

AMASSADEIRA ESPIRAL

AE-05L
AE-10L SS

G.PANIZ

Manual de Instrução

ÍNDICE

 Apresentação - Finalidade - Segurança	3
 Aspectos de Segurança	4
 Recebimento do Produto - Instalação	7
 Característica Técnica	8
 Painel de Instrumentos	9
 Instruções de Uso	10
 Vista Explodida (Máquina)	11
 Catálogo de Peças	12
 Vista Componentes Elétricos	13
 Manutenção - Limpeza - Botão de Emergência	14
 Ocorrência de Defeitos	15
 Esquema Elétrico	16
 Certificados	19

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.



Tensão Perigosa
IEC 60417-5036

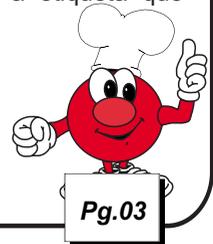
Para indicar os riscos decorrentes de tensões perigosas



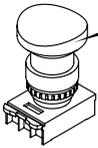
Terra de Proteção
IEC 60417-5019

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.

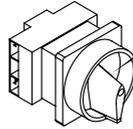
- Verifique se a tensão do seu aparelho está de acordo com a etiqueta que acompanha o produto (no cordão de alimentação).
- Para evitar choques e danos ao seu produto verifique o aterramento de sua rede elétrica.
- Crianças devem ser vigiadas para assegurar que não estejam brincando com o aparelho.



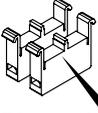
ASPECTOS DE SEGURANÇA



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.

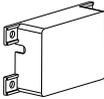


Relé de Segurança
Monitora o todo o sistema de segurança.

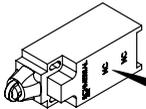
Controlador
Para proteção térmica do motor.



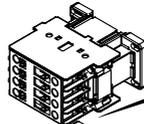
Chave Liga/Reset/Desliga
Liga/Desliga o equipamento em condições normais de uso.
Reseta o equipamento após uma parada de emergência ou abertura da grade. (Reset somente AE-10)



Interface de Segurança
Acionamento do motor com redundância / proteção térmica do motor. (AE-05)



Interruptores positivos
Desliga o equipamento quando o aramado de proteção estiver aberto.



Contactoras
Duas contactoras redundantes para acionamento do motor.



Chave Geral
Corta o fornecimento de energia para o equipamento (AE-05.)

VIDA ÚTIL DOS COMPONENTES

Componentes	9A	18A	25A	32A
Vida Mecânica	10x10 ⁶	10x10 ⁶	10x10 ⁶	10x10 ⁶ manobras
Vida Elétrica	1,8x10 ⁶	1,2x10 ⁶	1,3x10 ⁶	1,2x10 ⁶ manobras

Temporizador

Vida Mecânica	30x10 ⁶ manobras
Vida Elétrica	10x10 ⁵ manobras

Botões

Vida Mecânica	3x10 ⁶ operações
---------------	-----------------------------

Botões de emergência

Vida Mecânica	3x10 ⁵ 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 e a Norma Household and similar electrical appliances - Part 2-64: Particular requirements for commercial electric kitchen machines (Segurança de aparelhos eletrodomésticos e similares - Parte 2-64: Regras particulares para Máquinas Elétricas Comerciais de Cozinha) IEC 60335-2-64. A Amassadeira Espiral AE-05L não contempla a NR-12, conforme anexo 1.111 VI da mesma.

Amassadeira Espiral: A descrição da máquina e sua utilização prevista, podem ser visualizadas na pág. 8.

Esquema Elétrico: Para a visualização da esquemática do comando elétrico, conforme a tensão 127V ou 220V Mono verificar a partir da pág. 17.

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

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.

ASPECTOS DE SEGURANÇA

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. 10.

Manutenção: Procedimentos para manutenção, cabo danificado, desgaste da correia, verifique pág. 14.

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. 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.

