MASSEIRA BASCULANTE

AMASSADORA BASCULANTE

MBI-05
MBI-25
MBI-40

Gastromaq®
G.PANIZ

Manual de Instrução
Manual de instrucción

e
y

Termo de Garantia
Término de garantía

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, açougue, pizzarias, supermercados, confeitarias e até mesmo para cozinhas residenciais e industriais.

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

A facilidade na instalação, manutenção mínima, baixo consumo e o alto rendimento produtivo, colocam os produtos GASTROMAQ, à frente no mercado, com vantagens de economia, produtividade, segurança e qualidade.

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

FINALIDADE DO MANUAL

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

SEGURANÇA

• Este aparelho não deve ser utilizado por pessoas (inclusive crianças) com capacidade física, sensorial ou mental reduzida, falta de experiência ou conhecimento, ao menos que tenham recebido instruções quanto ao uso deste equipamento por pessoa responsável pela sua segurança.

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.

Tensão Perigosa
IEC 60417-5036

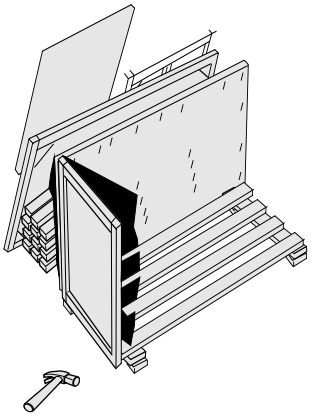
Para indicar os riscos decorrentes de tensões perigosas

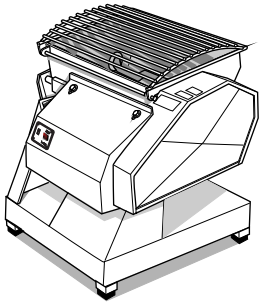
• Verifique se a tensão do seu aparelho está de acordo com a etiqueta que acompanha o produto (no cordão de alimentação).

• Para evitar choques e danos ao seu produto verifique o aterramento de sua rede elétrica.

RECEBIMENTO DO PRODUTO

Ao receber 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 votação da embalagem.

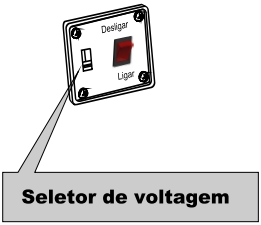


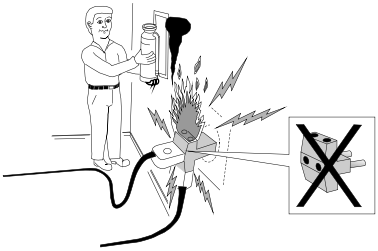


INSTALAÇÃO

- **Instalação:** instale o seu equipamento sobre uma superfície plana.
- **Ajuste de tensão:** antes de ligar a sua masseira na rede elétrica, certifique-se que a tensão do equipamento seja compatível com a rede elétrica, **127V** ou **220V**, a masseira não é bivolt.

O aparelho deve ser ligado em **127V!**
Se estiver instalado em uma rede 110V, seu rendimento reduzirá em torno de 17%.

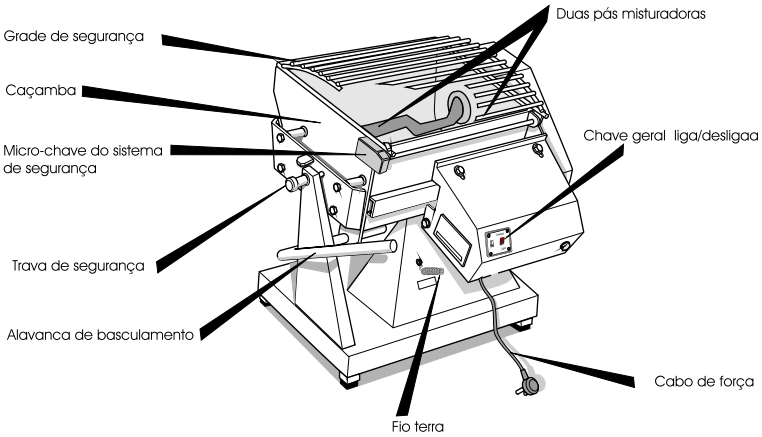




● ***IMPORTANTE:***

- Nunca use extensões ou 'T' para a ligação dos equipamentos;
- Não remova o pino terra do cabo elétrico;
- Utilize tomadas para 20A com pino 4,8 mm conforme NBR 6147.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICA:



- Integra a linha de Masseira MBI o sistema exclusivo de duas pás misturadoras helicoidáis que fazem o trabalho muito semelhante ao trabalho das mãos, porém com mais perfeição e rapidez. A Masseira Basculante é indicada para amassar, misturar e sovar os mais diferentes alimentos: massas para pizza, pães, cucas, biscoitos e massas frescas, É ideal para pães de queijo. A masseira Basculante possui caçamba em aço inox 304 com tratamento atiaderente e acompanha grade de segurança que interrompe o funcionamento da máquina ao ser levantada. Todas as partes em movimento são montadas sobre rolamentos de primeira linha, com blindagem dupla e lubrificação permanente, e com eixos em aço SAE 1045. O sistema basculante permite um rápido e seguro esvaziamemte da caçamba.

