



# Tomasi<sup>®</sup>

*Equipamentos Para Alimentação  
e Refrigeração*

## **AMASSADEIRAS**

### **AMT-7**



### **AMT-25**

*Manual de Instruções*

Edição – Julho / 2016

## ÍNDICE

---

1.	<u>A Você Cliente</u>	03
2.	<u>Apresentação</u>	04
3.	<u>Modelos</u>	05
4.	<u>Características Técnicas</u>	06
5.	<u>Equipamentos de Proteção – EPI</u>	07
6.	<u>Medidas Importantes de Segurança</u>	08
7.	<u>Identificação – AMT-07</u>	11
8.	<u>Identificação – AMT-25</u>	12
9.	<u>Inspeção de Recebimento</u>	13
10.	<u>Retirando a Embalagem</u>	14
11.	<u>Instalação</u>	15
12.	<u>Ligação Elétrica</u>	16
13.	<u>Limpeza Inicial</u>	20
14.	<u>Mecanismos de funcionamento</u>	21
15.	<u>Comandos de funcionamento</u>	22
16.	<u>Sequência de funcionamento</u>	25
17.	<u>Cuidados na Operação</u>	27
18.	<u>Manutenção</u>	28
19.	<u>Limpeza</u>	29
20.	<u>Garantia</u>	30



Este Manual contém instruções importantes de uso.  
Reter para futuras consultas.

Como estamos em constante aperfeiçoamento de nossos produtos sempre buscando a melhor qualidade, nos reservamos o direito de modificar este equipamento sem prévio aviso.

## 1. A você Cliente

---

Agradecemos por ter escolhido um produto **TOMASI**.

Você está recebendo um equipamento de alta qualidade.

Este Produto foi desenvolvido para lhe fornecer condições de aperfeiçoar cada vez mais o preparo de alimentos, Para isto buscamos sempre o desenvolvimento de tecnologias que, aplicadas em nossos equipamentos ofereçam alimentação com a melhor qualidade, sabor e grande produtividade.

Neste Guia do Usuário você encontrará todas as informações necessárias à utilização e cuidados com este equipamento.

***Antes de qualquer procedimento leia com atenção este manual. Mantenha-o em local acessível para consulta a qualquer momento que houver necessidade nas rotinas de operação, e manutenção deste equipamento.***

Isto facilitará todos os passos para o correto manuseio e o melhor aproveitamento do seu Misturador.

Havendo qualquer necessidade de informação adicional com respeito à utilização deste Misturador, estamos à disposição.

Entre em contato com o nosso **SAC** pelo telefone: **(+54) 3213-8007** para esclarecimentos sobre Operação, Manutenção e para Solicitar Peças de Reposição.



***É importante no ato da compra do seu Equipamento, informar o tipo de uso a que se destina.***

***Estas informações irão facilitar para que possamos lhe fornecer o produto que lhe ofereça o melhor desempenho.***



***Tomasi***

**Serviço de Atendimento ao Cliente  
SAC (+54) 3213-8007**

**Fone: (+54) 3213-8000/3213-3122**

**Fax: (54) 3213-8021**

**<http://www.tomasi.com.br>**

**[max@tomasiequipamentos.com.br](mailto:max@tomasiequipamentos.com.br)**

## 2. Apresentação

---

As Amassadeiras TOMASI AMT-7 e AMT-25 são equipamentos para preparar os diversos tipos de massas utilizadas na panificação.

De construção robusta, possibilitam o preparo de massas para pães, bolos, cucas e assemelhados, com rapidez e facilidade de operação.

### Características de Construção

- Grade superior de proteção
- Dispositivo de segurança (ao abrir grade superior de proteção o eixo das pás misturadoras automaticamente interrompe o movimento de rotação no mesmo instante, sendo acionado novamente apenas quando a grade é fechada);
- Fabricada em conformidade com as Normas NR-10 e NR-12.
- Construção em estrutura de aço carbono pintada epóxi e cuba em aço Inox;
- Cuba com mecanismo de giro para a frente o que facilita a retirada da massa pronta;
- Disponível em 02 modelos, para adequar a produtividade conforme a capacidade necessária.



**IMPORTANTE:**  
*Ao receber a sua Amassadeira observe as características indicadas na placa de identificação para proceder à instalação adequada.*

MÁQUINAS		
MODELO:	<input type="text"/>	
TENSÃO:	<input type="radio"/> 127V <input type="radio"/> 220V	POTÊNCIA: <input type="text"/>
FREQUÊNCIA: 50-60Hz	CLASSE: I	GRAU DE PROTEÇÃO: IPX0
Nº. de Série: <b>02.000001</b>		
Produzido por: CNPJ 89.568.224/0001-08 Tomasi Equipamentos para Alimentação e Refrigeração Indústria Brasileira		



