













RALADOR DE QUEIJO

RQ-15N

G.PANIZ

Manual de Instrução

ÍNDICE

| | |
|---|----|
|  Apresentação - Finalidade - Segurança | 3 |
|  Aspectos de Segurança | 4 |
|  Recebimento do Produto - Instrução de Instalação | 5 |
|  Instalação | 6 |
|  Características Técnicas - Troca de Discos | 7 |
|  Instruções de Uso | 8 |
|  Manutenção | 9 |
|  Ocorrência de Defeitos - Limpeza | 10 |
|  Esquema Elétrico | 11 |
|  Termo de Garantia | 12 |
|  Lista de Revisões Máquina | 14 |
|  Lista de Revisão Manual - Cronograma de Manutenção | 15 |

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 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

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

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

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 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 acoplado a tampa do bocal 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 seus componentes.

Procedimento para utilização do aparelho com segurança ver pág 6.

Manutenção: Procedimentos para manutenção, cabo danificado, desgaste da correia, verifique pág 09.

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

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

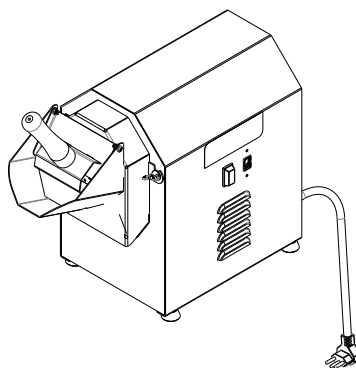
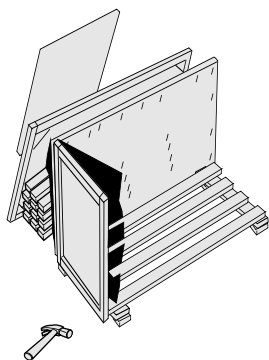
Atenção

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.



INSTRUÇÃO DE INSTALAÇÃO ELÉTRICA

- O equipamento deve ser aterrado obrigatoriamente para evitar riscos ao operador e danos ao equipamento.
- Usar tomadas para 20A com pino 4,8mm conforme NBR 6147.
- Não remova o pino terra do cabo elétrico.
- Nunca usar extensões ou 'T' para a ligação dos equipamentos.
- Fazer a conexão do terminal equipotencial próximo ao adesivo , com cabo de 6 a 8 mm.
- Instalar um disjuntor na rede elétrica

INSTRUÇÕES GERAIS DE INSTALAÇÃO

- Verificar se a tensão da rede elétrica é a mesma de seu equipamento;
- Instale seu equipamento em uma área bastante arejada;
- Instalar o equipamento em uma superfície plana;
- Deixar um espaço conforme página 09 em torno do equipamento;
- Para a operação adequada, este equipamento deve ser instalado em local com temperatura entre 5°C a 25°C;
- Manter o equipamento fora do alcance de crianças.

