













# AMASSADEIRA ESPIRAL

AE-80L SS

**G.PANIZ**

***Manual de Instrução***

## ÍNDICE

 Apresentação - Finalidade - Segurança	3
 Aspectos de Segurança	4
 Recebimento do Produto	6
 Instalações	7
 Características Técnicas	9
 Painel de Instrumentos	10
 Instruções de Uso	12
 Manutenção - Limpeza - Botão de Emergência	11
 Ocorrência de Defeitos	14
 Esquema Elétrico	15
 Termo de Garantia	19
 Lista de Revisões	21

## APRESENTAÇÃO

A empresa, especializada no ramo de máquinas para alimentação, oferece uma variada linha de produtos, que atendem as necessidades do mercado. São dezenas de equipamentos projetados para facilitar o trabalho de quem atua no ramo de alimentação. Fornecemos equipamentos para restaurantes, panificadoras, açougues, pizzarias, supermercados, confeitarias e até mesmo para cozinhas residenciais e industriais.

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

A facilidade na instalação, manutenção mínima, baixo consumo e o alto rendimento produtivo, colocam os produtos G.Paniz, à frente no mercado, com vantagens de economia, produtividade, segurança e qualidade.

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

## FINALIDADE DO MANUAL

A finalidade deste manual é passar ao usuário informações necessárias sobre o produto que acaba de ser adquirido. Leia este manual atentamente e terá a orientação correta para que obtenha um melhor aproveitamento e durabilidade do equipamento.

## SEGURANÇA

- Este aparelho não deve ser utilizado por pessoas (inclusive crianças) com capacidade física, sensorial ou mental reduzida, falta de experiência ou conhecimento, ao menos que tenham recebido instruções quanto ao uso deste equipamento por pessoa responsável pela sua segurança.



Equipotencialidade  
IEC 60417-5021

Para identificar o terminal de interligação, que visa manter diversos aparelhos com o mesmo potencial. Não sendo, necessariamente, o Terra de uma ligação local.



Terra de Proteção

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.



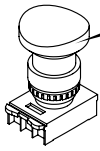
Tensão Perigosa  
IEC 60417-5036

Para indicar os riscos decorrentes de tensões perigosas

- 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.

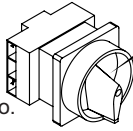


## ASPECTOS DE SEGURANÇA



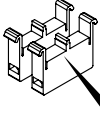
### Botão de Emergência

Desliga o equipamento em situações de risco.



### Chave Geral

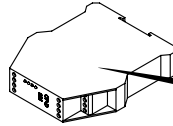
Corta o fornecimento de energia para o equipamento. Possui trava de segurança.



**Blocos de contato**  
com duplo canal.

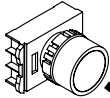
### Transformador

Deixa a tensão abaixo de 25V.



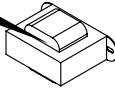
### Relé de Segurança

Monitora o todo o sistema de segurança.



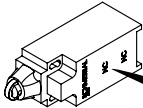
### Botão Reset

Reseta o equipamento sempre após uma parada.



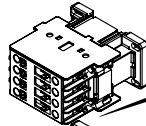
### Chave Liga Desliga

Desliga o equipamento em condições normais de uso.



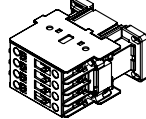
### Interruptores positivos

Desliga o equipamento quando a grade de proteção estiver aberta



### Contactoras

Duas contactoras redundantes para acionamento do motor.



## VIDA ÚTIL DOS COMPONENTES

Contactoras	9A	18A	25A	32A
Vida Mecânica	10x10 <sup>6</sup>	10x10 <sup>6</sup>	10x10 <sup>6</sup>	10x10 <sup>6</sup> manobras
Vida Elétrica	1,8x10 <sup>6</sup>	1,2x10 <sup>6</sup>	1,3x10 <sup>6</sup>	1,2x10 <sup>6</sup> manobras

### Temporizador

Vida Mecânica	30x10 <sup>6</sup> manobras
Vida Elétrica	10x10 <sup>5</sup> manobras

### Botões

Vida Mecânica	3x10 <sup>6</sup> operações
---------------	-----------------------------

### Botões de emergência

Vida Mecânica	3x10 <sup>5</sup> 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.

**Amassadeira Espiral :** A descrição da máquina e sua utilização prevista, podem ser visualizadas na pág 10.

**Esquema Elétrico:** Para a visualização da esquemática do comando elétrico, conforme a tensão 220V ou 380V Trifásico, verificar a partir da pág 13.

**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 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 60 kg o peso máximo que o trabalhador pode carregar sem prejudicar sua saúde.

**Limitações:** Instalar o equipamento com distância mínima de 50 cm 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 pág 12.

## ASPECTOS DE SEGURANÇA

**Manutenção:** Procedimentos para manutenção, cabo danificado, desgaste da correia, verifique pág 16.

**Emergência:** Em caso de emergência, pressione o botão de emergência. Verifique o procedimento de uso do botão de emergência, na pág 16.