### 3. Modelos

---



#### 4. *Características Técnicas*

---

<b>Tabela Dimensional (metros)</b>		
<b>Modelo</b>	<b>AMT-07</b>	<b>AMT-25</b>
Comprimento	650 mm	750 mm
Profundidade	450 mm	600 mm
Altura	800 mm	1100 mm
Altura com Cavalete	1200 mm	
Peso Líquido	kg	kg
Peso bruto	kg	kg
Cubagem		
Capacidade	7 kg / massa	25 kg / massa

<b>MODELO</b>	<b>TENSÃO</b>	<b>CORRENTE</b>	<b>POTENCIA</b>	<b>GRAU PROTEÇÃO</b>	<b>CLASSE CONSTRUÇÃO</b>
<b>AMT-07</b>	<b>127V</b>	<b>9,8 A</b>	<b>0,37 kW</b>	<b>IPX0</b>	<b>Classe I</b>
<b>AMT-07</b>	<b>220V</b>	<b>4,9 A</b>	<b>0,37 kW</b>	<b>IPX0</b>	<b>Classe I</b>
<b>AMT-25</b>	<b>127V</b>	<b>6,9 A</b>	<b>0,55 kW</b>	<b>IPX0</b>	<b>Classe I</b>
<b>AMT-25</b>	<b>220V</b>	<b>13,8 A</b>	<b>0,55 kW</b>	<b>IPX0</b>	<b>Classe I</b>

## 5. Equipamentos de Proteção - EPI

---

Alguns cuidados são necessários para o manuseio e operação da Amassadeira, para a sua segurança.



### Luvas de Manipulação

Utilize ao operar a Amassadeira, para assegurar que não haja contaminação dos alimentos.



### Avental

Utilize ao operar a Amassadeira. O avental também protege o corpo do operador e suas roupas durante a operação.

### Óculos de Proteção

Utilize ao operar a Amassadeira para proteger os olhos de pó de mistura, e ao higienizar, para proteger seus olhos de possíveis respingos de material de limpeza.



### Máscara de Proteção

Utilize ao operar e ao higienizar a Amassadeira.



### Luvas de Látex

Utilize ao higienizar a, para proteger suas mãos de produtos de limpeza.



## 6. *Medidas importantes de Segurança*

---

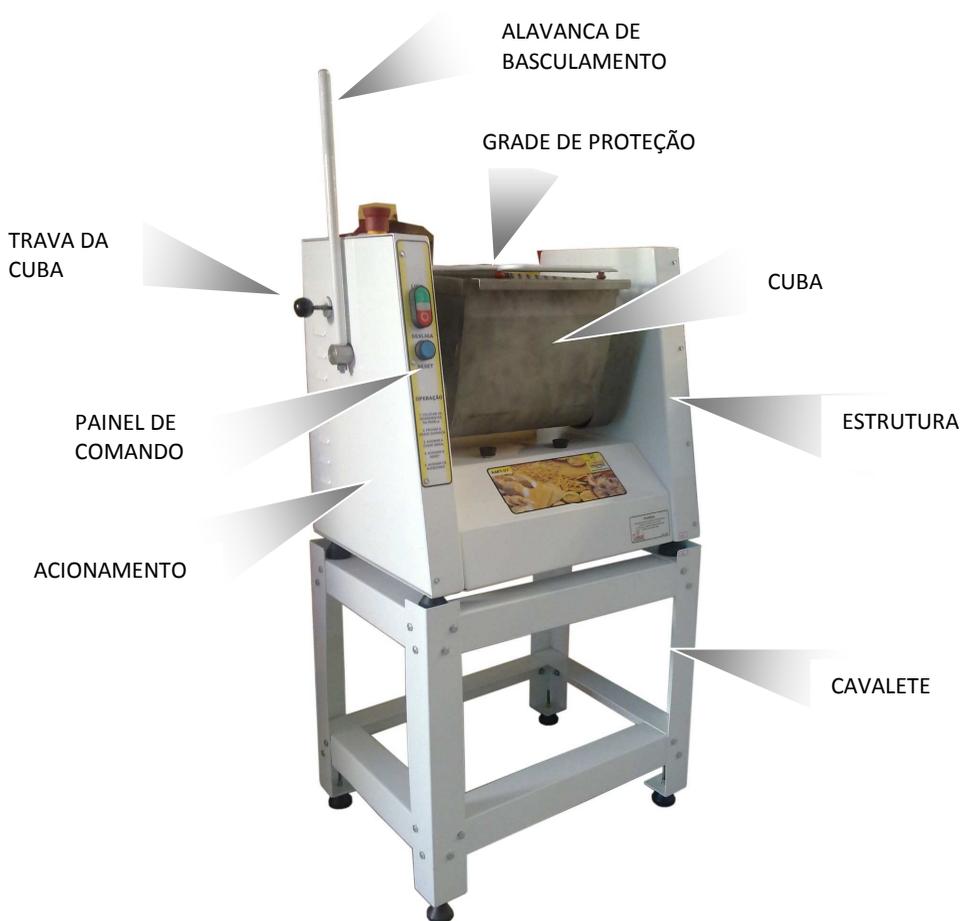
- Este equipamento utiliza motor com eixo rotativo com pás, e NÃO PODE ser operado com acessórios que possam prender, pois isto poderá provocar acidentes graves.
- A instalação elétrica no ambiente onde este equipamento irá operar deve estar em perfeitas condições, pois situações de fios elétricos ou outros que, quando em contato com o calor possam se tornar perigosos, ou romper-se oferecem risco de acidentes com perigo de morte ao operador e usuário.
- Este equipamento é montado e pré-testado em nossa fábrica. Assim qualquer intervenção somente pode ser feita por um Técnico qualificado para este procedimento.
- Avarias resultantes de procedimentos feitos por pessoas não qualificadas para isto, colocam em risco a sua segurança e invalidam a garantia.
- Não faça adaptações e Improvisos. Não utilize materiais fora das especificações técnicas. Isto é para sua segurança.
- Se o cordão de alimentação está danificado, ele deve ser substituído. Tal substituição deve ser feita pelo fabricante, pelo agente autorizado ou por um técnico qualificado.
- A não observância destes cuidados e precauções poderá causar danos ao equipamento além de acidentes fatais ao operador e invalidará a Garantia.
- Não utilizar a Amassadeira quando apresentar algum dano no cabo de alimentação elétrica, no plugue ou em outros componentes. Para substituir qualquer peça procurar a assistência técnica TOMASI.
- Para evitar o perigo de choque elétrico, não colocar a Amassadeira ou seu cabo de alimentação elétrica em contato com água ou outros líquidos.
- Este equipamento foi projetado para ser utilizado exclusivamente para preparar alimentos, devendo-se considerar a carga máxima indicada para cada modelo na tabela da pág. 06.
- Este equipamento não se destina a utilização externa, tais como jardins, rua, etc.

