

GRANO

Manuais de Instruções e Operações

AEG25

Amassadeira Espiral
AEG25

ÍNDICE

• Avisos Importantes.....	2
• Introdução.....	2
• Normas de Segurança.....	2
• Transporte.....	3
• Conheça seu produto.....	3
• Cuidados com a Instalação.....	3
• Painel de Comando.....	3
• Aprenda a usar a sua amassadeira espiral.....	4
• Manutenção.....	4
• Limpeza.....	4
• Avisos Importantes.....	4
• Vista Explodida.....	5
• Lista de Peças.....	6
• Esquema Elétrico.....	7
• Dimensões.....	8
• Garantia.....	9

Amassadeira Espiral AEG 25

AVISOS IMPORTANTES

- Conservar com cuidado este manual para qualquer outra consulta;
- A instalação deve ser de acordo com as instruções do fabricante e por pessoas qualificadas;
- Para eventuais reparos, dirigir-se exclusivamente a um centro de assistência técnica autorizado pelo fabricante e solicitar peças de reposição originais;
- A não compreensão dos avisos acima pode comprometer a segurança do operador;
- Entre em contato com o fabricante para conseguir o endereço da autorizada mais próxima de você;
- O fabricante reserva-se o direito de modificar, em qualquer momento e sem prévio aviso o conteúdo desse manual.

INTRODUÇÃO MANUAL DE USO E MANUTENÇÃO

- O fabricante, com este manual de uso e manutenção, quer proporcionar informações técnicas para uma correta instalação e um correto funcionamento do seu equipamento. O usuário tem o dever e a responsabilidade de guiar-se por este. Junto com a descrição e das características, do funcionamento, da instalação e da manutenção se evidenciam os aspectos que se referem a segurança do operador.
- Antes do uso da máquina é necessário consultar este manual, aconselhamos ler com atenção e seguir rigorosamente as instruções recomendadas. No que se refere a segurança do operador, a máquina deve estar sempre em perfeitas condições.
- Este manual, é parte integrante da máquina e deve ser conservado em lugares de fácil acesso, conhecido por todos os operadores e colocado a disposição das pessoas que se encarregam das operações e reparações da máquina.

NORMAS DE SEGURANÇA

- Antes de colocar em funcionamento é necessário consultar este manual. Aconselhável ler com atenção e seguir rigorosamente as instruções recomendadas. No que se refere à segurança do operador, a máquina deve estar sempre em perfeitas condições;
- Em fase de localização e manutenção de avarias, tome sempre as medidas idôneas para prevenir qualquer danos às pessoas e à máquina;
- Nunca utilize o equipamento além da capacidade máxima permitida;
- Nunca mexa ou insira qualquer tipo de objeto dentro da cuba com o equipamento em movimento;
- Ao terminar qualquer operação de remoção ou neutralização de qualquer parte relacionada à segurança, (sensores, proteções e etc.) reponha em seu lugar e revise os mecanismos de segurança certificando-se de que os mesmos estejam posicionados corretamente;
- Se o cordão de alimentação estiver danificado, o mesmo deve ser substituído pelo fabricante, agente autorizado ou pessoa qualificada, a fim de evitar riscos.

Amassadeira Espiral AEG 25

TRANSPORTE

- A mercadoria viaja a risco do cliente. Eventuais contestações sobre o estado defeituoso da máquina deverão ser evidenciados ao transportador no momento da entrega.

CONHEÇA SEU PRODUTO

Aplicações:

Projetada como amassadeira de massas pesadas (massas de pães, pizzas, etc.) funciona com até 25 quilos de massa pronta. Atende ao trabalho constante em cozinhas industriais, hotéis, panificadoras, padarias e similares com muita eficiência, rapidez e qualidade.

Características:

A Batedeira AEG 25 é fabricada em aço carbono SAE 1020 com acabamento em pintura epóxi, cuba em aço inoxidável e batedores em ferro fundido. Em relação à segurança, existe um sistema que é acionado quando o próprio usuário tenta entrar em contato com a parte interna da cuba com a máquina em funcionamento. O sistema desativa a máquina imediatamente com a abertura da grade de proteção.

