

AMASSADEIRA UNIVERSAL
5 EM 1 AMASADORA UNIVERSAL
5 EN 1

AU-300



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, 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.

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 de 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 voltagem 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.

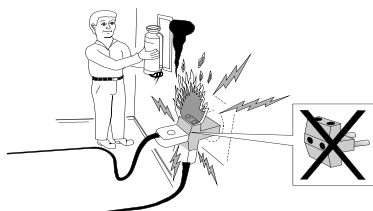


INSTALAÇÃO DO EQUIPAMENTO

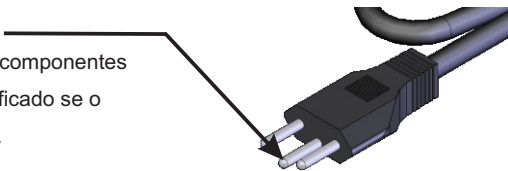
- instale seu equipamento em área bastante arejada, de modo a eliminar gases provenientes de combustão;
- deixar um espaço de pelo menos 15cm em torno do equipamento;
- não faça instalação próximo a materiais combustíveis; não use e nem guarde produtos inflamáveis próximo ao equipamento;
- partes metálicas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

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.



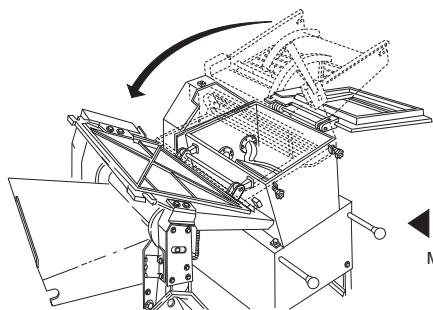
Caso não haja aterramento no local, solicite um profissional especializado para executar a instalação.

A Amassadeira Universal 5 em 1 pode ser conjugada com 5 conjuntos diferentes de mecanismos:

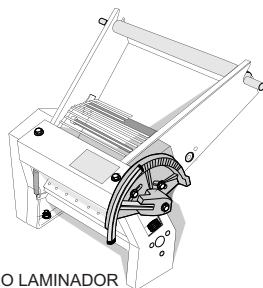
- Conjunto Masseuria
- Conjunto Cilindro Laminador
- Conjunto Extrusor de Massa
- Conjunto Moedor de Carne e
- Conjunto Preparador de Alimentos

Este manual informará as características relevantes de cada conjunto e como utilizá-los. Aconselhamos ler o manual integralmente.

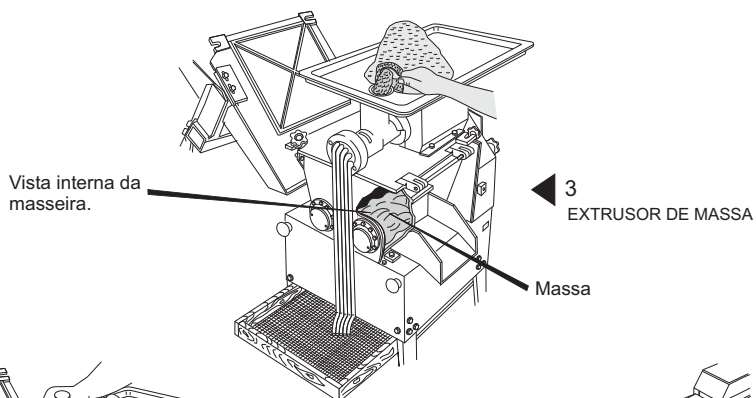
CONJUNTOS QUE PODEM SER CONJUGADOS A AMASSADEIRA UNIVERSAL



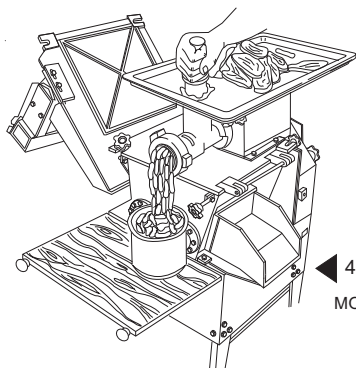
1
MASSEIRA



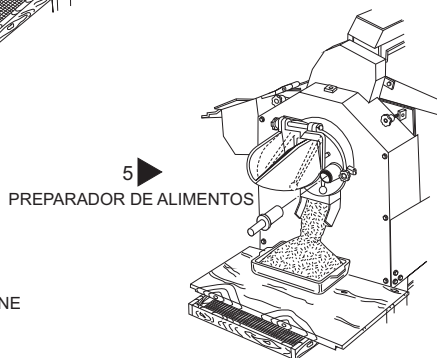
2
CILINDRO LAMINADOR



3
EXTRUSOR DE MASSA



4
MOEDOR DE CARNE



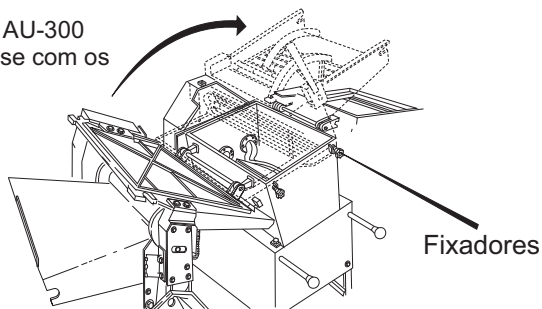
5
PREPARADOR DE ALIMENTOS

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

MODELO	MOTOR	CONSUMO	PESO	CAPACIDADE DE PRODUÇÃO
AU-300	1CV 110/220V Monofásico	0,75 kW/h	114 kg	extrusor: 15 a 20 kg/h masseira: 2 a 7 kg/h de massa pronta

CONJUNTO CILINDRO LAMINADOR AU-300

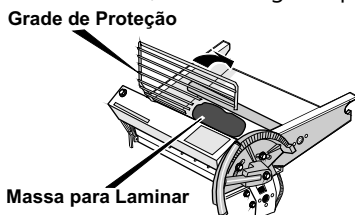
Para utilizar o Cilindro Laminador de sua AU-300 bascule o Conjunto Cilindro e fixe sua base com os fixadores.



COMO UTILIZAR A GRADE DE SEGURANÇA:

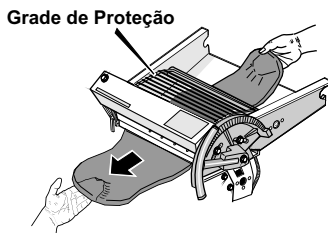
PASSO 1:

Regule a escala graduada em aproximadamente 10mm, levante a grade e posicione o bloco de massa em frente aos cilindros laminadores; abaixe a grade para que o equipamento inicie a laminação.



PASSO 2:

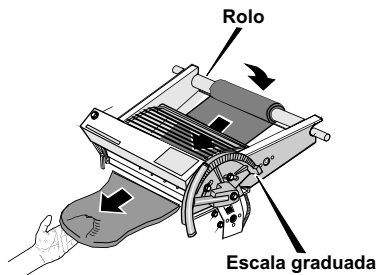
Posicione a massa pré-laminada deslizando embaixo do Cilindro de Segurança; guie a massa até o início da laminação.



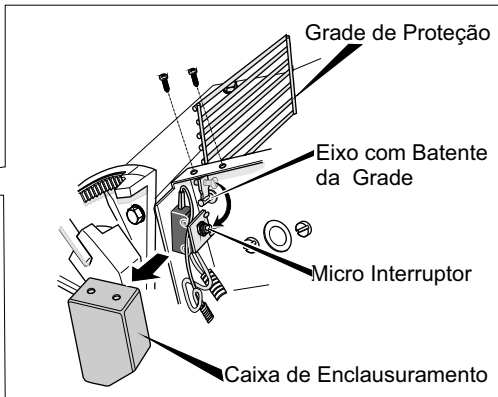
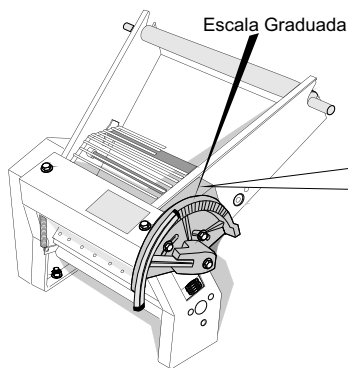
Importante:
Pulverize o funil com farinha para a massa deslizar melhor.

PASSO 3:

Regule a Escala Graduada na espessura desejada. Utilize o rolo para auxiliar na laminação.

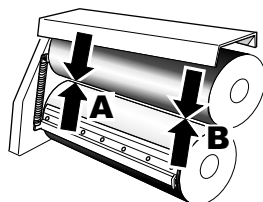
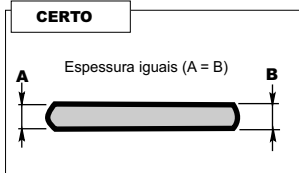
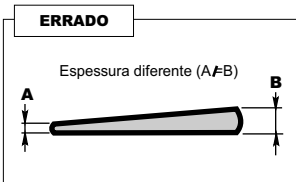


GRADE DE PROTEÇÃO - A grade de proteção impede o acesso das mãos do operador junto aos cilindros laminadores. Através de um micro interruptor que corta o fornecimento de energia a o equipamento os cilindros são desativados quando a grade for aberta.



