



Tomasi[®]

*Equipamentos Para Alimentação
e Refrigeração*

CHURRASQUEIRAS LINHA JUMBO



Manual de Instruções

Edição – Dezembro / 2015

ÍNDICE

1.	<i>A Você Cliente</i>	03
2.	<i>Apresentação</i>	04
3.	<i>Modelos</i>	05
4.	<i>Características Técnicas</i>	06
5.	<i>Equipamentos de Proteção - EPI</i>	07
6.	<i>Medidas Importantes de Segurança</i>	08
7.	<i>Identificação</i>	11
8.	<i>Inspeção de Recebimento</i>	12
9.	<i>Retirando a Embalagem</i>	12
10.	<i>Componentes</i>	13
11.	<i>Montagem da Churrasqueira - (modelos TFB)</i>	14
12.	<i>Colocação dos tijolos refratários</i>	16
13.	<i>Instalação Elétrica</i>	18
14.	<i>Ligação equipotencial</i>	20
15.	<i>Preparação para Operação</i>	21
16.	<i>Limpeza Inicial</i>	22
17.	<i>Comandos</i>	23
18.	<i>Operação</i>	23
19.	<i>Manutenção</i>	25
20.	<i>Limpeza Geral</i>	26
21.	<i>Possíveis Avarias e Soluções</i>	27
22.	<i>Garantia</i>	28



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 da sua Churrasqueira.

Havendo qualquer necessidade de informação adicional com respeito à utilização desta churrasqueira, 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.



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

2. Apresentação

As churrasqueiras rotativas a carvão com gabinete – **LINHA JUMBO** são indicadas para uso em churrasqueiras hotéis e restaurantes, sendo disponíveis em diversos tamanhos..

Características de Construção

- Estrutura em aço carbono pintado em epóxi;
- Revestimento externo em aço inox escovado AISI 430 com espessura de 1,00mm (outras espessuras e qualidades de aço inox podem ser utilizados mediante encomenda);
- Sistema mecânico tradicional Tomasi, com engrenagens em ferro fundido, embuchamento em bronze, motor de 1/4 HP e redutor de velocidade;
- Rodas reforçadas para facilitar o deslocamento e limpeza;
- Tijolos refratários acompanham o equipamento;
- Podem ser fabricadas com caixa de fogo adicional, lateral ou central, com ou sem portas;
- Podem ser fabricadas em módulos para posterior formação do conjunto.



CHURRASQUEIRA		
MODELO:	<input type="text"/>	
TENSÃO:	<input type="radio"/> 127/220V <input type="radio"/> 127V <input type="radio"/> 220V	POTÊNCIA: <input type="text"/>
FREQUÊNCIA: 50-60Hz	CLASSE: I	GRAU DE PROTEÇÃO: IPX0
N.º de Série: 01.000001		
Produzido por: CNPJ 89.568.224/0001-08 Tomasi Equipamentos para Alimentação e Refrigeração Indústria Brasileira 		



IMPORTANTE:

Ao receber a sua Churrasqueira observe as características indicadas na placa de identificação para proceder à instalação adequada.

3. Modelos

As churrasqueiras JUMBO estão disponíveis em 03 modelos, com acabamento em aço inox escovado.



JBG-68/68 TFB



JBG-44T



JBG-25D

4. Características Técnicas

As churrasqueiras JUMBO estão disponíveis em 03 modelos, com acabamento em aço inox escovado.

MODELO	GALERIAS	ESPETOS	COMP.	LARG.	ALTURA	CAPAC. CARNE(aprox.)
JBG 25D	2	25	1,60 m	0,80 m	1,50 m	37 kg
JBG 44T	3	44	1,93 m	1,00 m	1,67 m	66 kg
JBG 68/68 TFB	3	136	6,50 m	1,00 m	1,67 m	200 kg
JBG - XX	3	Cfe. encomenda	variável	1,00 m	1,67 m	variável
JBG-CAIXA DE FOGO			0,83 m	1,71 m	1,67 m	

MODELO	TENSÃO	CORRENTE	POTENCIA	GR. PROTEÇÃO	CLASSE CONSTRUÇÃO
JUMBO	127V	7,2 A	1,6 kW	IPX0	Classe I
JUMBO	220V	3,6 A	0,8 kW	IPX0	Classe I

