRIÇÃO
01	11025	Tampa Traseira
02	11026	Pino Corrediça
03	11013	Proteção Fixa
04	11012	Proteção Móvel
05	11004	Coroa Redutor
06	11002	Engrenagem Motriz
07	11003	Engrenagem Satélite
08	00017	Rolamento 6000 Zz
09	11001	Eixo De Saída
10	00019	Rolamento 6204
11	00326	Arruela Lisa
12	11005	Tampa Entrada Redutor
13	11006	Tampa Mancal Saída Redutor
14	11007	Rebite Engrenagem Satélite
15	71441	Parafuso Sextavado M6 Conjunto Redutor Planetário
16	00758	Porca M6 Conjunto Redutor Planetário
17	00021	Rolamento 6205 2rs
18	11024	Suporte Inversor
19	11014	Tampa Superior
20	11022	Contorno Base Superior
21	11021	Acabamento Frontal
22	11019	Suporte Motor
23	11018	Base Superior
24	09097	Conjunto Panela Inóx
25	2493G	Pá Raquete Massa Leve
26	09030	Engrenagem Eixo Planetário
27	1138G	Engrenagem Planetária Nylon
28	13299G	Bucha Trava
29	09063	Eixo Pás Maior
30	11027	Mancal Planetário
31	06132	Anel PVC Ø1/2 x 4mm
32	80814	Rolamento 6202 Zz
33	03277	Anel Elástico I 35
34	7264G	Base Fixação da Cuba Nylon
35	00375	Pé De Borracha
36	11010	Volante
37	11009	Polia Motor
38	71533 / 71493	Motor HÉRCULES / Motor WEG
39	71535/ 71495	IHM HÉRCULES/ IHM WEG
40	11028	Reforço Base Cuba
41	11031	Base Inferior
42	11055	Lateral Direita Gabinete
43	11054	Lateral Esquerda Gabinete
44	2012	Sensor Indutivo Dist. Sens. 1.5mm
45	11074	Suporte Sensor
46	00651	Correia Z850
47	-	-
48	-	-
49	-	-
50	-	-
51	-	-
52	11036	Suporte Comando Elétrico
53	02256 / 02257	Contatora Bobina 220V / Contatora Bobina 110V
54	-	-
55	71466 / 71538	Fonte E. 220V S. 24V / Fonte E. 220V S. 24V
56	70831	Contra Peso
57	71491 / 71491	Inversor HÉRCULES / Inversor WEG
58	09061	Eixo Fixador Pás Inóx

CATÁLOGO DE PEÇAS BP 05RP

A máquina acompanha 3 tipos diferentes de batedores para melhorar a eficiência da sua produção. Utilize o batedor adequado para o tipo de massa conforme especificado em adesivo na parte superior da máquina.

