

VERSIÓN EN ESPAÑOL



## ÍNDICE

|   |   |
|---|---|
| ! Presentación - Finalidad del Manual - Seguridad | 2 |
| ! Recebimiento del Producto - Instalación         | 3 |
| ! Característica Técnica                          | 2 |
| ! Instrucciones                                   | 4 |
| ! Mantenimiento - Limpieza                        | 2 |
| ! Vista Explodida                                 | 5 |
| ! Catálogo Peças                                  | 2 |
| ! Término de Garantía                             | 5 |
| !   | 2 |
|   | 7 |
|   | 2 |
|   | 8 |
|   | 2 |
|   | 9 |
|   | 3 |
|   | 6 |

## 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

ÿ 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.



Equipotencialidad  
IEC 60417-5021

Para identificar el terminal de interconexión, que tiene como objetivo mantener varios dispositivos con el mismo potencial. No es necesariamente el país de una llamada local



Tensión Peligrosa  
IEC 60417-5036

Para indicar el riesgo de tensiones peligrosas.



Tierra de Protección  
IEC 60417-5019

Identificar cualquier terminal que está diseñado para conectarse a un conductor externo de protección contra las descargas eléctricas en caso de un fallo, o el terminal de tierra de protección (tierra) del electrodo.

ÿ Asegúrese de que el tensión de su aparato cumple con las etiquetas que acompañan al producto (el cable de alimentación).

ÿ Para evitar descargas eléctricas o daños en el producto verificar la fundamentación de su red eléctrica.

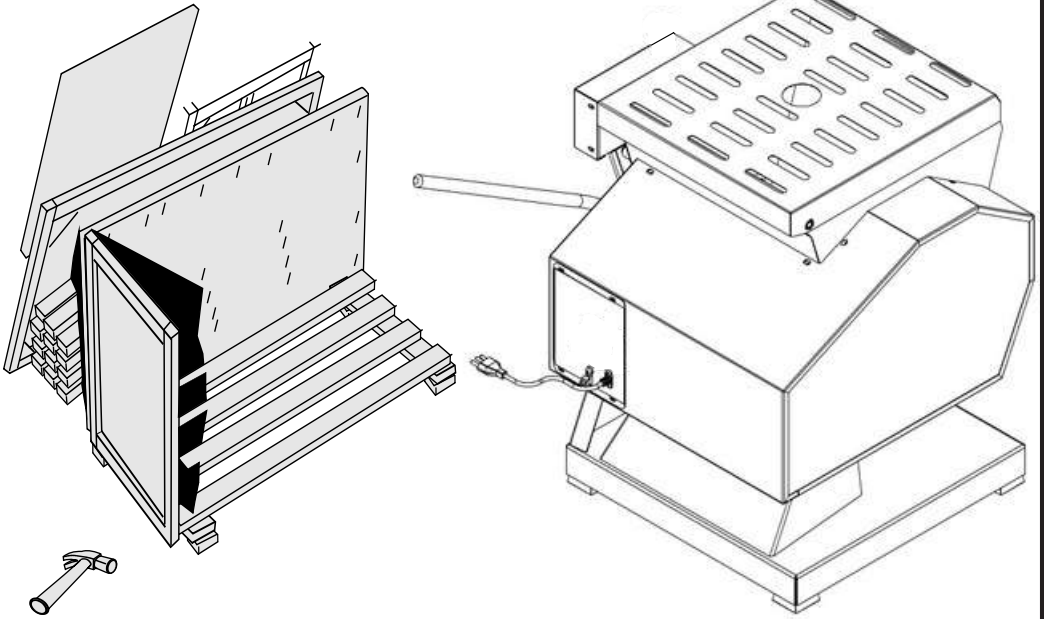
ÿ Los niños deben ser supervisados para asegurar que no juegan con el aparato.



## RECEBIMIENTO DEL PRODUCTO

A recibir recomendamos atención y inspección para detectar cualquier mal funcionamiento debido al transporte, como:

- Amassados y riesgos en la pintura;
- Quebra de piezas;
- Falta de piezas a través de la violación de la embalaje.



## INSTALACIÓN

Los siguientes procedimientos se deben realizar para mejorar la seguridad del usuario:

- 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;
- No instale cerca de materiales combustibles
- Las piezas metálicas son conductores de calor, por lo que antes de iniciar cualquier operación de mantenimiento, asegúrese de que la máquina se haya enfriado completamente;
- 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.
- Compruebe si la tensión de red es el mismo que el equipamiento;
- No remueva el pasador tierra del cable de alimentación;
- Utilice tomadas para 20A com pin 4,8mm de acuerdo con la NBR 6147.