- Sempre supervisionar a operação da Amassadeira e prestar atenção especial quando crianças estiverem por perto.
- Instalar a Amassadeira sobre uma superfície seca e horizontal.
- Desconectar a plugue da tomada elétrica quando não estiver em uso e antes de sua limpeza.
- Certificar-se que a Amassadeira esteja desligada e desconectada da energia elétrica antes de colocar ou retirar qualquer peça removível.
- Este equipamento não se destina à utilização por pessoas (inclusive crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou por pessoas com falta de experiência e conhecimento, a menos que tenham recebido instruções referentes à utilização do aparelho ou estejam sob a supervisão de uma pessoa responsável pela sua segurança.
- Recomenda-se que as crianças sejam vigiadas para assegurar que elas não estejam brincando com este equipamento.
- O uso de acessórios não recomendados pelo fabricante podem causar ferimentos.
- Não usar qualquer acessório além dos que são fornecidos com o produto.
- Não deixar o cabo de alimentação elétrica pendurado sobre a beirada de uma mesa ou balcão e nunca tocar nas superfícies ainda quentes.
- Não usar em locais descobertos.
- Se o circuito elétrico estiver sobrecarregado com outros aparelhos, a Amassadeira pode não funcionar apropriadamente. Esta Amassadeira deve ser conectada a um circuito elétrico separado, longe de outros aparelhos.
- Nunca deixe os cabos de ligação deste ou de outros aparelhos elétricos ficarem ao alcance das pás rotativas deste equipamento, pois poderão prender provocando acidentes graves.

- Armazenar apenas os acessórios que são fornecidos com o produto, dentro do mesmo, quando ele não estiver em uso. Não armazenar outros materiais no seu interior.
- Pode ocorrer um incêndio se a Amassadeira for coberta ou estiver em contato com material inflamável, incluindo cortinas, tapeçarias, paredes e materiais semelhantes, durante sua operação. Não colocar nada sobre a Amassadeira durante sua operação.
- Para desligar a Amassadeira, desligue o interruptor de comando em seguida o comutador geral e então, desconecte o cabo de alimentação elétrica da tomada.
- Limpar a Amassadeira regularmente já que os resíduos de alimentos podem se acumular e causar a propagação de bactérias.
- Certificar-se de que a Amassadeira não está perto de cortinas, tapeçarias ou outros materiais inflamáveis.
- Não limpar com esponjas de metal. Ao fazer isso, pequenos pedaços de metal podem se soltar e entrar em contato com peças elétricas, oferecendo o risco de choque elétrico.
- Para evitar contaminação dos alimentos, utilize sempre luvas para a manipulação da Amassadeira.
- Sempre usar os botões de comando para operar a Amassadeira.
- Usar apenas um pano úmido, com um pouco de detergente neutro para limpar as superfícies. Não usar utensílios afiados já que podem danificar as superfícies.
- Nunca utilize jatos d'água diretamente sobre o equipamento.
- Para não perder a garantia e para evitar problemas técnicos, este equipamento não deve ser consertado por pessoas não capacitadas para esta função. Quando precisar o usuário deverá levá-lo à assistência Técnica TOMASI.
- A nota fiscal e o certificado de garantia são documentos importantes e devem ser mantidos para efeito de garantia.