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

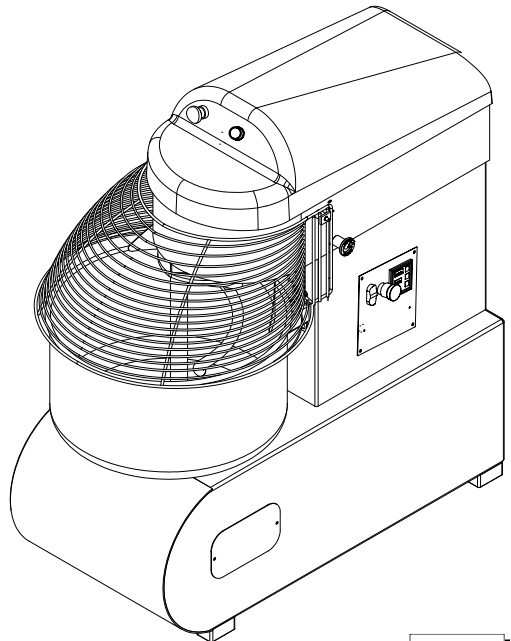
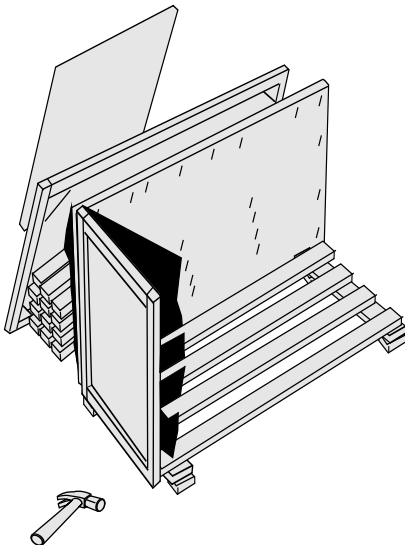
## Atenção

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

## RECEBIMENTO DO PRODUTO

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

- Amassados e riscos na pintura;
- Quebra de peças;
- Falta de peças através da violação da embalagem.



## INSTALAÇÃO

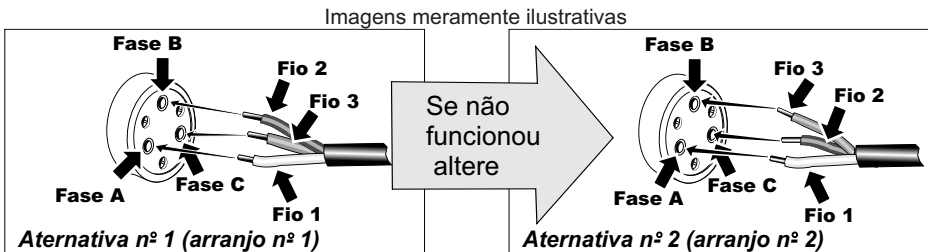
Os procedimentos a seguir devem ser executados para a melhor segurança do usuário:

- Instale seu equipamento em área bastante arejada;
- A instalação do equipamento deve ser em uma superfície plana;
- Deixar um espaço de pelo menos 50 cm 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;
- Não remova o pino terra do cabo elétrico;
- Utilize tomadas para 20A com pino 4,8 mm conforme NBR 6147.

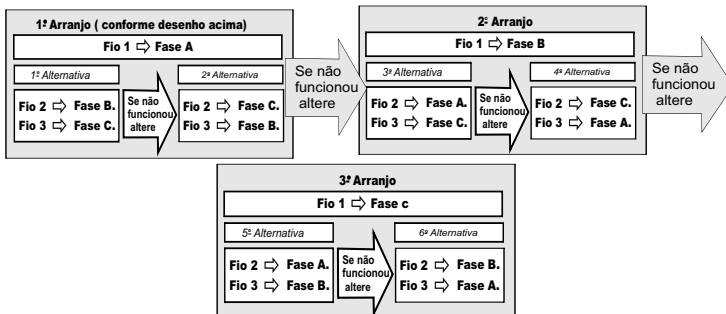
Se não for apto a estes procedimentos, contratar profissional habilitado para a realização. Ligue para 0800-704-2366 e contate a Assistência.

## INSTALAÇÃO ELÉTRICA

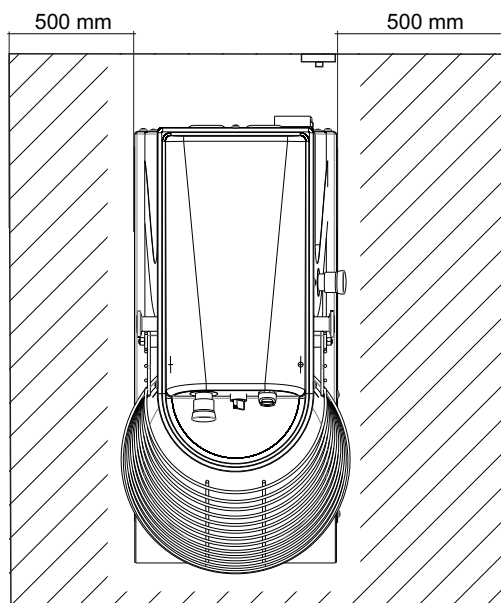
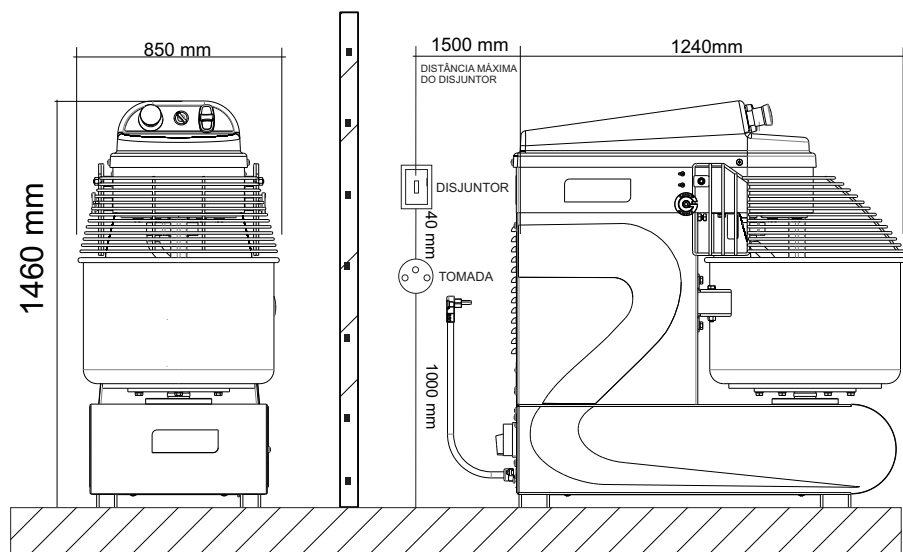
Para maseiras **TRIFÁSICAS**, é necessário por alterações regionais, verificar as posições das fases da corrente elétrica. Encontre as posições das fases na tomada para o funcionamento de seu equipamento trifásico. A ordem dos fios na tomada deverá ser feita por tentativa até que se encontre a posição de funcionamento correto da máquina. Veja as alternativas abaixo:






**OBS:** Não coloque os fios diretamente na tomada. Utilize sempre disjuntores.



# INSTALAÇÃO AE-80



ESTE EQUIPAMENTO NECESSITE DE:

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



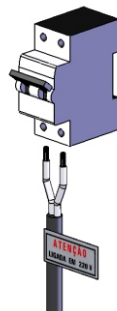
## DISJUNTOR

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

Modelo	Tensão	Disjuntor Curva / Corrente	Seção do condutor (bitola do fio)
AE-80L	220V TRIF.	C 16 A	2,5 mm <sup>2</sup>
AE-80L	380V TRIF.	C 25 A	2,5 mm <sup>2</sup>

**Disjuntores  
conforme  
norma NBR NM  
60898.**

**Condutores  
conforme  
norma NBR  
5410**



## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Projetada como Amassadeira de massa pesada, como massas de pães, pizzas, etc. Funciona com até 80 kg (AE-80L), de massa pronta. Atende o trabalho constante em cozinhas industriais, panificadoras, padarias e similares com muita eficiência, rapidez e qualidade.

A Amassadeira AE-80L é fabricada em aço carbono SAE 1020 com acabamento em pintura epóxi, cuba em aço inoxidável e batedores em ferro fundido.

A Amassadeira Espiral pode trabalhar com duas velocidades diferentes, possibilitando ao usuário em melhor rendimento de seu funcionamento

### ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

PRODUTO	MODELO	PESO	CAPACIDADE DE PRODUÇÃO	DIMENSÕES A X L X C
Amassadeira Espiral	AE-80L	513 kg	80 kg de massa pronta	1460x850x1240mm

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

Máquina	Descrição	Código
AE-80L	Motor Trifásico 4/6,3CV 380V 8/4P 60Hz	02937
	Motor Trifásico 4/6,3CV 220V 8/4P 60HZ	02938
	Motor Trifásico 4/6,3CV 380V 8/4P 50HZ	03918
	Motor Trifásico 4/6,3CV 220V 8/4P 50HZ	03944

## PAINEL DE INSTRUMENTOS

### Botão de Emergência

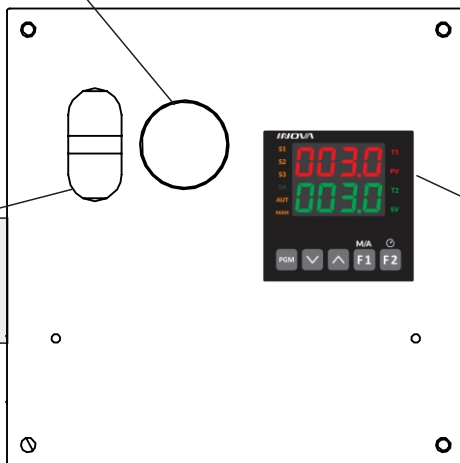
desliga o equipamento em situação de risco

### Botão Liga/Desliga

liga e desliga o equipamento

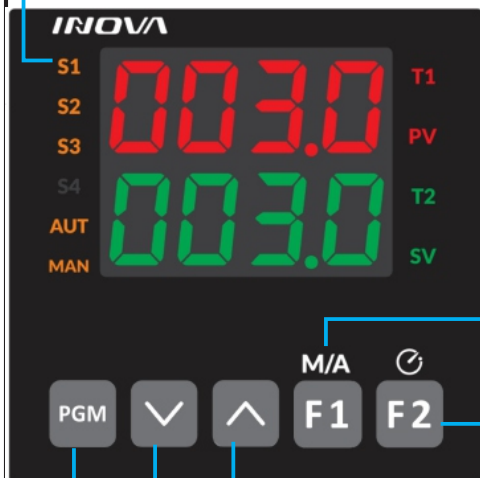
### Temporizador

controla as velocidades da máquina conforme o tempo pré-determinado.



Leds indicadores de saída acionada.

Display que indica o tempo decorrido do temporizador ou do tempo programado



**OBS:** Para alterar o tempo programado nas velocidades 1 e 2 pressione a tecla PGM e utilize as teclas e para alterar os valores programáveis. Utiliza a tecla ou após 20 segundos sem pressionar nenhuma tecla sairá do menu e os valores alterados serão salvos.