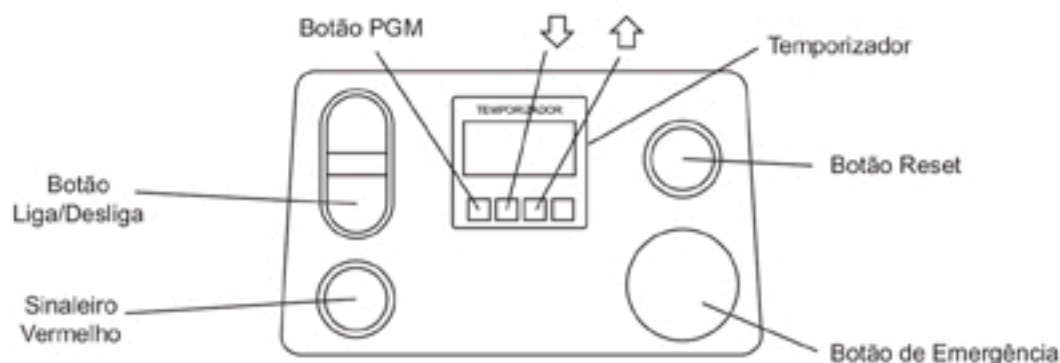
CUIDADOS COM A INSTALAÇÃO

- Instale seu equipamento em uma superfície plana;
- É indispensável que a rede em que for instalado o equipamento tenha a tensão estável. Caso sua rede for instável recomenda-se o uso de estabilizador. Deve ter as seguintes condições:

de 123 a 130V Monofásico 110V	de 215 a 225V Trifásico 220V
de 215 a 225V Monofásico 220V	de 370 a 390V Trifásico 380V





- A ligação deve ser efetuada da seguinte forma:
Para máquina monofásica.....Ligar o fio fase, o fio neutro (azul) e o fio terra (verde/amarelo);
Para máquina trifásica 220V.....Ligar as três fases e o fio terra (verde/amarelo)
Para máquina trifásica 380V.....Ligar as três fases, o fio neutro (azul) e o fio terra (verde/amarelo)

PAINEL DE COMANDO



Amassadeira Espiral AEG 25

APRENDA A USAR SUA AMASSADEIRA ESPIRAL

- 1° - Ligar a máquina na rede elétrica;
 - 2° - Posicionar a CHAVE GERAL da lateral da máquina na posição ON;
 - 3° - Levantar o aramado e adicionar os primeiros ingredientes da sua receita dentro da cuba;
 - 4° - Abaixar totalmente o aramado;
 - 5° - Verificar se o botão EMERGÊNCIA está totalmente puxado para fora (posição de trabalho);
 - 6° - Pressionar o botão RESET, os leds vermelhos param de piscar e acende o led verde;
 - 7° - Pressionar o botão LIGA para ajustar o TEMPORIZADOR;
 - 8° - Selecionar o tempo de operação no TEMPORIZADOR da máquina: Pressionando PGM ela automaticamente irá para a opção (t1), determine o tempo nas teclas  . Pressionando PGM novamente irá para a opção (t2), determine o tempo nas teclas   e volte a pressionar PGM para salvar a velocidade e o tempo escolhidos;
 - 9° - Pressionar duas vezes o botão LIGA para ela começar a trabalhar;
 - 10° - Esgotado o TEMPO selecionado ela se desligará automaticamente;
- NOTA: O batedor e a cuba devem girar obrigatoriamente no sentido HORÁRIO.

MANUTENÇÃO

- Caso seja necessário algum tipo de manutenção no aparelho, a mesma deve ser executada por pessoas com experiência técnica de manutenção. Como precaução de segurança, somente um técnico autorizado GRANO pode realizar tal atividade. Antes de executar a manutenção deve-se:

1° Passo: Girar a Chave Geral na posição OFF (desligar a chave geral);

2° Passo: Desligar o equipamento da energia elétrica.

LIMPEZA

- Certifique-se de que o equipamento está desconectado da rede elétrica quando fizer a limpeza.

