

BATEDEIRA PLANETÁRIA REDUTOR PLANETÁRIO

**BP-05RP
BP-12RP SS**



Manual de Instrução

Termo de Garantia

e

Segurança

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
 Vista Explodida (BP-12RP)	13
 Catálogo de Peças (BP-05RP)	14
 Catálogo de Peças (BP-12RP)	15
 Vista Explodida Painel	16
 Manutenção - Limpeza	17
 Ocorrência de Defeitos	18
 Botão de Emergência	19
 Esquema Elétrico	20
 Certificados	25

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

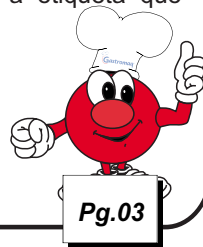
Identificar qualquer terminal que é destinado para conexão com um condutor externo para proteção contra choque elétrico em caso de uma falha, ou no terminal de uma terra de proteção (Terra) eletrodo.



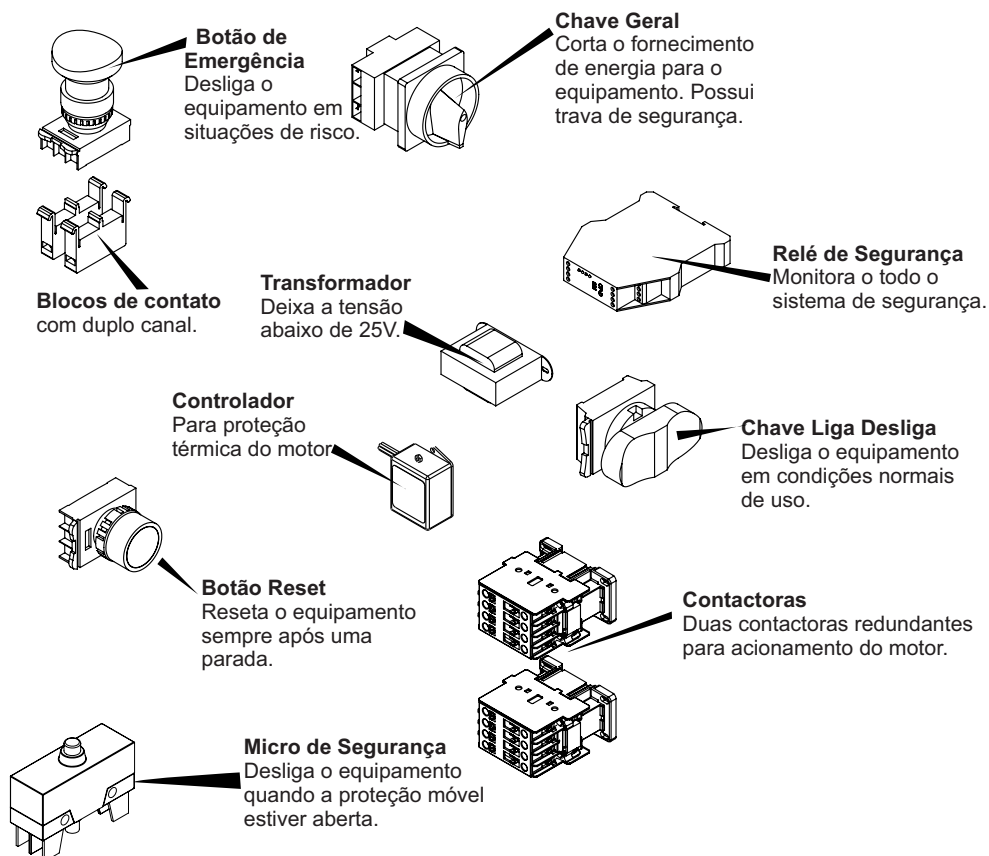
Tensão Perigosa
IEC 60417-5036

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

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

Temporizador

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

Botões

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

Botões de emergência

Vida Mecânica	3x10 ⁵ operações
---------------	-----------------------------

ASPECTOS DE SEGURANÇA

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

Normas do Projeto: Esta máquina foi projetada observando a Norma de Segurança Nr12 e a Norma Household and similar electrical appliances - Part 2-64: Particular requirements for commercial electric kitchen machines (Segurança de aparelhos eletrodomésticos e similares - Parte 2-64: Regras particulares para Máquinas Elétricas Comerciais de Cozinha) IEC 60335-2-64. A 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 página 8.

Esquema Elétrico: Para a visualização da esquemática do comando elétrico, conforme a tensão 127V ou 220V Monofásico verificar a partir da página 20.

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. 17.

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. 19.

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

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

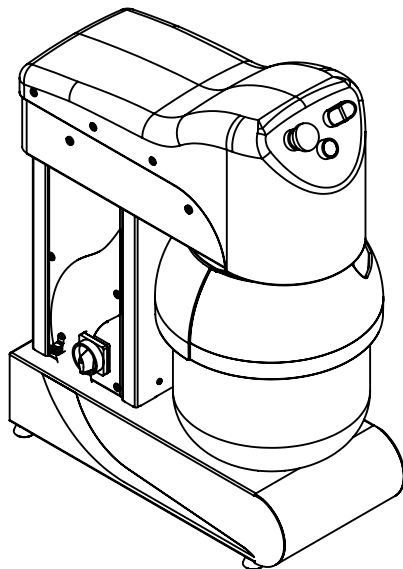
Atenção

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

RECEBIMENTO DO PRODUTO

Ao receber o produto, recomendamos cuidado e inspeção para detectar qualquer avaria proveniente do transporte, tais como:

- Amassados e riscos na pintura;
- Quebra de peças;
- Falta de peças através da violação da embalagem.



INSTALAÇÃO

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

- Instale seu equipamento em área bastante arejada;
- A instalação do equipamento deve ser em uma superfície plana;
- Deixar um espaço de pelo menos 15cm em torno do equipamento;
- Partes metálicas são condutoras de calor, portanto, antes de iniciar qualquer manutenção verifique se o equipamento está completamente resfriado;
- Verificar se a tensão da rede elétrica é a mesma do seu equipamento.
- Para a operação adequada, este aparelho deve ser instalado em local com temperatura entre 5°C a 25°C.
- Nunca use extensões ou 'T' para a ligação dos equipamentos;
- Não remova o pino terra do cabo elétrico;
- Utilize tomadas para 15A com pino 4,8mm conforme NBR 6147.

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

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Projetada como Batedeira de massas leves, como massas 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 com um sistema de troca feito através de um conjunto de engrenagens que formam o redutor planetário.

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

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

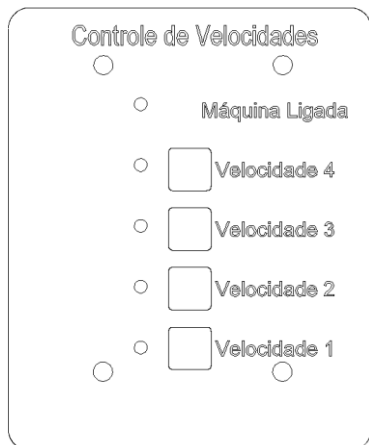
A empresa reserva o direito de efetuar alterações nos equipamentos sem aviso prévio.

Máquina	DESCRIÇÃO	Potência	Código
BP-05RP	Motor Trifásico 0,33CV 155V P4 60Hz (Hércules)	500 W	71533
BP-12RP	Motor Trifásico 1/2CV 170V P4 60Hz (Hércules)	700 W	71534

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

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.

SISTEMAS DE REDUÇÃO MECÂNICA

1 - Redução Composta por Correias tipo V, variação de velocidade por Polia Variadora:

Torque de Entrada: 100% Rendimento (perdas por atrito = 0.7 à 0.75).

Torque de Saída: 70% à 75%.

2 - Redução Composta por Correias tipo V, variação de velocidade por Redutor tipo Sem-Fim / Coroa:

Torque de Entrada: 100% Rendimento (perdas por atrito = 0.4 à 0.5).

Torque de Saída: 40% à 50%.