As Masseiras Basculantes são apresentadas nas seguintes versões:

MBI-05 - com capacidade de 05 kg de massa pronta
MBI-25 - com capacidade de 25 kg de massa pronta
MBI-40 - com capacidade de 40 kg de massa pronta

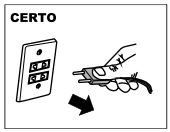
ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS						
PRODUTO	**MODELO**	**MOTOR**	**POTENCIA ABS NOMINAL**	**PESO**	**CAPACIDADE DE PRODUÇÃO**	**DIMENSÕES A X B X C**
MASSEIRA BASCULANTE	**MBI 05**	1/3 CV 127/220V Monofásico	0,43 kW	39 kg	2kg até 7kg de massa pronta	565x520x590mm
	MBI 25	1/2 CV 127/220V Monofásico	0,58 kW	57 kg	4kg até 25kg de massa pronta	762x630x650mm
	MBI 40	1 CV 127/220V Monofásico	1,13 kW	98 kg	6kg até 40kg de massa pronta	990x850x740mm

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

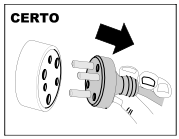
ASPECTOS DE SEGURANÇA

- Leia com atenção os itens a seguir para evitar problemas durante a instalação e uso do seu equipamento.
- Nunca desconectar o equipamento puxando pelo fio, sempre pagando o plug e desconectando da tomada.

Monofásico



Trifásico



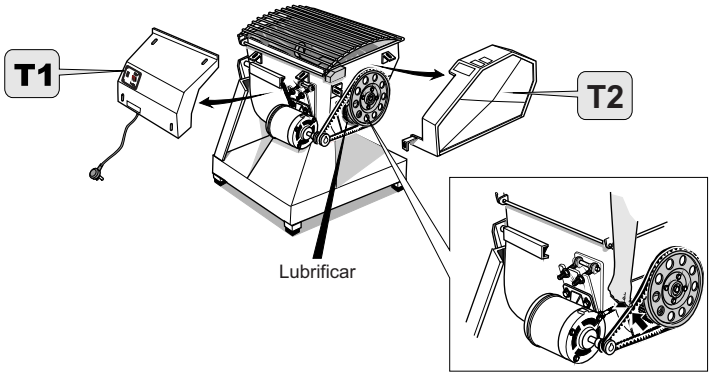
- Instale o equipamento em local onde não haja tráfego intenso de pessoas.
- Sempre que efetuar limpeza do seu equipamento, desligue o plug da tomada.

MANUTENÇÃO

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

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

Nota: Utilizar **GRAXA ESPECIAL TUTELA. ASF 360DXC3276.**
OBS: Para fazer a manutenção, se faz necessário a retirada das tampas de proteção do motor e do volante (T1 e T2).

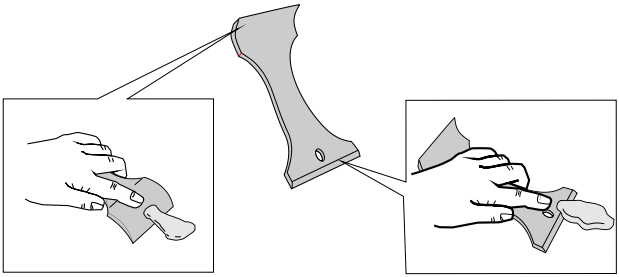


Verificar folga (tensão) das correias,
que deverá ser de no máximo 5 a 7mm.

- Um eletricista deverá fornecer serviços elétricos conforme especificações de leis locais e nacionais.
- Deve-se assegurar que crianças não brinquem com o aparelho.
- Caso o cordão de alimentação esteja danificado, o mesmo deverá ser substituído pelo fabricante ou serviço autorizado com um cordão de alimentação especial disponibilizado pelo fabricante ou serviço autorizado, com o objetivo de prevenir acidentes.

LIMPEZA

Antes de efetuar a limpeza desligue o plug da rede elétrica para sua segurança.
Para efetuar a limpeza da caçamba e das pás deixa secar a massa que aderiu, depois utilize a espátula que acompanha o equipamento e pano úmido.



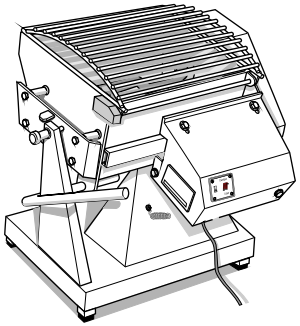
IMPORTANTE:
Nunca utilize acessórios de metal (faca, colher, etc.) para não agredir as partes de aço inoxidável.
Nunca utilize água em abundância para limpar a cuba, pois a umidade poderá danificar os rolamentos.