L0: Parâmetro ligado na velocidade 1.

HI: Parâmetro ligado na velocidade 2.

Tecla Manual/Auto: alterna de manual para automático e vice-versa\*.

Tecla timer, para definir o tempo

Tecla Up: aumenta o valor do parâmetro sendo programado

Tecla Down: diminui o valor do parâmetro sendo programado

Tecla de acesso à programação.

## INSTRUÇÕES DE USO

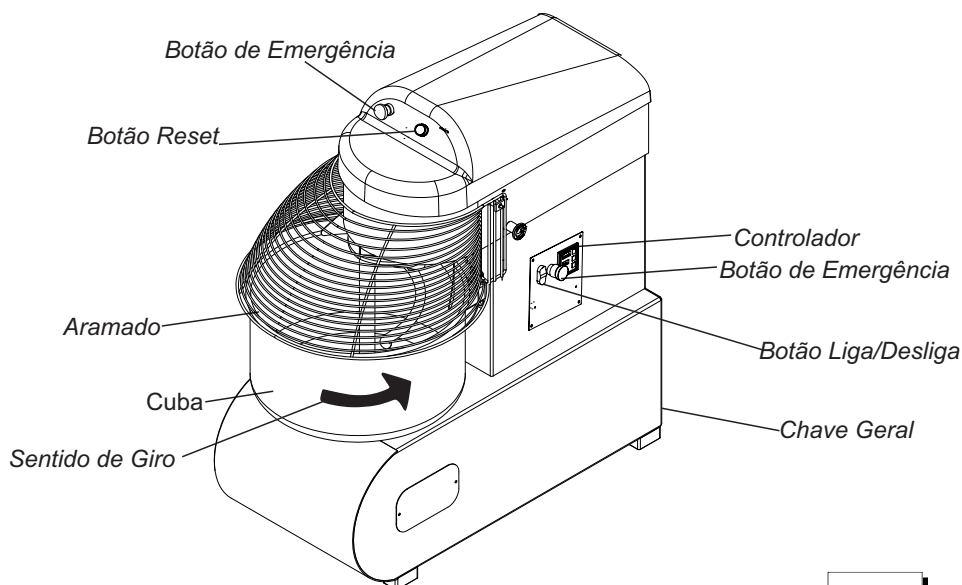
Para ligar sua máquina, siga os passos descritos abaixo:

- 1º Passo: Ligar a máquina na rede elétrica;
  - 2º Passo: Posicionar a 'Chave Geral' na posição ON;
  - 3º Passo: Levantar o 'aramado' e adicionar os primeiros ingredientes mais leves na cuba, como os farináceos;
  - 4º Passo: Abaixar totalmente o 'aramado';
  - 5º Passo: Verificar se o 'Botão de Emergência' está na posição de trabalho (puxado totalmente para fora);
  - 6º Passo: Pressionar o botão Reset;
  - 7º Passo: Pressionar o botão Liga;
  - 8º Passo: Selecionar a velocidade no controlador;
  - 9º Passo: Seguindo o mesmo roteiro básico (a partir do 3º passo), ir acrescentando aos poucos os demais ingredientes de sua receita.
- Caso seja levantado o aramado, a máquina irá parar instantaneamente, com o sistema de segurança. Para ligar a máquina novamente, repetir os passos 4 à 7.

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

Em caso de emergência, pressione o botão de Emergência da máquina que irá parar instantaneamente. .

**ATENÇÃO:** Quando ligar sua AE-80L verifique o sentido de giro da sua máquina, a mesma deverá girar a cuba no sentido anti-horário, caso isso não aconteça desligue a máquina e verifique a seqüência de fase, ver pág 8.



## 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.
- Lubrificar as engrenagens a cada 200 horas de uso.

Nota: Utilizar **GRAXA ESPECIAL TUTELA. ASF 360DXC3276.**

- Um electricista deverá fornecer serviços elétricos conforme especificações de leis locais e nacionais.
- 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, com o objetivo de prevenir acidentes.
- As manutenções preventivas com potencial de causar acidentes devem ser objeto de planejamento e gerenciamento efetuado por um profissional legalmente habilitado.

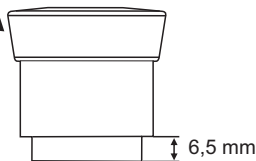
## LIMPEZA

- Antes de efetuar a limpeza desligue a chave geral e retire o plug da tomada.
- Nunca utilize acessório de metal (faca, colher, etc) para não agredir as partes de aço inoxidável.
- Nunca utilize água em abundância para limpar a cuba pois a umidade poderá danificar os rolamentos.
- 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.

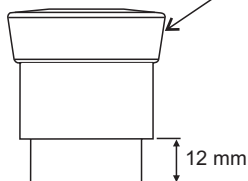
## BOTÃO DE EMERGÊNCIA

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.

BOTÃO ACIONADO



BOTÃO DESACIONADO



## OCORRÊNCIA DE DEFEITOS

- 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 tensão da máquina coincide com a do estabelecimento, verifique se o botão de emergência está totalmente puxado para fora (posição de trabalho) e verifique se a sequência de fase (somente para máquinas trifásicas) está na ordem correta.

**2 - Se a máquina estiver lenta:** Verifique a pressão das correias.

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 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, nesse caso AE-80L.

