

FORNO FOGÃO












HORNO ESTUFA

FF 300 / FFI 300
FF 400 / FFI 400
FF 400L / FFI 400L



Manual de Instrução
Manual de instrucción

ÍNDICE

 Apresentação - Finalidade - Segurança	3
 Aspectos de Segurança	4
 Instruções de segurança - Instalação	5
 Instalação do Forno	6
 Especificações Técnicas	7
 Vista Explodida	8
 Lista de Peças	9
 Manutenção - Limpeza	10
 Manutenção - Limpeza	20
 Termo de Garantia	19
 Lista Revisão	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 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

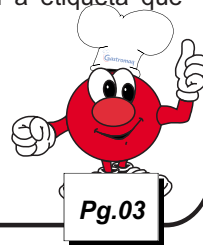
Para identificar o terminal de interligação, que visa manter diversos aparelhos com o mesmo potencial. Não sendo, necessariamente, o Terra de uma ligação local.



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.



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.

Esquema Elétrico: Para a visualização da esquemática do comando elétrico, verificar pág. 25.

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

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

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

Nunca use extensões ou adaptadores para a ligação dos equipamentos.

Não remova o pino central do plugue.

Para a segurança do operador e dos componentes elétricos, recomendamos que seja verificado se o local de instalação possui aterramento.

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

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

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

Adulteração: Seu equipamento possui micro interruptor instalada na porta, quando a porta do for aberta a turbina é desligada. A retirada ou adulteração de qualquer componente de segurança ou do comando elétrico podem causar riscos graves ao usuário e perda da garantia.

Utilização do Aparelho: Este equipamento foi projetado exclusivamente para a área de alimentação, a utilização para outros fins resultarão em desgaste prematuro do produto, riscos a saúde do usuário e perda da garantia.

Atenção

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

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

Para maior segurança do operador é necessário a utilização de EPI (Equipamento de Proteção Individual). Na operação utilizar luvas de proteção e avental, quando for fazer a higienização utilize máscara e óculos de proteção.



Óculos de Proteção



Luva de Proteção



Máscara de Proteção



Avental de Proteção

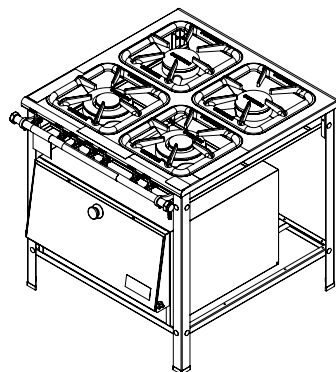
Ao abrir a porta do forno, mantenha-se atrás da mesma e faça a abertura em duas etapas:

- 1º Abra um pouco a porta e espere a saída de calor e vapor do forno, após
- 2º Abra toda a porta do forno.

RECEBIMENTO DO PRODUTO

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

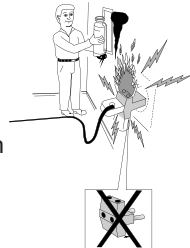
- 1) Amassados e riscos na pintura;
- 2) Quebra de peças;
- 3) Falta de peças através da violação da embalagem.
- 4) Verificar se o kit veio com os seguintes itens:



INSTALAÇÃO

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

- 1) Instalar seu equipamento em área bastante arejada;
- 2) instalar o equipamento em uma superfície plana;
- 3) deixar um espaço de pelo menos 15cm em torno do equipamento;
- 4) verificar se a tensão da rede elétrica é a mesma do seu equipamento.
- 5) para a operação adequada, este aparelho deve ser instalado em local com temperatura entre 5°C a 25°C.
- 6) nunca usar extensões ou 'T' para a ligação dos equipamentos;
- 7) não remova o pino terra do cabo elétrico;
- 8) utilizar tomadas para 20A com pino 4,8mm conforme NBR 6147.



