BATEDEIRA PLANETÁRIA

BP-05
BP-12 SS

Gastromaq®
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
- Acessórios 11
- Vista Explodida (Máquina) 12
- Catálogo Peças (Máquina) 13
- Vista Explodida (Painel) 14
- Catálogo Peças (Painel) 15
- Manutenção - Limpeza 16
- Ocorrência de Defeitos 16
- Botão de Emergência 17
- Esquema Elétrico 19
- Certificados 24

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 GPANIZ, 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, **GPANIZ**.

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

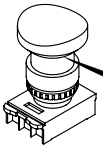
Para indicar os riscos decorrentes de tensões perigosas

Terra de Proteção
IEC 60417-5019

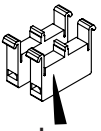
Identificar qualquer terminal que é destinado para conexão com um condutor externo para proteção contra choque elétrico em caso de uma falha, ou no terminal de uma terra de proteção (Terra) eletrodo.

- 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.

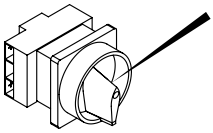
ASPECTOS DE SEGURANÇA



Botão de Emergência
Desliga o equipamento em situações de risco.

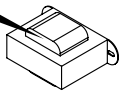


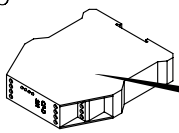
Blocos de contato
com duplo canal.



Chave Geral
Corta o fornecimento de energia para o equipamento. Possui trava de segurança.

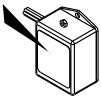
Transformador
Deixa a corrente abaixo de 25V.

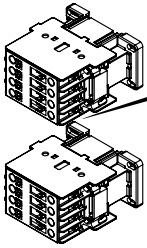




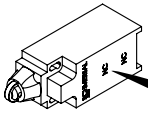
Relé de Segurança
Monitora o todo o sistema de segurança.

Controlador
Para proteção térmica do motor





Contactoras
Duas contactoras redundantes para acionamento do motor.



Interruptores positivos
Desliga o equipamento quando a grade de proteção estiver aberta

Chave Liga/Reset/Desliga
Liga/Desliga o equipamento em condições normais de uso/ Reseta o equipamento sempre após uma parada

NOTA: Item referentes a batedeira BP-12.

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 requeriments 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 BP-05* ***não contempla a NR-12****, conforme anexo VI da mesma.*

Batedeira Planetária : *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, verificar a partir da pág 19.*

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 16.*

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 18.

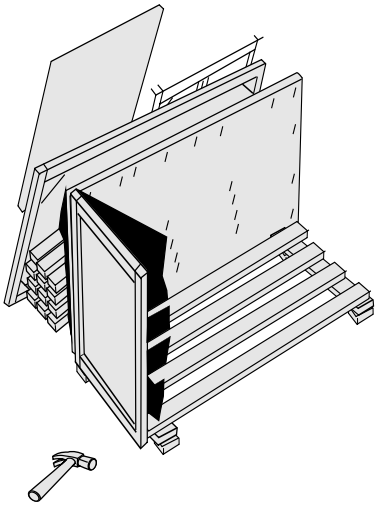
Vida Útil: *A vida útil da máquina pode variar de 3 à 5 anos, baseado na vida útil dos componentes, localizados na pág 04.*

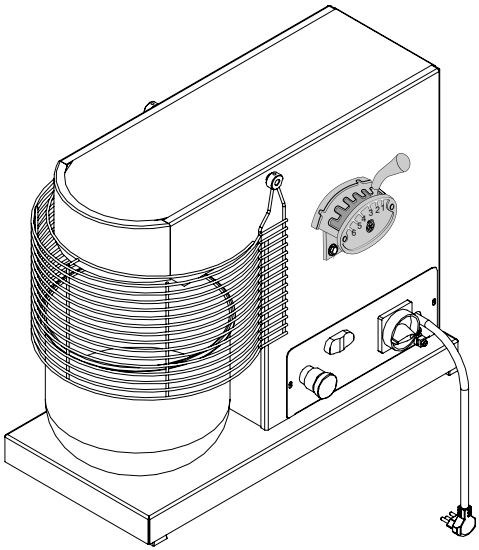
Atenção

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 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

- Instale seu equipamento em área bastante arejada, de modo a eliminar gases provenientes de combustão;
- A instalação do equipamento deve ser em uma superfície plana;
- Deixar um espaço de pelo menos 50 cm em torno do equipamento;
- Não faça instalação próximo a materiais combustíveis; não use e nem guarde produtos inflamáveis próximo ao 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.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Projetada com Batedeira de massas leves e médias, como massas de panquecas, claras em neve, cremes, funciona com 05L e 12L. Atende o trabalho constante em cozinhas industriais, panificadoras, padarias e similares com muita eficiência, rapidez e qualidade.

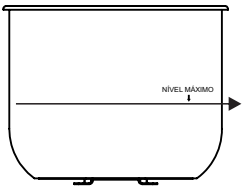
A Batedeira Planetária BP05 e BP12 é fabricada em aço SAE 1020 com acabamento em pintura epóxi, cuba em aço inoxidável e batedores (globo, raquete e espiral) em ferro fundido. Possui 6 velocidades diferentes com troca por meio de polia variadora, possibilitando ao usuário um melhor rendimento de seu funcionamento.

