

DOCUMENTAÇÃO

Aos cuidados da Chefia de Projeto da Qualidade – CQUAL/CORPQ/CGCOM/DIRAD

Pregão Eletrônico 90011/2024

ITEM 13 - Batedeira planetária comercial com capacidade volumétrica mínima de 5L.

Estrutura ou suporte para o motor em aço, com acabamento em pintura epóxi. Cuba em aço inox. Sistema de engrenagens helicoidais, com, no mínimo, três níveis de velocidade. Sistema de troca de velocidade progressiva. Acessórios mínimos inclusos: batedor espiral ou gancho (indicado para massas consistentes, devendo ser utilizado preferencialmente em velocidade baixa), batedor tipo raquete (para massas médias), e batedor do tipo globo (para massas leves). Dispositivo de segurança no acesso à cuba, com grade e desligamento automático. Motor: ¼ CV, no mínimo. Dimensionamento da fiação, plugue e conectores elétricos compatíveis com a corrente de operação. Tensão (voltagem): bivolt. Indicação da tensão (voltagem) no cordão de alimentação (rabicho) do aparelho. Cordão de alimentação com 1,5 m de comprimento, como mínimo.

Fabricante: G. PANIZ IND. DE EQUIPAMENTOS PARA ALIMENTAÇÃO LTDA

Fornecedor: G. PANIZ IND. DE EQUIPAMENTOS PARA ALIMENTAÇÃO LTDA

RELATÓRIO FOTOGRÁFICO



G.PANIZ



Manual de Instrução



BP 05 G2

BP 12 G2

Batedeiras Planetárias

ÍNDICE

Apresentação - Finalidade	3
Instruções de Segurança.....	3
Aspectos de segurança.....	4
Recebimento e do produto.....	5
Instalação	5
Características Técnicas	6
Painel de instrumentos.....	07
Instruções de uso.....	08
Acessórios.....	07
Limpeza.....	09
Manutenção.....	09
Ocorrência de Defeitos.....	09
Esquema Elétrico.....	10
Termo de Garantia.....	12
Lista de Revisões Máquina.....	14
Cronograma de Manutenção.....	15
Lista de Revisões Manual.....	15

APRESENTAÇÃO

A empresa, especializada no ramo de máquinas para alimentação, oferece uma variada linha de produtos que atende 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 inclusive para cozinhas residenciais e industriais.

Todos os produtos são fabricados com materiais de alta qualidade dentro das normas de segurança e higiene das leis vigentes.

FINALIDADE DO MANUAL

A finalidade deste manual é passar ao usuário informações necessárias sobre o produto adquirido. Leia este manual atentamente e terá a orientação correta para melhor aproveitamento e durabilidade do equipamento.

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

O aparelho não deve ser utilizado por crianças ou pessoas com capacidade física, sensorial ou mental reduzida ou que tenha falta de experiência ou conhecimento, exceto se receberam instruções quanto ao uso deste equipamento por pessoa responsável pela sua segurança.

Tensão Perigosa IEC 60417-5036



Indica os riscos decorrentes de tensões perigosas

Terra de Proteção IEC 60417-5019



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

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.

Verifique se a tensão do 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.

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: A Batedeira Compacta **BP-05G2** não contempla a NR-12, já a **BP-12G2** possui todos os sistemas de segurança exigidos pela norma.

Batedeiras Planetárias: As descrições das máquinas e sua utilização prevista podem ser visualizadas a partir da página 8.

Esquema Elétrico: Para a visualização da esquemática do comando elétrico conforme a tensão 127V/220V Monofásico a partir da página 10.

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 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 página 08.

Manutenção: Procedimentos para manutenção, cabo danificado, desgaste da correia, verifique página 09.

RECEBIMENTO DO PRODUTO

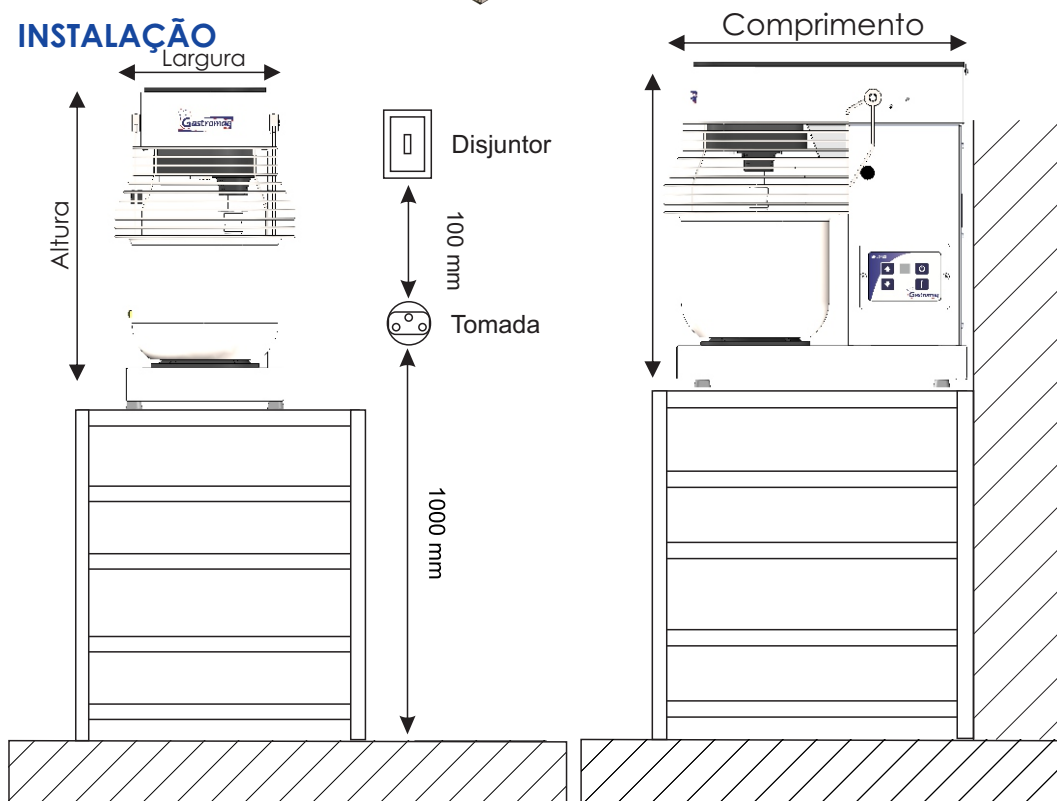
Ao receber o produto, recomendamos cuidado e inspeção para detectar qualquer avaria proveniente do transporte, tais como:

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

OBSERVAÇÃO: Em casos de avaria no recebimento seja ele por qualquer motivo acima mencionado, a fábrica não se responsabiliza.



INSTALAÇÃO



ESTE EQUIPAMENTO NECESSITA DE:

 CONEXÃO ELÉTRICA

 TOMADA

 ÁREA PARA MANUTENÇÃO

 TERMINAL TERRA

 DISJUNTOR

- Instale seu equipamento em área bastante arejada;
- A instalação do equipamento deve ser feita em área plana e não inflamável com temperatura entre 5°C a 25°C.
- Deixe um espaço de pelo menos 50 cm em torno do equipamento;
- Verifique se a tensão da rede elétrica é a mesma do seu equipamento.
- Nunca use extensões ou 'T' para a ligação dos equipamentos;
- Não remova o pino terra do cabo elétrico;
- Utilize tomadas para 10A com pino 4 mm conforme NBR 14136.

É obrigação do cliente o aterramento do equipamento, a G.Paniz não se responsabiliza pelos danos causados pelo não aterramento.

MODELO	BP-05G2	BP-12G2
Alimentação elétrica	Monofásica	
Potência (kW)	0,8	1,2
Frequência (Hz)	50-60	50-60
Tensão (V)	127V-220V	
Consumo elétrico (kWh)	0,25	0,65
Corrente nominal (A)	1,8	5,2
Cordão de alimentação (mm)	3x0,75mm	3x1,5mm
Peso (kg)	14,5	29,5
Motor (W)	800	1200

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

As Batedeiras são projetadas para fabricação de massas leves e médias, como massas de panquecas, claras em neve, cremes. Atende o trabalho constante em cozinhas industriais, panificadoras, padarias e similares com muita eficiência, rapidez e qualidade.

As Batedeiras Planetárias são fabricada em aço carbono com acabamento em pintura epóxi, cuba em aço inoxidável e batedores (globo, raquete e espiral) em alumínio. **Possuem 10 velocidades diferentes.**

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS					
PRODUTO	MODELO	MOTOR	POTÊNCIA	CAPACIDADE DE PRODUÇÃO	Dimensões AxLxC (mm)
BATEDEIRA PLANETÁRIA	BP-05 G2	130VCC 800W Monofásico	0,8 kW	5 L (produto pronto)	475 x 265 x 450
	BP-12 G2	130VCC 1200W Monofásico	1,2 kW	12 L (produto pronto)	580 x 325 x 585

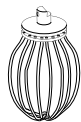
A empresa reserva-se o direito de efetuar alterações nos equipamentos sem aviso prévio



Nível máximo de ingredientes.

Respeite o nível máximo de ingredientes indicados na sua cuba.

ACESSÓRIOS



Globo: Acessório indicado para realizar batidos leves, como por exemplo: bolos, merengues e cremes.



Raquete: Acessório indicado para realizar misturas de massas médias, como por exemplo: biscoitos e pré-misturas.

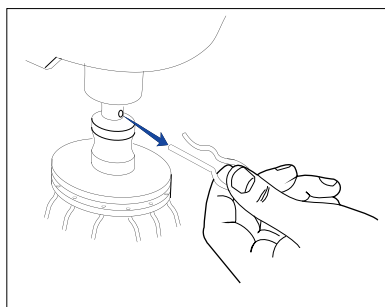
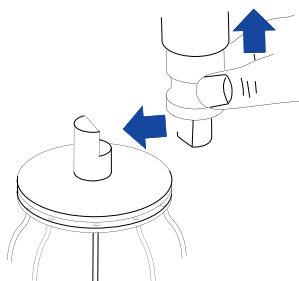


Gancho: Acessório indicado para realizar homogeneização de massas mais consistentes. **ATENÇÃO:** Não deve ser produzido nesse equipamento massas com baixa hidratação (percentual abaixo de 70%) de líquidos em relação a sólidos, como pães ou pizzas.

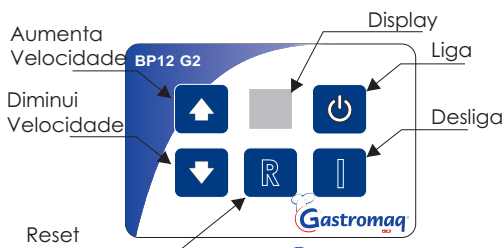
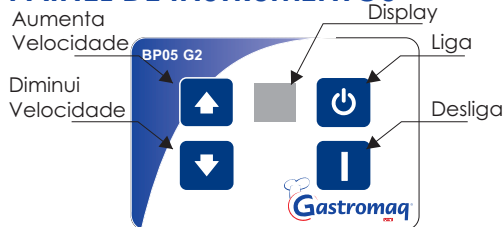
***Apenas utilizar os acessórios que acompanham a máquina.**

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

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



PAINEL DE INSTRUMENTOS



INSTRUÇÕES DE USO

Para utilizar sua máquina Batedeira Planetária, siga instruções abaixo:

1º Ligue a máquina na rede elétrica, certifique-se que a corrente elétrica seja a mesma do equipamento;

2º Levante a 'Grade' e acrescente primeiramente os ingredientes mais leves na cuba, como os farináceos;

3º Abaixee totalmente a 'Grade';

4º Certifique-se que o botão de emergência não esteja acionado, caso contrário desacione o mesmo (Este passo é apenas para modelo BP-12G2);

5º Pressione a 'Tecla Reset' localizada no painel de controles página 07 (Este passo é apenas para modelo BP-12G2).

6º Pressione a 'Tecla Liga' localizada no painel de controles pág. 07.

7º Controle a velocidade de trabalho* também no painel de controle pág.07;

8º Acrescente aos poucos os demais ingredientes de sua receita, alterando a velocidade respectivamente;

Caso seja levantada a grade, a máquina desligará pois tem sistema de segurança.

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

***A velocidade de trabalho é de: Mínimo 1 e máxima 10.**



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:

- Verifique desgaste e aperto (tensão) da correia do motor a cada 100 horas.
- Lubrifique as engrenagens a cada 200 horas de uso.

Nota: Utilize **GRAXA ESPECIAL TUTELA. ASF 360DXC3276**.

- Um eletricitista deverá fornecer serviços elétricos conforme especificações de leis locais e nacionais.

- Caso o cordão de alimentação esteja danificado, deverá ser substituído pelo fabricante ou serviço autorizado com um cordão de alimentação especial disponibilizado pelo fabricante ou serviço autorizado, com o objetivo de prevenir acidentes.

LIMPEZA

- Antes de efetuar a limpeza desligue a chave geral e retire o plug da tomada.
- Nunca utilize acessório de metal (faca, colher, etc) para não agredir as partes de aço inoxidável.
- Nunca utilize água em abundância para limpar a cuba pois a umidade poderá danificar os rolamentos.
- Para a limpeza externa, aconselha-se utilizar um pano úmido com sabão neutro. Nunca utilize mangueira de água pois poderá provocar curto circuito e danificar os componentes elétricos como motor e itens de segurança.
- A limpeza de seu equipamento deverá ser feita sempre após a sua utilização. Não utilize produtos abrasivos, somente sabão neutro.
- Este aparelho não deve ser limpo com jato de água.
- A máquina não poderá ser submergida para limpeza.
- Para limpar os acessórios, desencaixe o batedor que está sendo utilizado. Destrave o conjunto retirando o grampo. Após, puxe a bucha para cima, liberando o batedor. Para a retirada da cuba, gire a mesma para a esquerda.

OCORRÊNCIA DE DEFEITOS

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

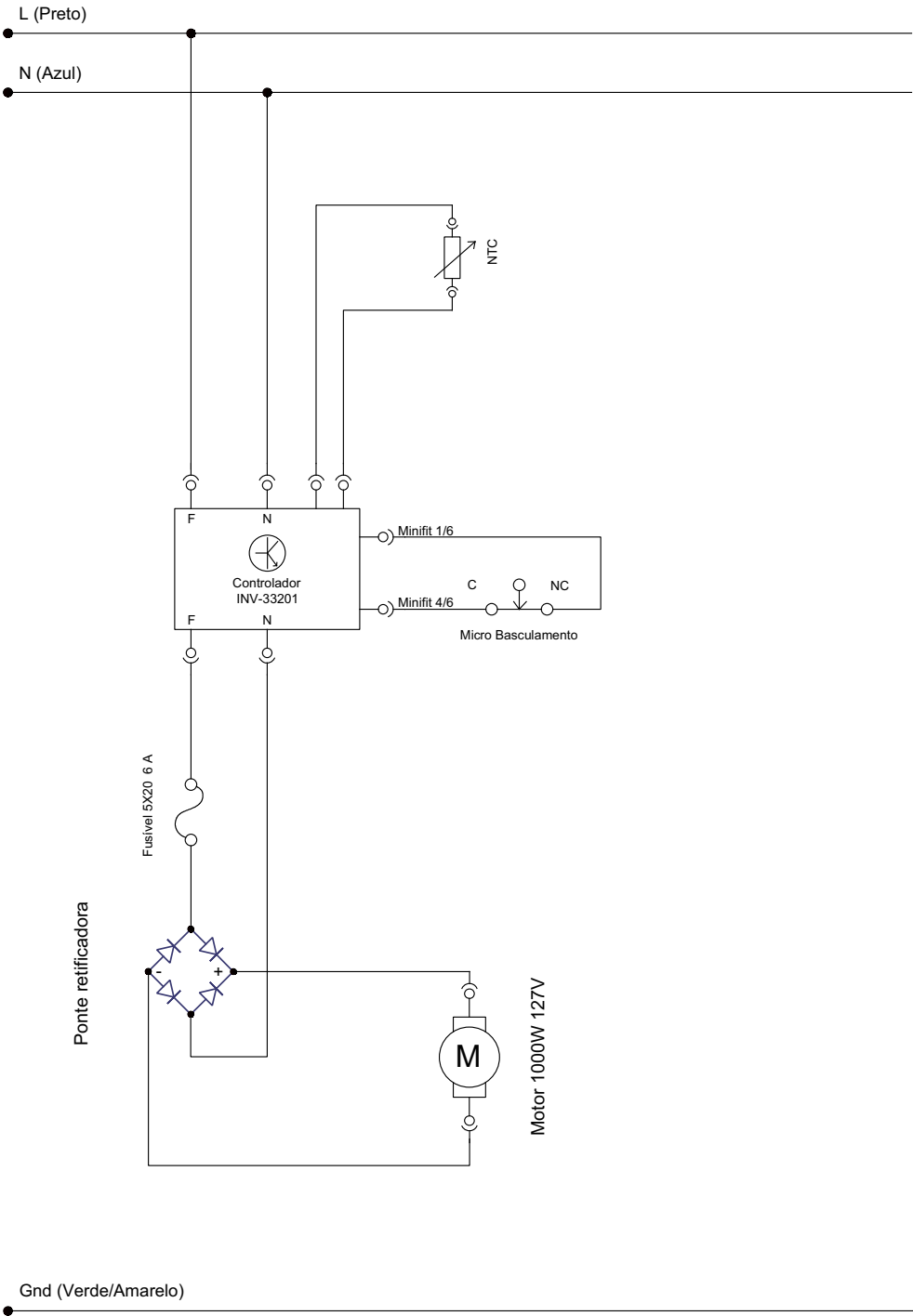
1 - Se a máquina não liga: Verifique se a tensão da máquina coincide com a do estabelecimento, verifique se o botão de emergência está totalmente puxado para fora (posição de trabalho) e verifique se a sequência de fase (somente para máquinas trifásicas) está na ordem correta.

2 - Se a máquina estiver lenta: Verifique a pressão das correias.

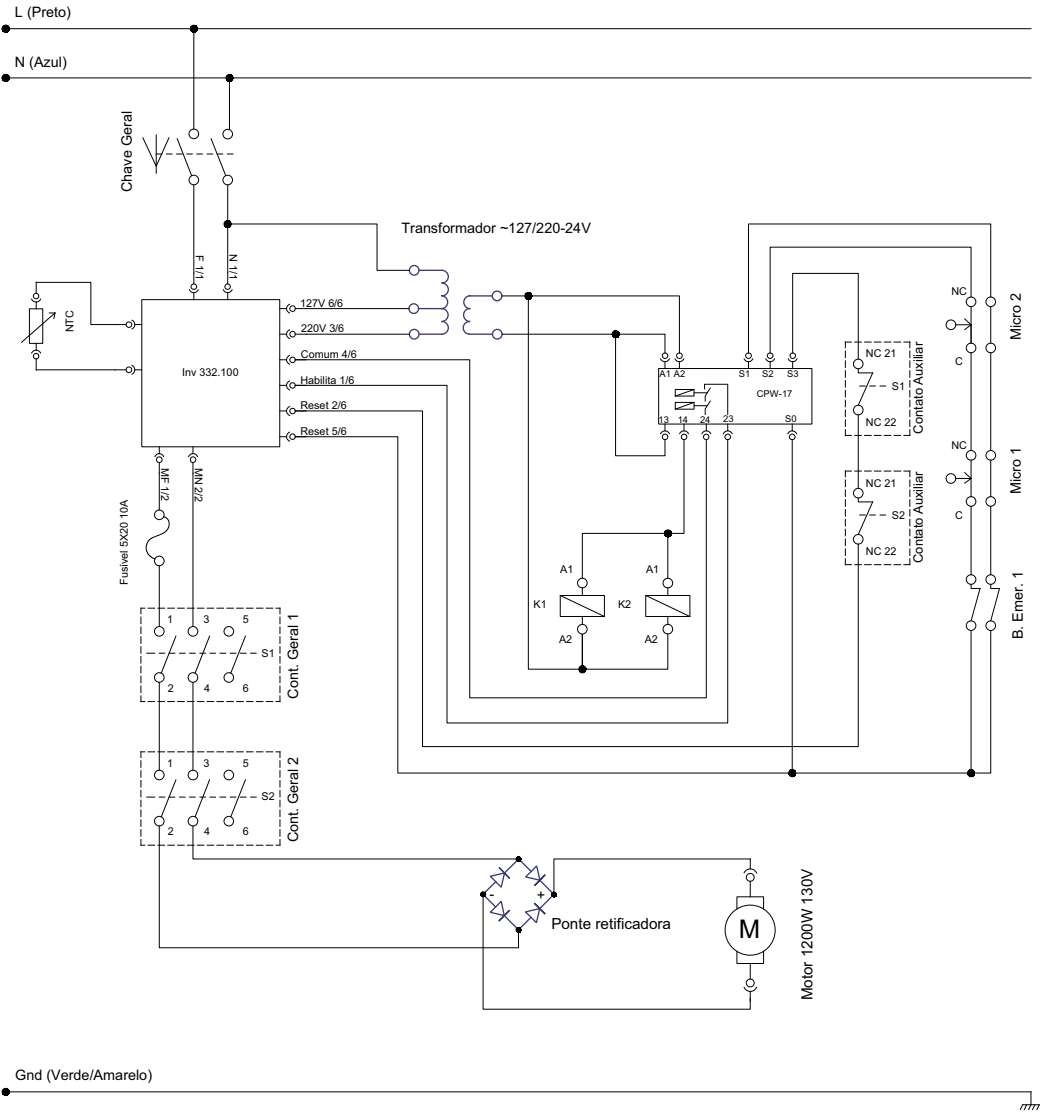
Se houver a necessidade de acionar a Assistência Técnica GPaniz, caso o equipamento não esteja funcionando conforme as especificações, tenha a nota fiscal e o Manual de Instruções em mãos e entre em contato com o Serviço de Atendimento Gpaniz que prestará esclarecimento sobre pequenos problemas que eventualmente 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 ou BP-12.