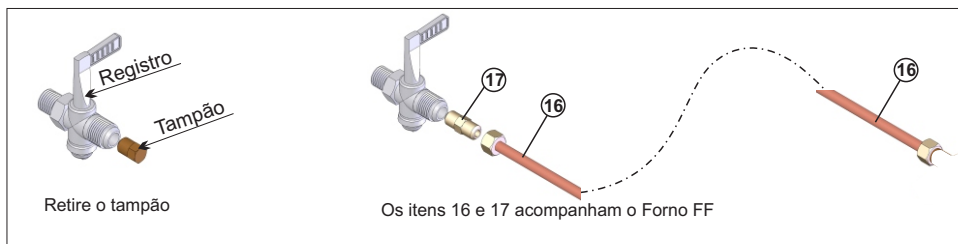
A instalação deve ser realizada por um profissional habilitado e treinado. Ligue para 0800-704-2366 e contate a assistência caso necessário.

INSTALAÇÃO DO FORNO

Os Fornos FF são indicados para ser instalados juntamente com modelos específicos de Fogões GASTROMAQ.

A sua instalação deve ser feita por profissional qualificado seguindo os passos a seguir:

- 1) O registro regulador de pressão do botijão deve estar totalmente fechado;
- 2) Retire o tampão do Registro localizado no seu Fogão GASTROMAQ;
- 3) Faça a conexão do Conjunto Tubulação Cobre (16) e do Niple (17) no registro;
- 4) A outra extremidade Conj. Tub. Cobre (16) conecte no Cotovelo ou Niple, localizado no queimador do Forno;
- 5) Retire toda operação de PVC (película de proteção do aço inox) antes de colocar seu forno em funcionamento.



INSTALAÇÃO DO BOTIJÃO

- ✍ Use sempre o regulador de pressão ou 'registro' com a inscrição NBR 8473 em relevo.
- ✍ Troque o regulador a cada 5 anos ou quando apresentar defeito.
- ✍ Use sempre a mangueira correta, com uma malha transparente e com uma tarja amarela onde aparece a inscrição NBR 8613, o prazo de validade e o lote.
- ✍ Ao instalar o regulador, gire a 'borboleta' para a direitita, até ficar firme. Nunca utilize ferramentas.
- ✍ Para segurança, nunca instale qualquer acessório no botijão, além do regulador de pressão e mangueira.
- ✍ Após instalação, veja se há vazamento usando apenas espuma de sabão. Se houver vazamento, repita a operação de instalação.
- ✍ Se o vazamento continuar, leve o botijão para um local bem ventilado e chame a empresa que entregou o gás.
- ✍ Ao instalar o botijão de gás, não se esqueça de colocar as abraçadeiras na mangueira, ou chame um profissional habilitado, evitando um futuro vazamento.

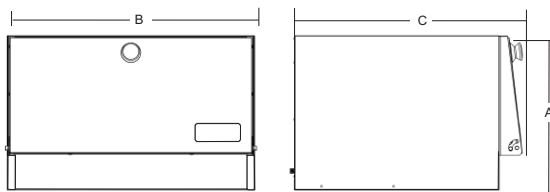
MODO DE USAR

- Abra o registro na Tubulação de seu Fogão certificando-se de que o registro de pressão no botijão esteja aberto;
- Aproxime o fósforo do queimador através de um orifício do Fechamento Interno (6);
- Para apagar o queimador, feche o registro no seu fogão e em seguida feche o registro do regulador de pressão do botijão.

ATENÇÃO: Superfície quente, não coloque nenhum objeto sobre a superfície superior do seu forno quando o mesmo estiver em uso;
O forno deve ser utilizado em cozinhas e restaurantes comerciais e deve ser operado por profissionais da área.