DIMENSÕES EMBALAGEM	COMPRIM.	LARGURA	ALTURA
JBG-25D	1,70 m	0,90 m	1,60 m
JBG-44T	2,1 m	1,10 m	1,80 m
JBG 68/68 TFB (02 pç)	3,00 m	1,10 m	1,80 m
JBG-CAIXA DE FOGO	0,95 m	1,10 m	1,80 m

5. Equipamentos de Proteção - EPI

Alguns cuidados são necessários para o manuseio e operação da sua Churrasqueira para assegurar a segurança do operador.



Luvas de Proteção Térmica

Utilize ao operar a Churrasqueira, pois as superfícies estarão aquecidas, assim como o ar no interior da Câmara de fogo, e suas mãos deverão estar protegidas para evitar queimaduras.



Avental

Utilize ao operar a Churrasqueira. O avental também protege o corpo do operador e suas roupas. Deve ser de material que ajude a isolar do calor liberado na direção do operador durante a operação.



Óculos de Proteção

Utilize ao higienizar a Churrasqueira, para proteger seus olhos de possíveis respingos de material de limpeza.



Máscara de Proteção

Utilize ao higienizar a Churrasqueira.



Luvas de Látex

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

6. *Medidas importantes de Segurança*

- Este equipamento utiliza carvão vegetal para o seu aquecimento, e **NÃO PODE** ser instalado em ambientes fechados onde não há renovação de ar, pois a queima do oxigênio em ambiente fechado pode provocar mal estar.
- 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.
- Os componentes do acionamento, são montados e pré-testados em nossa fábrica. Assim qualquer intervenção nestes componentes 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 pessoa qualificada similar.
- 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 churrasqueira 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 churrasqueira ou seu cabo de alimentação elétrica em contato com água ou outros líquidos.
- Este equipamento foi projetado para ser utilizado exclusivamente para a preparação de alimentos.

- Não tocar qualquer superfície quente. Usar luvas especiais, que protegem contra o calor, para remover ou tocar em qualquer superfície quente. Sempre colocar a churrasqueira sobre superfície resistente ao calor.
- Sempre supervisionar a operação da churrasqueira e prestar atenção especial quando crianças estiverem por perto.
- Colocar a churrasqueira sobre a superfície seca e horizontal.
- Desligar o disjuntor antes de realizar a limpeza. Deixar sempre a churrasqueira esfriar 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, esta churrasqueira pode não funcionar apropriadamente. Deve ser conectada a um circuito elétrico separado, longe de outros aparelhos.
- Nunca deixe os cabos de ligação de outros aparelhos elétricos ficarem em contato com as superfícies aquecidas deste equipamento, pois o isolamento dos cabos poderá derreter provocando curto-circuito.
- Este equipamento não se destina a utilização externa, tais como jardins, rua, etc.

- A temperatura das superfícies acessíveis pode ser alta quando a churrasqueira estiver ligada.
- 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 churrasqueira for coberta ou estiver em contato com material inflamável, incluindo cortinas, tapeçarias, paredes e materiais semelhantes, durante sua operação. Não colocar nada sobre a mesma durante sua operação.
- Para desligar a churrasqueira, desligue o interruptor de comando, e então, desligue o disjuntor.
- Limpar a churrasqueira regularmente já que a gordura pode se acumular e causar um incêndio. Certificar-se de que este equipamento não está perto de cortinas, tapeçarias ou outros materiais inflamáveis.
- Não limpar com esponjas de metal. Pequenos pedaços de metal podem se soltar e entrar em contato com peças elétricas, oferecendo o risco de choque elétrico.
- Para evitar queimaduras, sempre usar os botões para operar a churrasqueira. Utilize sempre luvas para alta temperatura para a manipulação dos alimentos.
- 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. Sempre deixar a churrasqueira esfriar antes de limpá-la.
- Nunca utilize jatos d'água diretamente sobre o equipamento.
- Para não perder a garantia e para evitar problemas técnicos, não consertar a churrasqueira em casa. 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

GALERIAS DOS ESPETOS

TUCHOS ROTATIVOS
DOS ESPETOS



MÓDULO ESQUERDO

CAIXA DE
FOGO

MÓDULO DIREITO

RODÍZIOS C/
TRAVAS

8. 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 a embalagem esteja intacta, pois caso contrário algum componente poderá estar danificado.