ESQUEMAS ELÉTRICOS BP-05 G2



ESQUEMAS ELÉTRICOS BP-12 G2



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.

ASSISTÊNCIAS TÉCNICAS AUTORIZADAS

Site: <https://gpaniz.com.br/assistencia-tecnica/autorizadas/>
Ou se preferir utilize o QR CODE.

Aponte a câmera do seu celular para o **QR CODE** ao lado, e tenha acesso a lista completa das assistências técnicas autorizadas.



LISTA DE REVISÕES MÁQUINA

Intervenções realizadas	<div></div> <div></div> <div></div>	<div></div> <div></div> <div></div>	<div></div> <div></div> <div></div>	<div></div> <div></div> <div></div>
Data de Intervenções	<div>___/___/20__</div>	<div>___/___/20__</div>	<div>___/___/20__</div>	<div>___/___/20__</div>
Serviço realizado	<div></div> <div></div> <div></div>	<div></div> <div></div> <div></div>	<div></div> <div></div> <div></div>	<div></div> <div></div> <div></div>
Peças reparadas ou substituídas	<div></div> <div></div> <div></div>	<div></div> <div></div> <div></div>	<div></div> <div></div> <div></div>	<div></div> <div></div> <div></div>
Condições de segurança do equipamento	<div></div> <div></div> <div></div>	<div></div> <div></div> <div></div>	<div></div> <div></div> <div></div>	<div></div> <div></div> <div></div>
Indicações conclusivas quanto as condições de segurança da máquina	<div>Conforme</div> <div><div></div></div> <div>Não Conforme</div> <div><div></div></div>	<div>Conforme</div> <div><div></div></div> <div>Não Conforme</div> <div><div></div></div>	<div>Conforme</div> <div><div></div></div> <div>Não Conforme</div> <div><div></div></div>	<div>Conforme</div> <div><div></div></div> <div>Não Conforme</div> <div><div></div></div>
Responsável	<div></div> <div></div> <div></div>	<div></div> <div></div> <div></div>	<div></div> <div></div> <div></div>	<div></div> <div></div> <div></div>

CRONOGRAMA DE MANUTENÇÃO

NÚMERO	DESCRIÇÃO	PERIODICIDADE
01	Limpeza externa	Diária
02	Limpeza sistema elétrico	1800 horas ou conforme necessidade
03	Esticar correias	1800 horas ou conforme necessidade
04	Trocar rolamento dos mancais	15000 horas ou conforme necessidade
05	Reaperto sistema elétrico	1800 horas ou conforme necessidade
06	Trocar correias	4000 horas ou conforme necessidade

Revisão N° série inicial N° série final CDA Descrição

01	290523XXXXXX			Desenvolvimento
02				
03				
04				
05				
07				
08				
09				

Etiqueta do produto



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

Lista de Peças



BP 05 G2

BP 12 G2

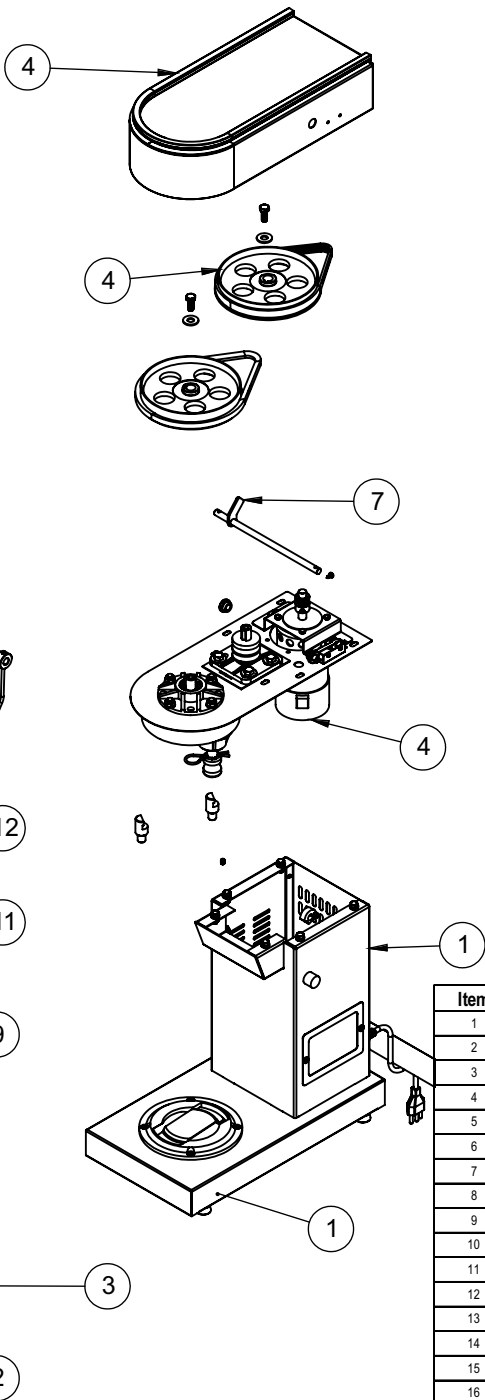
Batedeiras Planetárias

Vistas Explodidas

BP 05 G2

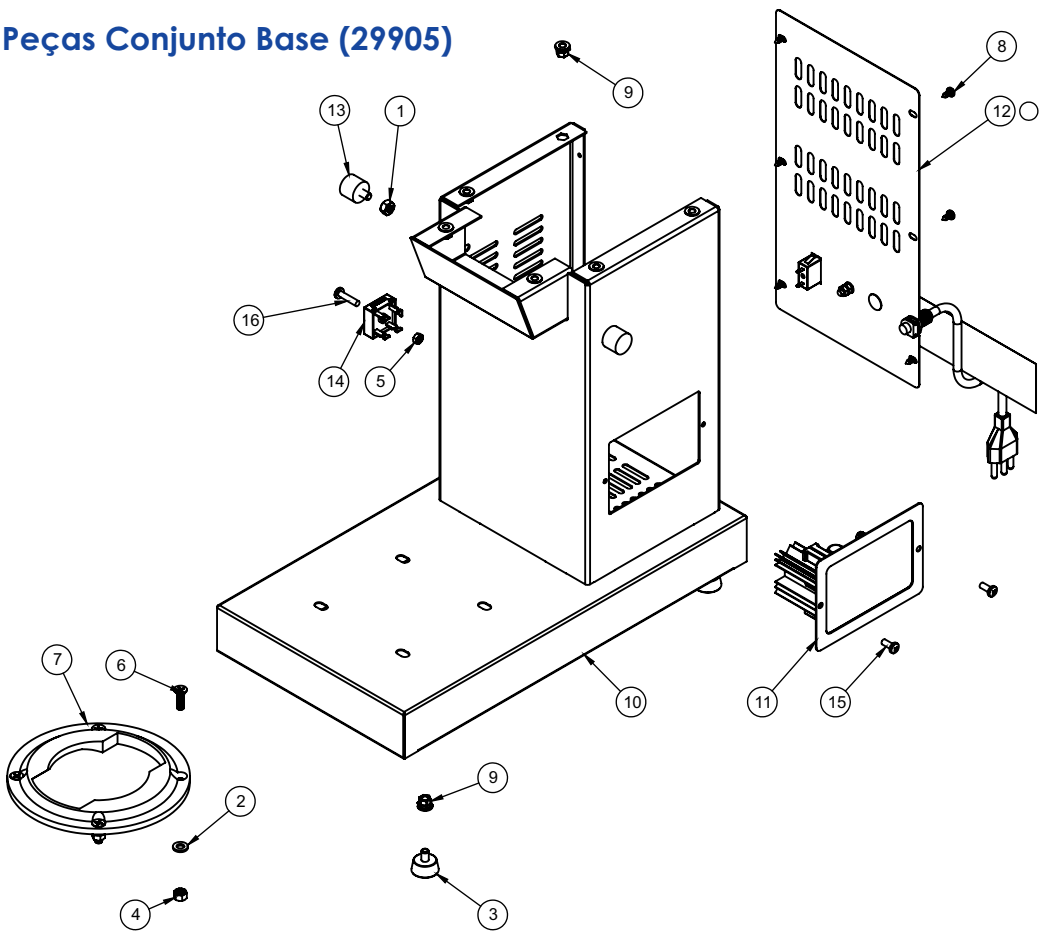


Peças e Conjuntos BP 05 G2



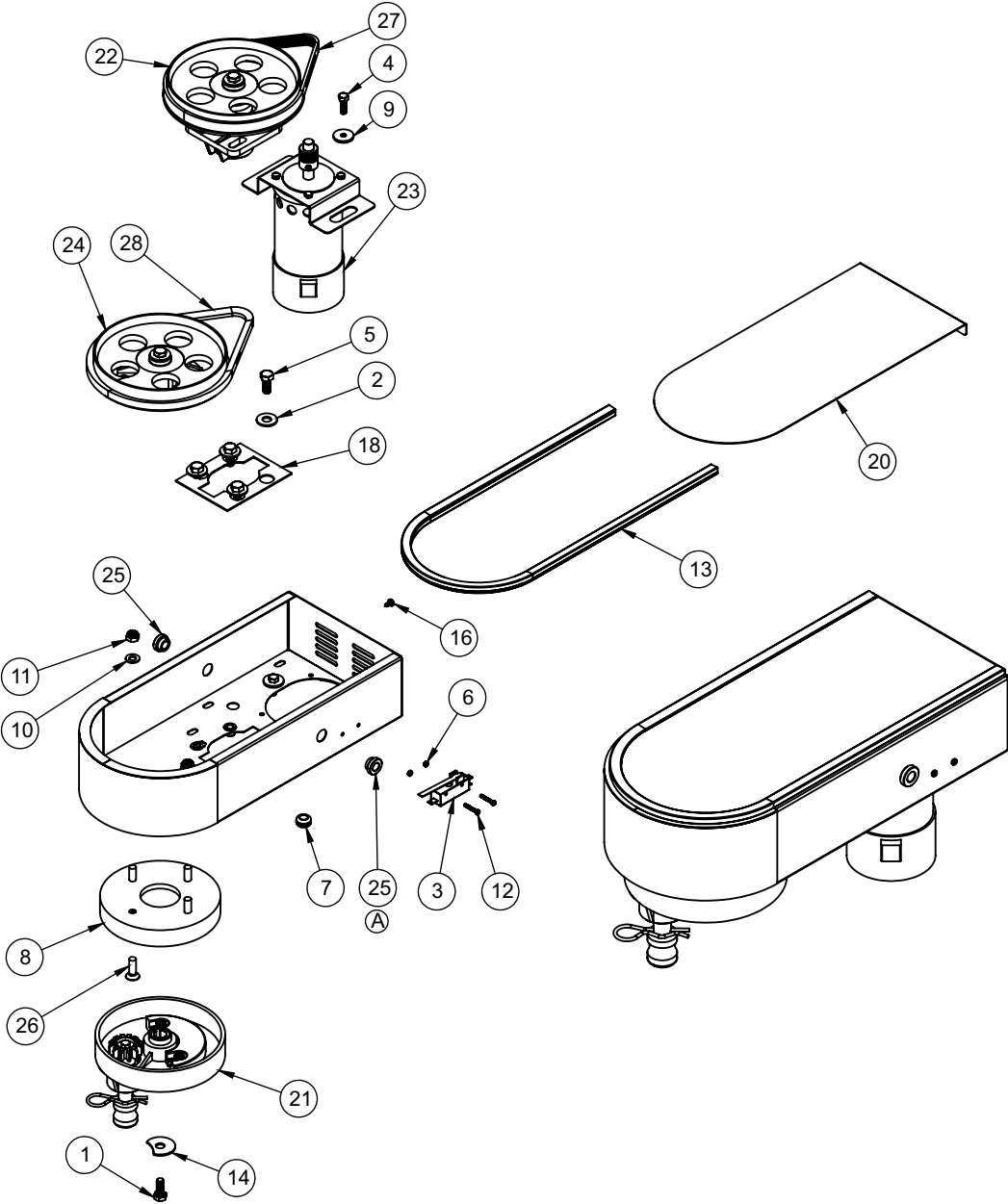
Item	Código	Descrição
1	29905	Conjunto Base
2	7264	Base Fixação Cuba
3	9097	Conjunto Panela Inox
4	29911	Conjunto Superior
5	326	Arruela Lisa M6 ZB
6	300	Parafuso Sex-tavado 5.8 M6X16mm ZB
7	29922	Conjunto Eixo Proteção
8	749	Parafuso Allen S/Cabeça 14,9XM8X8mm
9	2508G	Conjunto Pá Globo BP 05
10	13297	Eixo Fixação Pá
11	2493G	PÁ RAQUETE MASSA LEVE
12	30475	Grade de Proteção
13	74377	Embalagem de Papelão
14	4363	Acionador Micro Interno
15	292	Parafuso Allen S/C M6X6
16	72880	Etiqueta QR Code
17	3663	Etiqueta ISO Aprovado

Peças Conjunto Base (29905)



Item	Código	Descrição
1	311	PORCA SEXTAVADA 1/4"
2	326	Arruela Lisa M6 ZB
3	375	Pé Borracha Ref. 314
4	758	Porca Sextavada M6 ZB
5	3276	Porca Sextavada M5 ZB
6	4233G	Parafuso C/CH MQ M6x20 Philips Est
7	7264	Base Fixação Cuba
8	16734G	Parafuso AA c/Pan 4,2 x 9,5 Philips ZB
9	16736	Rebite Roscado Sext. M6
10	29906	Conjunto Base
11	29926	Conjunto Controlador Placa
12	30422	Conjunto Tampa Traseira
13	70722	Pé Borracha F 283 Ø20 X 26 mm
14	71264	PONTE RETIFICADORA KBPC 3510
15	71383	Parafuso Philips Cab Panela M5X10 ZB
16	73186	Paraf. Philips Cabeça Panela M5 x 25mm ZB
17	769	Arruela Lisa M4 ZB

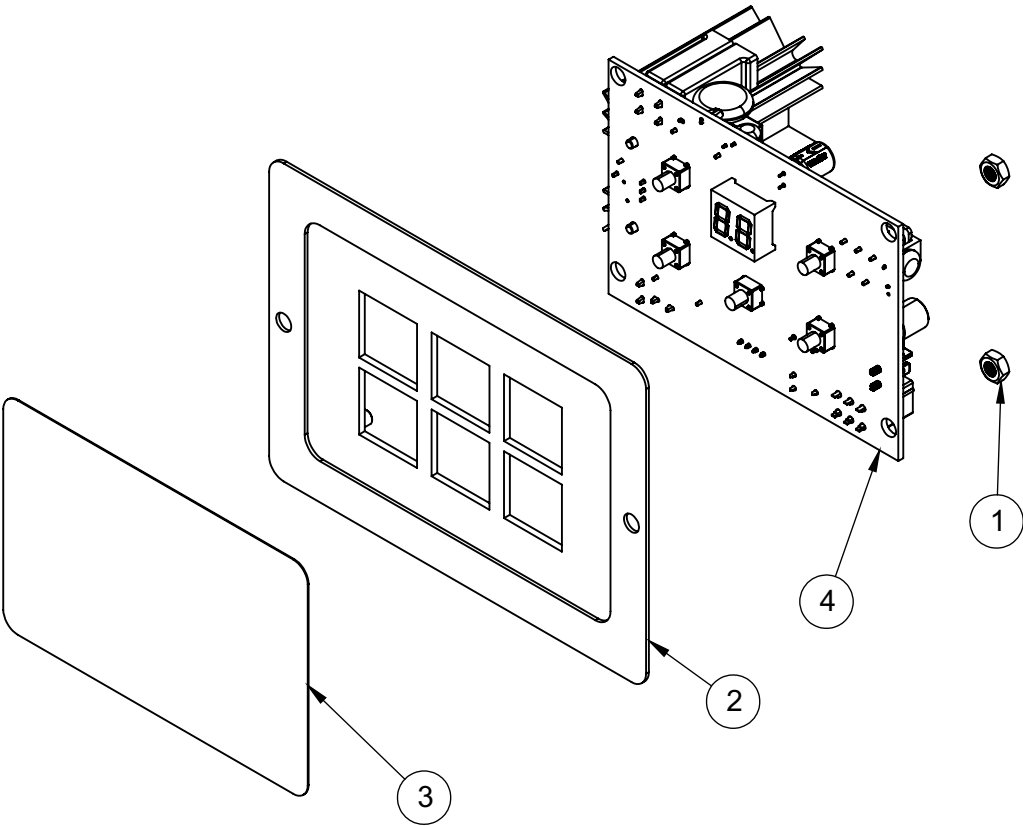
Peças Conjunto Superior (29911)



Peças Conjunto Superior (29911)

Item	Código	Descrição
1	295	Parafuso Sextavado M8 x 20 mm ZB
2	329	Arruela Lisa 3/8
3	725	Chave Micro Interruptor
4	743	Parafuso Sextavado M6x20mm ZB
5	750	
6	822	Porca Sextavada M3 ZB
7	1138G	Engrenagem Planetária BP 5
8	1804	Arr. Lisa 2,65XF6,5X23,50MM
9	2529	Arruela Lisa M8 ZB
10	2878	Porca Sext Trava M8
11	5563	Parafuso c/cil M3x20
12	5935G	Perfil de Borracha "S" 850mm
13	11092	Arruela Planetário
14	16446	Rebite Roscado Sext. M8
15	16734G	Parafuso AA c/Pan 4,2 x 9,5 Philips ZB
16	16736	Rebite Roscado Sext. M6
17	28073	Calço Mancal Interno
18	29912	Conjunto Base Superior
19	29917	Tampa Fechamento
20	29918	Conjunto Volante Planetário
21	29919	Conjunto Polia Motora
22	29920	Conjunto Fixação Motor
23	29921	Conjunto Polia Movida
24	30468	Espaçador Aramado
25	70994	Paraf. Allen Cab. Chata M8x25
26	73528	Correia PJ559 - 220J - 921
27	73531	Correia XPZ 587

Peças Conjunto Controlador (29926)



