

CÂMARA CLIMÁTICA CAMARA CLIMATICA

CC-500
CC-1000



Manual de Instrução

Manual de instrucción

e
y

Termo de Garantia

Término de garantía

ÍNDICE

 Apresentação - Finalidade - Segurança	3
 Aspectos de Segurança	4
 Recebimento do Produto - Instalação	6
 Característica Técnica	7
 Especificações Técnicas	8
 Vista Explodida Máquina	9
 Catálogo de Peças CC-500	10
 Catálogo Peças CC-1000	11
 Instruções de Uso	12
 Manutenção - Limpeza - Ocorrência de Defeitos	13
 Esquema Elétrico	14
 Termo de Garantia	16
 Lista de Revisões	18

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.
- 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.

Câmara Climática: A descrição da máquina e sua utilização prevista, podem ser visualizadas na pág 7.

Esquema Elétrico: Para a visualização da esquemática do comando elétrico, conforme a tensão 127V ou 220V Monofásico verificar a partir da pág 14.

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.

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 seus componentes.

Procedimento para utilização do aparelho com segurança ver pág 6.

Manutenção: Procedimentos para manutenção, cabo danificado, verifique pág 10.

Vida Útil: A vida útil da máquina pode variar de 3 à 5 anos, baseado na vida útil dos componentes, localizado nesta página.

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

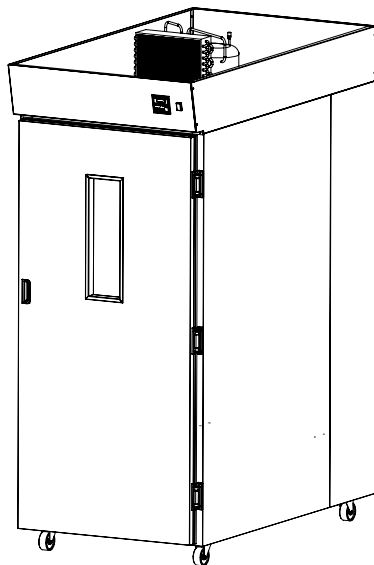
Atenção

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

RECEBIMENTO DO PRODUTO

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

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



INSTALAÇÃO

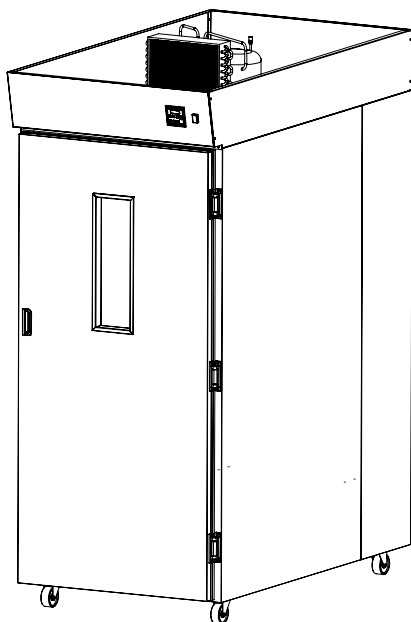
Os procedimentos a seguir devem ser executados para a melhor segurança do usuário:

- Instale seu equipamento em área bastante arejada;
- A instalação do equipamento deve ser em uma superfície plana;
- Deixar um espaço de pelo menos 50cm em torno do equipamento;
- Partes metálicas são condutoras de calor, portanto, antes de iniciar qualquer manutenção verifique se o equipamento está completamente resfriado;
- Verificar se a tensão da rede elétrica é a mesma do seu equipamento.
- Para a operação adequada, este aparelho deve ser instalado em local com temperatura entre 5°C a 25°C.
- Nunca use extensões ou 'T' para a ligação dos equipamentos;
- Não remova o pino terra do cabo elétrico;
- Utilize tomadas para 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

- As Câmaras Climáticas G.Paniz (CC-500 e CC-1000) possuem duas configurações, uma com acabamento externo confeccionado em aço carbono pintado e outra em aço inox escovado. Ambas contam com acabamento e estrutura interna fabricada em aço inoxidável AISI 304 e AISI 430 e isolamento térmico de poliuretano expandido rígido de alta densidade, interiço e sem emendas. Tais características conferem a estas câmaras alta eficiência energética (baixo consumo de energia) e incrível resistência mecânica da estrutura.
- Para o modelo CC-500 a capacidade é de 20 esteiras de 580mm x 690mm, onde podem ser armazenados 500 pães. Esta máquina conta com uma unidade condensadora hermética de 1/3+ HP que utiliza fluido refrigerante ecologicamente correto R-134^a e um sistema de circulação de ar movido por um micro ventilador de 1/40 HP que garante eficiência energética devido a convecção forçada no evaporador aletado e uniformidade de temperatura no interior da câmara.
- O modelo CC-1000 se diferencia na maior capacidade: 40 esteiras de 580mm x 690mm para armazenagem de 1000 pães. Para isso utiliza uma unidade condensadora hermética de ½ HP, também com fluido refrigerante ecologicamente correto R-134^a, e um micro ventilador mais potente apresentando 1/25 HP.
- Ambos os modelos contam com temporizador eletrônico programável com sensor de temperatura e display cristal líquido sendo que o aquecimento das câmaras se dá por uma resistência elétrica de 1000W com sistema de hidratação da massa.
- Estas máquinas podem ser utilizadas para atender trabalhos em panificadores, padarias, similares e outras aplicações garantindo desempenho até mesmo nos climas mais áridos onde a temperatura ambiente possa chegar até os 43°C.