Atenção!

Não Tombar, Não pisar sobre a caixa.

Proteger de pancadas para evitar avarias.

Observe na página 06, o peso do modelo da sua Churrasqueira para utilizar equipamento adequado ao transporte.

9. Retirando a Embalagem

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

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 OS GRAMPOS
E DESMONTE A CAIXA



Importante!

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

10. Componentes

Não retire as películas protetoras até a churrasqueira estar completamente instalada.



PARAFUSOS DE FIXAÇÃO

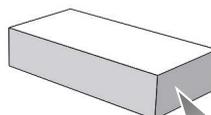
MÓDULO LATERAL DIREITO
(vista traseira)

MÓDULO LATERAL ESQUERDO
(vista traseira)



MÓDULO CAIXA DE FOGO

*** Nos modelos JBG-25 e JBG-44, que possuem um único módulo e não tem caixa de fogo separada, a colocação dos tijolos refratários é da mesma forma.



PARAFUSOS DE FIXAÇÃO DOS MÓDULOS

TIJOLOS REFRAATÓRIOS

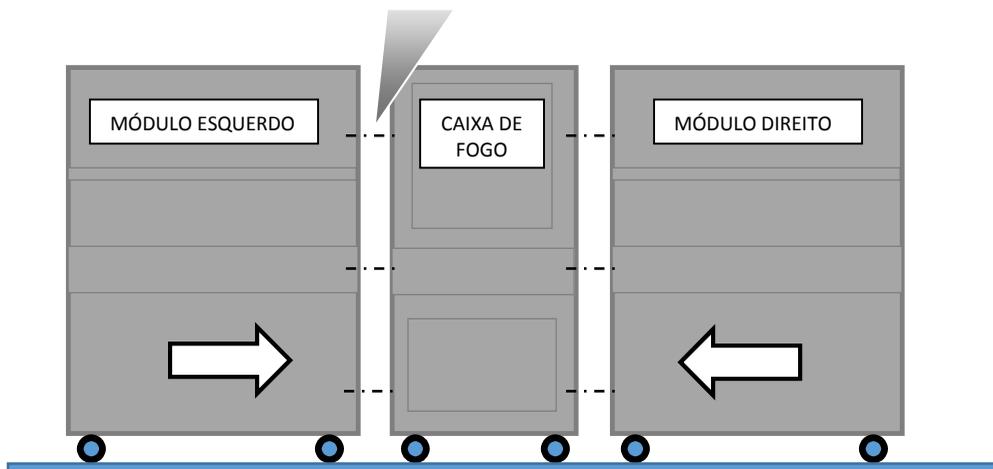
Não retire as películas protetoras das superfícies de inox durante a montagem da Churrasqueira.

As películas devem ser mantidas até a Churrasqueira estar totalmente montada e instalada para proteção contra riscos.

11. Montagem da Churrasqueira (Modelos TFB)

Faça a montagem da churrasqueira unindo os MÓDULOS: DIREITO e ESQUERDO, fixando entre eles a CAIXA DE FOGO.

FIXAÇÕES



FIXAÇÕES NA PARTE INFERIOR



FAÇA A FIXAÇÃO UTILIZANDO CHAVES DE BOCA 9/16"



FIXAÇÕES NA PARTE SUPERIOR



Ao montar os Módulos, na parte de trás que já estará com os tijolos, ficará o espaço para colocar posteriormente os últimos tijolos e completar o isolamento.

12. Colocação dos Tijolos Refratários

Os tijolos refratários preferencialmente devem ser colocados após a churrasqueira estar devidamente posicionada no local onde irá operar.

Retirar os calços somente no momento em que for colocar os tijolos.



CALÇOS



Tijolos do fundo da churrasqueira

Coloque os tijolos encaixando sem deixar frestas de forma que o isolamento fique bem fechado.