Si no se ajustas a estos procedimientos, contratar profesional cualificado para el logro. Ligue para 0800-704-2366 y contate a Asistencia.

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Integra la línea de Amassadeira MBI o sistema exclusivo de dos pás mezcladoras helicoidáis haciendo un trabajo muy similar a la obra de las manos, pero con más perfección y rapidez. Amassadeira Semi Rápida es adecuado para amasar, mezclar y sovar los más diferentes alimentos: Masas para pizzas, panes, cucas, galletas y masas frescas. Es ideal para el pan de queso. Cumple con el trabajo constante con las cocinas industriales, hoteles, panaderías, pastelerías y similares con gran eficiencia, rapidez y calidad.

A Amassadeira Semi Rápida possui caçamba de acero inoxidable 304 con tratamiento antiadherente y acompaña a la tampa de seguridad que detiene el funcionamiento de la máquina cuando levantada. Todas las partes móviles están montados en rodamientos de primera línea, con blindados dobles y lubrificação permanente, y con ejes en acero SAE 1045. El sistema basculante permite un rápido y seguro de vaciar la caçamba.

Para consultar la receta, visita: [www.gpaniz.com.br](http://www.gpaniz.com.br)

| ESPECIFICACIONES TÉCNICAS |        |       |                             |
|---------------------------|--------|-------|-----------------------------|
| PRODUCTO                  | MODELO | PESO  | CAPACIDAD DE PRODUCCIÓN     |
| AMASSADEIRA SEMI RÁPIDA   | MBI 05 | 39 kg | 2kg até 5kg de masa pronta  |
|                           | MBI 25 | 57 kg | 4kg até 25kg de masa pronta |
|                           | MBI 40 | 98 kg | 6kg até 40kg de masa pronta |

La empresa se reserva el derecho a realizar cambios en el equipo sin previo aviso.

## INSTRUCCIONES DE USO

Para mejorar la eficiencia de su amasadora, le aconsejamos seguir los siguientes pasos:

1º Paso: Verificar si la tensión del equipo es la misma del establecimiento; 2º Paso: Abra la "tapa", coloque todos los ingredientes secos en el cucharón (harina, levadura, sal, azúcar, margarina, etc.)

3º Paso: Cierre la "tapa", encienda la amasadora semi rápida presione el botón ". Añada poco a poco a través de la tapa, los ingredientes húmedos (agua, leche, huevos, etc.)

4º Paso: Después de la mezcla deseada, haga el basculamiento tirando de la "traba de seguridad" y moviendo la palanca 'levemente y retírela. Sólo después de la retirada, haga el mismo proceso para un nuevo uso del equipo.

5º Paso: Para apagar la máquina, presione el botón 'Apagado'.

6º Paso: Retire el enchufe de la toma.

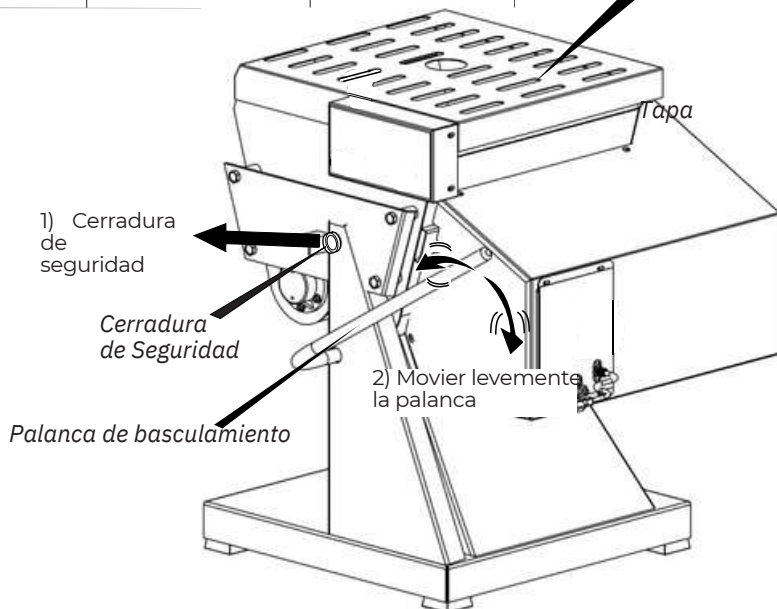
En caso de emergencia, presione el botón de emergencia de la máquina, lo mismo hará que la máquina se detenga.

