

BATEDEIRA PLANETÁRIA

BP-12 SS



***Manual de Instrução
e
Termo de Garantia***

SUMÁRIO

1. APRESENTAÇÃO	Pg.03
2. FINALIDADE DO MANUAL	Pg.03
3. RECEBIMENTO DO PRODUTO	Pg.04
4. INSTALAÇÃO DO EQUIPAMENTO	Pg.04
4.1 RECOMENDAÇÕES DE SEGURANÇA	Pg.04
5. CARACTERÍSTICAS GERAIS	Pg.05
5.1 LISTA DE PEÇAS GERAL	Pg.06
5.2 LISTA DE PEÇAS DO PAINEL MODELO V1	Pg.08
5.3 LISTA DE PEÇAS DO PAINEL MODELO V3	Pg.08
6. UTILIZAÇÃO DO EQUIPAMENTO	Pg.09
6.1 TROCA DE VELOCIDADES E USO DOS BATEDORES	Pg.09
6.1.1 GLOBO	Pg.09
6.1.2 RAQUETE	Pg.10
6.1.3 GANCHO	Pg.10
6.2 USO DAS VELOCIDADES	Pg.10
6.2.1 GLOBO	Pg.10
6.2.2 RAQUETE	Pg.10
6.2.3 GANCHO	Pg.11
6.3 CARGA MÁXIMA	Pg.11
6.3.1 GLOBO	Pg.11
6.3.2 RAQUETE	Pg.11
6.3.3 GANCHO	Pg.11
7. ASPECTOS DE SEGURANÇA	Pg.12
7.1 INFORMAÇÕES GERAIS	Pg.12
7.2 MODELO V1	Pg.13
7.3 MODELO V3	Pg.14
8. MANUTENÇÃO	Pg.14
8.1 CORREIAS	Pg.14
8.2 REGULAGEM DO VARIADOR DE VELOCIDADE (MODO 1)	Pg.16
8.3 REGULAGEM DO VARIADOR DE VELOCIDADE (MODO 2)	Pg.16
8.4 INSTRUÇÕES PARA ALTERAR A VOLTAGEM DO MODELO V1	Pg.17
9. OCORRÊNCIA DE DEFEITOS	Pg.17
10. LIMPEZA	Pg.18
11. ESQUEMA ELÉTRICO V1 SCHMERSAL 220V MONOFÁSICO	Pg.19
12. ESQUEMA ELÉTRICO V1 SCHMERSAL 110V MONOFÁSICO	Pg.20
13. ESQUEMA ELÉTRICO V1 INSTRUTEC 220V MONOFÁSICO	Pg.21
14. ESQUEMA ELÉTRICO V1 INSTRUTEC 110V MONOFÁSICO	Pg.22
15. ESQUEMA ELÉTRICO V3 220V E 110V MONOFÁSICO	Pg.23
TERMO DE GARANTIA	Pg. 24/25
MANUAL - REDE DE ASSISTÊNCIA TÉCNICA	Anexo

1. APRESENTAÇÃO

A empresa, especializada no ramo de máquinas para alimentação, oferece uma variada linha de produtos, que atendem as necessidades do mercado. São dezenas de equipamentos projetados para facilitar o trabalho de quem atua no ramo de alimentação. Fornecemos equipamentos para restaurantes, panificadoras, açougues, pizzarias, supermercados, confeitarias e até mesmo para cozinhas residenciais e industriais.

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

Queremos cumprimentá-lo por ter escolhido um produto com qualidade a que o nome merece, **GASTROMAQ**.

2. FINALIDADE DO MANUAL

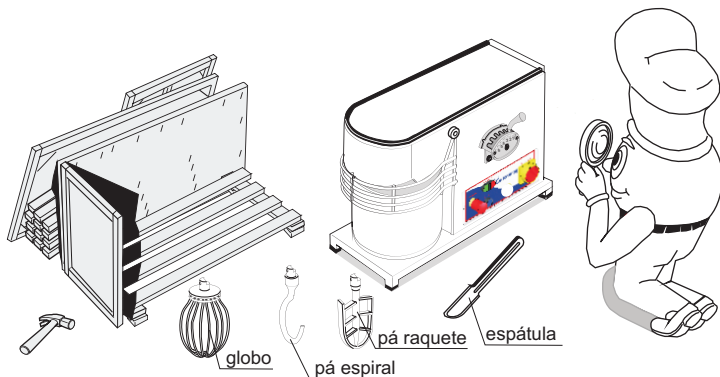
A finalidade deste manual é passar ao usuário informações necessárias sobre o produto que acaba de ser adquirido. Leia este manual atentamente e terá a orientação correta para que obtenha um melhor aproveitamento e durabilidade do equipamento.



3. RECEBIMENTO DO PRODUTO

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

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

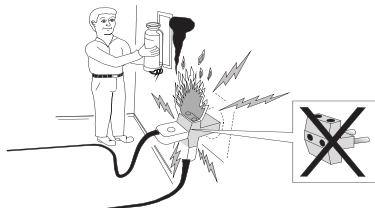


4. INSTALAÇÃO DO EQUIPAMENTO

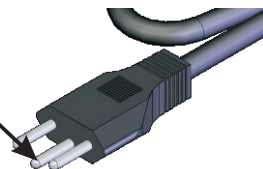
- instale seu equipamento em área bastante arejada, de modo a eliminar gases provenientes de combustão;
- a instalação do equipamento deve ser em uma superfície plana;
- deixar um espaço de pelo menos 15cm em torno do equipamento;
- não faça instalação próximo a materiais combustíveis; não use e nem guarde produtos inflamáveis próximo ao equipamento;
- partes metálicas são condutoras de calor, portanto, antes de iniciar qualquer manutenção verifique se o equipamento está completamente resfriado;
- verificar se a voltagem da rede elétrica é a mesma do seu equipamento.

4.1 RECOMENDAÇÕES DE SEGURANÇA

- Nunca use extensões ou adaptadores para a ligação dos equipamentos;

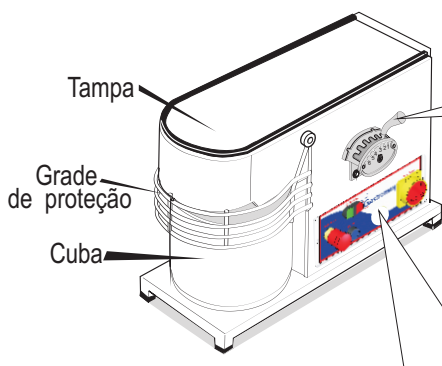


- Não remova o pino central do plug;
- Para a segurança do operador e dos componentes elétricos, recomendamos que seja verificado se o local de instalação possui aterramento.