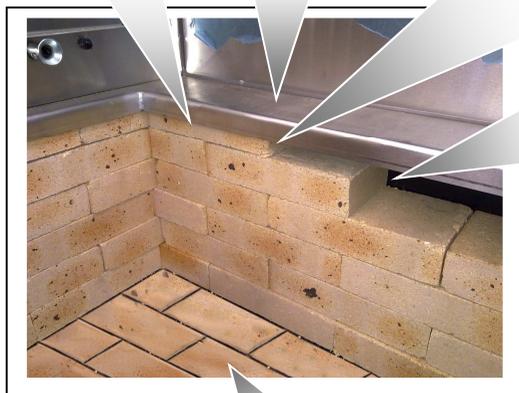
Inicie a colocação dos tijolos a partir da parede traseira do tanque , onde os mesmos já estão colocados.



Os calços somente podem ser retirados a medida em que forem sendo colados os tijolos.

ÚLTIMA CAMADA DE
TIJOLOS

Aba superior



Para fechar o isolamento, primeiramente coloque os tijolos da última camada superior encaixando por baixo da aba do tanque.

Em seguida coloque os tijolos da penúltima camada, de forma que os tijolos irão calçar a aba superior por baixo.

Coloque os tijolos no fundo do tanque certificando-se que fiquem bem encaixados e sem espaço entre eles..

13. Instalação elétrica

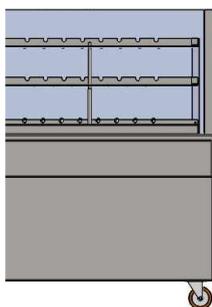
Para realizar a instalação elétrica, deve ser prevista uma tomada de ligação à rede de alimentação.

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

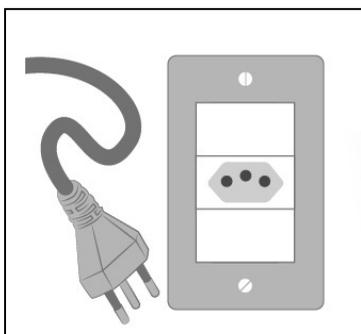
Estes componentes (Disjuntor e Conector) não acompanham o Equipamento.



DISJUNTOR 2 A



O cabo de ligação elétrica deverá ficar a uma distância da tomada de energia de forma que não fique esticado.



Utilize uma tomada de energia exclusivamente para ligar a Churrasqueira.



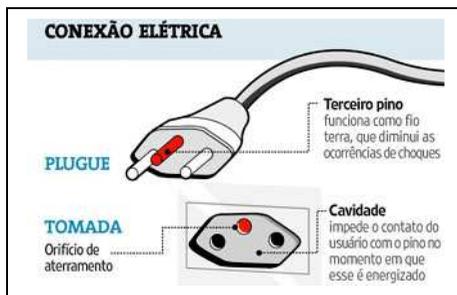
Prever tubulação resistente ao calor



ATENÇÃO!

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

*Use uma extensão de rede específica para a Churrasqueira.
Conecte o cabo diretamente a esta rede, sem o uso de adaptadores.*



Antes de conectar na alimentação elétrica, verifique se a Tensão da sua rede elétrica é a mesma da Churrasqueira.



CUIDADO!

Ao ligar a Churrasqueira o sistema de acionamento entra em funcionamento, com engrenagens e correntes que podem prender e prensar causando ferimentos graves. Tome precauções para sua proteção e mantenha as portas de acesso ao mecanismo fechadas.



14. Ligação Equipotencial

A equipotencialização reduz a diferença de potencial elétrico entre dois ou mais corpos condutores de electricidade.

É usada para proteção elétrica de equipamentos e principalmente de pessoas, evitando que, em caso de uma falha em um equipamento elétrico ele não venha a causar choque elétrico em um indivíduo que inadvertidamente toque-o, pois o condutor de equipotencialização, "escoa" tensão que haveria na carcaça do equipamento onde a falta ocorreu, na forma de corrente elétrica para a terra, criando um sistema único de aterramento.

Desta forma a diferença de potencial entre a pessoa e a parte energizada do equipamento estará dentro dos valores suportáveis para aquela condição.