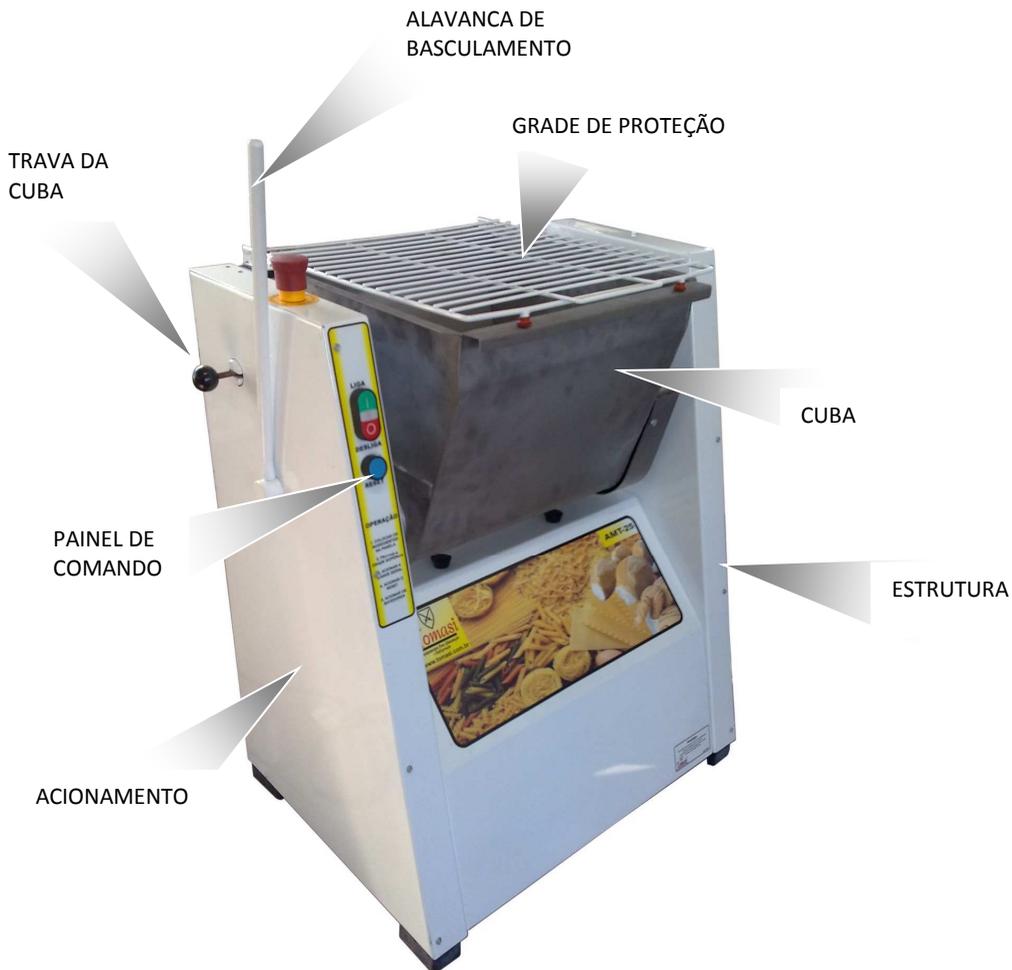
## 7. Identificação - AMT-07

---



## 8. Identificação - AMT-25

---



## 9. *Inspeção de Recebimento*

---

Verifique as condições de seu equipamento no momento do recebimento.

Se houver indícios de pancadas, quedas ou avarias verifique com os responsáveis pelo transporte e entre em contato com o departamento de vendas da **TOMASI**.

Certifique-se que as embalagens estejam intactas, pois caso contrário algum componente poderá estar danificado.



### **ATENÇÃO!**

*Para transportar a sua Amassadeira suspenda apoiando na parte inferior tomando o cuidado para não tombar. Utilize Empilhadeira.*



### **Cuidado! Não Tombar**

*Proteger de pancadas para evitar avarias.  
Observe na página 06, o peso do modelo de sua Amassadeira para utilizar equipamento adequado ao transporte.*

## 10. Retirando a Embalagem

---

Desmonte a embalagem cuidadosamente para não danificar as superfícies e a estrutura da Amassadeira.

Certifique-se que não esteja faltando nenhum componente antes de iniciar a instalação.

Se isto ocorrer entre em contato com os responsáveis pelo transporte.



REMOVA A ARMAÇÃO DE MADEIRA E DESMONTE O ENGRADADO



### ***Importante!***

***Providencie um destino seguro aos materiais da embalagem, e tome precauções para preservar o meio ambiente.***



**IMPORTANTE!**

Antes de colocar em funcionamento e uso, retire de todas as superfícies de inox a película de proteção plástica.

