














CILINDRO SEMI-PROFISSIONAL

CLPE-390
CLPI-390



Manual de Instrução

ÍNDICE

 Apresentação - Finalidade - Segurança	3
 Aspectos de Segurança	4
 Recebimento do Produto - Instalação	7
 Característica Técnica	8
 Painel de Instrumentos	9
 Instruções de Uso	10
 Vista Explodida (Máquina)	11
 Catálogo Peças (CLPE-390 / CLPI-390)	12
 Vista Explodida (Painel)	13
 Manutenção - Limpeza - Botão de Emergência	14
 Ocorrência de Defeitos	16
 Esquema Elétrico	17
 Certificados	21

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 GPANIZ, à frente no mercado, com vantagens de economia, produtividade, segurança e qualidade.

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

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

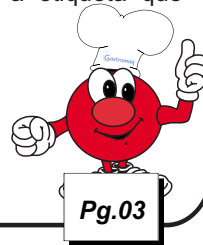
Para indicar os riscos decorrentes de tensões perigosas



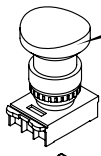
Terra de Proteção
IEC 60417-5019

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

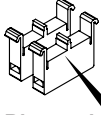
- Verifique se a tensão do seu aparelho está de acordo com a etiqueta que acompanha o produto (no cordão de alimentação).
- Para evitar choques e danos ao seu produto verifique o aterramento de sua rede elétrica.
- Crianças devem ser vigiadas para assegurar que não estejam brincando com o aparelho.



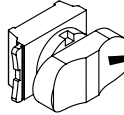
ASPECTOS DE SEGURANÇA



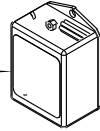
Botão de Emergência
Desliga o equipamento em situações de risco.



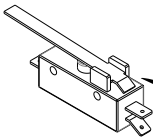
Blocos de contato
com duplo canal.



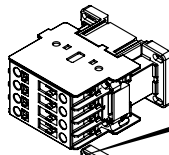
Chave Liga Desliga
Desliga o equipamento em condições normais de uso.



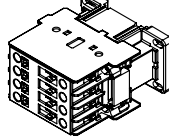
Controlador
Para proteção térmica do motor



Interruptores positivos
Desliga o equipamento quando a grade de proteção estiver aberta



Contactoras
Duas contactoras redundantes para acionamento do motor.



VIDA ÚTIL DOS COMPONENTES

Contactoras	9A	18A	25A	32A
Vida Mecânica	10x10 ⁶	10x10 ⁶	10x10 ⁶	10x10 ⁶ manobras
Vida Elétrica	1,8x10 ⁶	1,2x10 ⁶	1,3x10 ⁶	1,2x10 ⁶ manobras

Temporizador

Vida Mecânica 30x10⁶ manobras

Vida Elétrica 10x10⁵ manobras

Botões

Vida Mecânica 3x10⁶ operações

Botões de emergência

Vida Mecânica 3x10⁵ operações

ASPECTOS DE SEGURANÇA

Dados Específicos: Informações específicas do aparelho, ou mesmo da empresa, como razão social, CNPJ, nº de série, podem ser encontradas na contracapa do manual.

Normas do Projeto: Esta máquina foi projetada observando a Norma de Segurança Nr12 e a Norma Household and similar electrical appliances - Part 2-64: Particular requirements for commercial electric kitchen machines (Segurança de aparelhos eletrodomésticos e similares - Parte 2-64: Regras particulares para Máquinas Elétricas Comerciais de Cozinha) IEC 60335-2-64.

Cilindro Semi-Profissional: A descrição da máquina e sua utilização prevista, podem ser visualizadas na pág 8.

Esquema Elétrico: Para a visualização da esquemática do comando elétrico, conforme a tensão 127V ou 220V Mono verificar a partir da pág 17.

Riscos: Este equipamento não gera qualquer risco à exposição dos usuários.

Segurança: Leia com atenção os itens a seguir para evitar problemas durante a instalação e o uso de seu equipamento.

Mantenha esse manual sempre próximo dos usuários nos locais de trabalho.

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

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.

Conforme o Artigo 198 da CLT (Consolidação das Leis do Trabalho), é de 60kg o peso máximo que o trabalhador pode carregar sem prejudicar sua saúde.

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

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

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

ASPECTOS DE SEGURANÇA

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

Procedimento para utilização do aparelho com segurança ver pág 10.

Manutenção: Procedimentos para manutenção, cabo danificado, desgaste da correia, verifique pág 14.

Emergência: Em caso de emergência, pressione o botão de emergência, o mesmo fará com que a máquina pare instantaneamente.

Verifique o procedimento de uso do botão de emergência, na pág 15.

Vida Útil: A vida útil da máquina pode variar de 3 à 5 anos, baseado na vida útil dos componentes, localizados na pág 04.