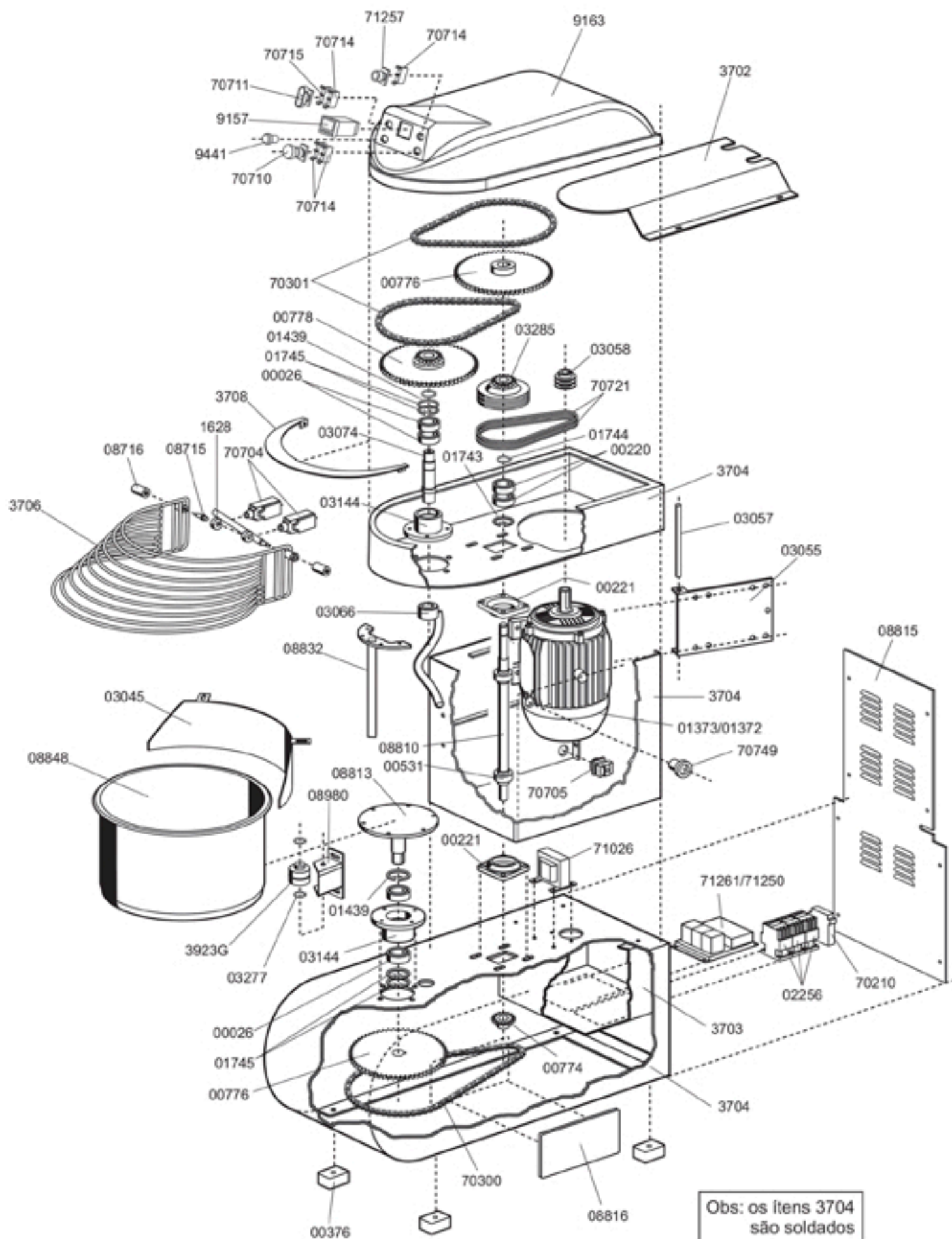
OBSERVAÇÕES:

- Sempre limpar ao final de cada processo as partes que ficam em contato com a mistura.
- Não utilize jatos de água para executar a limpeza, isto poderá danificar o equipamento.
- Não utilize objetos cortantes como facas, espátulas de metal, estiletes e etc.
- Utilize somente um pano úmido para fazer a limpeza da cuba.
- Nunca deixe resíduos de água no fundo da cuba.