3 - Redução Composta por Correias tipo V, variação de velocidade por Redutor tipo Planetário:

Torque de Entrada: 100% Rendimento (perdas por atrito = 0.92 à 0.97).

Torque de Saída: 92% à 97%.

As bateadeiras BP-05RP e BP-12RP, são equipadas com o sistema número 3 (Redução composta por Correias tipo V, Variação de velocidade por **Redutor Planetário** o que proporciona a esses equipamentos um melhor rendimento, na comparação de sistemas 1 e 2 usados convencionalmente. Essa tecnologia utiliza melhor o torque gerado pelo motor, fazendo com isso que o consumo de energia seja minimizado devido ao fato de trabalhar com níveis de corrente elétrica constante e relativamente baixo.

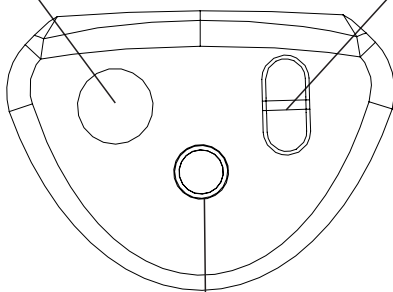
PAINEL DE INSTRUMENTOS

Botão de Emergência

desliga o equipamento em situação de risco

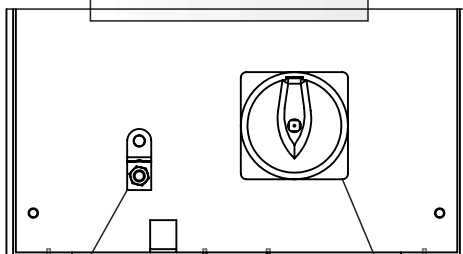
Botão Liga/Desliga

liga e desliga o equipamento em condições normais de uso



Botão Reset

reinicia o equipamento sempre após uma parada de emergência e quando aberta a proteção móvel.



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:

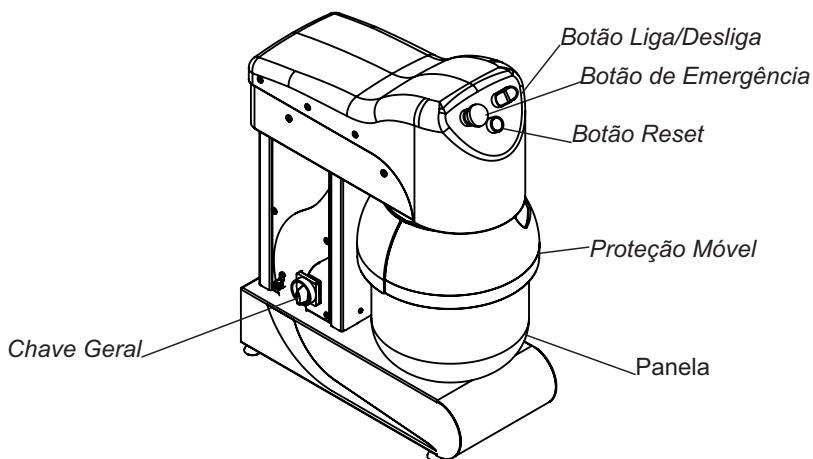
- 1º Passo: Ligar a máquina na rede elétrica;
- 2º Passo: Posicionar a 'Chave Geral' na posição ON ;
- 3º Passo: Abrir a 'Proteção Móvel' e adicionar os primeiros ingredientes mais leves na panela, como os farináceos;
- 4º Passo: Fechar totalmente a 'Proteção Móvel';
- 5º Passo: Verificar se o 'Botão 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 1,3,4,7,8 e 9.

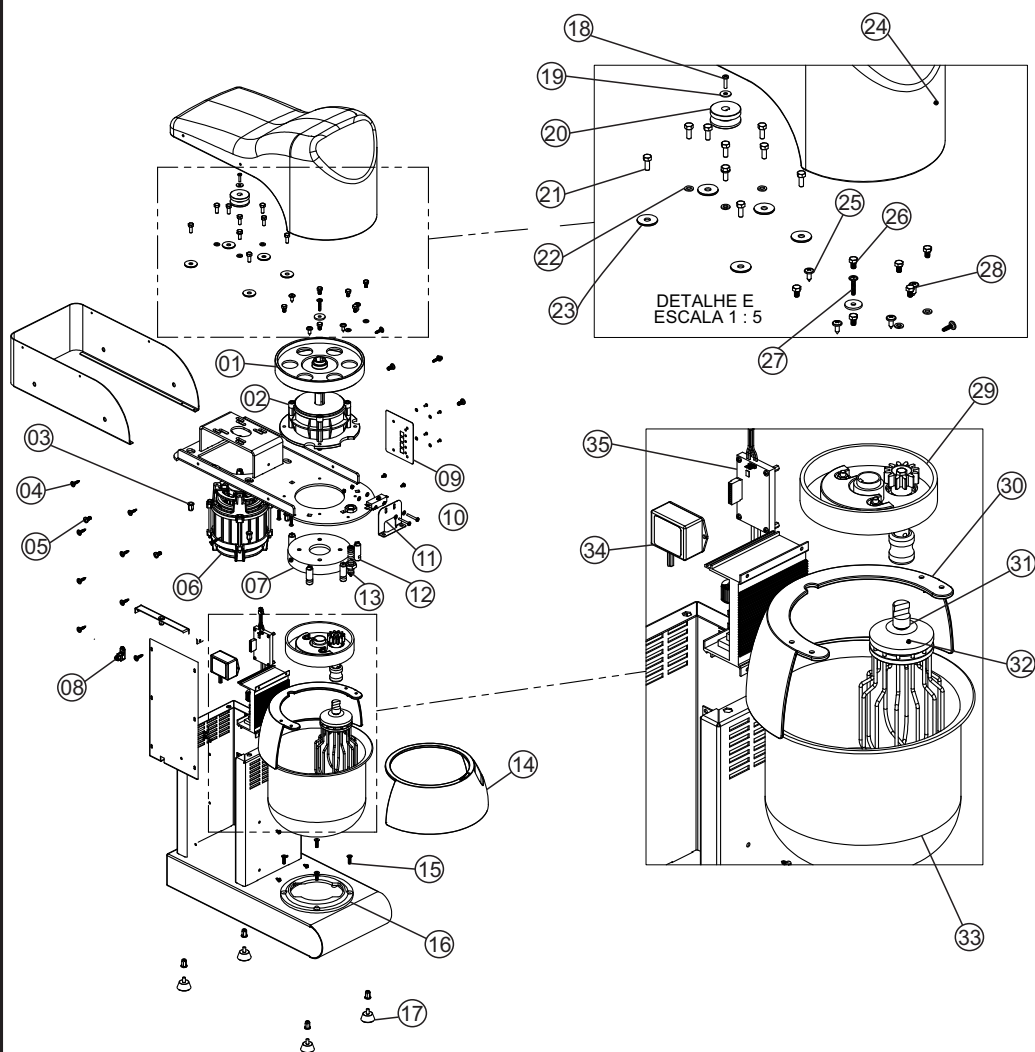
- Para desligar a batedeira **BP-12RP** normalmente, aperte o botão da velocidade que a máquina está trabalhando e em seguida, gire a 'Chave Geral' para a posição OFF.

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.