- Acesse gratuitamente nosso site www.gpaniz.com.br

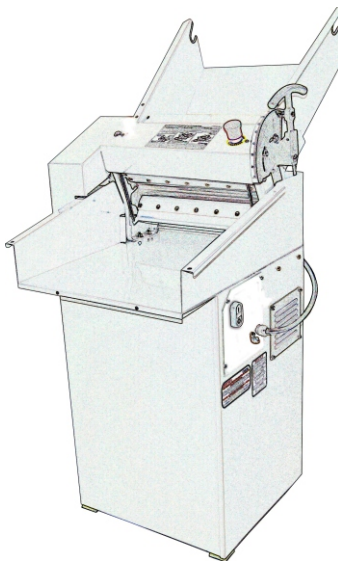
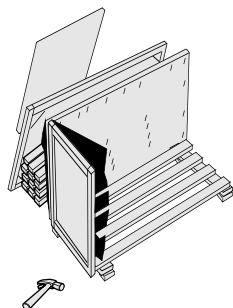
Atenção

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

RECEBIMENTO DO PRODUTO

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

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



INSTALAÇÃO

Os procedimentos a seguir devem ser executados para a melhor segurança do usuário:

- Instale seu equipamento em área bastante arejada;
- A instalação do equipamento deve ser em uma superfície plana;
- Deixar um espaço de pelo menos 50 cm em torno do equipamento;
- Partes metálicas são condutoras de calor, portanto, antes de iniciar qualquer manutenção verifique se o equipamento está completamente resfriado;
- Verificar se a tensão da rede elétrica é a mesma do seu equipamento.
- Para a operação adequada, este aparelho deve ser instalado em local com temperatura entre 5°C a 25°C.
- Nunca use extensões ou 'T' para a ligação dos equipamentos;
- Não remova o pino terra do cabo elétrico;
- Utilize tomadas para 20A com pino 4,8mm conforme NBR 6147.

Se não for apto a estes procedimentos, contratar profissional habilitado para a realização. Ligue para 0800-704-2366 e contate a Assistência.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Projetado como laminador de massas pesadas, como massas de pães, pizzas, lasanhas, caneloni, etc, funciona com até 4 kg de massa pronta por operação. Atende o trabalho constante em cozinhas industriais, hotéis, panificadoras, padarias e similares com muita eficiência, rapidez e qualidade.

Os Cilindros Semi-Profissionais CLP são fabricados em aço carbono SAE 1020 com acabamento em pintura epóxi ou opcional em aço inoxidável com cilindros cromados. São utilizados rolamentos blindados na sua fabricação.

Para consulta de receita, acesse o site: www.gpaniz.com.br

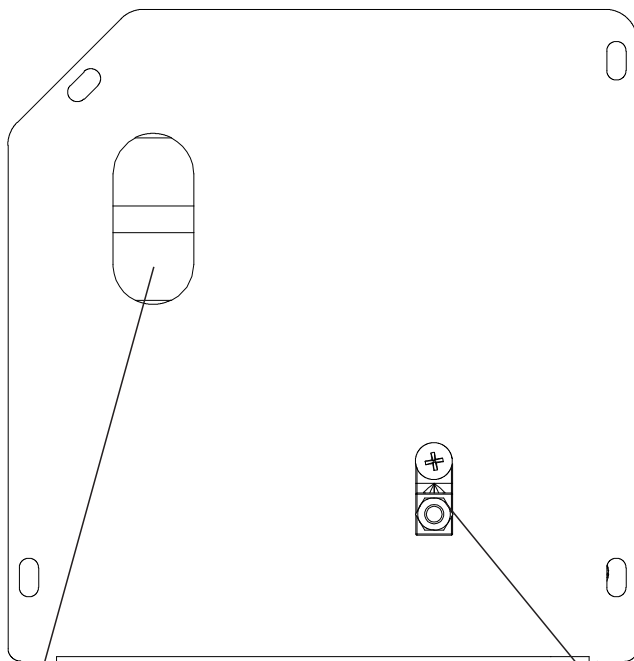
ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

PRODUTO	MODELO	PESO	CAPACIDADE DE PRODUÇÃO	DIMENSÕES (AxLxC)	DIÂMETRO CILINDRO
Cilindro Semi - Profissional	CLPE-390	78 kg	4 kg de massa pronta por operação	1240x780x860mm	70 mm
	CLPI-390	78 kg	4 kg de massa pronta por operação	1240x780x860mm	70 mm

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

MOTOR	POTÊNCIA	CÓDIGO
Motor Monofásico 1CV 220V 4P 50 Hz (Exportação)	1400 W	00013
Motor Monofásico 1CV 127V 4P 60 Hz (C/PTC)	1400 W	71628
Motor Monofásico 1CV 220V 4P 60 Hz (C/PTC)	1400 W	71629