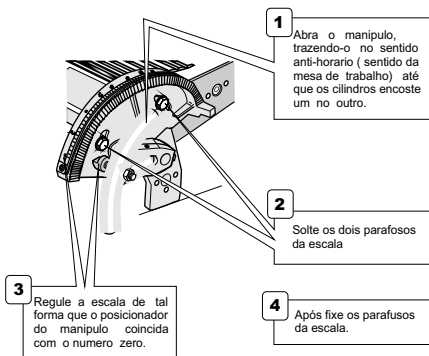
ESCALA - Para melhorar a eficiência de seu cilindro coloque a carga máxima de 3Kg de massa. Comece a operação com abertura do cilindro na escala 10mm, fechando gradativamente até atingir o ponto de laminação desejado.

Caso a massa esteja sendo laminada com espessura disforme, regule os rolos conforme esquema abaixo:

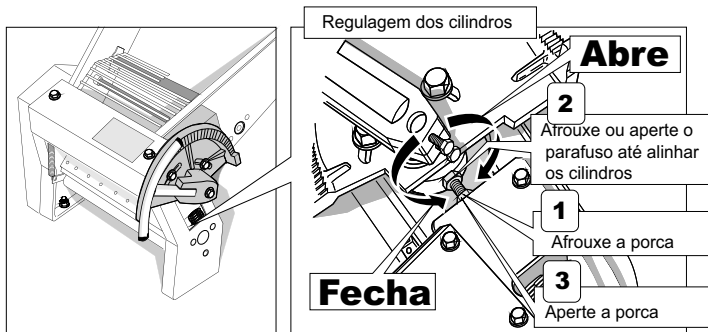


É necessário alinhar paralelamente os rolos, isto é; as distâncias A e B devem ser iguais.

Com o uso frequente, poderá ocorrer desalinhamento da escala graduada. Para alinhá-la siga o esquema abaixo:



CILINDROS LAMINADORES -Se necessário siga as instruções abaixo para a regulagem dos cilindros.



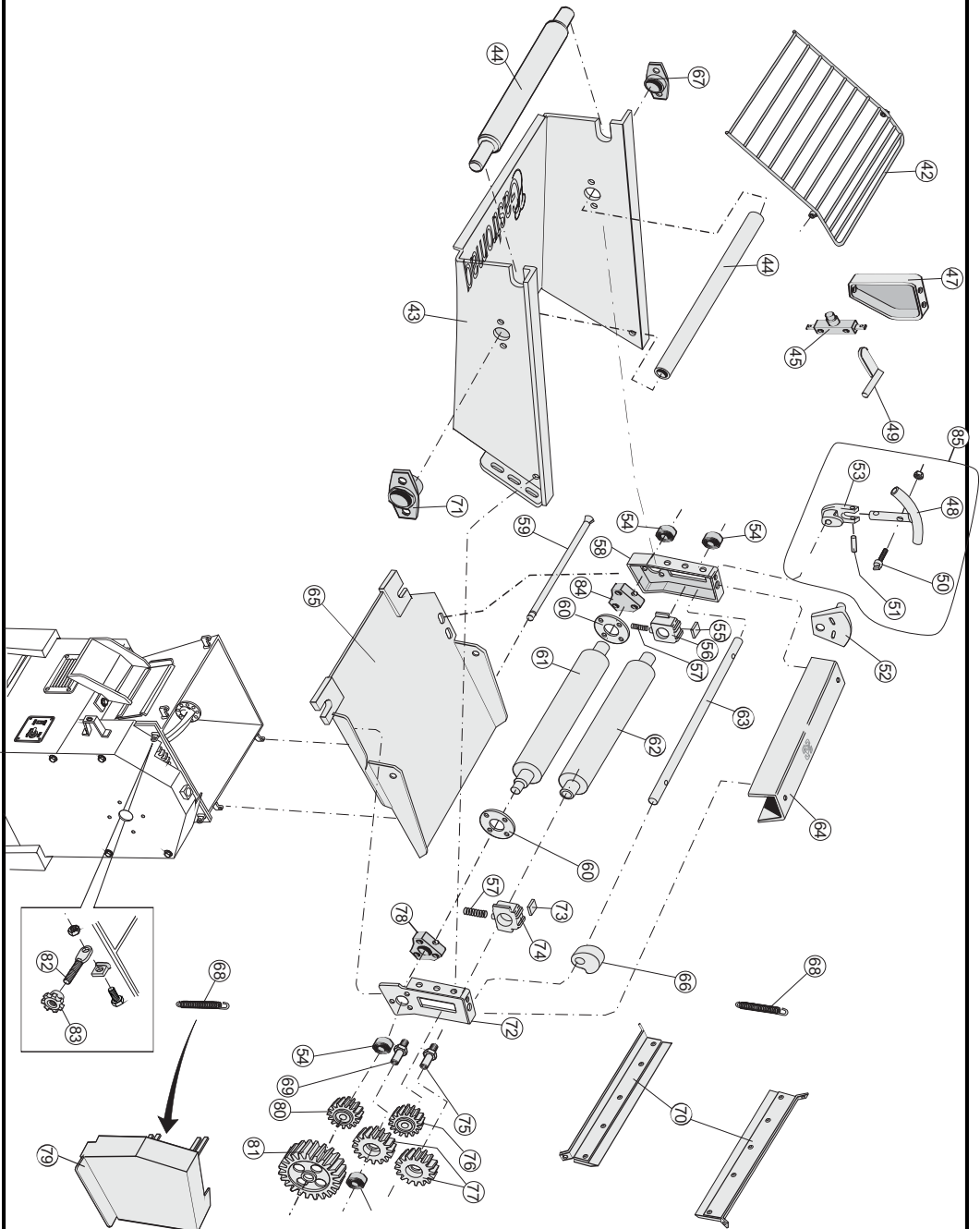
LISTA DE CÓDIGO DAS PEÇAS DO CONJUNTO CILINDRO LAMINADO AU-300:

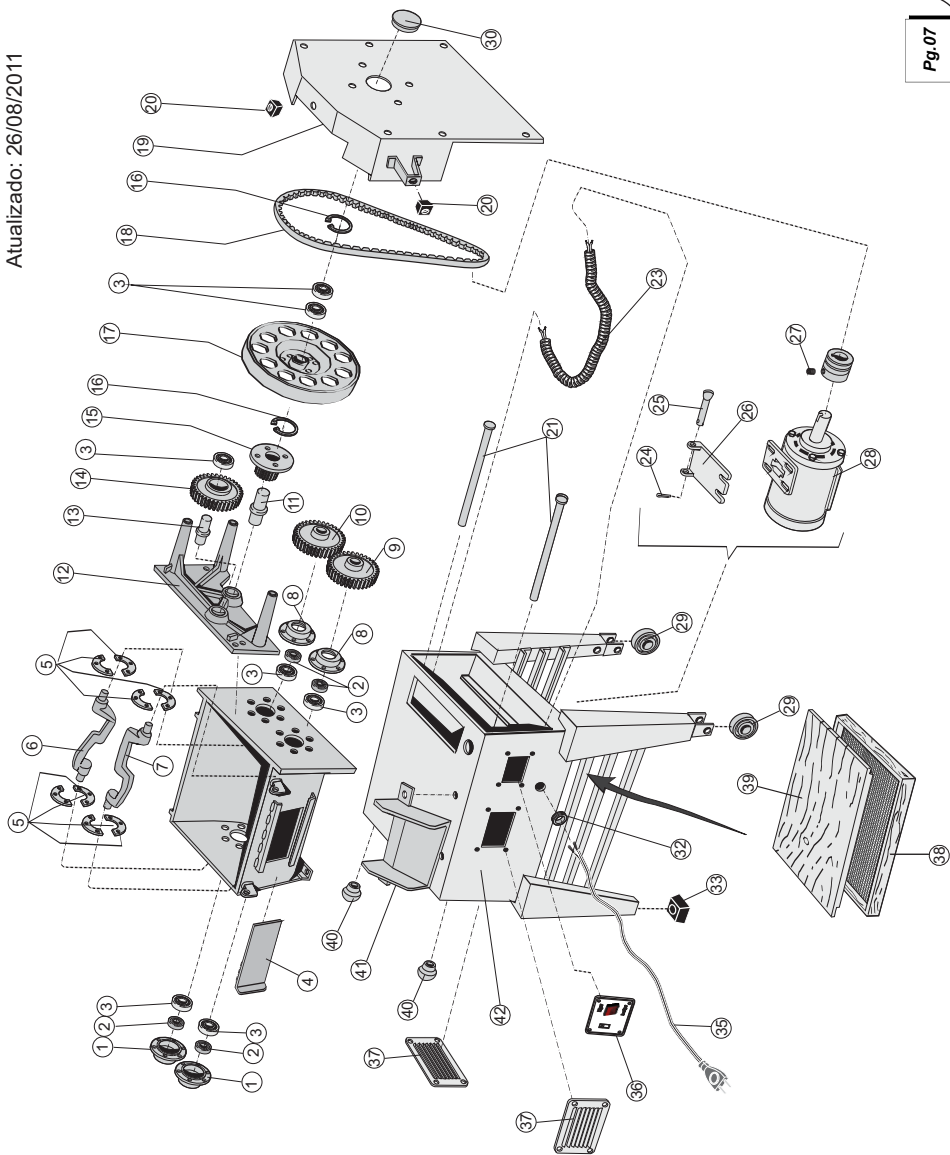
ITEM	DESCRIÇÃO	CÓDIGO
42	Conj. grade	8188
43	Conj. Funil	7383
44	Conj. Tubo rolete	8668
45	Micro interruptor	490
46	Conj. Rolor PVC	2937
47	Caixa proteção micro	7301
48	Punho	8441
49	Conj. Eixo Micro	7391
50	Engate	6122
51	Pino	6989
52	Cremalheira	8367
53	Manipulo regulagem	7179
54	Rolamento	505
55	Proteção mancal	2705
56	Mancal guia menor	6939
57	Mola	6741
58	Mancal esquerdo	6300
59	Eixo mesa	2940
60	Flange	5112
61	Conj. Cilindro Inferior	6892
62	Conj. Cilindro Superior	6894
63	Haste regulagem	6890
64	Proteção	6942
65	Mesa fixa cilindro	2939
66	Excentrico	3875
67	Mancal esquerdo	7300
68	Mola	6453
69	Eixo Fixação engrenagem DIR	7134
70	Conjunto limpador	6923
71	Suporte direito	7299
72	Mancal direito	6305