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

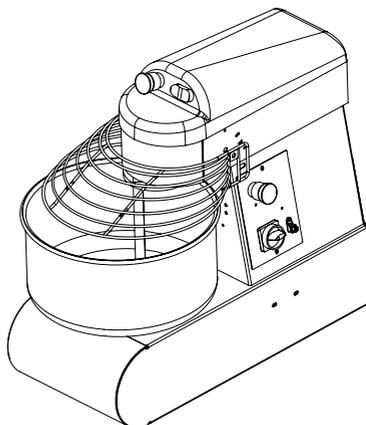
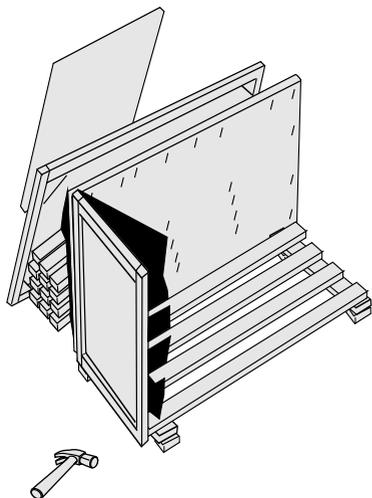
Atenção

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.



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;
- Não remova o pino terra do cabo elétrico;
- Utilize tomadas para 20A com pino 4,8mm 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.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Projetada com Amassadeira de massa pesada, como massas de pães, pizza, etc, funciona com até 5 kg (AE-05L) e 10 kg (AE-10L) de massa pronta. Atende o trabalho constante em cozinhas industriais, panificadoras, padarias e similares com muita eficiência, rapidez e qualidade.

A Amassadeira AE-05L, AE-10L é fabricada em aço carbono SAE 1020 com acabamento em pintura epóxi, cuba em aço inoxidável e batedores em ferro fundido.

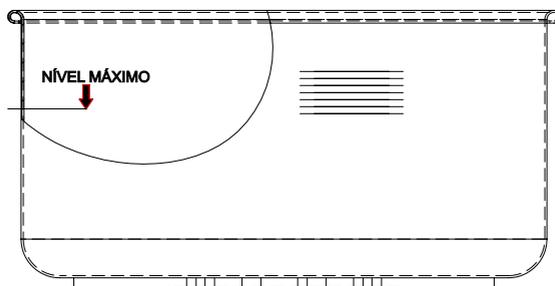
Para consulta de receita, acesse o site: www.gpaniz.com.br

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

PRODUTO	MODELO	PESO	CAPACIDADE DE PRODUÇÃO	DIMENSÕES (AxLxC)	TEMPO DE PREPARO	RPM	
						CUBA	BATEDOR
Amassadeira Espiral	AE-05L	46 kg	5 kg de massa pronta	615 x 300 x 650 mm	8 à 12 min.	16 RPM	160 RPM
	AE-10L	62 kg	10 kg de massa pronta	910 x 420 x 890 mm	8 à 12 min.	19 RPM	200 RPM

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

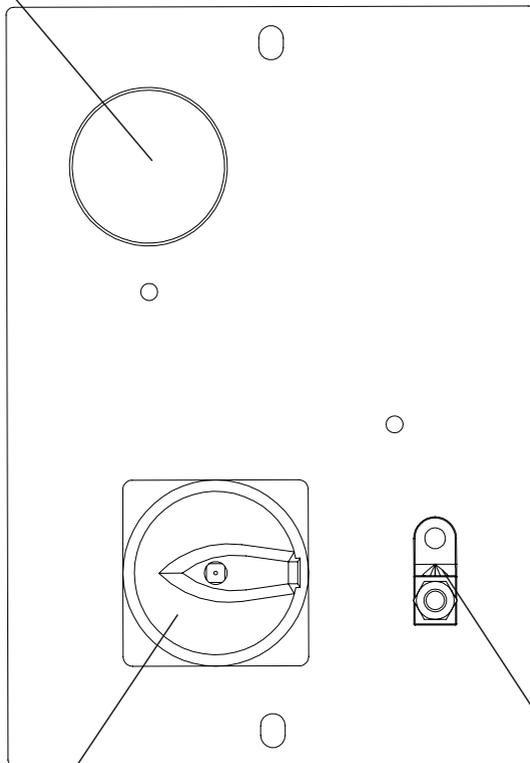
Máquina	DESCRIÇÃO	Código
AE-05L	Motor Monofásico 1/2CV 220V 4P 50Hz	00011
AE-05L	Motor Monofásico 1/2CV 127V 4P 60HZ C/PTC	00001
AE-10L	Motor Monofásico 1CV 220V 4P 50Hz	00013
AE-10L	Motor Monofásico 1CV 127V 4P 60HZ C/PTC	71628
AE-10L	Motor Monofásico 1CV 220V 4P 60HZ C/PTC	71629