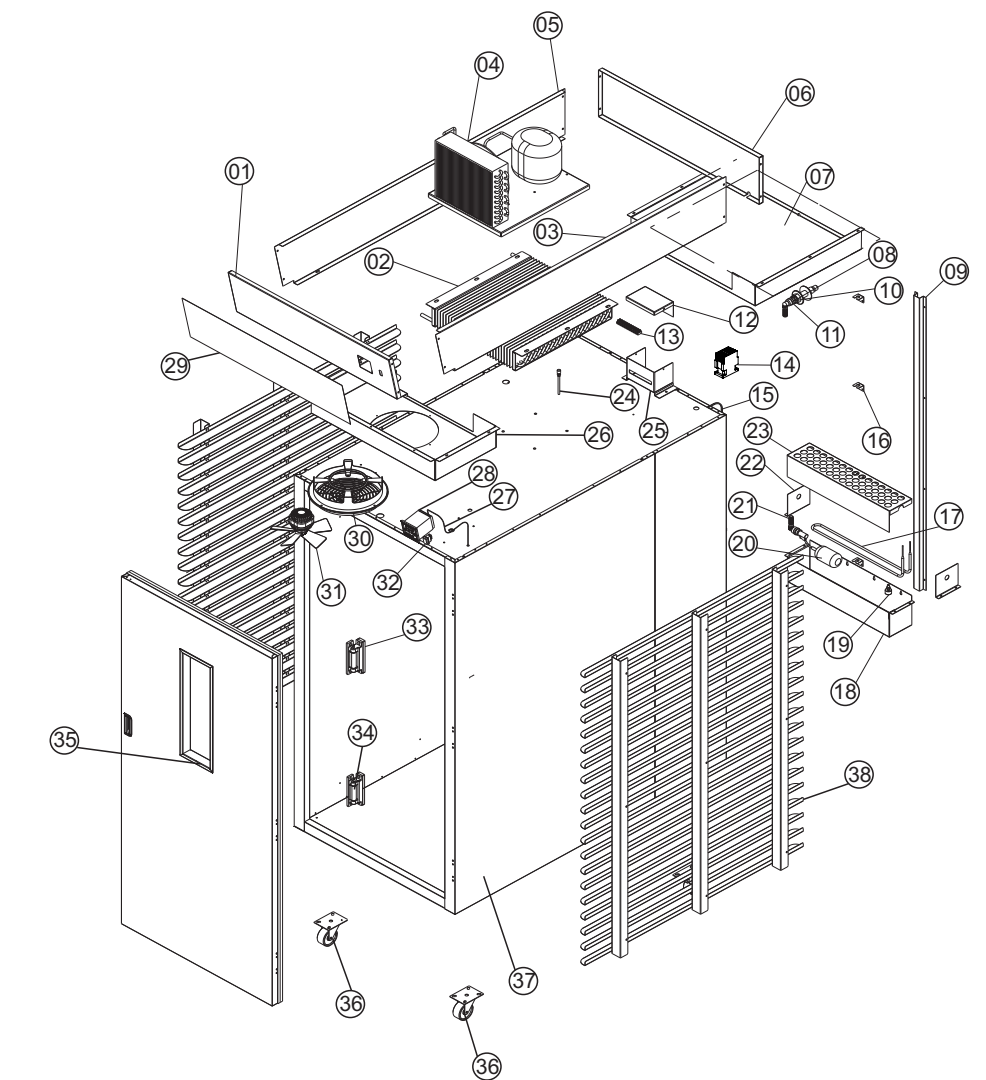
ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Produto	Capacidade	Refrigerante R134a	Classe Climática	Unidade Condensadora		Potência de Refrigeração	Dimensões		
				Potência	Tensão	W	Altura	Larg.	Comp.
CC-500	500 pães	300 g	T	1/3	220 V	670	2150 mm	900 mm	1100 mm
CC-1000	1000 pães	510 g	T	½	220 V	820	2150 mm	900 mm	1700 mm

Para o aquecimento é usada uma resistência com uma potência de 1000W para ambos os modelos.

Máquina	Descrição	Potência	Código
CC-1000 127/220V 60Hz	Micro Motor Mono. Mm20 1/25Cv 127/220V	85 W	71156
CC-1000 127/220V 50Hz	Micro Motor Mono. EI 25 EFD 10A 127/220V	85 W	71552
CC-500 127/220V 60Hz	Micro Motor Mono. Mm11 1/40Cv 127/220V	60 W	71157
CC-500 127/220V 50Hz	Micro Motor Mono. Mm20 1/25Cv 127/220V	85 W	71156

VISTA EXPLODIDA MÁQUINA



CATÁLOGO DE PEÇAS CÂMARA CLIMÁTICA CC-500

ITEM	DESCRIÇÃO	CC-500 Inox	CC-500 Pré-Pintada
1	Testeira Frontal CC- 500 / 1000	07000	07113
2	Conjunto Evaporador	71150	71150
3	Testeira Lateral Esquerda	07020	07112
4	Unidade Condensadora Média	71214	71214
5	Testeira Lateral Direita	07019	07111
6	Testeira Traseira	07001	07114
7	Proteção Evaporador	07127	07127
8	Montagem Flange Niple	06908	06968
9	Calha da Resistência	07141	07141
10	Niple Rosca Bsp 1/2	71128	71128
11	Bucha de Redução Roscável	71129	71129
12	Tampa Caixa Entrada Comando	07132	07132
13	Conector Grande BPS 12	01031	01031
14	Contactora CWM 09.01 127V *	02257	02257
15	Cabo Plug Injetado 3x1,5 mm	02731	02731
16	Suporte Mangueira Escoamento	07140	07140
17	Resistência Rtivies 1000W 220V	71475	71475
18	Depósito de Água	07129	07129
19	Sensor de Nível Pls 031 a-3	71268	71268
20	Bóia Para Caixa Descarga	71133	71133
21	Espigão- Joelho 90° Interno 1/2	71127	71127
22	Complemento Depósito de Água	07119	07119
23	Tampa Reservatório	07101	07101
24	Válvula Schrader	71162	71162
25	Caixa Entrada Comando	07124	07124
26	Proteção Ventilador	07128	07128
27	Sensor Ntc	71208	71208
28	Controlador Tempo e Temporizador	71207	71207
29	Etiqueta Painel Frontal	71143	71143
30	Conjunto Grade e Suporte Windtec	71212	71212
31	Motor Ver Pág 6	-	-
32	Chave Liga/Desliga	03914	03914
33	Base Dobradiça Porta	07134	07134
34	Dobradiça Porta	71140	71140
35	Conjunto Porta	07010	07122
36	Rodízio Giratorio	71073	71073
37	Conjunto Estrutura Injetada	07022	07134
38	Conjunto Suporte Bandejas	07144	07144

* Apenas para modelos 127V.