Caso não haja aterramento no local, solicite um profissional especializado para executar a instalação.

5. CARACTERÍSTICAS GERAIS



Alavanca Reguladora de velocidade



A bateadeira BP-12 possui 6 velocidades.

Panel de comandos

Chave Liga/Desliga

liga e desliga o equipamento em condições normais de uso



Botão de Emergência

desliga o equipamento em situação de risco

Botão Reset

reinicia o equipamento sempre após uma parada de emergência

Chave Geral

corta o fornecimento de energia para o equipamento

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

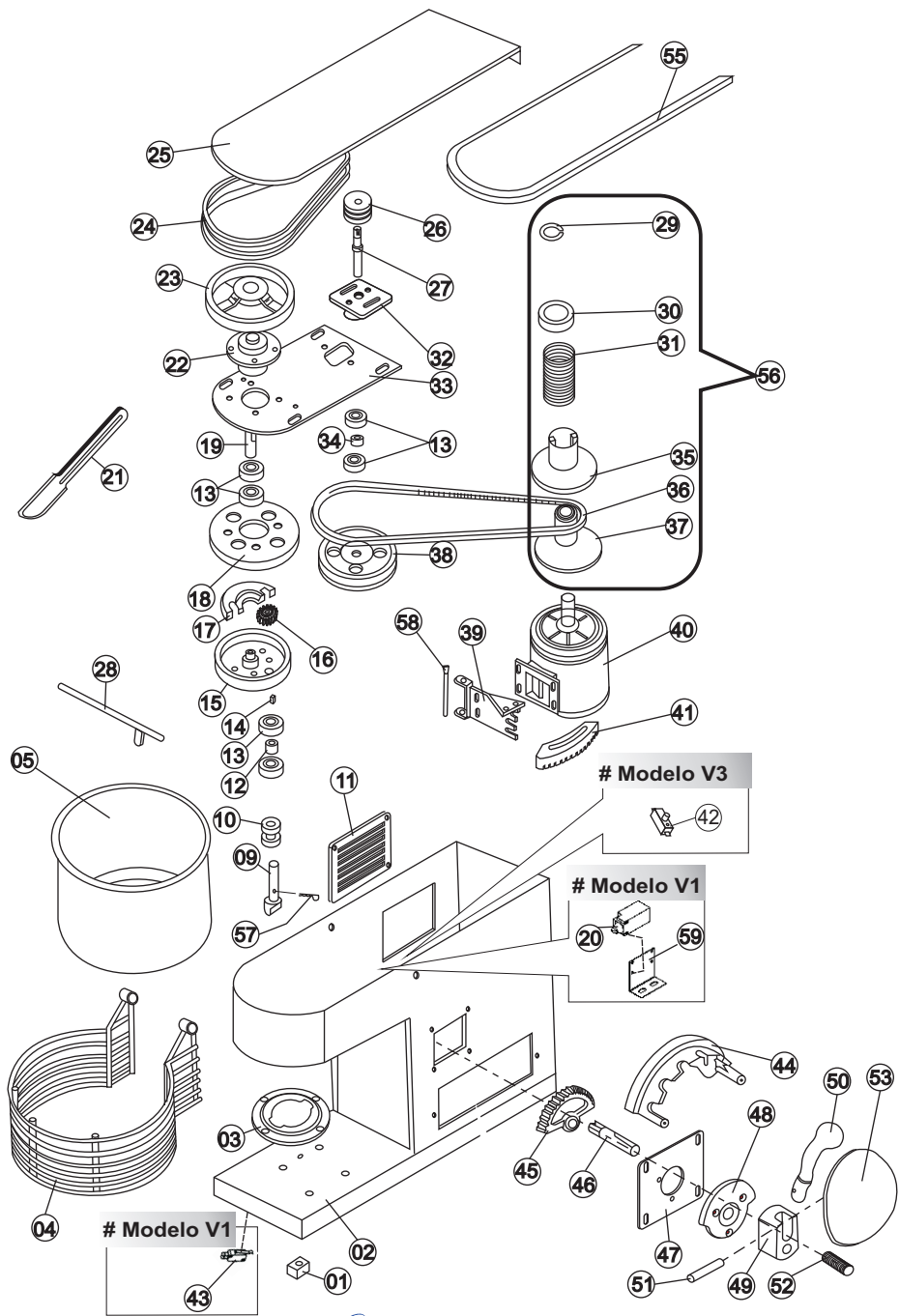
PRODUTO	MODELO	MOTOR	Potência nominal	PESO	CAPACIDADE DE PRODUÇÃO	DIMENSÕES (Alt./larg./Compr.)
BATEIDEIRA PLANETÁRIA	BP-12 SS	1/3CV 110/220V Monofásico	0,50 kW	42 Kg	12 Litros (produto pronto)	650X480X860mm

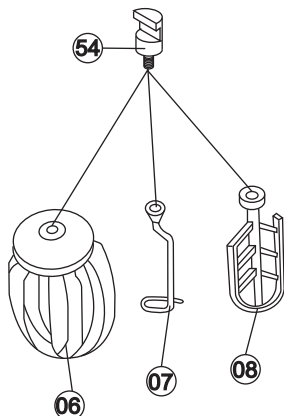
A empresa reserva-se o direito de efetuar alterações nos equipamentos sem aviso prévio

Para melhorar a eficiência da Batedeira Planetária, aconselhamos seguir os seguintes procedimentos:

- Usar o máximo 40% da capacidade da cuba para evitar derramamento. Todo o batido tem tendência de dobrar o volume.
- Capacidade mínima da cuba para a homogeneização é de 1Kg ou 1 litro.