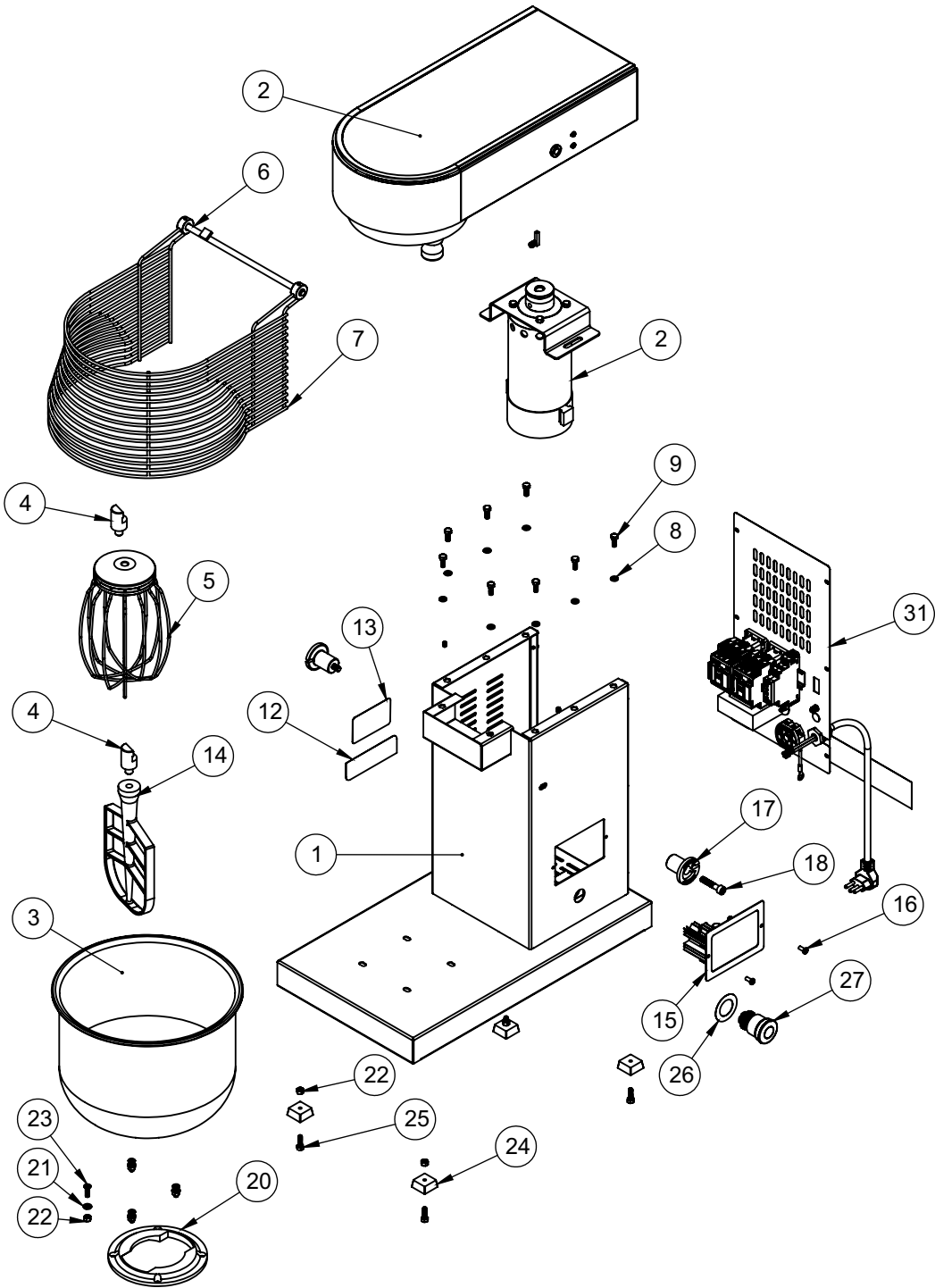
ITEM	CÓDIGO	DESCRIÇÃO
4	74410	Controlador INV-332.100 Bivolt
3	74378	Adesivo Painel
2	30049	Conjunto Suporte Controlador
1	00760	Porca Sextavada M4 ZB

Vistas Explodidas

BP 12 G2



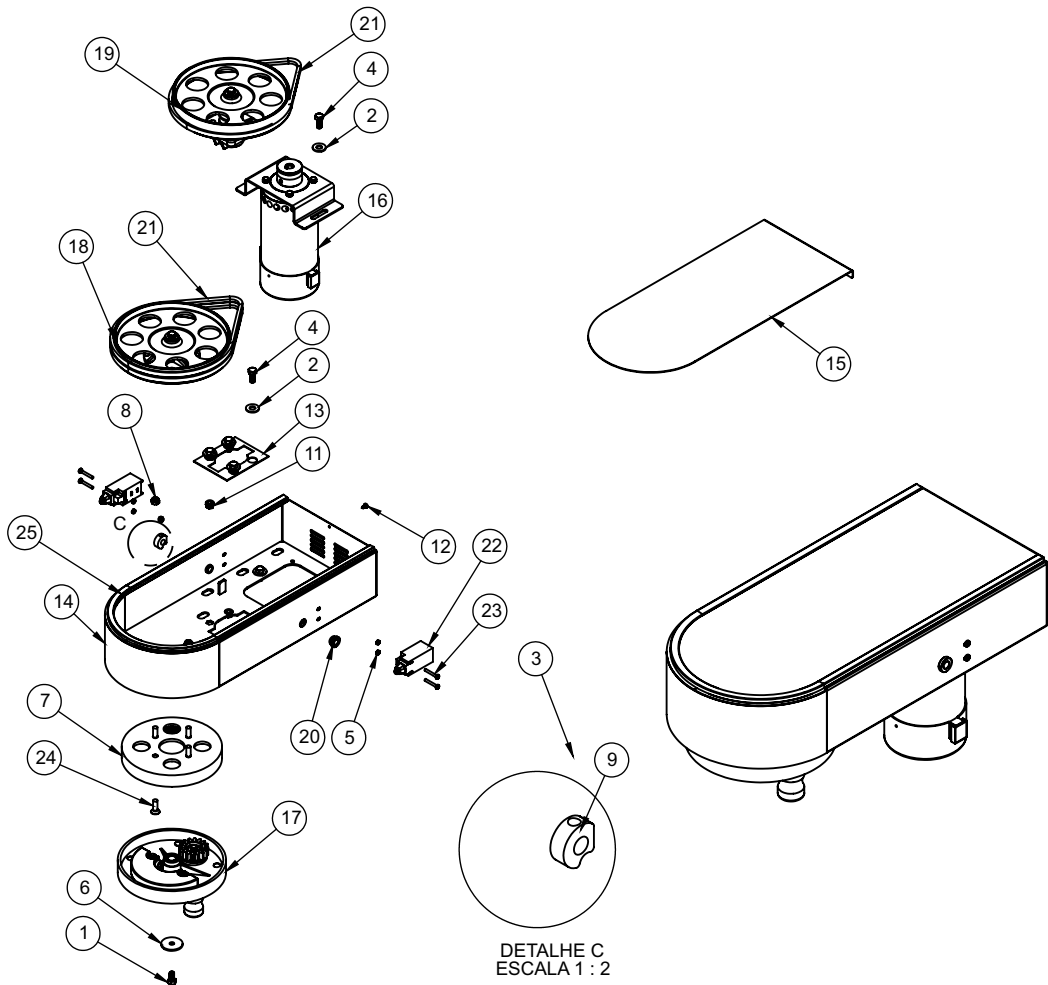
Peças e Conjuntos (Vista 1)



Peças e Conjuntos (Vista 1)

Item	Código	Descrição
1	30442	Conjunto Base
2	30453	Conjunto Superior
3	8471	Conjunto Painel
4	9036	Eixo fixação Pá
5	2304	Conj. Pá Globo
6	30461	Conjunto Eixo Proteção
7	74473	Proteção Aramado
8	334	Arruela de Pressão M6
9	300	Parafuso Sextavado 5.8 M6X16mm ZB
10	292	Parafuso Allen S/C M6X6
11	74472	Embalagem de Papelão
12	72880	Etiqueta QR Code
13	3663	Etiqueta ISO Aprovado
14	2317G	Batedor Raquete
15	30465	Conjunto Controlador Placa
16	71383	Parafuso Philips Cab Painel M5X10 ZB
17	70749	Encosto Aramado AES/BPS (Preto)
18	72184	Parafuso Allen Cab Cili M8x45mm Inox
19	761	Porca Sextavada M8 ZB
20	7264	Base Fixação Cuba
21	326	Arruela Lisa M6 ZB
22	758	Porca Sextavada M6 ZB
23	4233G	Parafuso C/CH MQ M6x20 Philips Est
24	70367	Pé de Borracha
25	743	Parafuso Sextavado M6x20mm ZB
26	71584	Etiqueta Emergência
27	70710	BOTAO EMERGENCIA VM CLE 2 40
28	71264	PONTE RETIFICADORA KBPC 3510
29	73186	Paraf. Philips Cabeça Painel M5 x 25mm ZB
30	3276	Porca Sextavada M5 ZB
31	30469	Conjunro Fechamento Traseiro
32	16734G	Parafuso AA c/Pan 4,2 x 9,5 Philips ZB
33	72242	BLOCO CONTATO NF BC01F
34	72363	FLANGE BOTAO AF3F

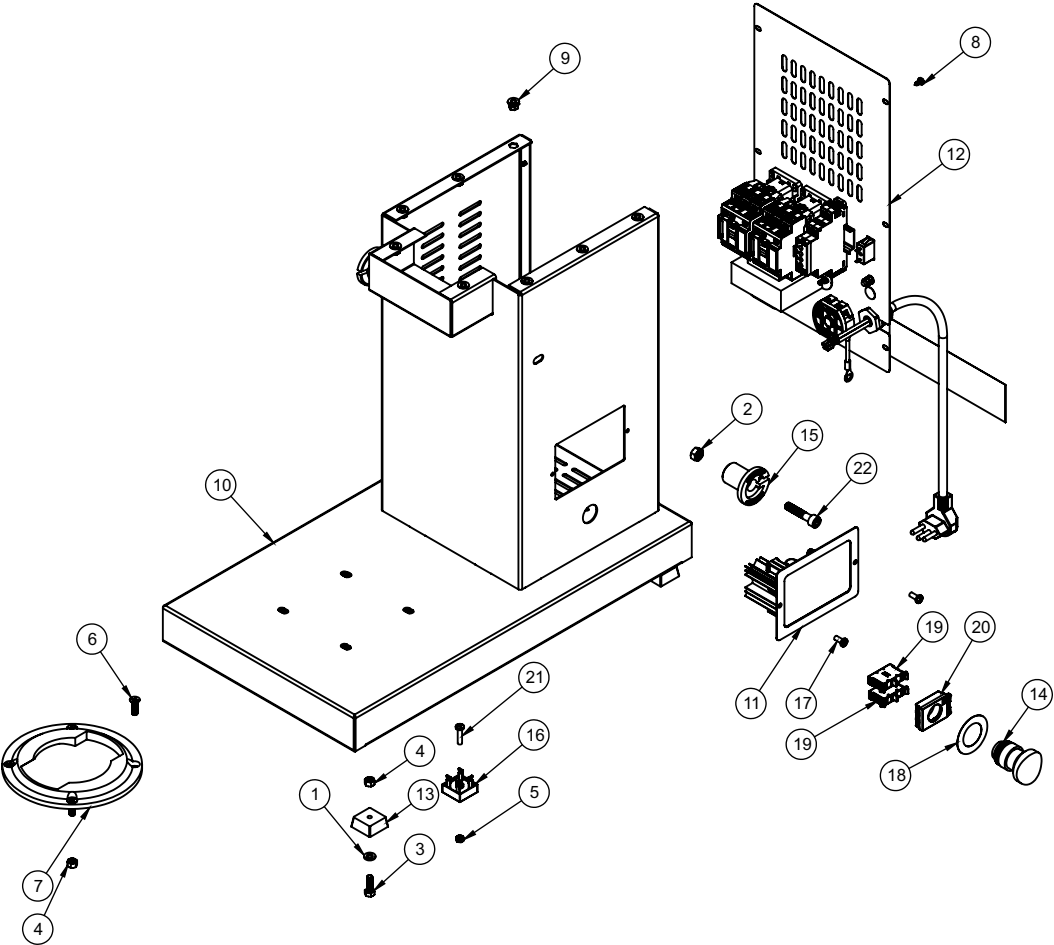
Peças do Conjunto Superior (30453)



Peças do Conjunto Superior (30453)

Item	Código	Descrição
1	289	Parafuso Sextavado M8x15 8.8 ZB
2	329	Arruela Lisa 3/8
3	749	Parafuso Allen S/Cabeça 14,9XM8X8mm
4	750	
5	760	Porca Sextavada M4 ZB
6	1846	Arruela Lisa 2,65 x F8,5 x 38,5
7	2391G	Engr. Planetaria Nylon
8	2878	Porca Sext Trava M8
9	4363	Acionador Micro Interno
10	9134G	Volante Bruto
11	16446	Rebite Roscado Sext. M8
12	16734G	Parafuso AA c/Pan 4,2 x 9,5 Philips ZB
13	28073	Calço Mancal Interno
14	30448	Conjunto Base Superior
15	30456	Tampa Superior
16	30457	Conjunto Fixação Motor
17	30458	Conjunto Volante Planetário
18	30459	Conjunto Polia Movida
19	30460	Conjunto Polia Motora
20	30468	Espaçador Aramado
21	70281	Correia Z875
22	70704	CHAVE FIM DE CURSO TR 236 02ZP
23	70938	Parafuso M4x30 Inox
24	70994	Paraf. Allen Cab. Chata M8x25
25	5935G	Perfil de Borracha "S" 850mm

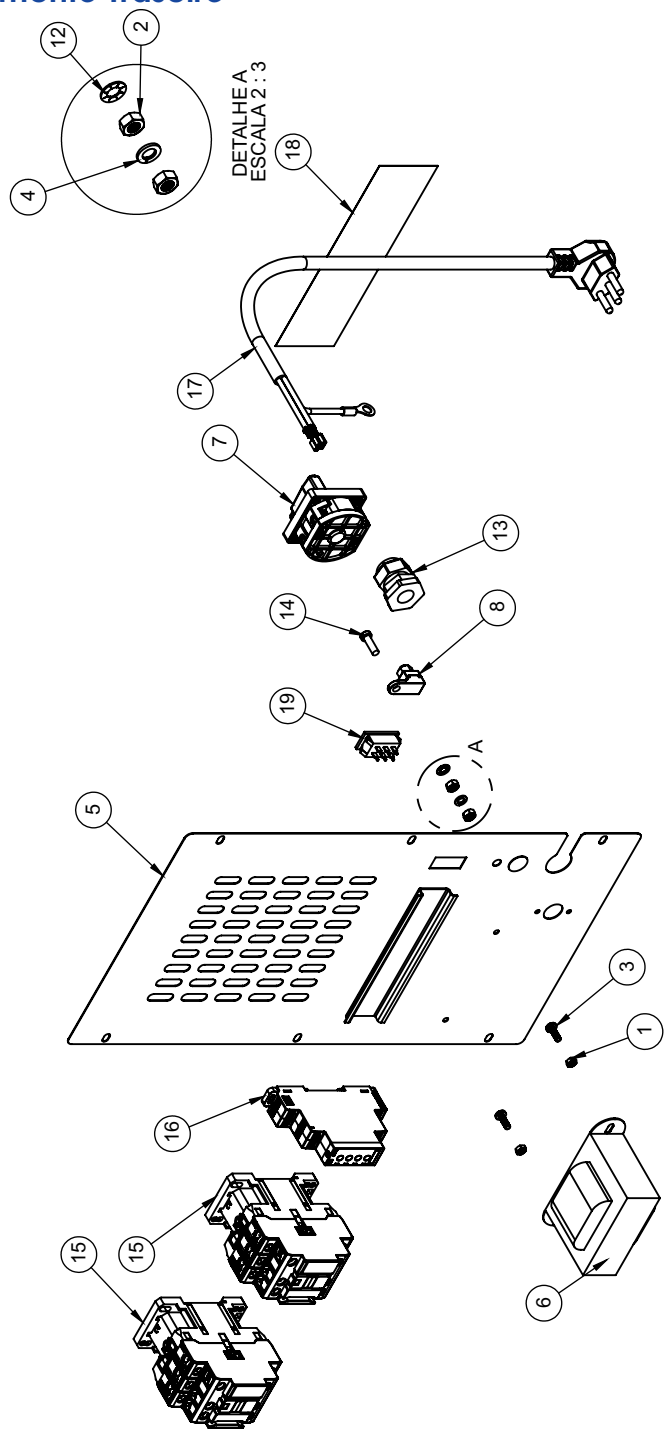
Peças do Conjunto Base



Peças do Conjunto Base

Item	Código	Descrição
1	326	Arruela Lisa M6 ZB
2		B18.2.4.1 M - Hex nut, Style 1, M8 x 1.25 --D-S
3	743	Parafuso Sextavado M6x20mm ZB
4	758	Porca Sextavada M6 ZB
5	3276	Porca Sextavada M5 ZB
6	4233G	Parafuso C/CH MQ M6x20 Philips Est
7	7264	Base Fixação Cuba
8	16734G	Parafuso AA c/Pan 4,2 x 9,5 Philips ZB
9	16736	Rebite Roscado Sext. M6
10	30442	Conjunto Base
11	30465	Conjunto Controlador Placa
12	30469	Conjunro Fechamento Traseiro
13	70367	Pé de Borracha
14	70710	BOTAO EMERGENCIA VM CLE 2 40
15	70749	Encosto Aramado AES/BPS (Preto)
16	71264	PONTE RETIFICADORA KBPC 3510
17	71383	Parafuso Philips Cab Panela M5X10 ZB
18	71584	Etiqueta Emergência
19	72242	BLOCO CONTATO NF BC01F
20	72363	FLANGE BOTAO AF3F
21	73186	Paraf. Philips Cabeça Panela M5 x 25mm ZB
22	72184	Parafuso Allen Cab Cili M8x45nn Inox

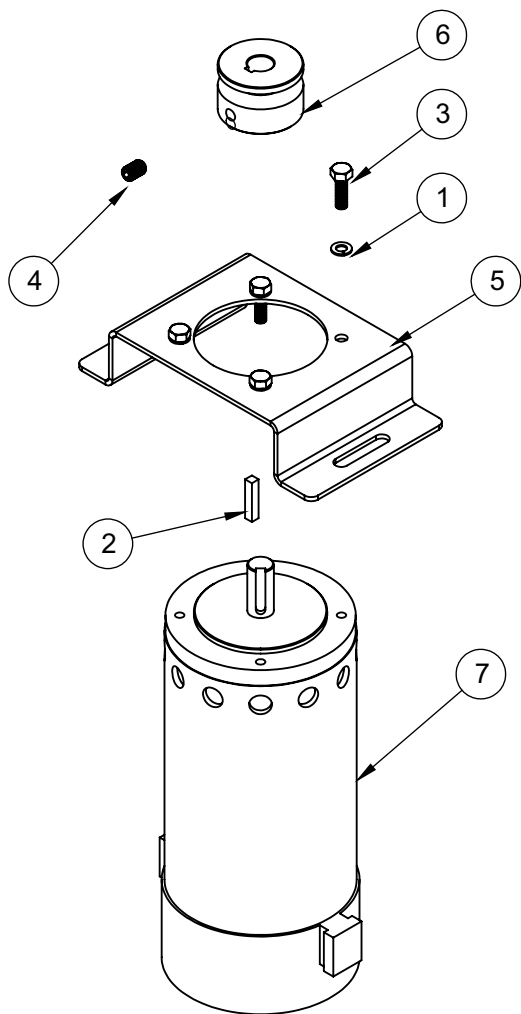
Peças do Fechamento Traseiro



Peças do Fechamento Traseiro

Item	Código	Descrição
1	760	Porca Sextavada M4 ZB
2	3276	Porca Sextavada M5 ZB
3	13229G	Parafuso MQ C. Panela M4 X 12 ZB
4	14495	Arruela Pressão M5 ZB
5	30444	Fechamento Traseiro Soldado
6	71350	TRANSFORMADOR 2A E127/220V S24V (C/PT)
7	71469	CHAVE SECCIONADORA 20A 2P
8	71575	TERMINAL EQUIPOTENCIAL 10MM
9	71577	Etiqueta Equipotencialidade
10	71578	Etiqueta Tensão Perigosa
11	71582	Etiqueta Terra Proteção
12	71585	Arruela Dentada Int. M5
13	71621	PRENSA CABO PG 13,5 CINZA
14	71673	Parafuso Philips Cabeça Panela M5x16 ZA
15	71956	CONTACTORA RELE CWB18 -11-30-D02 (24VCA) CHINT
16	72194	RELE SEGURANCA 24VCA
17	72390	CABO ELETRICO H05RN 3X1,50MM²X1,50MTS 300/500V TERMINAIS
18	72756	Etiqueta Bivolt Automatico

Peças do Conjunto Fixação do Motor



Item	Código	Descrição
8	H90 71B14	Motor CC 1000W 130VCC 5200RPM
7	74471	Motor H90 71B 14 C/Ventilação
6	30467	Polia do Motor
5	30455	Base Motor
4	820	Parafuso Allen S/Cabeça M8X12mm
3	743	Parafuso Sextavado M6x20mm ZB
2	680	Chave 05 x 05 x 25 mm
1	334	Arruela de Pressão M6

Etiqueta do produto



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



Certificado de Conformidade

Nº CAES-0202

G PANIZ INDÚSTRIA DE EQUIPAMENTOS PARA ALIMENTAÇÃO LTDA

(Solicitante / Fabricante)

CNPJ: 90.771.833/0001-49

Rua Adolfo Randazzo, nº 2010, Vila Maestra – Caxias do Sul/RS - CEP: 95046-800

O **SENAI-RS CERTIFICAÇÃO** concede à empresa acima identificada, no endereço citado, autorização para o uso do selo de identificação da conformidade para o(s) produto(s) identificado(s) neste documento.