CATÁLOGO DE PEÇAS CÂMARA CLIMÁTICA CC-1000

ITEM	DESCRIÇÃO	CC-1000 Inox	CC-1000 Pré-Pintada
1	Testeira Frontal CC- 500 / 1000	07000	07113
2	Conjunto Evaporador	71138	71138
3	Testeira Lateral Esquerda	07003	07155
4	Unidade Condensadora Média	71215	71215
5	Testeira Lateral Direita	07002	07154
6	Testeira Traseira	07001	07114
7	Proteção Evaporador	07171	07171
8	Montagem Flange Niple	06968	06968
9	Calha da Resistência	07141	07141
10	Niple Rosca Bsp 1/2	71128	71128
11	Bucha de Redução Roscável	71129	71129
12	Tampa Caixa Entrada Comando	07132	07132
13	Conector Grande BPS 12	01031	01031
14	Contactora CWM 09.01 110V	02257	02257
15	Cabo Plug Injetado 3x1,5 mm	02731	02731
16	Suporte Mangueira Escoamento	07140	07140
17	Resistência Rtvies 1000W 220V	71475	71475
18	Depósito de Água	07129	07129
19	Sensor de Nível Pls 031 a-3	71268	71268
20	Bóia Para Caixa Descarga	71133	71133
21	Espigão- Joelho 90° Interno 1/2	71127	71127
22	Complemento Depósito de Água	07119	07119
23	Tampa Reservatório	07101	07101
24	Válvula Schrader	71162	71162
25	Caixa Entrada Comando	07124	07124
26	Proteção Ventilador	07170	07170
27	Sensor Ntc	71208	71208
28	Controlador Tempo e Temporizador	71207	71207
29	Etiqueta Painel Frontal	71142	71142
30	Conjunto Grade e Suporte Windtec	71213	71213
31	Motor Ver Pág 6	-	-
32	Chave Liga/Desliga	03914	03914
33	Base Dobradiça Porta	07134	07134
34	Dobradiça Porta	71140	71140
35	Conjunto Porta	07010	07122
36	Rodízio Giratorio	71073	71073
37	Conjunto Estrutura Injetada	07023	07174
38	Conjunto Suporte Bandejas	07175	07175

* Apenas para modelos 127V.

INSTRUÇÕES DE USO

1º Passo - Conecte a rede hidráulica na parte posterior da câmara e espere o nível máximo ser atingido. Neste momento a boia mecânica interromperá o fluxo de água.

2º Passo - Conecte o cabo de força a rede elétrica.

3º Passo - As câmaras climáticas G.Paniz já vem de fábrica com temperatura de controle (*setpoint*) programadas em 5°C no processo frio e 30°C no processo quente.

4º Passo - Na parte frontal há uma chave para ligar a câmara e também um mostrador digital da temperatura. Após atingida a temperatura de 5°C a câmara já estará pronta para uso.

AJUSTE DO RELÓGIO

Ao ligar o controlador aparecerá o dia e a hora atual. Se necessário ajustar a hora deve-se acessar as configurações da seguinte forma :

-Aperte simultaneamente as teclas   

- Ajuste a hora pressionando a tecla seta para cima ou seta para baixo , pressione PGM para confirmar.

- Ajuste os minutos pressionando a tecla seta pra cima ou seta para baixo , pressione PGM para confirmar.

- Pressionando PGM mais um vez acerte o dia da semana Para voltar ao funcionamento normal , pressione PGM

AJUSTANDO O CICLO DE TRABALHO

- Pressione a tecla PGM 

- Ajuste a hora de início do aquecimento através da seta para cima ou seta para baixo, para confirmar aperte PGM

- Ajuste os minutos de início do aquecimento através das setas , para confirmar aperte PGM

- Ajuste a hora do fim do aquecimento através das setas , para confirmar aperte PGM

- Ajuste os minutos do fim do aquecimento através das setas , para confirmar aperte PGM

-Aparecerá no display CICLO NORMAL (nesta função é possível escolher o dia específico da semana para operar o equipamento) na opção CICLO NORMAL o temporizador executa os ciclos diariamente , confirme com PGM

- A temperatura de controle de REFRIGERAÇÃO já vem de fábrica ajustada em 5°C (liga a 7°C ou mais e desliga a 3°C, ou seja, histerese igual a 2), aperte PGM para confirmar.

- Da mesma forma a temperatura de controle de AQUECIMENTO vem de fábrica definida em 30°C (o equipamento ligará em 33°C ou menos e desligará em 37°C, ou seja, histerese igual a 2) , aperte PGM para confirmar

- Para iniciar o ciclo , aperte a tecla  e o modo REFRIGERAÇÃO iniciará e permanecerá

operando até a hora programada do início do AQUECIMENTO . 

- Caso desejar iniciar somente REFRIGERAÇÃO , aperte a tecla 

- Caso necessite utilizar somente o AQUECIMENTO , aperte a tecla

MANUTENÇÃO

A manutenção periódica do equipamento evita o desgaste prematuro das peças que trabalham entre si. Além da manutenção, é necessário fazer algumas verificações:

- 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 retire o plugue da tomada.
- Nunca utilize acessório de metal (faca, colher, etc) para não agredir as partes de aço inoxidável.
- Para a limpeza externa, aconselha-se utilizar um pano úmido com sabão neutro. Nunca utilize mangueira de água pois poderá provocar curto circuito e danificar os componentes elétricos como motor e itens de segurança.
- A limpeza de seu equipamento deverá ser feita sempre após a sua utilização. Não utilize produtos abrasivos, somente sabão neutro.
- Este aparelho não deve ser limpo com jato de água.
- A máquina não poderá ser submergida para limpeza.

