

BATEDEIRA PLANETÁRIA REDUTOR PLANETÁRIO

BP-05RP
BP-12RP SS

G.PANIZ

Manual de Instrução

ÍNDICE

 Apresentação - Finalidade - Segurança	3
 Aspectos de Segurança	4
 Recebimento do Produto - Instalação	7
 Característica Técnica	8
 Painel Controle de Velocidade - Sistemas de Redução Mec.	9
 Painel de Instrumentos	10
 Instruções de Uso	11
 Vista Explodida (BP-05RP)	12
 Catálogo de Peças (BP-05RP)	13
 Vista Explodida (BP-12RP)	14
 Catálogo de Peças (BP-12RP)	16
 Vista Explodida Painel	18
 Catálogo de Peças	19
 Manutenção - Limpeza - Botão Emergência	20
 Ocorrência de Defeitos	21
 Esquema Elétrico	22
 Certificados	45

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
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.



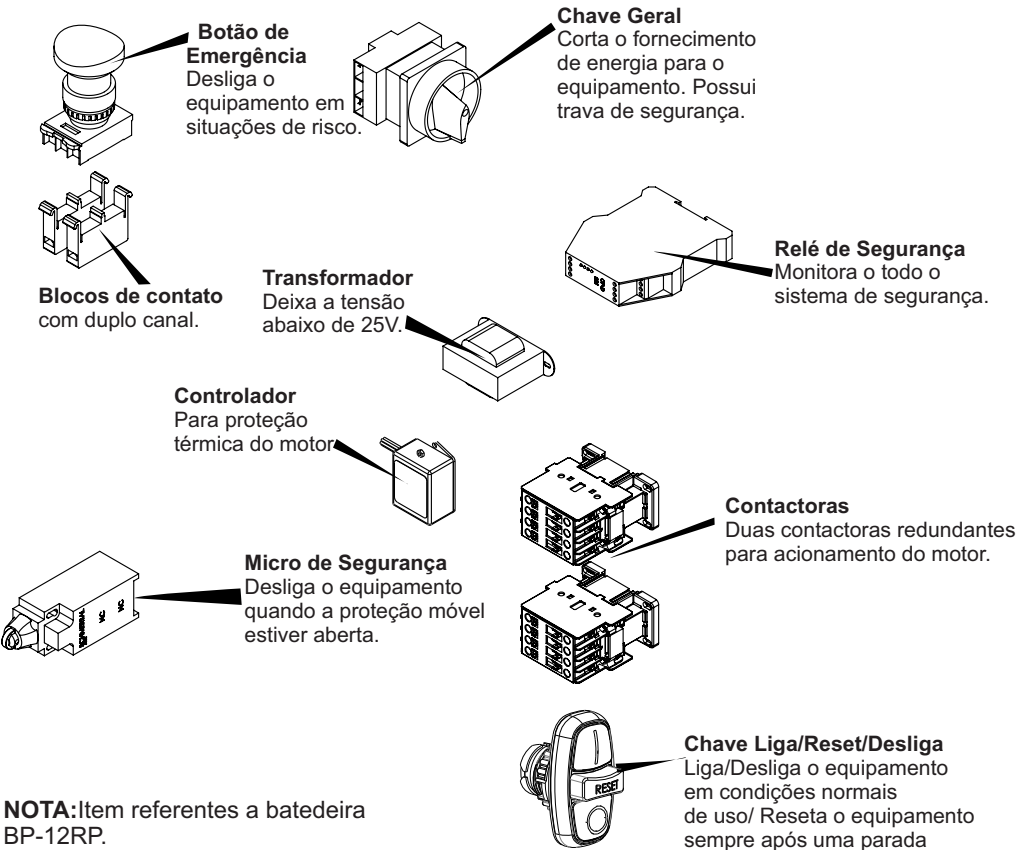
Tensão Perigosa
IEC 60417-5036

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



VIDA ÚTIL DOS COMPONENTES

Contactoras	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 Batedeira Compacta BP-05RP não contempla a NR-12, conforme anexo VI da mesma.

Batedeira Planetária com Redutor Planetário: 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 Monofásico verificar a partir da pág 22.

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.

ASPECTOS DE SEGURANÇA

Adulteração: Seu equipamento possui 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. 11.

Manutenção: Procedimentos para manutenção, cabo danificado, desgaste da correia, verifique pág. 20.

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. 20.

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

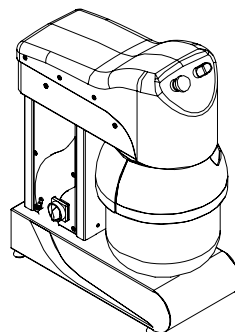
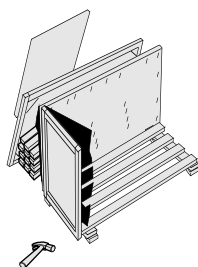
É PROIBIDA A RETIRADA DE QUALQUER ITEM DE SEGURANÇA DE SUA MÁQUINA SOB PENA DE PERDA DA GARANTIA E FUNCIONAMENTO DO EQUIPAMENTO.

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.

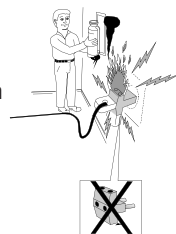
OBSERVAÇÃO: Em casos de avaria no recebimento seja ele por qualquer motivo acima mencionado, a fábrica não se responsabiliza.



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 mesa;
- Deixar um espaço de pelo menos 50 cm em torno do equipamento;
- 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.



ATENÇÃO: É obrigação do cliente o aterramento do equipamento, em casos de dano por falta da ligação do fio terra a G.Paniz não se responsabiliza pelos danos.

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 Batedeira de massas leves, para glacês, bolos, claras em neve, cremes, etc, funciona em com até 05 litros BP-05RP e até 12 litros BP-12RP. Atende o trabalho constante em cozinhas industriais, hotéis, panificadoras, padarias e similares com muita eficiência, rapidez e qualidade.

A Batedeira Planetária com Redutor Planetário é fabricada em aço carbono SAE 1020 com acabamento em pintura epóxi (ou opcional em aço inox), cuba em aço inoxidável e batedores (globo, raquete e espiral) em alumínio. Possui 4 velocidades diferentes com inversor, possibilitando ao usuário um melhor rendimento de seu funcionamento..

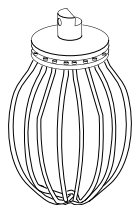
Para consulta de receita, acesse o site: www.gpaniz.com.br

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS				
PRODUTO	MODELO	PESO	CAPACIDADE DE PRODUÇÃO	DIMENSÕES (AxLxC)
BATEDEIRA PLANETÁRIA	BP-05RP	25 kg	5 L (Produto Pronto)	390x300x460 mm
	BP-12RP	34 kg	12L (Produto Pronto)	725x335x555 mm

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

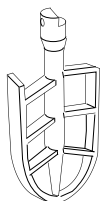
VELOCIDADE	GLOBO	PLANETÁRIO
01	210 rpm	58,6 rpm
02	290 rpm	80,7 rpm
03	418 rpm	124,7 rpm
04	563 rpm	156,5 rpm

ACESSÓRIOS



Globo: Acessório indicado para realizar batidos leves, como por exemplo: bolos, merengues e cremes. Para realizar as misturas, utilize a velocidade '1' e para dar o ponto final, utilize a velocidade '4'.

Importante: As velocidades '5' e '6' devem ser utilizadas para glacês, batidos leves e preparos especiais.



Raquete: Acessório indicado para realizar misturas de massas médias, como por exemplo: biscoitos e pré-misturas. Para realizar as misturas utilize a velocidade '1' passando para a '2' e finalize com a velocidade '3' para dar o ponto final.

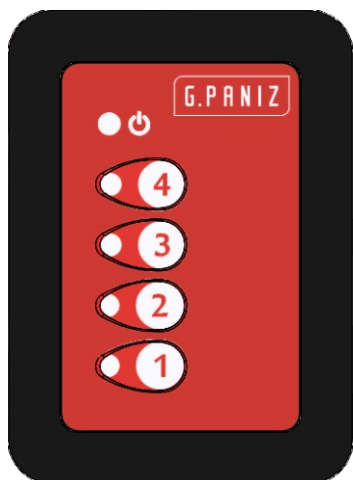


Gancho: Acessório indicado para realizar homogeneização de massas mais consistentes. Este acessório deve ser utilizado com velocidades baixas 1 e 2. Para realizar as misturas, utilize a velocidade '1' e para dar o ponto final utilize a velocidade '4'.

Apenas utilizar os acessórios que acompanham a máquina.