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Modelo	Capacidade	Consumo de gás	Peso kg	Dimensões Internas (mm)	Dimensões Externas (A x B x C) mm
FF 300 e FFI300	82 L	0,24 kg/h	17	260x610x518	406x652x612
FF 400 e FFI400	145 L	0,43 kg/h	26	260x610x918	406x652x1012
FF 400L e FFI400L	125 L	0,24 kg/h	20	260x814x594	406x856x586
FF 300L e FFI300L	58 L	0,15 kg/h	15,5	260x611x366	406x652x480

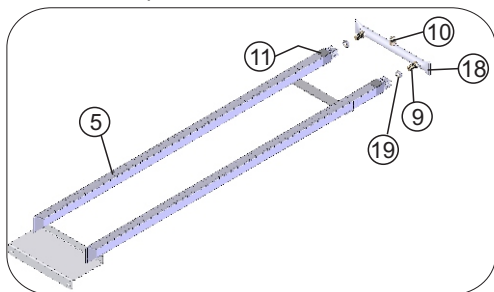


RELACIONAMENTO MODELO FORNO/MODELO FOGÃO

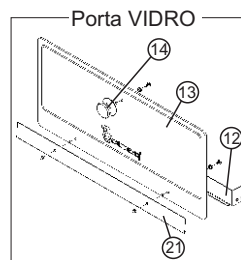
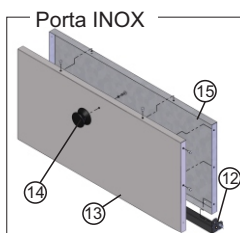
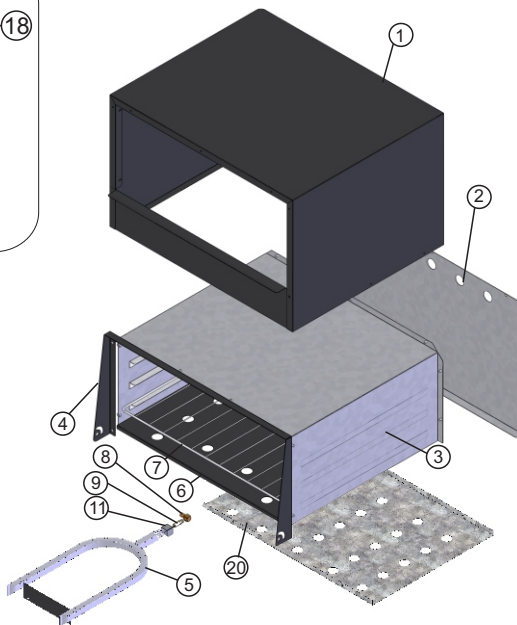
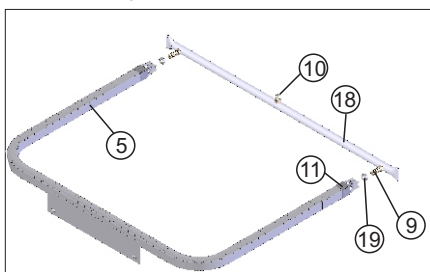
Forno FF 300 ou FFI 300 Fogões Grelha 30 de Encosto ou Centro		Forno FF 400 ou FFI 400 Fogões Grelha 40 de Encosto ou Centro		Forno FF 400 L ou FFI 400 L Fogões Grelha 40 de Linha		Forno FF 300 L ou FFI 300 L Fogões Grelha 30 de Linha	
Modelo do Fogão	Quantidade possível de Fornos	Modelo do Fogão	Quantidade possível de Fornos	Modelo do Fogão	Quantidade possível de Fornos	Modelo do Fogão	Quantidade possível de Fornos
FG 34	1	FG 44	1	FG 42 L	1	FG 32 L	1
FG 34 CH	1	FG 44 CH	2	FG 43 L	1	FG 33 L	1
FG 34 CH BM	2	FG 44 CH BM	2	FG 44 L	2	FG 34 L	2
FG 36	1	FG 46	2				
FG 36 CH	2	FG 46 CH	2				
FG 36 CH BM	2	FG 48	2				
FG 38	2						
FG 38 CH	2						