PAINEL DE INSTRUMENTOS AE-10L

Botão de Emergência

desliga o equipamento
em situação de risco



Chave Geral

corta o fornecimento
de energia para o
equipamento

Equipotencial

interligar o
aterramento entre
os aparelhos

INSTRUÇÕES DE USO

Para ligar sua máquina AE-10L, siga os passos descritos abaixo:

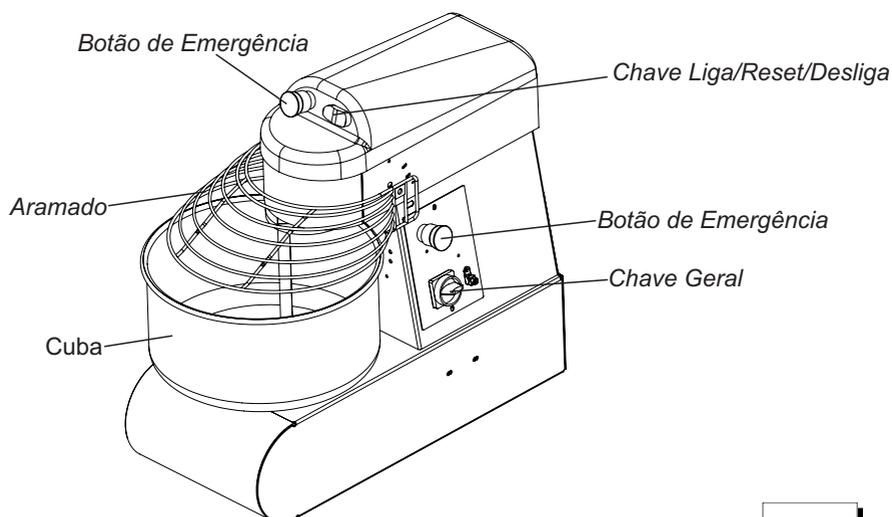
- 1º Passo: Ligar a máquina na rede elétrica;
 - 2º Passo: Posicionar a 'Chave Geral' na posição ON ;
 - 3º Passo: Levantar o 'aramado' e adicionar os primeiros ingredientes mais leves na cuba, como os farináceos;
 - 4º Passo: Abaixar totalmente o 'aramado';
 - 5º Passo: Verificar se o 'Botão de Emergência' está na posição de trabalho (puxado totalmente para fora);
 - 6º Passo: Pressionar o botão 'Reset';
 - 7º Passo: Pressionar o botão 'Liga';
 - 8º Passo: 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 se desligar automaticamente, como sistema de segurança. Para ligar a máquina novamente, repetir os passos 4 à 7.

Para ligar sua máquina AE-05L, siga os mesmos passos descritos acima, porém sem o 6º passo.

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

OBS: O batedor e a cuba devem girar obrigatoriamente em sentido horário.

Em caso de emergência, pressione o botão de Emergência da máquina.



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.
- Se o cordão de alimentação está danificado, ele deve ser substituído pelo fabricante ou agente autorizado ou pessoa qualificada, a fim de evitar riscos.

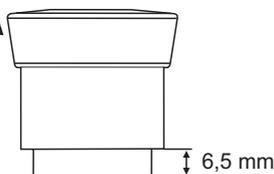
LIMPEZA

- 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.