INSTALAÇÃO RQ-15N

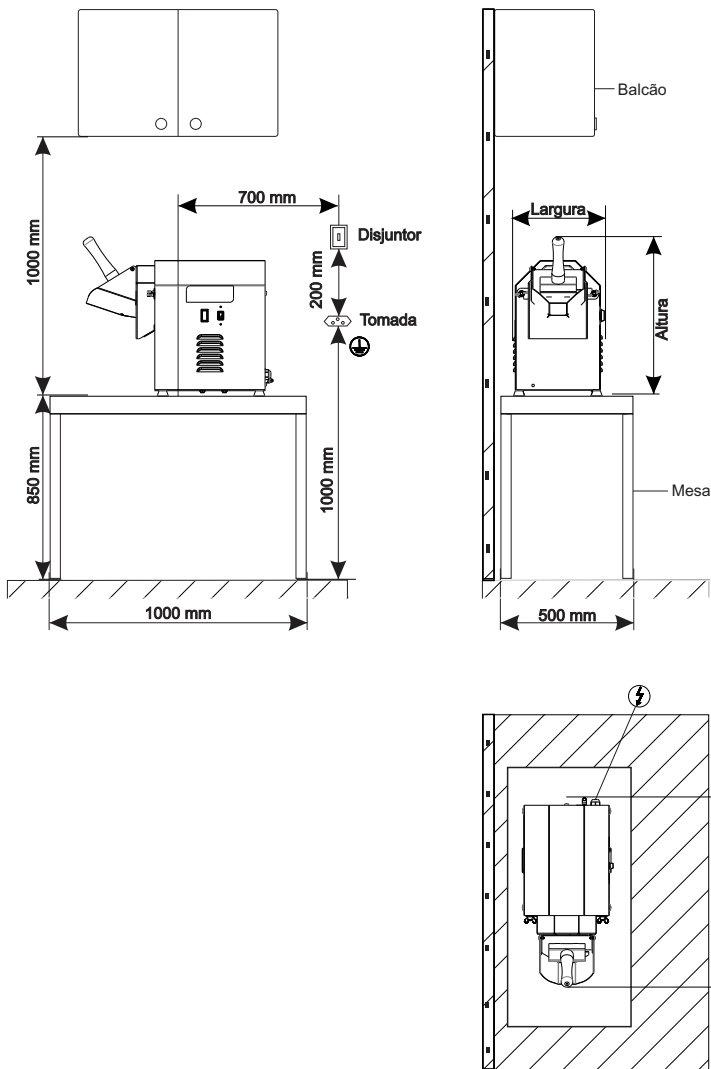


Tabela de Dimensões

| MODELO | ALTURA | LARGURA | PROFUNDIDADE |
|--------|--------|---------|--------------|
| RQ-15N | 438 mm | 250 mm | 523 mm |



TERMINAL TERRA



TOMADA 20A



CONEXÃO ELÉTRICA



DISJUNTOR

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Projetado como Ralador de Queijo, é um equipamento versátil que desempenha várias funções, tais como ralar e desfiar vegetais, cenoura, beterraba, rabanete, côco e queijo. Atende o trabalho constante em cozinhas industriais, panificadoras, padarias e similares com muita eficiência, rapidez e qualidade.

O Ralador de Queijo RQ-15 é fabricado em aço carbono SAE 1020 com acabamento em pintura epóxi, e gabinete totalmente fechado. Possui bocal e tampa em aço inox 304, discos em aço inox 430 e rolamentos blindados.

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

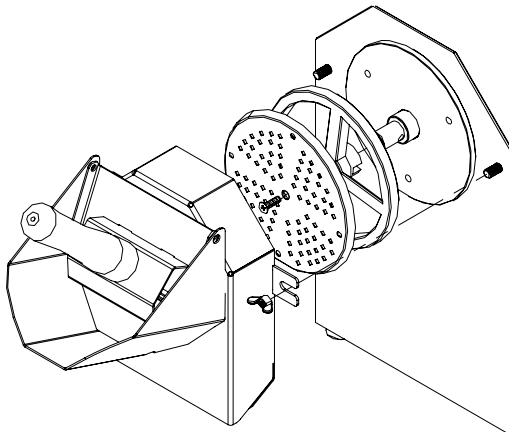
| ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS | | | |
|-------------------------|--------|-------|---------------------|
| PRODUTO | MODELO | PESO | DIÂMETRO DOS DISCOS |
| RALADOR DE QUEIJO | RQ-15 | 18 kg | 150 mm |

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

TROCA DE DISCOS

Para trocar o disco siga os passos abaixo:

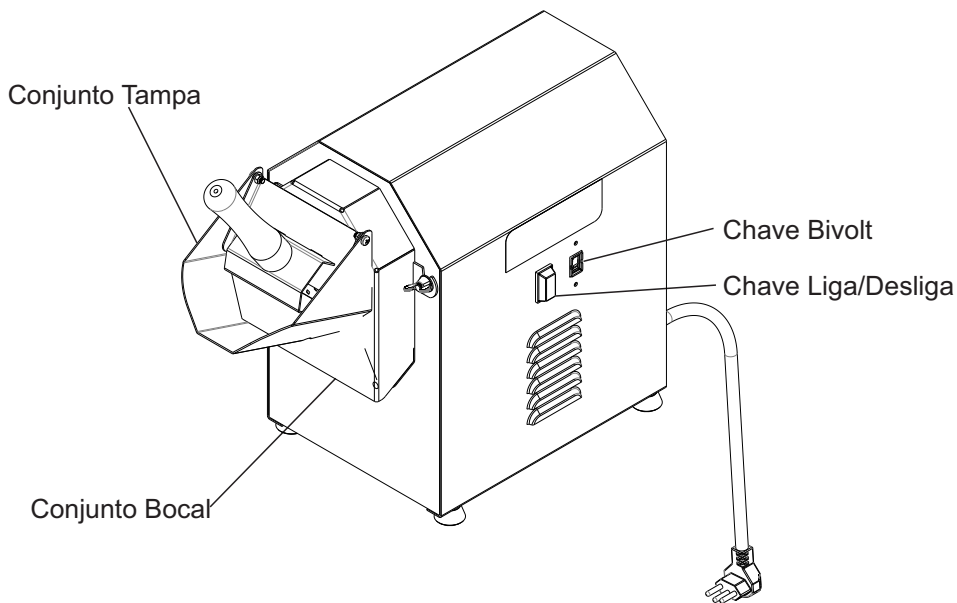
- Solte a porca borboleta girando-a no sentido anti-horário;
- Retire o conjunto bocal;
- Após isso pegue uma chave de fenda e solte o parafuso que prende o disco;
- Retire o disco e coloque o que irá ser usado no lugar;
- Com a chave de fenda aperte o parafuso novamente;
- Encaixe o conjunto bocal e prenda-o com a porca borboleta, girando-a no sentido horário.