73	Proteção mancal com furo	3580
74	Mancal guia maior	1058
75	Eixo fixação engrenagem ESQ	1543
76	Engrenagem	6325
77	Engrenagem 25D	3860
78	Mancal direito	1056
79	Conjunto proteção	4421
80	Engrenagem	6129
81	Engrenagem 44D	5348
82	Parafuso prisioneiro	4956
83	Manipulo branco	5662
84	Mancal esquerdo	1054
85	Conjunto Regulador Cilindro	11737

Atualizado: 21/02/2011

CONJUNTO CILINDRO LAMINADOR AU-300



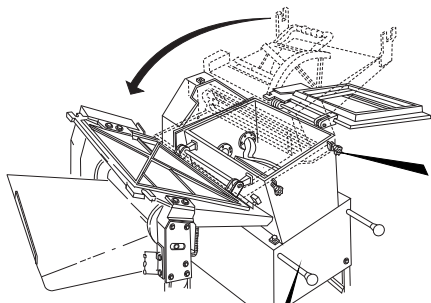


CONJUNTO MASSEIRA AU-300

ITEM	DESCRIÇÃO	Código
1	Mancal sem furo	409
2	Relator	485
3	Rolamento	505
4	Fechamento	2829
5	Protetor relator	730
6	Pa esquerda	2022
7	Pa direita	2021
8	Mancal com furo	408
9	Engrenagem 44D	1998
10	Engrenagem 36D	1997
11	Eixo volante	2848
12	Base transmissão	2900
13	Eixo engrenagem	2849
14	Engrenagem	2898
15	Conjunto pinhão	1553
16	Amel elastico	95
17	Volante	9541
18	Correia	300
19	Conjunto proteção volante	2885
20	Pe borracha	424
21	Conjunto braço	2901
22	xxx	xxx
23	Manqueira	440
24	Contro rino	1063
25	Eixo suporte motor	1594
26	Conjunto suporte motor	1550
27	Polia	6924
28	Molot	508
29	Rodizio	29
30	Tamiao	2755
31	xxxx	xxx
32	Bucha funil	925
33	Pe borracha	423
34	xxx	xxx
35	Cabo elétrico	15358
36	Conjunto chave pivolt	13265
37	Janela ventilação	7159
38	Pleneira	5530
39	Mesa	5527
40	Manipulo	4399
41	Famil massa	2899
42	Conjunto Caixa	2850

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

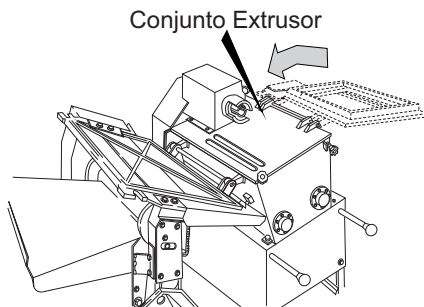
CONJUNTO MASSEIRA AU-300



Fixadores

Suportes para mesa de trabalho e locomoção da máquina.

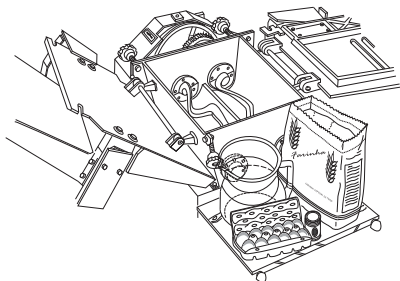
Desenrosque os fixadores e abra o conjunto superior, conforme indicado pela seta.



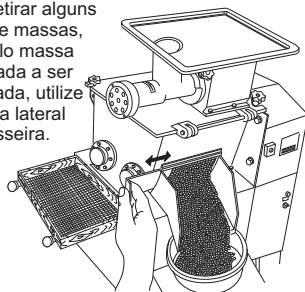
Conjunto Extrusor

Coloque os ingredientes na cavidade das pás da masseira (primeiramente coloque os ingredientes secos - farináceos - e após coloque os úmidos - ovos, leite, etc). Deixe-a em funcionamento de 4 a 5 minutos, dependendo do tipo de massa que está sendo feito.

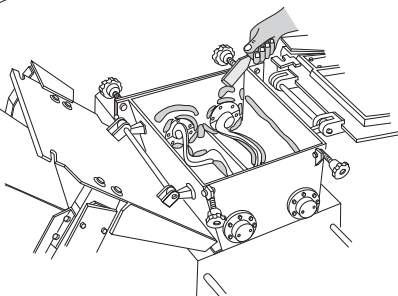
Vire o conjunto do extrusor. Certifique-se que as engrenagens estão bem engrenadas. Em seguida bloqueie a mesa com os fixadores.



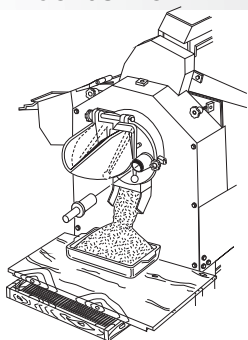
Para retirar alguns tipos de massas, exemplo massa granulada a ser extrusada, utilize a saída lateral da masseira.



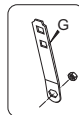
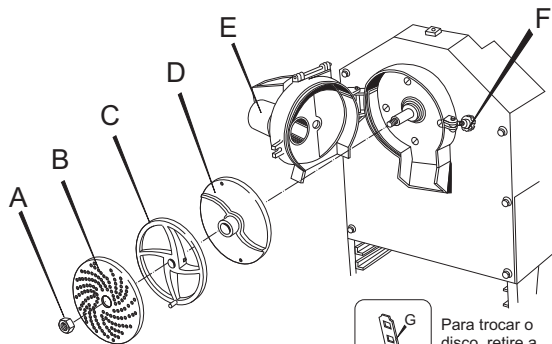
LIMPEZA: ao final da operação, sempre tire o plugue da tomada para maior segurança. Deixe secar a massa que aderiu às pás e as paredes da cavidade. A seguir, use uma espátula e um pano úmido. Não utilize materiais ferrosos para limpar o seu equipamento.



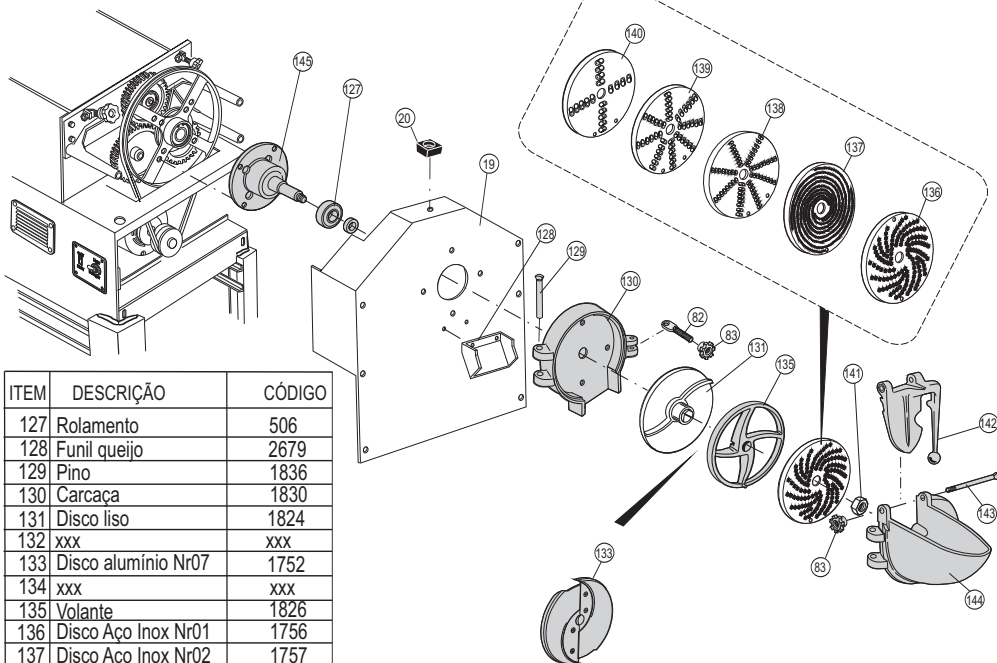
CONJUNTO PREPARADOR DE ALIMENTOS AU-300



- A- porca
- B- disco
- C- volante
- D- disco liso
- E- bocal
- F- fixador
- G- chave



Para trocar o disco, retire a porca (A) com o auxílio da chave (G).