PAINEL CONTROLE DE VELOCIDADES

Para alterar a velocidade da bateadeira, 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 irá parar.

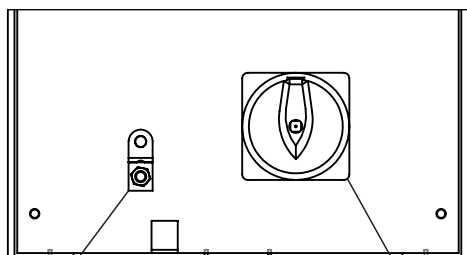
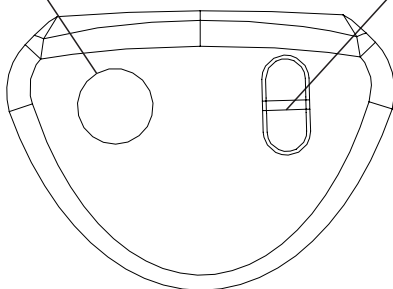
PAINEL DE INSTRUMENTOS BP-12RP

Botão de Emergência

desliga o equipamento em situação de risco

Botão liga/reset/desliga

liga e desliga o equipamento em condições normais de uso e o reset reinicia o equipamento após uma parada de emergência.



Equipotencial

interligar o aterramento entre os aparelhos

Chave Geral

corta o fornecimento de energia para o equipamento

INSTRUÇÕES DE USO

Para ligar sua batedeira BP-12RP, siga os passos descritos abaixo:

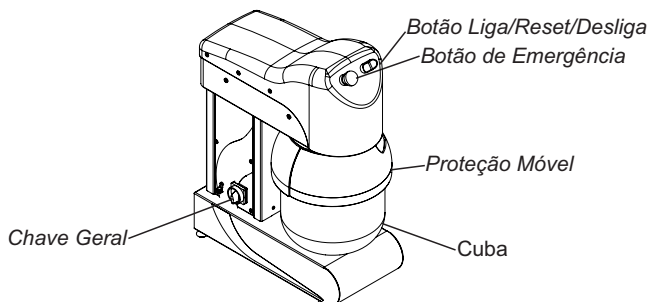
- 1º Passo: Ligar a máquina na rede elétrica;
- 2º Passo: Posicionar a 'Chave Geral' na posição ON ;
- 3º Passo: Abrir a 'Proteção Móvel ' e adicionar os primeiros ingredientes mais leves na cuba, como os farináceos;
- 4º Passo: Fechar totalmente a 'Proteção Móvel';
- 5º Passo: Verificar se o 'Botão 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 numero 1 no painel de 'Controle de Velocidades', após isso selecionar a velocidade desejada.
- 9º Passo: Seguindo o mesmo roteiro básico (a partir do 3º passo), ir acrescentando aos poucos os demais ingredientes de sua receita, alterando a velocidade relativamente (trocar a velocidade sempre com a máquina ligada)

- Para ligar sua batedeira BP-05RP, siga os passos 1,3,4,8 e 9.

- Para desligar a batedeira BP-12RP normalmente, aperte o botão da velocidade que a máquina está trabalhando e em seguida, gire a 'Chave Geral' para a posição OFF.

- Caso seja aberto a proteção móvel, a máquina irá se desligar automaticamente, como sistema de segurança. Para ligar a máquina novamente, repetir os passos 4 à 8.

- Em caso de emergência, pressione o botão de Emergência do equipamento, o mesmo fará com que a equipamento pare.



ATENÇÃO: É obrigatório seguir códigos abaixo para usar motor, inversor e placa de velocidade.

BP12RP – 220V – SOMENTE WEG
72039 - PLACA CONTROLE MULTI SPEED 4 VELOCIDADES (COMLINK)
71494 - MOTOR TRIF 1/2CV 220V P4 60HZ 42Z B14D BP12RP (WEG)
71492 - INVERSOR INVCFW10 0040S2024POCLZ (WEG) 220V BP12RP

BP12 RP – 127V – SOMENTE HERCULES
71535 - PLACA CONTROLE MULTI SPEED 4 VELOCIDADES (HERCULES)
71534 - MOTOR TRIF 1/2CV 170V P4 60HZ IP00C (HERCULES)BP12RP
71532 - INVERSOR INV0,50CV 220V BP12RP (HERCULES)

BP05RP – 220V – SOMENTE WEG
72039 - PLACA CONTROLE MULTI SPEED 4 VELOCIDADES (COMLINK)
71493 - MOTOR TRIF 1/4CV 220V P4 60HZ 42Z B14D BP05RP (WEG)
71491 - INVERSOR INVCFW10 0026S2024POCLZ (WEG) 220V BP5RP

BP05RP – 127V – SOMENTE HERCULES
71535 - PLACA CONTROLE MULTI SPEED 4 VELOCIDADES (HERCULES)
71533 - MOTOR TRIF 0,33CV 155V P4 60HZ IP44C (HERCULES)BP5RP
71531 - INVERSOR INV 0,33CV BP5RP (HERCULES)

MÁQUINA	DESCRIÇÃO	CÓDIGO
BP-05RP	Motor Trifásico 1/4CV 220V P4 60Hz (Weg)	71493
BP-05RP	Motor Trifásico 0,33CV 155V P4 60Hz (Hércules)	71533
BP-12RP	Motor Trifásico 1/2CV 170V P4 60Hz (Hércules)	71534
BP-12RP	Motor Trifásico 1/2CV 220V P4 60Hz (Weg)	71494

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:

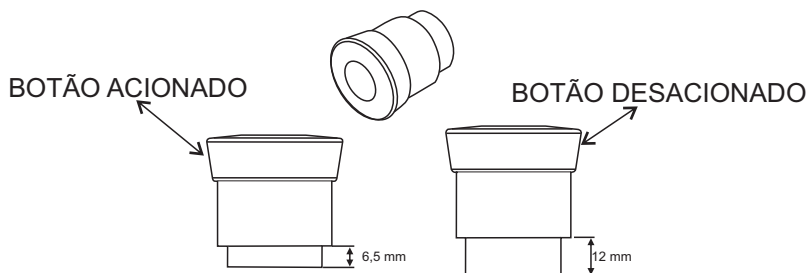
- Verificar desgaste e aperto (tensão) da correia do motor a cada 100 horas.
- Partes metálicas são condutoras de calor, portanto, antes de iniciar qualquer manutenção verifique se o equipamento está completamente resfriado;
- Um eletricista deverá fornecer serviços elétricos conforme especificações 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.

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.



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 BP-05 RP e BP-12 RP.