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

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

PRODUTO	MODELO	MOTOR	POTÊNCIA	PESO	CAPACIDADE DE PRODUÇÃO	DIMENSÕES (AxBxC)
BATEDEIRA PLANETÁRIA	BP-05	1/3CV 127/220V Monofásico	0,50/0,43 kW	32 kg	5 L (produto pronto)	445X250X490mm
	BP-12	1/3CV 127/220V Monofásico	0,50/0,43 kW	42 kg	12 L (produto pronto)	560X315X695mm

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



Nível máximo de ingredientes.

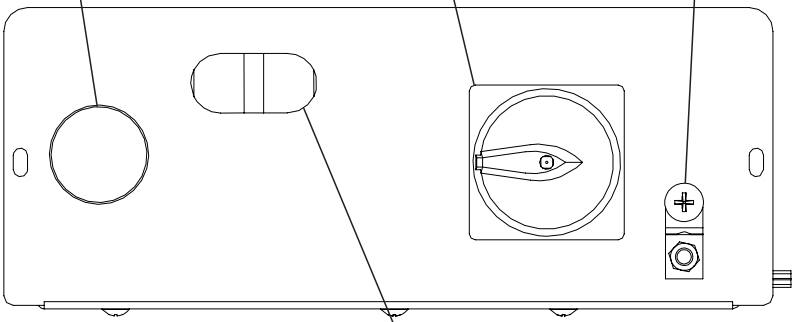
Respeite o nível máximo de ingredientes indicados na sua cuba.

PAINEL BP 12

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



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.

INSTRUÇÕES DE USO

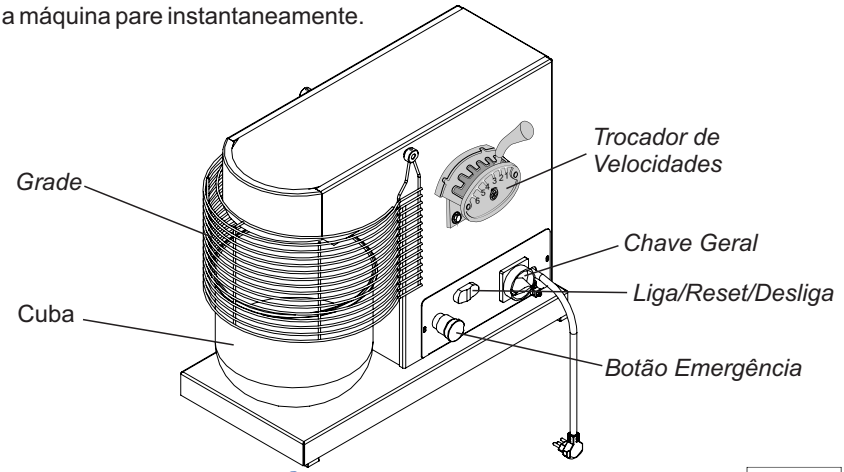
Para ligar sua máquina BP12, siga os passos descritos abaixo:

1° Passo: Ligar a máquina na rede elétrica;
2º Passo: Posicionar a '*Chave Geral'* na posição ON ;
3º Passo: Levantar a '*Grade'* e acrescentar primeiramente os ingredientes mais leves na bacia, como os farináceos;;
4º Passo: Abaixe totalmente a '*Grade';*
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 utilizando o '*Trocador de Velocidades',* primeiramente uma velocidade baixa para iniciar o processo (trocar a velocidade com a máquina ligada);
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);
Caso seja levantada a grade, a máquina irá se desligar automaticamente, como sistema de segurança. Para ligar a máquina novamente, repetir os passos 4 à 7.

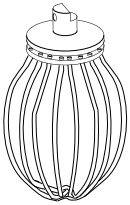
Para desligar a máquina, pressione o botão '*Desliga'*.

Obs: Para ligar a Batedeira BP05, siga os passos 1,3,4,7,8 e 9.
Caso seja levantada a grade, a máquina irá se desligar automaticamente, como sistema de segurança. Para ligar a máquina novamente, abaixe a grade.

Em caso de emergência, pressione o botão de Emergência da máquina, o mesmo fará com que a máquina pare instantaneamente.

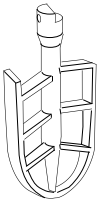


ACESSÓRIOS



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.

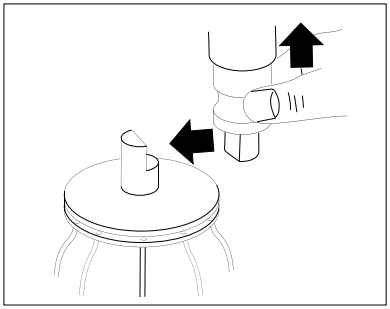
Gancho: Acessório indicado para realizar homogeneização de massas mais consistentes. Este acessório deve ser utilizado com velocidades baixas 1 e 2. Para realizar as misturas, utilize a velocidade '1' e para dar o ponto final utilize a velocidade '4'.

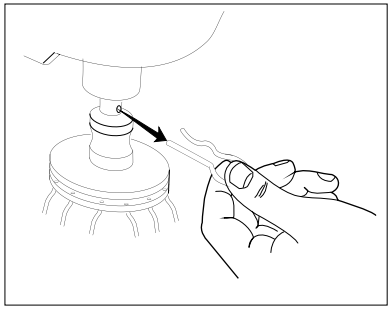
Apenas utilizar os acessórios que acompanham a máquina.