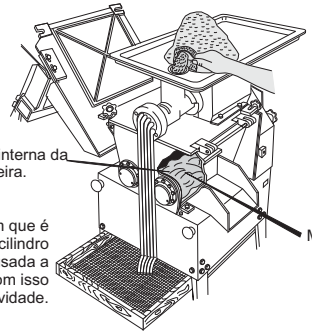
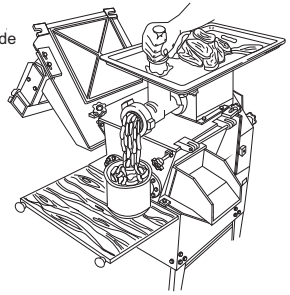


ITEM	DESCRIÇÃO	CÓDIGO
127	Rolamento	506
128	Funil queijo	2679
129	Pino	1836
130	Carcaça	1830
131	Disco liso	1824
132	xxx	xxx
133	Disco alumínio Nr07	1752
134	xxx	xxx
135	Volante	1826
136	Disco Aço Inox Nr01	1756
137	Disco Aço Inox Nr02	1757
138	Disco Aço Inox Nr03	1758
139	Disco Aço Inox Nr04	1759
140	Disco Aço Inox Nr05	1760
141	Porca sext M12	1215
142	Prensador	1829
143	Pino prensador	1841
144	Tampa Pa01	1827
145	Eixo	2980

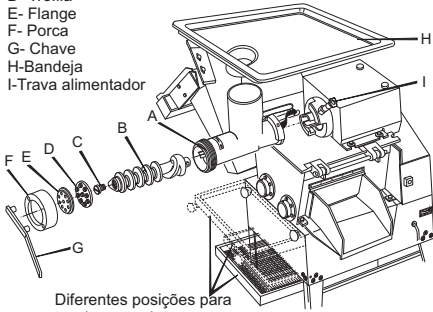
Atualizado: 21/02/2011

CONJUNTO EXTRUSOR DE MASSA E MOEDOR DE CARNE

Para melhor funcionamento do moedor de carne, sempre que terminar a operação, desmonte todos os dispositivos (caracol, alimentador, navalha, disco). Limpe uma peça de cada vez removendo todos os resíduos.

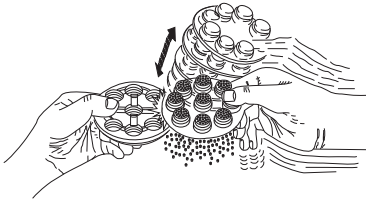


- A- Alimentador
- B- Caracol
- C- Parafuso protetor
- D- Trefila
- E- Flange
- F- Porca
- G- Chave
- H-Bandeja
- I-Trava alimentador



Diferentes posições para a colocação do cesto

Para limpar as trefilas de espaguete e talharim, deixe secar a massa e antes de reutilizá-las bata-as levemente. Remova os eventuais resíduos de massa com a pontade um apito.

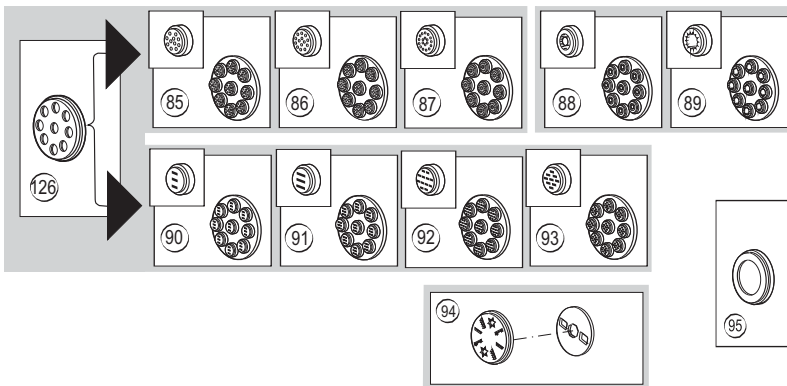


Ao mesmo tempo em que é utilizado o extrusor ou cilindro laminador, pode ser usada a masseira, obtendo-se com isso maior produtividade.

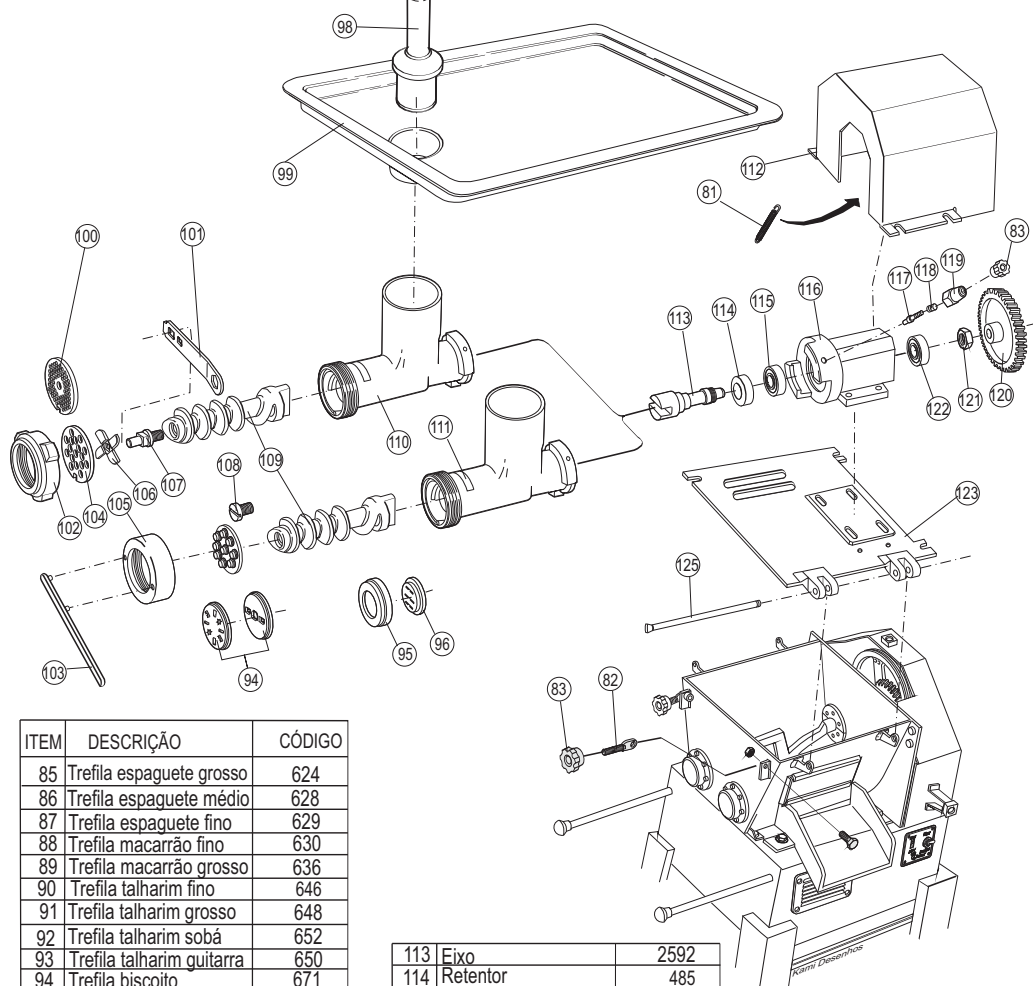
Para limpar as trefilas de macarrão pressione com o dedo a parte interna, retirando o pino central. Tenha cuidado de reencaixar o pino corretamente, de acordo com a posição original.



Modelos de trefilas:



CONJUNTO EXTRUSOR E MOEDOR



ITEM	DESCRIÇÃO	CÓDIGO
85	Trefila espaguete grosso	624
86	Trefila espaguete médio	628
87	Trefila espaguete fino	629
88	Trefila macarrão fino	630
89	Trefila macarrão grosso	636
90	Trefila talharim fino	646
91	Trefila talharim grosso	648
92	Trefila talharim sobá	652
93	Trefila talharim guitarra	650
94	Trefila biscoito	671
95	Flange agnoline	2654
96	Trefila agnoline	668
97	xxx	xxx
98	Socador	1848
99	Bandeja	110
100	Disco	2597
101	Chave	1659
102	Porca carne	2596
103	Conjunto chave	2650
104	Disco	207
105	Porca massa	2637
106	Faca cruzeta	317
107	Parafuso arraste	2595
108	Parafuso caracol	2549
109	Caracol	2648
110	Alimentador carne	2594
111	Alimentador massa	2638
112	Conj. Proteção Cubo	2955

113	Fixo	2592
114	Retentor	485
115	Rolamento	503
116	Cubo	2964
117	Pino trava	2456
118	Mola	497
119	Corpo trava	4333
120	Engrenagem 66 D	2639
121	Porca sextavada	2591
122	Rolamento	506
123	Mesa extrusor	2988
124	xxx	xxx
125	Eixo mesa	2969
126	Flange trefilas	2656

VERSIÓN EN ESPAÑOL



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 voltaje 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.

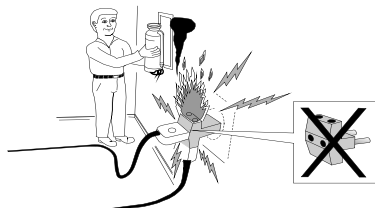


INSTALACIÓN DEL EQUIPO

- Instale su chapa en un área muy aireada, de modo que se eliminen los gases provenientes de la combustión;
- deje un espacio de por lo menos 15cm entorno del equipamiento;
- no haga la instalación próxima a materiales combustibles, no use ni guarde productos inflamables cerca del equipamiento;
- partes metálicas son conductoras de calor, por lo tanto, antes de iniciar cualquier mantenimiento observe si el equipamiento está completamente frío;
- antes de utilizar o equipamiento retirar una Película de PVC que esta protegiendo Aço inox;
- verificar se la voltagem da Rede Elétrica es la misma del equipamiento.