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

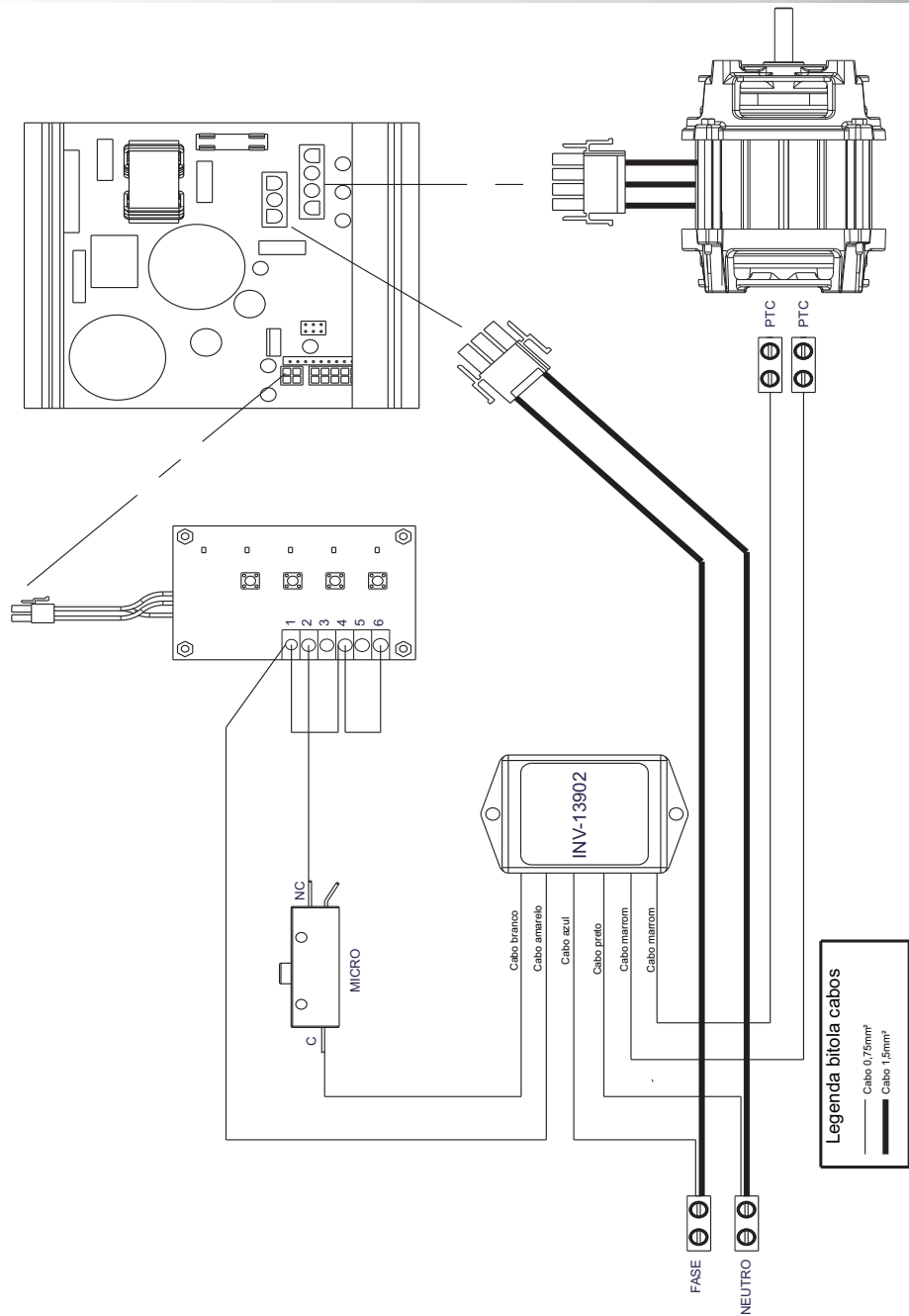
Ui 

K1 

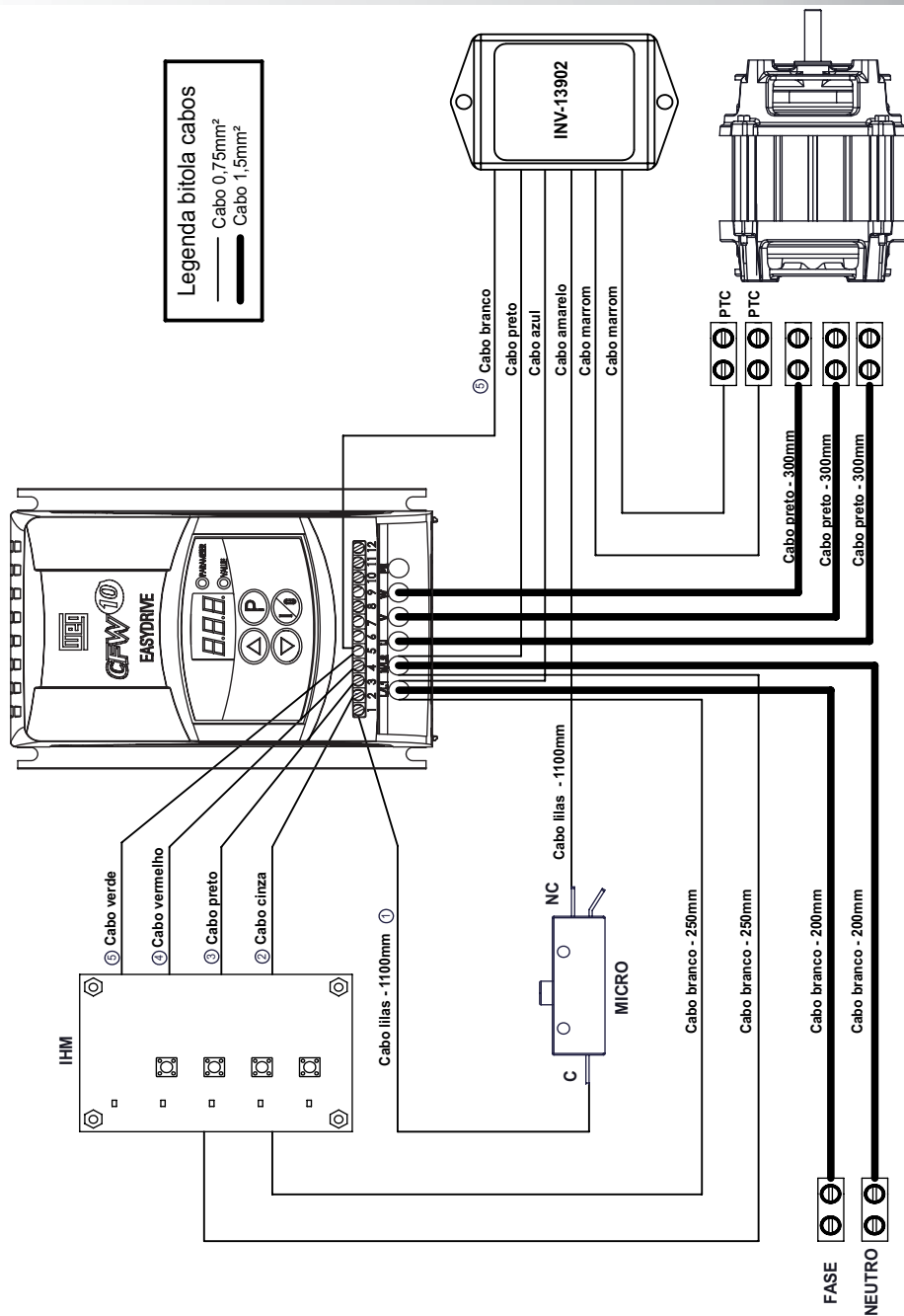
K2 

- 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.

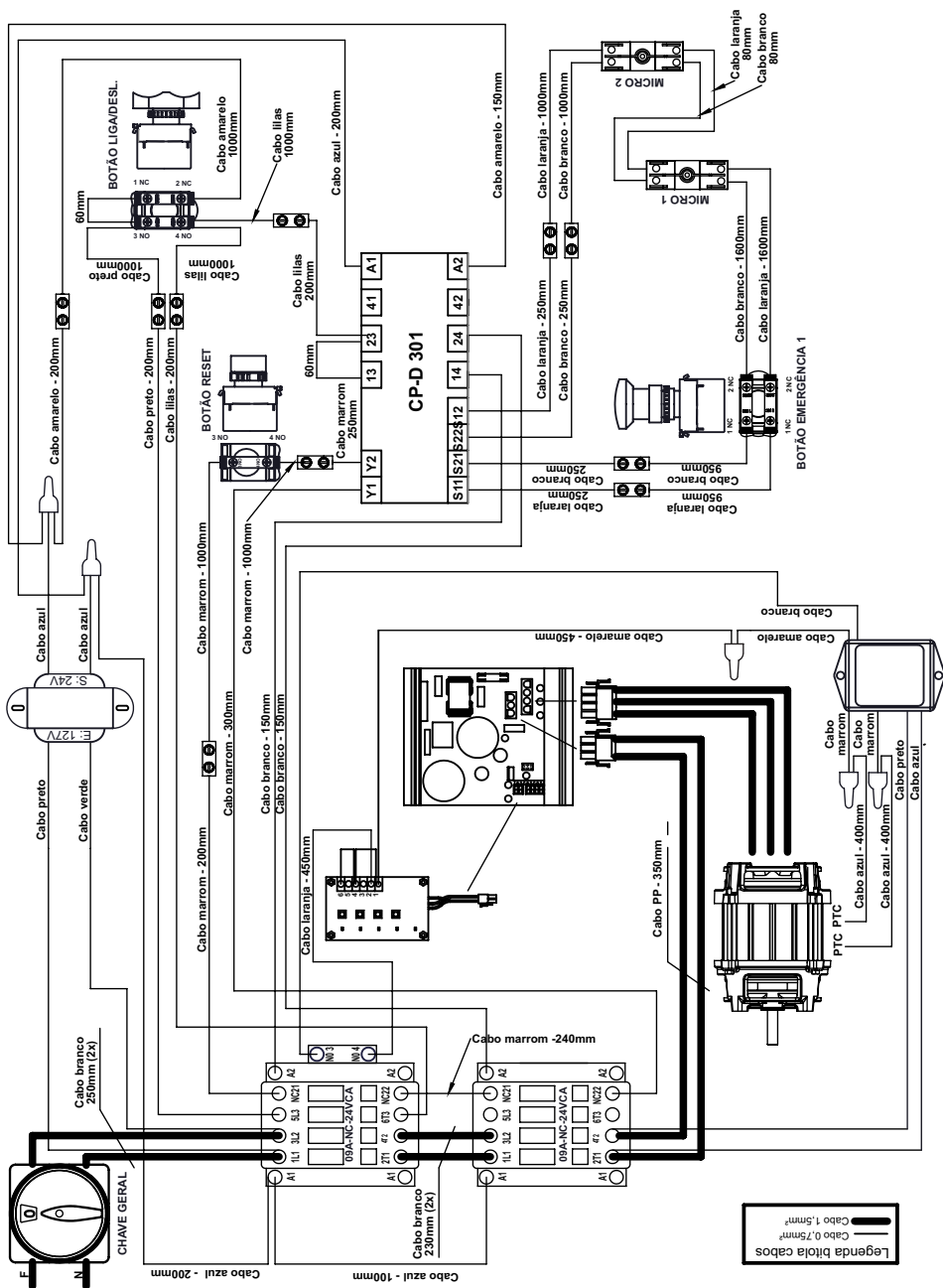
ESQUEMA ELÉTRICO BP-05RP MONOFÁSICO 127/220V INVERSOR HÉRCULES