OCORRÊNCIA DE DEFEITOS

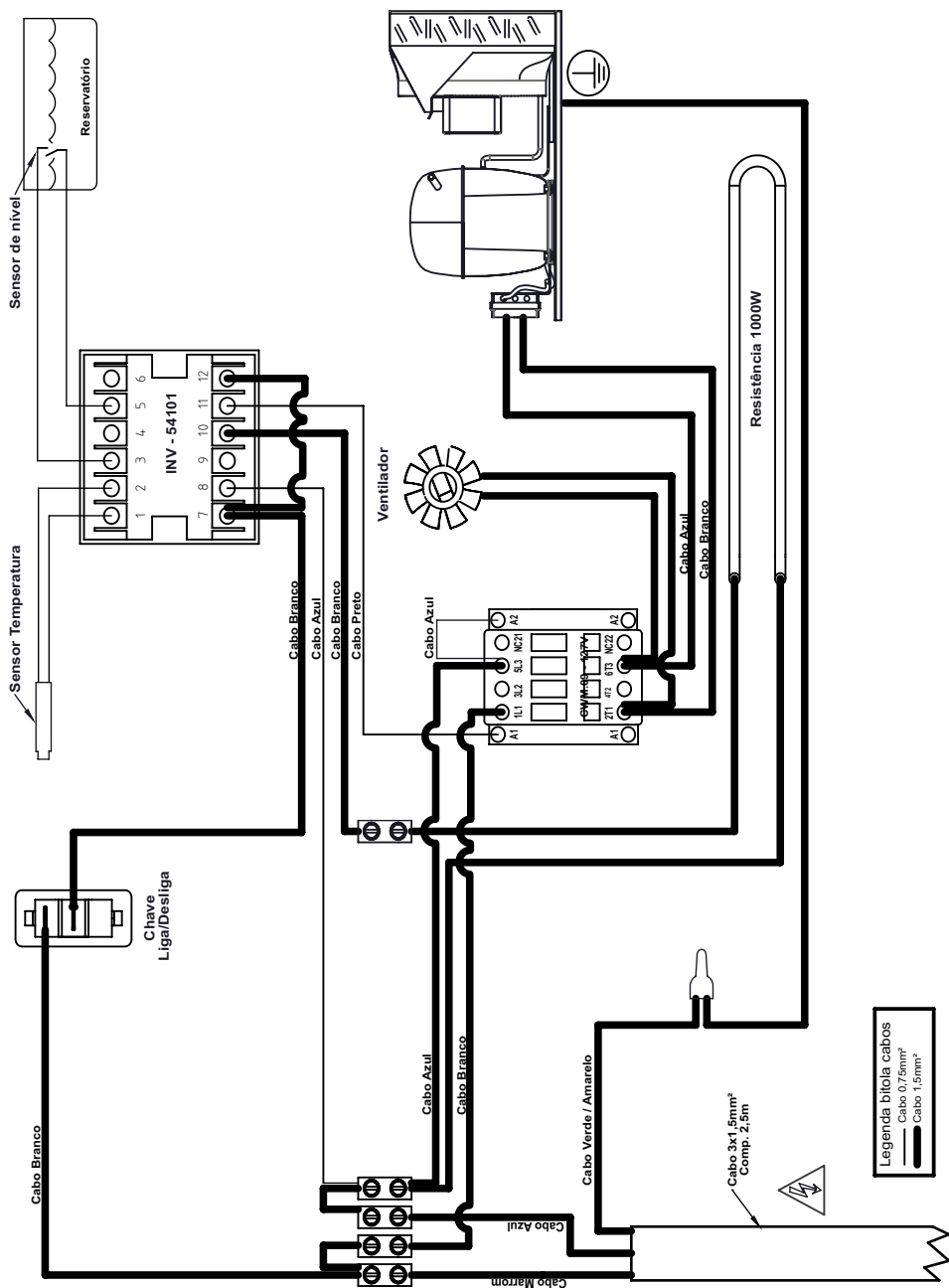
- Em caso de não funcionamento do equipamento, antes de chamar a assistência técnica, observe se a máquina apresenta os seguintes problemas:

1 - Se a máquina não liga: Verifique se a tensão da máquina coincide com a do estabelecimento.

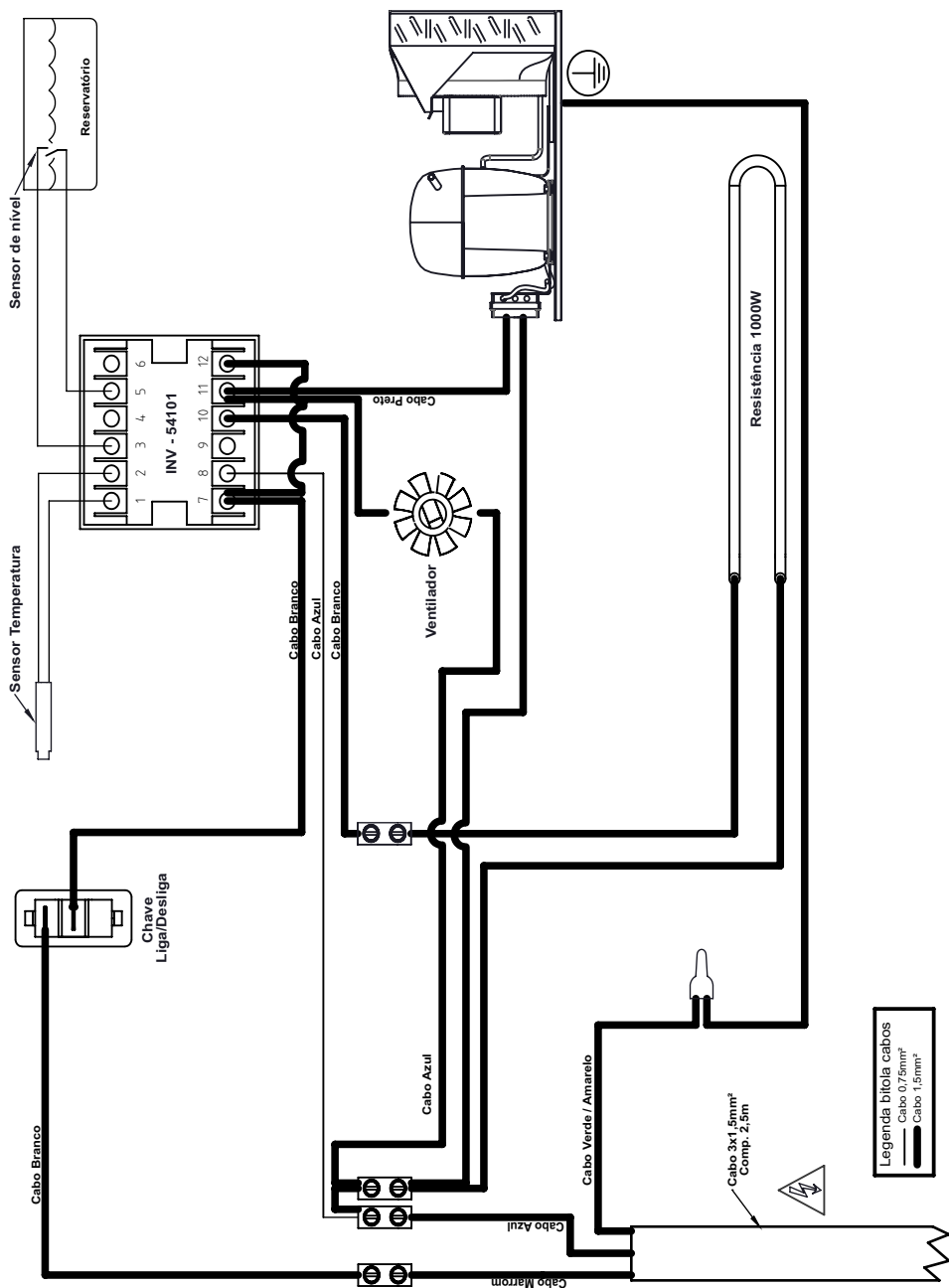
Se houver realmente a necessidade de acionar a Assistência Técnica GPaniz, caso o equipamento não esteja funcionando conforme as especificações, tenha a nota fiscal e o Manual de Instruções à mão e entre em contato com o Serviço de Atendimento GPaniz. Este lhe prestará esclarecimento sobre pequenos problemas 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 CC-500 / 1000.