ACESSÓRIOS

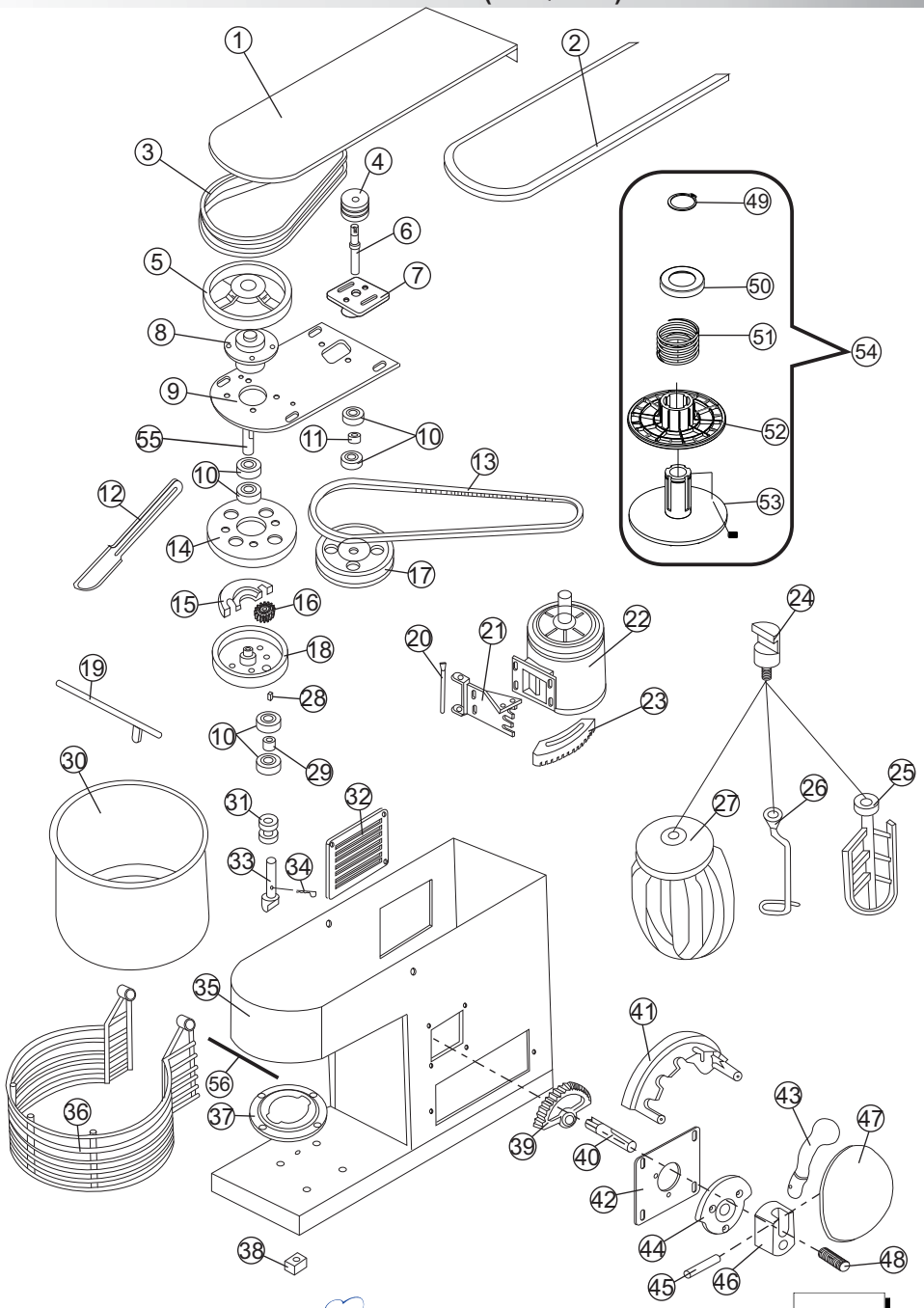
Para acrescentar o acessório (Globo, Espiral ou Gancho) na máquina, siga os passos abaixo:

1º Passo: Puxe a 'bucha' que vem acoplada na máquina e encaixe-o com o eixo localizado na parte superior do batedor;
2º Passo: Solte a 'bucha' para que a mesma fixe os eixos do batedor e da máquina;
3º Passo: Introduza o grampo no furo localizado acima da bucha.