VISTA EXPLODIDA

Queimador para Fornos FF 400 e FFI 400



Queimador para Fornos FF 400L e FFI 400L



LISTA DE PEÇAS

Item	Descrição								
		FF300	FFI300	FF400	FFI400	FF400 L	FFI400L	FF300 L	FFI300L
1	Conjunto Estrutura Externa	13578	14402	13498	14408	12552	14426	15554	15755
2	Fechamento Traseiro	13564	14414	13564	14414	12558	14432	13564	14414
3	Conjunto estrutura interna	13580	14404	13561	14411	12555	14429	15555	15758
*4	Conjunto moldura porta	13567	14416	13567	14416	12559	14433	13567	14416
5	Conjunto queimador	14928	14928	13575	13575	12563	12563	15562	15562
6	Fechamento Interno Inferior	13583	13583	13566	13566	12573	12573	15557	15557
7	Grade	13584	13584	13574	13574	12569	12569	15559	15559
8	Cotovelo com Rosca	1401	1401	1401	1401	1401	1401	1401	1401
9	Injetor ou Niple	12403	12403	12403	12403	12218	12218	12403	12403
10	Niple	xxx	xxx	10391	10391	10391	10391	xxx	xxx
11	Regulador Ar	10111	10111	10111	10111	10111	10111	10111	10111
*12	Conjunto Base Porta	13570	14419	13570	14419	12566	14438	13570	14419
*13	Porta	13572	13572	13572	13572	12317	12317	13572	13572
14	Pegador baquelite	11869	11869	11869	11869	11869	11869	11869	11869
*15	Fechamento porta	13573	14421	13573	14421	12565	14436	13573	14421
16	Conjunto Condutor D'água	10953	10953	13905	13905	10953	10953	10953	10953
17	Niple	12535	12535	14524	14524	14524	14524	12535	12535
18	Queimador Traseiro	xxx	xxx	14566	14566	14498	14498	xxx	xxx
19	Porca	xxx	xxx	10334	10334	10334	10334	xxx	xxx
20	Fundo	14925	14952	14926	14953	14927	14954	15558	15759

*Porta de Vidro

4	Conj. moldura Porta Vidro	12335	14933	12335	14933	14941	14946	12335	14933
12	Conj. base porta vidro	12333	15005	12333	15005	14939	14944	12333	15005
13	Porta Vidro	12332	12332	12332	12332	14938	14938	12332	12332
15	Fechamento	15388	15389	15388	15389	15391	15392	15388	15389

MANUTENÇÃO

- a) Para identificar desvios de desempenho e deterioração da segurança, manutenções periódicas devem ser realizadas conforme cronograma de manutenção, devendo ter registros para futuras auditorias.
- b) A equipe de manutenção do cliente deve revisar e testar as condições elétricas (relé de segurança, contadores, cabos, contatos, chaves, etc) uma vez por mês.
- c) A situação normal de trabalho do equipamento deve ser restaurada somente quando o responsável(is) pela manutenção acabar(em) o serviço. Todas as proteções fixas que, por ventura, tenham sido removidas devem ser recolocadas e aparafusadas novamente conforme estavam;
- d) Somente pessoas autorizadas e treinadas, que reconhecem todos os riscos do equipamento devem realizar a manutenção.
- e) 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:
- f) 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.
- g) as manutenções preventivas com potencial de causar acidentes devem ser objeto de planejamento e gerenciamento efetuado por um profissional legalmente habilitado.
- h) partes metálicas são condutoras de calor, portanto, antes de iniciar qualquer manutenção verifique se o equipamento está completamente resfriado;
- i) se houver realmente a necessidade de acionar a Assistência Técnica G.Paniz, 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 G.Paniz. 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 Forno Turbo Elétrico.
- j) seguindo os requisitos das normas de segurança vigente.

LIMPEZA

- Antes de efetuar a limpeza desligue a chave geral e retire os cabos 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.
- O equipamento não poderá ser submergido para limpeza.

