



Tomasi[®]

*Equipamentos Para Alimentação
e Refrigeração*

BUFFET

LINHA STANDARD



Manual de Instruções



**BUFFET QUENTE
COM AQUECIMENTO POR
RESISTÊNCIA**

**BUFFET FRIO
COM RESFRIAMENTO
POR GELO-X**

MAX INDÚSTRIA METALURGICA LTDA.
Rodovia BR 116 Km 153,2 Nº 22.581 Telefax (54) 3213-3122
Bairro São Leopoldo CEP-95080-050 - Caxias do Sul -RS - BRASIL
<http://www.tomasi.com.br>



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: _____

BUFFET _____

1. Apresentação

Parabéns por ter escolhido um produto TOMASI.

Você está recebendo um equipamento de qualidade.

Os **BUFFETS TOMASI** foram desenvolvidos para atender sua necessidade com eficiência e durabilidade.

Possuem sistema de aquecimento ou resfriamento de alto rendimento com baixo consumo de energia, o que resulta em ótimo desempenho.

Os **BUFFETS TOMASI** possuem tanque para banho-maria e cubas fabricados em aço inoxidável, pés com rodízios, e luminária de vidro, características que lhe darão excelente rendimento e satisfação ao efetuar o seu trabalho.

São doze modelos, a sua disposição, que podem contar com:

- AQUECIMENTO – Resistência elétrica**
- RESFRIAMENTO -Gelo-X**

Estamos certos de que este equipamento lhe dará excelente rendimento e satisfação ao efetuar o seu trabalho.

Este manual contém todas as instruções sobre o seu BUFFET. Leia-o atentamente antes de pôr o equipamento em funcionamento.

Devido ao constante desenvolvimento de nossos produtos, em busca da melhor qualidade, as informações contidas neste manual, poderão ser alteradas sem prévio aviso.

Edição
Outubro-2006

2. Características Técnicas

| MODELO | QUANT. CUBAS | COMPR. | PROF. | ALTURA | TAM. CUBA (cm) | *CARRO TERMICO |
|-------------------------|--|--------|-------|--------|-------------------|-------------------|
| DBQ-03 | 3 | 129 cm | 61 cm | 140 cm | 44X30X10 | Q |
| DBQ-04 | 4 | 168 cm | 61 cm | 140 cm | 44X30X10 | Q |
| DBQ-05 | 5 | 207 cm | 61 cm | 140 cm | 44X30X10 | Q |
| DBF-03 | 3 | 129 cm | 61 cm | 140 cm | 44X30X10 | F |
| DBF-04 | 4 | 168 cm | 61 cm | 140 cm | 44X30X10 | F |
| DBF-05 | 5 | 207 cm | 61 cm | 140 cm | 44X30X10 | F |
| BQST-06 | 6 | 129 cm | 61 cm | 140 cm | 20x30x10 | Q |
| BQST-08 | 8 | 168 cm | 61 cm | 140 cm | 20x30x10 | Q |
| BQST-10 | 10 | 207 cm | 61 cm | 140 cm | 20x30x10 | Q |
| BFST-06 | 6 | 129 cm | 61 cm | 140 cm | 20x30x6,5 | F |
| BFST-08 | 8 | 168 cm | 61 cm | 140 cm | 20x30x6,5 | F |
| BFST-10 | 10 | 207 cm | 61 cm | 140 cm | 20x30x6,5 | F |
| ESPECIFICACOES | | | | | | |
| Temperatura de trabalho | Até 90 °C | | | | | |
| Alimentação Elétrica | 110 V ou 220 V | | | | | |
| Potencia total | Modelos: DBQ-03/DBQ-04/BQST-06/BQST-08 = 2000W | | | | | |
| Potencia total | Modelos: DBQ-05/BQST-10/ = 4000W | | | | | |

***Tipos de Carro Térmico**
Q = Quente - Aquecido por resistência
F = Frio - Refrigerado por Gelo-X

8. Certificado de Garantia

A **MAX INDÚSTRIA METALÚRGICA LTDA.** Assegura aos proprietários de seus produtos garantia contra qualquer defeito de material ou de fabricação que apresentar no prazo de seis meses contados 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 anulada para os equipamentos eventualmente reparados, modificados ou simplesmente desmontados, assim como para os equipamentos que houverem sido utilizados em desacordo com as especificações e orientação da fábrica.

Excluem-se da garantia:

Desgaste natural, utilização inadequada, efeitos de corrosão, possíveis quebras de vidros, quedas e fogo.

Fica extinta qualquer garantia:

Pelo decurso do prazo de validade.