### CARGA MÁXIMA

| Máquina/Modelo | Masas Homogéneas | Masas Granuladas |
|----------------|------------------|------------------|
| MBI - 05       | 3 kg de harina   | 2 kg de harina   |
| MBI - 25       | 15 kg de harina  | 10 kg de harina  |
| MBI - 40       | 25 kg de harina  | 15 kg de harina  |

### TABELA DE UMIDADE

| Masas Homogéneas    | Masas Granuladas    |
|---------------------|---------------------|
| 50 a 55% de humedad | 35 a 40% de humedad |



## MANTENIMIENTO

El mantenimiento periódico de los equipos evita el desgaste prematuro de las piezas trabajar juntos, como correas. Allá de lo mantenimiento, se necesita hacer algunas notificaciones:

- Controlar el desgaste y apierto (tensión) de la correa del motor cada 100 horas.

- Lubricar las engranajes cada 200 horas de uso.

Nota: Utilizar GRASA ESPECIAL TUTELA. ASF 360DXC3276.

OBS: Para hacer lo mantenimiento, se necesita la eliminación de la tapa de protección del motor.

- Un electricista debe proporcionar servicios eléctricos conforme a las especificaciones de leyes locales y nacionales.

- Si el cable eléctrico está dañado, o mismo debe ser sustituido por el fabricante o de servicio autorizado con un cable de alimentación especial disponible pelo fabricante o servicio autorizado, con el objetivo de prevenir accidentes.

## OCURRENCIA DE DEFECTOS

| PROBLEMAS         | ANÁLISIS  | SOLUCIONES   |
|-------------------|---|--|
| Ruido             | Desgaste de rodamientos   | - Entrar en contacto con la Asistencia Técnica.    |
|                   | Comprobar la correa del motor                                   | - Hacer la regulación de la correa, ver página 13. |
|                   | Comprobar si las correas están desgastadas                      | - Entrar en contacto con la Asistencia Técnica.    |
| Falta de potencia | Comprobar si no está excediendo la capacidad máxima del equipo. | - Comprobar página 10.                             |
| Micros            | Tornillo que del apriete en el micro flojo.                     | - Entrar en contacto con la Asistencia Técnica.    |
|                   | Accionador de la micro desregulado.                             | - Entrar en contacto con la Asistencia Técnica.    |

## LIMPIEZA

- Antes de realizar la limpieza apague a llave general y retire el enchufe desde la tomada.

- No utilice nunca accesorios de metal (cuchillo, cuchara, etc) para no atacar as partes de acero inoxidable.

- Nunca utilice agua en abundancia para limpiar la cuba debido a que la humedad puede dañar los rodamientos.

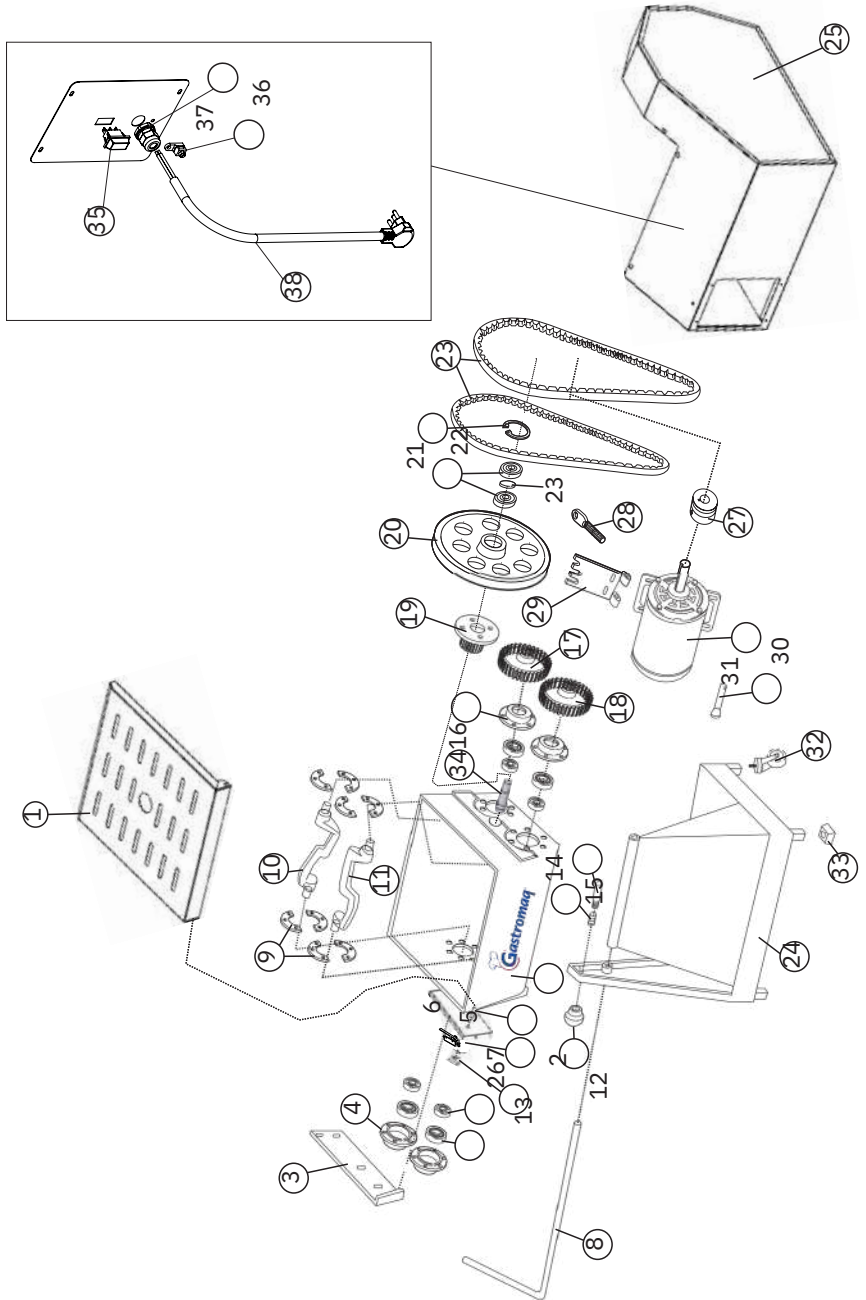
- Para a limpiar externamente, es aconsejable utilizar un paño húmedo con jabón neutro. Nunca use la manguera agua ya que esto puede causar cortocircuito y daños en los componentes eléctricos como motor y elementos de seguridad.