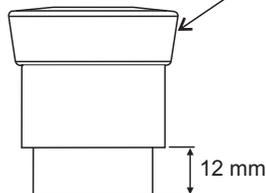
BOTÃO DE EMERGÊNCIA

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.

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 GPaniz, 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 GPaniz. 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-05L, AE-10L.

Relé de Segurança Instrutech

Leds

Pw 

S2 

S1 

Out 

- O equipamento estará apto a funcionar quando todos os leds estiverem ligados;
- Caso o led **Pw** estiver desligado, verificar entradas de energia, como transformador e fios desconectados.

- Caso apenas o led **Pw** estiver ligado deve-se acionar o botão reset, ao acioná-lo os demais leds ligarão. 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.

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

Relé de Segurança Schmersal

Leds

Ui 

K1 

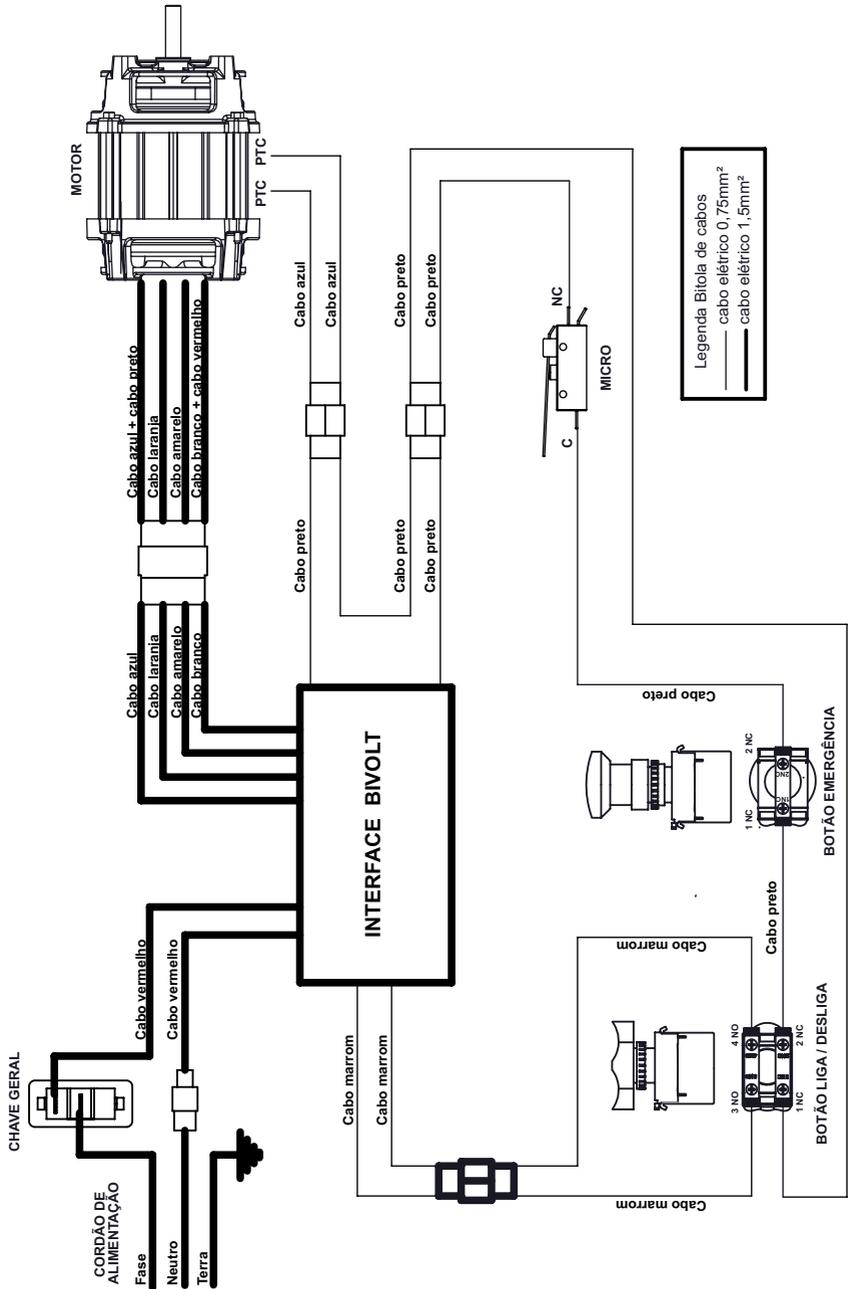
K2 

- O equipamento estará apto a funcionar quando todos os leds estiverem ligados;
- Caso o led **Ui** estiver desligado, verificar entradas de energia, com transformador e fios desconectados.

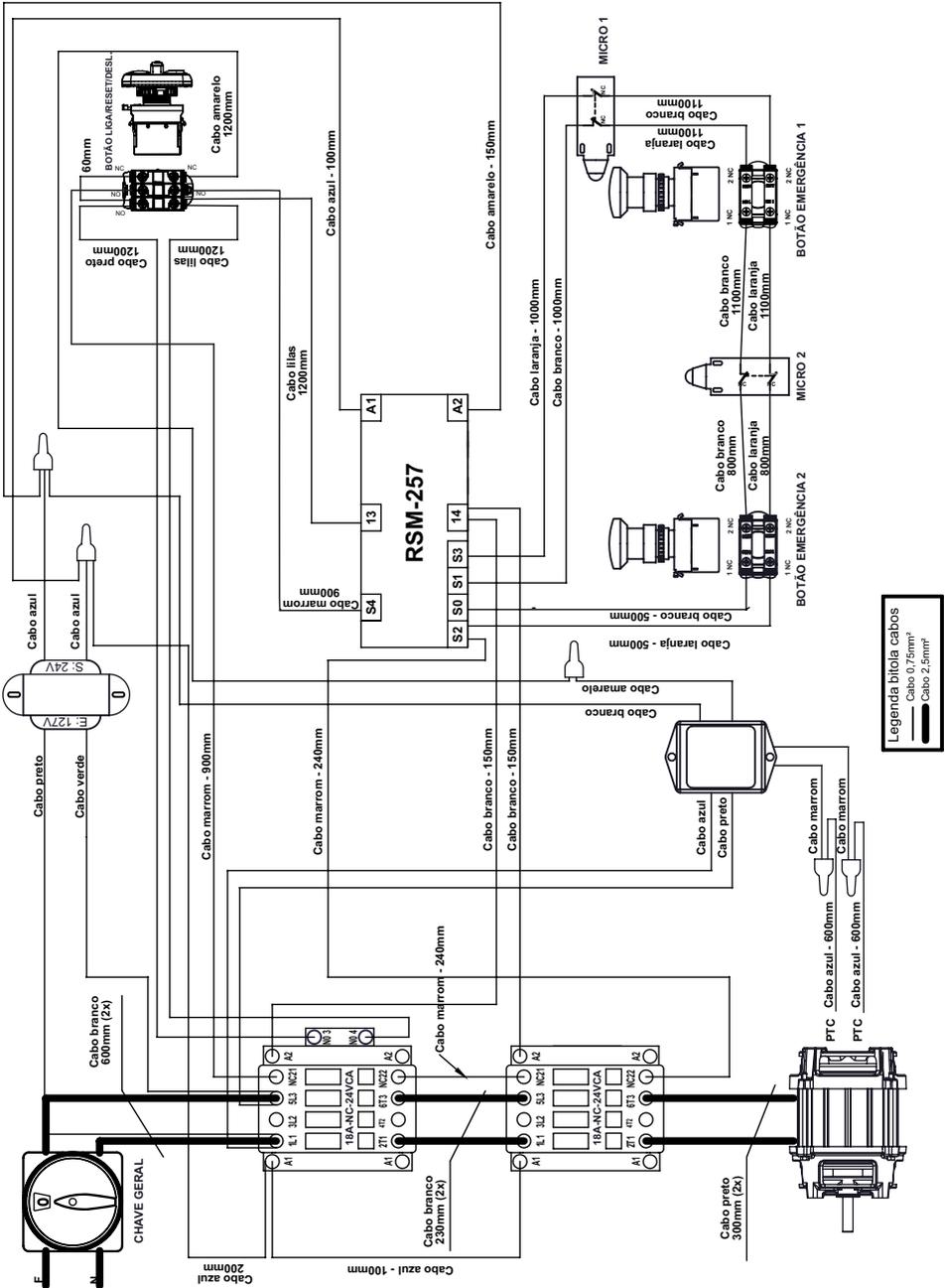
- Caso apenas o led **Ui** estiver ligado deve-se acionar o botão reset, ao acioná-lo os demais leds ligarão. Se os leds não ligarem verificar se existe algum fio desconectado ou se os botões de emergência estão armados ou se a grade de proteção está aberta.