INSTRUÇÕES DE USO

Para ligar seu RQ-15, siga os passos descritos abaixo:

- 1° Passo: Conectar o plugue na tomada;
- 2° Passo: Abrir o 'Conjunto Bocal';
- 3° Passo: Colocar o disco conforme sua necessidade de produção ver pág 5;
- 4° Passo: Fechar o 'Conjunto Bocal';
- 5° Passo: Abrir a 'Tampa Bocal' e adicionar o alimento;
- 6° Passo: Fechar a 'Tampa Bocal';
- 7° Passo: Selecionar Tensão;
- 8° Passo: Pressionar o chave 'Liga';
- 9° Passo: Para desligar seu equipamento, pressione a chave desliga.



MANUTENÇÃO

- A equipe de manutenção do cliente deve revisar e testar as condições elétricas (contatores, cabos, contatos, chaves, etc) a cada 800 horas de trabalho.
- A situação normal de trabalho do equipamento deve ser restaurada somente quando o responsável (is) pela manutenção acabar (em) o serviço. Todas as proteções fixas que, por ventura, tenham sido removidas devem ser recolocadas e aparafusadas novamente conforme estavam;
- Somente pessoas autorizadas e treinadas, que reconhecem todos os riscos do equipamento devem realizar a 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.
 - 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.
 - As manutenções preventivas com potencial de causar acidentes devem ser objeto de planejamento e gerenciamento efetuado por um profissional legalmente habilitado.
 - Partes metálicas são condutoras de calor, portanto, antes de iniciar qualquer manutenção verifique se o equipamento está completamente resfriado;
 - 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 Ralador de Queijo RQ-15N.