ESQUEMA ELÉTRICO CC-500 / CC-1000 MONOFÁSICO 127V



ESQUEMA ELÉTRICO CC-500 / CC-1000 MONOFÁSICO 220V



VERSIÓN EN ESPAÑOL



PRESENTACIÓN

La compañía se especializa en el negocio de maquinaria para alimentación, ofreciendo una variada línea de productos que satisfagan las necesidades del mercado. Hay docenas de dispositivos diseñados para facilitar el trabajo de los que trabajan en el campo de la nutrición. Suministramos equipos para restaurantes, panaderías, carnicerías, pizzerías, supermercados, panaderías e incluso para cocinas residenciales e industriales.

Todos los productos están fabricados con materiales de alta calidad y mano de obra superior, dentro de las reglas de las leyes de seguridad e higiene.

La facilidad de instalación, mínimo mantenimiento, bajo consumo y alto rendimiento de la producción, poner el GASTROMAQ productos por delante en el mercado, con las ventajas de la economía, la productividad, la seguridad y la calidad.

Queremos felicitarlo por la elección de un con producto de calidad que se merece el nombre, **GASTROMAQ**.

FINALIDAD DEL MANUAL

El propósito de este manual es para pasar la información necesaria al usuario sobre el producto que acaba de adquirir. Lea atentamente este manual y utilizar la orientación correcta para que pueda obtener un mejor uso y durabilidad.

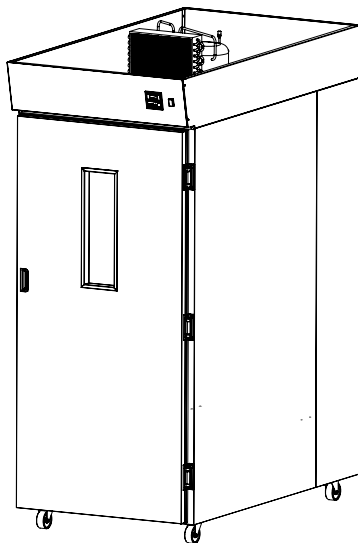
SEGURIDAD

- Este aparato no está diseñado para ser utilizado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales, la falta de experiencia o conocimiento, a menos que hayan sido instruidos en el uso de este aparato por una persona responsable de su seguridad.
- Asegúrese de que el tensión de su aparato cumple con las etiquetas que acompañan al producto (el cable de alimentación).
- Para evitar descargas eléctricas o daños en el producto verificar la fundamentación de su red eléctrica.
- Los niños deben ser supervisados para asegurar que no juegan con el aparato.

RECEBIMIENTO DEL PRODUCTO

Al recibir el producto, y recomendar una cuidadosa inspección para detectar cualquier daño que surja de transporte, tales como:

- Arrugada y los arañazos en la pintura;
- Interrupción en pedazos;
- La falta de piezas a través de la violación de la manada.



INSTALACIÓN

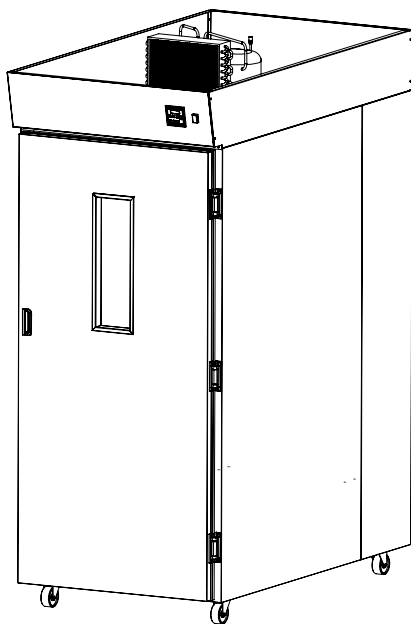
Los siguientes procedimientos se deben realizar para mejorar la seguridad de los usuarios:

- Instale el equipo en un área bien ventilada;
- La instalación del equipo debe estar en una superficie plana;
- Deje un espacio de al menos 50 cm alrededor del equipo;
- Las partes metálicas son conductores de calor, por lo que antes de iniciar cualquier operación de mantenimiento asegurarse de que el equipo se haya enfriado completamente;
- Compruebe si la tensión de red es el mismo que su equipo.
- Para un funcionamiento correcto, este aparato debe ser instalado en un área con temperatura entre 5 ° C y 25 ° C.
- Nunca utilice extensiones o 'T' para la conexión de equipos;
- No retire el conector de tierra del cable de alimentación;
- Utilizar con tomas de 15 A para 4.8mm pin de acuerdo con la NBR 6147.

Calificado profesional si no se ajustan a estos procedimientos, la contratación para el logro. Llame 0800-704-2366 y ponerse en contacto con soporte técnico.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- El Climatic Cámaras G.Paniz (CC-500 y CC-1000) tienen dos configuraciones, una con acabado exterior en acero al carbono pintado y otra en acero inoxidable cepillado. Ambos tienen el acabado y la estructura interna de acero inoxidable AISI 304 y AISI 430 y poliuretano aislamiento térmico rígido interfo alta densidad expandido y sin fisuras. Estas características dan a estas cámaras de alta eficiencia (bajo consumo de energía) y la increíble resistencia de la estructura.
- Para el modelo CC-500 es la capacidad de 580mm x 690mm 20 esteras, donde 500 panes se pueden almacenar. Esta máquina tiene una unidad condensadora hermética tercera + HP que utiliza refrigerante ecológico R-134a y un sistema de circulación de aire impulsado por un micro 1/40 fan de HP que garantiza la eficiencia energética debido al evaporador convección forzada aletas y la uniformidad de la temperatura dentro de la cámara.
- El modelo CC-1000 se diferencia de la mayor capacidad: 40 580mm x 690mm esteras para el almacenamiento de pan en 1000. Para esta unidad condensadora hermética utiliza un ½ HP, también con refrigerante ecológico R-134a, y un ventilador más potente micro con 25.1 HP.
- Ambos modelos vienen con temporizador electrónico programable con sensor de temperatura y pantalla de cristal líquido en la cámara de calentamiento es a través de una resistencia eléctrica de 1000 vatios con sistema de hidratación de masas.
- Estas máquinas se pueden utilizar para cumplir con el trabajo en las panaderías, pastelerías y otras aplicaciones similares para garantizar un rendimiento incluso en los climas más duros, donde la temperatura ambiente puede alcanzar hasta 43 ° C