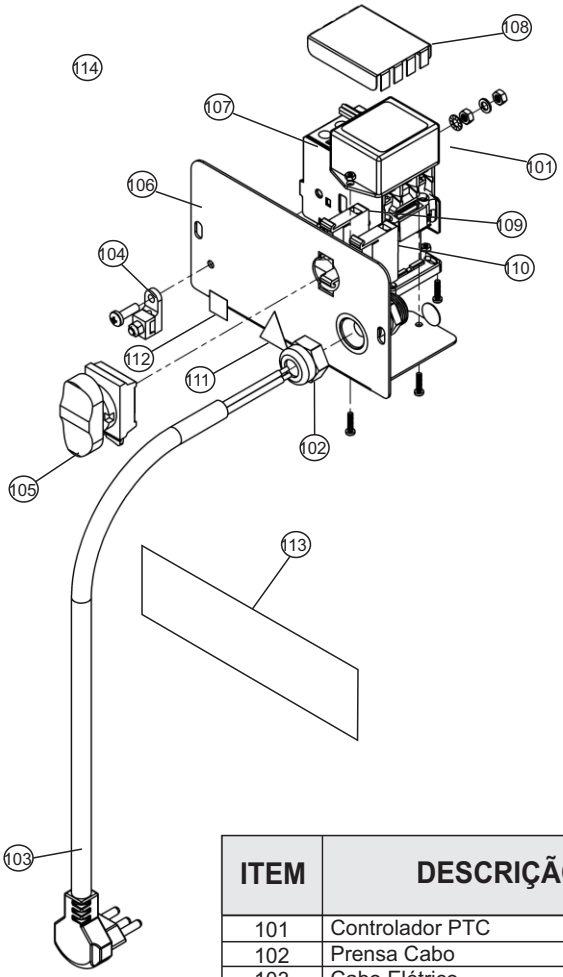


VISTA EXPLODIDA (MÁQUINA)



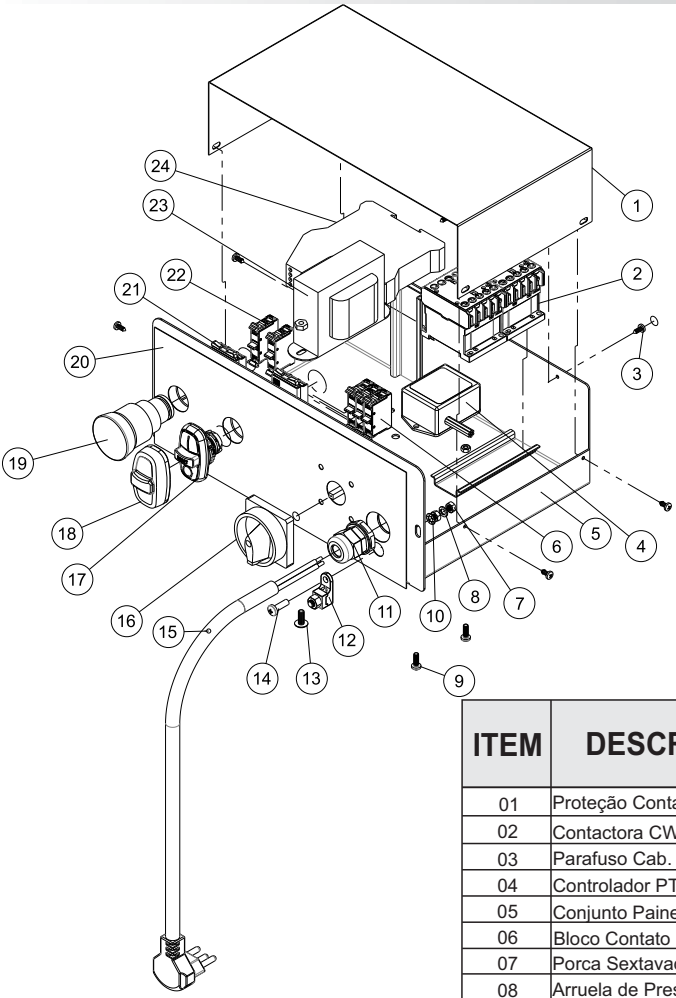
ITEM	DESCRIÇÃO	BP-05	BP-12
1	Tampa Superior	7124	9140
2	Perfil Borracha	5935	5935
3	Correia	8841	03510
4	Polia	6970	6970
5	Volante	5843	9134
6	Eixo	09054	09013
7	Mancal Volante	419	419
8	Mancal Fix. Engrenagem	7116	7116
9	Conjunto Base	7057	9137
10	Rolamento	80814	80814
11	Espaçador	xxx	09020
12	Espátula	276	276
13	Correia	9745	81098
14	Engrenagem Planetária	1138	2391
15	Contra Peso	1061	70582
16	Engrenagem	09030	09029
17	Polia Movida	5806	9134
18	Volante Planetário	7601	7115
19	Eixo Acionador Micro	7149	4638
20	Parafuso M8x60	9334	9334
21	Conjunto Suporte Motor	19653	4630
22	Motor	71636	71636
23	Cremalheira	4598	4598
24	Eixo Fixador Pá	13297	09036
25	Pá Massa Leve	2493	2317
26	Pá Massa Pesada	5034	5033
27	Globo	2508	2304
28	Chaveta	03953	03953
29	Espaçador	xxx	09020
30	Conjunto Panela	09097	08471
31	Bucha Trava	13299	12006
32	Janela Ventilação	7159	7159
33	Eixo	13298	12005
34	Grampo	00516	00516
35	Conjunto Caixa	17825	17682
36	Grade	7152	13204
37	Base Fix. Cuba	7264	7264
38	Pé Borracha	70367	70367
39	Engrenagem	6100	6100
40	Eixo Alavanca	09018	09018
41	Trocador Velocidade	6227	6227
42	Chapa Trocador	09003	09003
43	Alavanca	6084	6084
44	Guia	6326	6326
45	Eixo Alavanca	09028	09028
46	Suporte Alavanca	6315	6315
47	Fechamento	6667	6667
48	Mola	70802	70802
49	Anel Elástico	72386	72386
50	Arruela Mola	4588	4588
51	Mola	71016	71016
52	Polia Menor	5619	5619
53	Polia Variadora Maior	480	480
54	Conjunto Polia Variadora	70130	70130
55	Eixo Mancal Superior Dianteiro	09056	09017
56	Debrun	00984	00984