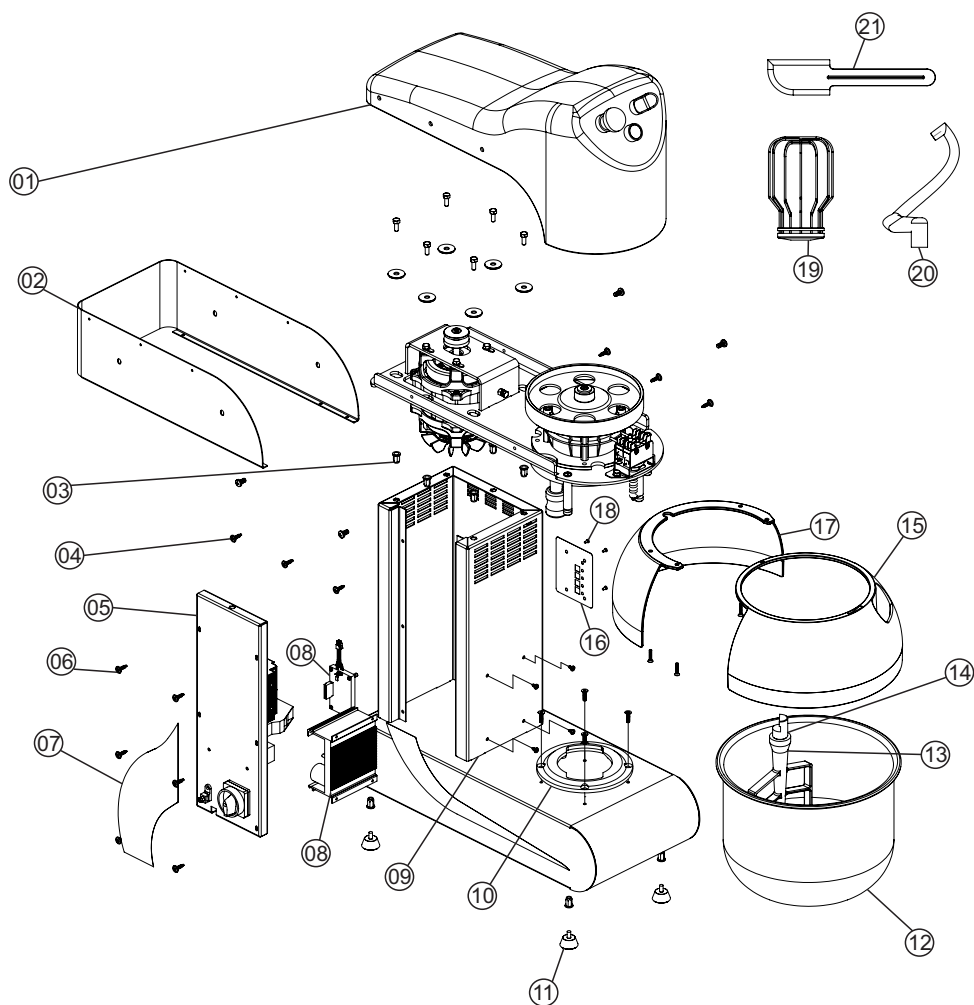
Em caso de emergência, pressione o botão de Emergência da máquina, o mesmo fará com que a máquina pare instantaneamente.