5.1 LISTA DE PEÇAS GERAL





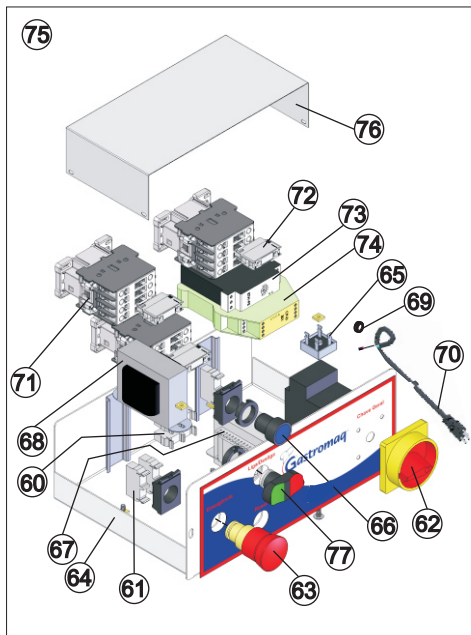
Atualizado em 21/08/2012

Sua batedeira vem equipada com Modelo V1 ou Modelo V3.

ITEM	BP-12 SS 220V	DESCRIÇÃO
1	424	Pé Borracha
2	15493	Conj. Caixa
3	7264	Conj. Base Fix. Cuba
4	13203	Conj. Grade
5	9584	Conj. Cuba
6	2304	Globo
7	5033	Pá Massa Pesada
8	2317	Pá Massa Leve
9	11672	Eixo
10	12006	Bucha Trava
11	7159	Janela Ventilação
12	2284	Espaçador
13	505	Rolamento
14	265	Chaveta
15	7226	Volante Planetário
16	2392	Engrenagem
17	286	Contra Peso
18	2391	Engrenagem Planetária
19	7530	Eixo
20	70704	Micro Interruptor
21	276	Espatula
22	7265	Mancal Fix Engrenagem
23	9133	Volante
24	9149	Correia
25	9140	Tampa
26	8926	Polla
27	9138	Eixo
28	4638	Conj. Eixo Acionador
29	4666	Anel Elástico
30	4588	Armeia Mola
31	4489	Mola
32	2417	Mancal Volante
33	9137	Conj. Base
34	2282	Espaçador
35	8748	Polla Variadora Menor
36	9747	Correia
37	7142	Polla Variadora Maior
38	9133	Polla Movida
39	4630	Conj. Suporte Motor
40	13018	Motor
41	4598	Cremalheira
42	490	Micro Interruptor
43	10318	Micro interruptor
44	6227	Trocador Velocidade
45	6100	Engrenagem
46	5963	Eixo Alavanca
47	6622	Chapa Trocador
48	6326	Guia
49	6315	Suporte Alavanca
50	6084	Alavanca
51	6989	Pino Alavanca
52	6137	Mola
53	6667	Fechamento
54	11673	Eixo Fix. Pás
55	5935	Borracha
56	7141	Conj. Polla Variadora
57	358	Grampo
58	9334	Parafuso M8x160
59	15097	Suporte micro interruptor

A Gastromaq reserva o direito de fazer qualquer alteração nas informações sem aviso prévio.

5.2 LISTA DE PEÇAS PAINEL MODELO V1

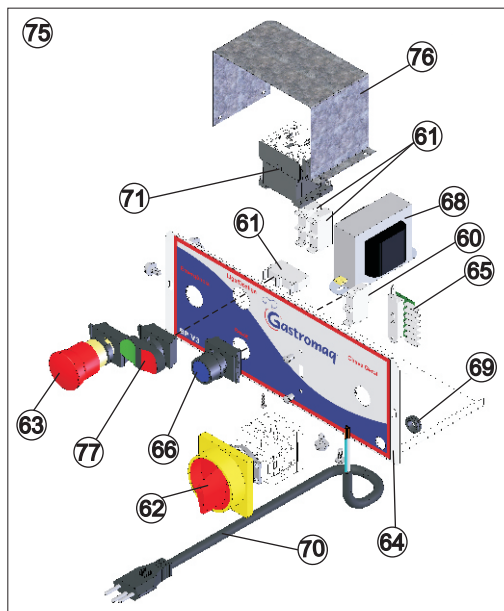


ITEM	BP-12 220V	DESCRIÇÃO
60	70715	Bloco contato Aberto
61	70714	Bloco contato Fechado
62	70705	Chave Geral
63	70710	Botão de Emergência
64	15684	Conjunto Painel Soldado
65	71264	Ponte retificadora
66	71257	Botão Reset
#67	13080	Transformador (220V)
68	71350	Transformador
69	925	Bucha
70	00956	Cabo elétrico
71	71334	Contactora
72	70970	Contacto Auxlliar
73	71354	Temporizador
74	71351	Relé de segurança
75	15685	Conjunto painel Montado
76	15786	Proteção Contactora
77	70711	Chave Liga Desliga

110V: código 13151

5.3 LISTA DE PEÇAS PAINEL MODELO V3

ITEM	BP-12	DESCRIÇÃO
60	70715	Bloco contato Aberto
61	70714	Bloco contato Fechado
62	71489	Chave Geral
63	70710	Botão de Emergência
64	16408	Painel
65	16152	Conj. Chave Bivolt
66	71257	Botão Reset
68	71350	Transformador
69	925	Bucha
70	00956	Cabo elétrico
71	16747	Contactora
75	16344	Conjunto Painel Montado
76	16409	Proteção Contactora
77	70711	Chave Liga Desliga



6. UTILIZAÇÃO DO EQUIPAMENTO

- 1 - Ligar o cabo na tomada certificando-se que a voltagem da rede elétrica seja a mesma que a do equipamento;
- 2 - posicionar a chave geral do equipamento, na posição ON;
- 3 - pressionar o botão reset (botão azul);
- 4 - pressionar a chave liga/desliga.

ATENÇÃO

Utilize a chave liga/desliga para acionar e parar o equipamento. Somente em caso de risco utilize o botão de emergência.