VISTA EXPLODIDA PAINEL BP05



ITEM	DESCRIÇÃO	CÓDIGOS 127V	CÓDIGOS 220V
101	Controlador PTC	71612	71612
102	Prensa Cabo	71621	71621
103	Cabo Elétrico	71600	71600
104	Terminal Sapata	71575	71575
105	Botão Duplo	70711	70711
106	Painel	19084	19084
107	Contactora CWM 18.01 e 09.01	02257	02256
108	Proteção Contactora	09072	09072
109	Bloco Contato NA	70715	70715
110	Bloco Contato NF	70714	70714
111	Etiqueta Tensão Perigosa	71578	71578
112	Etiqueta Equipotêncialidade	71577	71577
113	Etiqueta Tensão	313	314
114	Conjunto Painel Montado	17884	17884

VISTA EXPLODIDA PAINEL BP12



ITEM	DESCRIÇÃO	CÓDIGOS	
		BP-12 127V	BP-12 220V
01	Proteção Contactoras	15786	15786
02	Contactora CWC 12	16747	16747
03	Parafuso Cab. Panela	00287	00287
04	Controlador PTC Mono.	71612	71612
05	Conjunto Painel Soldado	15684	15684
06	Bloco Contato NA	72243	72243
07	Porca Sextavada M5	03276	03276
08	Arruela de Pressão M5	14495	14495
09	Parafuso M4 x 12	13229	13229
10	Arruela Dentada M5	71585	71585
11	Prensa Cabo	71621	71621
12	Terminal Aperto TA-6	71575	71575
13	Parafuso C/Len	70029	70029
14	Parafuso M5x16	71673	71673
15	Cabo Elétrico	71600	71600
16	Chave Seccionadora	71469	71469
17	Botão Liga/Reset/Desliga	72241	72241
18	Capa de Silicone	72244	72244
19	Botão de Emergência	70710	70710
20	Etiqueta Painel	15723	15723
21	Flange Botão	72363	72363
22	Bloco Contato NF	72242	72242
23	Transformador	71350	71350
24	Relé de Segurança	72194	72194

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 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 pelo fabricante ou serviço autorizado, com o objetivo de prevenir acidentes.

LIMPEZA

- Antes de efetuar a limpeza desligue a chave geral e retire o plug da tomada.
- Nunca utilize acessório de metal (faca, colher, etc) para não agredir as partes de aço inoxidável.
- Nunca utilize água em abundância para limpar a cuba pois a umidade poderá danificar os rolamentos.
- 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.
- Para limpar os acessórios, desencaixe o batedor que está sendo utilizado. Destrave o conjunto retirando o grampo. Após, puxe a bucha para cima, liberando o batedor. Para a retirada da cuba, gire a mesma para a esquerda.

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 mãos 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, BP-12SS.