Para a limpeza externa, aconselha-se utilizar um pano com água e sabão neutro.
Nunca utilizar mangueira de água, pois poderá provocar curto circuito nas partes elétricas.

A limpeza de seu aparelho deverá ser feita sempre após a sua utilização. Não utilize produtos abrasivos, somente sabão neutro. Procure evitar o uso excessivo de água para não danificar nenhum componente elétrico.

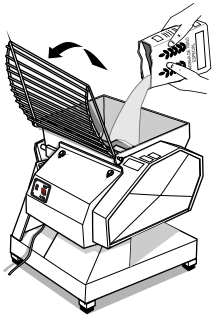
CONSELHOS ÚTEIS

- Evitar que as pessoas não habilitadas operem o equipamento.
- Instalar o equipamento com distancia mínima de 50cm, entre um equipamento e outro, para evitar superaquecimento de motor.
- Ao final de cada operação, desligue a chave liga/desliga para evitar a queima do dispositivo de segurança e possíveis acidentes.

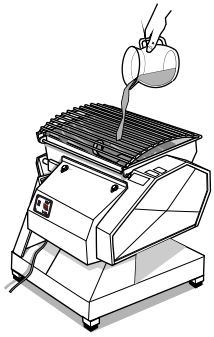


INSTRUÇÕES DE USO

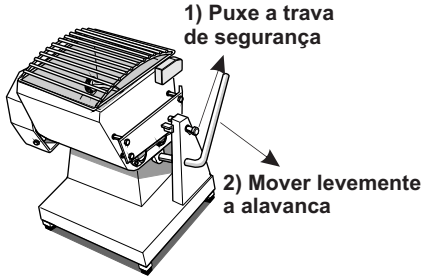
- Para melhorar a eficiência de sua masseira, aconselhamos seguir os seguintes procedimentos:
- Abre a grade, coloque todos os ingredientes secos na caçamba (farinha, fermento, sal, açúcar, margarina, etc.)

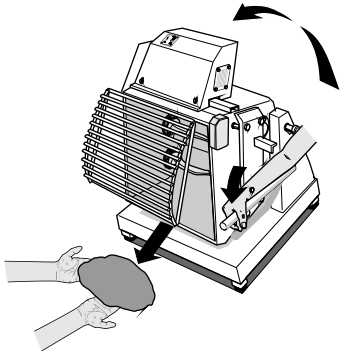


- Feche a grade, ligue a Masseira Basculante e aos poucos, através da grade, adicione os ingredientes úmidos (água, leite, ovos, etc.)



- Após feita a mistura desejada, faça o basculamento puxando a trava de segurança e movendo a alavanca levemente.
Obs: Som o basculamento facilita a retirada do produto.





Importante:
- Ao final da operação, desligue a chave geral da máquina (liga/desliga) para evitar a queima do dispositivo de segurança e possíveis acidentes.

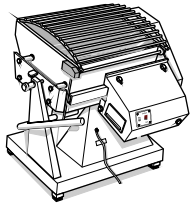


TABELA DE CARGA

CARGA MÁXIMA		
Máquina/Modelo	Massas Homogêneas	Massas Granuladas
MBI - 05	4 kg de farinha	3 kg de farinha
MBI - 25	15 kg de farinha	10 kg de farinha
MBI - 40	25 kg de farinha	15 kg de farinha

Tabela de Umidade:

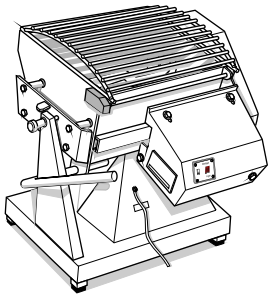
Massas Homogêneas	Massas Granuladas
50 a 55% de umidades	35 a 40% de umidade

TEMPO SUGERIDO

- Para variedades de Pães (pão Francês, pão de queijo, pão colonial, pão de milho, pizza), conforme orientação de receita sugere uso de água de até 10ºC, com tempo aproximado de 5 a 8 minutos.
- Para variedades de Massas (Espaguete, macarrão, tortei, pastéis, biscoitos amanteigados), conforme orientação de receita, não sugere o uso de água gelada, com tempo aproximado de 2 a 4 minutos.

OCORRÊNCIA DE DEFEITOS

- Se observar a ocorrência de algum problema em seu equipamento antes de chamar a Assistência Técnica, verifique os seguintes itens:
- Verificar se há energia elétrica na tomada.



