

DIVISORA DE MASSA

DIVISOR DE MASA

DV-30

DV-36

G.PANIZ

Manual de Instrução

Manual de instrucción

ÍNDICE

 Apresentação - Finalidade - Segurança	3
 Aspectos de Segurança	4
 Recebimento do Produto - Instalação	5
 Característica Técnica	6
 Instruções de Uso e Cuidados Especiais	7
 Vista Explodida DV-30 (Máquina)	8
 Lista de Peças DV-30	9
 Vista Explodida DV-36	10
 Lista de Peças DV-36	11
 Manutenção - Limpeza	12
 Termo de Garantia	25
 Lista de Revisão	27

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, açougue, 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.
- 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

Dados Específicos: Informações específicas do aparelho, ou mesmo da empresa, como razão social, CNPJ, nº de série, podem ser encontradas na contracapa do manual.

Divisora de Massa: A descrição da máquina e sua utilização prevista, podem ser visualizadas na pág 6.

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.

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.

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 seus componentes.

Procedimento para utilização do aparelho com segurança ver pág 7.

Manutenção: Procedimentos para manutenção, verifique pág 10.

Vida Útil: A vida útil da máquina pode variar de 3 à 5 anos.

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

Atenção

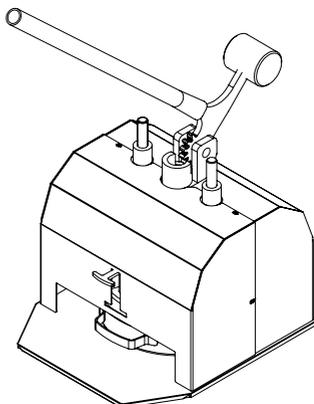
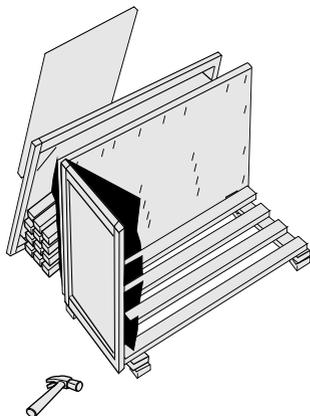
É PROIBIDA A RETIRADA DE QUALQUER ITEM DE SEGURANÇA DE SUA MÁQUINA SOB PENA DE PERDA DA GARANTIA E FUNCIONAMENTO DO EQUIPAMENTO.

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;
- Quebra de peças;
- Falta de peças através da violação da embalagem.

OBSERVAÇÃO: Em casos de avaria no recebimento seja ele por quaisquer motivo acima mencionado, a fábrica não se responsabiliza.



INSTALAÇÃO

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

- A instalação do equipamento deve ser em uma superfície plana;
- Deixar um espaço de pelo menos 50cm em torno do equipamento;

Conjunto Pedestal:

Aconselhamos a utilização do Conjunto Pedestal da DV-30/36 para a fixação da Divisora. A não utilização do mesmo 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 (ver vista explodida na página 08 item 1). Também acompanham o Conjunto Pedestal (este item é opcional), caso seja adquirido o conjunto pedestal a fixação do mesmo no chão fica a critério do cliente, não sendo totalmente necessária. Para a montagem da divisora.

Cabo Pressionador:

Para prender o cabo pressionador (Item 26, pág. 8) basta prendê-lo no conjunto engrenagem caximbo (item 22, pág. 8) com um parafuso sextavado M8.

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

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Projetada como Divisora de massas de pães, funciona com até 2,5 kg de massa pronta, obtendo-se até 36 divisões em partes iguais de pães na Dv36, e funciona com até 2 kg de massa pronta, obtendo-se até 30 divisões em partes iguais na Dv-30. As divisões são de aproximadamente 68g, que ao serem assados passam a ter 50 g. Atende o trabalho constante em cozinhas industriais, hotéis, panificadoras, padarias e similares com muita eficiência, rapidez e qualidade.

A Divisora de Massa, constitui-se de base, navalhas de corte e eixo dentado em aço carbono, sendo a base revestida com aço inoxidável, estrutura e cremalheira em ferro fundido e carenagem em aço carbono com pintura epóxi e, ou em aço inox. Em relação a segurança, as navalhas são totalmente protegidas pela carenagem da máquina, impossibilitando o usuário entrar em contato com as mesmas, estando a máquina em funcionamento.

A máquina possui como parte opcional um conjunto pedestal DV 30/36, confeccionado em tubos de aço 50x50 mm, pintado em epóxi. Caso o cliente optar por não adquirir o mesmo juntamente com a máquina, o rendimento do equipamento não será prejudicado.