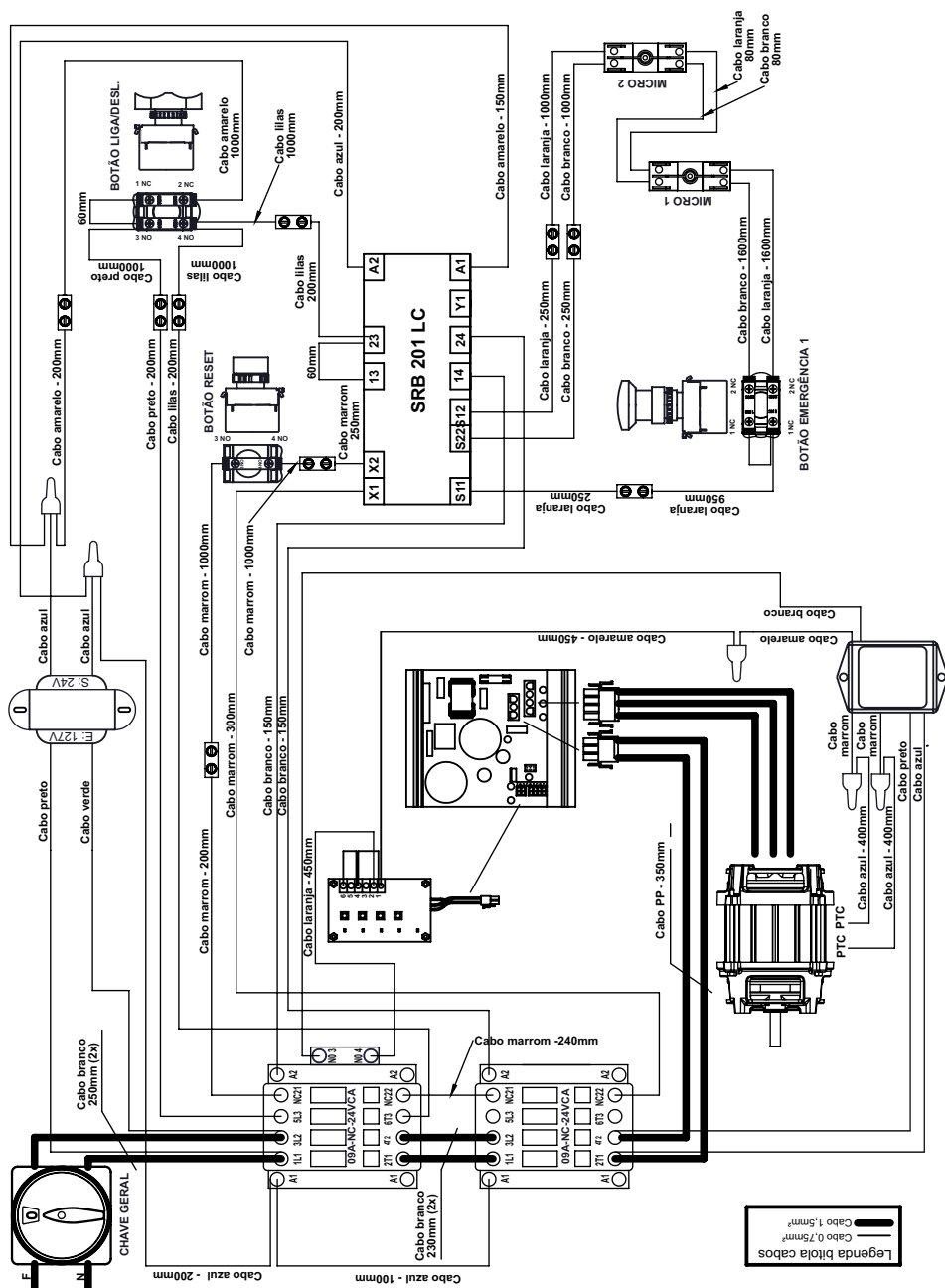
ESQUEMA ELÉTRICO BP-05RP MONOFÁSICO 220V INVERSOR WEG



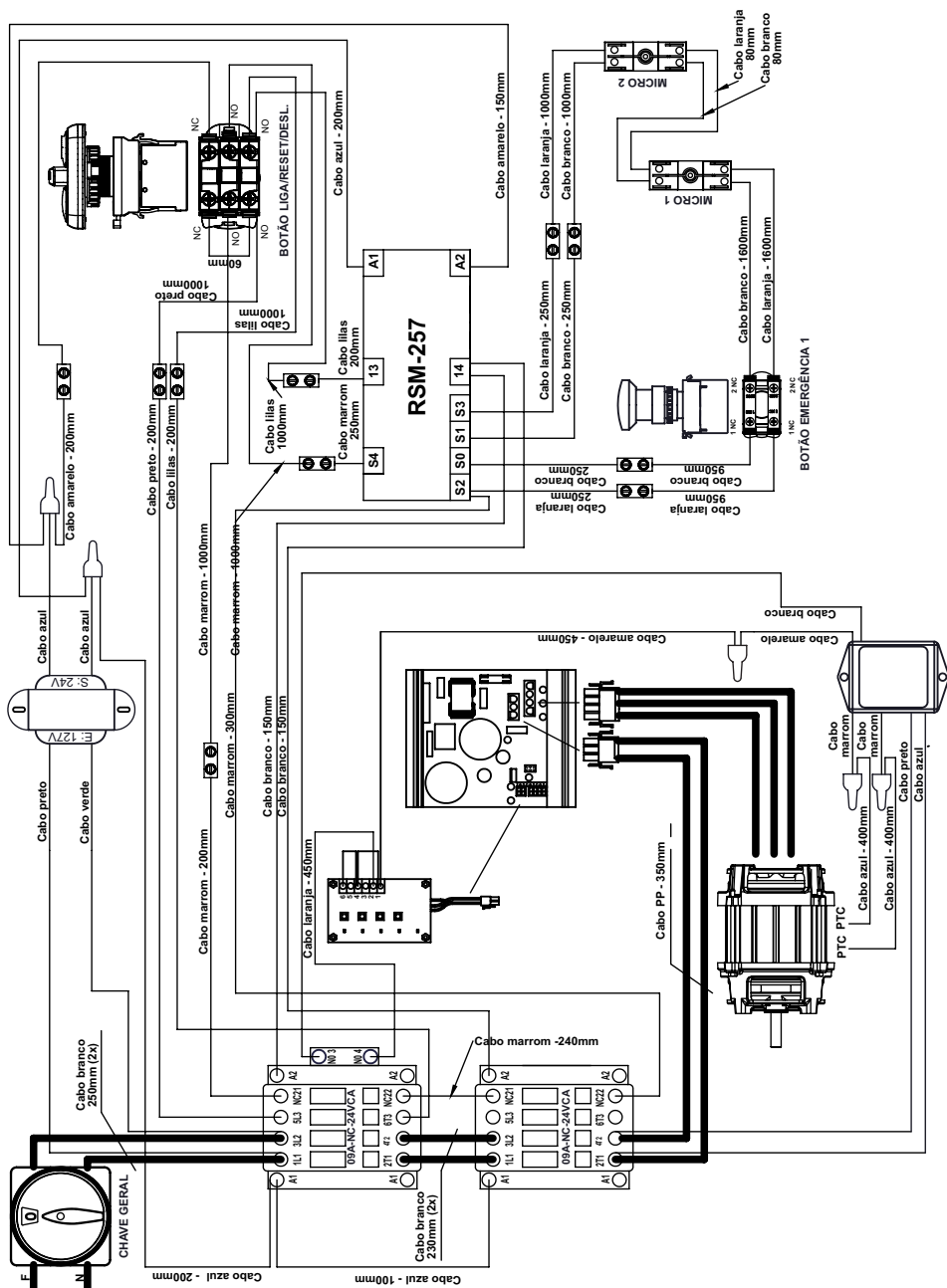
ESQUEMA ELÉTRICO BP-12RP 127V MONO. RELÉ INSTRUTECH INV/ HÉRCULES