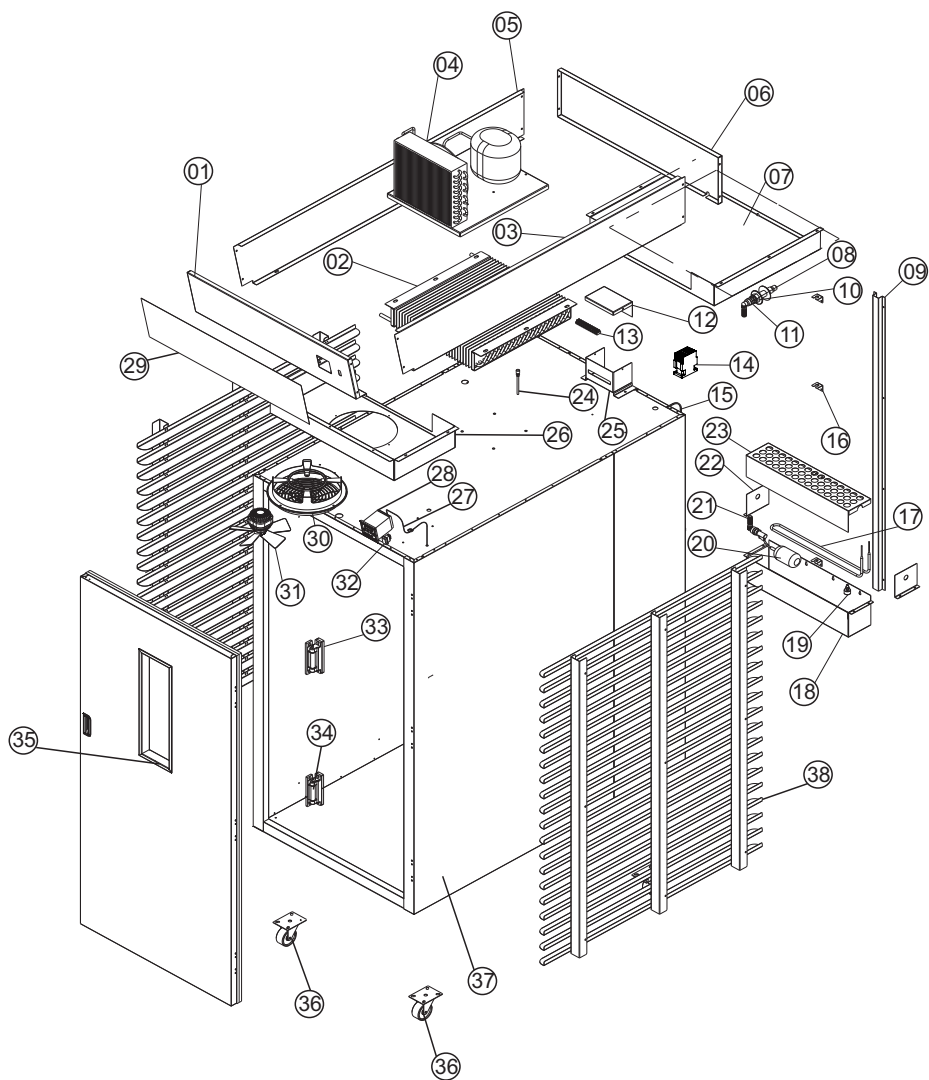
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Producto	Capacidad	Refrigerante R134a	Clase Climática	Unidade Condensadora		Potência de Refrigeração	Dimensiones		
				Potência	Tensão	W	Altura	Larg.	Comp.
CC-500	500 pães	300 g	T	1/3	220 V	670	2150 mm	900 mm	1100 mm
CC-1000	1000 pães	510 g	T	½	220 V	820	2150 mm	900 mm	1700 mm

Para o aquecimento é usada uma resistência com uma potência de 1000W para ambos os modelos.

Máquina	Descripción	Potência	Código
CC-1000 127/220V 60Hz	Micro Motor Mono. Mm20 1/25Cv 127/220V	85 W	71156
CC-1000 127/220V 50Hz	Micro Motor Mono. EI 25 EFD 10A 127/220V	85 W	71552
CC-500 127/220V 60Hz	Micro Motor Mono. Mm11 1/40Cv 127/220V	60 W	71157
CC-500 127/220V 50Hz	Micro Motor Mono. Mm20 1/25Cv 127/220V	85 W	71156

VISTA EXPLODIDA MÁQUINA



LISTA DE PIEZAS CÂMARA CLIMÁTICA CC-500

ITEM	DESCRIÇÃO	CC-500 Inox	CC-500 Pré-Pintada
1	Frente Fascia CC- 500 / 1000	07000	07113
2	Set evaporador	71150	71150
3	Fascia lateral izquierda	07020	07112
4	Unidad de condensación Medium	71214	71214
5	Fascia lateral derecha	07019	07111
6	Fascia trasera	07001	07114
7	Protección del evaporador	07127	07127
8	Montaje del pezón Brida	06908	06968
9	Resistencia Gutter	07141	07141
10	Nipple Tema Bsp ½	71128	71128
11	Reducción Buje roscado	71129	71129
12	Bandeja de comandos Tampa	07132	07132
13	Conector Grande BPS 12	01031	01031
14	Contactora CWM 09.01 110V	02257	02257
15	Cable Plug Injected 3x1,5 mm	02731	02731
16	Soporte de la manguera de drenaje	07140	07140
17	Resistencia Rtivies 1000W 220V	71475	71475
18	Tanque de agua	07129	07129
19	Sensor de Nivel Pls 031 a-3	71268	71268
20	Boya Caja Dump	71133	71133
21	Rodilla Espigão-90° interna ½	71127	71127
22	Complemento Depósito de Água	07119	07119
23	Tampa embalse	07101	07101
24	Válvula Schrader	71162	71162
25	Comando Bandeja de entrada	07124	07124
26	Protección Fan	07128	07128
27	Sensor Ntc	71208	71208
28	Controlador Tiempo/Temporizador	71207	71207
29	Frente Label Panel	71143	71143
30	Set la red y Soporte Windtec	71212	71212
31	Motor Ver Pág 6	-	-
32	Chave On/Off	03914	03914
33	Base de la bisagra de la puerta	07134	07134
34	Bisagra de puerta	71140	71140
35	Puerta Set	07010	07122
36	Caster Giratorio	71073	71073
37	Estructura Mixta Injected	07022	07134
38	Bandejas apoyo conjunto	07144	07144