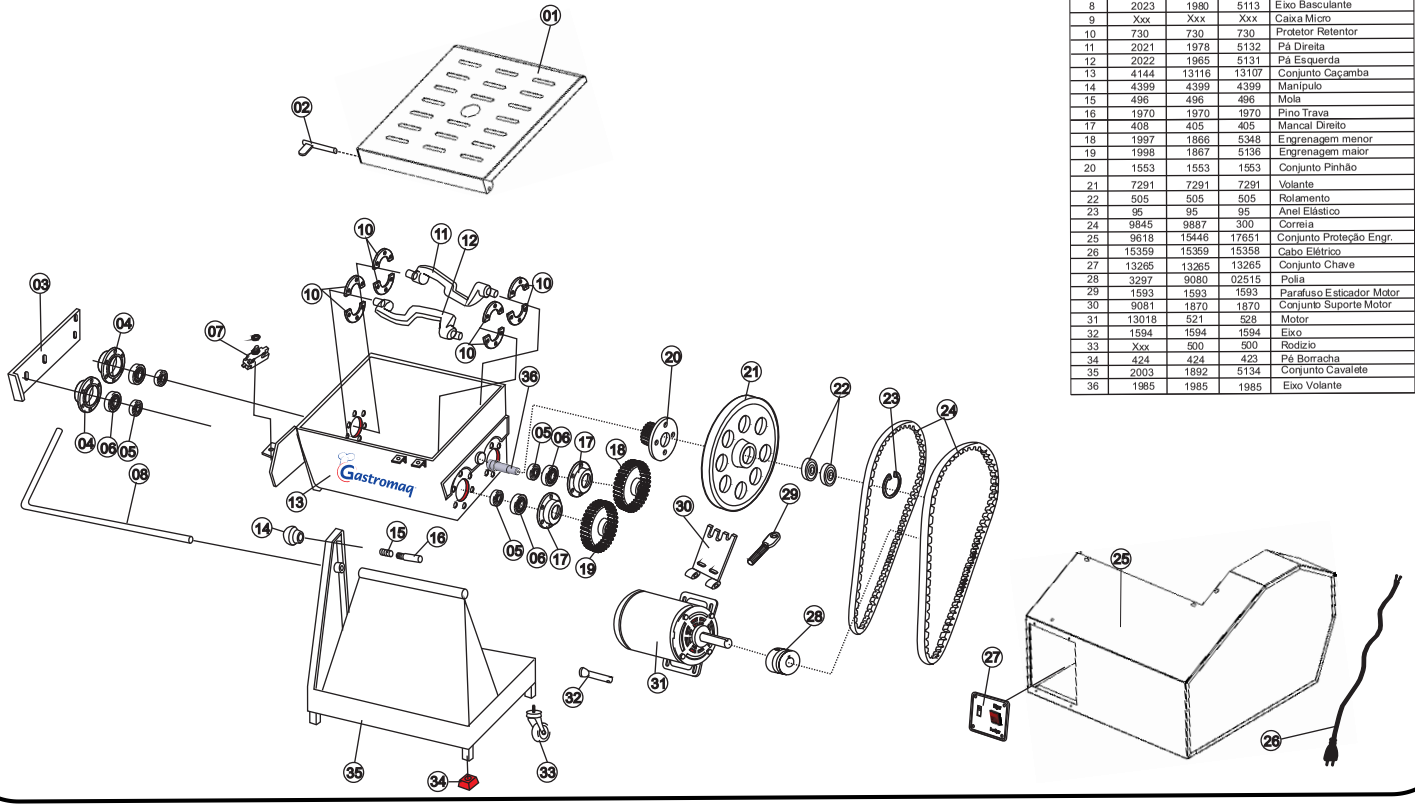
- Verificar se não há nenhum fio, na parte interna da máquina desconectado.
- Verificar se as correias estão soltas.

- Após estas verificações, se o problema persistir, então chame a Assistência Técnica autorizada GASTROMAQ, pois ela está apta a presta serviços de qualidade.

MASSEIRA BASCULANTE MBI-05, MBI-25, MBI-40

Atualizado: 07/12/12

ITEM	MBI-05 60Hz 220V	MBI-25 60Hz 220V	MBI-40 60Hz 220V	DESCRIÇÃO
1	16886	16887	16889	Conj.Fechamento Superior
2	7648	7648	7648	Conjunto Eixo
3	2019	1946	5456	Chapa Regulagem
4	409	406	406	Mancal Esquerdo
5	505	506	506	Rolamento
6	485	485	485	Retentor
7	490	490	490	Micro Interruptor
8	2023	1980	5113	Eixo Basculante
9	Xxx	Xxx	Xxx	Caixa Micro
10	730	730	730	Protetor Retentor
11	2021	1978	5132	Pá Direita
12	2022	1965	5131	Pá Esquerda
13	4144	13116	13107	Conjunto Caçamba
14	4399	4399	4399	Manipulo
15	496	496	496	Mola
16	1970	1970	1970	Pino Trava
17	408	405	405	Mancal Direito
18	1997	1866	5348	Engrenagem menor
19	1998	1867	5136	Engrenagem maior
20	1553	1553	1553	Conjunto Pinhão
21	7291	7291	7291	Volante
22	505	505	505	Rolamento
23	95	95	95	Anel Elástico
24	9845	9887	300	Correia
25	9618	15446	17651	Conjunto Proteção Engr.
26	15359	15359	15358	Cabo Elétrico
27	13265	13265	13265	Conjunto Chave
28	3297	9080	02515	Polia
29	1593	1593	1593	Parafuso Esticador Motor
30	9081	1870	1870	Conjunto Suporte Motor
31	13018	521	528	Motor
32	1594	1594	1594	Eixo
33	Xxx	500	500	Rodizio
34	424	424	423	Pé Borracha
35	2003	1892	5134	Conjunto Cavalete
36	1985	1985	1985	Eixo Volante