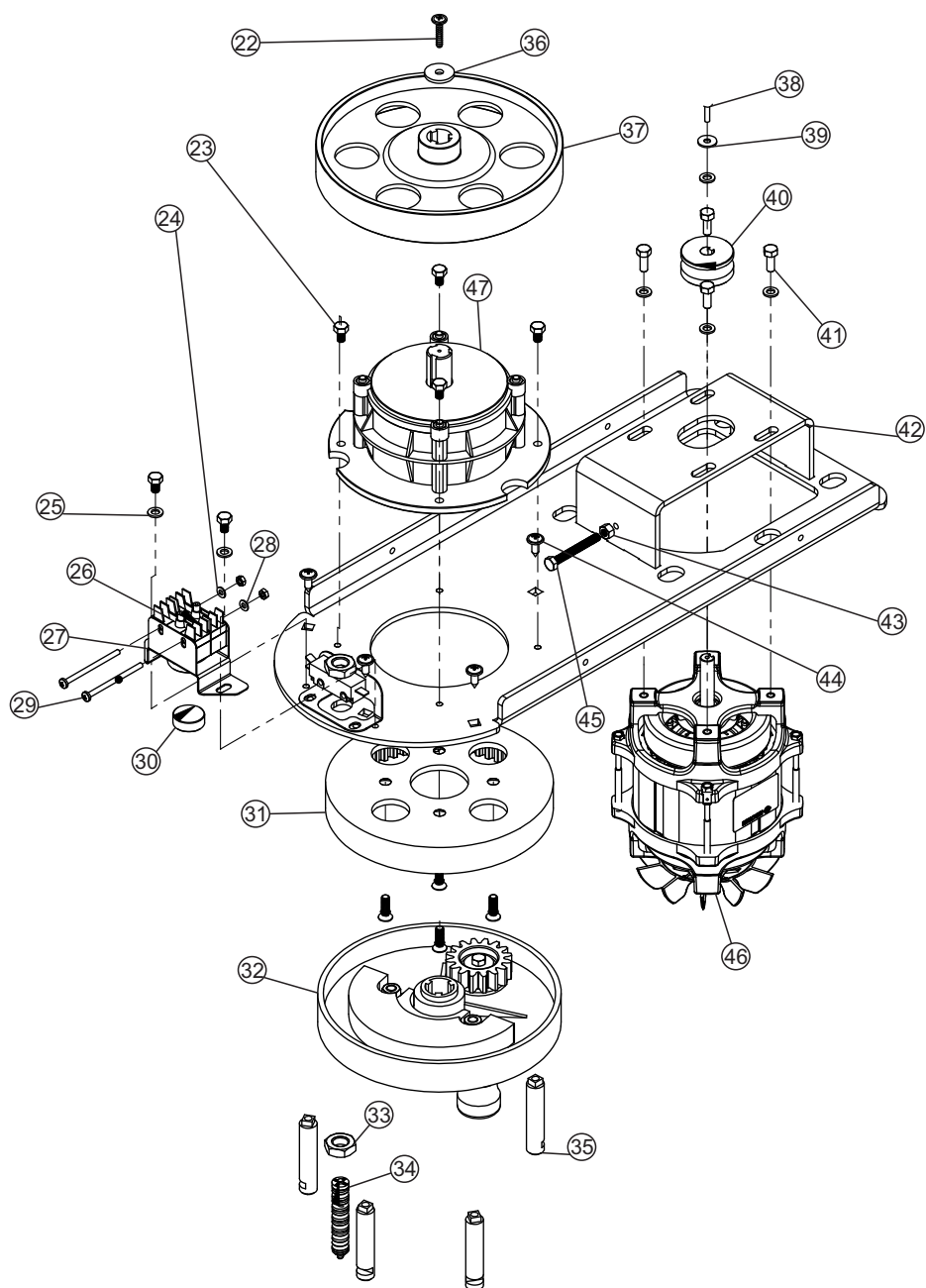
VISTA EXPLODIDA MÁQUINA BP-05RP



VISTA EXPLODIDA MÁQUINA BP-12RP



VISTA EXPLODIDA PRÉ-MONTAGEM BP-12RP



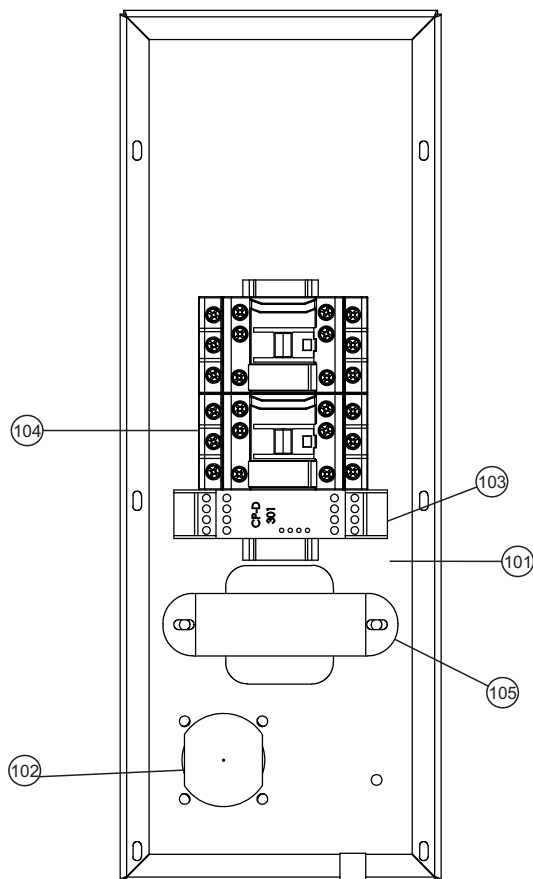
CATÁLOGO DE PEÇAS BP-05RP

ITEM	DESCRIÇÃO	BP-05RP Epóxi	BP-05RP Inox
1	Volante	11010	11010
2	Conjunto Redutor Planetário	11008	11008
3	Rebite Sextavado M6	71614	71614
4	Parafuso Plástico Philips	71623	71623
5	Parafuso Philips Panela	02170	02170
6	Parafuso	71441	71441
7	Engrenagem Planetária	1138	1138
8	Terminal Aperto TA-6	71575	71575
9	Etiqueta Controle Velocidade	71502	71502
10	Micro Margirius	71592	71592
11	Suporte Micro	11045	11045
12	Pino Corrediça	11026	11026
13	Conjunto Acionamento Micro	11083	11083
14	Proteção Móvel	11012	11012
15	Parafuso 5,5 x 25	00267	00267
16	Base Fixação da Cuba	7264	7264
17	Pé de Borracha	00375	00375
18	Parafuso Philips Panela M4x16	71598	71598
19	Arruela Lisa M5	70737	70737
20	Polia Motor	11009	11009
21	Parafuso sextavado M6x16	00300	00300
22	Arruela Lisa M6	00326	00326
23	Arruela Lisa 5/16x28	07211	07211
24	Tampa Superior	11014	11014
25	Parafuso Philips Panela 4,2x13 Z	70234	70234
26	Parafuso Sextavado M6x10	00299	00299
27	Parafuso Plástico Philips	71536	71536
28	Arruela Lisa 2,65x F6,5X23,50mm	01804	01804
29	Conjunto Mancal Planetário	11042	11042
30	Proteção Fixa	11013	11013
31	Eixo Fixação Pá	13297	13297
32	Conjunto Pá Globo	2508	2508
33	Conjunto Panela Inox	09097	09097
34	Controlador Temperatura PTC	71612	71612
35	Placa IHM Hércules	71423	71423
35	Placa IHM WEG	71495	71495

CATÁLOGO DE PEÇAS BP-12RP

ITEM	DESCRIÇÃO	BP-12RP Epóxi	BP-12RP Inox
1	Tampa Superior	11053	11053
2	Contorno Base Superior	11060	11070
3	Rebite Sextavado M6	71614	71614
4	Parafuso Philips Panela	02170	02170
5	Conjunto Sistema de Segurança	11086	11086
6	Parafuso Plástico Flangeado	71623	71623
7	Conjunto Adesivo Faixa Média	70501	70501
8	Conjunto Motor Inversor	71423	71423
9	Conjunto Gabinete	11007	11007
10	Base Fixação da Cuba	7264	7264
11	Pé de Borracha	00375	00375
12	Conjunto Panela	08471	08471
13	Batedor Raquete	2317	2317
14	Eixo Fixação Pá	09036	09036
15	Proteção Móvel	11051	11051
16	Etiqueta Controle Velocidade	71502	71502
17	Proteção Móvel	11052	11052
18	Parafuso M3 x 6	71465	71465
19	Conjunto Batedor Globo	2304	2304
20	Batedor Espiral	5033	5033
21	Espatula Batedeira NR12	276	276
22	Parafuso Plástico Philips 5x12	71536	71536
23	Parafuso Sextavado M6x10	00299	00299
24	Porca M4	00760	00760
25	Arruela Lisa M6	00326	00326
26	Chave Micro MK2F	71588	71588
27	Conjunto Suporte Micro V1	11089	11089
28	Arruela Lisa M4	00769	00769
29	Parafuso Fenda Cruzado	71761	71761
30	Acionador Micro SSV1	11090	11090
31	Engrenagem Planetária Nylon	2391	2391
32	Conjunto Mtg. Planetário	11077	11077
33	Porca Sextavada M6	71591	71591
34	Conjunto Acionamento Micro	11083	11083
35	Pino Corrediça	11065	11065
36	Arruela Lisa 2.65xF6.5x23.5mm	01804	01804
37	Volante	11010	11010
38	Parafuso Philips Panela M4x16	71598	71598
39	Arruela Lisa M5 DIN 9021	70737	70737
40	Polia Motor	11009	11009
41	Parafuso Sextavado M6x16	00300	00300
42	Base	7264	7264
43	Porca Sextavada M6 ZB	1212	1212
44	Parafuso Philips Panela	70234	70234
45	Parafuso Sextavado	00747	00747
46	Conjunto Motor/Inversor	71423	71423
47	Conjunto Redutor Planetário	11008	11008

VISTA EXPLODIDA PAINEL



ITEM	DESCRIÇÃO	CÓDIGOS	
		EPÓXI	INOX
101	Conjunto Painel Lateral	11097	11047
102	Chave Seccionadora 20A Tripolar	17480	17480
103	Relé de Segurança CPD	71351	71351
104	Contactora CWD-10	71956	71956
105	Transformador E127/220V -S 24V 2A	71350	71350

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.
- 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.
- 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.

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

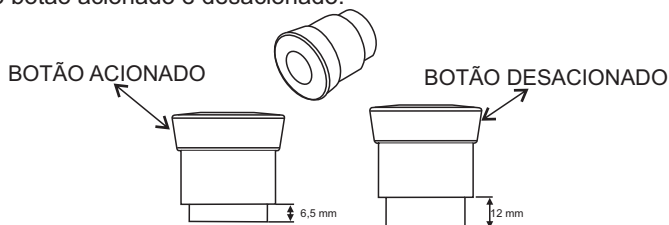
K1

K2

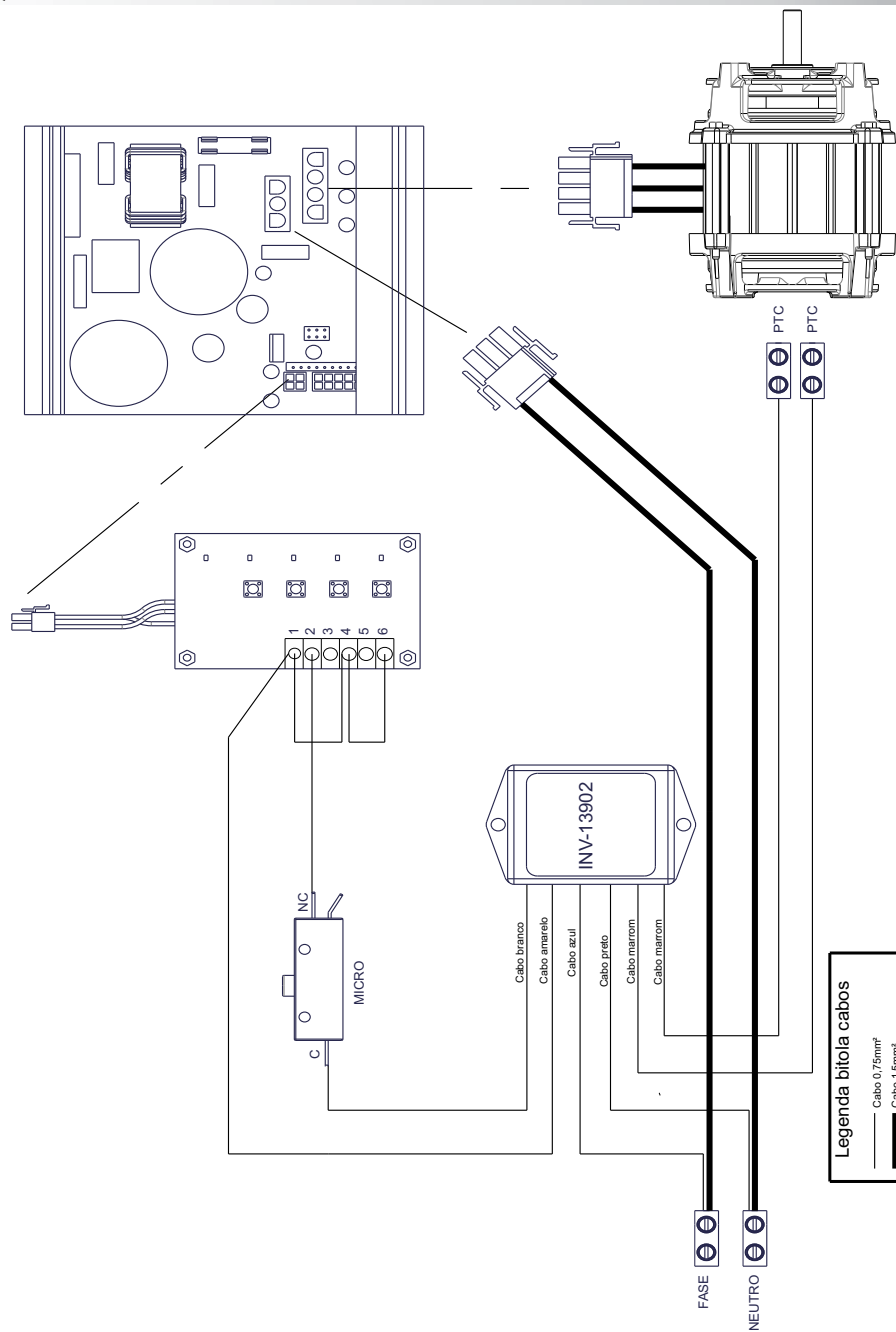
- O equipamento estará apto a funcionar quando todos os leds estiverem ligados;
- Caso o led **Ui** estiver desligado, verificar entradas de energia, com transformador e fios desconectados.
- Caso apenas o led **Ui** estiver ligado deve-se acionar o botão reset, ao acioná-lo os demais leds ligarão. Se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