* Sólo los modelos 127V

LISTA DE PIEZAS CÂMARA CLIMÁTICA CC-1000

ITEM	DESCRIÇÃO	CC-1000 Inox	CC-1000 Pré-Pintada
1	Frente Fascia CC- 500 / 1000	07000	07113
2	Set evaporador	71138	71138
3	Fascia lateral izquierda	07003	07155
4	Unidad de condensación Medium	71215	71215
5	Fascia lateral derecha	07002	07154
6	Fascia trasera	07001	07114
7	Protección del evaporador	07171	07171
8	Montaje del pezón Brida	06968	06968
9	Resistencia Gutter	07141	07141
10	Nipple Tema Bsp ½	71128	71128
11	Reducción Buje roscado	71129	71129
12	Bandeja de comandos Tampa	07132	07132
13	Conector Grande BPS 12	01031	01031
14	Contactora CWM 09.01 110V	02257	02257
15	Cable Plug Injected 3x1,5 mm	02731	02731
16	Soporte de la manguera de drenaje	07140	07140
17	Resistencia Rtivies 1000W 220V	71475	71475
18	Tanque de agua	07129	07129
19	Sensor de Nivel Pls 031 a-3	71268	71268
20	Boya Caja Dump	71133	71133
21	Rodilla Espigão-90° interna ½	71127	71127
22	Complemento Depósito de Água	07119	07119
23	Tampa embalse	07101	07101
24	Válvula Schrader	71162	71162
25	Comando Bandeja de entrada	07124	07124
26	Protección Fan	07170	07170
27	Sensor Ntc	71208	71208
28	Controlador Tiempo/Temporizador	71207	71207
29	Frente Label Panel	71142	71142
30	Set la red y Soporte Windtec	71213	71213
31	Motor Ver Pág 6	-	-
32	Chave On/Off	03914	03914
33	Base de la bisagra de la puerta	07134	07134
34	Bisagra de puerta	71140	71140
35	Puerta Set	07010	07122
36	Caster Giratorio	71073	71073
37	Estructura Mixta Injected	07023	07174
38	Bandejas apoyo conjunto	07175	07175

* Sólo los modelos 127V.

INSTRUCCIONES DE USO

Paso 1 - Conectar la red hidráulica en la parte posterior de la cámara y espere hasta que se alcance el nivel máximo. En este momento el flotador mecánico detiene el flujo de agua.

Paso 2 - Conecte el cable de alimentación de la red eléctrica.

Paso 3 - Cámaras climáticas G.Paniz ahora viene de serie con control de la temperatura (punto de ajuste) programado a 5 ° C y 30 ° C en el proceso de frío en proceso caliente.

Paso 4 - En la parte frontal hay un interruptor para encender la cámara y una pantalla digital de temperatura. Después de alcanzar la temperatura de 5 ° C ya que la cámara está lista para su uso.

AJUSTE DEL RELOJ

Al conectar el controlador al día y la hora actuales aparecerá. Si es necesario ajustar las horas deben acceder a la configuración de la siguiente manera:

- Pulsar las teclas simultáneamente



- Ajuste la hora pulsando la flecha arriba o flecha hacia abajo, pulse PGM para confirmar.

- Ajuste los minutos pulsando flecha hacia arriba o abajo, pulse PGM para confirmar.

- Al presionar PGM otra vez ajustar el día de la semana para volver al funcionamiento normal, pulse PGM

REGULACIÓN DEL CICLO DE TRABAJO

- Pulsar la tecla PGM

- Ajuste la hora de inicio  para la calefacción por la flecha hacia arriba o flecha hacia abajo para confirmar presione PGM

- Ajuste los minutos siguientes al inicio de la calefacción a través de las flechas, para confirmar presione PGM

- Ajuste la hora de finalización de calentamiento por las flechas, para confirmar presione PGM

- Ajuste los minutos de la final de la calefacción a través de las flechas, para confirmar presione PGM
CICLO NORMAL -Aparecerá la pantalla (esta función se puede elegir el día específico de la semana para trabajar con el equipo) en la opción CICLO NORMAL que el tiempo llega ciclos diarios, confirme con PGM

- El enfriamiento de control de temperatura viene configurado de fábrica a 5 ° C (7 ° C o más se conecta y desconecta la 3 ° C, es decir, la histéresis igual a 2), pulse PGM para confirmar.

- De la misma manera el control de la temperatura se ajusta en fábrica CALEFACCIÓN en 30 ° (33 ° C la unidad se encenderá y apagará o menos a 37 ° C, es decir, la histéresis igual a 2), pulse PGM para confirmar

- Para iniciar el ciclo, presione el botón y empezar el modo de refrigeración y permanecer



operando hasta la hora de inicio programada del HEAT.

- Si quieres empezar sólo REFRIGERACIÓN, pulse el botón



- Si es necesario utilizar sólo el HEAT, pulse el botón

MANTENIMIENTO

El mantenimiento regular de los equipos evita el desgaste prematuro de las piezas que trabajan en conjunto. Además del mantenimiento, usted debe hacer algunas comprobaciones:

- Un electricista debe proporcionar el servicio eléctrico según se especifica en las leyes locales y nacionales.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante o un centro de servicio autorizado con un cable de alimentación especial disponible del fabricante o de servicio autorizado, con el objetivo de prevenir accidentes.