RECOMENDACIONES DE SEGURIDAD

- Nunca utilice cables alargadores ni adaptadores para conectar el equipo;



Cable de tierra



El cable de tierra deve ser intalado.

Si no hay conexión tierra en su red electrica, preguntar a un especialista para realizar la instalación.

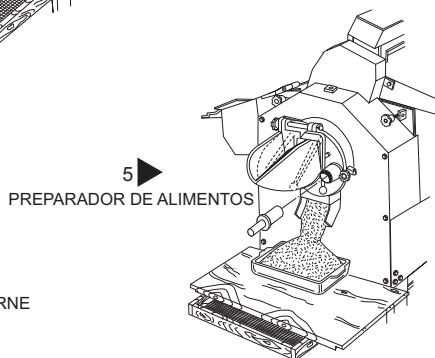
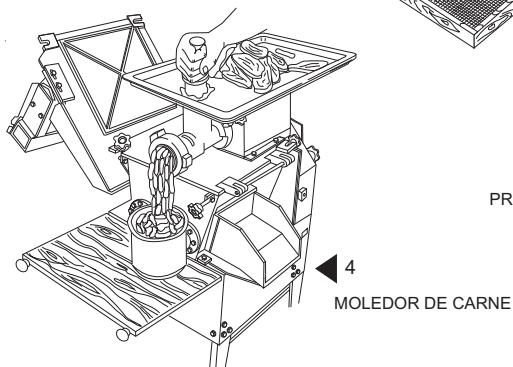
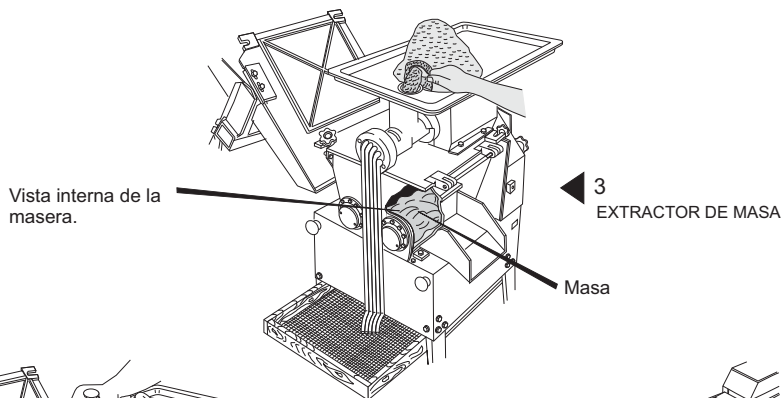
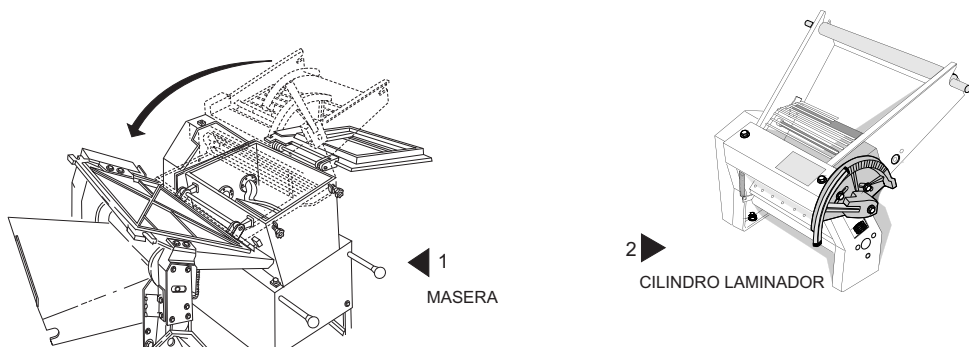
**Cabo terra disponível apenas para equipamentos distribuídos fora do território nacional.*

La amasadora universal 5 en 1 puede ser conjugada con cinco (05) conjuntos diferentes de mecanismos:

- Conjunto masera.
- Conjunto cilindro laminador.
- Conjunto extractor de masa.
- Conjunto moedor de carne.
- Conjunto preparador de alimentos.

Este manual informará las características relevantes de cada conjunto y también como utilizarlos. Aconsejamos leer el manual integralmente.

CONJUNTOS QUE PUEDEN SER CONJUGADOS CON LA AMASADORA UNIVERSAL

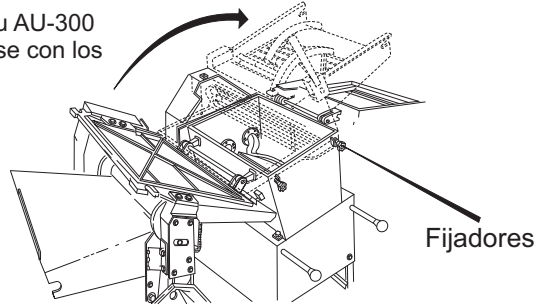


ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

MODELO	MOTOR	CONSUMO	PESO	CAPACIDAD DE PRODUCCIÓN
AU-300	1CV 110/220V Monofásico	0,75 kW/h	114 kg	Extractor: 15 a 20 kg/h masera: 2 a 7 kg/h de masa pronta

CONJUNTO CILINDRO LAMINADOR AU-300

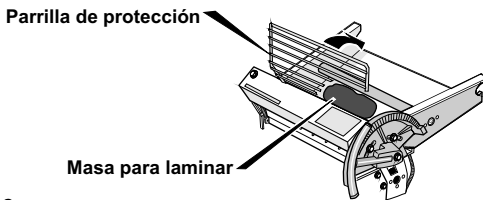
Para utilizar el cilindro laminador de su AU-300 mueva el conjunto cilindro y fije su base con los fijadores.



COMO UTILIZAR LA PARRILLA DE SEGURIDAD:

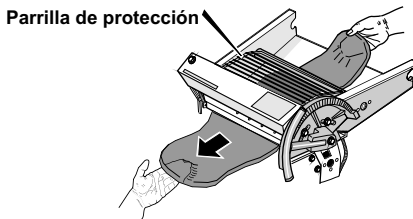
PASO 1:

Regule la escala graduada en aproximadamente 10mm, levante la parrilla y coloque el bloque de masa delante de los cilindros laminadores; baje la parrilla para que el equipamiento inicie la laminación.



PASO 2:

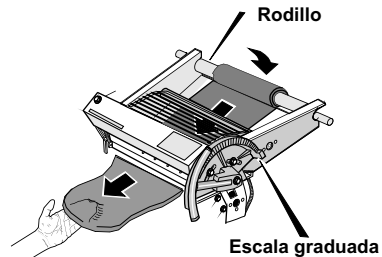
Coloque la masa pre laminada deslizando abajo del cilindro de seguridad; guíe la masa hasta el inicio de la laminación.



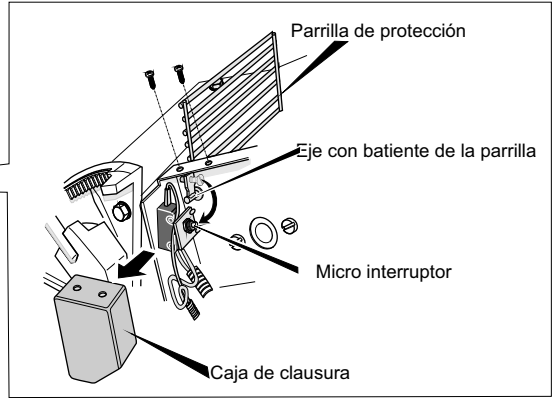
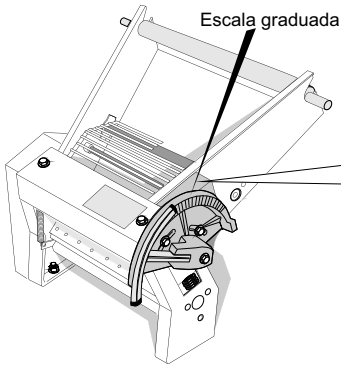
Importante: Pulverice el embudo con harina para que la masa se deslice mejor.

PASO 3:

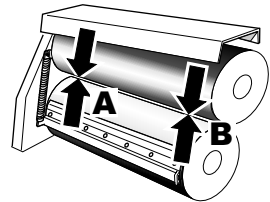
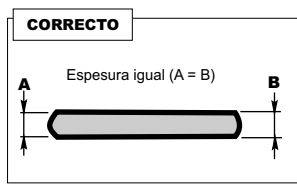
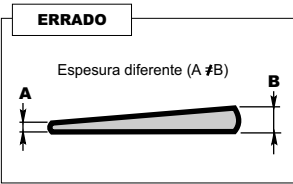
Regule la escala graduada en la espesura deseada. Utilice el rodillo para auxiliario en la laminación.



PARRILLA DE PROTECCIÓN - La parrilla de protección impide que las manos del operador tengan acceso a los cilindros laminadores. A través de un micro interruptor que corta la energía del equipamiento, los cilindros son desactivados cuando la parrilla está abierta.