## 11. Instalação

---

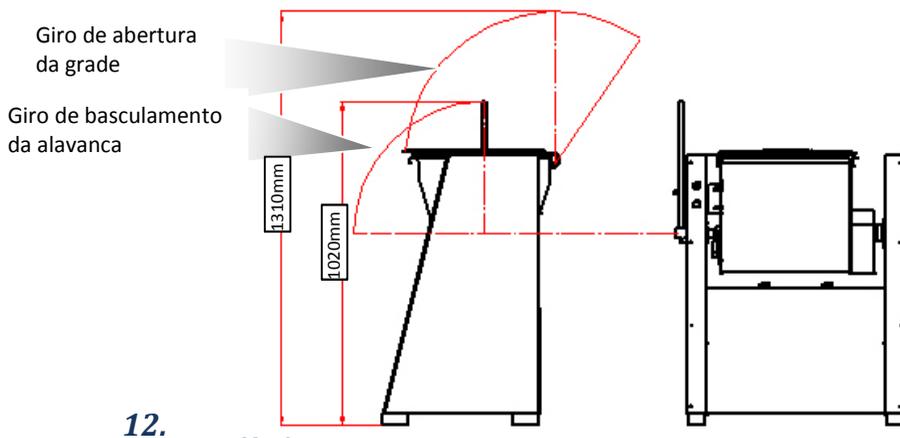
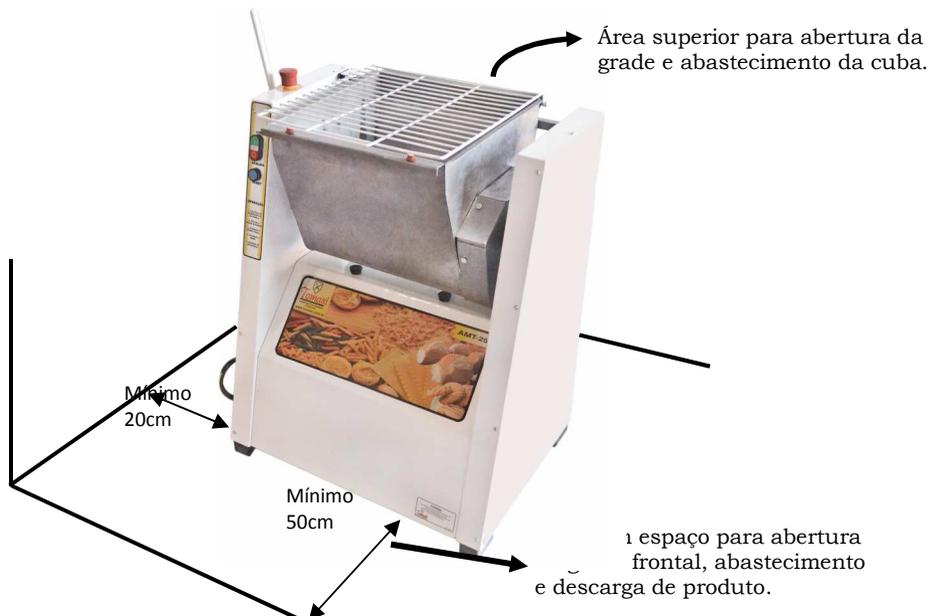
MÁQUINAS		
MODELO:	<input type="text"/>	
TENSÃO:	<input type="radio"/> 127V <input type="radio"/> 220V	POTÊNCIA: <input type="text"/>
FREQUÊNCIA: 50-60Hz	CLASSE: I	GRAU DE PROTEÇÃO: IPX0
Nº. de Série: <b>02.000001</b>		
Produzido por: CNPJ 89.568.224/0001-08 Tomasì Equipamentos para Alimentação e Refrigeração Indústria Brasileira		



Observe com atenção os dados indicados na placa de identificação da sua Amassadeira antes de iniciar a instalação.

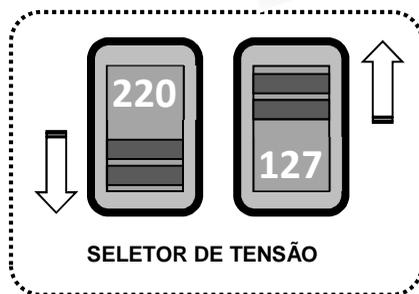
Instale a sua Amassadeira em um piso ou superfície nivelada e livre de umidade.

Não instale próximo a produtos inflamáveis ou locais onde haja fontes de calor.



A sua Amassadeira possui um seletor de tensão.

Antes de conectar à rede de energia elétrica identifique a tensão e posicione o seletor conforme o especificado.



Cabo de alimentação elétrica

Para realizar a instalação elétrica, deve ser prevista uma tomada para ligação à rede de alimentação.

Para maior segurança recomendamos a utilização de um Disjuntor nesta linha de alimentação elétrica.

Estes componentes (Disjuntor e Tomada) não acompanham o Equipamento.

Utilize uma tomada de energia exclusivamente para ligar a Amassadeira.