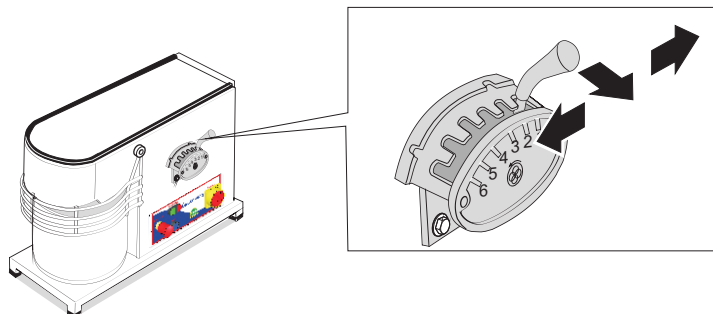
Quando o botão EMERGÊNCIA for acionado ou a grade de proteção for aberta pressione o botão **reset** e após acione a chave **liga/desliga**.

6.1 TROCA DE VELOCIDADES E USO DOS BATEDORES

Seleção de acessório adequado:

Para utilizar os batedores, deve-se iniciar a operação sempre na velocidade '1', para evitar o derramamento dos ingredientes.

Para trocar de velocidades, puxe a alavanca para frente e posicione para a velocidade desejada: 6-5-4-3-2 ou 1. Trocar as velocidades somente com a batedeira ligada.



6.1.1 GLOBO



O globo é um acessório indicado para realizar batidos leves como por exemplo: bolos, merengues e cremes.

6.1.2 RAQUETE



A raquete é um acessório indicado para realizar misturas de massas médias como por exemplo: biscoitos e pré-misturas.

6.1.3 GANCHO

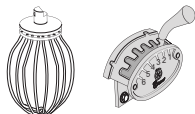


O gancho é um acessório indicado para realizar homogeneização de massas mais consistentes. Este acessório deve ser utilizado com velocidades baixas 1 e 2.

6.2 USO DAS VELOCIDADES

Para cada tipo de acessório, siga corretamente as instruções a seguir:

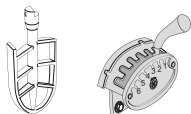
6.2.1 GLOBO



Para realizar as misturas utilize a velocidade “1” e para dar o ponto final utilize a velocidade “4”.

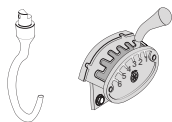
IMPORTANTE: As velocidades “5” e “6” devem ser utilizadas para glacês, batidos leves e preparos especiais.

6.2.2 RAQUETE



Para realizar as misturas utilize a velocidade ‘1’ passando posteriormente para a “2” e finalizando com a velocidade ‘3’ para dar o ponto final.

6.2.3 GANCHO



Para realizar as misturas utilize a velocidade “1 “ e para dar o ponto final utilize a velocidade “2”..

6.3 CARGA MÁXIMA

Cada acessório comporta a seguinte carga:

6.3.1 GLOBO



A carga máxima da Batedeira Planetária modelo **BP-12** é de 30 ovos para cada quilo de açúcar ou 2,500 Kg de pré mistura, sendo que o peso total da massa pronta é de 3,600 Kg.

6.3.2 RAQUETE



A carga máxima da Batedeira Planetária modelo **BP- 12** é de 2,5 Kg de produto seco ou pré-mistura, sendo que o peso total da massa pronta é de 3,800 Kg.

6.3.2 GANCHO



A carga máxima da Batedeira Planetária modelo **BP- 12** é de 2 Kg de produto seco ou pré-mistura, sendo que o peso total da massa pronta é de 3,600 Kg.

7. ASPECTOS DE SEGURANÇA

7.1 INFORMAÇÕES GERAIS

7.1.1 - Leia com atenção os itens a seguir para evitar problemas durante a instalação e uso do seu equipamento.

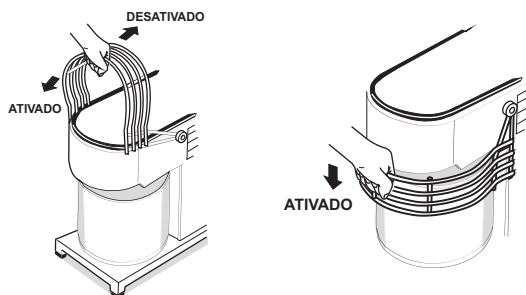
7.1.2 - Nunca retirar o cabo do equipamento puxando pelo fio, sempre pegando o plug e tirando-o da tomada.

7.1.3 - Seu equipamento possui grade de proteção e componentes elétricos que impedem acesso às partes móveis. A retirada ou adulteração destes componentes de segurança podem causar riscos graves nos membros superiores do usuário do produto.

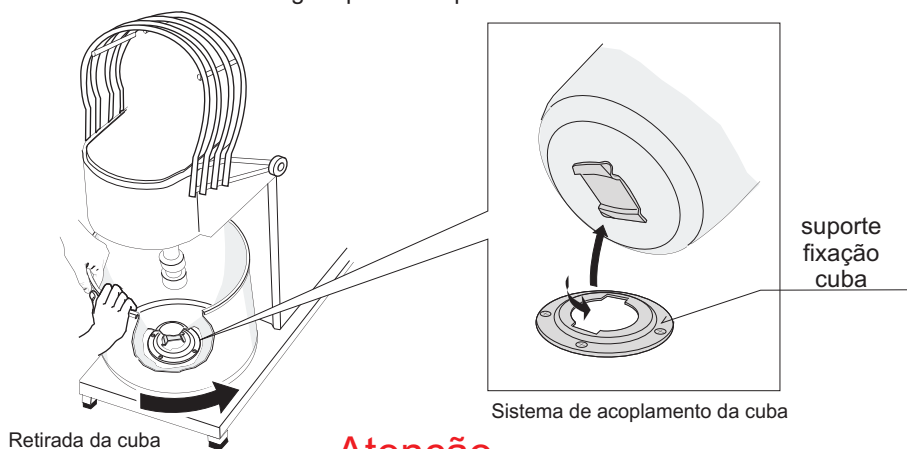
7.1.4 - Este equipamento foi projetado exclusivamente para a área de alimentação, a utilização para outros fins resultarão em desgaste prematuro do produto e danos no seu sistema de transmissão.

7.1.5 - Em situações de risco utilize o botão de emergência.

7.1.6 - Possui grade de segurança que desliga a máquina no momento em que é levantada, proporcionando total segurança ao usuário.



7.1.7- Para remover a cuba girar para a esquerda:



Atenção

No modelo V1 a batadeira para de funcionar quando a cuba é removida.
Para seu funcionamento a cuba deve estar encaixada corretamente no suporte.

Atenção

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

7.1.8 - Instale o equipamento em local onde não haja tráfego intenso de pessoas.