A Autorização para o uso do selo de identificação da Conformidade foi concedida com base nos critérios estabelecidos:

Pelo INMETRO:

Regulamento de Avaliação da Conformidade para Eletrodomésticos e Similares, Anexo da Portaria INMETRO nº 148/2022

Requisitos Gerais de Certificação de Produtos - Anexo da Portaria INMETRO nº 200/2021

Baseando-se no sistema de certificação **MODELO 5** – Avaliação inicial consistindo de ensaios em amostras retiradas no fabricante, incluindo auditoria do Sistema de Gestão da Qualidade, seguida de avaliação de manutenção periódica através de coleta de amostra do produto na fábrica e/ou no comércio, para realização das atividades de avaliação da conformidade.

Pelo SENAI RS CERTIFICAÇÃO

Procedimento SENAI-UO448-PR-11

Pelas NORMAS ESPECÍFICAS:

ABNT NBR NM 60.335-1/2010

IEC 60.335-2-64/2017

“A validade deste Certificado está atrelada à realização das avaliações de manutenção e tratamento de possíveis não conformidades de acordo com as orientações do SENAI-RS CERTIFICAÇÃO e previstas no Regulamento de Avaliação da Conformidade para Eletrodomésticos e Similares, Anexo da Portaria INMETRO nº 148/2022. 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.”



Certificado de Conformidade

Nº CAES-0202

Informações Gerais do Processo

Família: Batedeira Planetária Comercial

OCP Emissor: ABNT – Associação Brasileira de Normas Técnicas - **Certificado:** 218.108/19

OCP Receptor: Senai RS Certificação - **Processo:** PCAES-036/19

Data da transferência: 25/10/2019

Etapas de Certificação:

RAT Nº: 218-6021/2018 em 15/10/2018

Auditoria 047/19 realizada em 24 e 25/10/2019

Pontifícia Universidade Católica do Rio Grande do Sul - PUC/RS

LABELO - Laboratórios Especializados em Eletro-Eletrônica

Relatório: DOM 253/2019 de 17/06/2019

UL Testtech Laboratórios de Avaliação da Conformidade Ltda

Relatório EDT0784/2019 de 11/09/2019

Etapas de 1ª Manutenção:

Auditoria 037/20 realizada em 29 e 30/09/20 e 01/10/2020

UL Testtech Laboratórios de Avaliação da Conformidade Ltda

Relatório EDT0728/2020 de 21/09/2020

1ª Extensão da Certificação:

Pontifícia Universidade Católica do Rio Grande do Sul - PUC/RS

LABELO - Laboratórios Especializados em Eletro-Eletrônica

Relatórios: DOM 281/21 de 18/06/2021 e DOM 408/21 de 01/09/2021

Etapas de 2ª Manutenção:

Auditoria 049/21 realizada em 11 e 12/11/2021

UL Testtech Laboratórios de Avaliação da Conformidade Ltda

Relatório EDT0742/2021 de 30/07/2021

Etapas de 3ª Manutenção:

Auditoria 060/22 realizada em 27 e 28/09/2022

UL Testtech Laboratórios de Avaliação da Conformidade Ltda

Relatórios: ETD0440/22 emitido em 29/04/2022

Etapas de 4ª Manutenção:

Auditoria 041/23 realizada em 17 e 18/08/2023

UL Testtech Laboratórios de Avaliação da Conformidade Ltda

Relatórios: ETD1155/23 emitido em 19/10/2023

Extensão da Certificação

UL Testtech Laboratórios de Avaliação da Conformidade Ltda

Relatórios: ETD1386/23, emitido em 22/12/2023

Certificado de Conformidade

Nº CAES-0202

Etapa de 5ª Manutenção:

Prevista realização de atividades até 25/10/2024

Identificação do Produto Certificado	
Produto	Batedeira Planetária
Modelo	BP 05 RP 220V 60 HZ
Marca	GPANIZ
Descrição Técnica	Batedeira Planetária Comercial - Aparelho Classe I IPX1
Código de Barras	Não Possui
Identificação do Produto Certificado	
Produto	Batedeira Planetária
Modelo	BPR 5 127V 60 HZ
Marca	GPANIZ
Descrição Técnica	Batedeira Planetária Comercial - Aparelho Classe I IPX1
Código de Barras	Não Possui
Identificação do Produto Certificado	
Produto	Batedeira Planetária
Modelo	BP 12 RP 127V 60 HZ
Marca	GPANIZ
Descrição Técnica	Batedeira Planetária Comercial - Aparelho Classe I IPX1
Código de Barras	Não Possui
Identificação do Produto Certificado	
Produto	Batedeira Planetária
Modelo	BP 12 RP 220V 60 HZ
Marca	GPANIZ
Descrição Técnica	Batedeira Planetária Comercial - Aparelho Classe I IPX1
Código de Barras	Não Possui
Identificação do Produto Certificado	
Produto	Batedeira Planetária
Modelo	BP 18 C 127V 60 HZ MONOFÁSICO
Marca	GPANIZ
Descrição Técnica	Batedeira Planetária Comercial - Aparelho Classe I IPX1
Código de Barras	Não Possui
Identificação do Produto Certificado	
Produto	Batedeira Planetária
Modelo	BP 18 C 220V 60 HZ TRIFÁSICO
Marca	GPANIZ
Descrição Técnica	Batedeira Planetária Comercial - Aparelho Classe I IPX1
Código de Barras	Não Possui

Identificação do Produto Certificado	
Produto	Batedeira Planetária
Modelo	BP 18 C 380V 60 HZ TRIFÁSICO
Marca	GPANIZ
Descrição Técnica	Batedeira Planetária Comercial - Aparelho Classe I IPX1
Código de Barras	Não Possui
Identificação do Produto Certificado	
Produto	Batedeira Planetária
Modelo	BP 18 C 220V 60HZ MONOFÁSICO
Marca	GPANIZ
Descrição Técnica	Batedeira Planetária Comercial - Aparelho Classe I IPX1
Código de Barras	Não Possui
Identificação do Produto Certificado	
Produto	Batedeira Planetária
Modelo	BP 18 EL 127V 60 HZ MONOFÁSICA
Marca	GPANIZ
Descrição Técnica	Batedeira Planetária Comercial - Aparelho Classe I IPX1
Código de Barras	Não Possui
Identificação do Produto Certificado	
Produto	Batedeira Planetária
Modelo	BP 18 EL 220V 60 HZ MONOFÁSICO
Marca	GPANIZ
Descrição Técnica	Batedeira Planetária Comercial - Aparelho Classe I IPX1
Código de Barras	Não Possui
Identificação do Produto Certificado	
Produto	Batedeira Planetária
Modelo	BP-05 127V 60 HZ
Marca	GASTROMAQ
Descrição Técnica	Batedeira Planetária Comercial - Aparelho Classe I IPX1
Código de Barras	Não Possui
Identificação do Produto Certificado	
Produto	Batedeira Planetária
Modelo	BP-12-SS 220V 60 HZ
Marca	GASTROMAQ
Descrição Técnica	Batedeira Planetária Comercial - Aparelho Classe I IPX1
Código de Barras	Não Possui

Certificado de Conformidade

Nº CAES-0202

Identificação do Produto Certificado	
Produto	Batedeira Planetária
Modelo	BP-12-SS 127V 60 HZ
Marca	GASTROMAQ
Descrição Técnica	Batedeira Planetária Comercial - Aparelho Classe I IPX1
Código de Barras	Não Possui
Identificação do Produto Certificado	
Produto	Batedeira Planetária
Modelo	BP-18-SS 220V 60 HZ
Marca	GASTROMAQ
Descrição Técnica	Batedeira Planetária Comercial - Aparelho Classe I IPX1
Código de Barras	Não Possui
Identificação do Produto Certificado	
Produto	Batedeira Planetária
Modelo	BP-18-SS 127V 60HZ
Marca	GASTROMAQ
Descrição Técnica	Batedeira Planetária Comercial - Aparelho Classe I IPX1
Código de Barras	Não Possui
Identificação do Produto Certificado	
Produto	Batedeira Planetária
Modelo	BP-05 220V 60HZ
Marca	GASTROMAQ
Descrição Técnica	Batedeira Planetária Comercial - Aparelho Classe I IPX1
Código de Barras	Não Possui
Identificação do Produto Certificado	
Produto	Batedeira Planetária
Modelo	BP 05 127-220V 60 HZ
Marca	GASTROMAQ
Descrição Técnica	Batedeira Planetária Comercial - Aparelho Classe I IPX1
Código de Barras	Não Possui
Identificação do Produto Certificado	
Produto	Batedeira Planetária
Modelo	BP-08 RP 127V 60 HZ
Marca	GAPANIZ
Descrição Técnica	Batedeira Planetária Comercial - Aparelho Classe I IPX1
Código de Barras	Não Possui

Certificado de Conformidade

Nº CAES-0202

Identificação do Produto Certificado	
Produto	Batedeira Planetária
Modelo	BP-08 RP 220V 60 HZ
Marca	GPANIZ
Descrição Técnica	Batedeira Planetária Comercial - Aparelho Classe I IPX1
Código de Barras	Não Possui
Identificação do Produto Certificado	
Produto	Batedeira Planetária
Modelo	BP-05 B 127-220V 60 HZ
Marca	GPANIZ
Descrição Técnica	Batedeira Planetária Comercial - Aparelho Classe I IPX1
Código de Barras	Não Possui
Identificação do Produto Certificado	
Produto	Batedeira Planetária
Modelo	BP 05 G2
Marca	GASTROMAQ
Descrição Técnica	Batedeira Planetária 5 Litros – 127V-220 V, 60 Hz, 800 W, IPX1
Código de Barras	Não Possui
Identificação do Produto Certificado	
Produto	Batedeira Planetária
Modelo	BP 12 G2
Marca	GASTROMAQ
Descrição Técnica	Batedeira Planetária 12 Litros – 127V-220 V, 60 Hz, 1200 W, IPX1
Código de Barras	Não Possui
Identificação do Produto Certificado	
Produto	Batedeira Planetária
Modelo	BP 18 EL
Marca	GRANO
Descrição Técnica	Batedeira Planetária 18 Litros – 220V/380V, 60 Hz, 15A, 1100 W, IPX1
Código de Barras	Não Possui
Identificação do Produto Certificado	
Produto	Batedeira Planetária Digital 5kg
Modelo	BP05 B DIG BAMBINA, 127-220V 60 HZ
Marca	GPANIZ
Descrição Técnica	Batedeira Planetária Digital 5kg, monofásica 127V-220V, 60Hz, 800W, IPX1, Opcionais de Acabamento: Epóxi, Vermelho, Preto, Azul, Laranja, Rosa e Inox.
Produto	Não Possui

Certificado de Conformidade

Nº CAES-0202

Histórico de Revisões:

Revisão	Data	Alteração
00	25/10/2019	-
01	09/10/2020	Conclusão da etapa de 1ª Manutenção da Certificação. Inseridas informações de auditoria e relatório de ensaios.
02	03/09/2021	1ª Extensão da Certificação. Inclusão dos modelos: BP-08 RP 127V 60 HZ, BP-08 RP 220V 60 HZ e BP-05 B 127-220V 60 HZ. Inseridos relatórios de ensaios.
03	07/10/2021	Inserido relatório de ensaios de 2ª Manutenção.
04	26/09/2022	Conclusão da etapa de 2ª Manutenção. Inseridas informações de auditoria. Inseridas informações de ensaios de 3ª Manutenção. Atualização das Portarias Inmetro e validade do certificado.
05	11/10/2022	Conclusão da etapa de 3ª Manutenção. Inseridas informações de auditoria.
06	13/09/2023	Extensão da Certificação. Inclusão dos modelos: BP 05 G2, BP 12 G2, BP 18 EL.
07	06/12/2023	Conclusão da etapa de 4ª Manutenção. Inseridas informações de auditoria e relatório de ensaios.
08	16/09/2024	Extensão da Certificação. Alteração do CNPJ deste OCP.

Rafael Granoski

Coordenador

SENAI-RS CERTIFICAÇÃO - OCP 0070

CNPJ: 03.775.069/0050-63

Travessão Solferino, 501, Bairro Cruzeiro - Caxias do Sul/RS - CEP: 95076-420

Assinado digitalmente de acordo com a Medida Provisória ICPBrasil 2.200-02/2001



Fundo Nacional do Desenvolvimento da Educação – FNDE
PROTOCOLO DIGITAL - RECIBO DA SOLICITAÇÃO
Nº 000253.0206721/2025

DADOS DO SOLICITANTE

Nome: GILMAR ANTONIO PANIZ

E-mail: **@*****.***.r

CPF: ***.378.140-**

DADOS DA SOLICITAÇÃO

Número da Solicitação: 000253.0206721/2025

Tipo da Solicitação: Protocolar documentos junto ao FNDE

Informações Complementares: Não há

Número do Processo Informado Pelo Solicitante: Não há

Data e Hora de Encaminhamento: 17/01/2025 às 09:01

DOCUMENTAÇÃO PRINCIPAL

Tipo do Documento	Nome do Arquivo
Ofício	Documentos.pdf

DOCUMENTAÇÃO COMPLEMENTAR (Preenchimento Opcional)

Descrição do Documento	Nome do Arquivo
Não há	Não há

Sua solicitação poderá ter a documentação conferida, antes de ser tramitada para a unidade responsável. Em até 24h, a partir do envio, verifique o recebimento de e-mail contendo o Número Único de Protocolo (NUP) e orientações para o acompanhamento.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
FUNDO NACIONAL DE DESENVOLVIMENTO DA EDUCAÇÃO
Setor Bancário Sul, Quadra 2. Bloco F, Edifício FNDE - Térreo. - Bairro Asa Sul, Brasília/DF, CEP 70070-929
Telefone: 0800 616161 - <https://www.fnde.gov.br>

RECIBO DE REGISTRO DE DOCUMENTO

Processo N° 23034.001103/2025-61 – Protocolo do FNDE/SEPRO - 17/01/2025

Sr(ª). GILMAR ANTONIO PANIZ, O Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação – FNDE informa que o seu documento foi cadastrado no sistema Eletrônico de Informação – SEI e será encaminhado a unidade responsável.

Tipo do Processo:	Serviço Protocolo Digital
Especificação:	
Processo N° - 23034.001103/2025-61	
	
N° SEI – 4586026	
	
Brasília - DF, 17 de janeiro de 2025	

Para mais informações, entrar em contato com a Central de Atendimento do FNDE.



Documento assinado eletronicamente por **LEONARDO DA SILVA FEITOSA, Técnico(a) de Nível Médio**, em 17/01/2025, às 10:05, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, caput e § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#), embasado no art. 9º, §§ 1º e 2º, da [Portaria MEC nº 1.042, de 5 de novembro de 2015](#), respaldado no art. 9º, §§ 1º e 2º, da [Portaria/FNDE nº 83, de 29 de fevereiro de 2016](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site https://www.fnde.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **4586026** e o código CRC **D5AEF4A2**.



Fnde

MINISTÉRIO DA
EDUCAÇÃO



PE nº 90011/2024
Equipamentos de Cozinha
1ª Etapa do Controle de Qualidade

Análise: Aprovado

Item 13 – Batedeira planetária 5 litros			
Informações da proposta			
Empresa: G. Paniz Ind. De Equipamentos Para Alimentação Ltda			
Marca: GASTROMAQ			
Modelo: BP05 G2			
Especificações Técnicas	Sim	Não	Observação
Capacidade mínima de 5 litros	X		5 litros
Estrutura ou suporte para o motor em aço	X		Aço carbono
Estrutura com acabamento em pintura epóxi	X		
Características construtivas	Sim	Não	Observação
Cuba em aço inox	X		
Sistema de engrenagens helicoidais de no mínimo 3 (três) níveis de velocidade	X		10 níveis de velocidade
Sistema de troca de velocidade progressiva	X		
Dispositivo de segurança no acesso à cuba, com grade e desligamento automático	X		
Motor: ¼ CV, no mínimo	X		800 watts equivalem a aproximadamente 1 CV, sendo mais potente que o especificado.
Tensão (voltagem): monovolt – 127 V / 220 V ou	X		Bivolt automático



fnnde

MINISTÉRIO DA
EDUCAÇÃO



PE nº 90011/2024
Equipamentos de Cozinha
1ª Etapa do Controle de Qualidade

com moldura nas bordas; - Garantia mínima de 12 (doze) meses a partir da data de emissão do Termo de Recebimento Definitivo, contra defeitos de fabricação.			
Impressão no equipamento da informação “MEC/FNDE – PE nº 90011/2024 – Venda Proibida”, de forma indelével e em baixo relevo	X		Foi apresentada uma etiqueta de papel colada no equipamento. A empresa deverá apresentar, após a homologação da licitação, novo relatório fotográfico que contemple a impressão no equipamento.
Documentação exigida	Sim	Não	
Certificado de conformidade	X		Nº CAES-0202 SENAI RS Emissão: 25/10/2019 Validade: 25/10/2025
Declaração autorizando o OCP/Laboratório a fornecer informações diretamente ao FNDE a respeito da análise realizada durante todo o Controle de Qualidade	X		
Relatório fotográfico com fotos coloridas, em vários ângulos e boa resolução, que permita a visualização detalhada do produto	X		
Ficha técnica	X		A empresa informou, por e-mail, que a Ficha Técnica estava disponível junto ao Manual de Instruções. No entanto, o referido



Fnde

MINISTÉRIO DA
EDUCAÇÃO



PE nº 90011/2024
Equipamentos de Cozinha
1ª Etapa do Controle de Qualidade

		<p>documento deveria ser enviado separadamente, junto às demais documentações solicitadas.</p> <p>Após consulta realizada pela DQUAL, no site oficial da empresa (link: https://gpaniz.com.br/produto/bp-05-g2/), foi possível encontrar a Ficha Técnica do item.</p>
<p>Manual de instruções com as seguintes informações:</p> <ul style="list-style-type: none">- Orientações para instalação e forma de uso correto, com imagens nítidas e letras legíveis (indicando cada componente, partes e etapas para a instalação/funcionamento);- Procedimentos de segurança e possíveis advertências;- Recomendações ou procedimentos para regulagem, manutenção e limpeza;- Procedimentos para acionamento da garantia e/ou assistência técnica;- Relação de Rede de Assistência Técnica autorizada em cada estado.	X	<p>Em relação à rede de assistência técnica, o manual apresenta o telefone do SAC, e-mail e site para lista de Assistência Técnica ao consumidor.</p>

DOCUMENTAÇÃO

Aos cuidados da Chefia de Projeto da Qualidade – CQUAL/CORPQ/CGCOM/DIRAD

Pregão Eletrônico 90011/2024

ITEM 13 - Batedeira planetária comercial com capacidade volumétrica mínima de 5L.

Estrutura ou suporte para o motor em aço, com acabamento em pintura epóxi. Cuba em aço inox. Sistema de engrenagens helicoidais, com, no mínimo, três níveis de velocidade. Sistema de troca de velocidade progressiva. Acessórios mínimos inclusos: batedor espiral ou gancho (indicado para massas consistentes, devendo ser utilizado preferencialmente em velocidade baixa), batedor tipo raquete (para massas médias), e batedor do tipo globo (para massas leves). Dispositivo de segurança no acesso à cuba, com grade e desligamento automático. Motor: ¼ CV, no mínimo. Dimensionamento da fiação, plugue e conectores elétricos compatíveis com a corrente de operação. Tensão (voltagem): bivolt. Indicação da tensão (voltagem) no cordão de alimentação (rabicho) do aparelho. Cordão de alimentação com 1,5 m de comprimento, como mínimo.