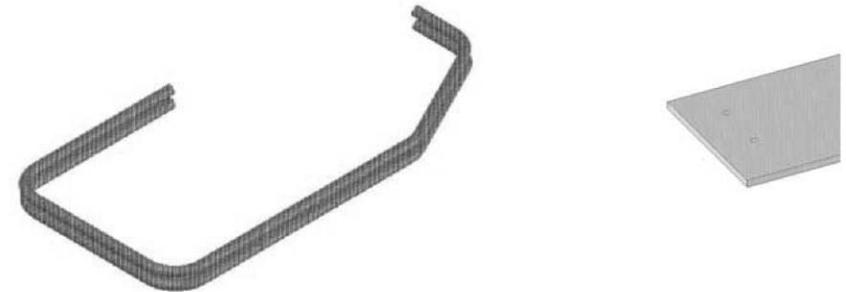
Pela não observância de qualquer uma das recomendações constantes neste TERMO DE GARANTIA.

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.

3. Inspeção de Recebimento

Verifique as condições de seu equipamento no momento do recebimento. O produto deverá estar envolto em filme plástico ou em embalagem de madeira, conforme o tipo de transporte utilizado.



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** no momento do recebimento.

4. Retirando da Embalagem

Observe ao desembalar a máquina os cuidados com os componentes protegendo os mesmos para não danificá-los.

Observe especialmente os vidros, ao manusear para que não ocorram quebras.



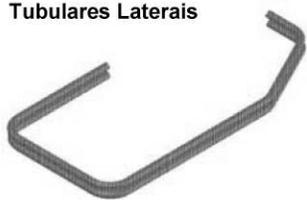
5. Montagem

Seu BUFFET está sendo entregue semi-montado para proteger as peças frágeis no transporte.

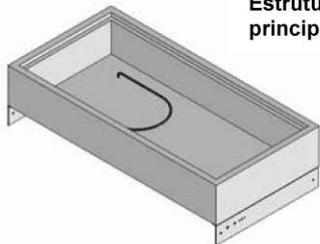
A seqüência a seguir irá lhe orientar na montagem dos componentes.

A primeira etapa será montar a estrutura principal entre as estruturas tubulares laterais.

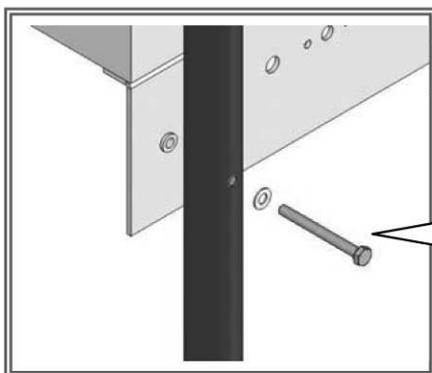
Estruturas Tubulares Laterais



Estrutura principal



- ✓ Coloque o conjunto da estrutura principal entre as estruturas tubulares laterais e fixe os parafusos.



Parafusos de fixação da estrutura.

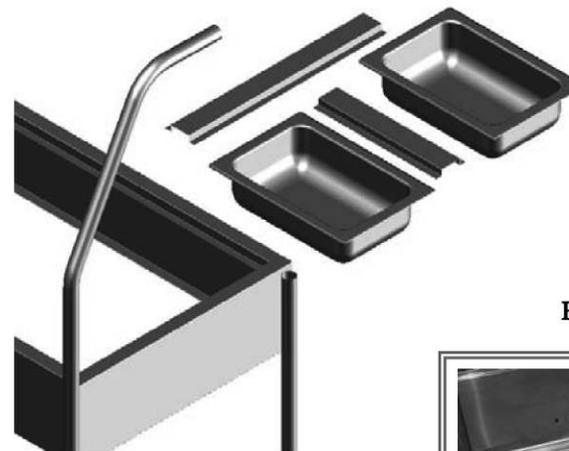
- ✓ Não efetuar o aperto total dos parafusos.

BUFFET

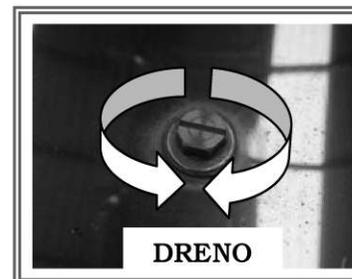
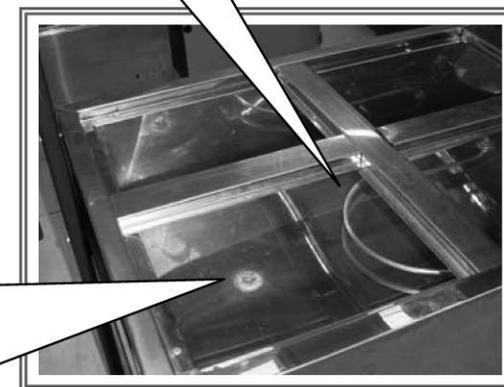
- Limpeza do tanque banho-maria.