BOTÃO DE EMERGÊNCIA

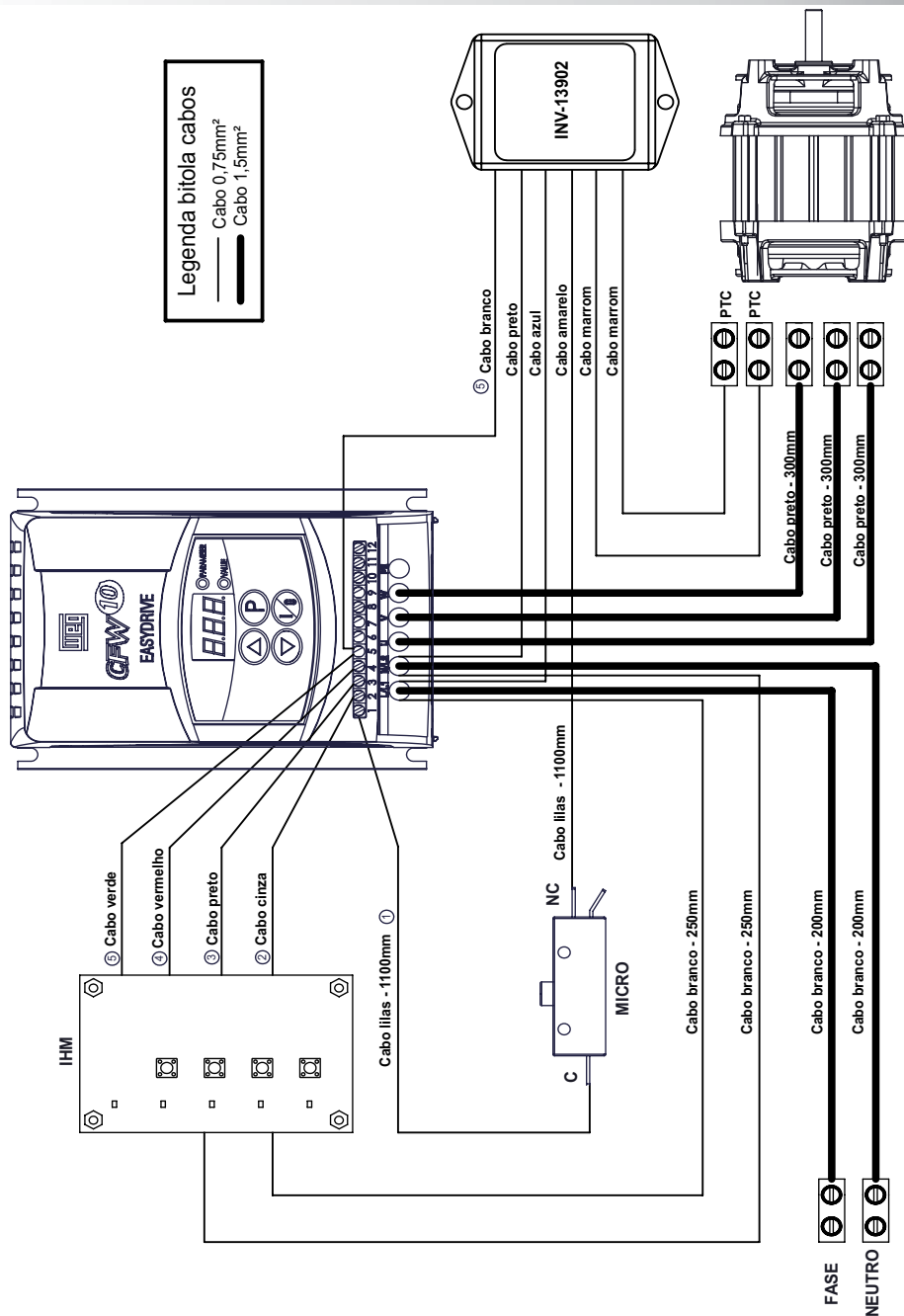
O BOTÃO DE EMERGÊNCIA da máquina possui a função de segurança de parar a máquina instantaneamente em caso de emergência. Portanto, o mesmo devem estar desacionado para que o aparelho possa entrar em funcionamento. A imagem a seguir ilustra o botão acionado e desacionado.



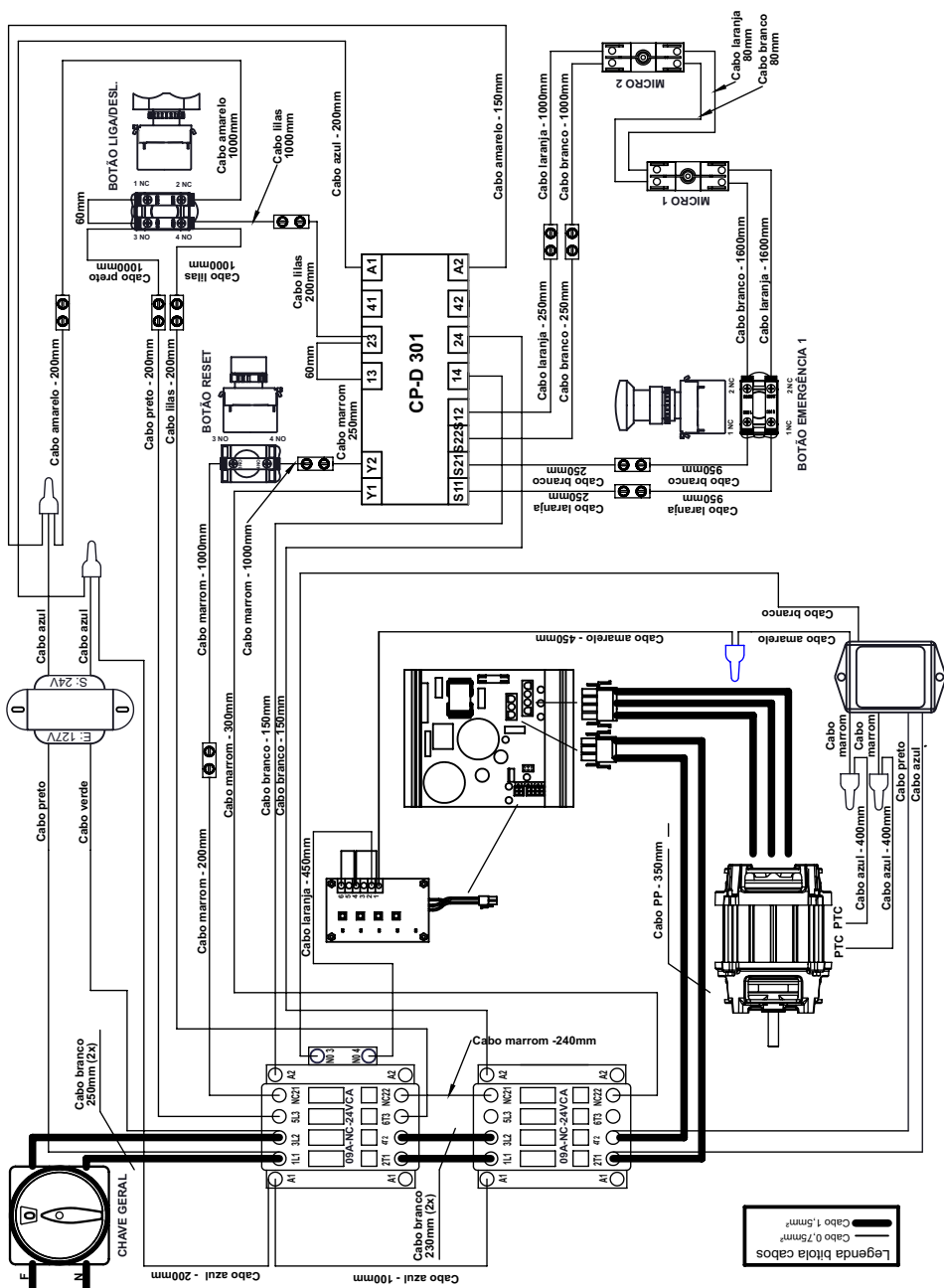
ESQUEMA ELÉTRICO BP-05RP MONOFÁSICO 127/220V INVERSOR HÉRCULES