LIMPIEZA

- Antes de limpiar el aparato desconecte el enchufe.
- Nunca utilice accesorios de metal (cuchillo, cuchara, etc) no atacar partes de acero inoxidable.
- Para la limpieza, se recomienda utilizar un paño húmedo con jabón suave. Nunca use la manguera de agua, ya que podría causar un cortocircuito y dañar los componentes eléctricos tales como artículos de motor y seguridad.
- La limpieza de su equipo siempre debe hacerse después de su uso. No utilice abrasivos, sólo jabón neutro.
- Este aparato no se debe limpiar con chorro de agua.
- La máquina no se puede sumergir para limpiarla.

OCURRENCIA DE DEFECTOS

- En caso de mal funcionamiento del equipo antes de llamar al servicio técnico, compruebe si la máquina tiene los siguientes problemas:

1 - Si la máquina no se enciende: Compruebe si la tensión de la máquina coincide con el establecimiento.

Si realmente hay una necesidad de activar el GPaniz Asistencia Técnica, si el equipo no está funcionando de acuerdo con las especificaciones, hacer la factura y en el Manual de Instrucciones para las manos y ponerse en contacto con el Servicio al Cliente GPaniz. Esto proporcionará una idea de los pequeños problemas que se plantean a su equipo y nos indicarán el entrenador asistente más cercano.

Para facilitar las piezas de repuesto, indique siempre la máquina de referencia, este caso CC-500/1000.

TERMINO DE GARANTIA

La compañía se compromete a garantizar y seis (6) meses en relación con el producto descrito a continuación, a partir de la fecha de venta al cliente final, bajo las siguientes condiciones y normas:

1) La compañía no cubrirá en ningún caso, y defectos en los riesgos de la pintura o de amasado derivados del transporte, que deben ser requeridos de la compañía en la entrega o recepción de las mercancías. Tampoco garantizará equipos expuestos a la intemperie, o que de cualquier forma después de su uso han sido demasiado tiempo sin correr, puede aparecer óxido en las piezas no lubricados movimiento.

2) La garantía no cubre el vidrio, bombillas, fusibles, interruptores, contactores, calentadores, termostatos, regulador de temperatura, relés, electroválvulas de agua y electroválvula de gas, debido a que son sensibles a las variaciones de los componentes eléctricos de tensión, no de transporte adecuado instalaciones no son adecuadas y sin protección.

3) El motor eléctrico, cuando se daña, debe ser referido a la asistencia técnica de los respectivos fabricantes y debe haber un contacto previo con G.Paniz.

4) El cliente tiene derecho a la asistencia técnica en el lugar de uso de la misma máquina cuya medida es mayor que 0,360m³ o peso superior a 94 kg. Si el equipo no cumple con las medidas anteriores, se deberá enviar al Servicio Autorizado más cercano. Si se comprueba que ha habido mal uso o instalación inadecuada de los equipos, los gastos de estancia, desplazamiento y reparación correrán a cargo del usuario, incluso si el período de garantía.

5) La garantía de la fábrica se refiere a las máquinas en servicio y uso normal con defectos de material o de montaje. La fábrica se reserva el derecho de proporcionar asesoramiento y no permite que otros juzguen defectos aparecen durante el período de garantía. La garantía cubrirá el costo de la mano de obra, siempre y cuando se lleva a cabo por el distribuidor. Quedan excluidos de garantía los defectos o daños derivados de accidentes causados por negligencia en las operaciones.

6) La empresa no se hace responsable de los cambios en el producto, a menos que los cambios hechos por la fábrica.

7) Después de tres (3) meses de uso, se considera fuera de garantía todas las partes o accesorios que tengan un desgaste natural o acelerado, tales como rodamientos y sellos, los discos de Meat Grinder y la Alimentación Preparador; globo, pala y Espiral mezclador planetario; Modelado fieltros; trefilados, caracoles y alimentadores de extrusión.

8) Los ajustes, lubricación, ajuste y limpieza de los equipos, que surjan de su uso y funcionamiento, no serán cubiertos por la garantía y deben correr a cargo del propietario.

9) EXTINÇÃO DA GARANTIA:

El no llevar a cabo la revisión y lubricación constante de servicios en el Manual de instrucciones de los equipos;

El uso de piezas y componentes no originales y no se recomienda por la empresa;

La modificación del producto y posterior modificación de las características técnicas de operación, con excepción de las realizadas por la empresa;

El uso de maquinaria y equipo para funciones distintas de las especificadas por el fabricante;

El vencimiento de la garantía.

Nota: Para es elegido cualquier demanda de los Tribunales de Caxias do Sul (RS), con renuncia a cualquier otro, sin embargo el privilegio que es o será.

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

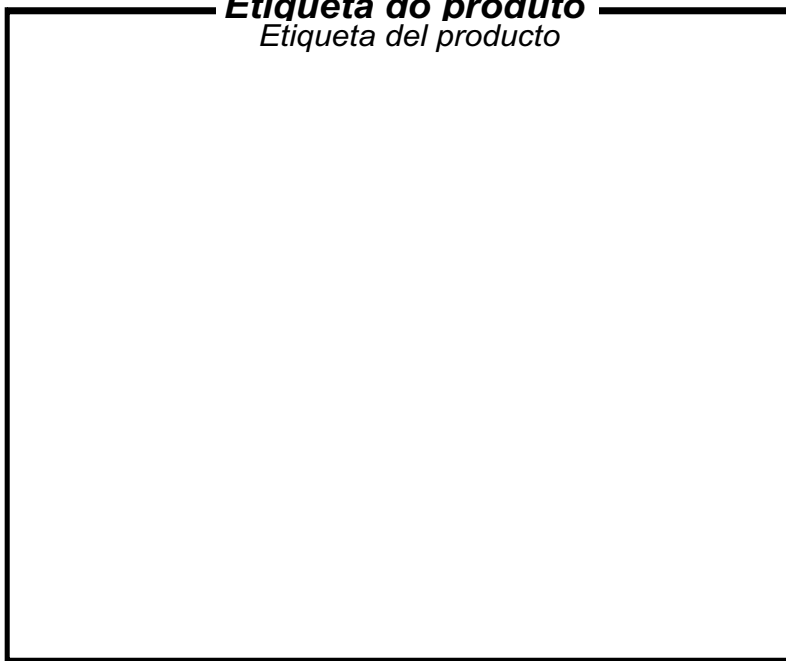
[illegible]

* Alterado conforme layout novo.

R01

CC-500 CC-1000

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.

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

CNPJ 90.771.833/0001-49