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

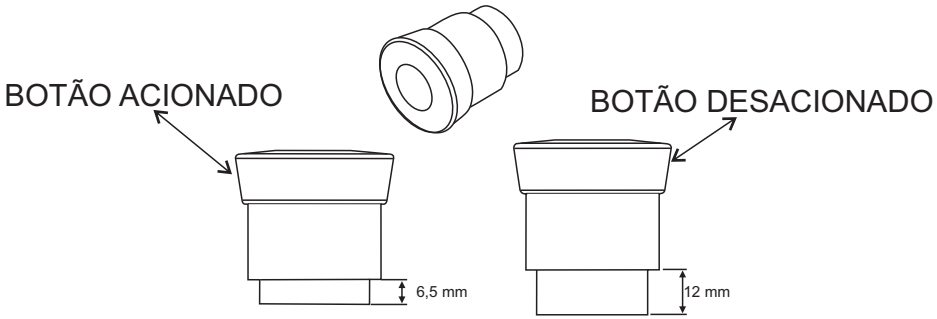
Leds

Ui
K1
K2

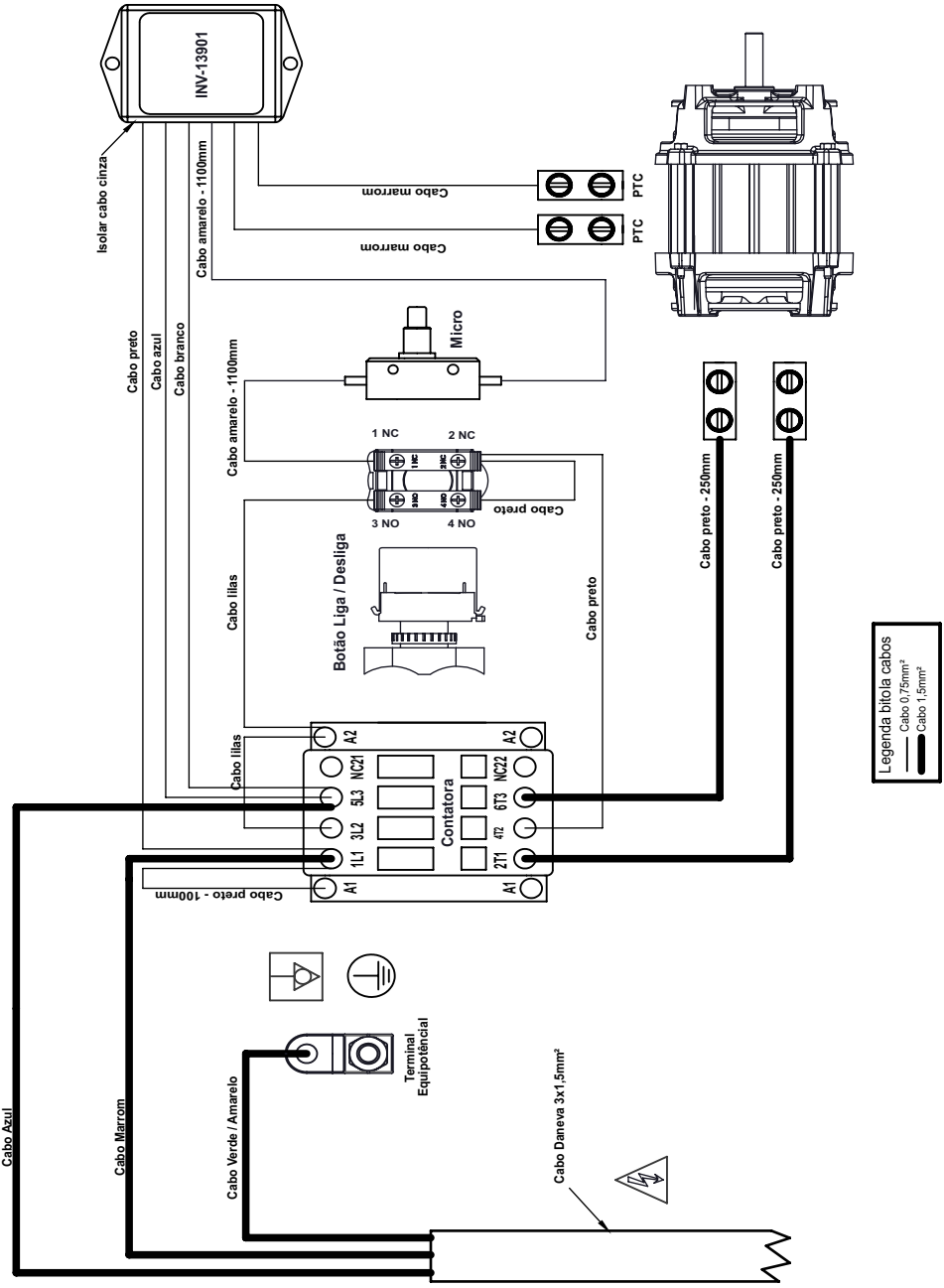
- O equipamento estará apto a funcionar quando todos os leds estiverem ligados;
- Caso o led **Ui** estiver desligado, verificar entradas de energia, com transformador e fios desconectados.
- Caso apenas o led **Ui** estiver ligado deve-se acionar o botão reset, ao acioná-lo os demais leds ligarão. Se 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.

BOTÃO DE EMERGÊNCIA

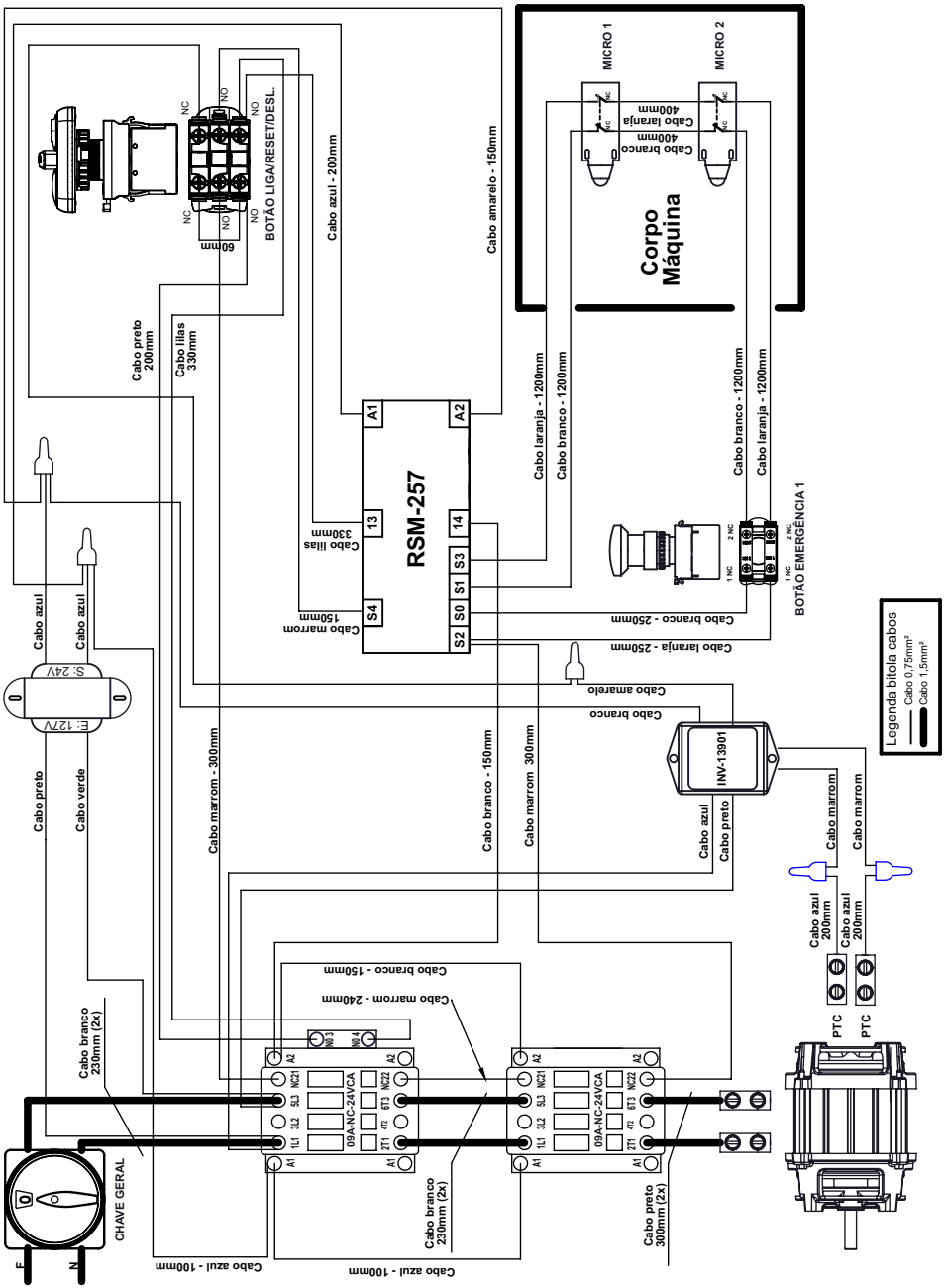
Os BOTÕES DE EMERGÊNCIA da máquina possuem a função de segurança de parar a máquina instantaneamente em caso de emergência. Portanto, os mesmos devem estar desacionados para que o aparelho possa entrar em funcionamento. A imagem a seguir ilustra o botão acionado e desacionado.