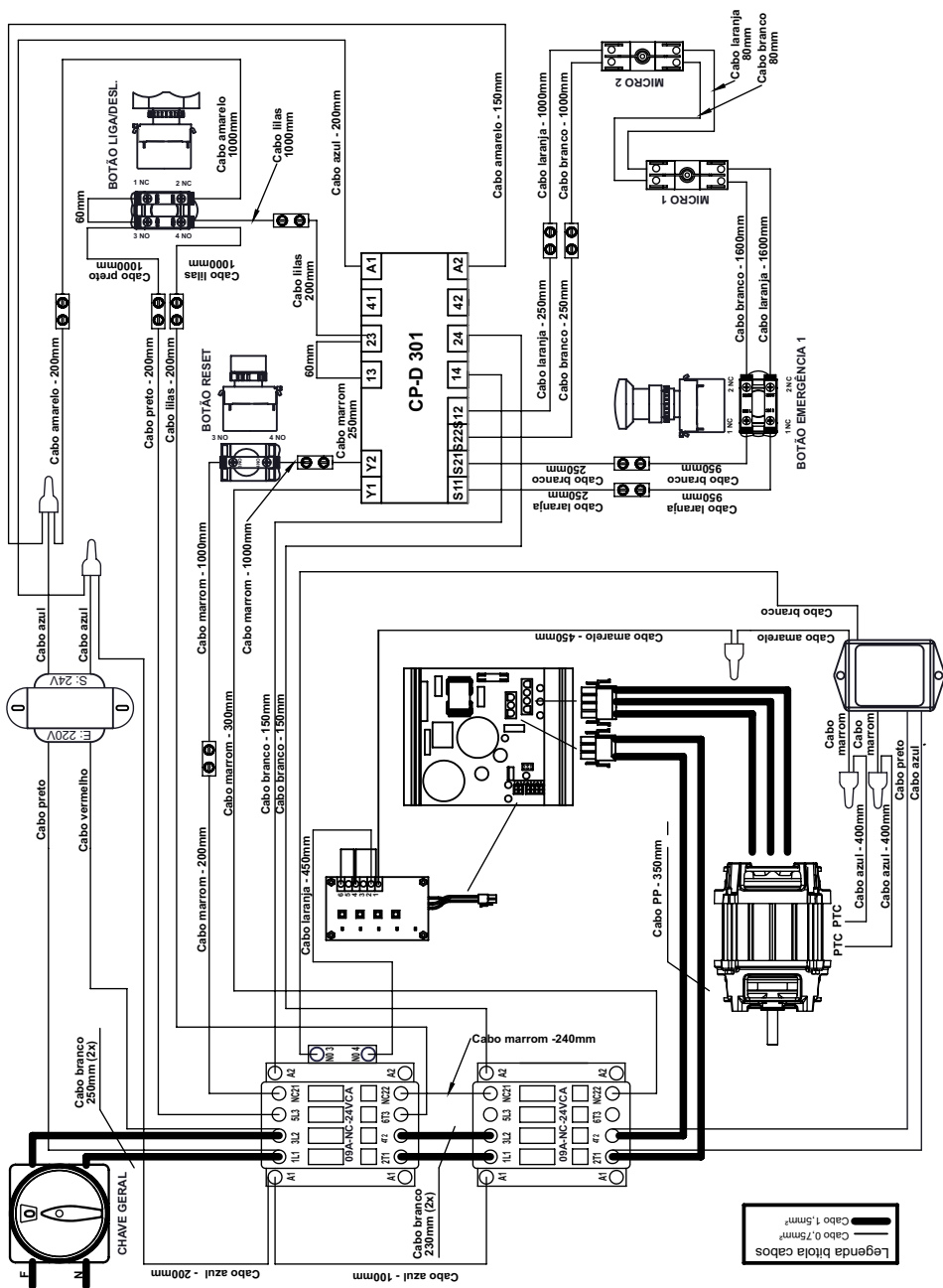
ESQUEMA ELÉTRICO BP-12RP MONO. 127V RELÉ SCHMERSAL INV/ HÉRCULES



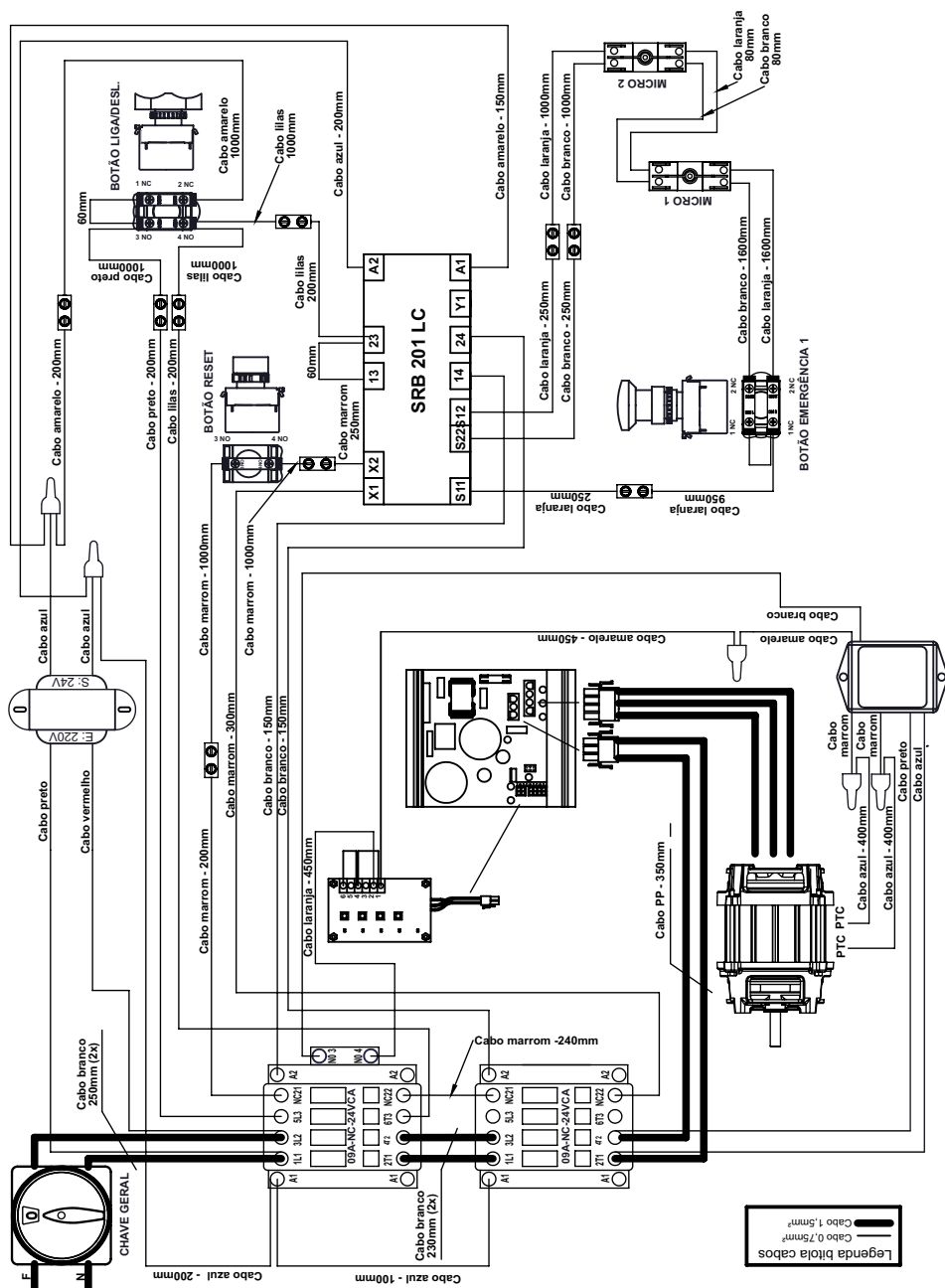
ESQUEMA ELÉTRICO BP-12RP MONO. 127V RELÉ DIGIMEC INV/ HÉRCULES