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

ESQUEMA ELÉTRICO MONOFÁSICO AE-05L



ESQUEMA ELÉTRICO MONOFÁSICO 127V AE-10L DIGIMEC





CERTIFICADO DE CONFORMIDADE
Conformity Certificate

Nº 218.071/16

A ABNT concede o Certificado de Conformidade de Produto à empresa:
ABNT grants the Product Conformity Certificate to the company:

Gpaniz Ind. de Equipamentos para Alimentação Ltda.
CNPJ: 90.771.833/0001-49

Para o(s) produto(s):
To the following product(s):

Segurança de Aparelhos Eletrodomésticos e Similares

Produzido(s) na unidade localizada em:
Produced in the unit located in:

Rua Adolfo Randazzo, 2010
Caxias do Sul – RS – CEP: 95034-970

Atendendo aos requisitos do Procedimento Específico ABNT:
Meeting the requirements of specific procedure ABNT:

PE 131.07

Atendendo aos requisitos da Portaria:
Meeting the requirements of the Governmental Decrees:

Requisitos de Avaliação da Conformidade
Portaria Inmetro nº371 de 29/12/2009
Portaria Inmetro nº328 de 08/08/2011
Portaria Inmetro nº402 de 01/08/2012

E aos requisitos da Norma:
And the requirements of the Standard:

ABNT NBR NM 60335-1:2010
IEC 60335-2-64:2008

Sistema de Certificação: 5
Models System: 5

Auditoria de Renovação realizada no dia: 04 de dezembro de 2015
Renovation Audit held on:

Primeira concessão: 19/06/2016
First concession:

Período de validade:
Validity period

27/09/2016 a 27/09/2019

Este certificado cancela e substitui o de nº 218.067/13

Rio de Janeiro, 27 de setembro de 2016



Sergio Pacheco
Gerente de Certificação de Produto
Product Certification Manager

ABNT Associação Brasileira de Normas Técnicas

Av. Treze de Maio, 13 - 28º Andar - Centro - Rio de Janeiro - RJ - CEP 20031-901
Av. Paulista, 726 - 10º Andar - Bela Vista - São Paulo - SP - CEP 01310-910



CERTIFICADO DE CONFORMIDADE
Conformity Certificate

Nº 218.071/16

Marca	Modelo	Descrição	Código de Barras (se aplicável)
GPANIZ	AE 15 L 380V 60Hz Trifásico	Família 03 Amassadeira Espiral Aparelho Classe I	N/A
	AE 25 L 380V 60Hz Trifásico		
	AE 05 L 127V 60Hz		
	AE 05 L 220V 60Hz		
	AE 10 L 127V 60Hz		
	AE 10 L 220V 60Hz		
	AE 15 L 127V 60Hz		
	AE 15 L 220V 60Hz		
	AE 15 L 220V 60Hz Trifásico		
	AE 25 L 127V 60Hz		
	AE 25 L 220V 60Hz		
	AE 25 L 220V 60Hz Trifásico		
	AE 40 L 220V 60Hz		
	AE 40 L 220V 60Hz Trifásico		
	AE 40 L 380V 60Hz Trifásico		
	MES-25 SS 220V 60Hz		
	MES-25 SS 220V 60Hz Trifásico		
	MES-25 SS 380V 60Hz Trifásico		
	MES-40 SS 220V 60Hz		
	MES-40 SS 220V 60Hz Trifásico		
MES-40 SS 380V 60Hz Trifásico			