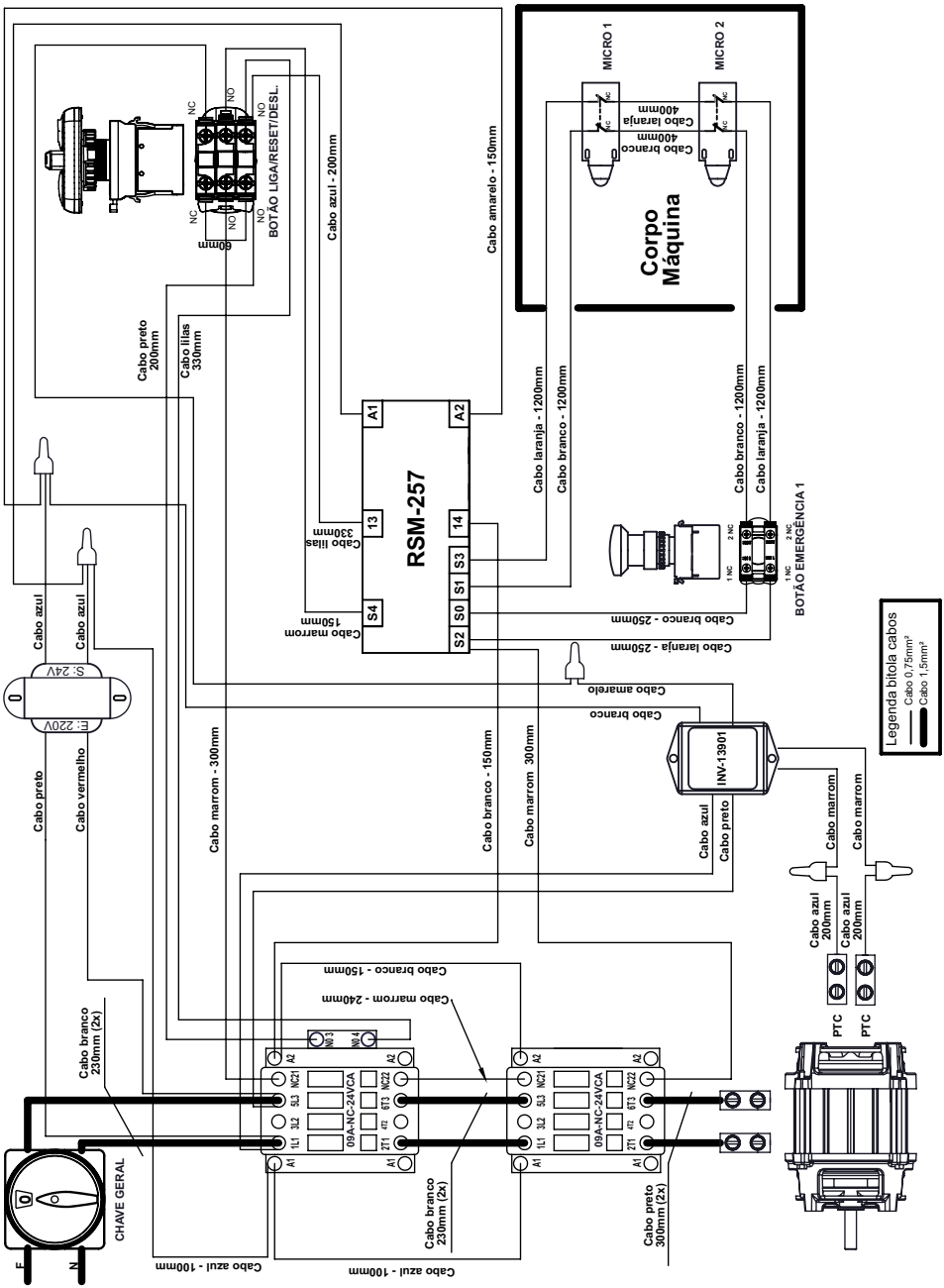
ESQUEMAS ELÉTRICOS BP-05 127/220V



ESQUEMAS ELÉTRICOS BP-12 127V DIGIMEC



ESQUEMAS ELÉTRICOS BP-12 220V DIGIMEC



CERTIFICADO RELÉ INSTRUTECH

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.