- La limpieza de su equipo deberá ser feita siempre después de su uso. No utilice productos abrasivos, solamente jabón neutro.

- Este aparato no debe ser limpiado con chorro de agua.

- La máquina no puede ser sumergido para limpieza.

# VISTA EXPLODIDA MERCADO EXTERNO

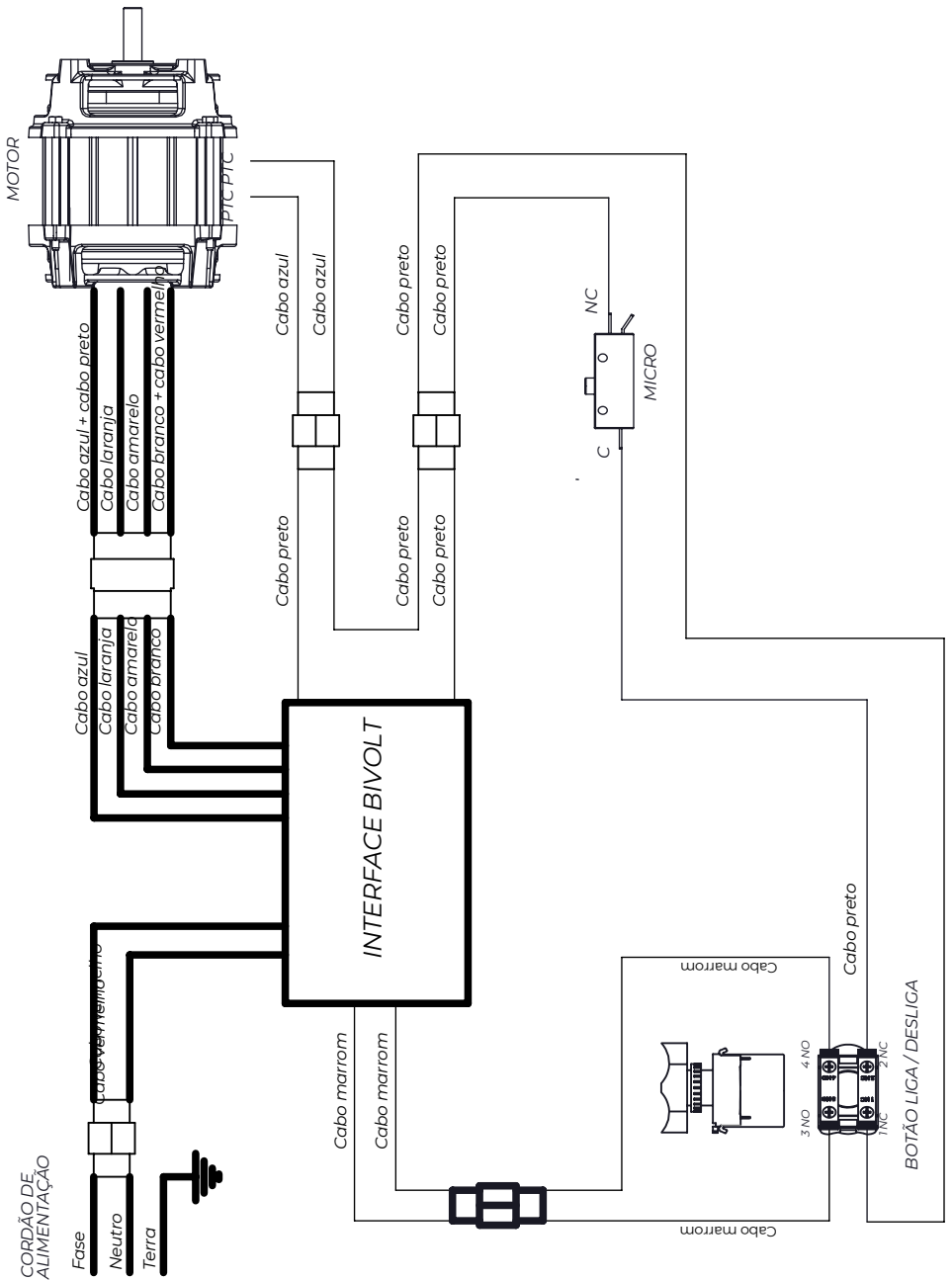




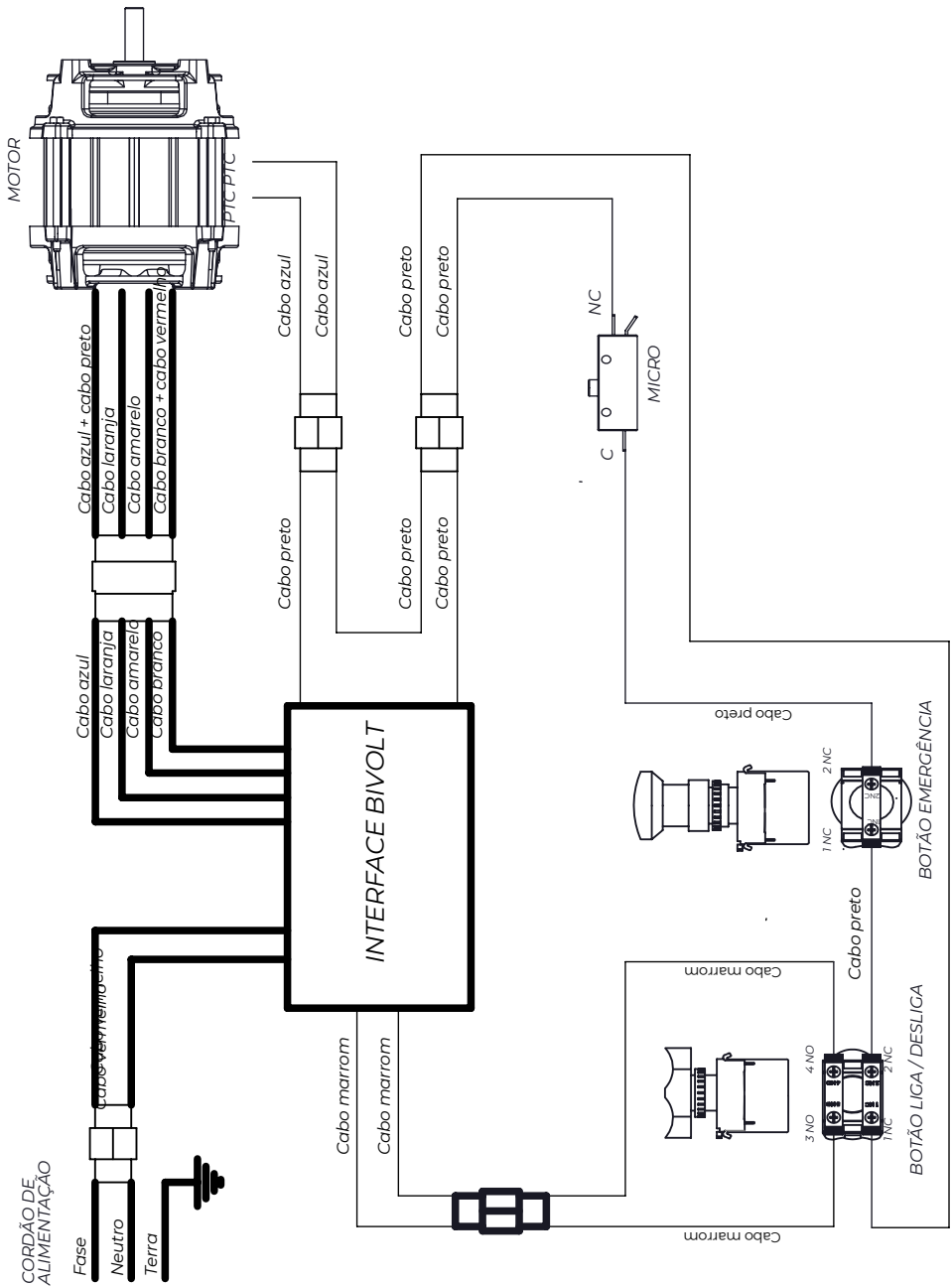
## CATÁLOGO DE PEÇAS MERCADO EXTERNO

| ITEM | DESCRIÇÃO                     | CÓDIGOS |        |        |
|------|-------------------------------|---------|--------|--------|
|      |                               | MBI-05  | MBI-25 | MBI-40 |
|      |                               | 16887   | 16887  | 16889  |
| 1    | Conjunto Fechamiento Superior | xxx     | 15412  | 15412  |
| 2    | Eje Acionador Micro           | 2019    | 1946   | 5456   |
| 3    | Chapa Regulagem               | 409     | 406    | 406    |
| 4    | Mancal Izquierdo              | 80814   | 00020  | 00020  |
| 5    | Cojinete                      | 485     | 485    | 485    |
| 6    | Retenedor                     | xxx     | 00725  | 00725  |
| 7    | Llave Fim de Curso            | 2023    | 1980   | 5113   |
| 8    | Eje Baculante                 | 730     | 730    | 730    |
| 9    | Protector Retenedor           |         | 1978   | 5132   |
| 10   | Pá Derecha                    | 2021    | 1965   | 5131   |