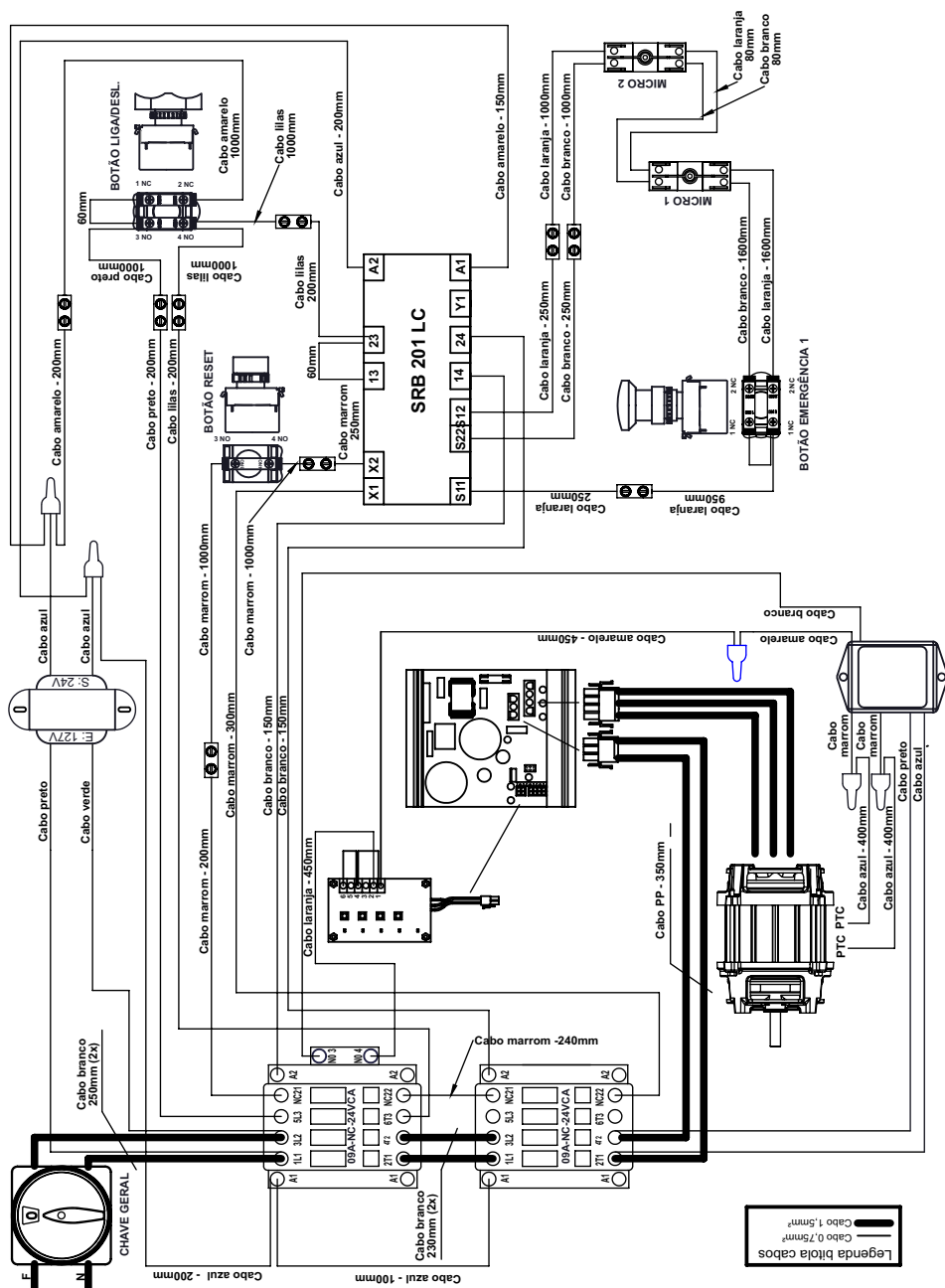
ESQUEMA ELÉTRICO BP-05RP MONOFÁSICO 220V INVERSOR WEG



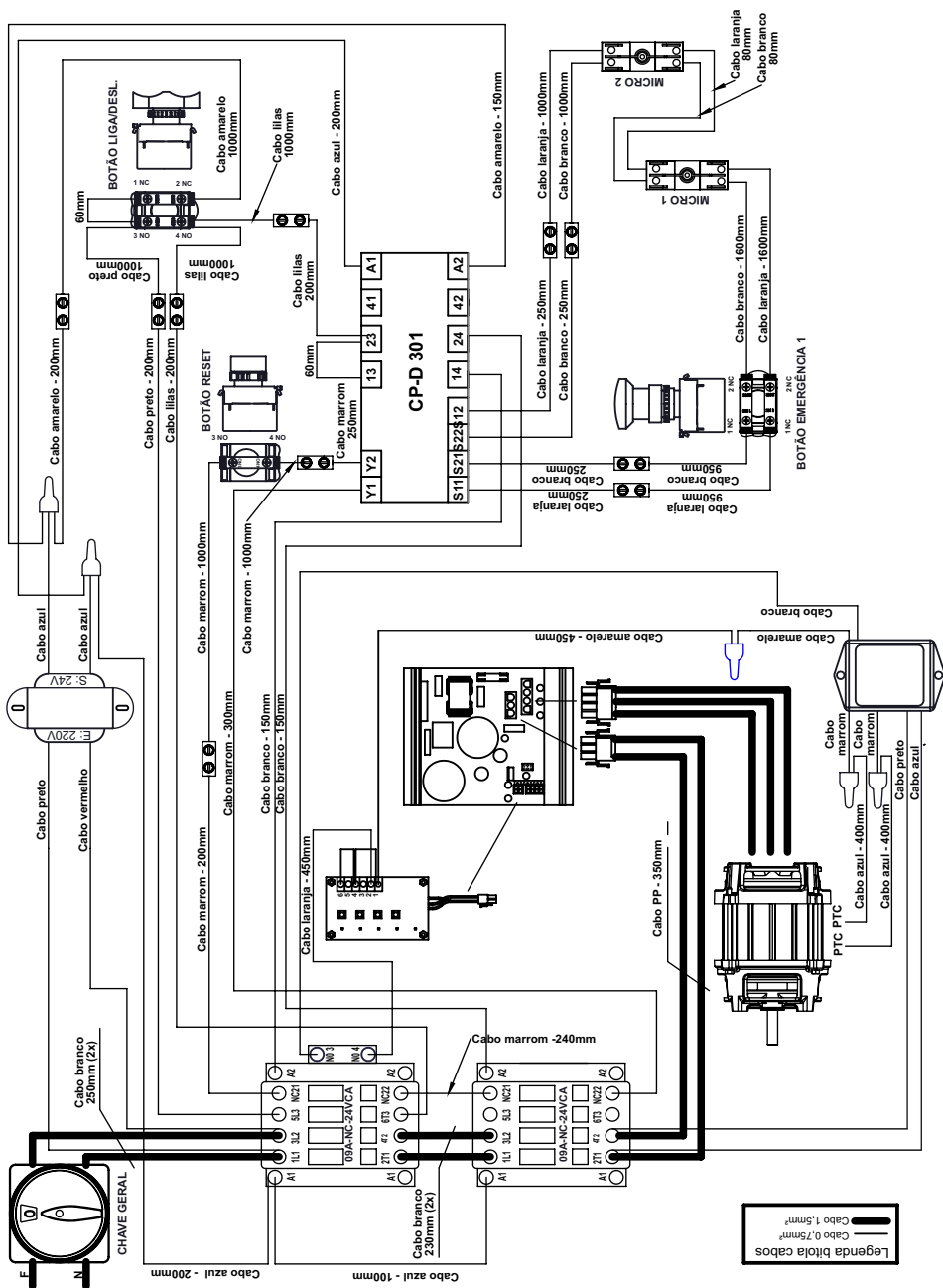
ESQUEMA ELÉTRICO BP-12RP 127V MONO. RELÉ INSTRUTECH INV/ HÉRCULES