Fabricante: G. PANIZ IND. DE EQUIPAMENTOS PARA ALIMENTAÇÃO LTDA

Fornecedor: G. PANIZ IND. DE EQUIPAMENTOS PARA ALIMENTAÇÃO LTDA

RELATÓRIO FOTOGRÁFICO



G.PANIZ



Manual de Instrução



BP 05 G2

BP 12 G2

Batedeiras Planetárias

ÍNDICE

Apresentação - Finalidade	3
Instruções de Segurança.....	3
Aspectos de segurança.....	4
Recebimento e do produto.....	5
Instalação	5
Características Técnicas	6
Painel de instrumentos.....	07
Instruções de uso.....	08
Acessórios.....	07
Limpeza.....	09
Manutenção.....	09
Ocorrência de Defeitos.....	09
Esquema Elétrico.....	10
Termo de Garantia.....	12
Lista de Revisões Máquina.....	14
Cronograma de Manutenção.....	15
Lista de Revisões Manual.....	15

APRESENTAÇÃO

A empresa, especializada no ramo de máquinas para alimentação, oferece uma variada linha de produtos que atende 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 inclusive para cozinhas residenciais e industriais.

Todos os produtos são fabricados com materiais de alta qualidade dentro das normas de segurança e higiene das leis vigentes.

FINALIDADE DO MANUAL

A finalidade deste manual é passar ao usuário informações necessárias sobre o produto adquirido. Leia este manual atentamente e terá a orientação correta para melhor aproveitamento e durabilidade do equipamento.

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

O aparelho não deve ser utilizado por crianças ou pessoas com capacidade física, sensorial ou mental reduzida ou que tenha falta de experiência ou conhecimento, exceto se receberam instruções quanto ao uso deste equipamento por pessoa responsável pela sua segurança.

Tensão Perigosa IEC 60417-5036



Indica os riscos decorrentes de tensões perigosas

Terra de Proteção IEC 60417-5019



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

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.

Verifique se a tensão do 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.

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: A Batedeira Compacta **BP-05G2** não contempla a NR-12, já a **BP-12G2** possui todos os sistemas de segurança exigidos pela norma.

Batedeiras Planetárias: As descrições das máquinas e sua utilização prevista podem ser visualizadas a partir da página 8.

Esquema Elétrico: Para a visualização da esquemática do comando elétrico conforme a tensão 127V/220V Monofásico a partir da página 10.

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 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 página 08.

Manutenção: Procedimentos para manutenção, cabo danificado, desgaste da correia, verifique página 09.

RECEBIMENTO DO PRODUTO

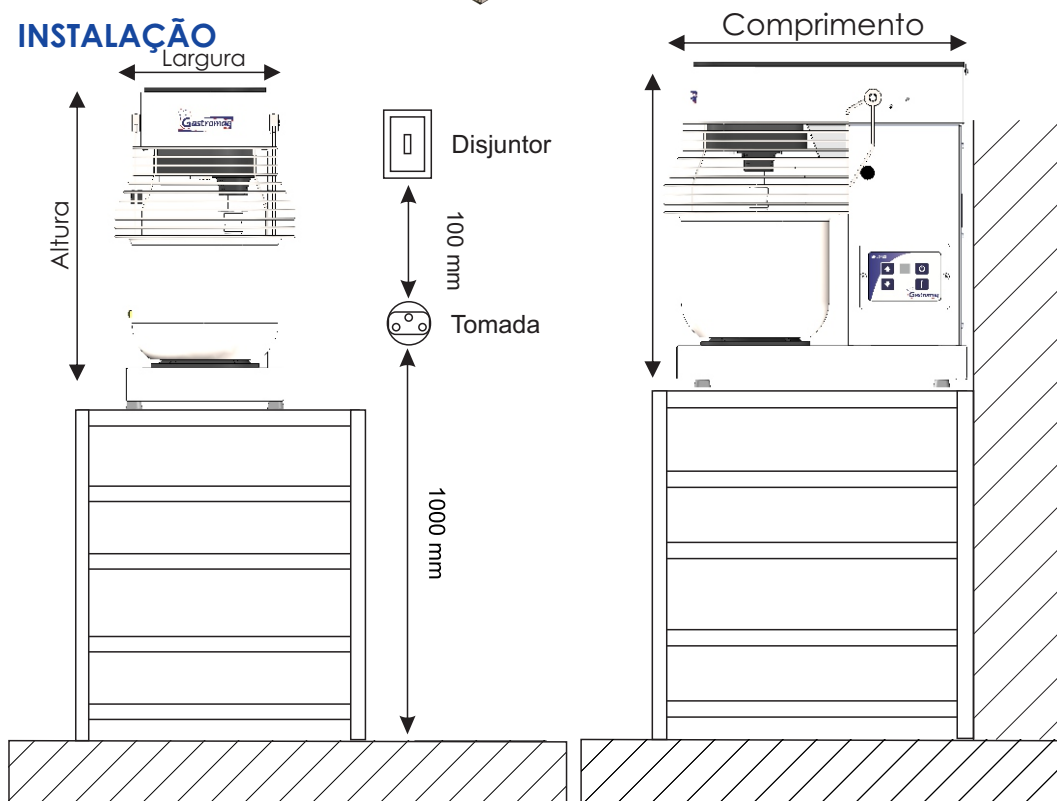
Ao receber o produto, recomendamos cuidado e inspeção para detectar qualquer avaria proveniente do transporte, tais como:

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

OBSERVAÇÃO: Em casos de avaria no recebimento seja ele por qualquer motivo acima mencionado, a fábrica não se responsabiliza.



INSTALAÇÃO



ESTE EQUIPAMENTO NECESSITA DE:

 CONEXÃO ELÉTRICA

 TOMADA

 ÁREA PARA MANUTENÇÃO

 TERMINAL TERRA

 DISJUNTOR

- Instale seu equipamento em área bastante arejada;
- A instalação do equipamento deve ser feita em área plana e não inflamável com temperatura entre 5°C a 25°C.
- Deixe um espaço de pelo menos 50 cm em torno do equipamento;
- Verifique se a tensão da rede elétrica é a mesma do seu equipamento.
- Nunca use extensões ou 'T' para a ligação dos equipamentos;
- Não remova o pino terra do cabo elétrico;
- Utilize tomadas para 10A com pino 4 mm conforme NBR 14136.

É obrigação do cliente o aterramento do equipamento, a G.Paniz não se responsabiliza pelos danos causados pelo não aterramento.

MODELO	BP-05G2	BP-12G2
Alimentação elétrica	Monofásica	
Potência (kW)	0,8	1,2
Frequência (Hz)	50-60	50-60
Tensão (V)	127V-220V	
Consumo elétrico (kWh)	0,25	0,65
Corrente nominal (A)	1,8	5,2
Cordão de alimentação (mm)	3x0,75mm	3x1,5mm
Peso (kg)	14,5	29,5
Motor (W)	800	1200

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

As Batedeiras são projetadas para fabricação de massas leves e médias, como massas de panquecas, claras em neve, cremes. Atende o trabalho constante em cozinhas industriais, panificadoras, padarias e similares com muita eficiência, rapidez e qualidade.

As Batedeiras Planetárias são fabricada em aço carbono com acabamento em pintura epóxi, cuba em aço inoxidável e batedores (globo, raquete e espiral) em alumínio. **Possuem 10 velocidades diferentes.**

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS					
PRODUTO	MODELO	MOTOR	POTÊNCIA	CAPACIDADE DE PRODUÇÃO	Dimensões AxLxC (mm)
BATEDEIRA PLANETÁRIA	BP-05 G2	130VCC 800W Monofásico	0,8 kW	5 L (produto pronto)	475 x 265 x 450
	BP-12 G2	130VCC 1200W Monofásico	1,2 kW	12 L (produto pronto)	580 x 325 x 585

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



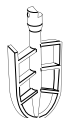
Nível máximo de ingredientes.

Respeite o nível máximo de ingredientes indicados na sua cuba.

ACESSÓRIOS



Globo: Acessório indicado para realizar batidos leves, como por exemplo: bolos, merengues e cremes.



Raquete: Acessório indicado para realizar misturas de massas médias, como por exemplo: biscoitos e pré-misturas.

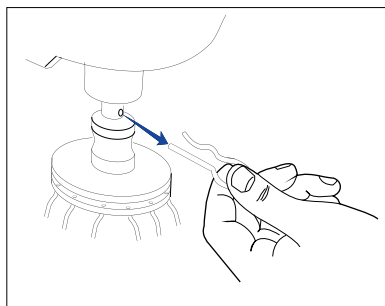
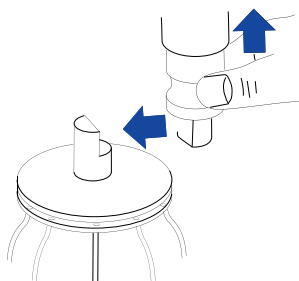


Gancho: Acessório indicado para realizar homogeneização de massas mais consistentes. **ATENÇÃO:** Não deve ser produzido nesse equipamento massas com baixa hidratação (percentual abaixo de 70%) de líquidos em relação a sólidos, como pães ou pizzas.

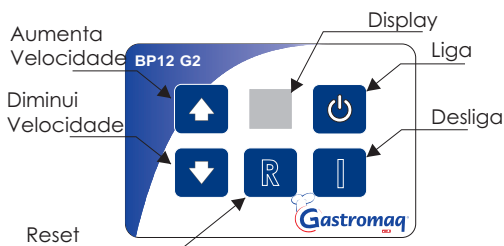
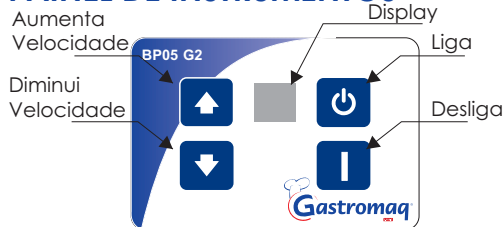
***Apenas utilizar os acessórios que acompanham a máquina.**

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

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



PAINEL DE INSTRUMENTOS



INSTRUÇÕES DE USO

Para utilizar sua máquina Batedeira Planetária, siga instruções abaixo:

1º Ligue a máquina na rede elétrica, certifique-se que a corrente elétrica seja a mesma do equipamento;

2º Levante a 'Grade' e acrescente primeiramente os ingredientes mais leves na cuba, como os farináceos;

3º Abaixee totalmente a 'Grade';

4º Certifique-se que o botão de emergência não esteja acionado, caso contrário desacione o mesmo (Este passo é apenas para modelo BP-12G2);

5º Pressione a 'Tecla Reset' localizada no painel de controles página 07 (Este passo é apenas para modelo BP-12G2).

6º Pressione a 'Tecla Liga' localizada no painel de controles pág. 07.

7º Controle a velocidade de trabalho* também no painel de controle pág.07;

8º Acrescente aos poucos os demais ingredientes de sua receita, alterando a velocidade respectivamente;

Caso seja levantada a grade, a máquina desligará pois tem sistema de segurança.

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

***A velocidade de trabalho é de: Mínimo 1 e máxima 10.**



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:

- Verifique desgaste e aperto (tensão) da correia do motor a cada 100 horas.
- Lubrifique as engrenagens a cada 200 horas de uso.

Nota: Utilize **GRAXA ESPECIAL TUTELA. ASF 360DXC3276**.

- Um eletricitista deverá fornecer serviços elétricos conforme especificações de leis locais e nacionais.

- Caso o cordão de alimentação esteja danificado, deverá ser substituído pelo fabricante ou serviço autorizado com um cordão de alimentação especial disponibilizado pelo fabricante ou serviço autorizado, com o objetivo de prevenir acidentes.

LIMPEZA

- Antes de efetuar a limpeza desligue a chave geral e retire o plug da tomada.
- Nunca utilize acessório de metal (faca, colher, etc) para não agredir as partes de aço inoxidável.
- Nunca utilize água em abundância para limpar a cuba pois a umidade poderá danificar os rolamentos.
- Para a limpeza externa, aconselha-se utilizar um pano úmido com sabão neutro. Nunca utilize mangueira de água pois poderá provocar curto circuito e danificar os componentes elétricos como motor e itens de segurança.
- A limpeza de seu equipamento deverá ser feita sempre após a sua utilização. Não utilize produtos abrasivos, somente sabão neutro.
- Este aparelho não deve ser limpo com jato de água.
- A máquina não poderá ser submergida para limpeza.
- Para limpar os acessórios, desencaixe o batedor que está sendo utilizado. Destrave o conjunto retirando o grampo. Após, puxe a bucha para cima, liberando o batedor. Para a retirada da cuba, gire a mesma para a esquerda.

OCORRÊNCIA DE DEFEITOS

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

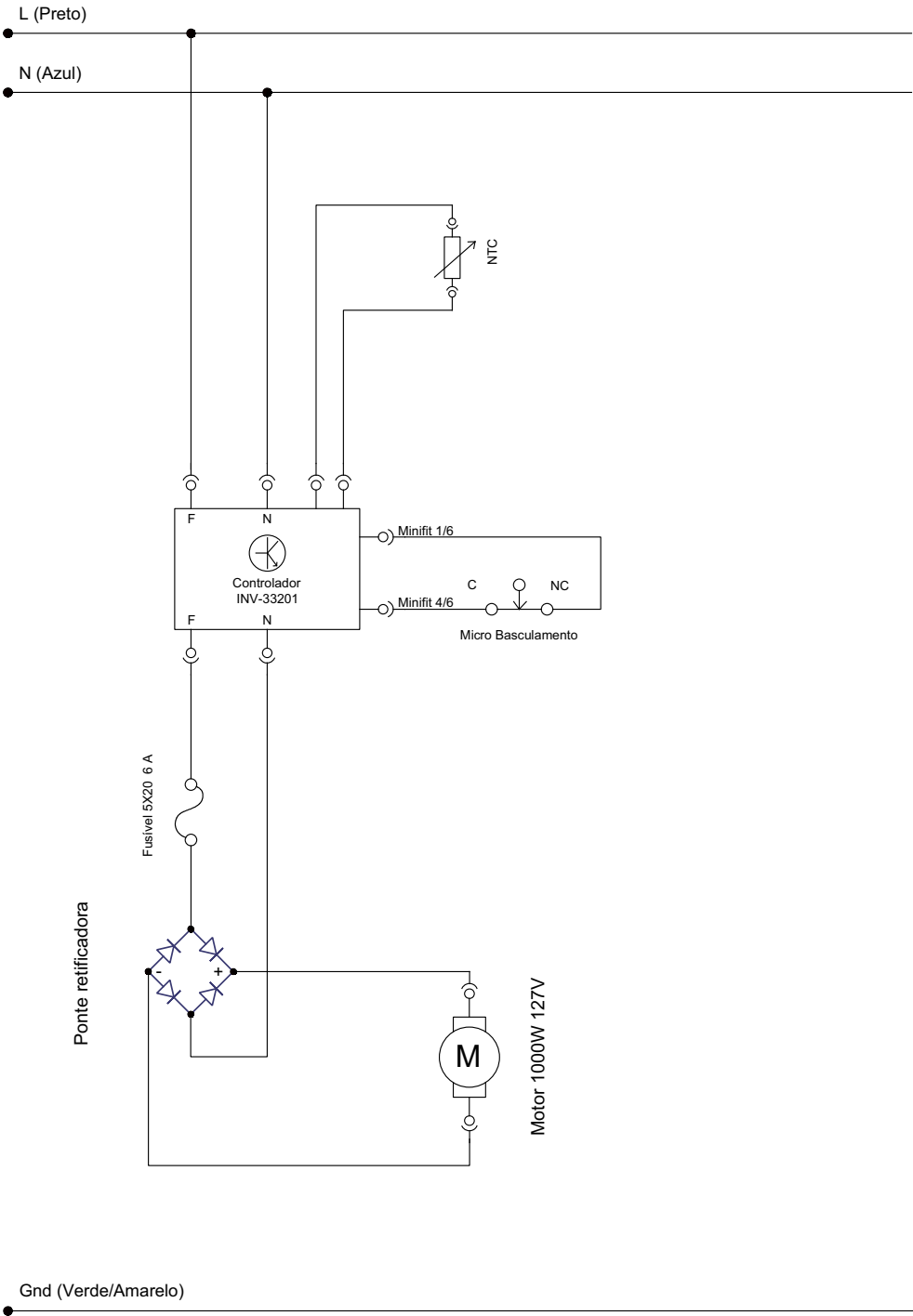
1 - Se a máquina não liga: Verifique se a tensão da máquina coincide com a do estabelecimento, verifique se o botão de emergência está totalmente puxado para fora (posição de trabalho) e verifique se a sequência de fase (somente para máquinas trifásicas) está na ordem correta.

2 - Se a máquina estiver lenta: Verifique a pressão das correias.

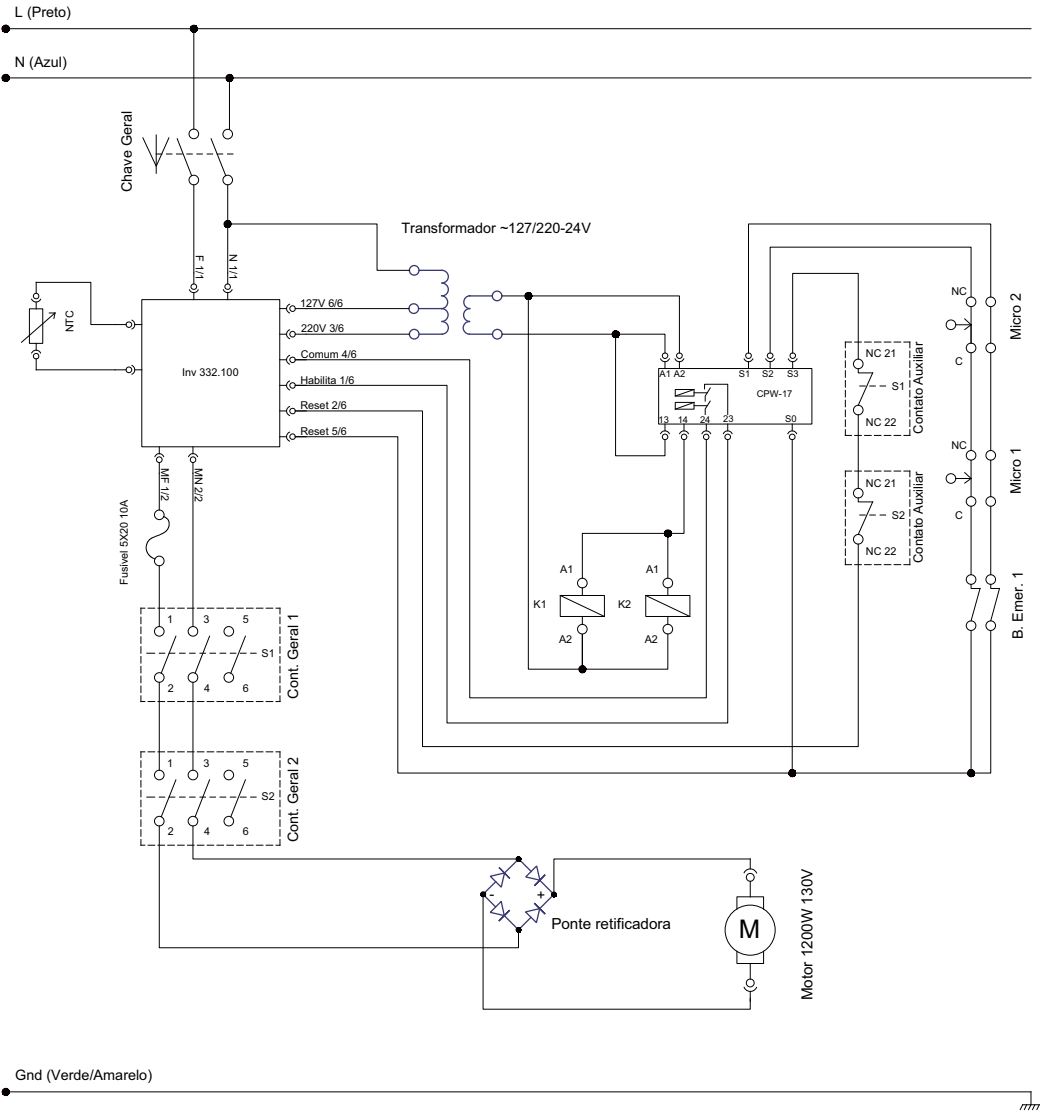
Se houver a necessidade de acionar a Assistência Técnica GPaniz, caso o equipamento não esteja funcionando conforme as especificações, tenha a nota fiscal e o Manual de Instruções em mãos e entre em contato com o Serviço de Atendimento Gpaniz que prestará esclarecimento sobre pequenos problemas que eventualmente 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 ou BP-12.