| 11   | Pá Izquierda                  | 2022    | 13116  | 13107  |
| 12   | Conjunto Caçamba              | 4144    | 4399   | 4399   |
| 13   | Manípulo                      | 4399    | 496    | 496    |
| 14   | Mota                          | 496     | 1970   | 1970   |
| 15   | Pino Trava                    | 1970    | 405    | 405    |
| 16   | Mancal Derecho                | 408     | 1866   | 5348   |
| 17   | Engranaje Menor               | 1997    | 5348   | 5136   |
| 18   | Engranaje Maior               | 1998    | 1553   | 1553   |
| 19   | Conjunto Piñón                | 1553    | 7291   | 7291   |
| 20   | Volante                       | 7291    | 80814  | 80814  |
| 21   | Cojinete                      | 80814   | 06132  | 06132  |
| 22   | Anillo Elástico               | 06132   | 70529  | 9887   |
| 23   | Correa                        | 9845    | 1892   | 5134   |
| 24   | Conjunto Caballete            | 2003    | 17645  | 17651  |
| 25   | Conjunto Protección Volante   | 17655   | 15096  | 15096  |
| 26   | Accionador Micro              | xxx     | 9080   | 8924   |
| 27   | Polea                         | 3297    | 1593   | 1593   |
| 28   | Tornillo Ensanchador Motor    | 1593    | 1870   | 1870   |
| 29   | Conjunto Soporte Motor        | 9081    | 00011  | 00011  |
| 30   | Motor                         | 00011   | 1594   | 1594   |