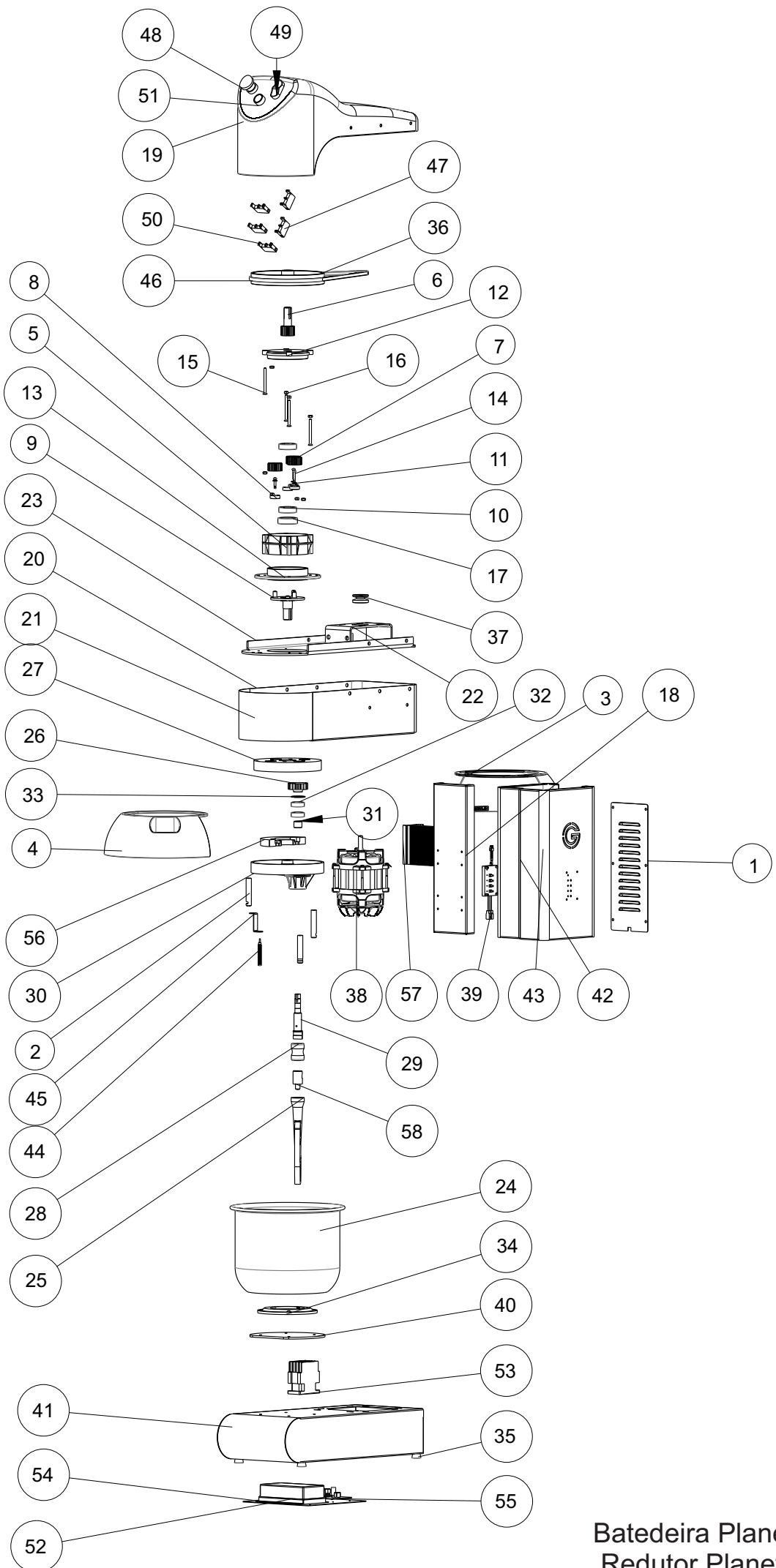
Tabela de Peças Substituíveis

ITEM	CÓDIGO	DESCRIÇÃO
25	2493G	Pá Raquete Massa Leve



Pode ser
substituída por

ITEM	CÓDIGO	DESCRIÇÃO
25	5034G	Pá Espiral Massa Pesada
25	2508G	Conjunto Pá Globo



Batedeira Planetária
Redutor Planetário

MANUTENÇÃO

Caso seja necessário algum tipo de manutenção no aparelho, a mesma deve ser executada por uma pessoa com experiência e conhecimento. Como precaução de segurança, somente um assistente técnico autorizado G.Paniz pode realizar tal atividade.

A manutenção não deve ser realizada, em hipótese nenhuma, pelo usuário da máquina e/ou outra pessoa que não seja autorizado pelo fabricante.

Antes de executar a operação, para que a mesma seja executada de forma completamente segura, é necessário:

1º **Passo:** Desligar o aparelho da rede elétrica;

LIMPEZA

Certifique-se de que o equipamento está desconectado da rede elétrica quando for efetuar a limpeza do mesmo.

Observações:

Sempre limpar ao final de cada processo as partes que ficam em contato com a mistura.

Não utilize jato de água para executar a limpeza da máquina, risco de danificar o equipamento;

Não utilize objetos cortantes para a limpeza da máquina como facas, espátulas de metal, estiletes, etc.