AVISOS IMPORTANTES

- Conservar este manual para eventuais consultas.
- A instalação deve ser de acordo com as instruções do fabricante e realizadas por pessoas qualificadas. Para reparos eventuais dirija-se a um centro técnico autorizado. Utilize somente peças originais.

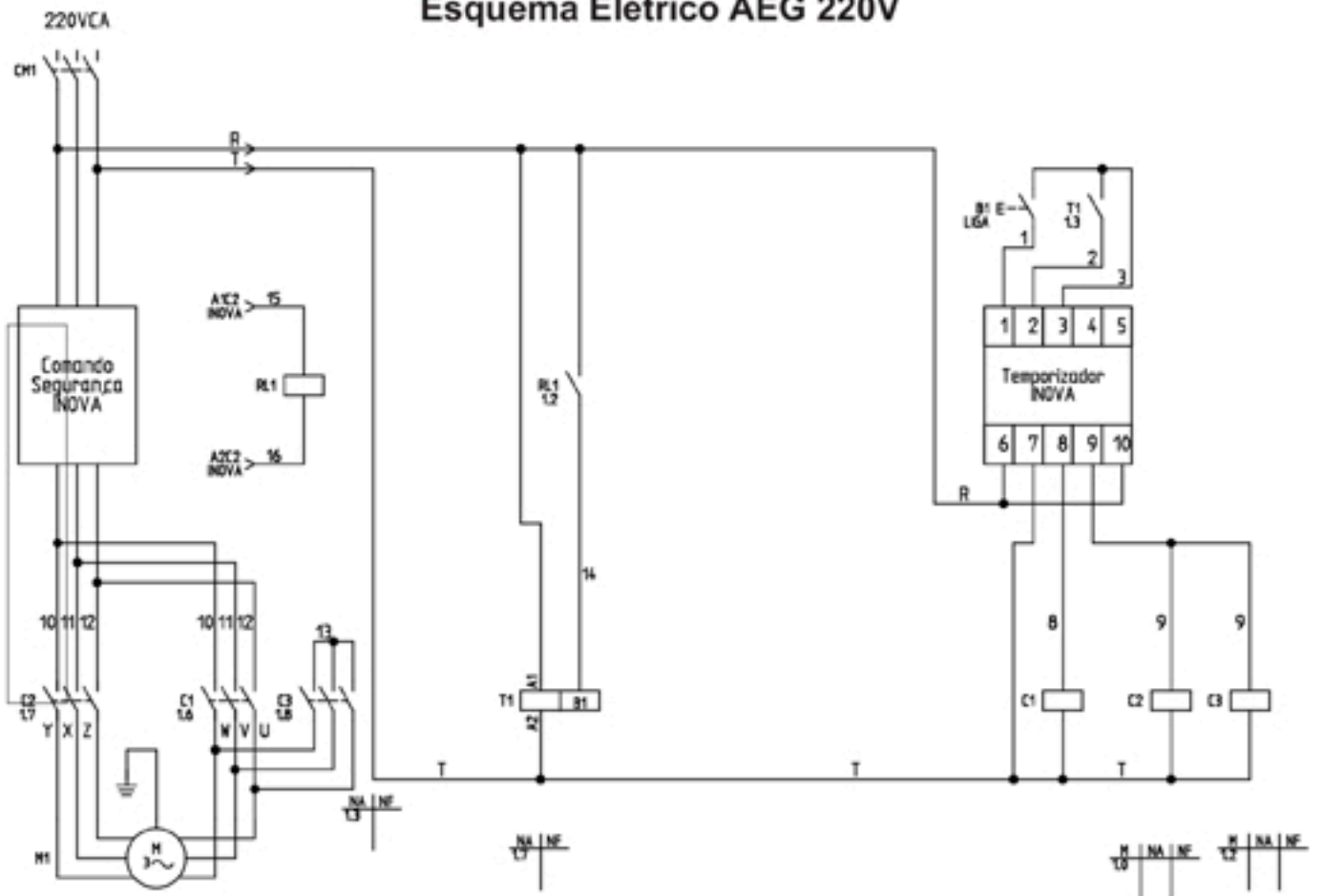
Vista Explodida



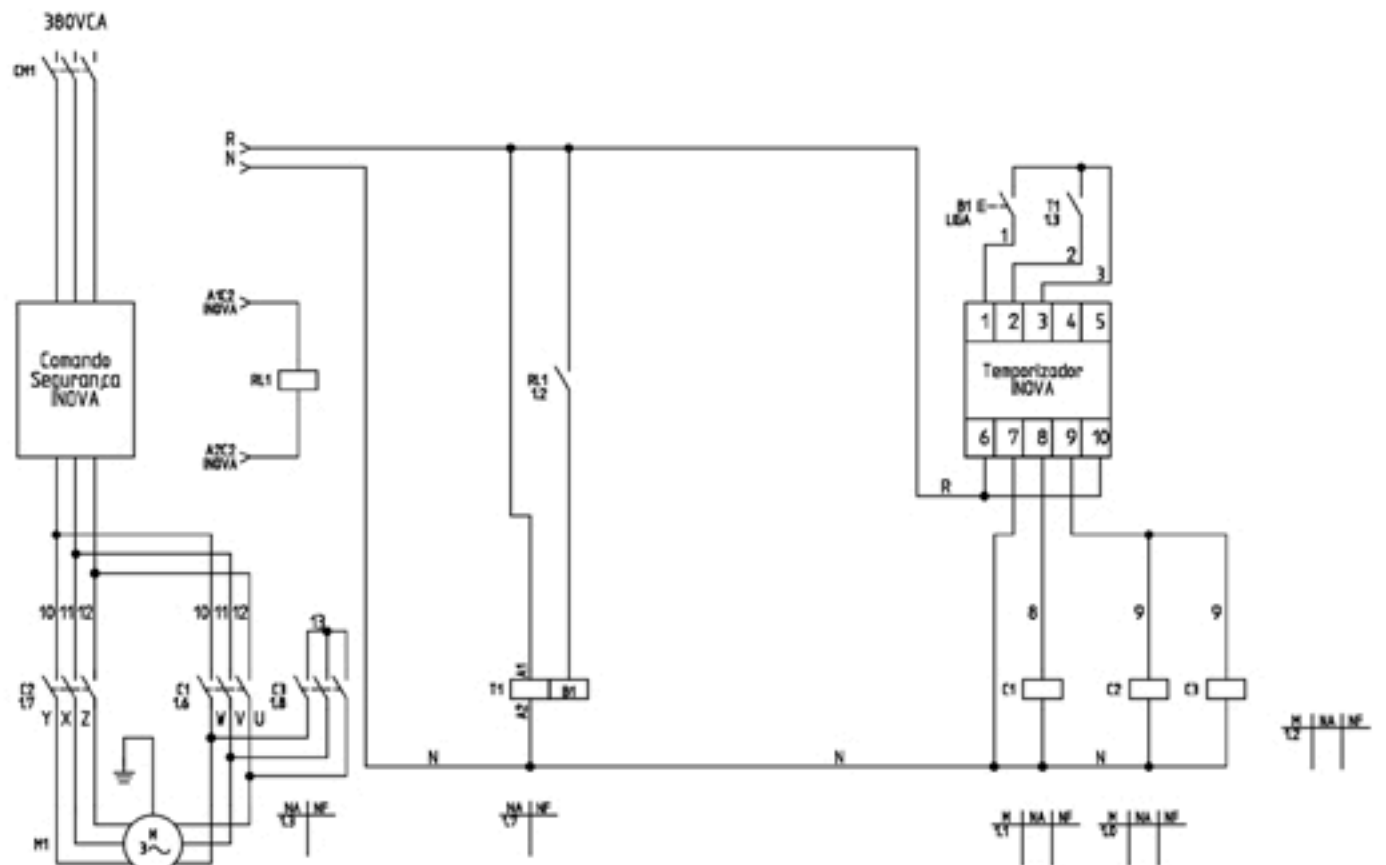
UTILITÁRIO REF.: AEG 25

CÓDIGO	DESCRIÇÃO DAS PEÇAS	CÓDIGO	DESCRIÇÃO DAS PEÇAS
1628	- ACIONADOR MICRO INTERNO	03055	- CONJUNTO SUPORTE MOTOR
3702	- PROTEÇÃO SUPERIOR CHICOTE ELÉTRICO	03057	- EIXO SUPORTE DO MOTOR
3706	- CONJUNTO PROTEÇÃO ARAMADO	03058	- POLIA DO MOTOR 35MM F 29 US
02256	- CONTACTORA CWM 220V 50/60HZ	03066	- BATEDOR ESPIRAL FFN
3703	- BASE COMANDO ELÉTRICO	03074	- EIXO MANCAL SUPERIOR DIANTEIRO