127V  
ou  
220V



Disjuntor Bipolar  
(ver tabela na  
página 06)



PINO CENTRAL = TERRA

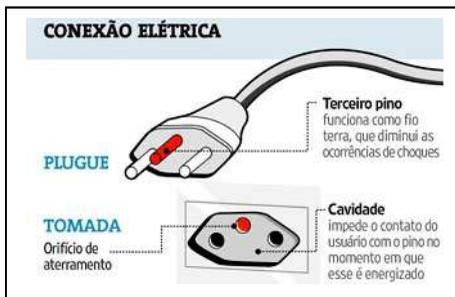


**ATENÇÃO!**

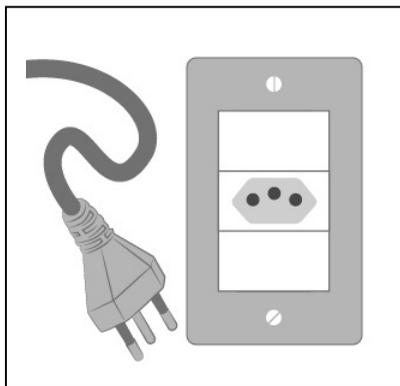
*Para sua segurança, certifique-se que a rede elétrica tenha o aterramento adequado.*

*Use uma extensão de rede específica para a Amassadeira.*

*Conecte o cabo diretamente a esta rede, sem o uso de adaptadores.*



Utilize uma tomada de energia exclusivamente para ligar a Amassadeira.



**IMPORTANTE!**

*Este equipamento deve ser instalado por um técnico capacitado para este procedimento.*



**CUIDADO!**

*Não coloque em operação a Amassadeira se alguma das tampas de proteção estiver removida, ou se o dispositivo de segurança da grade protetora da cuba estiver fora de operação. O acionamento possui engrenagens e correntes que podem prender e prensar causando ferimentos graves.*

*Tome precauções para sua proteção e mantenha as tampas de acesso ao mecanismo fechadas.*

## 13. Limpeza Inicial



Faça uma limpeza cuidadosa no interior da cuba, pois qualquer resíduo depositado no seu interior poderá contaminar os alimentos.



**Atenção!**

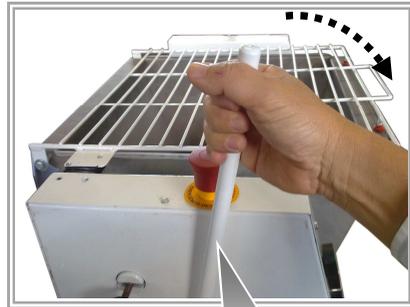
***Não utilize nenhum tipo de produto químico para limpar a sua Amassadeira  
Estes produtos poderão atacar as superfícies das chapas.***

***Não utilize jatos de água para lavar,  
pois a água sob pressão se infiltrará no gabinete lateral onde estão os  
componentes do comando elétrico, e no gabinete inferior onde estão os  
componentes do acionamento, e isto irá danificá-los.***

## 14. Mecanismos de funcionamento

### BASCULAMENTO DA CUBA

A cuba da sua Amassadeira possui o movimento de basculamento para a frente, que serve para descarga dos alimentos após o processamento.



Alavanca de basculamento

Puxe a trava para liberar o movimento de giro, e puxe a Alavanca para frente para bascular a cuba. Para retornar a cuba à posição de operação, empurre a alavanca até travar novamente. Após destravar, mover para frente para bascular e inclinar a cuba para frente.

Trava do basculamento.  
puxe para liberar o giro da cuba para frente.

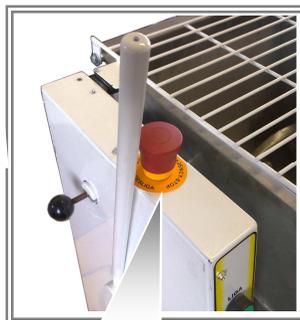
Gire para trás a grade de proteção.

O movimento de basculamento da cuba é unicamente para a frente até um ângulo de aproximadamente 90°, o que permite descarregar o produto processado em um vasilhame.



## 15. Comandos de funcionamento

**Traseira da Máquina**



**Botão - EMERGENCIA**

**Chave comutadora - Geral**



**Amassadeira  
desenergizada**



**Amassadeira  
energizada**

**Painel de Comando**



**Botão  
LIGA/DESLIGA**

**Botão RESET**

**LIGA**  
**DESLIGA**  
**RESET**  
**OPERAÇÃO**  
1. COLOCAR OS  
INGREDIENTES  
NA PANELA  
2. FECHAR A  
GRADE SUPERIOR  
3. ACIONAR A  
CHAVE GERAL  
4. ACIONAR O  
RESET  
5. ACIONAR OS  
BATEDORES

## DESCRITIVO DOS COMANDOS

**Chave Comutadora - Geral:** Acionando esta chave a Amassadeira é energizada.

**Botão - Liga/Desliga:** Pressionando o botão verde liga o motor e aciona os eixos dos batedores - misturadores.

Pressionando o botão vermelho desliga o motor e para o movimento rotativo dos batedores/misturadores.