Utilize somente um pano úmido para fazer a higiene da máquina;

Não deixar água depositada no interior da cuba;

As batedeiras planetárias redutor planetário não requerem lubrificação para sua manutenção;

AVISOS IMPORTANTES

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

ASSISTÊNCIA TÉCNICA G. PANIZ

Em caso de não funcionamento do equipamento, antes de chamar a assistência técnica, observe se a máquina apresenta os seguintes problemas:

1 - SE A MÁQUINA NÃO LIGA: Verifique se a voltagem da máquina coincide com a do estabelecimento.

2 - SE A MÁQUINA ESTIVER AQUECENDO: Verifique o sentido de giro do batedor e da cuba. Ambos devem girar obrigatoriamente no sentido horário.

3 - SE A MÁQUINA ESTIVER LENTA: Verifique a pressão das correias.

Se houver realmente a necessidade de ativar a Assistência Técnica G.Paniz, caso o equipamento não esteja funcionando conforme as especificações, tenha a nota fiscal e o Manual de Instruções à mão e entre em contato com o Serviço de Atendimento G.Paniz. 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, no caso BP 05RP, o número e nome das peças que estão sendo solicitadas. Estes dados se encontram na ilustração da página 12.

TERMO DE GARANTIA

A empresa compromete-se com a garantia de todas as partes que compõem o equipamento, exceto o motor, por 6 meses a partir da data de revenda ao cliente, no que se referem a defeitos de fabricação, ou seja, que apresentem defeitos de material ou montagem quando a máquina está em serviço e uso normal, mediante as seguintes condições:

- 1 - A empresa não cobrirá defeitos e riscos na pintura ou amassamentos decorrentes do transporte, estes devem ser exigidos da transportadora no momento da entrega. Caso seja constatado pela Assistência Técnica autorizada que houve mau uso ou instalação inadequada do equipamento, a visita, o deslocamento e os custos do conserto ocorrerão por conta do usuário, mesmo no período de garantia. Também não terão garantia equipamentos expostos ao tempo ou que tenham ficado muito tempo sem funcionar;
- 2 - A garantia não cobre vidros, lâmpadas e componentes elétricos, pois são sensíveis às variações de tensão elétrica, transporte e instalações inapropriadas.
- 3 - O motor elétrico, quando danificado, deve ser encaminhado à Assistência Técnica do fabricante, devendo ocorrer prévio contato com a G.Paniz
- 4 - O cliente terá direito à Assistência Técnica no local do uso da máquina cuja medida seja maior que 0.360m³ ou peso superior à 94kg. Caso contrário, a mesma deverá ser encaminhada para a Assistência Técnica autorizada mais próxima.
- 5 - A empresa não se responsabiliza por modificações no produto, salvo as alterações feitas pela fábrica.
- 6 - Após 3 meses de uso, considera-se fora de garantia todas as peças ou acessórios que tenham desgaste natural ou acelerado, tais como rolamentos e retentores, discos do Moedor de carne, globo, pá espiral da Batedeira Planetária, feltros da Modeladora, trefilas, caracóis e alimentadores de extrusão.
- 7 - Regulagens, lubrificações, ajustes e limpeza da máquina, oriundos de seu uso e funcionamento, não serão cobertos pela garantia, devendo estes correr por conta do proprietário.

EXTINÇÃO DA GARANTIA

- A não execução dos serviços de revisão e lubrificação constantes;
- O emprego de peças e componentes não originais e não recomendadas;
- Modificação do produto, exceto as realizadas pela empresa;
- Utilização da máquina ou equipamentos para outras funções que não sejam indicadas pelo fabricante;
- Pelo decurso do prazo de validade da garantia

Modelo:

Revenda:

Telefone:

Nº de Série:

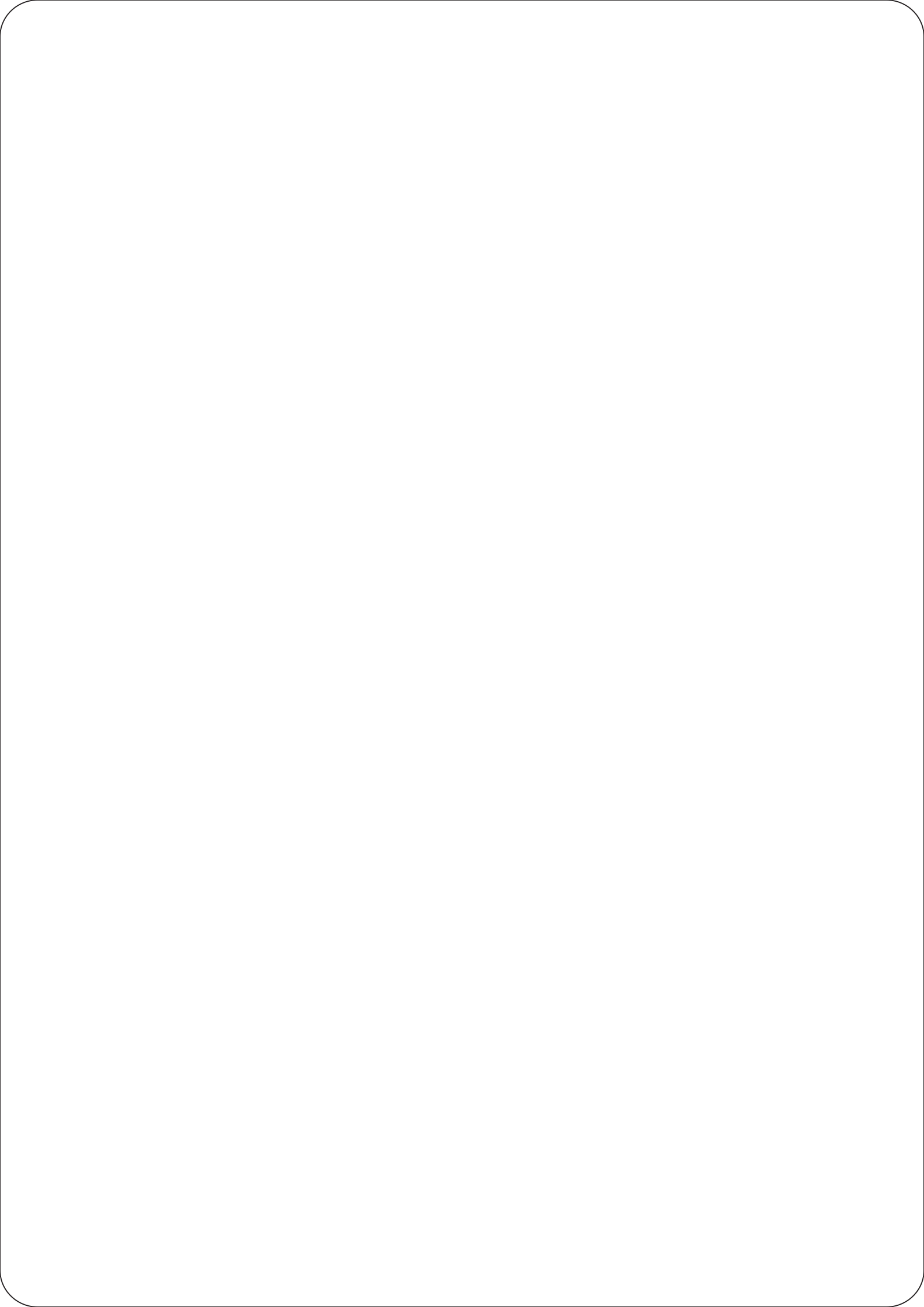
Data de Aquisição:

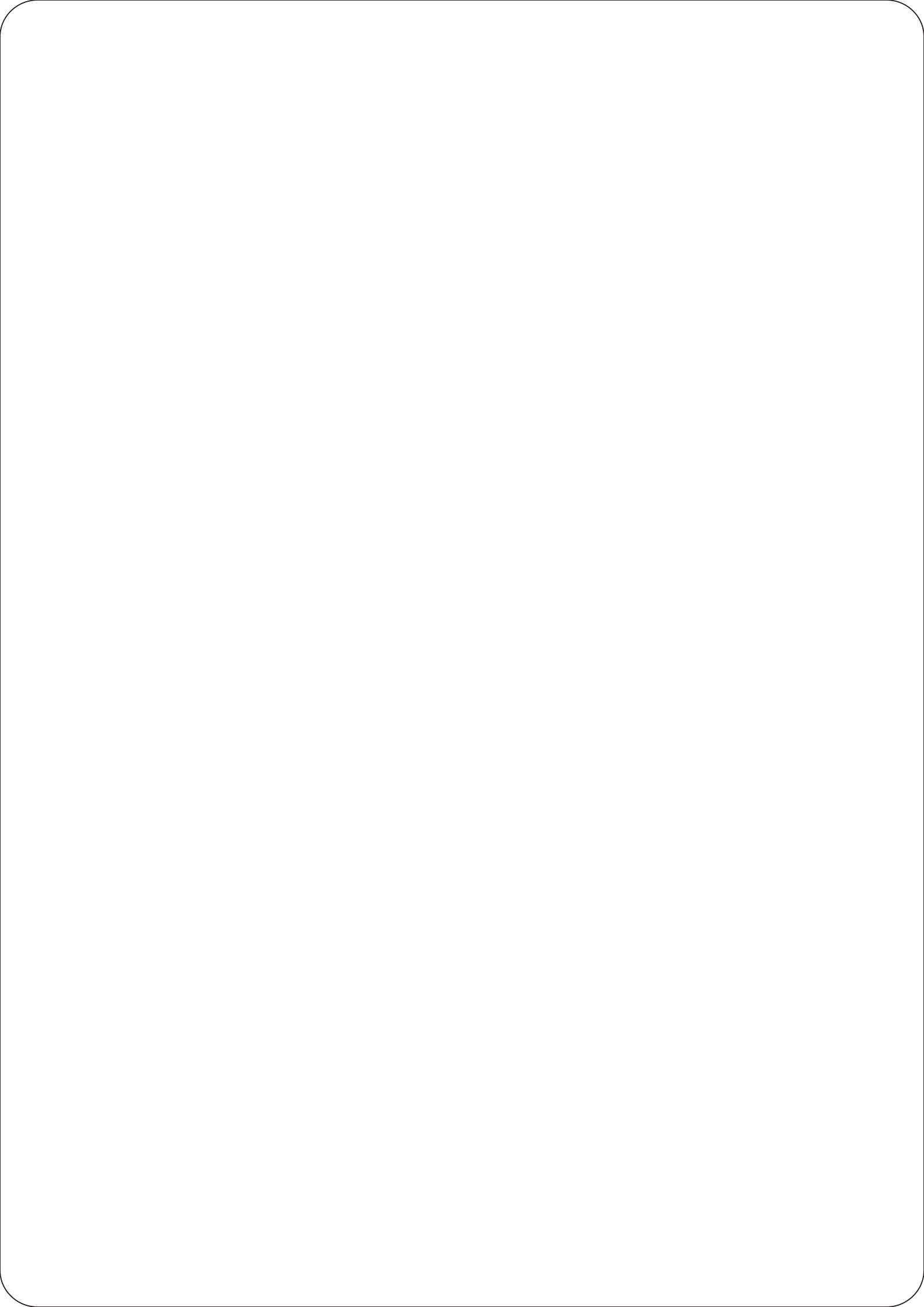
Número da Nota Fiscal:

Número de Série do Equipamento:

Nome do Cliente:









ATENDIMENTO AO CONSUMIDOR
(0-XX-54) 2101 3400

www.gpaniz.com.br - gpaniz@gpaniz.com.br

G.PANIZ[®]

QUALIDADE QUE DÁ GOSTO