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

VERSIÓN EN ESPAÑOL

Gastromaq®

G.PANIZ

PRESENTACIÓN

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

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

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

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

FINALIDAD DEL MANUAL

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

SEGURIDAD

• Este aparelho não deve ser utilizado por pessoas (inclusive crianças) com capacidade física, sensorial ou mental reduzida, falta de experiência ou conhecimento, ao menos que tenham recebido instruções quanto ao uso deste equipamento por pessoa responsável pela sua segurança.

Equipotencialidad
IEC 60417-5021

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

Tensión Peligrosa
IEC 60417-5036

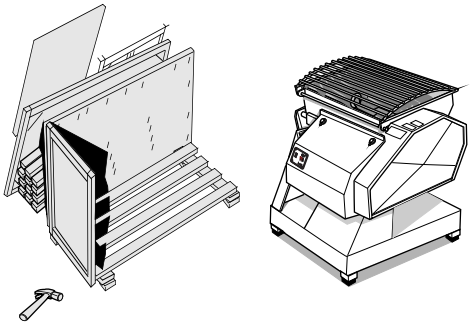
Para indicar el riesgo de tensiones peligrosas.

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

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

RECEPCIÓN DEL PRODUCTO

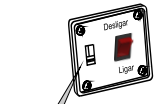
Al recibir el producto, le recomendamos tener cuidado y realizar una inspección para detectar
cualquier avería que sea consecuencia del transporte, tales como:
- Abolladuras y rayas en la pintura.
- Quiebra de piezas.
- Falta de piezas a través de la violación del embalaje.



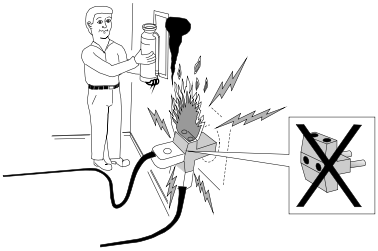
INSTALACIÓN

- Instalación: Instale su amasadora basculante sobre una superficie plana.
- Ajuste de tensión: Antes de conectar su amasadora basculante a la red eléctrica, certifíquese que el tensión del equipamiento sea compatible con la red eléctrica local, **127V** o **220V**.

El aparato debe estar conectado a **127V!**
Si se instala en una red de 110 V, sus ingresos se reducirán en un 17%.



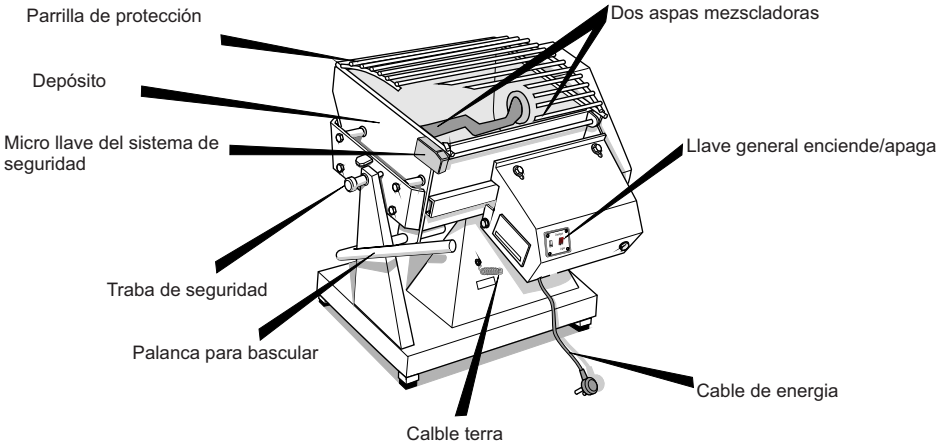
Selector de tensión



● ***IMPORTANTE:***

*Nunca use extensiones o ´T´ para conectar la máquina.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICA:



- Integra la línea de amasadoras MBI el sistema exclusivo de dos aspas mezcladoras helicoidales que hacen el trabajo muy semejante al trabajo de las manos, pero con mayor perfección y rapidez. Las amasadoras basculantes son indicadas para amasar, mezclar, sobar los más diferentes alimentos: masa para pizzas, panes, tortas, bizcochos y masas frescas. Es ideal para hacer pan de queso. La amasadora basculante pose un depósito de acero inoxidable 304 con un tratamiento antiadherente, y acompaña la parrilla de seguridad, que interrumpe el funcionamiento de la máquina cuando es levantada. Todas las partes en movimiento son montadas sobre rodamientos de primera línea, con blindaje doble y lubricación permanente, y con ejes en acero SAE 1045. El sistema basculante permite un rápido y seguro vaciado del depósito.