7.1.9 - Sempre que efetuar limpeza do seu equipamento, desligue a chave geral e retire plug da tomada.

7.1.10 - É proibida a retirada de qualquer item de segurança de sua batedeira sob pena de perda da garantia e funcionamento do equipamento.

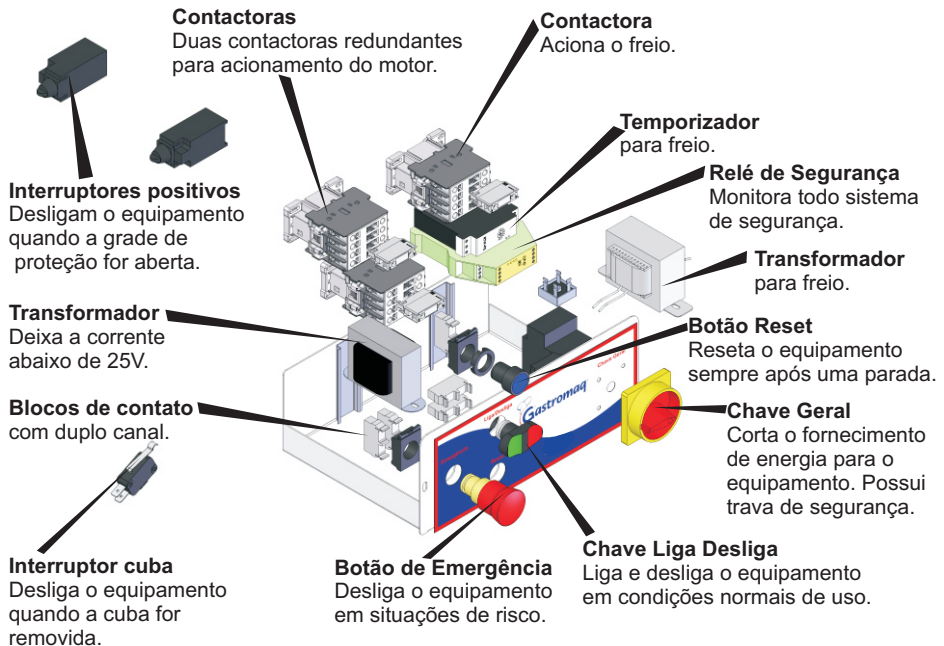
7.1.11 - Para ligar o equipamento siga as instruções indicadas neste manual.

7.1.12 - Pessoas não habilitadas não devem operar o equipamento.

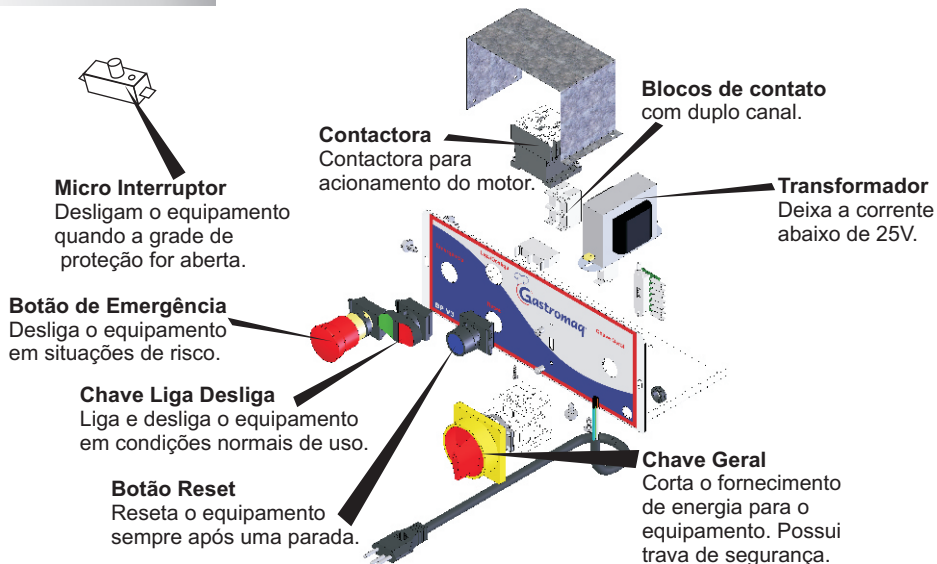
7.1.13 - Instalar o equipamento com distância mínima de 50cm, entre um equipamento e outro, para evitar superaquecimento do motor.

Representação esquemática das funções dos componentes de segurança:

7.2 MODELO V1



7.3 MODELO V3



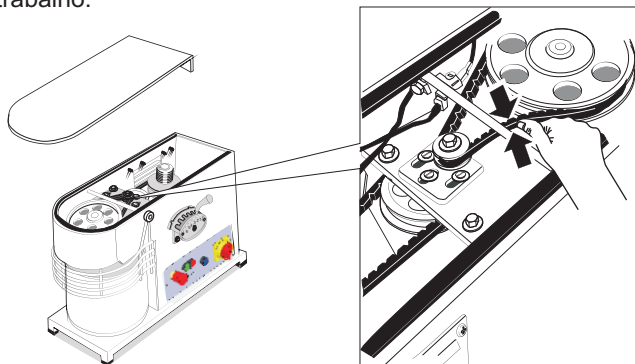
8. MANUTENÇÃO

A manutenção periódica do equipamento evita o desgaste prematuro das peças que trabalham entre si, sendo necessário efetuar as seguintes verificações.

OBS: Para realizar a manutenção periódica é necessário a retirada da tampa superior.

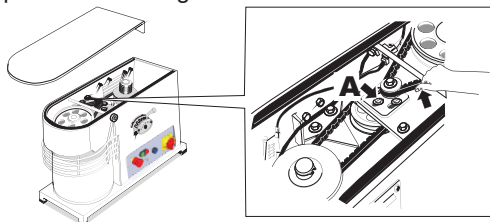
8.1 CORREIAS

Verificar o aperto (tensão) das correias do volante superior a cada 200 horas de trabalho.



Verificar folga das correias do volante do batedor, que deverá ser de no máximo 5 a 7 mm.