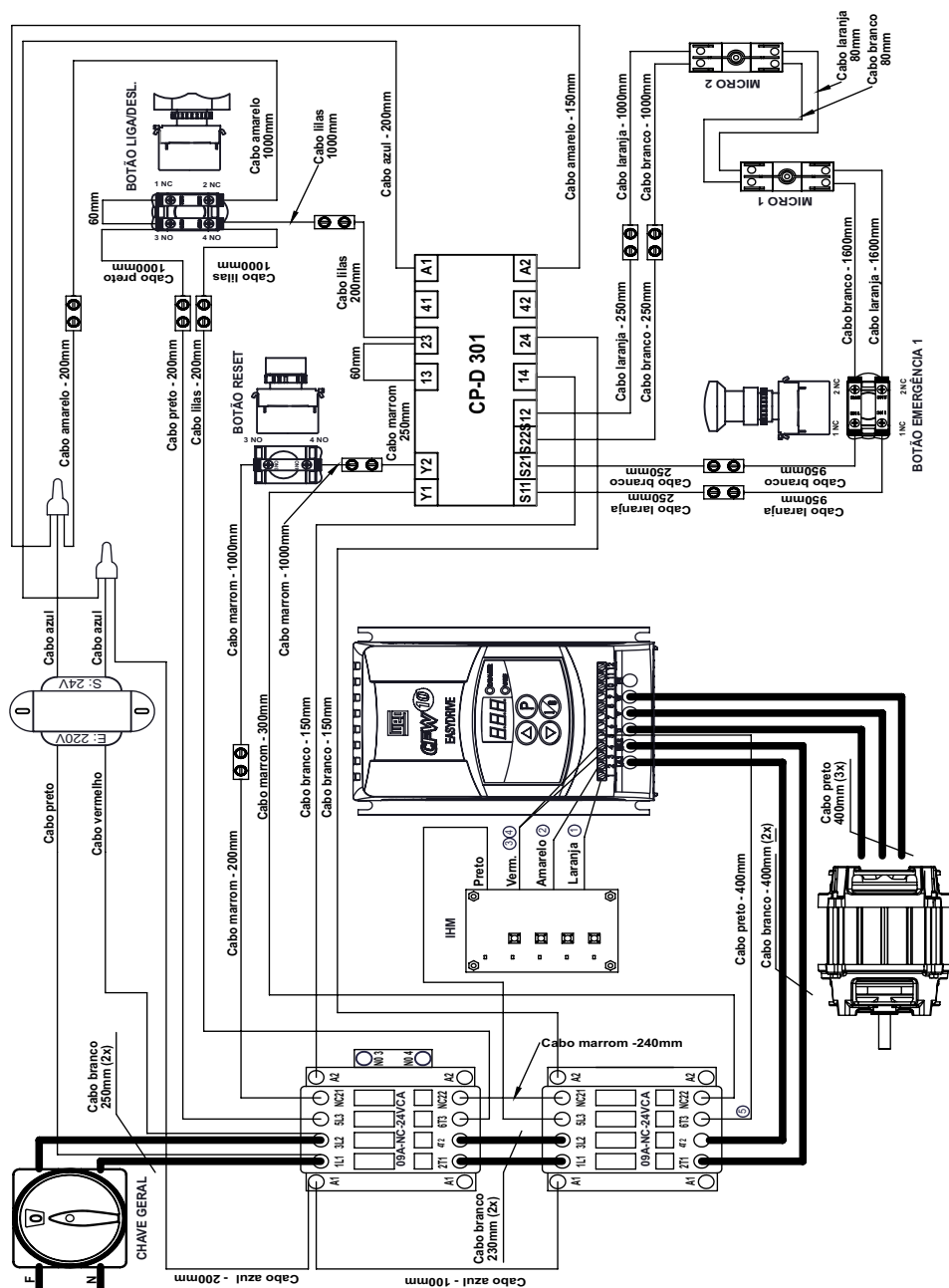
ESQUEMA ELÉTRICO BP-12RP MONO. 220V RELÉ INSTRUTECH INV/ HÉRCULES



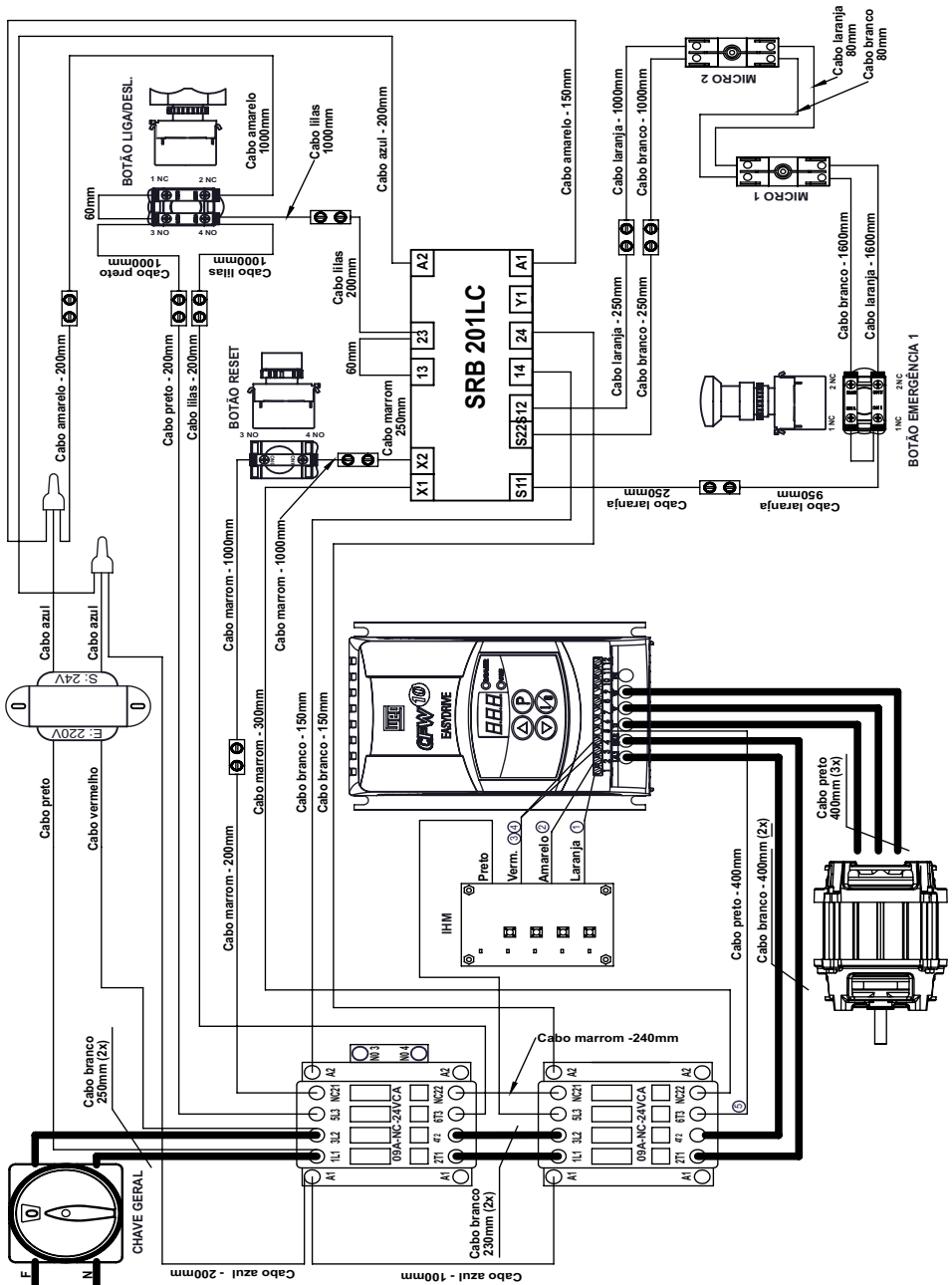
ESQUEMA ELÉTRICO BP-12RP MONO. 220V RELÉ SCHMERSAL INV/ HÉRCULES