ESQUEMAS ELÉTRICOS BP-05 G2



ESQUEMAS ELÉTRICOS BP-12 G2



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.

ASSISTÊNCIAS TÉCNICAS AUTORIZADAS

Site: <https://gpaniz.com.br/assistencia-tecnica/autorizadas/>
Ou se preferir utilize o QR CODE.

Aponte a câmera do seu celular para o **QR CODE** ao lado, e tenha acesso a lista completa das assistências técnicas autorizadas.



LISTA DE REVISÕES MÁQUINA

Intervenções realizadas	<div></div> <div></div> <div></div>	<div></div> <div></div> <div></div>	<div></div> <div></div> <div></div>	<div></div> <div></div> <div></div>
Data de Intervenções	<div>___/___/20__</div>	<div>___/___/20__</div>	<div>___/___/20__</div>	<div>___/___/20__</div>
Serviço realizado	<div></div> <div></div> <div></div>	<div></div> <div></div> <div></div>	<div></div> <div></div> <div></div>	<div></div> <div></div> <div></div>
Peças reparadas ou substituídas	<div></div> <div></div> <div></div>	<div></div> <div></div> <div></div>	<div></div> <div></div> <div></div>	<div></div> <div></div> <div></div>
Condições de segurança do equipamento	<div></div> <div></div> <div></div>	<div></div> <div></div> <div></div>	<div></div> <div></div> <div></div>	<div></div> <div></div> <div></div>
Indicações conclusivas quanto as condições de segurança da máquina	<div>Conforme</div> <div><div></div></div> <div>Não Conforme</div> <div><div></div></div>	<div>Conforme</div> <div><div></div></div> <div>Não Conforme</div> <div><div></div></div>	<div>Conforme</div> <div><div></div></div> <div>Não Conforme</div> <div><div></div></div>	<div>Conforme</div> <div><div></div></div> <div>Não Conforme</div> <div><div></div></div>
Responsável	<div></div> <div></div> <div></div>	<div></div> <div></div> <div></div>	<div></div> <div></div> <div></div>	<div></div> <div></div> <div></div>

CRONOGRAMA DE MANUTENÇÃO

NÚMERO	DESCRIÇÃO	PERIODICIDADE
01	Limpeza externa	Diária
02	Limpeza sistema elétrico	1800 horas ou conforme necessidade
03	Esticar correias	1800 horas ou conforme necessidade
04	Trocar rolamento dos mancais	15000 horas ou conforme necessidade
05	Reaperto sistema elétrico	1800 horas ou conforme necessidade
06	Trocar correias	4000 horas ou conforme necessidade

Revisão N° série inicial N° série final CDA Descrição

01	290523XXXXXX			Desenvolvimento
02				
03				
04				
05				
07				
08				
09				

Etiqueta do produto



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

Lista de Peças



BP 05 G2

BP 12 G2

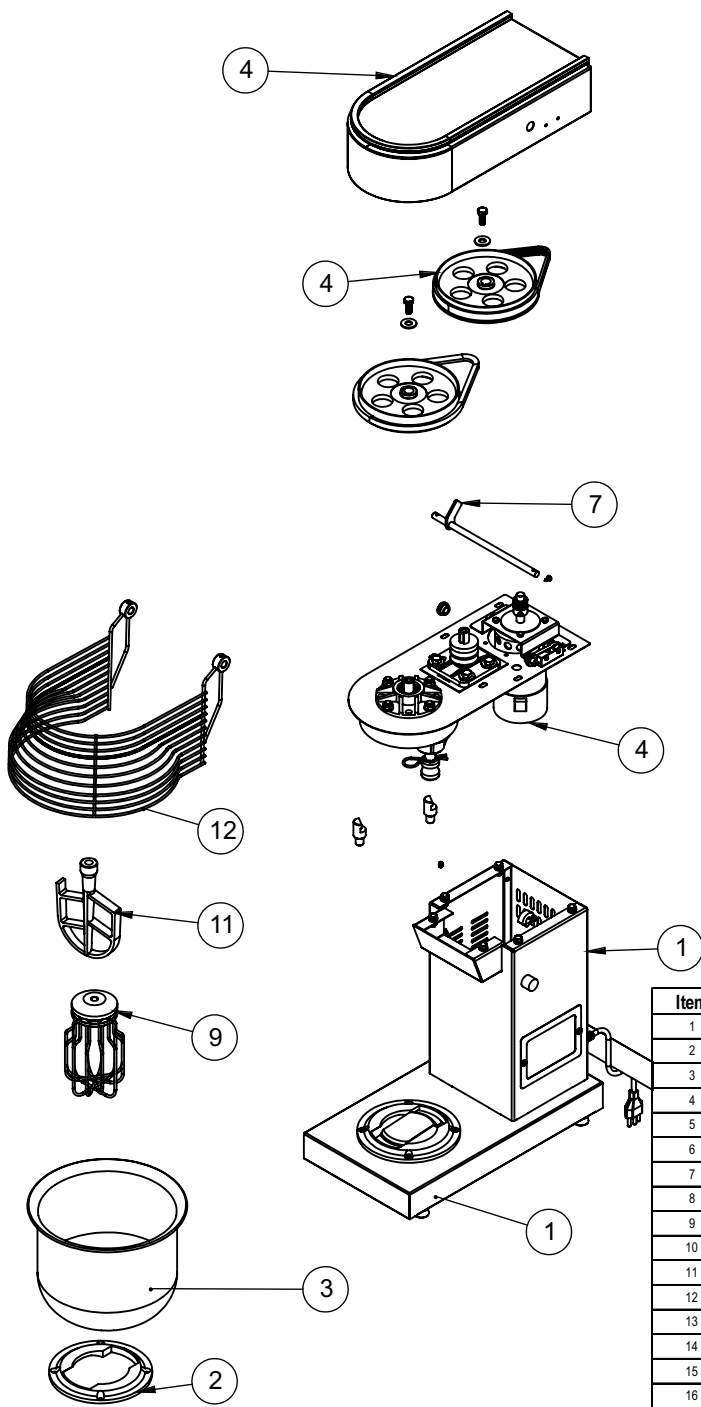
Batedeiras Planetárias

Vistas Explodidas

BP 05 G2



Peças e Conjuntos BP 05 G2



Item	Código	Descrição
1	29905	Conjunto Base
2	7264	Base Fixação Cuba
3	9097	Conjunto Panela Inox
4	29911	Conjunto Superior
5	326	Arruela Lisa M6 ZB
6	300	Parafuso Sextavado 5.8 M6X16mm ZB
7	29922	Conjunto Eixo Proteção
8	749	Parafuso Allen S/Cabeça 14,9XM8X8mm
9	2508G	Conjunto Pá Globo BP 05
10	13297	Eixo Fixação Pá
11	2493G	PÁ RAQUETE MASSA LEVE
12	30475	Grade de Proteção
13	74377	Embalagem de Papelão
14	4363	Acionador Micro Interno
15	292	Parafuso Allen S/C M6X6
16	72880	Etiqueta QR Code
17	3663	Etiqueta ISO Aprovado

Peças Conjunto Base (29905)

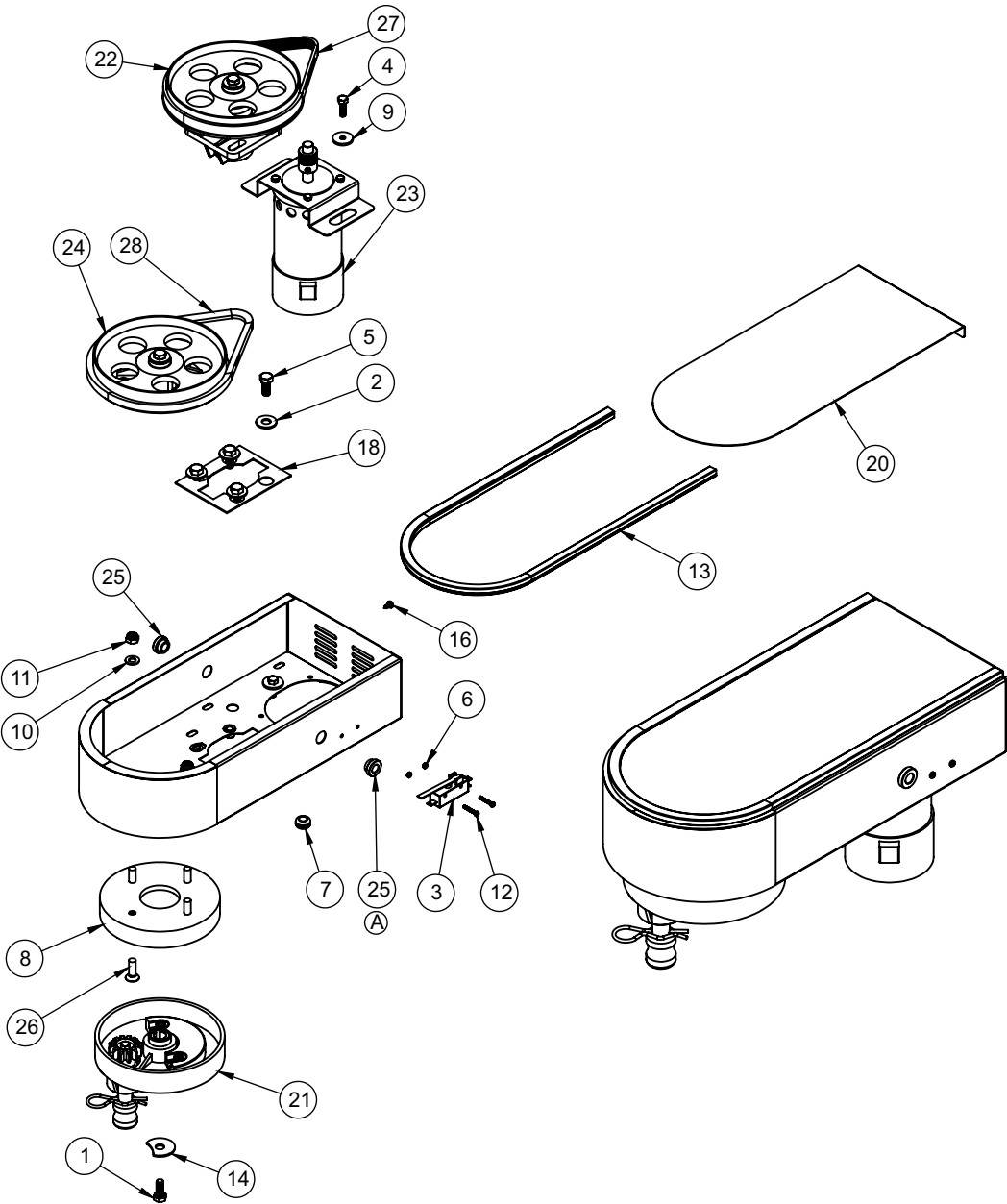
This diagram illustrates the components of the Base Assembly (29905) and their assembly sequence. The parts are numbered as follows:

- 1: Small screw
- 2: Small screw
- 3: Nut
- 4: Small screw
- 5: Small screw
- 6: Small screw
- 7: Circular base plate
- 8: Small screw
- 9: Small screw
- 10: Main base plate
- 11: Small screw
- 12: Small screw
- 13: Nut
- 14: Small screw
- 15: Small screw
- 16: Small screw

The diagram shows the assembly of the base plate (10) with the circular base plate (7) and the main base plate (10). It also shows the installation of the base plate (10) onto the main base plate (10) using screws (1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16).

Item	Código	Descrição
1	311	PORCA SEXTAVADA 1/4"
2	326	Aruela Lisa M6 ZB
3	375	Pé Borracha Ref. 314
4	758	Porca Sextavada M6 ZB
5	3276	Porca Sextavada M5 ZB
6	4233G	Parafuso C/CH MQ M6x20 Philips Est
7	7264	Base Fixação Cuba
8	16734G	Parafuso AA c/Pan 4,2 x 9,5 Philips ZB
9	16736	Rebite Roscado Sext. M6
10	29906	Conjunto Base
11	29926	Conjunto Controlador Placa
12	30422	Conjunto Tampa Traseira
13	70722	Pé Borracha F 283 Ø20 X 26 mm
14	71264	PONTE RETIFICADORA KBPC 3510
15	71383	Parafuso Philips Cab Painela M5X10 ZB
16	73186	Paraf. Philips Cabeça Painela M5 x 25mm ZB
17	769	Aruela Lisa M4 ZB

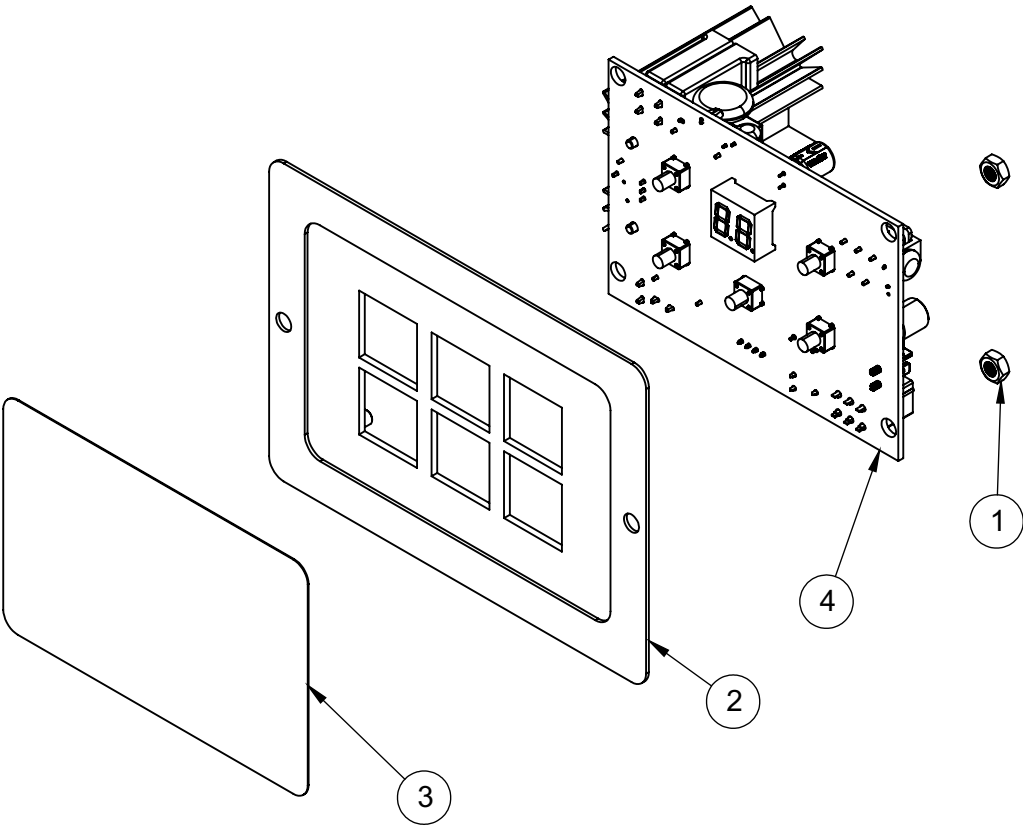
Peças Conjunto Superior (29911)



Peças Conjunto Superior (29911)

Item	Código	Descrição
1	295	Parafuso Sextavado M8 x 20 mm ZB
2	329	Arruela Lisa 3/8
3	725	Chave Micro Interruptor
4	743	Parafuso Sextavado M6x20mm ZB
5	750	
6	822	Porca Sextavada M3 ZB
7	1138G	Engrenagem Planetária BP 5
8	1804	Arr. Lisa 2,65XF6,5X23,50MM
9	2529	Arruela Lisa M8 ZB
10	2878	Porca Sext Trava M8
11	5563	Parafuso c/cil M3x20
12	5935G	Perfil de Borracha "S" 850mm
13	11092	Arruela Planetário
14	16446	Rebite Roscado Sext. M8
15	16734G	Parafuso AA c/Pan 4,2 x 9,5 Philips ZB
16	16736	Rebite Roscado Sext. M6
17	28073	Calço Mancal Interno
18	29912	Conjunto Base Superior
19	29917	Tampa Fechamento
20	29918	Conjunto Volante Planetário
21	29919	Conjunto Polia Motora
22	29920	Conjunto Fixação Motor
23	29921	Conjunto Polia Movida
24	30468	Espaçador Aramado
25	70994	Paraf. Allen Cab. Chata M8x25
26	73528	Correia PJ559 - 220J - 921
27	73531	Correia XPZ 587

Peças Conjunto Controlador (29926)



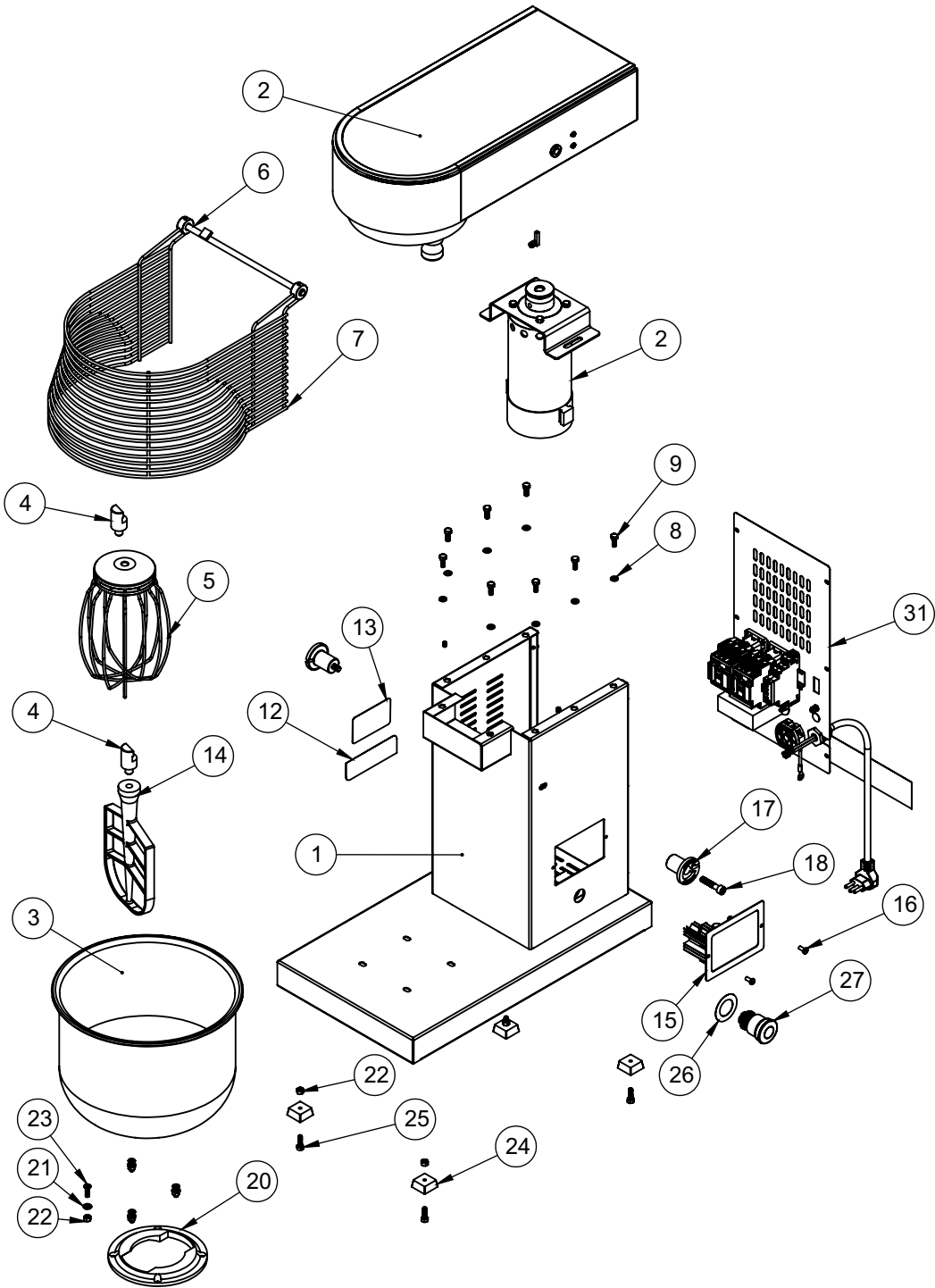
ITEM	CÓDIGO	DESCRIÇÃO
4	74410	Controlador INV-332.100 Bivolt
3	74378	Adesivo Painel
2	30049	Conjunto Suporte Controlador
1	00760	Porca Sextavada M4 ZB