9157	- TEMPORIZADOR INOVA INV-1815	03144	- MANCAL INF/SUP DIANTEIRO
70714	- BLOCO CONTATO 1 NF CLP 101	03285	- CONJUNTO POLIA TRANSMISSÃO
71261	- ACIONADOR SEG INV 118 04 TRIF 380V	3704	- CONJUNTO ESTRUTURA
71258	- ACIONADOR SEG INV 118 04 TRIF 220V	08715	- SUPORTE PROTEÇÃO ARAMADO
3708	- PROTEÇÃO FRONTAL	08716	- ESPAÇADOR PROTEÇÃO ARAMADO
70704	- CHAVE FIM DE CURSO	08810	- EIXO PRINCIPAL
70714	- BLOCO CONTATO 1 NF CLO 101	08813	- CONJUNTO EIXO INFERIOR CUBA
70715	- BLOCO CONTATO 1 NA CLP 110	08815	- TAMPA TRASEIRA
70710	- BOTÃO EMERGÊNCIA VM CLE 240	08816	- TAMPA LUBRIFICAÇÃO
70711	- BOTÃO DUPLO 22MM IP65 CLBD (WEG)	08848	- PANELA INOX
71026	- TRAFÓ ISOLA 60V 2A ENTRADA 220V	03277	- ANEL ELÁSTICO
71257	- BOTÃO FACEADO PULSADOR AZUL	3923G	- CAPA ROLAMENTO MENOR