PAINEL DE INSTRUMENTOS



Botão Liga/Desliga

liga e desliga o equipamento em condições normais de uso

Equipotencial

interligar o aterramento entre os aparelhos

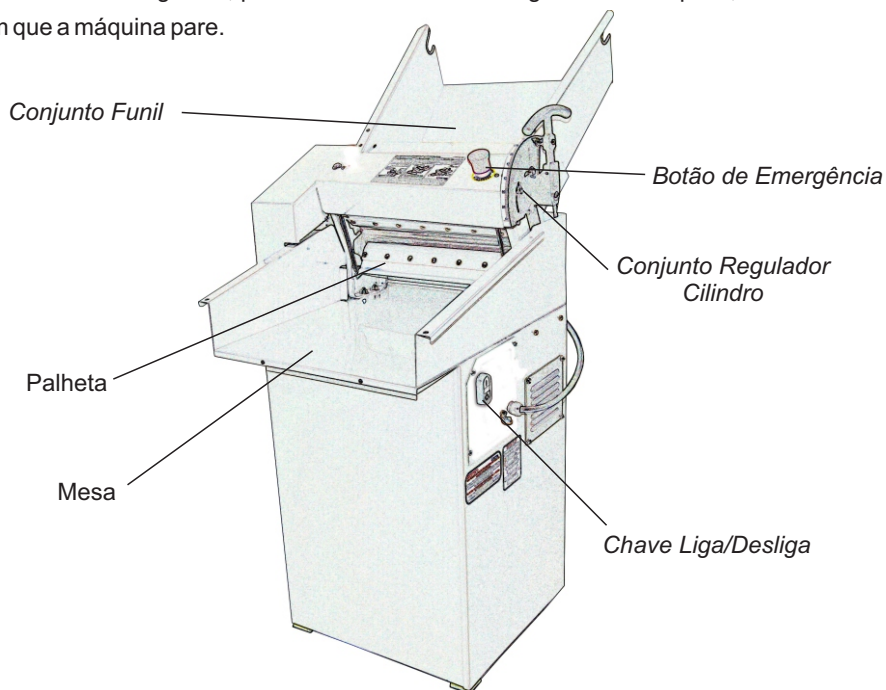
INSTRUÇÕES DE USO

Para ligar sua máquina, siga os passos descritos abaixo:

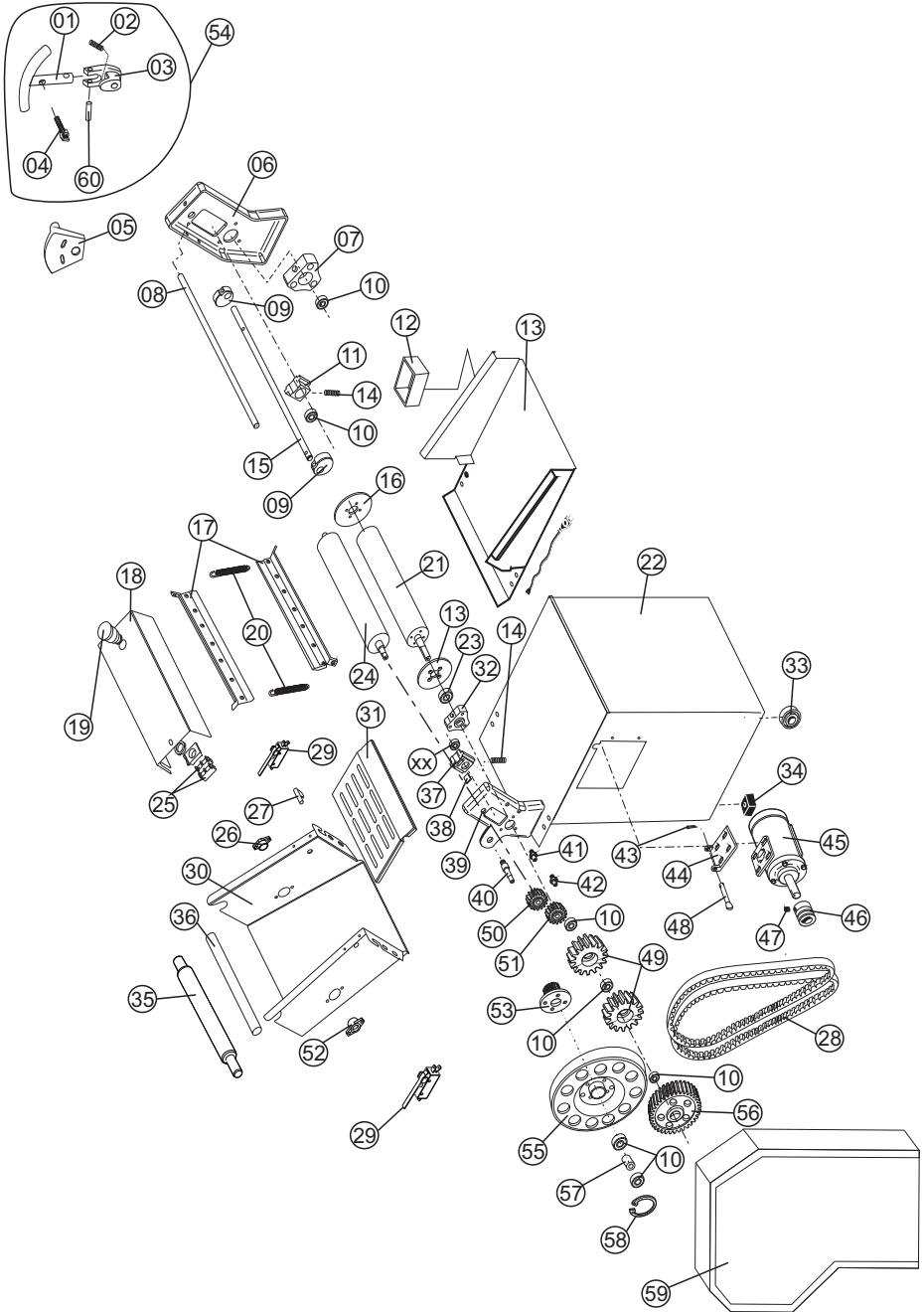
- 1º Passo: Ligar a máquina na rede elétrica;
 - 2º Passo: Regular a abertura do cilindro na escala 10 mm;
 - 3º Passo: Levantar a 'Grade' e posicionar o bloco de massa em frente aos cilindros laminadores;
 - 4º Passo: Abaixar totalmente a 'Grade';
 - 5º Passo: Verificar se o 'Botão de Emergência' está na posição de trabalho (puxado totalmente para fora);
 - 6º Passo: Pressionar o botão 'Liga'.
 - 7º Passo: Guiar a massa até o início da laminação.
 - 8º Passo: Regular a Escala Graduada na espessura desejada. Utilizar o 'Rolo' para auxiliar na laminação.
- Caso seja levantado a grade, a máquina irá se desligar automaticamente, como sistema de segurança. Para ligar a máquina novamente, repetir os passos 4 à 6.