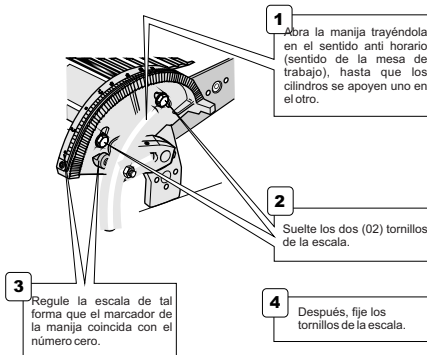


ESCALA - Para mejorar la eficiencia de su cilindro coloque la carga máxima de 3kilos de masa. Comience la operación con la abertura del cilindro en la escala 10mm, cerrando gradualmente hasta que alcance el punto de laminación deseado. En caso que la masa esté siendo laminada con una espesura que no sea uniforme, regule los rodillos de acuerdo con el esquema que se presenta a continuación:

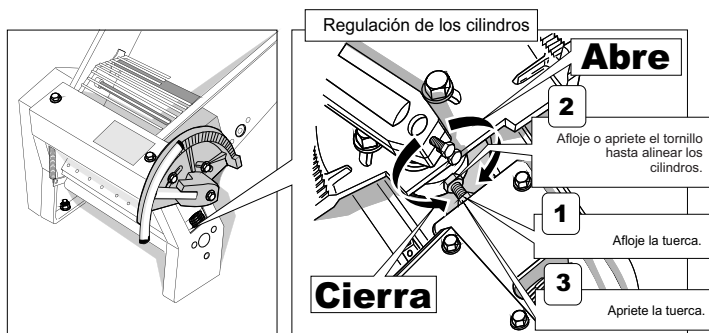


Es necesario alinear paralelamente los rodillos. Es decir, las distancias A y B deben ser iguales.

Con el uso frecuente, podrá ocurrir que la escala graduada pierda su alineación. Para volver a alinearla, siga las instrucciones que se presentan a continuación:



CILINDROS LAMINADORES - Si es necesario, siga las instrucciones que aparecen a continuación para regular los cilindros.

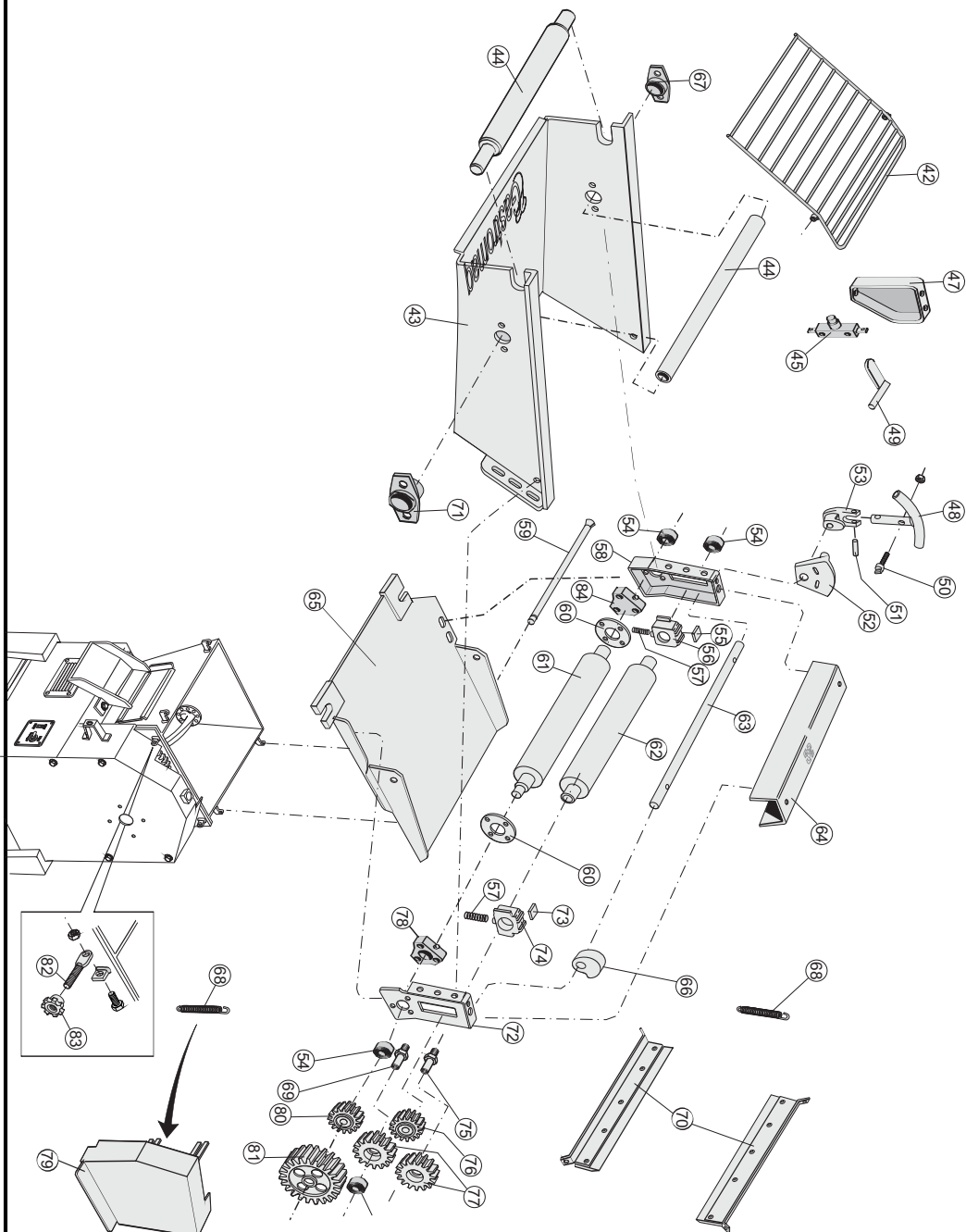


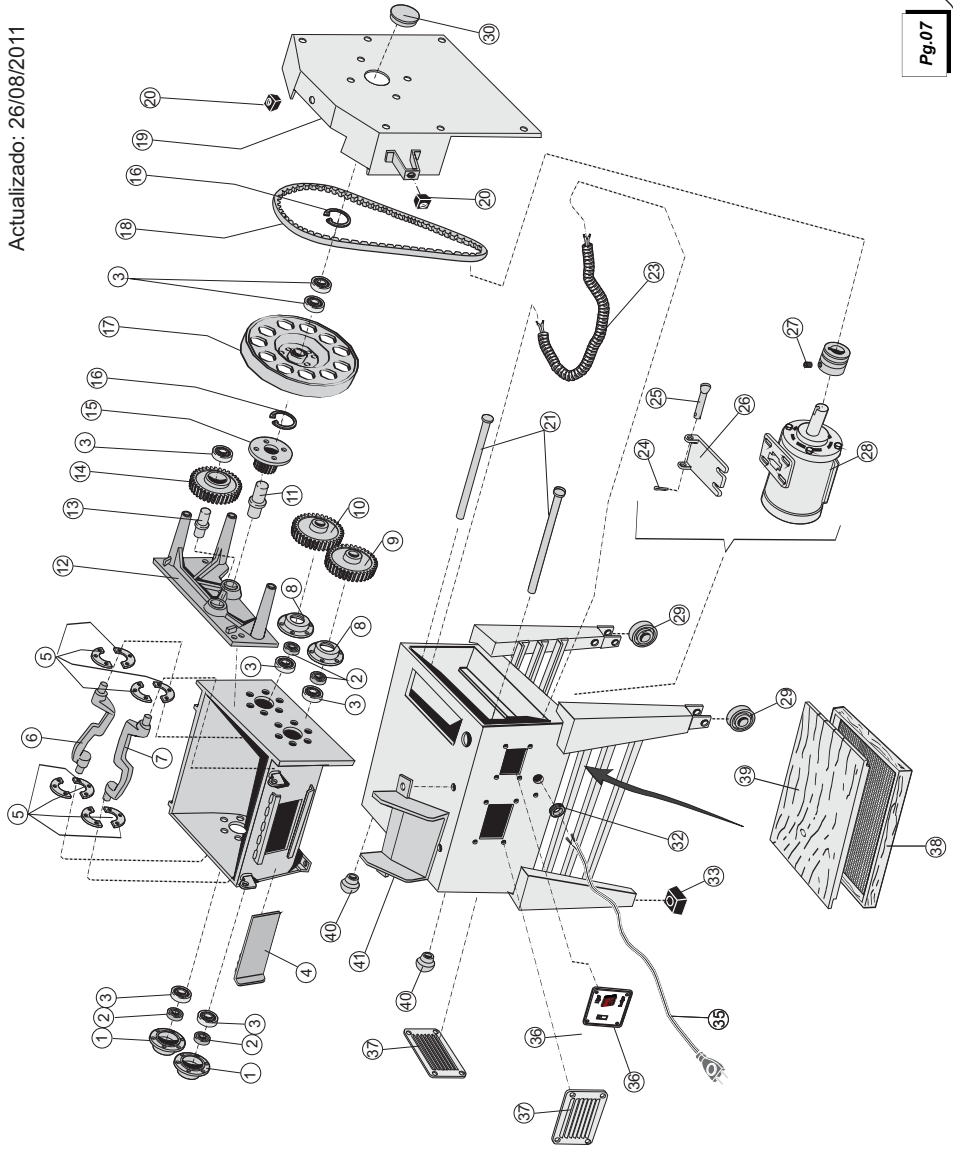
ITEM	DESCRIPÇÃO	CÓDIGO
42	Conjunto parrilla	8188
43	Conjunto embudo	7383
44	Conjunto tubo rolete	8668
45	Micro interruptor	490
46	Conjunto rodamiento PVC	2937
47	Caja de protección micro	7301
48	Puño	8441
49	Conjunto eje micro	7391
50	Acople	6122
51	Perno	6989
52	Cremallera	8367
53	Manija de regulación	7179
54	Rodamiento	505
55	Protección cojinete	2705
56	Cojinete guía menor	6939
57	Resorte	6741
58	Cojinete izquierdo	6300
59	Eje mesa	2940
60	Brida	5112
61	Conjunto cilindro inferior	6892
62	Conjunto cilindro superior	6894
63	Vástago de regulación	6890
64	Protección	6942
65	Mesa fija cilindro	2939
66	Excéntrico - ovalizado	3875
67	Cojinete izquierdo	7300
68	Resorte	6453
69	Eje de fijación engranaje DIR	7134
70	Conjunto limpiador	6923
71	Soporte derecho	7299
72	Cojinete derecho	6305