Las amasadoras basculantes son presentadas en las siguientes versiones:

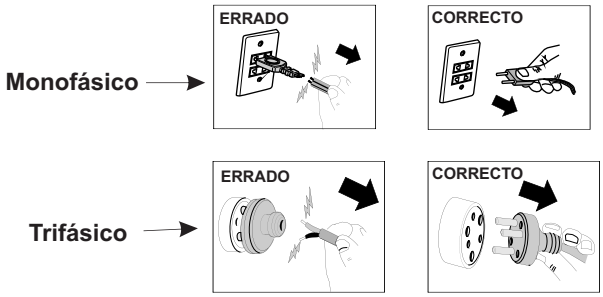
MBI-05 - con capacidad para 05 kg de masa pronta
MBI-25 - con capacidad para 25 kg de masa pronta
MBI-40 - con capacidad para 40 kg de masa pronta

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS						
PRODUCTO	**MODELO**	**MOTOR**	**POTENCIA ABS NOMINAL**	**PESO**	**CAPACIDAD DE PRODUCIÓN**	**DIMENSIONES A X B X C**
AMASADORA BASCULANTE	**MBI 05**	1/3 CV 127/220V Monofásico	0,43 kW	39 kg	2kg a 7kg de masa pronta	565x520x590mm
	MBI 25	1/2 CV 127/220V Monofásico	0,58 kW	57 kg	4kg a25kg de masa pronta	762x630x650mm
	MBI 40	1 CV 127/220V Monofásico	1,13 kW	98 kg	6kg a 40kg de masa pronta	990x850x740mm

La empresa se reserva el derecho de efectuar alteraciones en los equipamientos sin previo aviso.

ASPECTOS DE SEGURIDAD

- Lea con atención los siguientes puntos para evitar problemas durante la instalación y el uso de su equipamiento.
- Nunca desconecte el equipamiento tirando por el cable, siempre agarre el plug y retírelo del enchufe.



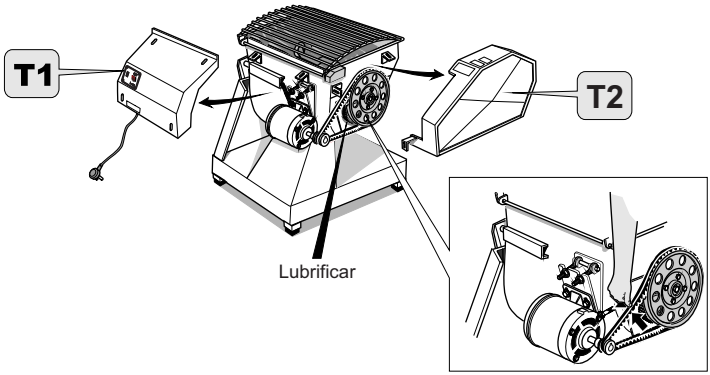
- Instale el equipamiento en un local donde no haya un tráfico intenso de personas.
- Siempre que efectúe la limpieza de su equipamiento, desconecte el plug del enchufe.

MANTENIMENTO

El mantenimiento periódico del equipamiento evita el desgaste prematuro de las piezas que trabajan entre sí, como correas. Y además del mantenimiento, es necesario efectuar las siguientes verificaciones:

- Verificar la tensión de las correas cada cien (100) horas de uso.
- Lubricar los engranajes cada doscientas (200) horas de uso.

NOTA: Utilizar **grasa especial Tutela ASF.360DX3276**
OBSERVACIÓN: Para realizar el mantenimiento, se hace necesario que se retiren las tapas de protección del motor y del volante. (T1 y T2)

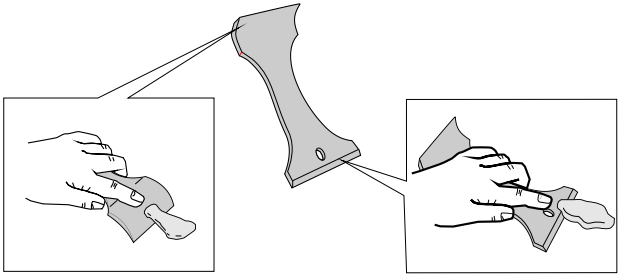


Verificar la luz (tensión) de las correas, que deberá ser de como máximo de 5 a 7mm..

- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante o servicio técnico autorizado con un cable especial disponible del fabricante o servicio técnico autorizado, con el fin de prevenir accidentes.
- Debe asegurarse de que los niños no jueguen con el aparato.
- Un electricista debe proporcionar el servicio eléctrico según se especifica en las leyes locales y nacionales.

LIMPIEZA

Antes de efectuar la limpieza retire el plug del la red eléctrica para su seguridad.
Para efectuar la limpieza del depósito y de las aspas, deje secar la masa que se adhirió, después utilice la espátula que acompaña el equipamiento y un paño húmedo.