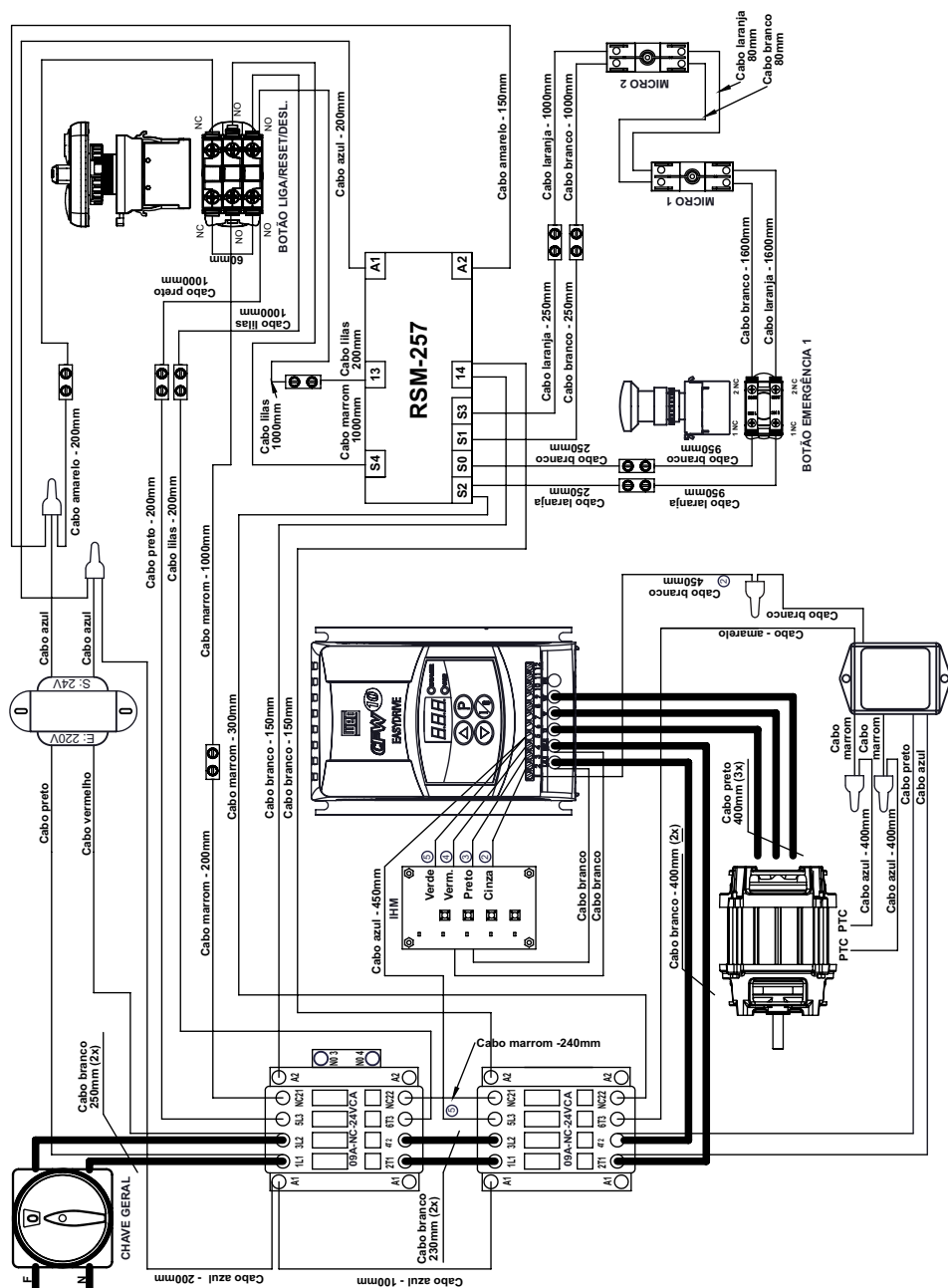
ESQUEMA ELÉTRICO BP-12RP 220V MONO. RELÉ INSTRUTECH INV/ WEG



ESQUEMA ELÉTRICO BP-12RP MONO. 220V RELÉ SCHMERSAL INV/ WEG



ESQUEMA ELÉTRICO BP-12RP MONO. 220V RELÉ DIGIMEC INV/ WEG





TÜVRheinland®

ZERTIFIKAT CERTIFICATE

EC Type-Examination Certificate

Reg.-No.: 01/205/5297/13

Product tested	Safety relay module for emergency stop applications	Certificate holder	Sensores Eletrônicos Instrutech Ltda. Rua Maratona, 61 04635-040 São Paulo SP Brazil
Type designation	CP-D	Manufacturer	see certificate holder
Codes and standards forming the basis of testing	EN ISO 13849-1:2008 + AC:2009 IEC 62061:2012 IEC 61508 Parts 1-7:2010	IEC 60947-5-1:2003 IEC 60204-1:2009 (in extracts) IEC 60664-1:2007	
Intended application	Emergency stop applications, guard door monitoring (Stop Cat. 0). The safety relay module complies with the requirements of the relevant standards (Cat. 4 / PL e acc. to EN ISO 13849-1, SIL CL 3 acc. to IEC 62061 / IEC 61508) and can be used in applications up to Cat. 4 / PL e acc. to EN ISO 13849-1 and SIL 3 acc. to IEC 62061 / IEC 61508.		
Specific requirements	The instructions of the associated Installation and Operating Manual shall be considered.		
It is confirmed, that the product under test complies with the requirements for machines defined in Annex I of the EC Directive 2006/42/EC.			
This certificate is valid until 2018-03-21.			



Functional
Safety
Type
Approved

www.tuv.com
ID 000000360

The issue of this certificate is based upon an examination, whose results are documented in report-no.: 666/M 303.00/13 dated 2013-03-21.

The holder of a valid licence certificate for the product tested is authorized to affix the logo shown opposite to products, which are identical with the product tested.



E. Frejma

Berlin, 2013-03-21

Certification Body for Machinery, NB 0035

Dipl.-Ing. Eberhard Frejma



ZERTIFIKAT CERTIFICATE

EC Type-Examination Certificate

Reg.-Nr./No.: 01/205/0739/10

Prüfgegenstand Product tested	Logikeinheit für Sicherheitsfunktionen, Sicherheitsrelaisbaugruppe Logic unit to ensure safety functions, Safety relay unit	Zertifikats- inhaber License holder	ACE Schmersal Eletronica Industrial LTDA Rodovia Boituva Porto Feliz Km 12 18550-000 Boituva SP Brazil
Typbezeichnung Type designation	SRB 201LC	Hersteller Manufacturer	wie Zertifikatsinhaber see licence holder
Prüfgrundlagen Codes and standards forming the basis of testing	EN 60947-5-1:2004 + A1:2009 EN 62061:2005 EN ISO 13849-1:2008 EN ISO 13849-2:2008 IEC 61508 Parts 1-7:2000	EN 60204-1:2006 EN 50178:1997 IEC 61326-3-1:2008 GS-ET- 20:2009	
Bestimmungsgemäße Verwendung Intended application	Das Gerät erfüllt die Anforderungen der Prüfgrundlagen (Kat. 4 / PL e nach EN ISO 13849-1, SIL CL 3 nach EN 62061 / IEC 61508) und kann in Anwendungen bis Kat. 4 / PL e nach EN ISO 13849-1 und SIL 3 nach EN 62061 / IEC 61508 eingesetzt werden. The product complies with the requirements of the relevant standards (Cat. 4 / PL e acc. to EN ISO 13849-1, SIL CL 3 acc. to EN 62061 / IEC 61508) and can be used in applications up to Cat. 4 / PL e acc. to EN ISO 13849-1 and SIL 3 acc. to EN 62061 / IEC 61508.		
Besondere Bedingungen Specific requirements	Die Hinweise in der zugehörigen Installations- und Betriebsanleitung sind zu beachten. The instructions of the associated Installation and Operating Manual shall be considered.		
Es wird bestätigt, dass das Produkt mit den Anforderungen nach Anhang I der Richtlinie 2006/42/EG über Maschinen übereinstimmt. It is confirmed, that the product tested complies with the requirements for machines defined in Annex I of the EC Directive 2006/42/EC.			
Dieses Zertifikat ist gültig bis 22.04.2015. This certificate is valid until 2015-04-22.			



Der Prüfbericht-Nr.: 968/EZ 431.00/10 vom 22.04.2010 ist Bestandteil dieses Zertifikates.

Der Inhaber eines für den Prüfgegenstand gültigen Genehmigungs-Ausweises ist berechtigt, die mit dem Prüfgegenstand übereinstimmenden Erzeugnisse mit dem abgebildeten Prüfzeichen zu versehen.

The test report-no.: 968/EZ 431.00/10 dated 2010-04-22 is an integral part of this certificate.

The holder of a valid licence certificate for the product tested is authorized to affix the test mark shown opposite to products, which are identical with the product tested.