Retire as cubas com as tampas e os divisores.

Retire o parafuso do dreno abrindo o mesmo.



RESISTÊNCIA



DRENO

A água armazenada deverá ser escoada em um recipiente.

Faça a limpeza do tanque e da resistência com sabão neutro e água limpa.

Recoloque o parafuso do dreno novamente certificando-se que o mesmo fique bem vedado.

Abasteça novamente com água limpa o tanque até o nível indicado.

Pronto! Seu equipamento pode ser utilizado novamente.

8. Limpeza e Manutenção

Este equipamento foi desenvolvido para operar com o mínimo de manutenção e com longa vida útil.

No entanto para garantir esta durabilidade dos componentes e o bom desempenho é necessário observar as informações a seguir e efetuar a limpeza periódica e manutenção preventiva.



□ Modelos DBQ e BQST



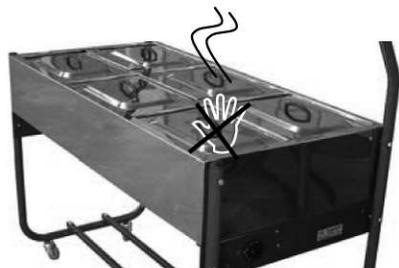
Antes de efetuar a limpeza e verificação do seu BUFETT, desconecte o cabo de alimentação elétrica. Para sua segurança!



Nunca faça a manutenção do equipamento sem as devidas proteções.



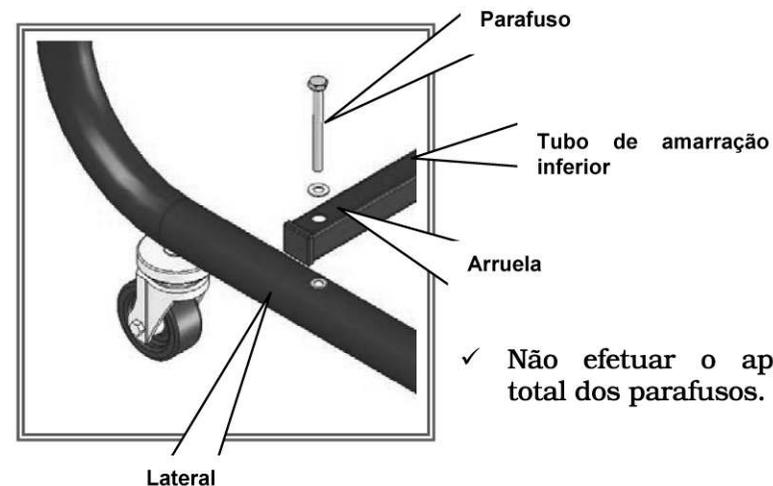
Lembre-se que este equipamento opera com superfícies aquecidas!



Ao retirar as cubas cuidado com a liberação de ar quente!

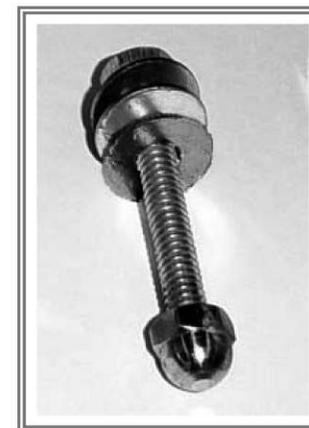
Em seguida monte os tubos de amarração inferior.

- ✓ Fixe os tubos de amarração inferiores.
- ✓ Observe a correta posição da arruela devendo ser montada junto à cabeça do parafuso.