### Relé de Segurança WEG

#### Leds

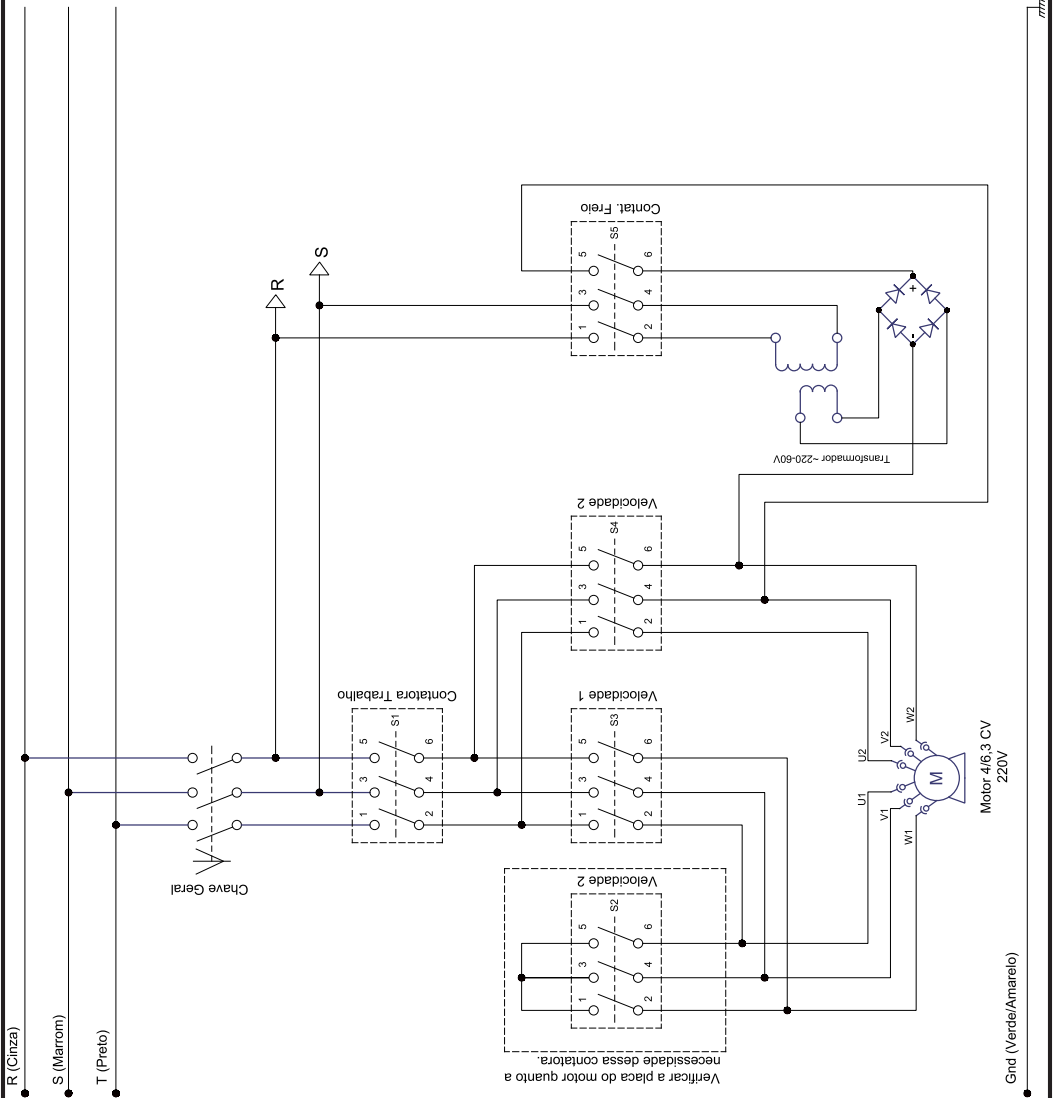
K1 

- O equipamento estará apto a funcionar quando todos os leds estiverem ligados;  
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.