TÜVRheinland CERTIFIED

Functional Safety Type Approved

www.tuv.com ID 0000000000

The issue of this certificate is based upon an examination, whose results are documented in report-no.: 968/M 383.00/13 dated 2013-03-21.

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.

TÜVRheinland 0035 Notified Body

Berlin, 2013-03-21

Certification Body for Machinery, NB 0035

Dipl.-Ing. Eberhard Frejno

TÜVRheinland®

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 Eletroeletronica 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.

TÜVRheinland Functional Safety Type Approved FS

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.

TÜV Rheinland Group Notified Body Industrie Service 0035

Berlin, 2010-04-22

Certification Body for Machinery, NB 0035

Dipl.-Ing. Eberhard Frejno

CERTIFICADO DE CONFORMIDADE

Conformity Certificate

Nº 218.027/16

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 - Batedeira Planetária Comercial (Fam. 06)

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

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

Atendendo aos requisitos do Procedimento Especifico 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 nº 371 de 29/12/2009

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

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

Modelos de Certificação: 5
Models System: 5

Auditoria de Certificação realizada no dia: 07, 08 e 09 de maio de 2013
Certification Audit held on:

Primeira concessão: 19/06/2013
First concession:

Período de validade:
Validity period

17/06/2016 a 17/06/2019

Este certificado cancela e substitui o de n° 218.068/13.

Rio de Janeiro, 17 de junho de 2016

Sergio Pacheco
Gerente de Certificação de Produto
Product Certification Manager

Certificação de Produto
OCP 0005

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 continuo atendimento ao Procedimento Geral para Avaliação da Conformidade, ao Procedimento Específico da Marca de Conformidade ABNT bem como aos requisitos da Portaria acima, sendo válido somente em original e com o timbre 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.082/2013, e para o endereço acima citado. (CNPJ: 33.402.892/0001-06 – 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 achievement of maintenance assessments and treatment of possible non-compliance in accordance with the ABNT guidelines in the specific procedure. For verification the updated condition of regularity of this Certificate must be obtained from the product database and Certificate Services Inmetro.This certificate is subject to the continuous fulfillment of the requirements of the General Procedure for Conformity Assessment, and to the Specific Procedure of the ABNT Conformity Mark, as well as to the Governmental Decree referred above and will be valid only in its original form, with the ABNT stamp in dry high-relief, duly signed by the Product Certification Manager, and its validity may be confirmed at the following eletronic address: www.abnt.org.br. This certificate is related to the contract nr 218.CP.082/2013 and for the location above indicate. Certificate valid only together with pages 1-2*

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 218.027/16

O presente anexo I integra o Certificado de Conformidade de Produto nº 218.027/16, tendo por finalidade detalhar o escopo da empresa Gpaniz Ind. de Equipamentos para Alimentação Ltda.:

This annex I is part of the Products Conformity Certificate nº 218.027/16, its purpose being to specify Gpaniz Ind. de Equipamentos para Alimentação Ltda.'s product scope.

	Modelo	Marca
Certificação (19/06/2013)	BP 05 RP 220V 60Hz	GPANIZ
	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	
Extensão de Escopo (05/08/2013)	BP-05 220V 60Hz	
	BP-05 127V 60Hz	
	BP-12-SS 220V 60Hz	
	BP-12-SS 127V 60Hz	
	BP-18-SS 220V 60Hz	
	BP-18-SS 127V 60Hz	
Extensão de Escopo (20/09/2013)	BP 18 C 220V 60Hz Monofásico	

Certificação de Produto
OCP 0005

PRODUTO CERTIFICADO ABNT PORTARIA INMETRO 371

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

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 Técnicas dos respectivos fabricantes, devendo ocorrer um prévio contato com a GASTROMAQ .

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 94Kg. 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.

LISTA DE REVISÕES MÁQUINA

DATA:	HISTÓRICO:	RESPONSÁVEL:

LISTA DE REVISÕES MANUAL

Revisão	Nº Série Inicial	Nº Série Final	CDA	Descrição
00	010113XXXXXX	120813XXXXXX	*	
01	130813XXXXXX	170315XXXXXX	1084	
02	170315XXXXXX	151116XXXXXX	1967	Acrescentado Debrun na vista explodida da máquina e no catálogo de peças.
03	161116XXXXXX	300117XXXXXX	2144	Alterado esquemas elétrico digimec nas páginas 21 e 24. Alterado vista explodida do painel na página 15.
04	310117XXXXXX	291017XXXXXX	2583	Alterado vista e codigos detalhada do conjunto polia variadora nas páginas 12 e 13.
05	301017XXXXXX			

* Alterado conforme layout novo. Modelo SSV1.

R.05

BP-05
BP-12 SS

Etiqueta do produto
Etiqueta del producto

Visualize aqui os dados do seu equipamento como nº de série, modelo, frequência, tensão.

Gastromaq®

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