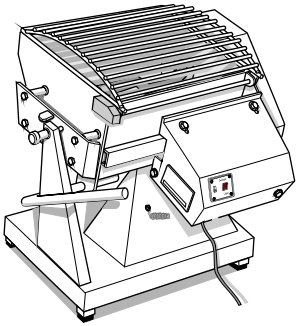


IMPORTANTE:
Nunca utilice accesorios de metal (cuchillos, cucharas, etc.) para no agredir las partes de acero inoxidable.
Nunca utilice agua en abundancia para limpiar el depósito,pues la humedad podrá dañar los rodamientos.
- Para la limpieza externa, se aconseja utilizar un paño con agua y jabón. Nunca utilice la manguera de agua pues podrá provocar un corto circuito en las partes eléctricas.

La limpieza de los equipos debe hacerse siempre después de su uso. No utilice abrasivos, sólo jabón. Trate de no uso excesivo de agua para no dañar ningún componente eléctrico.

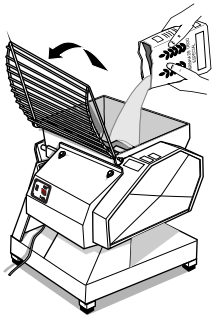
CONSEJOS ÚTILES

- Evite que personas no habilitadas operen el equipamiento.
- Instale el equipamiento con una distancia mínima de 50cm entre un equipamiento y otro, para evitar que se recaliente el motor.
- Al final de cada operación, apague la llave enciende / apaga para evitar que se queme el dispositivo de seguridad y, también, otros posibles daños.

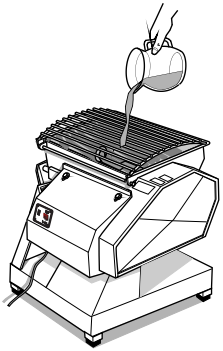


INSTRUCCIONES DE USO

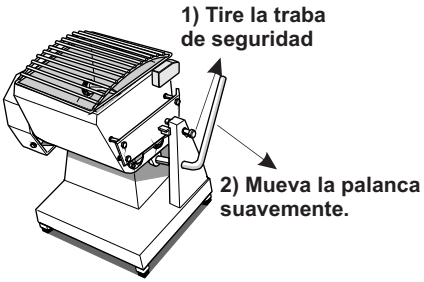
- Para mejorar la eficiencia de su amasadora, le aconsejamos seguir los siguientes procedimientos:
- Abra la parrilla de seguridad y coloque todos los ingredientes secos en el depósito (harina, sal, azúcar, margarina, etc.)

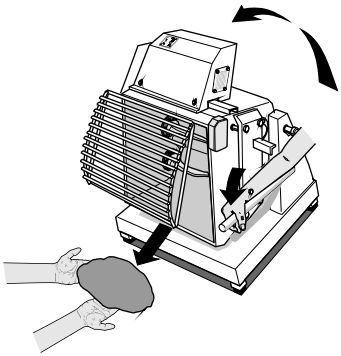


- Cierre la parrilla, encienda la amasadora basculante y, poco a poco, a través de la parrilla, agregue los ingredientes húmedos (agua, leche, huevos, etc.)

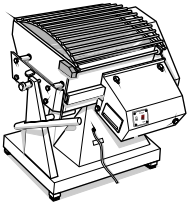


- Después que esté hecha la mezcla deseada, utilice el basculante tirando de la traba de seguridad y moviendo la palanca suavemente.
OBSERVACIÓN: Con el basculante, se facilita la retirada del producto.





Importante:
- Al final de la operación, apague la llave general de la máquina (enciende / apaga) para evitar que se queme el dispositivo de seguridad y, también, posibles accidentes.



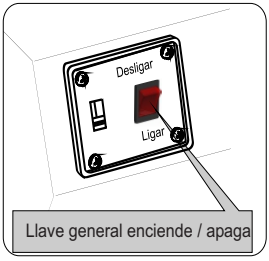


TABLA DE CARGA

CARGA MÁXIMA		
Máquina/Modelo	Massas Homogêneas	Massas Granuladas
MBI - 05	4 kg de harinha	3 kg de harinha
MBI - 25	15 kg de harinha	10 kg de harinha
MBI - 40	25 kg de harinha	15 kg de harinha

Tabla de Humedad:

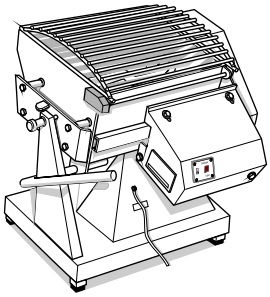
Masas Homogêneas	Masas Granuladas
50 a 55% de humedades	35 a 40% de humedades

TIEMPO SUGERIDO

- Para las variedades de pan (pan francés, pan de queso, pan colonial, pan de maíz, pizza) como guía de ingresos sugiere el uso de agua de hasta 10 º C, con un tiempo aproximado de 5-8 minutos.
- Para las variedades de pasta (espaguetis, fideos, macarrones, tortei, pasteles, galletas de mantequilla) como guía de ingresos, se sugiere el uso de agua fría, con un tiempo aproximado de 2-4 minutos.