9441	- SINALEIRO VERMELHO	80814	- ROLAMENTO 6202 ZZ
9163	- TAMPA SUPERIOR	70721	- CORREIA A29
00026	- ROLAMENTO 6007 2RS	70749	- ENCOSTO ARAMADO
00221	- MANCAL F 207 DS AE	00376	- PÉ BORRACHA
00220	- ROLAMENTO 6306 2RS	70301	- CORRENTE (880MM)
00531	- ROLAMENTO UC 207	70300	- CORRENTE ASA 40/1 (1120MM)
00774	- ENGRENAGEM AE 15/25/40 Z 16 PINHÃO	08832	- CONJUNTO SEPARADOR
00776	- ENGRENAGEM AE 15/25/40 Z 54	08980	- CONJUNTO ENCOSTO PANELA
00778	- ENGRENAGEM PINHÃO 16/Z 54 AE 15/25/40	03144	- MANCAL INF/SUP DIANTEIRO
01373	- MOTOR TRIFÁSICO 1,6/2,5CV 380V P8/4 60HZ		
01372	- MOTOR TRIFÁSICO 1,6/2,5CV 220V P8/4 60HZ		
01439	- ANEL ELÁSTICO E 35		
01743	- ANEL ELÁSTICO I 72		
01744	- ANEL ELÁSTICO E 30		
01745	- ANEL ELÁSTICO I 62		
03045	- CONJUNTO PROTEÇÃO MASSA		