VERSIÓN EN ESPAÑOL



PRESENTACIÓN

La compañía, especializada en maquinaria para la industria de alimentos, ofrece una amplia gama de productos que satisfacen las necesidades del mercado. Hay docenas de equipos diseñados para facilitar el trabajo de los que trabajan en la empresa alimentaria. Proporcionar equipos para restaurantes, panaderías, carnicerías, pizzerías, supermercados, panaderías e incluso para cocinas residenciales e industriales.

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

La facilidad de instalación, mantenimiento mínimo, bajo consumo y alta capacidad de producción, poner los productos GASTROMAQ delante del mercado con ventajas de la economía, la productividad, seguridad y calidad.

Queremos darle la bienvenida a la elección de un producto de calidad co que merece el nombre, GASTROMAQ.

FINALIDAD DEL MANUAL

El propósito de este manual es el de conseguir que el usuario la información necesaria sobre el producto que acaba de ser adquirida. Lea atentamente este manual y tienen la orientación correcta para que pueda obtener un mejor uso y durabilidad.

SEGURIDAD

• Este dispositivo no debe ser utilizado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, la falta de experiencia o conocimiento, a menos que hayan recibido instrucciones sobre el uso de este equipo por la persona responsable de su seguridad.



Equipotencialidade
IEC 60417-5021

Para identificar la interconexión terminal, destinada a mantener varios dispositivos con el mismo potencial. No es necesariamente la tierra de una llamada local.



Tensão Perigosa
IEC 60417-5036

Para indicar el riesgo de tensiones peligrosas

- Compruebe si la tensión de su producto cumple con la etiqueta que acompaña al producto (el cable de alimentación).
- Para evitar golpes y daños en el producto y comprueba la conexión a tierra de sus platos principales.

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

Para la seguridad del operador agregado se requiere el uso de los EPI (Equipos de Protección Individual). En funcionamiento usar guantes protectores y delantal, cuando hacer la máscara utilización limpieza y gafas.



Lentes de seguridad



Manga de protecção



Máscara Protectora



Delantal de Protecção

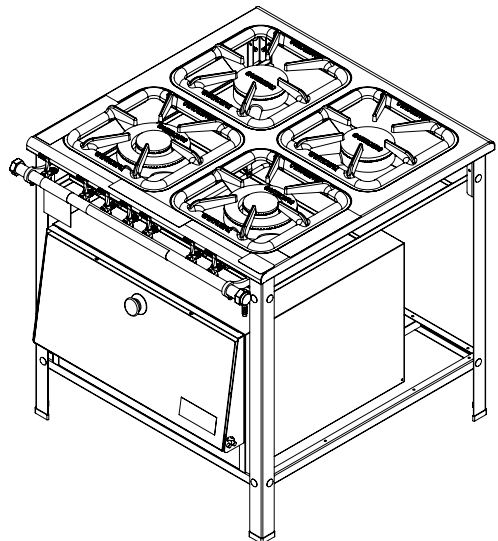
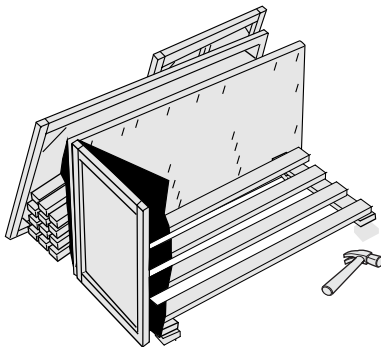
Al abrir la puerta del horno, permanezca detrás de él y hacer la apertura en dos pasos:

- 1 Abra un poco la puerta y esperar a que la producción de calor y horno de vapor después
- 2 Abierto todo la puerta del horno.