73	Protección cojinete con agujero	3580
74	Cojinete guía mayor	1058
75	Eje fijación engranaje ESQ	1543
76	Engranaje	6325
77	Engranaje 25D	3860
78	Cojinete derecho	1056
79	Conjunto de protección	4421
80	Engranaje	6129
81	Engranaje 44D	5348
82	Tornillo prisionero	4956
83	Manija blanca	5662
84	Cojinete izquierdo	1054

Actualizado: 21/02/2011

CONJUNTO CILINDRO LAMINADOR AU-300

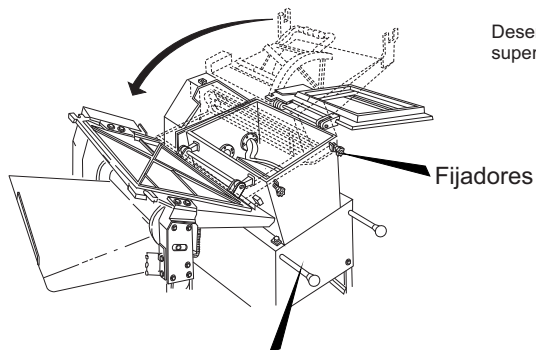




CONJUNTO MASERA AU-300

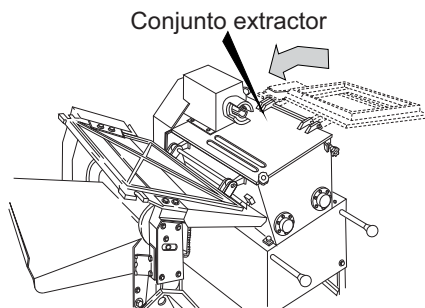
ITEM	DESCRIPCIÓN	CÓDIGO
1	Coilrete sin agujero	409
2	Relán	485
3	Rodamiento	505
4	Cierre	2829
5	Protector de relán	730
6	Aspa izquierda	2022
7	Aspa derecha	2021
8	Coilrete con agujero	408
9	Engranaje 44D	1998
10	Engranaje 36D	1997
11	Eje volante	2848
12	Base transmisión	2900
13	Eje engranaje	2849
14	Engranaje	2898
15	Conjunto piñón	1553
16	Anillo elástico	95
17	Volante	9541
18	Correa	300
19	Conjunto protección volante	2865
20	Pala de goma	424
21	Conjunto brazo	2901
22	Cable	1315
23	Manquera	440
24	Contra remó	1063
25	Eje soporte motor	1594
26	Conjunto soporte motor	1550
27	Polea	8924
28	Motor	528
29	Conjunto de ruedas	500
30	Tampon	2755
31	xxx	xxx
32	Buje del embudo	925
33	Pala de goma	423
34	Cable con marca	2308
35	Cable eléctrico	9590
36	Conjunto lavabivoli	13265
37	Ventana de ventilación	7159
38	Tamiz	5530
39	Mesa	5527
40	Manija	4399
41	Embudo para masa	2889

CONJUNTO MASERA AU-300



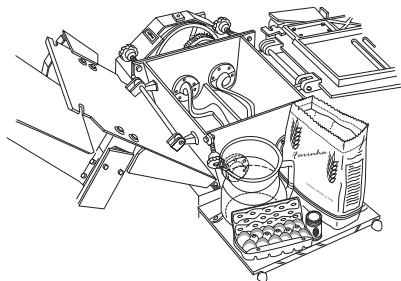
Soportes para la mesa de trabajo y movimiento de la máquina.

Desenrosque los fijadores y abra el conjunto superior, de acuerdo con lo que indica la flecha.



Gire el conjunto del extractor. Certifíquese que los engranajes están bien engranados. Enseguida realice el bloqueo de la mesa con los fijadores.

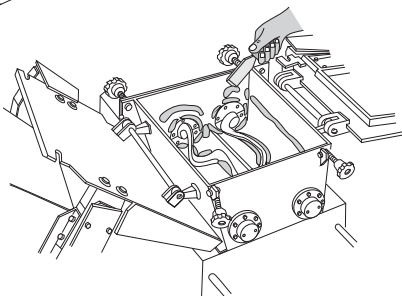
Coloque los ingredientes en la cavidad de las aspas de la masera (primero coloque los ingredientes secos: harinas, y después coloque los húmedos: huevos, leche, etc.) Déjela en funcionamiento de cuatro (04) a cinco (05) minutos, dependiendo del tipo de masa que esté siendo hecha.



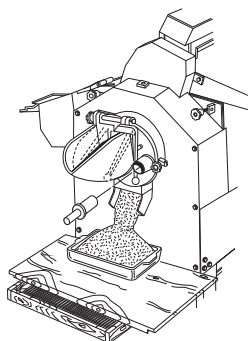
Para retirar algunos tipos de masas, por ejemplo masa granulada que debe ser pasada por el extractor, utilice la salida lateral de la masera.



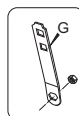
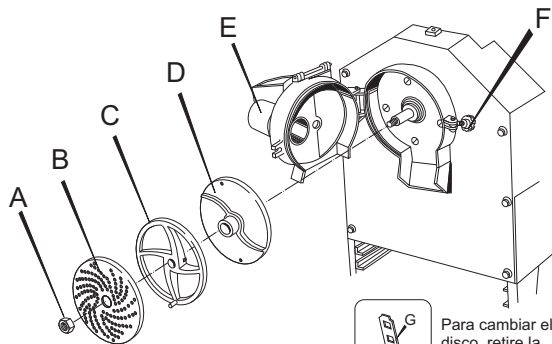
LIMPIEZA: al final de la operación, siempre desconecte la máquina de la energía eléctrica para su mayor seguridad. Deje secar la masa que se adhirió a las aspas y a las paredes de la cavidad. A continuación, use una espátula y un paño húmedo. No utilice materiales ferrosos para limpiar su equipamiento.



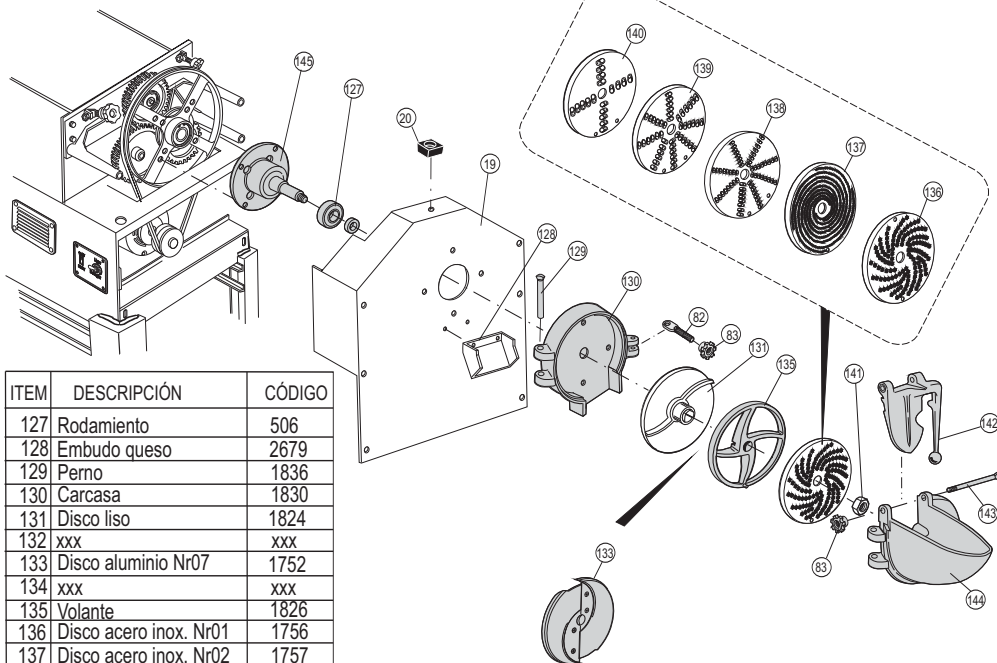
CONJUNTO PREPARADOR DE ALIMENTOS AU-300



- A- Tuerca
- B- Disco
- C- Volante
- D- Disco liso
- E- Bocal
- F- Fijador
- G- Llave



Para cambiar el disco, retire la tuerca (A) con el auxilio de la llave (G).