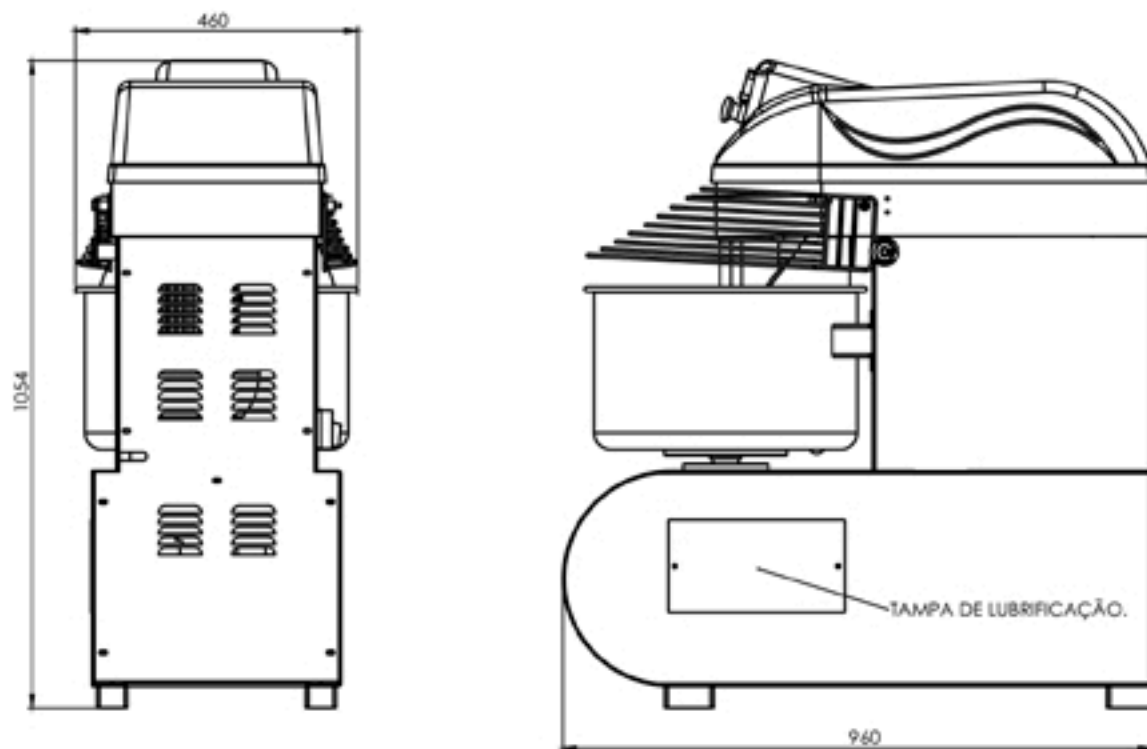
Esquema Eléctrico AEG 220V



Esquema Eléctrico AEG 380V



DIMENSÕES:



MOTOR:1.6/2.5CV
DUAS VELOCIDADE PRÉ PROGRAMADAS.
CAPACIDADE MÁXIMA DE 25Kg DE MASSA PRONTA.

TERMO DE GARANTIA

Todas as partes que compõem o equipamento, exceto o motor, estão garantidas por 1 ano, no que se referem a defeitos de fabricação a partir da data de emissão da nota fiscal.

Esta garantia será cancelada nos seguintes casos:

- Mau uso do equipamento;
- Caso o conserto do equipamento tenha sido feito por pessoas não autorizadas;
- Remessa do equipamento para consertos sem prévia consulta;
- Não apresentação da nota fiscal de compra junto a assistência técnica.

ATENÇÃO!

Embora a **GRANO INDÚSTRIA DE EQUIPAMENTOS PARA ALIMENTAÇÃO LTDA** não se responsabilize pela garantia dos motores elétricos, estes possuem 1 ano de garantia por parte do fabricante, a contar da data de emissão da nota fiscal de venda. Para usufruir desta garantia,



Data de Aquisição: _____

Número da Nota Fiscal: _____

Número de Série da Máquina: _____

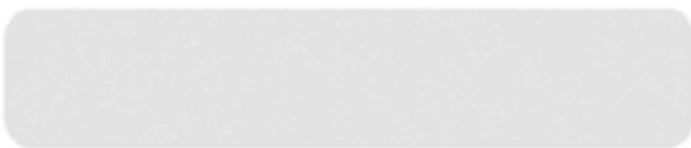
Nome do Cliente: _____

Nº de Série

Modelo:

Revenda:

Telefone:



GRANO EQUIPAMENTOS

www.grano.ind.br

FALE CONOSCO

Assistencia@grano.ind.br