Se a sua Churrasqueira for instalada próxima a outros equipamentos elétricos faça a ligação deste Equipotencial para sua maior segurança.

Conexão para ligação
EQUIPOTENCIAL



IMPORTANTE!

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

15. Preparação para operação

Certifique-se que os espetos sejam perfeitamente encaixados nos tuchos e nos apoios frontais: superior e inferior.

IMPORTANTE!

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

Faça isto manualmente.

Não utilize objetos pontiagudos que possam provocar marcas nas chapas de aço.

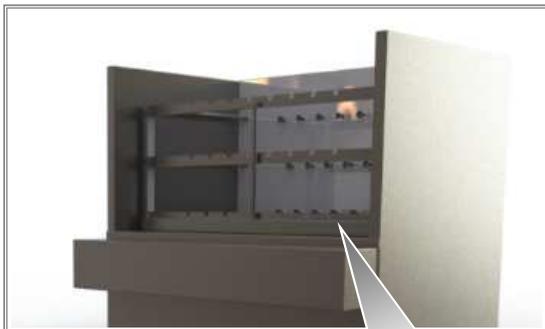


Retire todas as amarrações de segurança utilizadas para o transporte.

APOIO FRONTAL

Faça uma checagem das fixações dos braços laterais e apoios frontais para certificar-se que os mesmos estejam firmemente apertados.

16. Limpeza Inicial



Faça uma limpeza cuidadosa em sua Churrasqueira para retirar todos os resíduos metálicos ou outros, resultantes da fabricação e montagem.

Limpe todos os componentes externos e as superfícies das Churrasqueira.

Para fazer a limpeza utilize uma esponja com água e sabão neutro.



Atenção!

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

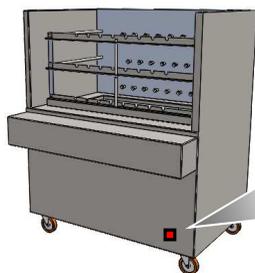
Não utilize água corrente ou jatos de água para lavar, pois a água sob pressão se infiltrará nos componentes do acionamento, na estrutura e nos tijolos, o que irá danificá-los.



Cuidado!

Proteger o motor de respingos ou jatos de água, pois se isto ocorrer, irá queimá-lo.

17. Comandos

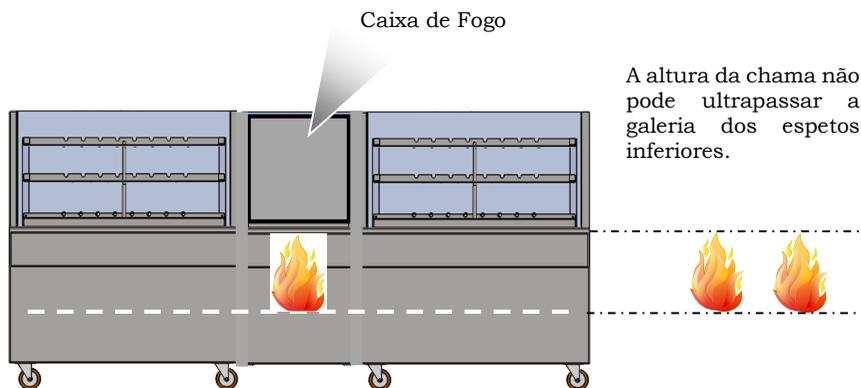


**ACIONA O GIRO
DOS ESPETOS**

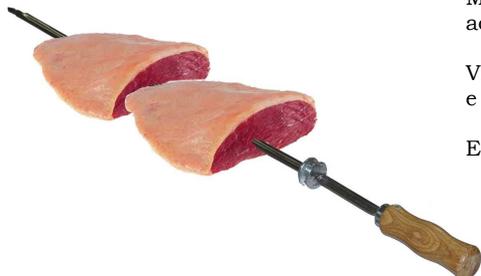
18. Operação

Acenda o carvão.

Se o modelo da sua Churrasqueira possui o módulo caixa de fogo, faça o fogo no mesmo para a obtenção de brasas. Após isto espalhe as brasas de maneira uniforme no fundo da Churrasqueira.