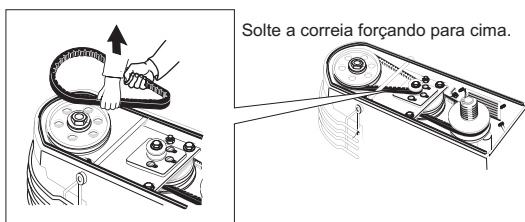
- Verificar o desgaste da correia da polia variadora a cada 200 horas.
- Para fazer o tencionamento da correia do batedor é necessário o afrouxamento dos parafusos do mancal da polia menor (A). Após puxar até conseguir a tensão desejada que deverá provocar uma folga de 5 a 7 mm.



Verificar folga das correia do batedor, que deverá ser de no máximo 5 a 7 mm.

- Troca da correia do batedor:

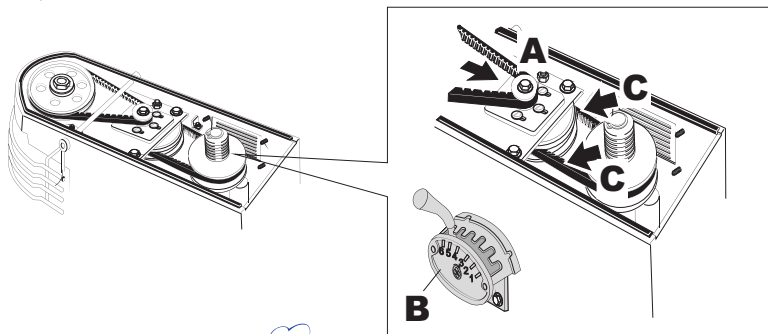
- Retire a tampa superior da máquina.
- Com as duas mãos próximo a correia maior, force a correia para cima até soltar.
- Retire a correia da polia menor.
- Para colocar a correia nova, siga a orientação a cima mas na ordem inversa.



- Troca da correia do motor:

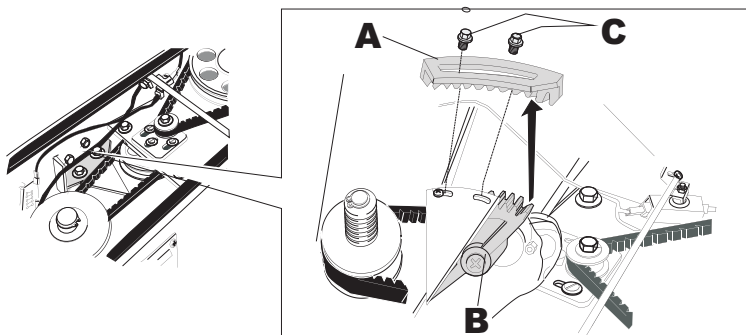
- Para isso é necessário a retirada da correia do batedor (veja orientação anterior) anterior).
- Solte o mancal da polia menor (A), e empurre para trás.
- Posicione a alavanca das velocidades (B) na posição 6.
- Tome a correia com as duas mãos (C) e forçando para frente (no sentido da traseira da máquina para frente) e ao mesmo tempo para baixo forçando o desencaixe da correia com a polia.
- Retire a correia da polia auto ajustavel.

IMPORTANTE: Para colocar a correia nova, proceda da mesma maneira a que o item 10.4, mas na ordem inversa



8.2 REGULAGEM DO VARIADOR DE VELOCIDADE (modo 1)

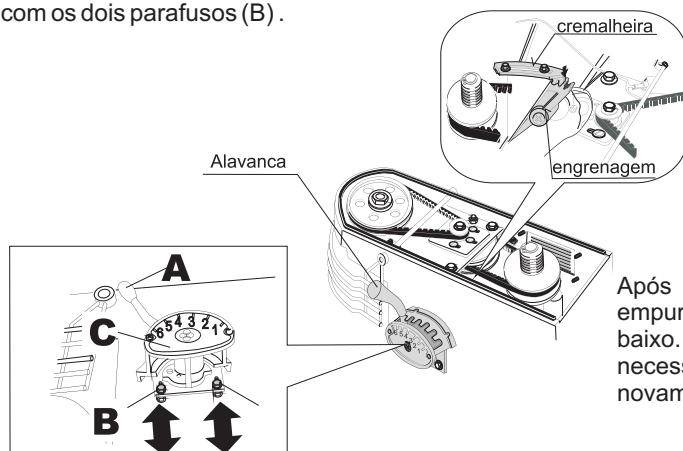
Esta operação só se fara necessário se houver desmostragem do equipamento. Se for necessário posicione a alavanca de velocidade na posição 1. Após monte a cremalheira (A) sobre a meia engrenagem (B) montando de tal forma que o segundo dente da cremalheira (A) engrene no primeiro dente da meia engrenagem (B). Fixe os dois parafusos (C) da cremalheira.



8.3 REGULAGEM DO VARIADOR DE VELOCIDADE (modo 2)

Esta operação só se fara necessário se houver algum desajuste da máquina. Para fazer deste modo, proceda desta maneira:

- Posicione a alavanca reguladora de velocidade na posição 6 (A);
- Após solte parcialmente os dois parafusos (B) do regulador de velocidade;
- Empurre o regulador variador de velocidade (C) para baixo. Procedendo assim provocara o desacoplamento da cremalheira da meia engrenagem.
- Faça a regulagem necessária, que deverá ser conforme orientação de fabrica, sendo que acoplamento do primeiro dente da cremalheira deverá ser após o segundo dente da meia engrenagem;
- Empurre o conjunto o regulador de velocidade (C) para cima até acoplar novamente na meia engrenagem na cremalheira;
- Fixe o regulador de velocidade (C) com os dois parafusos (B) .



Após soltar os parafusos, empurre o regulador (C) para baixo. Faça a regulagem necessária e após aperte novamente os parafusos.

8.4 INSTRUÇÕES PARA ALTERAR A VOLTAGEM DO MODELO V1

Alterar a ligação do motor conforme a voltagem desejada. Verificar a ligação nos esquemas elétricos deste manual.

9. OCORRÊNCIA DE DEFEITOS

9.1 - Se observar a ocorrência de algum problema em seu equipamento, antes de chamar a Assistência Técnica, verifique os seguintes itens:

- Verificar se não há energia elétrica na tomada;
- Certifique-se de ter seguido os passos na ordem indicada para ligar o equipamento no item 9 deste manual;
- Certifique-se de que nenhum dispositivo de segurança tenha sido removido de seu equipamento.