K2 

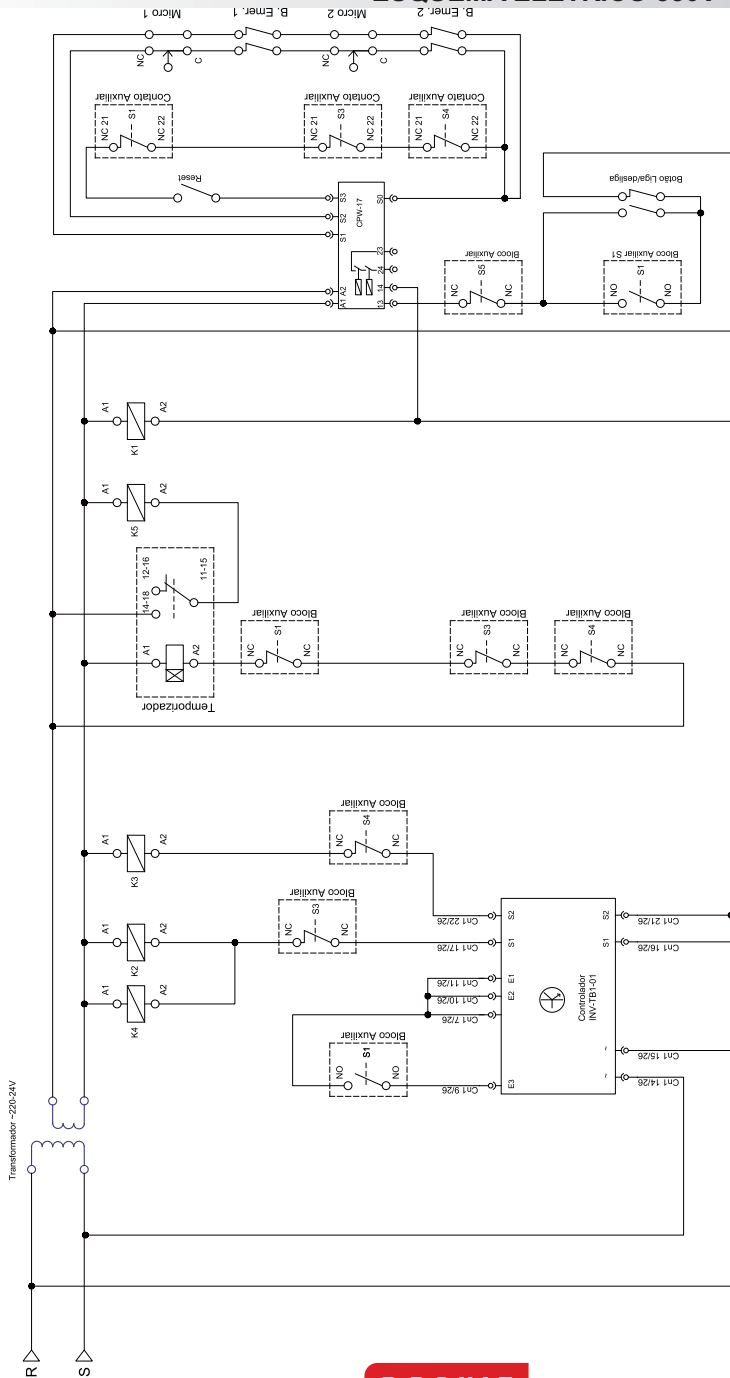
- Quando o freio não está sendo acionado deve-se verificar se algum fio está desconectado da ponte retificadora ou dos contatos auxiliares.

# ESQUEMA ELÉTRICO 380V TRIFÁSICO AE-80L



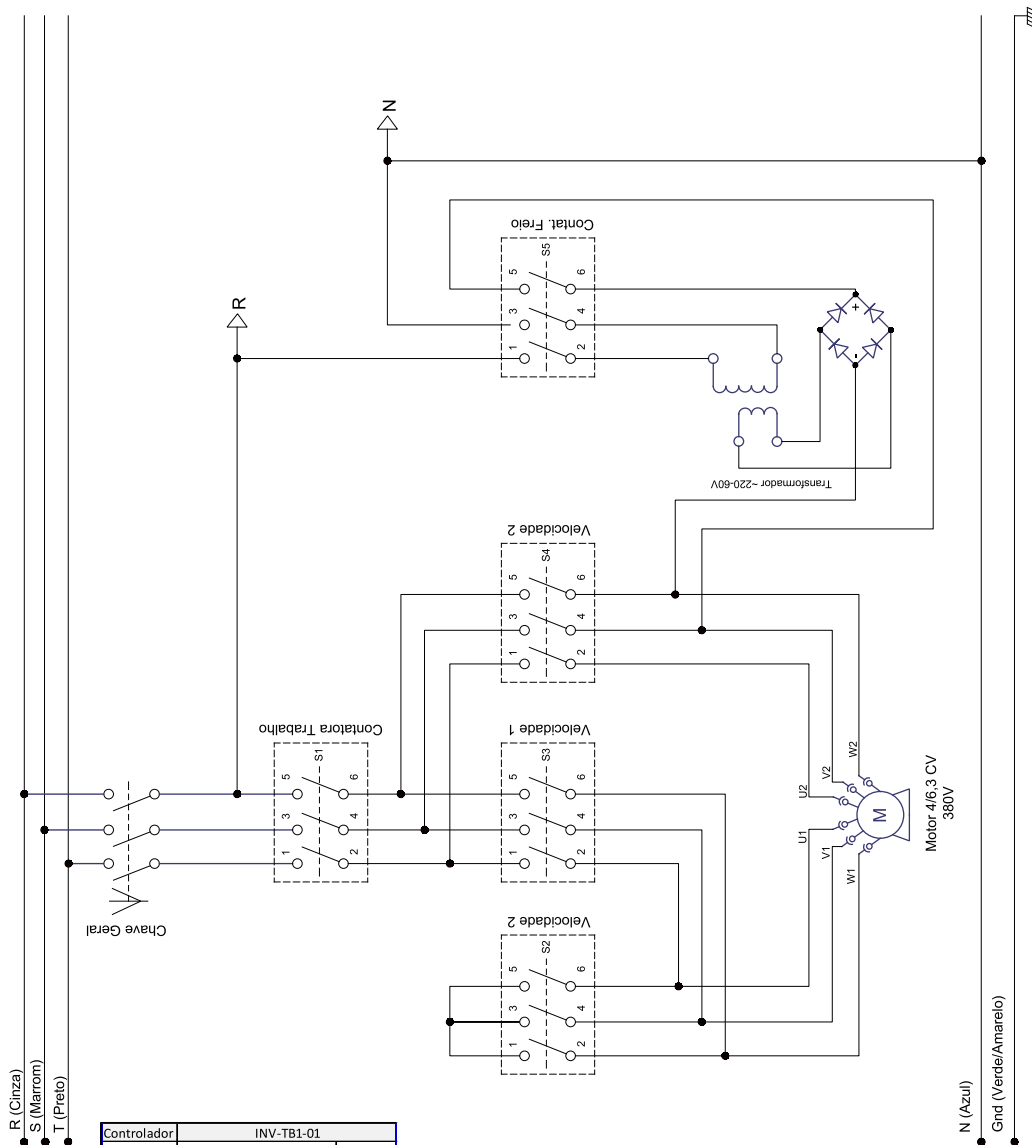
Controlador INV-TB1-01		
Parâmetro	Descrição	Valor
Func	Função do Controlador	4
F401	Modo Contagem	0
F402	Tempo de Partida	10
F403	Modo de Funcionamento	1
F404	Funcionamento F2	1
F405	Habilita F1	0