Não utilize lenha! Apenas carvão vegetal



Após alguns minutos coloque os espetos com as carnes.

Mantenha-os por alguns instantes sem acionar o movimento de giro.

Vire o espeto, deixe mais alguns instantes, e a carne irá desidratar e aderir ao espeto.

Em seguida acione o movimento de giro.



Cuidado!

Durante o processo as superfícies da churrasqueira ficarão aquecidas.

Tome precauções ao manipular para evitar queimaduras.



Cuidado!

Não utilize lenha. Apenas carvão.

Esteja atento para que não ocorra excesso de fogo.



Mantenha as portas traseiras de inspeção fechadas, principalmente quando a Churrasqueira estiver em funcionamento.

Mecanismo de acionamento com engrenagens e correntes que podem prender ou prensar causando ferimentos graves.

Quando em funcionamento, peças com movimento rotativo.

Não aproxime objetos que possam prender.

19. Manutenção

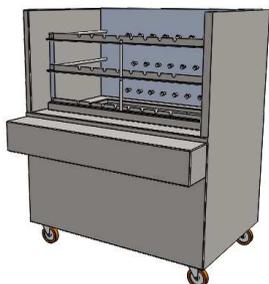
Esta Churrasqueira - **TOMASI** foi desenvolvida para operar com segurança, eficiência e longa vida útil.

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



Atenção!

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



Após a utilização da sua churrasqueira, aguarde o tempo para resfriamento e em seguida limpe os componentes para evitar a proliferação de bactérias.

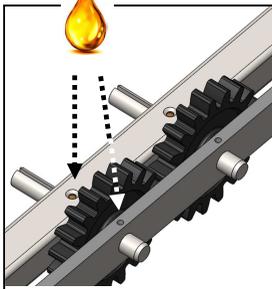
Periodicamente deve ser feita uma verificação nas fixações e reapertos de parafusos se necessário.

A cada 15 dias faça a lubrificação nas engrenagens e correntes de transmissão com óleo SAE 90.

Pontos de Lubrificação



Óleo SAE 90



20. Limpeza Geral

Mantenha a sua Churrasqueira sempre limpa, para evitar o acúmulo de bactérias, que pode gerar contaminação nos alimentos.

☐ 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 jatos de água para limpar, pois a água irá infiltrar-se nos mecanismos de acionamento, na estrutura e nos tijolos danificando-os.



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 enxágue 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.



Não lave o piso com mangueira sob a churrasqueira nas proximidades do motor. Se houver respingos de água no motor, isto irá queimá-lo

21. Possíveis Avarias e Soluções

AVARIA	CAUSA	SOLUÇÃO
Espetos não giram	Falta de alimentação elétrica	Verifique se os conectores de alimentação elétrica estão corretamente ligados. Verifique se a tomada de energia elétrica está em perfeitas condições.
	Cabo rompido	Verifique se o cabo de alimentação elétrica não está rompido. Se isto ocorrer, o mesmo deverá ser substituído. Não faça emendas.
	Comando danificado	Se a churrasqueira ligar mas não acionar o motoredutor, o comando pode estar danificado. Neste caso entre em contato com nossa assistência Técnica.
	Motoredutor não está acionando os espetos	Entre em contato com nossa Assistência Técnica.
	Motor Queimado	Entre em contato com nossa Assistência Técnica.
Espetos giram com avanço irregular	Desgaste nas engrenagens	Verifique o estado das engrenagens. Após longo tempo de utilização poderá haver desgaste e as mesmas terão que ser substituídas.
	Carne mal fixada no espeto	Siga o procedimento indicado na página 24, para a carne aderir firmemente ao espeto.

Para soluções de avarias não descritas aqui ou não solucionadas, entre em contato com nosso

Serviço de Atendimento ao Cliente

SAC - Fone: (+54) 3213-8007

22. *Garantia*

A **MAX INDÚSTRIA METALÚRGICA LTDA.** Assegura aos proprietários de seus produtos, (03) três meses de garantia legal, mais (09) nove 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, 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[®]

*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

SAC - Fone: (+54) 3213-8007

Edição - Dezembro / 2015