








# **DIVISORA DE MASSA DIVISOR DE MASA**

**DV-30**

**G.PANIZ**

***Manual de Instrução***  
*Manual de instrucción*

## ÍNDICE

 Apresentação - Finalidade - Segurança	3
 Recebimento do Produto - Características Técnicas - Instalação	4
 Vista Explodida	5
 Catálogo de Peças	6
 Manutenção - Limpeza	7
 Termo de Garantia	16
 Lista de Revisões	18

## 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 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.
- Crianças devem ser vigiadas para assegurar que não estejam brincando com o aparelho.
- O equipamento só pode ser operado em ambientes profissionais que seguem requisitos de higiene e segurança.



## RECEBIMENTO DO PRODUTO

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

- 1) amassados e riscos na pintura;
- 2) quebra de peças e
- 3) falta de peças através da violação da embalagem.

## INSTALAÇÃO DO PRODUTO

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

- a) a instalação do equipamento deve ser em uma superfície plana;
- b) pedestal: Aconselhamos a utilização do pedestal da DV-30 para a fixação da divisora. A não utilização deste não prejudica o rendimento do equipamento. Caso você tenha adquirido o pedestal, fixe a divisora na sua parte menor com os quatro parafusos que o acompanham. Também acompanham o pedestal, quatro parafusos, para sua fixação no chão. A fixação do pedestal no chão fica a critério do usuário, não sendo necessária.

OBS: para prender seu pedestal na sua DV-30 siga os passos descritos abaixo:

- 1- posicionar o pedestal no piso;
- 2- posicionar a DV-30 em cima do pedestal (ver item 15 pág, 5) e
- 3- prender o pedestal junto a DV-30 com o kit parafuso que acompanha o equipamento.

Fixar os parafusos de baixo para cima.

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Produzida especificamente para a divisão de massa para pão francês. A DV-30 é confeccionada em materiais de alta resistência seguindo as normas rígidas de qualidade e higiene, que lhe proporcionam uma grande durabilidade e rendimento.

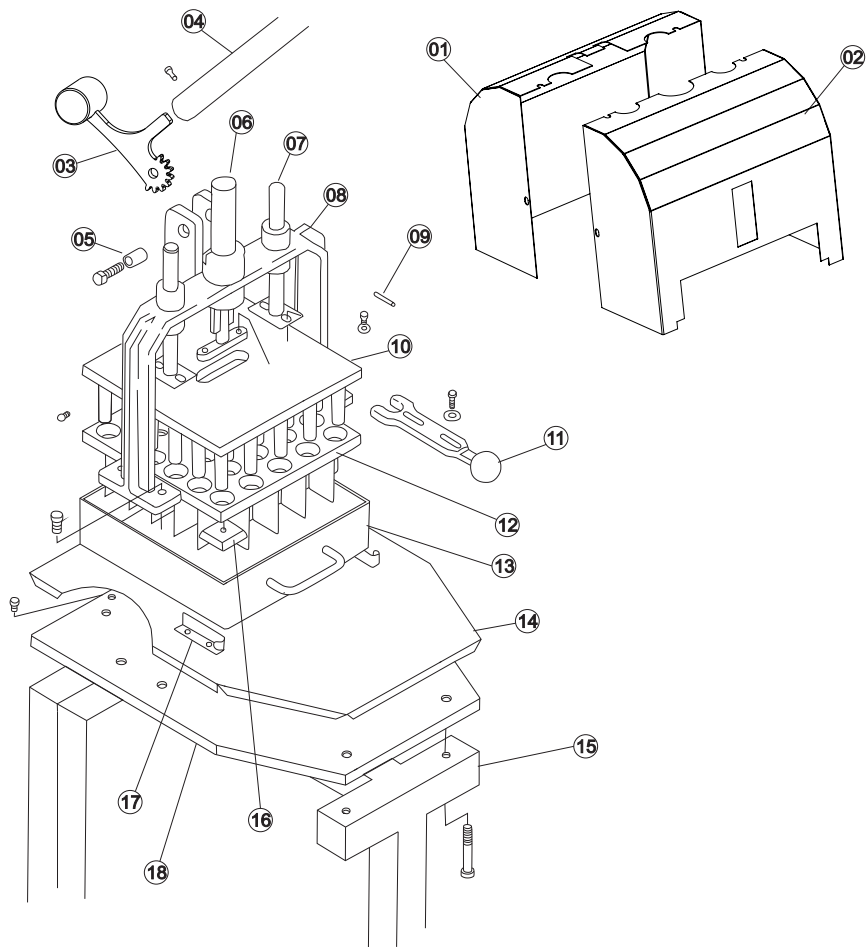
ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS				
PRODUTO	MODELO	PESO LIQ.	CAPACIDADE DE PRODUÇÃO	DIMENSÕES (A x L x C)
DIVISORA DE MASSA	DV-30	56 kg	30 UNIDADES POR OPERAÇÃO	420x385x620 mm
PEDESTAL	DV-30	16 kg	-	835x605x620 mm

## INSTRUÇÕES DE USO

Para utilizar seu divisor, siga os passos descritos abaixo:

- 1º Passo: Abra a bandeja (ver item 13 pág. 5) e coloque dentro dela 2 Kg de massa em seguida feche a bandeja.
- 2º Passo: Certifique-se de que a trava (ver item 11 pág, 5) esta para dentro. Caso não esteja, coloque-a nesta posição.
- 3º Passo: Abaixar a alavanca, isso irá espalhar a massa de maneira uniforme dentro da bandeja.
- 4º Passo: Mova a trava para fora, puxando-a até o último estágio.
- 5º Passo: Abaixar a alavanca e
- 6º Passo: Levante novamente a alavanca.

# VISTA EXPLODIDA



## MANUTENÇÃO

- A divisora de massa DV-30 não requer manutenção periódica, não sendo necessário afiar as navalhas ou quaisquer outros tipos de ajustes. Em caso de não funcionamento do equipamento, procure a assistência técnica ou entre em contato com a G.Paniz através do serviço de atendimento ao consumidor.

- Para facilitar a reposição de peças, cite sempre a referência da máquina, no caso DV-30, o código conforme está na (página 6) e o nome das peças que estão sendo solicitadas.

## LIMPEZA

- 1) Nunca utilize acessório de metal (faca, colher, etc) para não agredir as partes de aço inoxidável;
- 2) para a limpeza externa, aconselha-se utilizar um pano úmido com sabão neutro;
- 3) a limpeza de seu equipamento deverá ser feita sempre após a sua utilização;
- 4) este equipamento não deve ser limpo com jato de água;
- 5) o equipamento não poderá ser submergida para limpeza e
- 6) é necessário que seja feita a limpeza somente da bandeja e da parte externa da máquina, não é necessária a limpeza das navalhas.