RECEBIMENTO DO PRODUTO

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

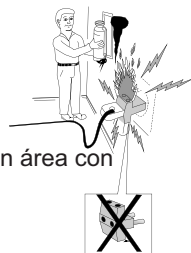
- 1) Amassados e riscos na pintura;
- 2) Quebra de peças;
- 3) Falta de peças através da violação da embalagem.
- 4) Verificar se o kit veio com os seguintes itens



INSTALACIÓN

Los siguientes procedimientos deben ser realizados para mejorar la seguridad de los usuarios:

- 1) Instale el equipo en un área bien ventilada;
- 2) instalar el equipo sobre una superficie plana;
- 3) dejar un espacio de al menos 15 cm alrededor del equipo;
- 4) compruebe que la tensión de la red es el mismo de su equipo.
- 5) para su correcto funcionamiento, este aparato debe ser instalado en un área con temperatura entre 5 ° C a 25 ° C.
- 6) No utilice cables de extensión o "T" para conectar el equipo;
- 7) No quite la clavija de tierra del cable de alimentación;
- 8) con salidas para 20A con el pin 4.8mm acuerdo con NBR 6147.



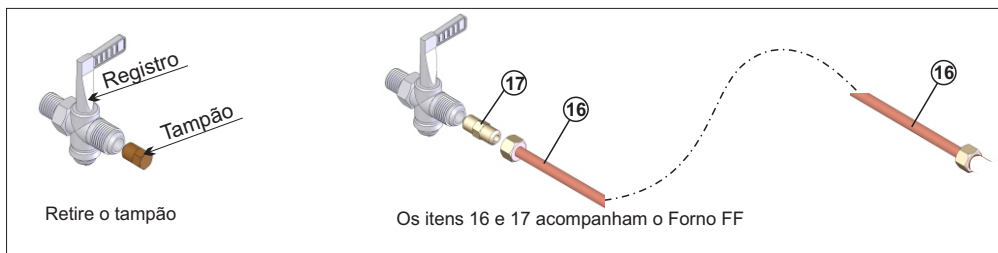
La instalación debe ser realizada por un profesional calificado y capacitado. Llame 0800-704-2366 y contacta con ayuda si es necesario.

INSTALACIÓN DEL HORNO

Los hornos de FF se indican para ser instalado junto con modelos específicos de estufas GASTROMAQ.

Su instalación debe ser realizada por un profesional cualificado siguiendo los siguientes pasos:

- 1) El expediente regulador de presión del cilindro debe estar completamente cerrada;
- 2) Retire la tapa de registro ubicado en su GASTROMAQ Cocina;
- 3) Hacer que el conjunto de tubo de cobre de conexión (16) y la boquilla (17) en el registro;
- 4) El otro extremo Conj. Hidromasaje. Cobre (16) conecte el codo o el pezón, que se encuentra en el quemador del horno;
- 5) Retire toda la operación de PVC (película protectora de acero inoxidable) antes de poner su horno.



INSTALACIÓN DEL BOTE

- Utilice siempre el acelerador o 'registro' con la NBR 8473 inscripción en relieve.
- Reemplace el regulador de cada cinco años o cuando defectuoso.
- Utilice siempre la manguera correcta con una malla transparente y con una franja amarilla que aparece la inscripción NBR 8613, la fecha de caducidad y el lote.
- Al instalar el regulador, gire la 'mariposa' a derecha, hasta que esté firme. Nunca utilice herramientas.
- Por razones de seguridad, nunca instale ningún accesorio en el bote, más el regulador de presión y manguera.
- Después de la instalación, compruebe si hay fugas usando sólo espuma. Si hay una fuga, repita la operación de instalación.
- Si la fuga continúa, lleve el cilindro a un área bien ventilada y llame a la compañía que suministra el gas.
- Al instalar el cilindro de gas, asegúrese de poner las abrazaderas de la manguera, o llamar a un profesional cualificado, evitando una fuga futuro.