E. Frejng

Berlin, 2010-04-22

Certification Body for Machinery, NB 0035

CERTIFICADO DE CONFORMIDADE



CERTIFICADO DE CONFORMIDADE

Conformity Certificate

Nº 218.108/19

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
Rua Adolfo Randazzo, 2010, Vila Maestra
95034-970 - Caxias do Sul - RS - Brasil

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:

Gpaniz Ind. de Equipamentos para Alimentação Ltda.
CNPJ: 90.771.833/0001-49
Rua Adolfo Randazzo, 2010, Vila Maestra
95034-970 - Caxias do Sul - RS - Brasil

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

PE - 131

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

Requisitos de Avaliação da Conformidade

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

ABN NBR NM 0335-1:200
IEC 0335-2-4:2008

Sistema de Certificação:
Model system:

Auditoria de Certificação realizada nos dias: 1 de outubro de 2019
Certification Audit held on:

Ata de concessão inicial: 1 / 1
Initial concession:

Período de validade:
validity period

15/10/2019 a 15/10/2022

Este certificado cancela e substitui o de N.º 218.108/19

Assinatura da Empresa: 1 de outubro de 2019
Signature Date



Certificate valid only together with pages
ABNT Associação Brasileira de Normas Técnicas

Av. Treze de Maio, 13 - 28º Andar - Centro - Rio de Janeiro - RJ - CEP 20031-901
Rua Conselheiro Nebias, 1131 - Campos Eliseos - São Paulo - SP - CEP 01203-002

1/2

CERTIFICADO DE CONFORMIDADE



CERTIFICADO DE CONFORMIDADE Conformity Certificate

Nº 218.108/19

Marca	Model	Descrição (Descrição Técnica do Modelo)	Código de Barras (se aplicável)
GPANI	BP 05 RP 220V 60Hz	Família 06 Batedeira Plástica Comercial - Classe IIPX1	N/A
	BPR 5 127V 60Hz		
	BP 12 RP 127V 60Hz		
	BP 12 RP 220V 60Hz		
	BP 18 C 127V 60Hz Monofásico		
	BP 18 C 220V 60Hz Trifásico		
	BP 18 C 380V 60Hz Trifásico		
	BP 18 C 220V 60Hz Monofásico		
	BP 18 EL 127V 60Hz Monofásico		
GASTROMAQ	BP 18 EL 220V 60Hz Monofásico		
	BP-05 127V 60Hz		
	BP-12-SS 220V 60Hz		
	BP-12-SS 127V 60Hz		
	BP-18-SS 220V 60Hz		
	BP-18-SS 127V 60Hz		
	BP-05 220V 60Hz		
	BP 05 127-220V 60Hz		

	19	1 6 19

	U TESTE H	
	ET 84 19	11 9 19

Observações Gerais:

General Observations

A validade deste certificado está atrelada à realização das avaliações de manutenção e tratamento de possíveis não conformidades de acordo com as orientações da ABNT previstas no procedimento específico. Para verificação da condição atualizada de regularidade deste Certificado de Conformidade deve ser consultado o banco de dados de produtos e serviços certificados do Inmetro. Este certificado está sujeito ao contínuo atendimento ao Procedimento Geral para Avaliação da Conformidade, ao Procedimento Especial da Marca de Conformidade ABNT bem como aos requisitos da Portaria, atualizada, sendo válida somente em original e com o logotipo da ABNT em alto relevo seco, assinado pelo Gerente de Certificação de Produto, e sua validade pode ser confirmada no seguinte endereço eletrônico: www.abnt.org.br. Este certificado está vinculado ao contrato nº 218,CP,133/2012, e para o endereço atualizado. (CNPJ: 33.02.892/0001-06 - Tel: (21) 3974-2300 / Fax: (21) 3974-2315). Certificado de Conformidade válido somente acompanhado das páginas de 1 a 2. The validity of this certificate is tied to the availability of maintenance and treatment of possible non-conformities in line with the order and the Tg is established in the registered and regulated in the register. The certificate is based on the database and certificate services in the. The certificate is based on the

ABNT Associação Brasileira de Normas Técnicas

Av. Treze de Maio, 13 - 28º Andar - Centro - **Rio de Janeiro - RJ** - CEP 20031-901
Rua Conselheiro Nebras, 1131- Campos Eliseos - **São Paulo - SP** - CEP 01203-002

2/2

G.PANIZ

Pg.28

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 consequente 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.

CRONOGRAMA DE MANUTENÇÃO

NÚMERO	DESCRIÇÃO	PERIODICIDADE
01	ESTICAR CORREIAS	1.800 HORAS
02	TROCAR ROLAMENTO MANCAIS	15.000 HORAS
03	TROCAR CORREIAS	4.000 HORAS
04	LIMPEZA SISTEMA ELÉTRICO	1.800 HORAS
05	REAPERTO SISTEMA ELÉTRICO	1.800 HORAS
06	LIMPEZA EXTERNA EQUIPAMENTO	DIÁRIA

LISTA DE REVISÕES MÁQUINA

Intervenções realizadas						
Data de Intervenções						
Serviço realizado						
Pecas reparadas ou substituidas						
Condições de segurança do equipamento						
Indicações conclusivas quanto as condições de segurança da máquina	Conforme ☐ Não Conforme ☐	Conforme ☐ Não Conforme ☐	Conforme ☐ Não Conforme ☐	Conforme ☐ Não Conforme ☐	Conforme ☐ Não Conforme ☐	Conforme ☐ Não Conforme ☐
Responsável						

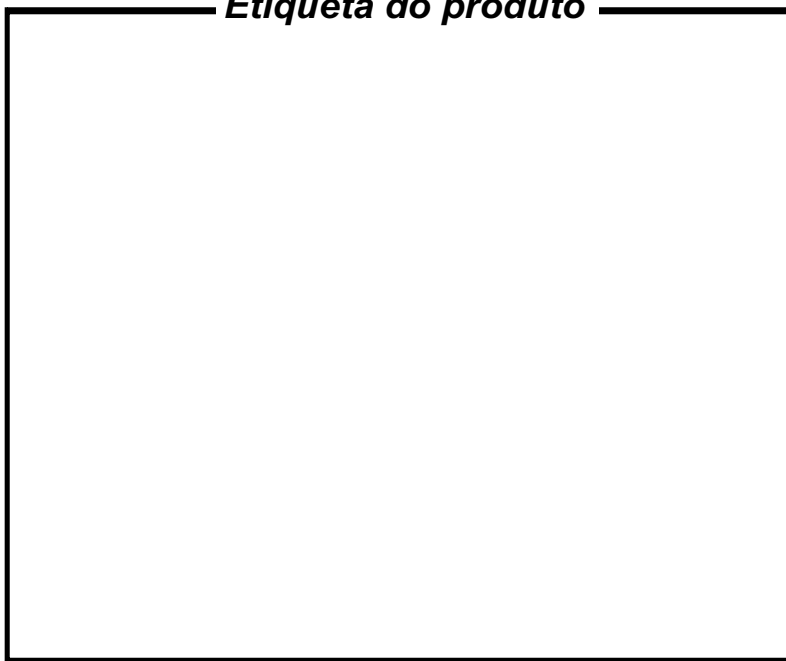
LISTA DE REVISÕES MANUAL

Revisão	Nº Série Inicial	Nº Série Final	CDA	Descrição
00	010113XXXXXX	120813XXXXXX	*	
01	130813XXXXXX	030315XXXXXX	933	
02	040315XXXXXX	100117XXXXXX	2044	Acrescentado esquemas com o relé Digimec nas páginas 26 e 31. Alterado item 71351 para 72194 na página 19.
03	110117XXXXXX	300117XXXXXX	2144	Alterado esquemas com o relé Digimec nas páginas 26 e 31. Alterado vista explodida do painel na página 18.
04	310117XXXXXX	191117XXXXXX	2612	Acrescentado cabo e prensa cabo páginas 18 e 19 .
05	201117XXXXXX	280118XXXXXX	2700	Acrescentado Etiquetas de velocidade nas páginas 12, 14, 38 e 40.
06	280118XXXXXX	170319XXXXXX	3371	Acrescentado placa controle de velocidade 23595 paginas 14, 16, 40 e 42.
07	180319XXXXXX	280319XXXXXX	3260	Alterado características do item 10 e Incluído item 24128, substituído por 23595 e 72562 nas páginas 14 e 42.
08	290319XXXXXX	-		

* Alterado conforme layout novo. Modelo SSV1.

BP-05RP
BP-12RP SS

Etiqueta do produto



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



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.

Rua Adolfo Randazzo, 2010 - Cx. Postal 8012 - CEP. 95046-800 - Caxias do Sul -RS
CNPJ 90.771.833/0001-49