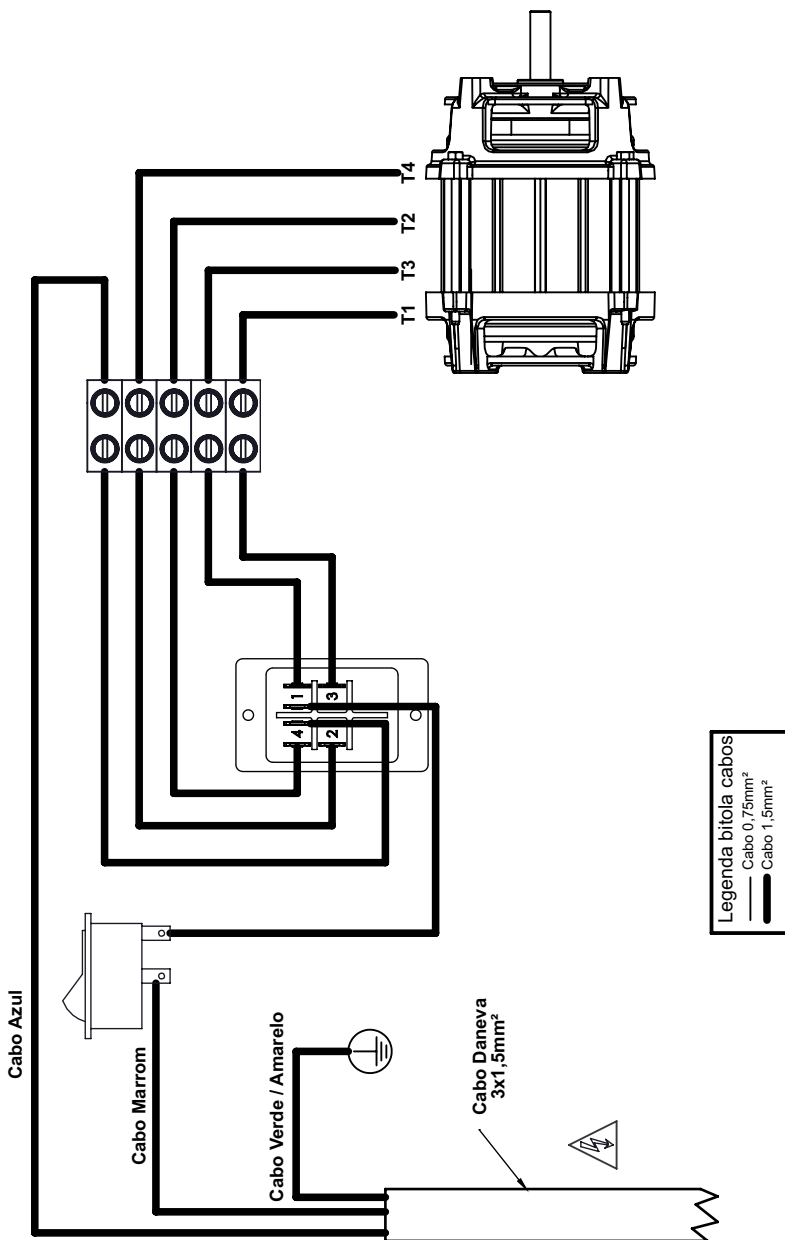
OCORRÊNCIA DE DEFEITOS

| PROBLEMAS | ANÁLISE | SOLUÇÕES |
|-------------------|---|---|
| Elétrica | Máquina não liga | - Verifique se a tensão da máquina coincide com a do estabelecimento. |
| Barulho | Desgaste dos rolamentos | - Entrar em contato com a assistência técnica |
| | Verificar a correia do motor | - Fazer a regulagem da correia. |
| Falta de Potencia | Máquina não rala ou desfia com eficiência | - Verifique se os discos estão bem afiados. |
| | Disco não gira | - Verifique se o pino guia está encaixado corretamente. |
| | Máquina não tem força | - O produto a ser processador não pode ser muito macio, tente congelar. |

LIMPEZA

- Antes de efetuar a limpeza 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 podera ser submergida para limpeza.
 - Para a limpeza interna solte o bocal e utilize uma espátula e um pano úmido.
 - Nunca utilize mangueira de água pois poderá provocar curto circuito e danificar os componentes elétricos como motor e itens de segurança.
- OBS: Deve-se limpar sempre os discos após o uso.

ESQUEMA ELÉTRICO RQ-15



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 MÁQUINA

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

CRONOGRAMA DE MANUTENÇÃO

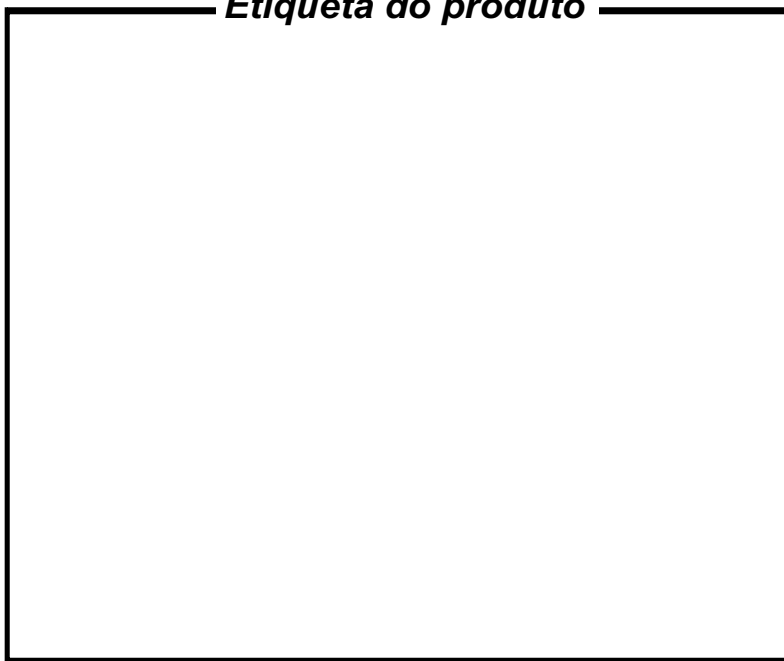
| NÚMERO | DESCRIÇÃO | PERIODICIDADE |
|--------|-----------------------------|---------------|
| 01 | ESTICAR CORREIAS | 1.800 HORAS |
| 02 | TROCAR ROLAMENTO MANCAIS | 15.000 HORAS |
| 03 | TROCAR CORREIAS | 4.000 HORAS |
| 04 | LIMPEZA SISTEMA ELÉTRICO | 1.800 HORAS |
| 05 | REAPERTO SISTEMA ELÉTRICO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

LISTA DE REVISÕES MANUAL

| Revisão | Nº Série Inicial | Nº Série Final | CDA | Descrição |
|---------|------------------|----------------|-----|-----------|
| 00 | 010219XXXXXX | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |

RQ-15N

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

Gpaniz Indústria de Equipamentos para Alimentação Ltda.

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

CNPJ 90.771.833/0001-49