Laboratório / CRL: <i>Laboratory / CRL:</i>	Testtech BR Cert	CRL 0377 CRL 0287
Relatório de Ensaio Nº / Data: <i>Test Report Number / Date:</i>	ETD0573/2016 OS 1254-2016 01	31/05/2016 17/08/2016

Rio de Janeiro, 27 de setembro de 2016



ABNT Associação Brasileira de Normas Técnicas

Av. Treze de Maio, 13 - 28º Andar - Centro - **Rio de Janeiro - RJ** - CEP 20031-901
 Av. Paulista, 726 - 10º Andar - Bela Vista - **Sao Paulo - SP** - CEP 01310-910

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 0,360m³ 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.

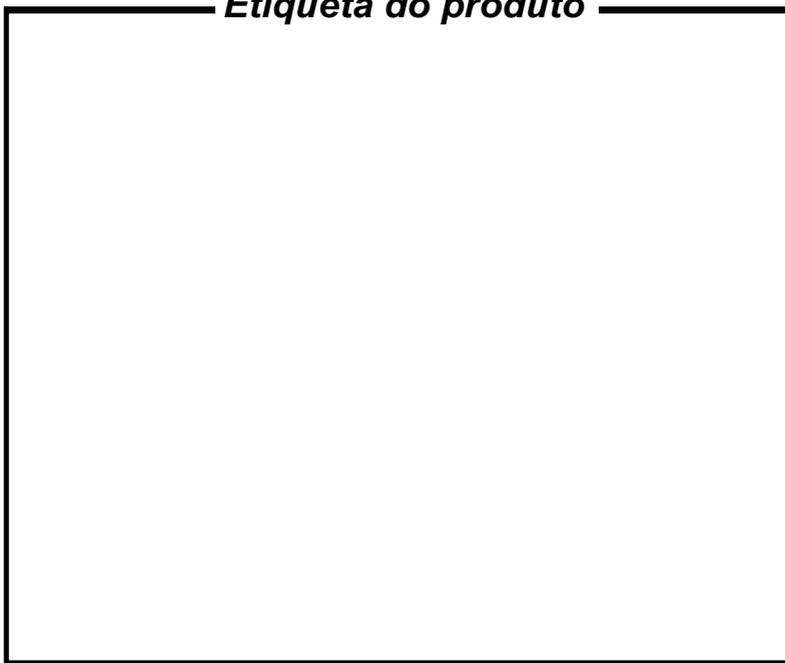
LISTA DE REVISÕES MANUAL

Revisão	Nº Série Inicial	Nº Série Final	CDA	Descrição
00	010113XXXXXX	030614XXXXXX		
01	040614XXXXXX	031214XXXXXX		
02	041214XXXXXX	161016XXXXXX	1981	Acrescentado esquemas com o relé Digimec nas páginas 17 E 19. Alterado item 71351 para 72194 na página 13.
03	171016XXXXXX	100117XXXXXX	2044	
04	110117XXXXXX	161117XXXXXX	2614	Acrescentado item 52 Páginas 11 e 12. Alterado item 1 Cód. 70695 para 72629 na página 12.
05	171117XXXXXX	201117XXXXXX	2517	Alterado desenho do item 41 Página 11.
06	211117XXXXXX	040318XXXXXX	2732	Removido botão duplo e reset, acrescentado botão triplo AE-10 pg 11 e 12.
07	050318XXXXXX	010718XXXXXX	2825	Alterado esquemas eletricos, vistas explodidas dos painéis para modelo AE-05 V6.
08	020718XXXXXX	-		

R.08

AE -05L
AE-10L

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 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