9.2 - Após estas verificações, se o problema persistir, então contate a Assistência Técnica Autorizada GASTROMAQ, pois ela está apta a prestar serviços de qualidade. Ao perceber cheiro diferente ou fumaça em seu equipamento, desligue a chave geral e retire o cabo da tomada. Após chame um assistente técnico habilitado.

Um assistente habilitado deverá fazer as seguintes verificações:

- Verificar se não há nenhum fio, na parte interna da máquina, desconectado ou rompido;
- Verificar se as correias estão soltas;
- Verificar se as contactoras estão com seus contatos travados;
- Se necessário fazer as seguintes verificações no Relé de Segurança:
(antes de iniciar as verificações certifique-se de que os botões de emergência estejam liberados e a grade de proteção fechada)

Relé de Segurança Instrutech

Leds

Pw 

S2 

S1 

Out 

- O equipamento estará apto a funcionar quando todos os leds estiverem ligados;
- Caso o led **Pw** estiver desligado, verificar entradas de energia, como transformador e fios desconectados.
- Caso apenas o led **Pw** estiver ligado deve-se acionar o botão reset, ao acioná-lo os demais leds ligarão. Se os leds não ligarem verificar se existe algum fio desconectado ou se os botões de emergência estão armados ou se a grade de proteção está aberta.
- Quando o freio não está sendo acionado deve-se verificar se algum fio está desconectado da ponte retificadora ou dos contatos auxiliares.

Relé de Segurança Schmersal

Leds

Ui



K1



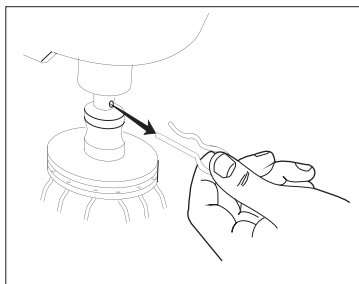
K2



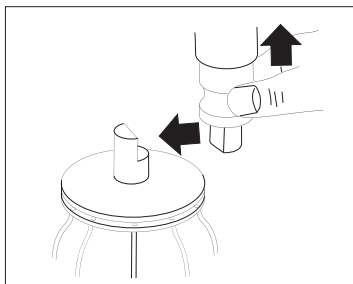
- O equipamento estará apto a funcionar quando todos os leds estiverem ligados;
- Caso o led **Ui** estiver desligado, verificar entradas de energia, com transformador e fios desconectados.
- Caso apenas o led **Ui** estiver ligado deve-se acionar o botão reset, ao acioná-lo os demais leds ligarão. Se os leds não ligarem verificar se existe algum fio desconectado ou se os botões de emergência estão armados ou se a grade de proteção está aberta.
- Quando o freio não está sendo acionado deve-se verificar se algum fio está desconectado da ponte retificadora ou dos contatos auxiliares.

10. LIMPEZA

Antes de efetuar a limpeza, desligue o plug da rede elétrica para a sua segurança. Desencaixe o batedor que esta sendo utilizado.



A) Destrave o conjunto retirando o grampo.



B) Após puxe a bucha para cima liberando o batedor

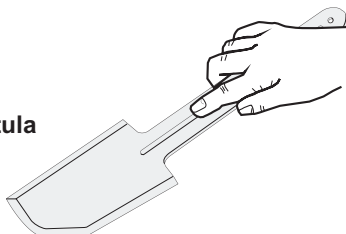
A empresa reserva-se o direito de efetuar alterações nos equipamentos sem aviso prévio.

PARA LIMPAR

- Nunca utilize acessório de metal (faca, colher, etc.) para não agredir as partes de aço inoxidável (utilize a espátula).

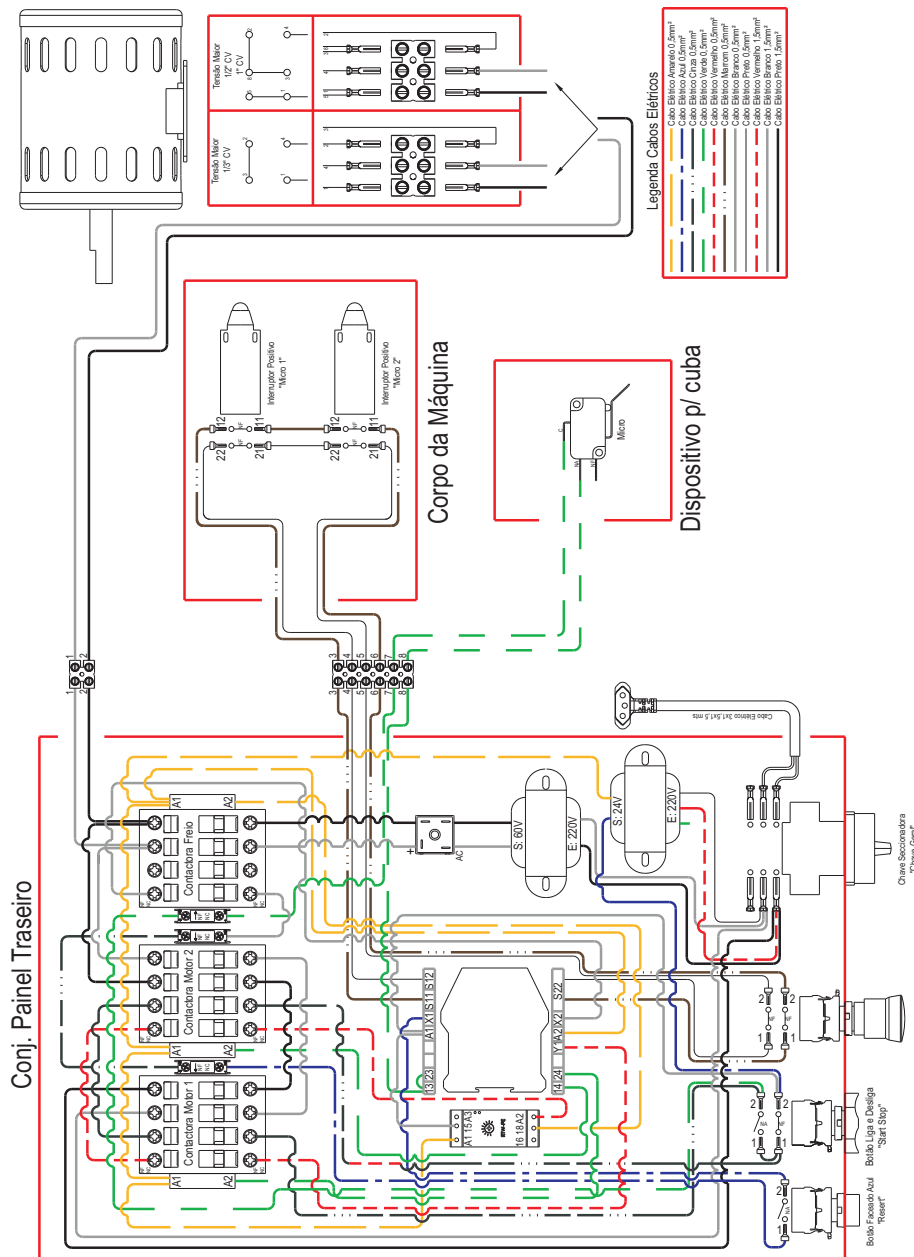
Limpe o batedor e a cuba com sabão neutro e água.