**Botão - Emergência:** Pressionando este botão, interrompe o movimento rotativo dos batedores.

**Botão de rearme (RESET):** É necessário pressionar este botão sempre que for acionado o botão de emergência ou quando a proteção superior da cuba for aberta com o motor em funcionamento. Pressionando este botão, o comando é novamente habilitado permitindo acionar o movimento de giro dos batedores/ misturadores.



**Liga / Desliga**

**Botão de rearme.**

**É necessário pressioná-lo a cada vez que for acionado o botão de emergência os quando for aberta a proteção superior.**



Somente será possível acionar o movimento de giro do eixo das pás, se a proteção frontal estiver fechada.

### **Sensor de desligamento ao abrir a proteção superior:**

A proteção superior possui um Interruptor de segurança que comanda a parada imediata do movimento de giro do eixo das pás sempre que esta proteção for aberta.

Sempre que a proteção frontal for aberta, estando o misturador em funcionamento, esta chave comanda o desarme de segurança interrompendo o movimento rotativo do eixo das pás.



**Desarmar  
Emergência**

Para reiniciar o processo:

1. Feche a proteção superior adequadamente
2. Certifique-se o botão de Emergência esteja desarmado
3. Pressione o botão “RESET”
4. Pressione o botão “LIGA” acionando o movimento rotativo dos batedores.

#### ***Atenção!***

***O sensor de desligamento é um dispositivo para a segurança do operador, a qualquer momento que abrir a proteção frontal.***



***Por esta razão a mistura desejada deve ser preparada previamente, de forma que se abra a proteção frontal o mínimo possível durante o processo, pois a cada vez que esta proteção for aberta irá interromper o movimento de giro dos batedores.***

## 16. Sequência de Funcionamento

1. Abra a proteção superior.

2. certifique-se que a cuba esteja travada.

3. Abasteça a cuba com os ingredientes conforme a receita escolhida.



4. Siga a sequência indicada no painel de comando.

5. Faça o processo conforme a receita.





**6.** Desligue o movimento dos batedores



**7.** Destrave a cuba



**8.** Faça o basculamento da cuba



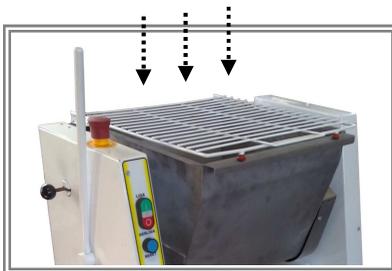
**9.** Abra a proteção superior

**10.** Retire o produto pronto

## 17. Cuidados na Operação



*Nunca sobrecarregue a sua Amassadeira colocando produtos em quantidade superior àquela especificada para este modelo. Observe sempre o limite de capacidade, conforme o modelo do seu misturador observando a tabela na página 06.*



*Proteja a boca da cuba de objetos que possam cair no seu interior durante o funcionamento, pois isto irá inutilizar o produto em processo podendo também provocar danos aos batedores.*

### **Após cada período de operação e desligamento da Amassadeira:**



Desligue a alimentação elétrica



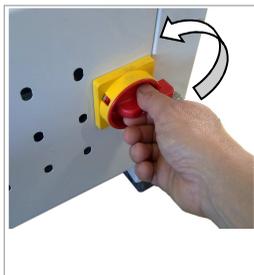
Faça uma limpeza retirando todos os resíduos de alimentos do interior da cuba.

## 18. Manutenção

---

Esta Amassadeira - **TOMASI** foi desenvolvida para operar com segurança, eficiência e longa vida útil.

No entanto, para garantir a durabilidade do seu equipamento e a segurança do operador alguns cuidados são necessários.



Para sua segurança, mantenha a chave geral desligada quando a Amassadeira não estiver em uso.



Não coloque esta Amassadeira em funcionamento se alguma das tampas de proteção tiver sido retirada.



### **Atenção!**

***Antes de qualquer procedimento de limpeza ou manutenção desligue a alimentação de energia elétrica.***

Para manutenção nos mecanismos de acionamento solicite nossa assistência técnica.

## 19. Limpeza

---



Após cada ciclo de trabalho limpe totalmente a cuba



As superfícies internas e externas de vem ser limpas com água e sabão neutro

- Não utilize produtos químicos ou abrasivos na limpeza da estrutura da Amassadeira.
- Não utilize jatos de água para limpar, pois irá infiltrar-se nos mecanismos de acionamento e no painel de comando podendo danificá-los.

É muito importante que a sua Amassadeira seja mantida sempre limpa, pois o acúmulo de bactérias pode gerar contaminação e comprometerá a qualidade dos seus produtos.

**Limpeza Diária:**

Aplique Detergente neutro. Dilua em água morna, aplique com um pano macio, enxague com água e passe um pano macio imediatamente para secar.