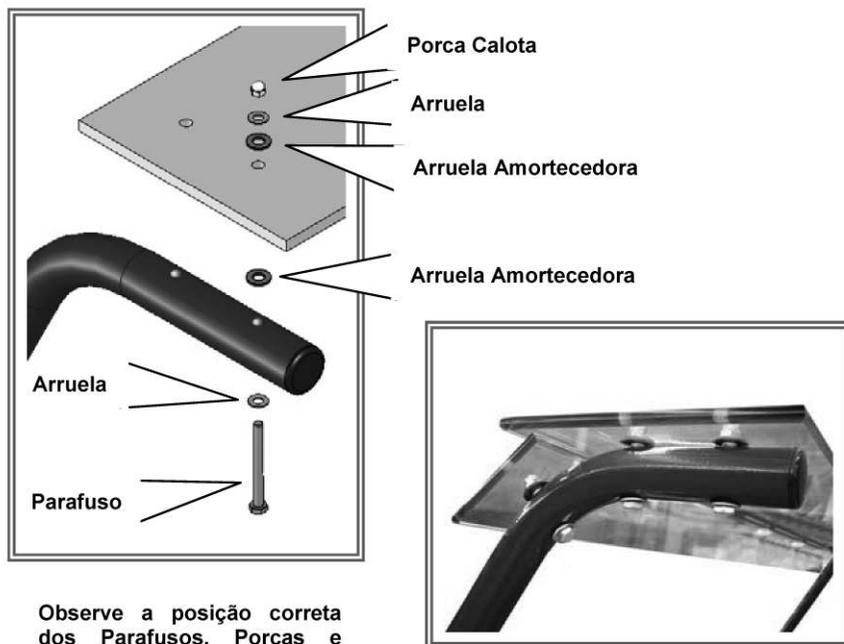


A próxima etapa será montar os vidros.

Para a fixação dos vidros utilize as arruelas especiais e as porcas do tipo calota.



✓ Fixe os vidros da forma seguinte.



Observe a posição correta dos Parafusos, Porcas e Arruelas.

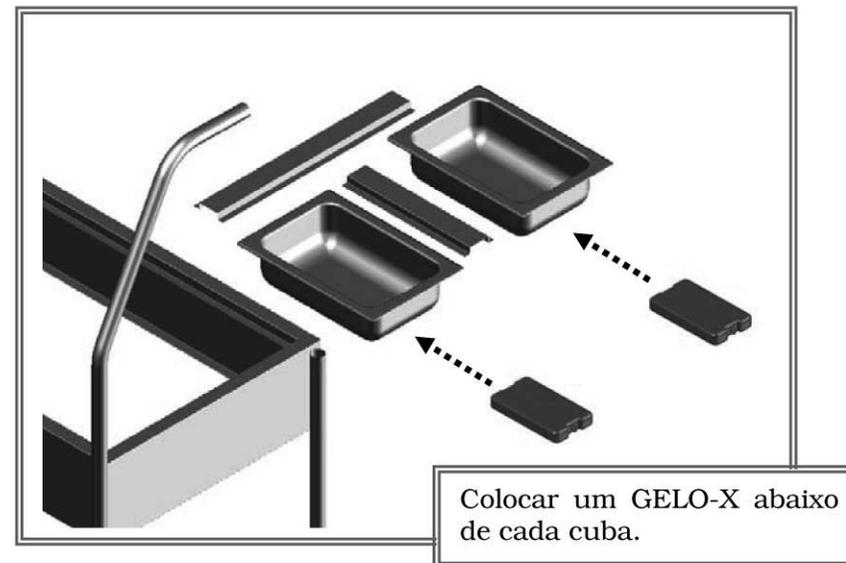


✓ Faça o aperto total dos parafusos para proporcionar a rigidez estrutural a todo o conjunto.

Nos modelos frios: BFF, que utilizam GELO-X o procedimento é o seguinte.

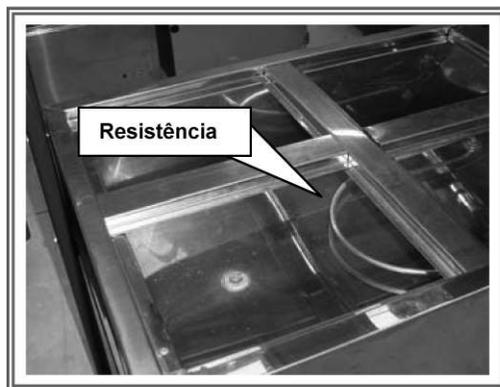


Congele previamente os GELO-X por pelo menos seis horas.



❑ Estes modelos dispensam o uso de água no tanque banho-maria.

❑ Estes modelos não utilizam alimentação elétrica.



A resistência deve ficar totalmente imersa na água para não queimar.

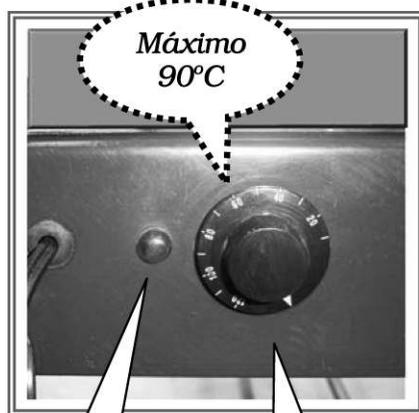


Em seguida conecte o cabo na alimentação elétrica.