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

Em caso de emergência, pressione o botão de Emergência da máquina, o mesmo fará com que a máquina pare.



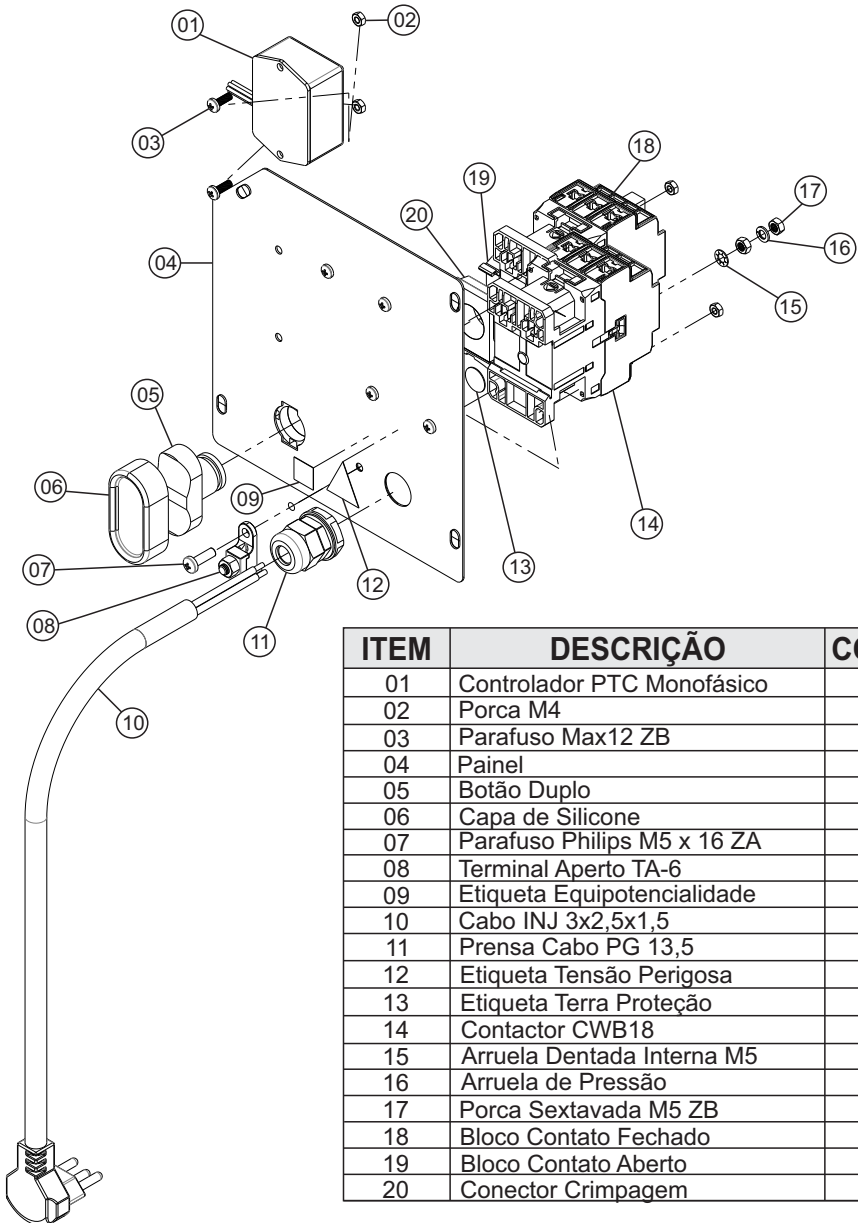
VISTA EXPLODIDA MÁQUINA



CATÁLOGO DE PEÇAS

ITEM	DESCRIÇÃO	CLPE-390	CLPI-390
1	Punho Reg. Cilindro	8441	8441
2	Mola Bicônica 6 Espiras	6664	6664
3	Manipulo Regulador	7179	7179
4	Engate Cremalheira	1609	1609
5	Cremalheira	8367	8367
6	Mancal S/Orelha	6307	6307
7	Mancal Esquerdo Nylon	1054	1054
8	Haste Sustentação	9649	9649
9	Excêntrico	3875	3875
10	Rolamento 6202 2RS	80814	80814
11	Mancal Guia Menor	6939	6939
12	Caixa de Farinha	82054	82054
13	Acabamento Superior Mesa	11887	7029
14	Mola Bicônica 7 Espiras	6741	6741
15	Haste Reg. 5/8x525	5749	5749
16	Flange	5112	5112
17	Conjunto Limpador	6327	6327
18	Proteção Superior Cilindro	17840	17840
19	Botão de Emergência	70710	70710
20	Mola Tração 50 Espiras	6453	6453
21	Conjunto Cilindro Inferior	5832	5832
22	Conjunto Caixa	9062	9062
23	Rolamento 6204 2RS	00020	00020
24	Conjunto Cilindro Superior	5947	5947
25	Bloco Contato 1 NF	70714	70714
26	Mancal Direito Rolete	7299	7299
27	Conjunto Eixo Acionador	13084	13084
28	Correia Z 1300	5553	5553
29	Chave Fim de Curso	00725	00725
30	Conjunto Funil	6598	15671
31	Conjunto Grade	15672	15672
32	Mancal Direito Nylon	1056	1056
33	Rodízio	500	500
34	Pé Borracha	70368	70368
35	Conjunto Rolo PVC	7045	7045
36	Tubo Rolete	7356	7356
37	Mancal Maior	1058	1058
38	Proteção Mancal Guia	3580	3580
39	Mancal C/Orelha	6308	6308
40	Eixo Pinhão	5759	5759
41	Eixo Fixador Engrenagem	1543	1543