***Não utilize produtos químicos ou abrasivos na limpeza de aço inox.***



***Ao limpar ou polir o produto não esfregue em movimentos circulares, pois pode causar manchas irreversíveis na superfície da chapa. sempre execute movimentos no sentido do escovamento do aço inox de maneira suave e uniforme.***



***Após o enxágüe as superfícies devem ser secadas imediatamente. A água contém minerais que mancham as chapas de inox de forma irreversível se este for aquecido molhado e houver evaporação.***



***Nunca utilize palha de aço para limpeza. O aço comum, quando em contato com o inox, principalmente se estiver úmido pode manchá-lo ou oxidá-lo.***

## 20. *Garantia*

---

A **MAX INDÚSTRIA METALÚRGICA LTDA.** Assegura aos proprietários de seus produtos, (03) três meses de garantia legal, mais (03) três meses de garantia estendida, contra qualquer defeito de material ou de fabricação que apresentar neste prazo, contado a partir da data de aquisição do primeiro comprador/consumidor, aquisição esta feita na própria empresa ou em seus revendedores.

A **MAX INDÚSTRIA METALÚRGICA LTDA.** Tem exclusividade em dar pareceres e não autoriza outras pessoas a julgar defeitos apresentados durante a vigência da garantia e restringe sua responsabilidade a substituição de peças defeituosas, desde que a critério de seu técnico credenciado se constate falha em condições normais de uso.

A mão de obra e a substituição de alguma peça com defeito de fabricação, em uso normal dos produtos, serão gratuitas dentro do período de garantia.

### **CONDIÇÕES GERAIS DE GARANTIA:**

A garantia fica extinta para os equipamentos eventualmente reparados, modificados ou simplesmente desmontados por terceiros, assim como para os equipamentos que houverem sido utilizados em desacordo com as especificações e orientação da fábrica.

### **Excluem-se da garantia:**

Instalação incorreta, Utilização fora das especificações do equipamento, Desgaste natural, Efeitos de corrosão, Possíveis quebras por quedas e fogo, danos no Transporte não observados no momento do recebimento.

### **Fica extinta qualquer garantia:**

Pelo decurso do prazo de validade.

Pela não observância de qualquer uma das recomendações constantes neste TERMO DE GARANTIA.

Quando não for enviada à fábrica a 2ª via do cupom em anexo, devidamente preenchida, juntamente com a cópia da nota fiscal de venda.

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.

### **MAX INDÚSTRIA METALÚRGICA LTDA.**

Rodovia BR 116 km 153,2 No. 22.581

Fone (54) 3213.8000/3213-3122 Fax (54) 3213-8021

Bairro São Leopoldo CEP-95080-050 – Caxias do Sul -RS – BRASIL

<http://www.tomasi.com.br>

**SAC - Fone: (+54) 3213-8007**





1ª VIA DO PROPRIETÁRIO  
PREENCHER EM LETRA DE FÔRMA

PROPRIETÁRIO: \_\_\_\_\_  
ENDEREÇO: \_\_\_\_\_  
FONE: \_\_\_\_\_  
CIDADE: \_\_\_\_\_ ESTADO: \_\_\_\_\_  
CNPJ: \_\_\_\_\_ INSCR. EST: \_\_\_\_\_  
NOTA FISCAL Nº \_\_\_\_\_ DATA: \_\_\_\_\_  
EQUIPAMENTO: \_\_\_\_\_  
MODELO: \_\_\_\_\_  
REVENDEDOR: \_\_\_\_\_  
ENDEREÇO: \_\_\_\_\_  
CEP: \_\_\_\_\_ CIDADE: \_\_\_\_\_ ESTADO: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
ASSINATURA E CARIMBO



2ª VIA DO FABRICANTE  
PREENCHER EM LETRA DE FÔRMA

PROPRIETÁRIO: \_\_\_\_\_  
ENDEREÇO: \_\_\_\_\_  
FONE: \_\_\_\_\_  
CIDADE: \_\_\_\_\_ ESTADO: \_\_\_\_\_  
CNPJ: \_\_\_\_\_ INSCR. EST: \_\_\_\_\_  
NOTA FISCAL Nº \_\_\_\_\_ DATA: \_\_\_\_\_  
EQUIPAMENTO: \_\_\_\_\_  
MODELO: \_\_\_\_\_  
REVENDEDOR: \_\_\_\_\_  
ENDEREÇO: \_\_\_\_\_  
CEP: \_\_\_\_\_ CIDADE: \_\_\_\_\_ ESTADO: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
ASSINATURA E CARIMBO

REVENDEDOR: \_\_\_\_\_  
ENDEREÇO: \_\_\_\_\_  
VENDEDOR: \_\_\_\_\_  
FONE: \_\_\_\_\_







**Tomasi**<sup>®</sup>

*Equipamentos Para Alimentação  
e Refrigeração*

**Rodovia BR 116 km 153,2 Nº. 22.581**

**Fone: (54) 3213-8000 / 3213-3122**

**Fax: (54) 3213-8021**

**Bairro São Leopoldo - Caxias do Sul -RS – BRASIL**

**<http://www.tomasi.com.br>**

**[max@tomasiequipamentos.com.br](mailto:max@tomasiequipamentos.com.br)**

**SAC - Fone: (+54) 3213-8007**

Edição - Julho / 2016