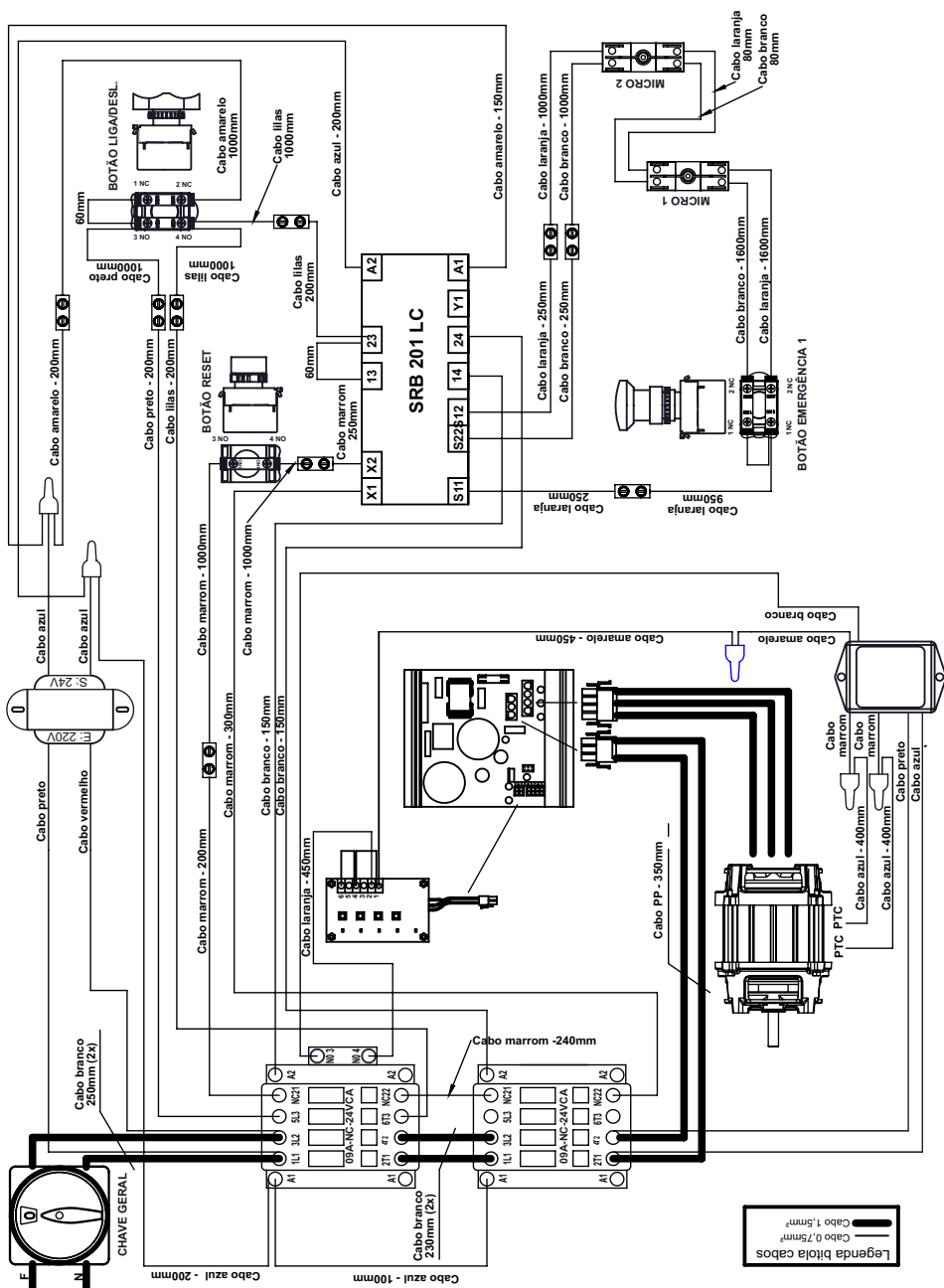
ESQUEMA ELÉTRICO BP-12RP MONO. 127V RELÉ SCHMERSAL INV/ HÉRCULES



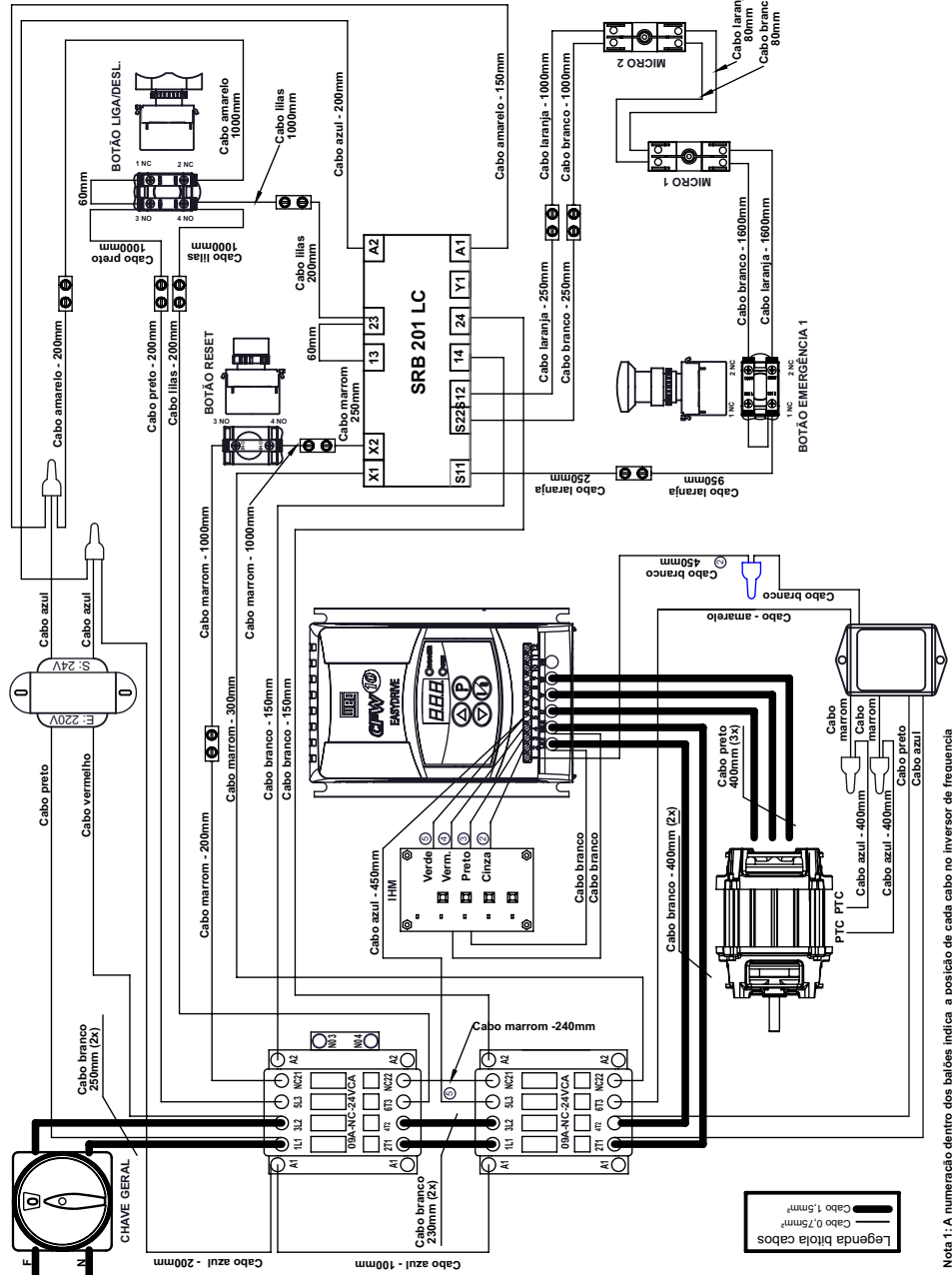
ESQUEMA ELÉTRICO BP-12RP MONO. 220V RELÉ INSTRUTECH INV/ HÉRCULES