CÓMO UTILIZAR

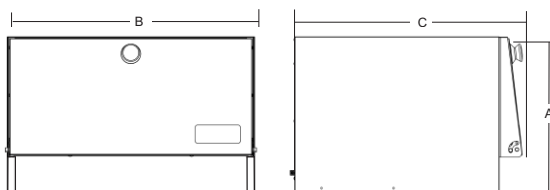
- Abra el registro en su tubo de la estufa de asegurarse de que la presión del registro en el cilindro estaja abrir;
- Closer partido del quemador a través de un orificio de bloqueo interno (6);
- Para apagar el quemador, cierre el registro de su estufa y luego cerrar los cilindros de presión récord regulador .

PRECAUCIÓN: Superficie caliente, no ponga nada en la superficie superior del horno cuando está en uso;

El horno debe ser utilizado en las cocinas comerciales y restaurantes, y debe ser operado por profesionales.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Modelo	Capacidad	Consumo del gás	Peso kg	Dimensiones Internas (mm)	Dimensiones Externas (A x B x C) mm
FF 300 e FFI300	82 L	0,24 kg/h	17	260x610x518	406x652x612
FF 400 e FFI400	145 L	0,43 kg/h	26	260x610x918	406x652x1012
FF 400L e FFI400L	125 L	0,24 kg/h	20	260x814x594	406x856x586
FF 300L e FFI300L	58 L	0,15 kg/h	15,5	260x611x366	406x652x480



RELACIÓN MODELO HORNO / MODELO COCHE

Forno FF 300 ou FFI 300 Fogones Grelha 30 de Encosto ou Centro		Forno FF 400 ou FFI 400 Fogones Grelha 40 de Encosto ou Centro		Forno FF 400 L ou FFI 400 L Fogones Grelha 40 de Linha		Forno FF 300 L ou FFI 300 L Fogões Grelha 30 de Linha	
Modelo de cocina	Cantidad posible de hornos	Modelo de cocina	Cantidad posible de hornos	Modelo de cocina	Cantidad posible de hornos	Modelo de cocina	Cantidad posible de hornos
FG 34	1	FG 44	1	FG 42 L	1	FG 32 L	1
FG 34 CH	1	FG 44 CH	2	FG 43 L	1	FG 33 L	1
FG 34 CH BM	2	FG 44 CH BM	2	FG 44 L	2	FG 34 L	2
FG 36	1	FG 46	2				
FG 36 CH	2	FG 46 CH	2				
FG 36 CH BM	2	FG 48	2				
FG 38	2						
FG 38 CH	2						

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 do 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 molidora, 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.

LISTA DE REVISÕES MÁQUINA

Intervenções realizadas						
Data de Intervenções						
Serviço realizado						
Peças reparadas ou substituídas						
Condições de segurança do equipamento						
Indicações conclusivas quanto as condições de segurança da máquina	Conforme <input type="checkbox"/>	Conforme <input type="checkbox"/>	Conforme <input type="checkbox"/>	Conforme <input type="checkbox"/>	Conforme <input type="checkbox"/>	Conforme <input type="checkbox"/>
	Não Conforme <input type="checkbox"/>	Não Conforme <input type="checkbox"/>	Não Conforme <input type="checkbox"/>	Não Conforme <input type="checkbox"/>	Não Conforme <input type="checkbox"/>	Não Conforme <input type="checkbox"/>
Responsável						

LISTA DE REVISÕES MANUAL

Revisão	Nº Série Inicial	Nº Série Final	CDA	Descrição
00	020916XXXXXX	180517XXXXXX	1123	Alterado código do item 9 na página 09, código era 10103G passou para 12403G.
01	190517XXXXXX	210319XXXXXX	3147	Alterado a ilustração da porta de inox e vidro na página 08.
02	220319XXXXXX	-		

* Alterado conforme layout novo. Modelo SSV1.

CRONOGRAMA DE MANUTENÇÃO

NÚMERO	DESCRIÇÃO	PERIODICIDADE

R.02

FF 300 / FFI 300
FF 400 / FFI 400
FF 400L / FFI 400L

Etiqueta do produto
Etiqueta del producto



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



G.Paniz Indústria de Equipamentos para Alimentação Ltda.

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

CNPJ 90.771.833/0001-49