# ESQUEMA ELÉTRICO 380V TRIFÁSICO AE-801





# ESQUEMA ELÉTRICO 220V TRIFÁSICO AE-80L

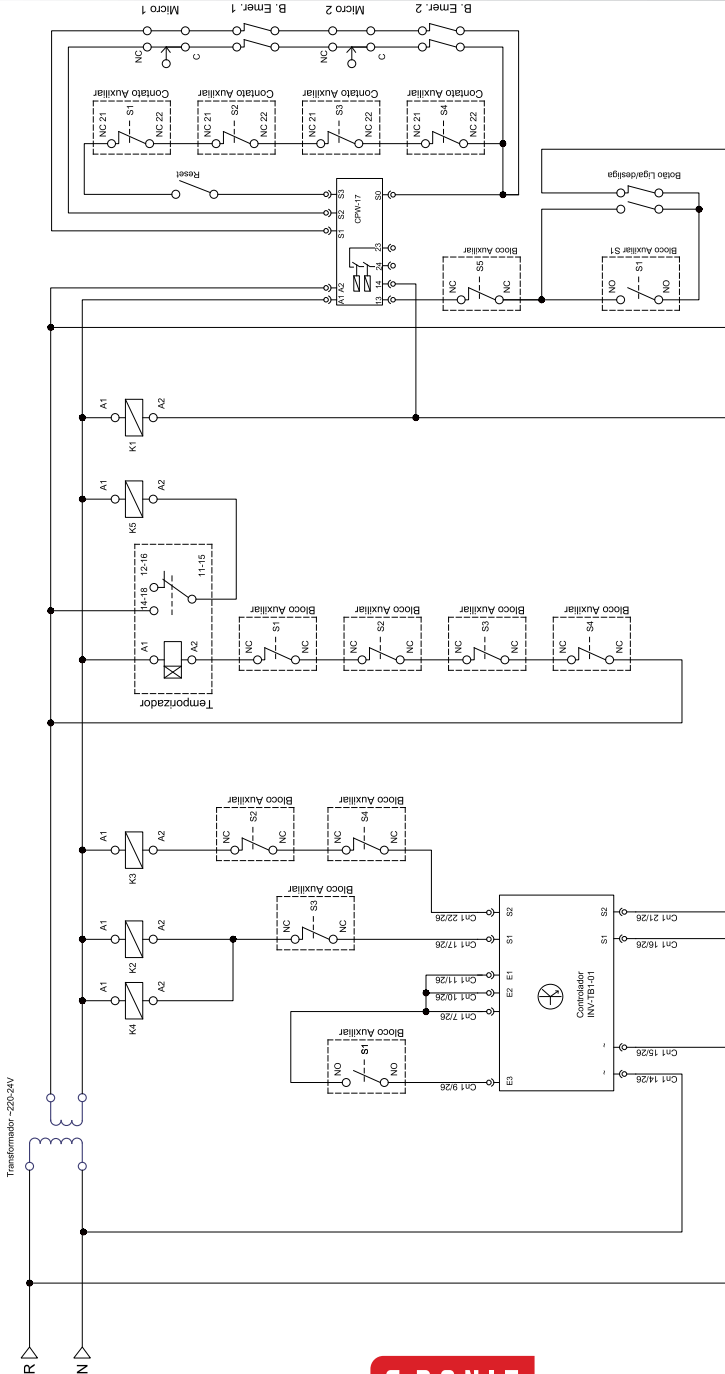


R (Cinza)  
S (Marrom)  
T (Preto)

N (Azul)  
Gnd (Verde/Amarelo)

Controlador	INV-TB1-01	
Parâmetro	Descrição	Valor
Func	Função do Controlador	4
F401	Modo Contagem	0
F402	Tempo de Partida	10
F403	Modo de Funcionamento	1
F404	Funcionamento F2	1
F405	Habilita F1	0

# ESQUEMA ELÉTRICO 220V TRIFÁSICO AE-80L



## TERMO DE GARANTIA

A empresa compromete-se com a garantia de 6 (seis) meses referente ao produto abaixo qualificado, a partir da data da revenda ao cliente final, mediante as seguintes condições e normas:

1) A empresa não cobrirá em hipótese alguma defeitos e riscos na pintura ou amassamento decorrentes de transporte, devendo estes serem exigidos da transportadora no momento da entrega, ou seja, recebimento da mercadoria. Também não terão garantia equipamentos expostos ao tempo, ou que por alguma forma após seu uso tenham ficado muito tempo sem funcionamento, pois poderá aparecer ferrugem nas partes de movimento não lubrificadas.