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



ESQUEMA ELÉTRICO BP-12RP MONO. 220V RELÉ SCHMERSAL 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 218.068/13

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: 90771833/0001-49

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

Batedeira Planetária
(Conforme modelos especificados no anexo I)

Produzido(s) na unidade fabril localizada em:
Produced at the plant located in:

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

Atendendo aos requisitos da Norma:
Meeting the requirements of the Standard:

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

E aos requisitos da Portaria:
And the requirements of the Governmental Decrees:

**Regulamento de Avaliação da Conformidade
Portaria nº 371 de 29/12/2009**

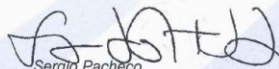
Sistema de Certificação: Sistema 5
Certification System: System 5

Primeira concessão: 19/06/2013
First concession:

Período de validade:
Validity period:

05/08/2013 a 18/06/2016

Rio de Janeiro, 09 de agosto de 2013


Sergio Pacheco
Gerente de Certificação de Produto
Product Certification Manager



Este certificado está sujeito ao contínuo atendimento ao Procedimento Geral para Avaliação da Conformidade, aos Requisitos da Portaria, bem como aos requisitos da Norma acima, sendo válido somente em original e com o timbre da ABNT em alto-relevo seco, assinado pelo Gerente de Certificação de Produto. Sua validade pode ser confirmada no seguinte endereço eletrônico: www.abnt.org.br, CNPJ: 33.402.892/0001-06 - Tel.: (21) 3974-2300 / Fax: (21) 3974-2315.
This certificate is subject to the continuous fulfillment of the requirements of the General Procedure for Conformity Assessment and to the Governmental Decrees referred above, as well as to the Standard 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 electronic address: www.abnt.org.br, CNPJ: 33.402.892/0001-06 - Tel.: (21) 3974-2300 / Fax: (21) 3974-2315.

Av. Treze de Maio, 13 - 28º Andar - Centro - Rio de Janeiro - RJ - CEP 20031-901
Av. Paulista, 726 - 10º Andar - Salas 1006/1007 - Cerqueira Cesar - São Paulo - SP - CEP 01210-910

Rev.: 03

G.PANIZ

Pg.30

CERTIFICADO DE CONFORMIDADE



CERTIFICADO DE CONFORMIDADE Conformity Certificate

Nº 218.068/13

O presente anexo I integra o Certificado de Conformidade de Produto nº 218.068/13, 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 218.068/13, having for purpose to detail to the: Gpaniz Ind. de Equipamentos para Alimentação Ltda.

Batedeira Planetária

BP 12 C - 127V / 60Hz
BP 12 C - 220V / 60Hz
BP 05 RP - 220V / 60Hz
BP 5 C - 127V / 60Hz
BP 5 C - 220V / 60Hz
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-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

Sistema de Certificação: Sistema 5
Certification System: System 5

Primeira concessão: 19/06/2013
First concession:

Período de validade:
Validity period:

05/08/2013 a 18/06/2016

Rio de Janeiro, 09 de agosto de 2013



Sergio Pacheco
Gerente de Certificação de Produto
Product Certification Manager

Este certificado está sujeito ao contínuo atendimento ao Procedimento Geral para Avaliação da Conformidade, aos Requisitos da Portaria, bem como aos requisitos da Norma acima, sendo válido somente em original e com o timbre da ABNT em alto-relevo seco, assinado pelo Gerente de Certificação de Produto. Sua validade pode ser confirmada no seguinte endereço eletrônico: www.abnt.org.br CNPJ: 33.402.892/0001-06 - Tel.: (21) 3974-2300 / Fax: (21) 3974-2315.

This certificate is subject to the continuous fulfillment of the requirements of the General Procedure for Conformity Assessment and to the Governmental Decrees referred above, as well as to the Standard 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 electronic address: www.abnt.org.br CNPJ: 33.402.892/0001-06 - Tel.: (21) 3974-2300 / Fax: (21) 3974-2315.

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 - Salas 1006/1007 - Cerqueira Cesar - São Paulo - SP - CEP 01210-910

Rev.: 03

G.PANIZ

Pg.31

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.

LISTA DE REVISÕES MÁQUINA

[illegible]

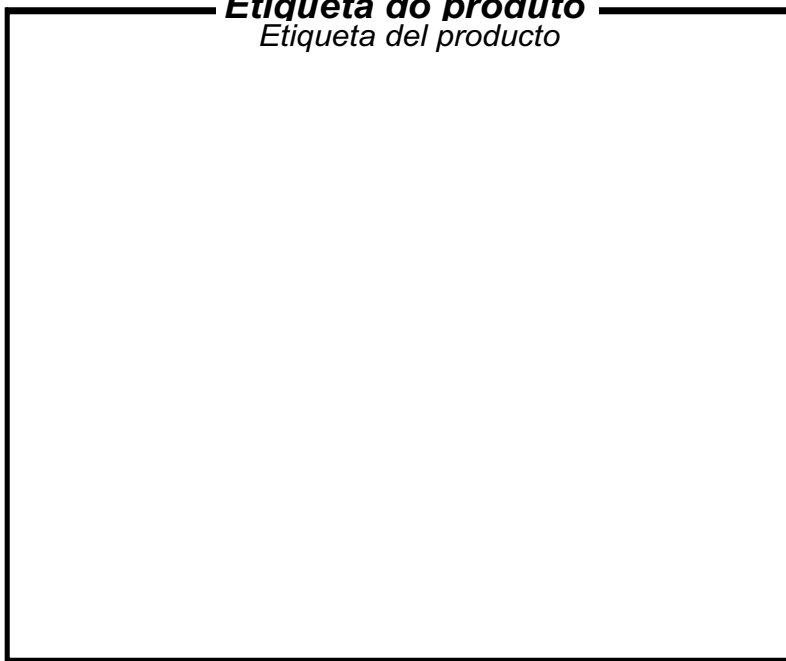
LISTA DE REVISÕES MANUAL

[illegible]

* Alterado conforme layout novo. Modelo SSV1.

BP-05RP
BP-12RP SS

Etiqueta do produto
Etiqueta del producto



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