| 31   | Eje                           | 1594    | 500    | 500    |
| 32   | Rodizio                       | 500     | 70367  | 70368  |
| 33   | Pie Goma                      | 70367   | 1985   | 1985   |
| 34   | Eje Volante                   | 1985    | 03914  | 03914  |
| 35   |                               | -       | 71621  | 71621  |
| 36   | Interruptor Tecla Clave       | -       | 71575  | 71575  |
| 37   | Cable Gland PG 13,5           | -       | 71600  | 71600  |
| 38   | Apietre Terminal TA-6         | -       |        |        |
|      | Cable H07RN Inj 1x1,5 Hepr    |         |        |        |

# ESQUEMA ELÉTRICO MBI-05



# ESQUEMA ELÉTRICO MBI-25/40





**CERTIFICADO DE CONFORMIDADE**  
*Conformity Certificate*

**N° 218.083/16**

A ABNT concede o Certificado de Conformidade de Produto à empresa:  
*ABNT grants the Product Conformity Certificate to the company:*

**GpanizInd. de Equipamentos para Alimentação Ltda.**  
CNPJ: 90.771.833/0001-49

Para o(s) produto(s):  
*For the product(s):*

**Segurança de Aparelhos Eletrodomésticos e Similares**

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

Rua Adolfo Randazzo, 2010  
Caxias do Sul - RS - CEP: 95034-970

Atendendo aos requisitos do Procedimento Específico 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 Inmetro nº371 de 29/12/2009  
Portaria Inmetro nº328 de 08/08/2011  
Portaria Inmetro nº402 de 01/08/2012