Vistas Explodidas

BP 12 G2



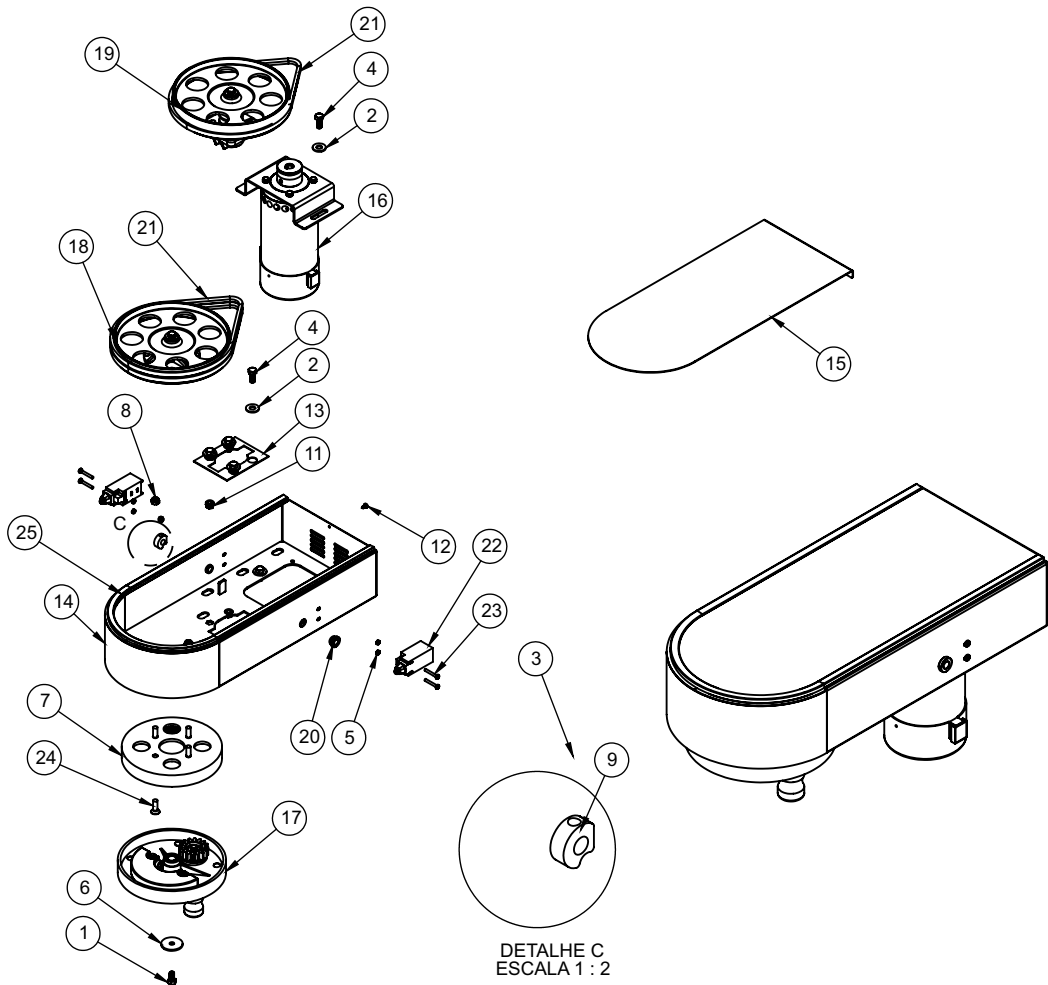
Peças e Conjuntos (Vista 1)



Peças e Conjuntos (Vista 1)

Item	Código	Descrição
1	30442	Conjunto Base
2	30453	Conjunto Superior
3	8471	Conjunto Painel
4	9036	Eixo fixação Pá
5	2304	Conj. Pá Globo
6	30461	Conjunto Eixo Proteção
7	74473	Proteção Aramado
8	334	Arruela de Pressão M6
9	300	Parafuso Sextavado 5.8 M6X16mm ZB
10	292	Parafuso Allen S/C M6X6
11	74472	Embalagem de Papelão
12	72880	Etiqueta QR Code
13	3663	Etiqueta ISO Aprovado
14	2317G	Batedor Raquete
15	30465	Conjunto Controlador Placa
16	71383	Parafuso Philips Cab Painel M5X10 ZB
17	70749	Encosto Aramado AES/BPS (Preto)
18	72184	Parafuso Allen Cab Cili M8x45mm Inox
19	761	Porca Sextavada M8 ZB
20	7264	Base Fixação Cuba
21	326	Arruela Lisa M6 ZB
22	758	Porca Sextavada M6 ZB
23	4233G	Parafuso C/CH MQ M6x20 Philips Est
24	70367	Pé de Borracha
25	743	Parafuso Sextavado M6x20mm ZB
26	71584	Etiqueta Emergência
27	70710	BOTAO EMERGENCIA VM CLE 2 40
28	71264	PONTE RETIFICADORA KBPC 3510
29	73186	Paraf. Philips Cabeça Painel M5 x 25mm ZB
30	3276	Porca Sextavada M5 ZB
31	30469	Conjunro Fechamento Traseiro
32	16734G	Parafuso AA c/Pan 4,2 x 9,5 Philips ZB
33	72242	BLOCO CONTATO NF BC01F
34	72363	FLANGE BOTAO AF3F

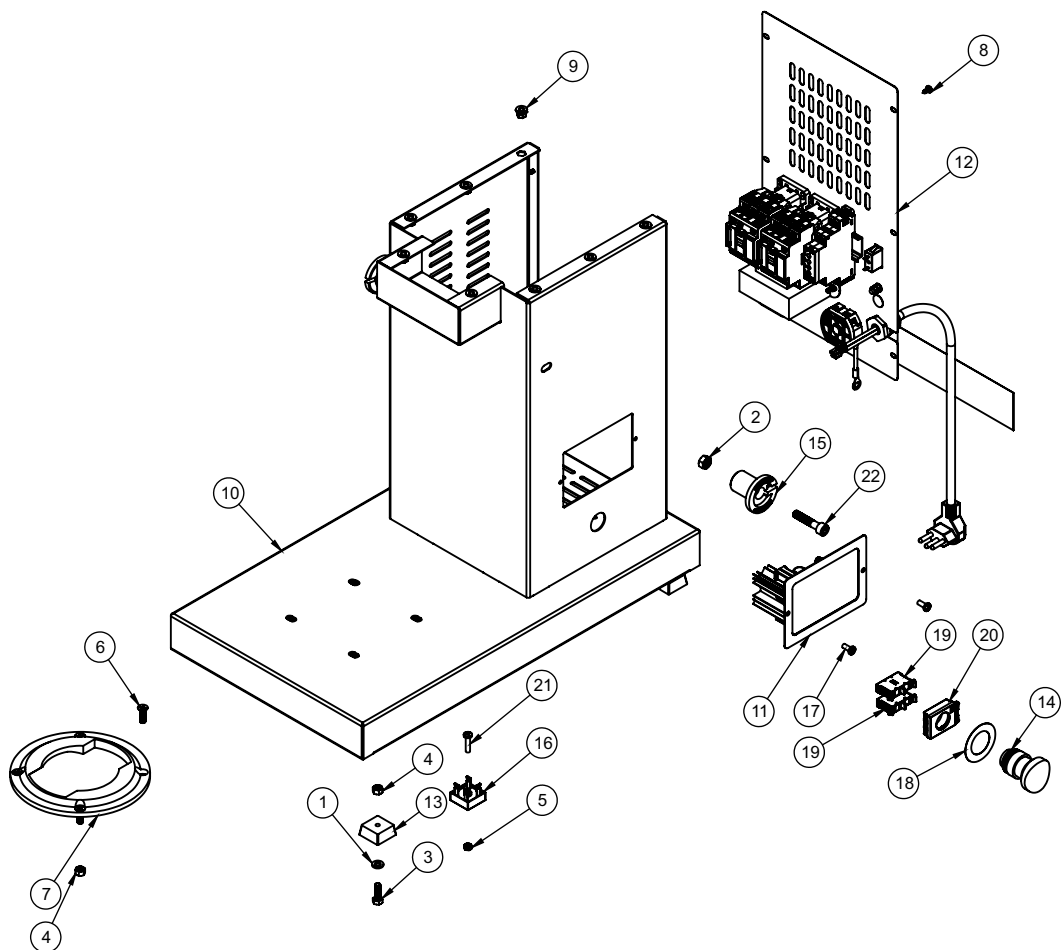
Peças do Conjunto Superior (30453)



Peças do Conjunto Superior (30453)

Item	Código	Descrição
1	289	Parafuso Sextavado M8x15 8.8 ZB
2	329	Arruela Lisa 3/8
3	749	Parafuso Allen S/Cabeça 14,9XM8X8mm
4	750	
5	760	Porca Sextavada M4 ZB
6	1846	Arruela Lisa 2,65 x F8,5 x 38,5
7	2391G	Engr. Planetaria Nylon
8	2878	Porca Sext Trava M8
9	4363	Acionador Micro Interno
10	9134G	Volante Bruto
11	16446	Rebite Roscado Sext. M8
12	16734G	Parafuso AA c/Pan 4,2 x 9,5 Philips ZB
13	28073	Calço Mocal Interno
14	30448	Conjunto Base Superior
15	30456	Tampa Superior
16	30457	Conjunto Fixação Motor
17	30458	Conjunto Volante Planetário
18	30459	Conjunto Polia Movida
19	30460	Conjunto Polia Motora
20	30468	Espaçador Aramado
21	70281	Correia Z875
22	70704	CHAVE FIM DE CURSO TR 236 02ZP
23	70938	Parafuso M4x30 Inox
24	70994	Paraf. Allen Cab. Chata M8x25
25	5935G	Perfil de Borracha "S" 850mm

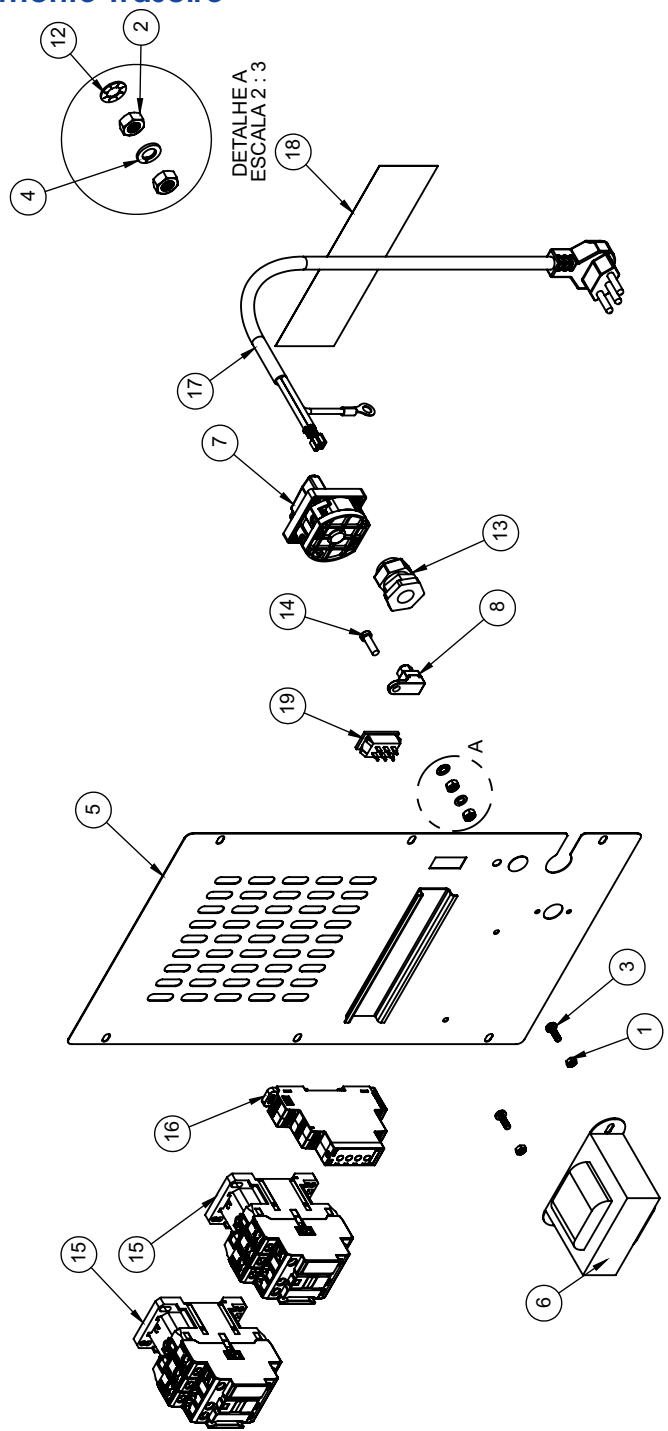
Peças do Conjunto Base



Peças do Conjunto Base

Item	Código	Descrição
1	326	Arruela Lisa M6 ZB
2		B18.2.4.1 M - Hex nut, Style 1, M8 x 1.25 --D-S
3	743	Parafuso Sextavado M6x20mm ZB
4	758	Porca Sextavada M6 ZB
5	3276	Porca Sextavada M5 ZB
6	4233G	Parafuso C/CH MQ M6x20 Philips Est
7	7264	Base Fixação Cuba
8	16734G	Parafuso AA c/Pan 4,2 x 9,5 Philips ZB
9	16736	Rebite Roscado Sext. M6
10	30442	Conjunto Base
11	30465	Conjunto Controlador Placa
12	30469	Conjunro Fechamento Traseiro
13	70367	Pé de Borracha
14	70710	BOTAO EMERGENCIA VM CLE 2 40
15	70749	Encosto Aramado AES/BPS (Preto)
16	71264	PONTE RETIFICADORA KBPC 3510
17	71383	Parafuso Philips Cab Panela M5X10 ZB
18	71584	Etiqueta Emergência
19	72242	BLOCO CONTATO NF BC01F
20	72363	FLANGE BOTAO AF3F
21	73186	Paraf. Philips Cabeça Panela M5 x 25mm ZB
22	72184	Parafuso Allen Cab Cili M8x45nn Inox

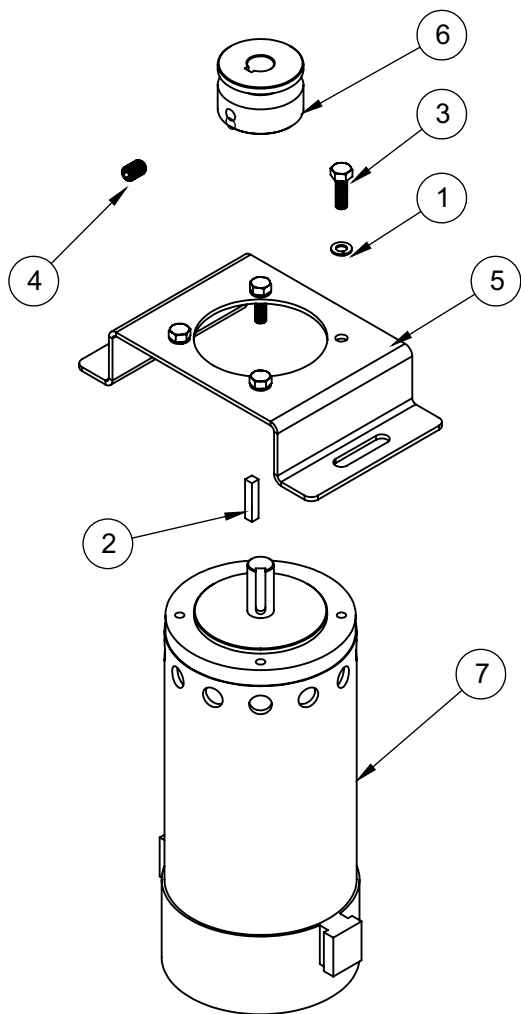
Peças do Fechamento Traseiro



Peças do Fechamento Traseiro

Item	Código	Descrição
1	760	Porca Sextavada M4 ZB
2	3276	Porca Sextavada M5 ZB
3	13229G	Parafuso MQ C. Panela M4 X 12 ZB
4	14495	Arruela Pressão M5 ZB
5	30444	Fechamento Traseiro Soldado
6	71350	TRANSFORMADOR 2A E127/220V S24V (C/PT)
7	71469	CHAVE SECCIONADORA 20A 2P
8	71575	TERMINAL EQUIPOTENCIAL 10MM
9	71577	Etiqueta Equipotencialidade
10	71578	Etiqueta Tensão Perigosa
11	71582	Etiqueta Terra Proteção
12	71585	Arruela Dentada Int. M5
13	71621	PRENSA CABO PG 13,5 CINZA
14	71673	Parafuso Philips Cabeça Panela M5x16 ZA
15	71956	CONTACTORA RELE CWB18 -11-30-D02 (24VCA) CHINT
16	72194	RELE SEGURANCA 24VCA
17	72390	CABO ELETRICO H05RN 3X1,50MM²X1,50MTS 300/500V TERMINAIS
18	72756	Etiqueta Bivolt Automatico

Peças do Conjunto Fixação do Motor



Item	Código	Descrição
8	H90 71B14	Motor CC 1000W 130VCC 5200RPM
7	74471	Motor H90 71B 14 C/Ventilação
6	30467	Polia do Motor
5	30455	Base Motor
4	820	Parafuso Allen S/Cabeça M8X12mm
3	743	Parafuso Sextavado M6x20mm ZB
2	680	Chaveta 05 x 05 x 25 mm
1	334	Arruela de Pressão M6

Etiqueta do produto



Visualize aqui os dados do seu equipamento como nº 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



Certificado de Conformidade

Nº CAES-0202

G PANIZ INDÚSTRIA DE EQUIPAMENTOS PARA ALIMENTAÇÃO LTDA

(Solicitante / Fabricante)

CNPJ: 90.771.833/0001-49

Rua Adolfo Randazzo, nº 2010, Vila Maestra – Caxias do Sul/RS - CEP: 95046-800

O **SENAI-RS CERTIFICAÇÃO** concede à empresa acima identificada, no endereço citado, autorização para o uso do selo de identificação da conformidade para o(s) produto(s) identificado(s) neste documento.

A Autorização para o uso do selo de identificação da Conformidade foi concedida com base nos critérios estabelecidos:

Pelo INMETRO:

Regulamento de Avaliação da Conformidade para Eletrodomésticos e Similares, Anexo da Portaria INMETRO nº 148/2022

Requisitos Gerais de Certificação de Produtos - Anexo da Portaria INMETRO nº 200/2021

Baseando-se no sistema de certificação **MODELO 5** – Avaliação inicial consistindo de ensaios em amostras retiradas no fabricante, incluindo auditoria do Sistema de Gestão da Qualidade, seguida de avaliação de manutenção periódica através de coleta de amostra do produto na fábrica e/ou no comércio, para realização das atividades de avaliação da conformidade.

Pelo SENAI RS CERTIFICAÇÃO

Procedimento SENAI-UO448-PR-11

Pelas NORMAS ESPECÍFICAS:

ABNT NBR NM 60.335-1/2010

IEC 60.335-2-64/2017

“A validade deste Certificado está atrelada à realização das avaliações de manutenção e tratamento de possíveis não conformidades de acordo com as orientações do SENAI-RS CERTIFICAÇÃO e previstas no Regulamento de Avaliação da Conformidade para Eletrodomésticos e Similares, Anexo da Portaria INMETRO nº 148/2022. 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.”