OCURRENCIA DE DEFECTOS

- Si observa que ocurre algún problema en su equipamiento, antes de llamar a la Asistencia técnica, verifique los siguientes puntos:
- Verificar si hay energía eléctrica en el enchufe.



- Verificar si no hay algún cable, en la parte interna, desconectado.
- Verificar si las correas están sueltas.

Después de estas verificaciones, si el problema persiste, entonces llame a la Asistencia técnica autorizada GASTROMAQ, pues ella estará apta para prestar un servicio de calidad.

TÉRMINO DE GARANTÍA

La GASTROMAQ se compromete con la garantía de seis (06) meses referente al producto caracterizado anteriormente, a partir de la fecha de la reventa al cliente final, mediante las siguientes condiciones y normas:

1) La empresa no cubrirá, en ninguna hipótesis, defectos o rayaduras en la pintura o abolladuras que sean consecuencia del transporte, debiendo estos ser exigidos a la transportadora en el momiento de la entrega, o sea, en la recepción de la mercancía. Tampoco tendrá garantía los equipamientos expuestos al tiempo, o que por alguna forma, después de se utilización, quede mucho tiempo sin funcionamiento, pues podrá aparecer herrumbre en las partes de movimiento no lubricadas.

2) La garantía GASTROMAQ no cubrirá vidrios, lámparas, fusibles, llaves de conexión, resistencias, termostatos, controladores de temperatura, relés, valulas solenoides de agua y valvulas solenoides de gas, pues son componentes sensibles a las variaciones de tensión eléctrica, transporte do apropriado, instalaciones no apropriadas y sin protección.

3) El motor eléctrico, cuando se dañe, debe ser encaminado a la Asistencia Tecnica de los respectivos fabricantes, debiendo ocurrir un previo contacto con GASTROMAQ .

4) El cliente tendrá derecho a la Asistencia Tecnica en el local de uso de la maquina cuya medida sea mayor a 0,360m³ o con un peso superior a los 94kg. En caso que la maquina no se encuadre en las medidas citadas, la misma deberá ser enviada para la Asistencia Tecnica autorizada más próxima. En caso que sea constatado por la Asistencia autorizada que hubo mal uso o instalación inadecuada del equipamiento, la visita, el movimiento del equipamiento y los costos del arreglo correrán por cuenta del usuário, incluso dentro del periodo de la garantía.

5) La garantía estabelecida por la fábrica se refiere a las maquinas que en servicio y uso normal presenten defectos de material o montaje. la fabrica se reserva el derecho de dar pareceres y no autoriza a otras personas a juzgar defectos presentados durante la vigencia de la garantía. La garantía cubrirá costos con la mano de obra desde que ésta sea ejecutada por la Asistencia Tecnica autorizada GASTROMAQ. Se excluyen de la garantía los defectos y las averías resultantes de accidentes por negligencia en las operaciones.

6) La empresa no se responsabiliza por modificaciones en el producto, salvo las alteraciones realizadas por la propria fabrica.

7) Después de tres (03) meses de uso, se considera fuera de garantía GASTROMAQ piezas y accesorios que tengan desgaste natural o acelerado tales como: rodamientos, retenes, discos del moledor de carne y del preparador de alimientos, globo, aspa y espiral de la batidora planetaria, filtros de la moledora, piezas de trefilar, caracoles y alimentadores de extrusión.

8) Regulaciones, lubrificaciones, ajustes y limpieza del equipamiento, oriundos de su uso y funcionamiento, no aerán cubiertos por la garantía, debido a que éstos corren por cuenta del proprietario.

9) EXTINCIÓN DE LA GARANTÍA:

- ✓ Por no ejecutar los servicios de revisión y lubricación que constan en este manual de instrucciones del equipamiento;
- ✓ Por el empleo de piezas y componentes que no sean originales o que no sean recomendadas por GASTROMAQ;
- ✓ Por la modificación del producto y consecuente alteración de las características técnicas de funcionamiento, co excepción a las ejecutadas por GASTROMAQ;
- ✓ Por la utilización de las maquinas y equipamientos para otras funciones que no sean las indicadas por el fabricante;
- ✓ Por el transcurso del plazo de validad de la garantía.

OBS: Para cualquier demanda judicial queda elegido el Foro de la comarca de Caxias do Sul (estado de Río Grande do Sul), con renuncia a cualquier otro, por más privilegiado que sea o llegue a ser

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 Técnicas 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 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.

MBI-05
MBI-25
MBI-40

Etiqueta do produto

Etiqueta del producto

Visualize aqui os dados do seu equipamento como nº de série, modelo, frequência, tensão.

Gastromaq®

ATENDIMENTO AO CONSUMIDOR

(0-XX-54) 2101 3400

0800-704-2366

www.gpaniz.com.br gpaniz@gpaniz.com.br

G.Paniz Indústria de Equipamentos para Alimentação Ltda.

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

CNPJ 90.771.833/0001-49