E aos requisitos da Norma:  
*And the requirements of the Standard:*  
ABNT NBRNM60335-1:2010  
IEC 60335-2-64:2008

Sistemada Certificação: 5  
*Models System: 5*

Auditoria de Renovação realizada nas datas: 04 de dezembro de 2015  
*Renovation Audit held on:*

Primeira concessão: 19/06/2013  
*First concession:*

Período de validade:  
*Validity period*

**27/09/2016 a 27/09/2019**

Este certificado cancela e substitui o de nº 218.071/13  
Rio de Janeiro, 27 de setembro de 2016



*Sergio Pacheco*  
Sergio Pacheco  
Gerente de Certificação de Produto  
*Product Certification Manager*

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 218.083/16**

| Marca     | Modelo              | Descrição  | Código de Barras<br>(se aplicável) |
|-----------|---------------------|--|------------------------------------|
| GPANIZ    | AM 05 127V 60Hz     | Família 05<br>Amassadeira Semi-Rápida<br>Aparelho Classe 1 | N/A                                |
|           | AM 05 220V 60Hz     |  |                                    |
|           | AM 15 127V 60Hz     |  |                                    |
|           | AM 15 220V 60Hz AM  |  |                                    |
|           | 25 127V 60Hz AM 25  |  |                                    |
|           | 220V 60Hz MBI-05    |  |                                    |
|           | 220V 60Hz MBI-05    |  |                                    |
|           | 127V 60Hz MBI-25-SS |  |                                    |
|           | 220V 60Hz MBI-25-SS |  |                                    |
|           | 127V 60Hz MBI-40-SS |  |                                    |
|           | 220V 60Hz MBI-40-SS |  |                                    |
| 127V 60Hz |                     |  |                                    |

**Laboratório / CRL:**

|                                       |                |          |
|---------------------------------------|----------------|----------|
| <i>Laboratory / CRL:</i>              | T esttec h     | CRL 0377 |
| <b>Relatório de Ensaio Nº / Data:</b> | BR Cert        | CRL 0287 |
| <i>Test Report Number / Date:</i>     | ETD0404/2016   | 26/04/20 |
|                                       | OS1254-2016 03 | 16       |

**Observações Gerais:**  
*General Observations*

0  
 5/09/2016

A validade deste certificado está atrelada à realização das avaliações de manutenção e tratamento de possíveis não conformidades de acordo com as orientações da ABNT previstas no procedimento específico. Para verificação da condição atualizada de regularidade deste Certificado de Conformidade deve ser consultado o banco de dados de produtos e serviços certificados do Inmetro. Este certificado está sujeito ao contínuo atendimento ao Procedimento Geral para Avaliação da Conformidade, ao Procedimento 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](http://www.abnt.org.br). Este certificado está vinculado ao contrato nº 218.CP.133/2012, 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 3.** *Compliance 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 electronic address: [www.abnt.org.br](http://www.abnt.org.br). This certificate is related to the contract nr 218.CP.133/2012 and for the location above indicated. Certificate valid only together with pages 1-3*



Rio de Janeiro, 27 de setembro de 2016



**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 Técnica 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 0,360m<sup>3</sup> 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:

üA não execução dos serviços de revisão e lubrificação constantes no Manual de Instrução do equipamento;

üO emprego de peças e componentes não originais e não recomendadas pela empresa;

üModificação do produto e conseqüente alteração das características técnicas de funcionamento, com exceção às executadas pela empresa;

üUtilização das máquinas e equipamentos para outras funções que não sejam as indicadas pelo fabricante;

ü 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.

## TÉRMINO DE GARANTÍA

La empresa se compromete con la garantía de 6 (seis) meses referente al producto abajo calificado, a partir de la fecha de la reventa al cliente final, mediante las siguientes condiciones y normas:

- 1) La empresa no cubrirá en ningún caso defectos y riesgos en la pintura o amasamiento derivados del transporte, debiendo éstos ser exigidos del transportista en el momento de la entrega, o sea, recepción de la mercancía. También no tendrán garantía equipos expuestos al tiempo, o que por alguna forma después de su uso hayan quedado mucho tiempo sin funcionamiento, pues podrá aparecer óxido en las partes de movimiento no lubricadas.
- 2) La garantía no cubrirá vidrios, lámparas, fusibles, llaves contactoras, resistencias, termostatos, regulador de temperatura, relés, válvulas solenoides de agua y válvula solenoide de gas, pues son componentes sensibles a las variaciones de tensión eléctrica, transporte no apropiado, instalaciones No apropiadas y sin protección.
- 3) El motor eléctrico, cuando está dañado, debe ser encaminado a la Asistencia Técnica de los respectivos fabricantes, debiendo ocurrir un previo contacto con GASTROMAQ.
- 4) El cliente tendrá el derecho a Asistencia Técnica en el lugar de uso de la máquina cuya medida de la misma sea mayor que 0,360m<sup>3</sup> o peso superior a 94kg. En caso de que la máquina no se encuadre en las medidas citadas, la misma deberá ser enviada a la Asistencia Técnica Autorizada más cercana. En caso de que se constata que hubo mal uso o instalación inadecuada del equipo, la visita, el desplazamiento y los costos de la reparación correrán por cuenta del usuario, aun en el período de garantía.
- 5) La garantía establecida por la fábrica se refiere a las máquinas que en servicio y uso normal presentan defectos de material o montaje. La fábrica se reserva el derecho de dar opiniones y no autoriza a otras personas a juzgar defectos presentados durante la vigencia de la garantía. La garantía cubrirá los costos de la mano de obra siempre que sea realizada por la Asistencia Técnica Autorizada. Se excluyen de la garantía defectos o averías resultantes de accidentes por negligencia en las operaciones.
- 6) La empresa no se responsabiliza por modificaciones en el producto, salvo los cambios realizados por la propia fábrica.
- 7) Después de 3 (tres) meses de uso, se considerará fuera de garantía todas las piezas o accesorios que tengan desgaste natural o acelerado tales como: rodamientos y retenes, discos del Molidor de Carne y del Preparador de Alimentos; El globo, la paleta y la espiral de la batidora planetaria; Filtros de la modeladora; Trefilas, caracoles y alimentadores de extrusión.



8) Las regulaciones, lubricaciones, ajustes y limpieza del equipo, oriundos de su uso y funcionamiento, no serán cubiertos por la garantía, debiendo correr por cuenta del propietario.

9) EXTINCIÓN DE LA GARANTÍA:

üLa no ejecución de los servicios de revisión y lubricación constantes en el Manual de Instrucción del equipo;

üEl empleo de piezas y componentes no originales y no recomendados por la empresa;

üModificación del producto y consecuente alteración de las características técnicas de funcionamiento, con excepción de las ejecutadas por la empresa;

üUtilización de las máquinas y equipos para otras funciones distintas de las indicadas por el fabricante;

ü Durante el período de validez de la garantía.

Obs: Para cualquier demanda judicial queda elegido el Foro de la Comarca de Caxias do Sul (RS), con renuncia a cualquier otro, por más privilegiado que sea o venga a ser.

## LISTA DE REVISÕES MÁQUINA

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

## LISTA DE REVISÕES MANUAL

| Revisão | Nº Série Inicial | Nº Série Final | CDA  | Descrição   |
|---------|------------------|----------------|------|---|
| 00      | 010113XXXXXX     | 120813XXXXXX   | *    |   |
| 01      | 160714XXXXXX     | 170714XXXXXX   | 749  |   |
| 0       | 170714XXXXXX     | 310714XXXXXX   | 1494 |   |
| 2       | 281015XXXXXX     | 131116XXZXXX   | 2021 | Alterado esquema elétrico, alterado vista explodida painel elétrico, alterado componentes elétricos de acordo com o SSV5        |
| 0       | 141116XXXXXX     | 140217XXXXXX   | 2178 | Revisado tabelas de item das máquinas MBI-05/25/40 nas Páginas 14 e 15.   |
| 4       | 140217XXXXXX     | 040717XXXXXX   | 236  | Acrescentado vista explodida dos painéis MBI-25 na pag.15, acrescentado esquema elétrico na pag.21, ajustado páginas do manual. |
| 3       | 050717XXXXXX     | 260318XXXXXX   | 0    | Incluído sistema V6 MBI 05 e 40.  |
| 5       |                  |                | 279  | Padronizado para novo modelo de manual.   |
| 07      | 270318XXXXXX     | -              | 1    |   |

6

279

\* Alterado conforme layout novo. Modelo SSV1.

## CRONOGRAMA DE MANUTENÇÃO

| NÚMERO | DESCRIÇÃO                   | PERIODICIDADE |
|--------|-----------------------------|---------------|
| 0      | ESTICAR CORREIAS            | 1.800 HORAS   |
| 1      | TROCAR ROLAMENTO MANCAIS    | 15.000 HORAS  |
| 0      | TROCAR CORREIAS             | 4.000 HORAS   |
| 2      | LIMPEZA SISTEMA ELÉTRICO    | 1.800 HORAS   |
| 0      | REAPERTO SISTEMA ELÉTRICO   | 1.800 HORAS   |
| 3      | LIMPEZA EXTERNA EQUIPAMENTO | DIÁRIA        |

0

4

0

5

0

6