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS				
PRODUTO	MODELO	PESO	CAPACIDADE DE PRODUÇÃO	DIMENSÕES (AxCxL) mm
Divisora de Massa	DV-36	56 kg c/ped. 47 kg s/ped.	36 unidades de aproximadamente 68 g.	1445x600x845 c/ pedestal 614x600x845 s/ pedestal
Divisora de Massa	DV-30	56 kg c/ped. 47 kg c/ped.	30 unidades de aproximadamente 68 g.	c/ pedestal s/ pedestal

INSTRUÇÕES DE USO

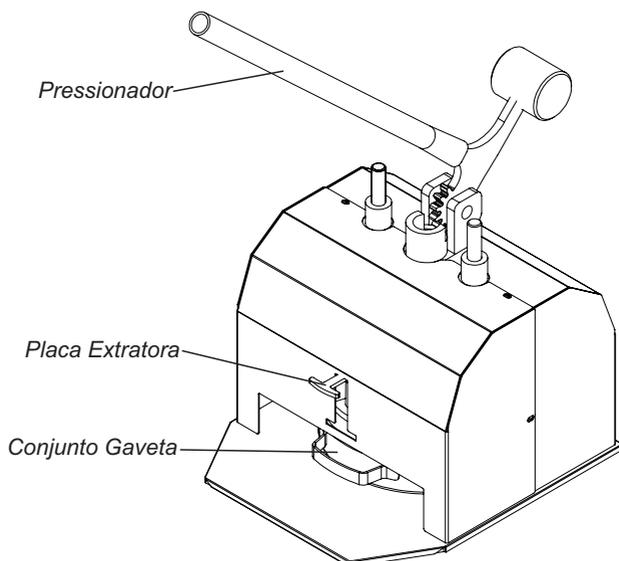
Para utilizar sua divisora , siga os passos descritos abaixo:

- 1º Passo: Abrir o 'Conjunto Gaveta' ;
- 2º Passo: Colocar em seu interior 2,5 kg de massa para Dv-36 ou 2Kg de massa para Dv-30;
- 3º Passo: Fechar totalmente o 'Conjunto Gaveta';
- 4º Passo: Verificar se a 'Placa Extratora' está para dentro. Se não estiver, colocar nesta posição;
- 5º Passo: Abaixar o 'Pressionador'. Isto irá espalhar a massa de maneira uniforme dentro do 'Conjunto Gaveta';
- 6º Passo: Mover a 'Placa Extratora' para fora, puxando-a até o último estágio;
- 7º Passo: Abaixar novamente o 'Pressionador';
- 8º Passo: Levantar o 'Pressionador';
- 9º Passo: Retirar a massa do 'Conjunto Gaveta'.

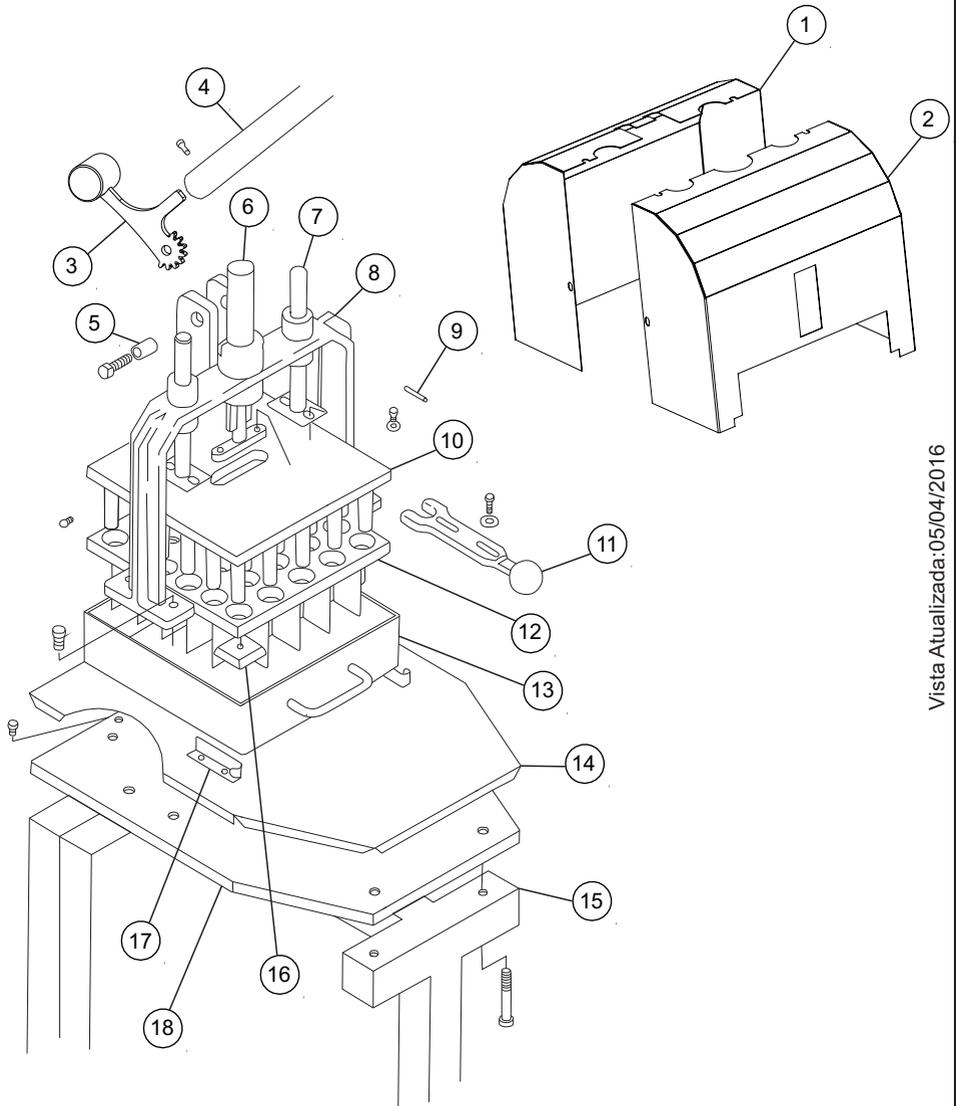
Cuidados Especiais:

- 1- Não abaixar o 'Pressionador' com o 'Conjunto Gaveta' entre aberta.
- 2- Não abaixar o 'Pressionador' com outro objeto que não seja massa dentro do 'Conjunto Gaveta'.
- 3- Não abaixar o 'Pressionador' com a mão dentro do 'Conjunto Gaveta'.

OBS: Possível danos por problemas operacionais não estão cobertos pela garantia.

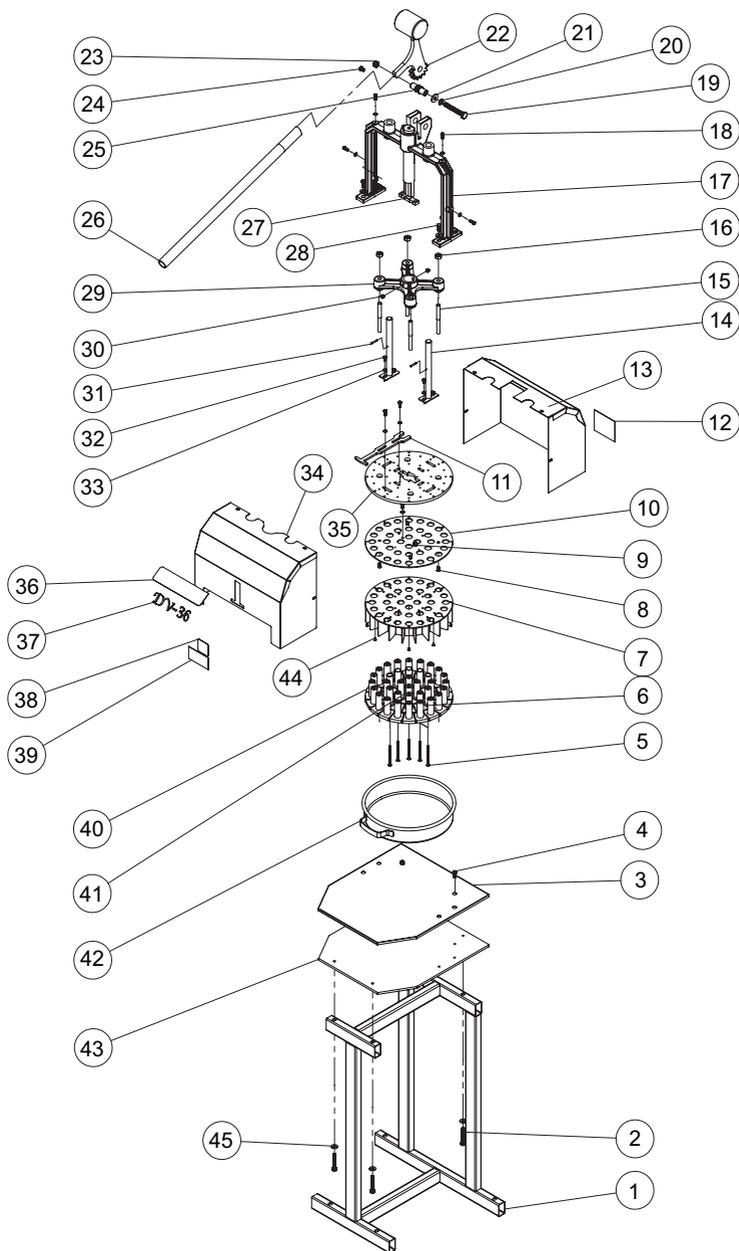


VISTA EXPLODIDA DV-30



Vista Atualizada: 05/04/2016

VISTA EXPLODIDA MÁQUINA DV-36



Vista Atualizada: 02/06/2016

MANUTENÇÃO

A Divisora de Massa não requer manutenção periódica, não sendo necessário afiar navalhas ou quaisquer outros tipos de ajustes.

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.

Se houver a necessidade de acionar a Assistência Técnica G.Paniz, 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 DV-30/36.

LIMPEZA

- 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.
- 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.