2) A garantia não cobrirá vidros, lâmpadas, fusíveis, chaves contactoras, resistências, termostatos, controlador de temperatura, relés, válvulas solenóides de água e válvula solenóide de gás, pois são componentes sensíveis às variações de tensão elétrica, transporte não apropriado, instalações não apropriadas e sem proteção.

3) O motor elétrico, quando danificado, deve ser encaminhado à Assistência Técnica dos respectivos fabricantes, devendo ocorrer um prévio contato com a G.Paniz .

4) O cliente terá o direito a Assistência Técnica no local de uso da máquina cuja medida da mesma seja maior que 0,360m<sup>3</sup> 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.

## LISTA DE REVISÕES MÁQUINA

<b>Intervenções realizadas</b>						
<b>Data de Intervenções</b>						
<b>Serviço realizado</b>						
<b>Peças reparadas ou substituídas</b>						
<b>Condições de segurança do equipamento</b>						
<b>Indicações conclusivas quanto as condições de segurança da máquina</b>	Conforme <input type="checkbox"/> Não Conforme <input type="checkbox"/>	Conforme <input type="checkbox"/> Não Conforme <input type="checkbox"/>	Conforme <input type="checkbox"/> Não Conforme <input type="checkbox"/>	Conforme <input type="checkbox"/> Não Conforme <input type="checkbox"/>	Conforme <input type="checkbox"/> Não Conforme <input type="checkbox"/>	Conforme <input type="checkbox"/> Não Conforme <input type="checkbox"/>
<b>Responsável</b>						

## LISTA DE REVISÕES MANUAL

Revisão	Nº Série Inicial	Nº Série Final	CDA	Descrição
00	010113XXXXXX	190813XXXXXX	*	
01	200813XXXXXX	090315XXXXXX	975	
02	100315XXXXXX	100117XXXXXX	2044	Acréscitado esquemas com o relé Digimec nas páginas 18 e 20. Alterado item 71351 para 72194 na página 15.
03	110117XXXXXX	151017XXXXXX		Alterado item 38 e 39 nas páginas 12 e 13.
04	161017XXXXXX	230418XXXXXX	2859	Alterado código do item 09 na página 14. Item era 71370 e passou a ser 71957.
05	240418XXXXXX	230222XXXXXX	4564	Acréscitado esquemas elétricos apartir da pág.16 Alteração Controlador pág.10
06	240222XXXXXX			

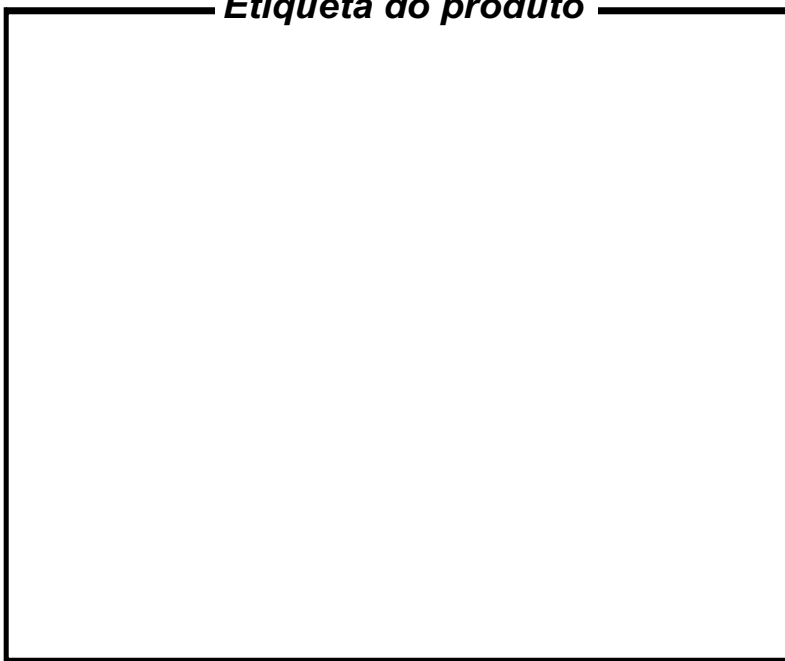
\* Alterado conforme layout novo. Modelo SSV1.

## CRONOGRAMA DE MANUTENÇÃO

<b>NÚMERO</b>	<b>DESCRIÇÃO</b>	<b>PERIODICIDADE</b>
01	ESTICAR CORREIAS	1.800 HORAS
02	LUBRIFICAR CORRENTES	1.800 HORAS
03	REGULAR ROLETES ENCOSTO DA CUBA	1.800 HORAS
04	TROCAR ROLAMENTO EIXO CENTRAL	18.000 HORAS
05	TROCAR ROLAMENTO MANCAIS	15.000 HORAS
06	TROCAR CORRENTES	8.000 HORAS
07	TROCAR CORREIAS	4.000 HORAS
08	LIMPEZA SISTEMA ELÉTRICO	1.800 HORAS
09	REAPERTO SISTEMA ELÉTRICO	1.800 HORAS
10	LIMPEZA EXTERNA EQUIPAMENTO	DIÁRIA

## AE-80L SS

*Etiqueta do produto*



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

**G.PANIZ**



**ATENDIMENTO AO CONSUMIDOR**

**(0-XX-54) 2101 3400**

**0800-704-2366**

[www.gpaniz.com.br](http://www.gpaniz.com.br) [gpaniz@gpaniz.com.br](mailto:gpaniz@gpaniz.com.br)

*G.Paniz Indústria de Equipamentos para Alimentação Ltda.*

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

CNPJ 90.771.833/0001-49