Certificado de Conformidade

Nº CAES-0202

Informações Gerais do Processo

Família: Batedeira Planetária Comercial

OCP Emissor: ABNT – Associação Brasileira de Normas Técnicas - **Certificado:** 218.108/19

OCP Receptor: Senai RS Certificação - **Processo:** PCAES-036/19

Data da transferência: 25/10/2019

Etapas de Certificação:

RAT Nº: 218-6021/2018 em 15/10/2018

Auditoria 047/19 realizada em 24 e 25/10/2019

Pontifícia Universidade Católica do Rio Grande do Sul - PUC/RS

LABELO - Laboratórios Especializados em Eletro-Eletrônica

Relatório: DOM 253/2019 de 17/06/2019

UL Testtech Laboratórios de Avaliação da Conformidade Ltda

Relatório EDT0784/2019 de 11/09/2019

Etapas de 1ª Manutenção:

Auditoria 037/20 realizada em 29 e 30/09/20 e 01/10/2020

UL Testtech Laboratórios de Avaliação da Conformidade Ltda

Relatório EDT0728/2020 de 21/09/2020

1ª Extensão da Certificação:

Pontifícia Universidade Católica do Rio Grande do Sul - PUC/RS

LABELO - Laboratórios Especializados em Eletro-Eletrônica

Relatórios: DOM 281/21 de 18/06/2021 e DOM 408/21 de 01/09/2021

Etapas de 2ª Manutenção:

Auditoria 049/21 realizada em 11 e 12/11/2021

UL Testtech Laboratórios de Avaliação da Conformidade Ltda

Relatório EDT0742/2021 de 30/07/2021

Etapas de 3ª Manutenção:

Auditoria 060/22 realizada em 27 e 28/09/2022

UL Testtech Laboratórios de Avaliação da Conformidade Ltda

Relatórios: ETD0440/22 emitido em 29/04/2022

Etapas de 4ª Manutenção:

Auditoria 041/23 realizada em 17 e 18/08/2023

UL Testtech Laboratórios de Avaliação da Conformidade Ltda

Relatórios: ETD1155/23 emitido em 19/10/2023

Extensão da Certificação

UL Testtech Laboratórios de Avaliação da Conformidade Ltda

Relatórios: ETD1386/23, emitido em 22/12/2023

Certificado de Conformidade

Nº CAES-0202

Etapa de 5ª Manutenção:

Prevista realização de atividades até 25/10/2024

Identificação do Produto Certificado	
Produto	Batedeira Planetária
Modelo	BP 05 RP 220V 60 HZ
Marca	GPANIZ
Descrição Técnica	Batedeira Planetária Comercial - Aparelho Classe I IPX1
Código de Barras	Não Possui
Identificação do Produto Certificado	
Produto	Batedeira Planetária
Modelo	BPR 5 127V 60 HZ
Marca	GPANIZ
Descrição Técnica	Batedeira Planetária Comercial - Aparelho Classe I IPX1
Código de Barras	Não Possui
Identificação do Produto Certificado	
Produto	Batedeira Planetária
Modelo	BP 12 RP 127V 60 HZ
Marca	GPANIZ
Descrição Técnica	Batedeira Planetária Comercial - Aparelho Classe I IPX1
Código de Barras	Não Possui
Identificação do Produto Certificado	
Produto	Batedeira Planetária
Modelo	BP 12 RP 220V 60 HZ
Marca	GPANIZ
Descrição Técnica	Batedeira Planetária Comercial - Aparelho Classe I IPX1
Código de Barras	Não Possui
Identificação do Produto Certificado	
Produto	Batedeira Planetária
Modelo	BP 18 C 127V 60 HZ MONOFÁSICO
Marca	GPANIZ
Descrição Técnica	Batedeira Planetária Comercial - Aparelho Classe I IPX1
Código de Barras	Não Possui
Identificação do Produto Certificado	
Produto	Batedeira Planetária
Modelo	BP 18 C 220V 60 HZ TRIFÁSICO
Marca	GPANIZ
Descrição Técnica	Batedeira Planetária Comercial - Aparelho Classe I IPX1
Código de Barras	Não Possui

Certificado de Conformidade

Nº CAES-0202

Identificação do Produto Certificado	
Produto	Batedeira Planetária
Modelo	BP 18 C 380V 60 HZ TRIFÁSICO
Marca	GPANIZ
Descrição Técnica	Batedeira Planetária Comercial - Aparelho Classe I IPX1
Código de Barras	Não Possui
Identificação do Produto Certificado	
Produto	Batedeira Planetária
Modelo	BP 18 C 220V 60HZ MONOFÁSICO
Marca	GPANIZ
Descrição Técnica	Batedeira Planetária Comercial - Aparelho Classe I IPX1
Código de Barras	Não Possui
Identificação do Produto Certificado	
Produto	Batedeira Planetária
Modelo	BP 18 EL 127V 60 HZ MONOFÁSICA
Marca	GPANIZ
Descrição Técnica	Batedeira Planetária Comercial - Aparelho Classe I IPX1
Código de Barras	Não Possui
Identificação do Produto Certificado	
Produto	Batedeira Planetária
Modelo	BP 18 EL 220V 60 HZ MONOFÁSICO
Marca	GPANIZ
Descrição Técnica	Batedeira Planetária Comercial - Aparelho Classe I IPX1
Código de Barras	Não Possui
Identificação do Produto Certificado	
Produto	Batedeira Planetária
Modelo	BP-05 127V 60 HZ
Marca	GASTROMAQ
Descrição Técnica	Batedeira Planetária Comercial - Aparelho Classe I IPX1
Código de Barras	Não Possui
Identificação do Produto Certificado	
Produto	Batedeira Planetária
Modelo	BP-12-SS 220V 60 HZ
Marca	GASTROMAQ
Descrição Técnica	Batedeira Planetária Comercial - Aparelho Classe I IPX1
Código de Barras	Não Possui

Certificado de Conformidade

Nº CAES-0202

Identificação do Produto Certificado	
Produto	Batedeira Planetária
Modelo	BP-12-SS 127V 60 HZ
Marca	GASTROMAQ
Descrição Técnica	Batedeira Planetária Comercial - Aparelho Classe I IPX1
Código de Barras	Não Possui
Identificação do Produto Certificado	
Produto	Batedeira Planetária
Modelo	BP-18-SS 220V 60 HZ
Marca	GASTROMAQ
Descrição Técnica	Batedeira Planetária Comercial - Aparelho Classe I IPX1
Código de Barras	Não Possui
Identificação do Produto Certificado	
Produto	Batedeira Planetária
Modelo	BP-18-SS 127V 60HZ
Marca	GASTROMAQ
Descrição Técnica	Batedeira Planetária Comercial - Aparelho Classe I IPX1
Código de Barras	Não Possui
Identificação do Produto Certificado	
Produto	Batedeira Planetária
Modelo	BP-05 220V 60HZ
Marca	GASTROMAQ
Descrição Técnica	Batedeira Planetária Comercial - Aparelho Classe I IPX1
Código de Barras	Não Possui
Identificação do Produto Certificado	
Produto	Batedeira Planetária
Modelo	BP 05 127-220V 60 HZ
Marca	GASTROMAQ
Descrição Técnica	Batedeira Planetária Comercial - Aparelho Classe I IPX1
Código de Barras	Não Possui
Identificação do Produto Certificado	
Produto	Batedeira Planetária
Modelo	BP-08 RP 127V 60 HZ
Marca	GPANIZ
Descrição Técnica	Batedeira Planetária Comercial - Aparelho Classe I IPX1
Código de Barras	Não Possui

Certificado de Conformidade

Nº CAES-0202

Identificação do Produto Certificado	
Produto	Batedeira Planetária
Modelo	BP-08 RP 220V 60 HZ
Marca	GPANIZ
Descrição Técnica	Batedeira Planetária Comercial - Aparelho Classe I IPX1
Código de Barras	Não Possui
Identificação do Produto Certificado	
Produto	Batedeira Planetária
Modelo	BP-05 B 127-220V 60 HZ
Marca	GPANIZ
Descrição Técnica	Batedeira Planetária Comercial - Aparelho Classe I IPX1
Código de Barras	Não Possui
Identificação do Produto Certificado	
Produto	Batedeira Planetária
Modelo	BP 05 G2
Marca	GASTROMAQ
Descrição Técnica	Batedeira Planetária 5 Litros – 127V-220 V, 60 Hz, 800 W, IPX1
Código de Barras	Não Possui
Identificação do Produto Certificado	
Produto	Batedeira Planetária
Modelo	BP 12 G2
Marca	GASTROMAQ
Descrição Técnica	Batedeira Planetária 12 Litros – 127V-220 V, 60 Hz, 1200 W, IPX1
Código de Barras	Não Possui
Identificação do Produto Certificado	
Produto	Batedeira Planetária
Modelo	BP 18 EL
Marca	GRANO
Descrição Técnica	Batedeira Planetária 18 Litros – 220V/380V, 60 Hz, 15A, 1100 W, IPX1
Código de Barras	Não Possui
Identificação do Produto Certificado	
Produto	Batedeira Planetária Digital 5kg
Modelo	BP05 B DIG BAMBINA, 127-220V 60 HZ
Marca	GPANIZ
Descrição Técnica	Batedeira Planetária Digital 5kg, monofásica 127V-220V, 60Hz, 800W, IPX1, Opcionais de Acabamento: Epóxi, Vermelho, Preto, Azul, Laranja, Rosa e Inox.
Produto	Não Possui

Certificado de Conformidade

Nº CAES-0202

Histórico de Revisões:

Revisão	Data	Alteração
00	25/10/2019	-
01	09/10/2020	Conclusão da etapa de 1ª Manutenção da Certificação. Inseridas informações de auditoria e relatório de ensaios.
02	03/09/2021	1ª Extensão da Certificação. Inclusão dos modelos: BP-08 RP 127V 60 HZ, BP-08 RP 220V 60 HZ e BP-05 B 127-220V 60 HZ. Inseridos relatórios de ensaios.
03	07/10/2021	Inserido relatório de ensaios de 2ª Manutenção.
04	26/09/2022	Conclusão da etapa de 2ª Manutenção. Inseridas informações de auditoria. Inseridas informações de ensaios de 3ª Manutenção. Atualização das Portarias Inmetro e validade do certificado.
05	11/10/2022	Conclusão da etapa de 3ª Manutenção. Inseridas informações de auditoria.
06	13/09/2023	Extensão da Certificação. Inclusão dos modelos: BP 05 G2, BP 12 G2, BP 18 EL.
07	06/12/2023	Conclusão da etapa de 4ª Manutenção. Inseridas informações de auditoria e relatório de ensaios.
08	16/09/2024	Extensão da Certificação. Alteração do CNPJ deste OCP.

Rafael Granoski

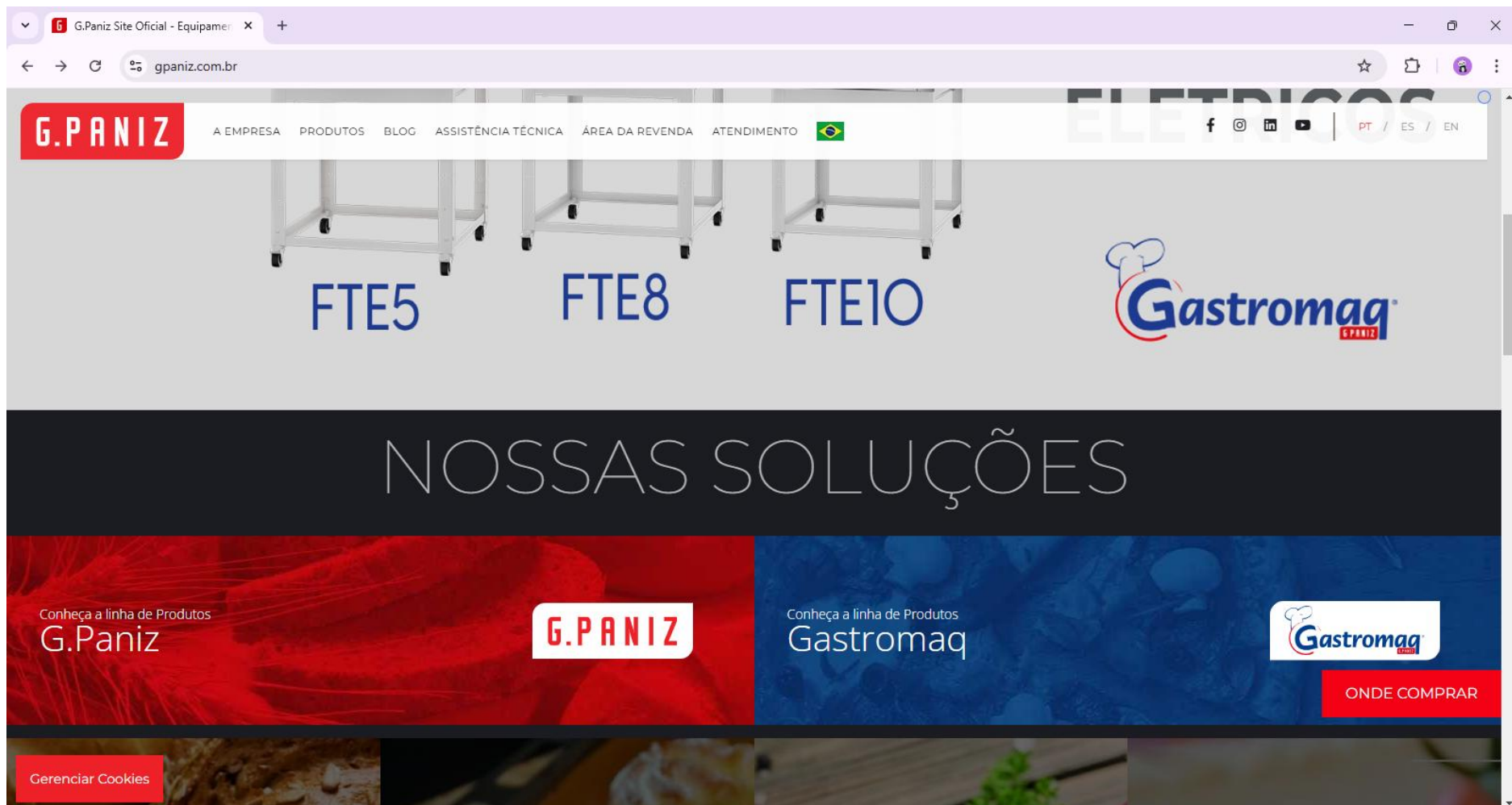
Coordenador

SENAI-RS CERTIFICAÇÃO - OCP 0070

CNPJ: 03.775.069/0050-63

Travessão Solferino, 501, Bairro Cruzeiro - Caxias do Sul/RS - CEP: 95076-420

Assinado digitalmente de acordo com a Medida Provisória ICPBrasil 2.200-02/2001



< voltar



Para a preparação de massas de consistência LEVE ou MÉDIA, como bolos, claras em neve, merengues, cremes, brownies e panquecas.

- **Painel digital**, com **10 velocidades**. Troca de velocidades por sistema eletrônico;
- **Motor silencioso e potente**, garantindo alta produtividade, em regime de trabalho intenso;
- **Sistema planetário**, que garante uma mistura rápida e homogênea;
- **Grade de proteção**, com pintura epóxi, possibilitando a adição dos ingredientes de forma prática e segura;
- **3 batedores** que possibilitam a execução das mais variadas receitas de massas médias ou leves (raquete e gancho em alumínio fundido e globo em aço inox 304);
- **Cuba removível, 5 litros, em aço inox**, sem alça.

ONDE COMPRAR

Confeitaria e Preparação » Batedeira Planetária



[< voltar](#)



BP 05 G2

Para a preparação de massas de consistência LEVE ou MÉDIA, como bolos, claras em neve, merengues, cremes, brownies e panquecas.

- **Painel digital**, com **10 velocidades**. Troca de velocidades por sistema eletrônico;
- **Motor silencioso e potente**, garantindo alta produtividade, em regime de trabalho intenso;
- **Sistema planetário**, que garante uma mistura rápida e homogênea;
- **Grade de proteção**, com pintura epóxi, possibilitando a adição dos ingredientes de forma prática e segura;
- **3 batedores** que possibilitam a execução das mais variadas receitas de massas médias ou leves (raquete e gancho em alumínio fundido e globo em aço inox 304);
- **Cuba removível, 5 litros, em aço inox**, sem alça.

[ONDE COMPRAR](#)

Batedeira planetária Gastromaq - BP05G2 e BP12G2



Bivolt



0,25 kW/h



475x265x450 mm



1,8W



14 kg



800W



127-220V



5 L

Onde comprar

[Manual do Produto](#)

[Documentos técnicos](#)

[Receitas](#)

Compartilhe:   

Imagens meramente ilustrativas. Produtos sujeitos a alterações sem aviso prévio.



Todos os Direitos Reservados. G.Paniz
Rua Adolfo Randazzo, 2010 . Caxias do Sul - RS
+55 (54) 2101 3400
gpaniz@gpaniz.com.br



[ONDE COMPRAR](#)

DESPACHO

Despacho DQUAL nº 4594421/2025

Processo nº 23034.001103/2025-61

Interessado: GILMAR ANTONIO PANIZ, G. PANIZ IND. DE EQUIPAMENTOS PARA ALIMENTAÇÃO LTDA

Ao Pregoeiro,

1. Em atenção à 1ª Etapa do Controle de Qualidade – Análise Documental – conforme disposto nos Anexos do Controle de Qualidade, do Pregão Eletrônico nº 90011/2024, encaminhamos a Lista de Verificação e as documentações (SEI Nº 4594404) correlatas do item apresentado.

2. Informamos que a lista apresenta o resultado detalhado da análise da documentação enviada pela licitante e que está resumido no quadro abaixo:

Empresa: G. Paniz Ind. De Equipamentos Para Alimentação Ltda			
Item	Região	Descrição	Resultado
13	Centro-Oeste, Sudeste e Sul	Batedeira planetária 5 litros	Aprovado

3. Adicionalmente, registramos que foram identificados pontos de ajuste que deverão ser, obrigatoriamente, observados pela licitante e que constam positivados no Caderno de Informações Técnicas - CIT, conforme detalhado na tabela abaixo:

Subitem	Observação
Subitem 3.1.1., alínea "j"	A empresa deverá apresentar, após a homologação da licitação, novo relatório fotográfico contendo a etiqueta de dados técnicos com o QR Code visível impresso com o link correto.
Subitem 3.1.2.	A empresa deverá apresentar, após a homologação da licitação, novo relatório fotográfico contendo a informação "MEC/FNDE – PE nº 90011/2024 – Venda Proibida" em impressão indelével e em baixo relevo, de acordo com o subitem 3.1. do Caderno de Informações Técnicas - CIT.

4. Diante disso, solicitamos ao Pregoeiro que diligencie a licitante para que a mesma se comprometa, **por meio de declaração**, a atender o ponto elencado acima, durante toda a vigência da ata do PE nº 90011/2024 e dos contratos dela decorrentes.

5. Ademais, caso sejam constatadas não conformidades no atendimento aos itens supracitados, durante o monitoramento da 2ª Etapa do Controle de Qualidade, junto aos entes contratantes, o Fornecedor estará sujeito a sanções por descumprimento das regras do Controle de Qualidade.

6. Assim, conclui-se que a empresa G. Paniz Ind. De Equipamentos Para Alimentação Ltda **foi aprovada**.

7. Por fim, encaminhamos o presente processo para subsidiar os procedimentos subsequentes, no âmbito do processo licitatório.

Atenciosamente,

(assinatura eletrônica)

Felipe Neves de Carvalho

Chefe de Divisão de Controle de Qualidade



Documento assinado eletronicamente por **FELIPE NEVES DE CARVALHO, Chefe de Divisão de Controle de Qualidade**, em 23/01/2025, às 14:25, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, caput e § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#), embasado no art. 9º, §§ 1º e 2º, da [Portaria MEC nº 1.042, de 5 de novembro de 2015](#), respaldado no art. 9º, §§ 1º e 2º, da [Portaria/FNDE nº 83, de 29 de fevereiro de 2016](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site https://www.fnade.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **4594421** e o código CRC **2AE19634**.

Referência: Processo nº 23034.001103/2025-61

SEI nº 4594421