Ligue o termostato. Este possui uma faixa de temperatura de 0 a 120°C, porém nunca ultrapasse a faixa dos 90°C no botão regulador.

A lâmpada neon indica o aquecimento da resistência.

Após ligar o termostato, aguarde o total aquecimento da água para então colocar os alimentos.



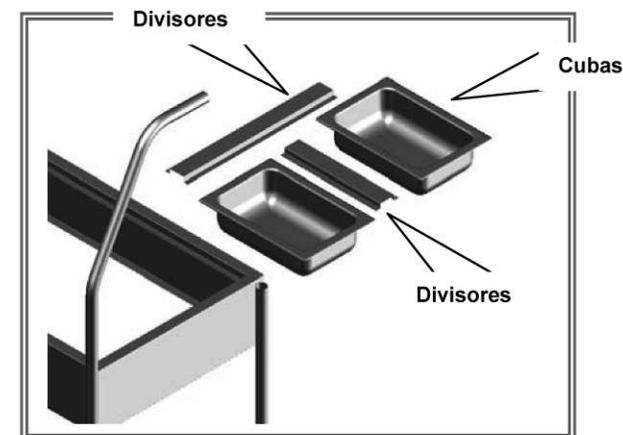
LÂMPADA NEON

REGULADOR



Cuidado!
Este equipamento opera com superfícies aquecidas!

- ✓ Coloque os divisores das cubas, e as cubas na estrutura do tanque.



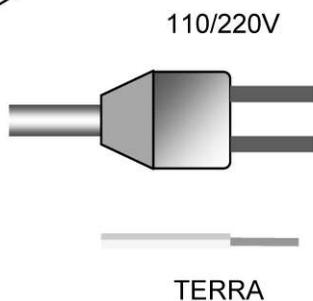
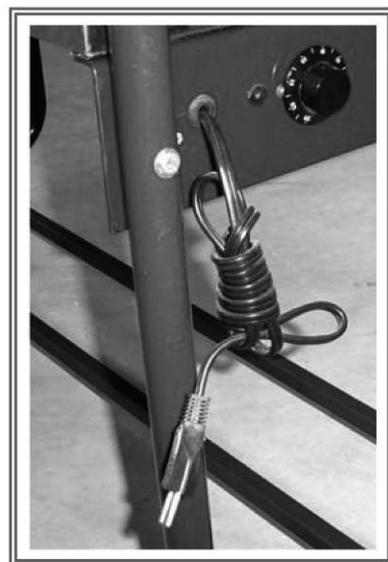
- ✓ A última etapa é colocar as tampas das cubas, e o seu BUFFET estará completamente montado.



6. Instalação

Antes de ligar o seu BUFFET à rede elétrica certifique-se que a alimentação elétrica tenha a mesma tensão do seu BUFFET (110 ou 220 V).

O conector elétrico possui um plug para tomada, e fixado na estrutura está o fio terra.



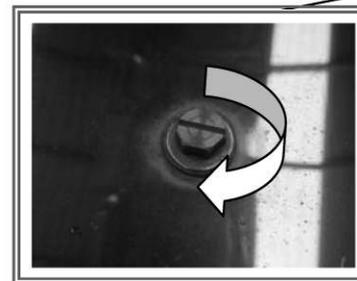
Cuidado!

Não opere este equipamento sem aterramento!

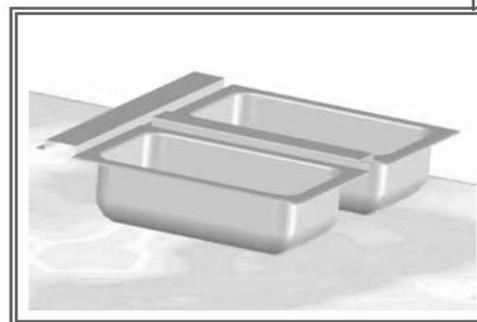
7. Funcionamento

Para operar o seu BUFFET faça os seguintes procedimentos:

Verifique se o bujão de dreno de água está fechado.



Faça o abastecimento com água limpa na bacia de banho maria até abaixo do nível da altura das cubas, cobrindo totalmente a resistência com água.



Observe que o nível da água deve ficar abaixo do fundo das cubas para que ocorra o correto aquecimento.