42	Eixo Fixador Rosca	7134	7134
43	Contra Pino	1063	1063
44	Conjunto Suporte Motor	1550	1550
45	Tabela de Motor pág. 8	-	-
46	Polia Motor	8924	8924
47	Parafuso Allen S/Cabeça M6x8	70750	70750
48	Eixo Suporte Motor Longo	1594	1594
49	Engrenagem Movidã	3860	3860
50	Engrenagem Motora 16 Dentes	6325	6325
51	Engrenagem Tração 16 Dentes	6129	6129
52	Mancal Esquerdo Rolete	7300	7300
53	Conjunto Pinhão	1553	1553
54	Conjunto Regulador Cilindro	11737	11737
55	Volante	7262	7262
56	Engrenagem Chaveta 44 Dentes	5348	5348
57	Espaçador	84401	84401
58	Anel Elástico I 35	03277	03277
59	Conjunto Proteção Volante	7030	7030
60	Pino Alavanca	09028	09028

VISTA EXPLODIDA PAINEL



ITEM	DESCRIÇÃO	CÓDIGOS
01	Controlador PTC Monofásico	71612
02	Porca M4	00760
03	Parafuso Max12 ZB	13229
04	Painel	15663
05	Botão Duplo	70711
06	Capa de Silicone	70601
07	Parafuso Philips M5 x 16 ZA	71673
08	Terminal Aberto TA-6	71575
09	Etiqueta Equipotencialidade	71577
10	Cabo INJ 3x2,5x1,5	71601
11	Prensa Cabo PG 13,5	71621
12	Etiqueta Tensão Perigosa	71578
13	Etiqueta Terra Proteção	71582
14	Contacto CWB18	72203
15	Arruela Dentada Interna M5	71585
16	Arruela de Pressão	14495
17	Porca Sextavada M5 ZB	03276
18	Bloco Contato Fechado	70714
19	Bloco Contato Aberto	70715
20	Conector Crimpagem	71291

MANUTENÇÃO

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

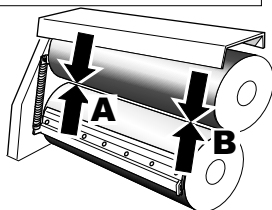
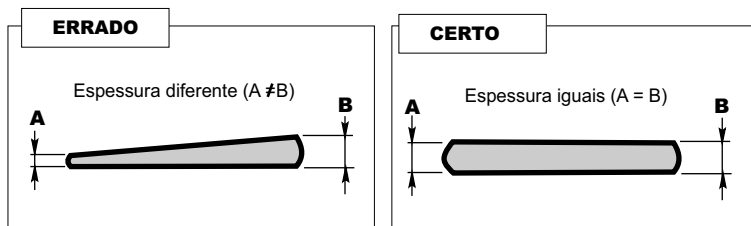
- Verificar desgaste e aperto (tensão) da correia do motor a cada 100 horas.
- Lubrificar as engrenagens a cada 200 horas de uso.