Espátula



11. ESQUEMA ELÉTRICO V1 - SCHMERSAL

220V MONOFÁSICO



TERMO DE GARANTIA

A empresa compromete-se com a garantia de 6 (seis) meses referente ao produto abaixo qualificado, a partir da data da revenda ao cliente final, mediante as seguintes condições e normas:

- 1) A empresa não cobrirá em hipótese alguma defeitos e riscos na pintura ou amassamento decorrentes de transporte, devendo estes serem exigidos da transportadora no momento da entrega, ou seja, recebimento da mercadoria. Também não terão garantia equipamentos expostos ao tempo, ou que por alguma forma após seu uso tenham ficado muito tempo sem funcionamento, pois poderá aparecer ferrugem nas partes de movimento não lubrificadas.
- 2) A garantia não cobrirá vidros, lâmpadas, fusíveis, chaves contactoras, resistências, termostatos, controlador de temperatura, relés, válvulas solenóides de água e válvula solenóide de gás, pois são componentes sensíveis às variações de tensão elétrica, transporte não apropriado, instalações não apropriadas e sem proteção.
- 3) O motor elétrico, quando danificado, deve ser encaminhado à Assistência Técnica dos respectivos fabricantes, devendo ocorrer um prévio contato com a GASTROMAQ.
- 4) O cliente terá o direito a Assistência Técnica no local de uso da máquina cuja medida da mesma seja maior que 0,360m³ ou peso superior a 94Kg. Caso a máquina não se enquadre nas medidas citadas, a mesma deverá ser enviada para a Assistência Técnica Autorizada mais próxima. Caso seja constatado que houve mau uso ou instalação inadequada do equipamento, a visita, o deslocamento e os custos do conserto correrão por conta do usuário, mesmo sendo no período de garantia.
- 5) A garantia estabelecida pela fábrica refere-se à máquinas que em serviço e uso normal apresentarem defeitos de material ou montagem. A fábrica reserva o direito de dar pareceres e não autoriza outras pessoas a julgar defeitos apresentados durante a vigência da garantia. A garantia cobrirá custos com a mão-de-obra desde que a mesma seja executada pela Assistência Técnica Autorizada. Excluem-se da garantia defeitos ou avarias resultantes de acidentes por negligência nas operações.
- 6) A empresa não se responsabiliza por modificações no produto, salvo as alterações feitas pela própria fábrica.
- 7) Após 3 (três) meses de uso, considera-se fora de garantia todas peças ou acessórios que tenham desgaste natural ou acelerado tais como: rolamentos e retentores, discos do Moedor de Carne e do Preparador de Alimentos; globo, pá e espiral da Batedeira Planetária; feltros da Modeladora; trefilas, caracóis e alimentadores de extrusão.

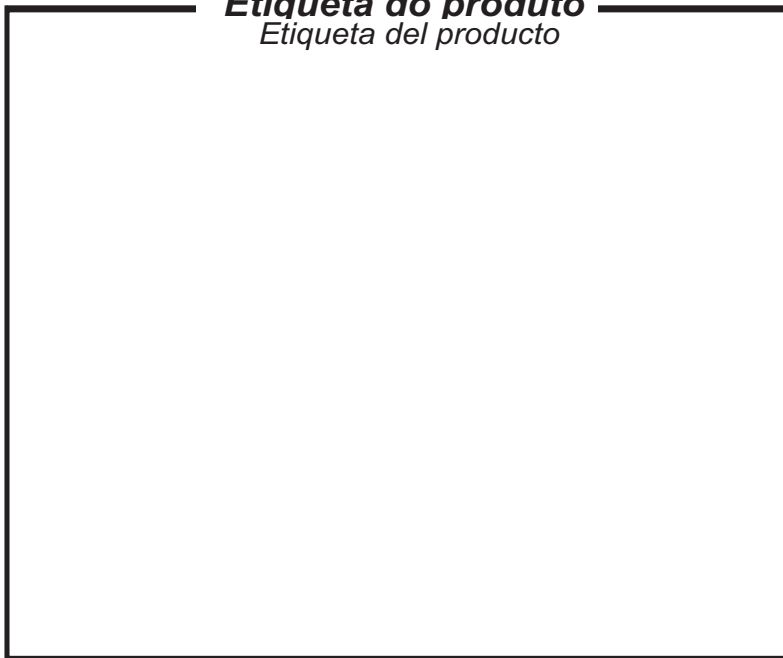
8) Regulagens, lubrificações, ajustes e limpeza do equipamento, oriundos de seu uso e funcionamento, não serão cobertos pela garantia, devendo estes correr por conta do proprietário.

9) EXTINÇÃO DA GARANTIA:

- ✓ 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 conseqüente 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.

Etiqueta do produto
Etiqueta del product





www.gastromaq.com.br - gastromaq@gastromaq.com.br

Gastromaq Indústria de Equipamentos para Alimentação Ltda.

Estrada Monte Bérico, 325 - Cx. Postal 8141 - CEP. 95034-970 - Caxias do Sul -RS

CNPJ 90.771.833/0002-20