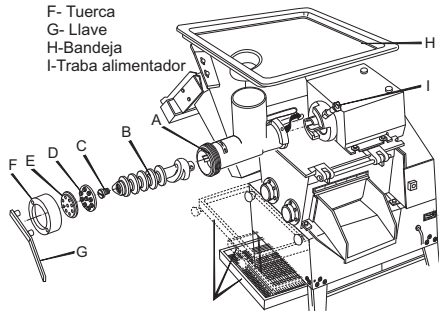
ITEM	DESCRIPCIÓN	CÓDIGO
127	Rodamiento	506
128	Embudo queso	2679
129	Perno	1836
130	Carcasa	1830
131	Disco liso	1824
132	xxx	xxx
133	Disco aluminio Nr07	1752
134	xxx	xxx
135	Volante	1826
136	Disco acero inox. Nr01	1756
137	Disco acero inox. Nr02	1757
138	Disco acero inox. Nr03	1758
139	Disco acero inox. Nr04	1759
140	Disco acero inox. Nr05	1760
141	Tuerca hexagonal M12	1215
142	Prensador	1829
143	Perno prensador	1841
144	Tapa Pa01	1827
145	Eje	2980

Actualizado: 21/02/2011

CONJUNTO EXTRACTOR DE MASA Y MOLEDOR DE CARNE

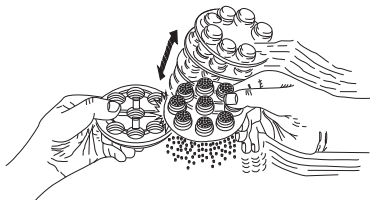
Para un mejor funcionamiento del molidor de carne, siempre que termine la operación desmonte todos los dispositivos (caracol, alimentador, navaja, disco). Limpie una pieza por vez, removiendo todos los residuos.

- A- Alimentador
- B- Caracol
- C- Tornillo protector
- D- Cortador
- E- Brida
- F- Tuerca
- G- Llave
- H- Bandeja
- I- Traba alimentador

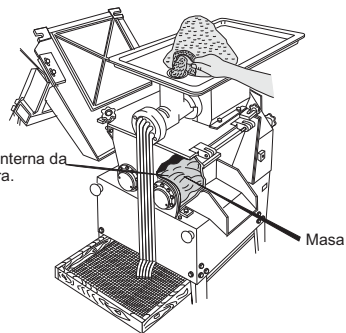
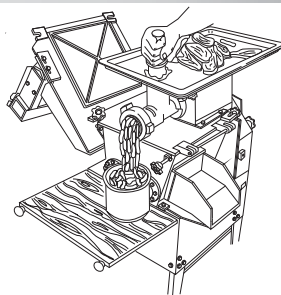


Diferentes posiciones para la colocación del cesto

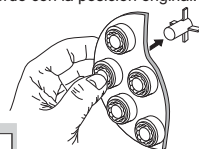
Para limpiar los cortadores de fideos y/o tallarines, deje secar la masa y antes de volver a utilizarlos golpéelos suavemente. Remueva los eventuales residuos de masa con la punta de un escarbadientes.



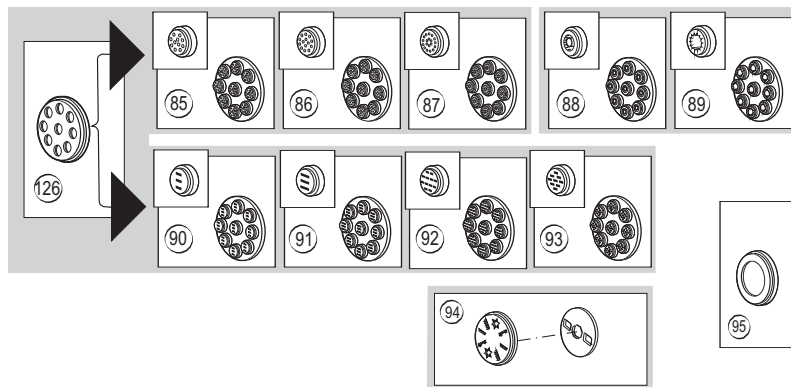
Al mismo tiempo en que es utilizado el extractor o el cilindro laminador, puede ser usada la masera, obteniéndose así una mayor productividad.



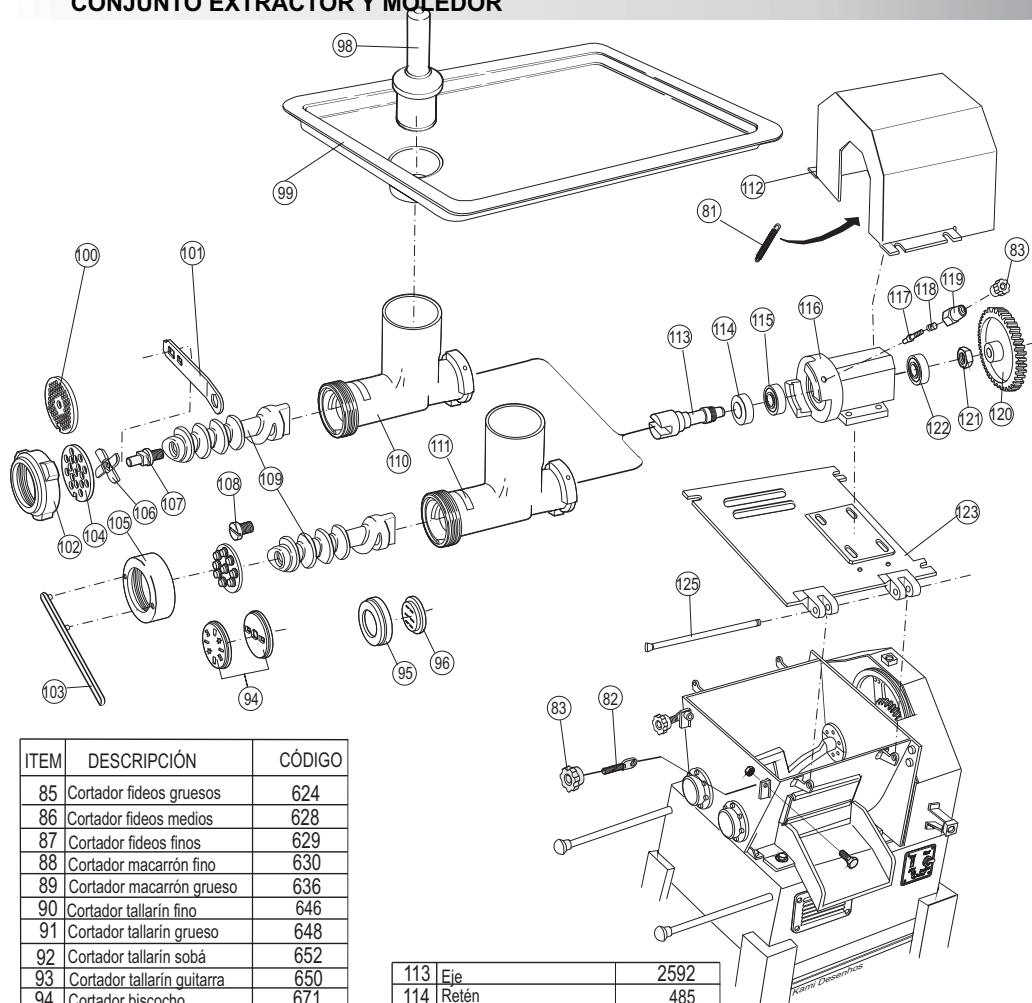
Para limpiar los cortadores de macarrón presione con el dedo la parte interna, retirando el perno central. Tenga cuidado al volver a encajar el perno correctamente, para hacerlo de acuerdo con la posición original.



Modelos de cortadores:



CONJUNTO EXTRACTOR Y MOLEDOR



ITEM	DESCRIPCIÓN	CÓDIGO
85	Cortador fideos gruesos	624
86	Cortador fideos medios	628
87	Cortador fideos finos	629
88	Cortador macarrón fino	630
89	Cortador macarrón grueso	636
90	Cortador tallarín fino	646
91	Cortador tallarín grueso	648
92	Cortador tallarín sobá	652
93	Cortador tallarín guitarra	650
94	Cortador biscocho	671
95	Brida agnolini	2654
96	Cortador agnolini	668
97	xxx	xxx
98	Mortero	1848
99	Bandeja	110
100	Disco	2597
101	Llave	1659
102	Tuerca carne	2596
103	Conjunto llave	2650
104	Disco	207
105	Tuerca masa	2637
106	Cuchilla cruz	317
107	Tornillo de arrastre	2595
108	Tornillo caracol	2549
109	Caracol	2648
110	Alimentador de carne	2594
111	Alimentador de masa	2638
112	Conj. de protección del cubo	2955

113	Eje	2592
114	Retén	485
115	Rodamiento	503
116	Cubo	2964
117	Perno de traba	2456
118	Resorte	497
119	Cuerpo de traba	4333
120	Engranaje 66 D	2639
121	Tuerca hexagonal	2591
122	Rodamiento	506
123	Mesa del extractor	2968
124	xxx	xxx
125	Eje de la mesa	2969
126	Brida de cortadores	2656

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 momento 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 su 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, valvulas solenoides de agua y valvulas solenoides de gas, pues son componentes sensibles a las variaciones de tensión eléctrica, transporte no apropiado, instalaciones no apropiadas y sin protección.

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

4) El cliente tendrá derecho a la Asistencia Técnica 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 Técnica 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 usuario, incluso dentro del periodo de la garantía.

5) La garantía establecida 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 Técnica 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 propia 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 molidor de carne y del preparador de alimentos, globo, aspa y espiral de la batidora planetaria, filtros de la moledora, piezas de trefilar, caracoles y alimentadores de extrusión.

8) Regulaciones, lubricaciones, 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 propietario.

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 validez 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 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 producto





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