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

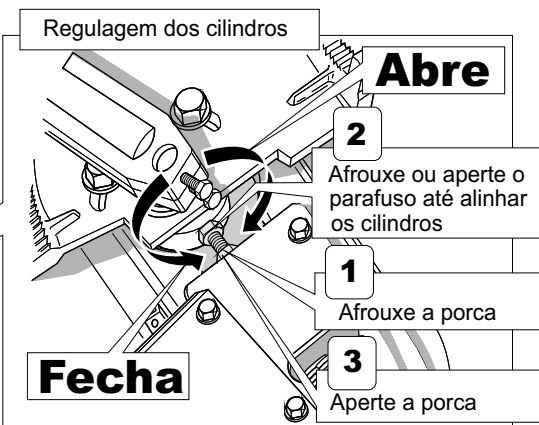
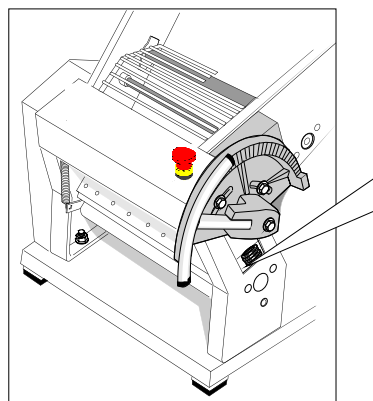
- Um eletricista deverá fornecer serviços elétricos conforme especificações de leis locais e nacionais.

- Se o cordão de alimentação está danificado, ele deve ser substituído pelo fabricante ou agente autorizado ou pessoa qualificada, a fim de evitar riscos.

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

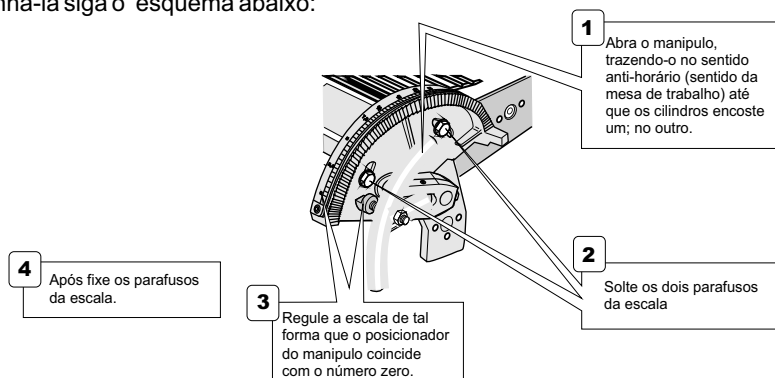


É necessário alinhar paralelamente os rolos, isto é, as distâncias A e B devem ser iguais.



MANUTENÇÃO

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

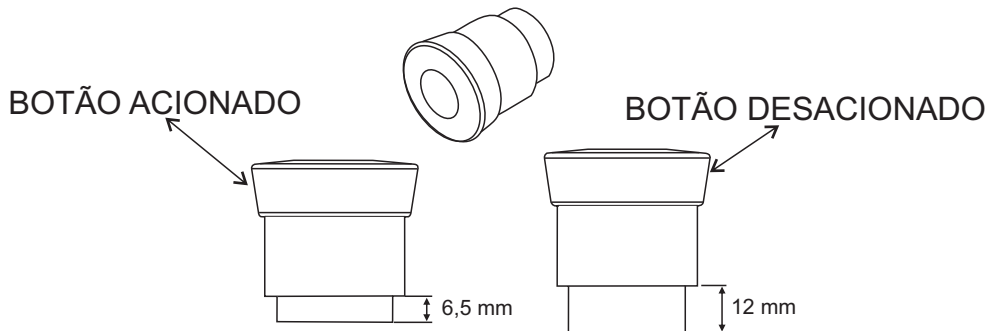


LIMPEZA

- Antes de efetuar a limpeza desligue a chave geral e retire o plug da tomada.
- Nunca utilize acessório de metal (faca, colher, etc) para não agredir as partes de aço inoxidável.
- Para a limpeza externa, aconselha-se utilizar um pano úmido com sabão neutro. Nunca utilize mangueira de água pois poderá provocar curto circuito e danificar os componentes elétricos como motor e itens de segurança.
- A limpeza de seu equipamento deverá ser feita sempre após a sua utilização. Não utilize produtos abrasivos, somente sabão neutro.
- Este aparelho não deve ser limpo com jato de água.
- A máquina não poderá ser submergida para limpeza.

BOTÃO DE EMERGÊNCIA

Os BOTÕES DE EMERGÊNCIA da máquina possuem a função de segurança de parar a máquina instantaneamente em caso de emergência. Portanto, os mesmos devem estar desacionados para que o aparelho possa entrar em funcionamento. A imagem a seguir ilustra o botão acionado e desacionado.



OCORRÊNCIA DE DEFEITOS

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

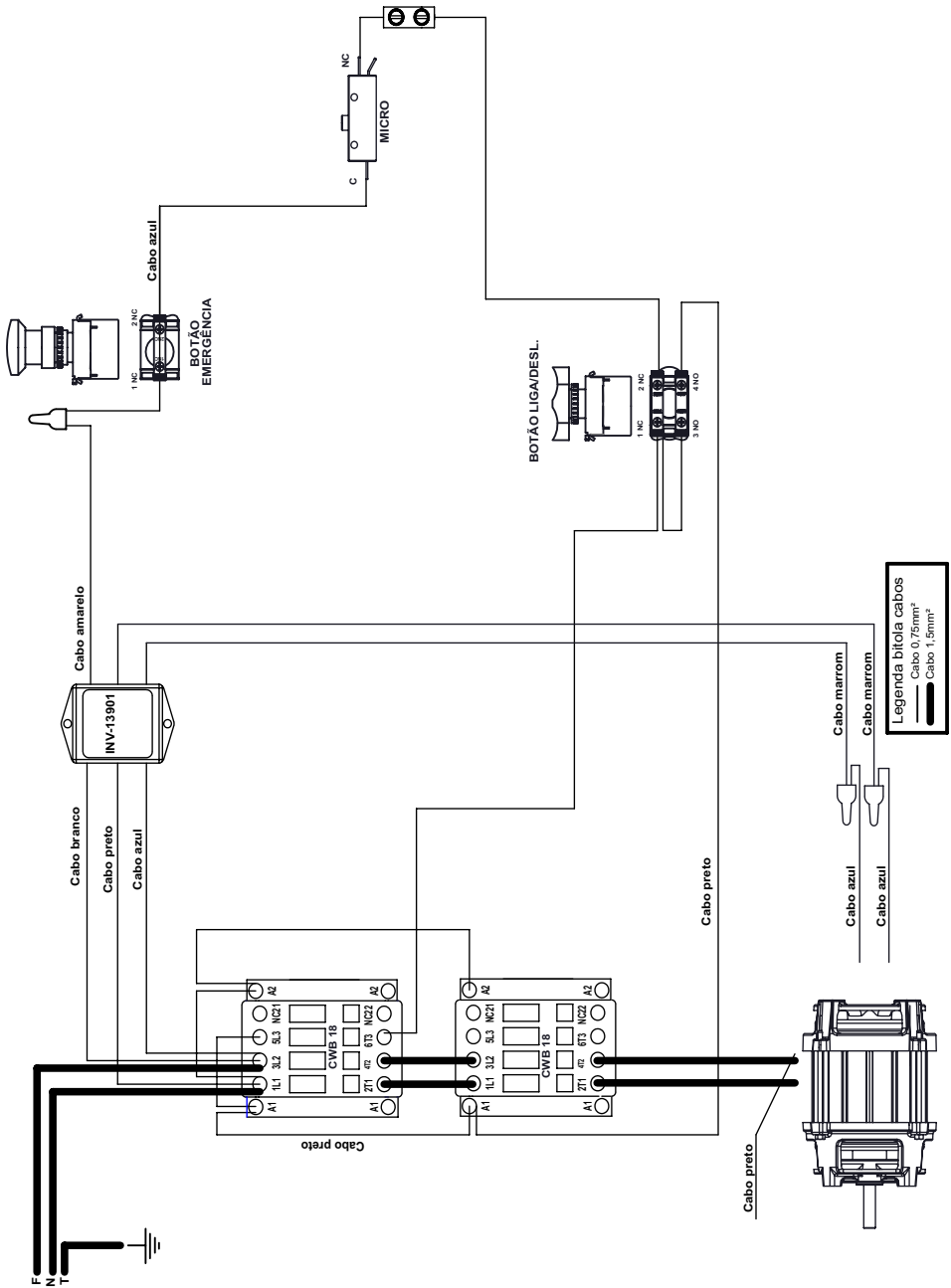
1 - Se a máquina não liga: Verifique se a tensão da máquina coincide com a do estabelecimento, verifique se o botão de emergência está totalmente puxado para fora (posição de trabalho) e verifique se a sequência de fase (somente para máquinas trifásicas) está na ordem correta.

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

Se houver realmente a necessidade de acionar a Assistência Técnica GPaniz, caso o equipamento não esteja funcionando conforme as especificações, tenha a nota fiscal e o Manual de Instruções à mão e entre em contato com o Serviço de Atendimento GPaniz. Este lhe prestará esclarecimento sobre pequenos problemas que eventualmente venham ocorrer em seu equipamento e lhe indicará o assistente técnico mais próximo.

Para facilitar a reposição de peças, cite sempre a referência da máquina, nesse caso CLPE-390, CLPI-390.

ESQUEMA ELÉTRICO 127V / 220V



Legenda bitola cabos
 Cabo 0,75mm²
 Cabo 1,5mm²



CERTIFICADO DE CONFORMIDADE
Conformity Certificate

Nº 218.084/16

ABNT concede o Certificado de Conformidade de Produto à empresa:
ABNT grants the Product Conformity Certificate to the company:

Gpaniz Ind. de Equipamentos para Alimentação Ltda.
CNPJ: 90.771.833/0001-49

Para o(s) produto(s):
To the following product(s):

Segurança de Aparelhos Eletrodomésticos e Similares

Produzido(s) na unidade localizada em:
Produced in the unit located in:

Rua Adolfo Randazzo, 2010
Caxias do Sul – RS – CEP: 95034-970

Atendendo aos requisitos do Procedimento Específico ABNT:
Meeting the requirements of specific procedure ABNT:

PE 131.07

Atendendo aos requisitos da Portaria:
Meeting the requirements of the Governmental Decrees:

Requisitos de Avaliação da Conformidade
Portaria Inmetro nº371 de 29/12/2009
Portaria Inmetro nº328 de 08/08/2011
Portaria Inmetro nº402 de 01/08/2012

E aos requisitos da Norma:
And the requirements of the Standard:

ABNT NBR NM 60335-1:2010
IEC 60335-2-64:2008

Sistema de Certificação: 5
Models System: 5

Auditoria de Renovação realizada nos dias: 04 de dezembro de 2015
Renovation Audit held on:

Primeira concessão: 19/06/2016
First concession:

Período de validade:
Validity period

27/09/2016 a 27/09/2019

Este certificado cancela e substitui o de nº 218.069/13

Rio de Janeiro, 27 de setembro de 2016




Sergio Pacheco
Gerente de Certificação de Produto
Product Certification Manager

ABNT Associação Brasileira de Normas Técnicas

Av. Treze de Maio, 13 - 28º Andar - Centro - Rio de Janeiro - RJ - CEP 20031-901
Av. Paulista, 726 - 10º Andar - Bela Vista - São Paulo - SP - CEP 01310-910

1/3

TERMO DE GARANTIA

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

1) A empresa não cobrirá em hipótese alguma defeitos e riscos na pintura ou amassamento decorrentes de transporte, devendo estes serem exigidos da transportadora no momento da entrega, ou seja, recebimento da mercadoria. Também não terão garantia equipamentos expostos ao tempo, ou que por alguma forma após seu uso tenham ficado muito tempo sem funcionamento, pois poderá aparecer ferrugem nas partes de movimento não lubrificadas.

2) A garantia não cobrirá vidros, lâmpadas, fusíveis, chaves contactoras, resistências, termostatos, controlador de temperatura, relés, válvulas solenóides de água e válvula solenóide de gás, pois são componentes sensíveis às variações de tensão elétrica, transporte não apropriado, instalações não apropriadas e sem proteção.

3) O motor elétrico, quando danificado, deve ser encaminhado à Assistência Técnica dos respectivos fabricantes, devendo ocorrer um prévio contato com a G PANIZ .

4) O cliente terá o direito a Assistência Técnica no local de uso da máquina cuja medida da mesma seja maior que 0,360m³ ou peso superior a 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.

LISTA DE REVISÕES MANUAL

Revisão	Nº Série Inicial	Nº Série Final	CDA	Descrição
00	010113XXXXXX	120813XXXXXX	*	
01	080615XXXXXX	311016XXXXXX	2026	Alterado componentes pg. 4, alterado descrição pg. 9, alterado vista do painel na pg. 12, alterado esquema elétrico pg 14,removido certificado dos relés de segurança.
02	011116XXXXXX			

* Alterado conforme layout novo. Modelo SSV1.

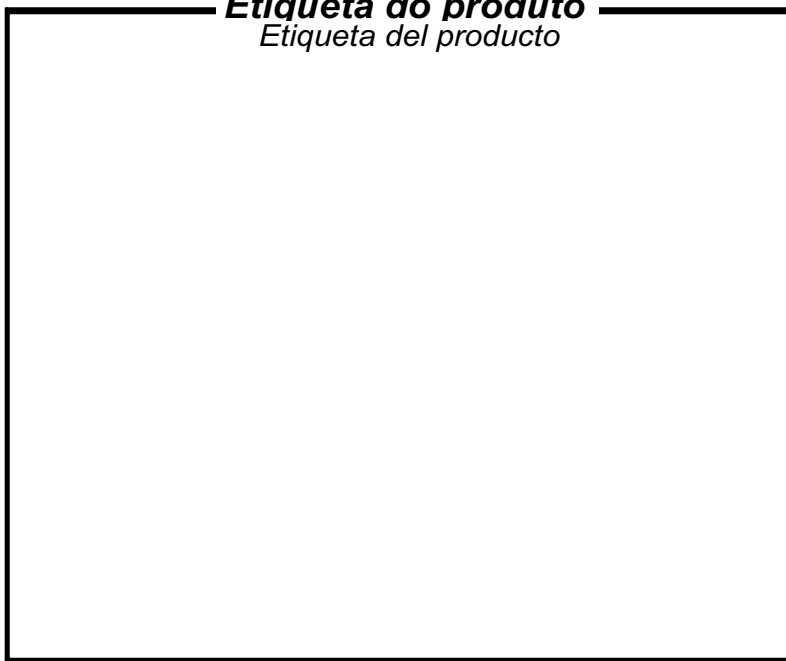
LISTA DE REVISÕES MÁQUINA

DATA:	HISTÓRICO:	RESPONSÁVEL:

R.02

CLPE-390
CLPI-390

Etiqueta do produto
Etiqueta del producto



Visualize aqui os dados do seu equipamento como n° de série, modelo, frequência, tensão.



Gpaniz Indústria de Equipamentos para Alimentação Ltda.

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

CNPJ 90.771.833/0001-49