



# ***Tomasí***<sup>®</sup>

*Equipamentos Para Alimentação  
e Refrigeração*

**BALCÃO DE SERVIÇO**  
**BSI-1600**  
**BSI-2000**  
**BSI-2000GE**  
**BSI-1760-C**  
**GELADEIRA P/ BEBIDAS**  
**GBI-04**



***Manual de Instruções***

Edição – ABRIL / 2021

## 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>	08
6.	<i>Medidas Importantes de Segurança</i>	09
7.	<i>Identificação - Balcão de Serviço</i>	12
8.	<i>Identificação - Geladeira p/ Bebidas</i>	13
9.	<i>Inspeção de Recebimento</i>	14
10.	<i>Retirando a Embalagem</i>	15
11.	<i>Instalação</i>	16
12.	<i>Ligação Elétrica</i>	19
13.	<i>Limpeza Inicial</i>	21
14.	<i>Comandos - Balcão de Serviço</i>	22
15.	<i>Comandos - Geladeira</i>	23
16.	<i>Controlador Digital</i>	24
17.	<i>Cuidados no Funcionamento</i>	24
18.	<i>Limpeza</i>	28
19.	<i>Manutenção</i>	29
20.	<i>Possíveis Avarias e Soluções</i>	30
21.	<i>Garantia</i>	31



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 deste produto.

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

## 2. Apresentação

Os Balcões de Serviço e Geladeiras p/ bebidas **TOMASI** foram desenvolvidos para armazenar alimentos refrigerados, em instalações de Hotéis, Restaurantes e Lanchonetes.

Indicados para bebidas, frios, produtos frescos em geral, exceto produtos congelados.

Seu revestimento interno é com chapas de aço galvanizado. Sob pedido pode ser revestido internamente com chapas de alumínio ou de aço inox.

### Características de Construção

- Revestimento externo em aço inox 430
- Coletor de água proveniente do degelo;
- Pés ajustáveis para facilitar o nivelamento;
- Controlador de refrigeração eletrônico programável.



REFRIGERADOR		
MODELO:		
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 Tomas Equipamentos para Alimentação e Refrigeração Indústria Brasileira		



### IMPORTANTE:

*Ao receber o seu Balcão observe as características indicadas na placa de identificação para proceder à instalação adequada.*

### 3. Modelos

#### BALCÕES DE SERVIÇO



#### GELADEIRAS P/ BEBIDAS



## 4. Características Técnicas

Os Balcões BSI estão disponíveis em três modelos.

MODELO	COMP.	PROF.	ALTURA	CAPAC.	TEMPERATURA DE TRABALHO	MOTOR
BSI-1600	1,60 m	0,70 m	0,90 m	0,28 m <sup>3</sup>	0°C - 7°C	1/4CV
BSI-2000	2,00 m	0,70 m	0,90 m	0,39 m <sup>3</sup>	0°C - 7°C	1/4CV
BSI-2000GE	2,00 m	0,98 m	0,90 m	0,68 m <sup>3</sup>	0°C - 7°C	1/2CV
BSI-1760C	1,76 m	0,70 m	1,40 m	0.30 m <sup>3</sup> +10 cubas GN 1/3	0°C - 7°C	1/2CV

MODELO	TENSÃO	CORRENTE	POTENCIA	GRAU PROTEÇÃO	CLASSE CONSTRUÇ.
BSI-1600	127V ou 220V	5,0A / 2,5A	506 W	IPX4	Classe I
BSI-2000	127V ou 220V	6,7A / 3,4A	530 W	IPX4	Classe I
BSI-2000GE	127V ou 220V	6,7A / 3,4A	530 W	IPX4	Classe I
BSI-1760C	127V ou 220V	6,7A / 3,4A	530 W	IPX4	Classe I

DIMENSÕES EMBALAGEM	COMPRIM.	PROF.	ALTURA
BSI-1600	1,70 m	0,80 m	1,00 m
BSI-2000	2,10 m	0,80 m	1,00 m
BSI-1760C	1,86 m	0,80 m	1,50 m
BSI-2000GE	2,11 m	1,15 m	0,98 m

Os As Geladeiras para bebidas GBI estão disponíveis em dois modelos.

MODELO	COMP.	PROF.	ALTURA	CAPACID.	TEMPERATURA DE TRABALHO	MOTOR
GBI-04	1,20 m	0,65 m	1,90 m	350 garrafas	0°C - 5°C	1/2CV
GBI-06	1,90 m	0,65 m	1,90 m	600 garrafas	0°C - 5°C	1/2CV

MODELO	TENSÃO	CORRENTE	POTENCIA	GRAU PROTEÇÃO	CLASSE CONSTRUÇÃO
GBI-04	127V ou 220V	5,0A / 2,5A	506 W	IPX4	Classe I
GBI-06	127V ou 220V	6,7A / 3,4A	530 W	IPX4	Classe I

DIMENSÕES EMBALAGEM	COMPRIM.	PROF.	ALTURA
GBI-04	1,30 m	0,75 m	2,00 m
GBI-06	2,00 m	0,75 m	2,00 m



**PRODUTO  
CERTIFICADO**

## 5. Equipamentos de Proteção - EPI

---

Alguns cuidados são necessários para o manuseio e operação do seu Balcão de Serviço para assegurar a segurança do operador.



### ☐ Avental

Utilize ao operar o equipamento. O avental também protege o corpo do operador e suas roupas.



### ☐ Óculos de Proteção

Utilize ao higienizar o equipamento, para proteger seus olhos de possíveis respingos de material de limpeza.



### ☐ Máscara de Proteção

Utilize ao higienizar o equipamento.



### ☐ Luvas de Látex

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



## 6. *Medidas importantes de Segurança*

---

- Este equipamento utiliza para o seu funcionamento uma unidade refrigeradora, **NÃO PODE** operar sem aterramento adequado e rede de alimentação elétrica com capacidade acima da especificada na página 07 deste manual, quanto ao seu consumo de energia elétrica.
- 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 da refrigeração, 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 este equipamento 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 este equipamento ou seu cabo de alimentação elétrica em contato com água ou outros líquidos.
- Este equipamento foi projetado para ser utilizado exclusivamente para a conservação de alimentos.

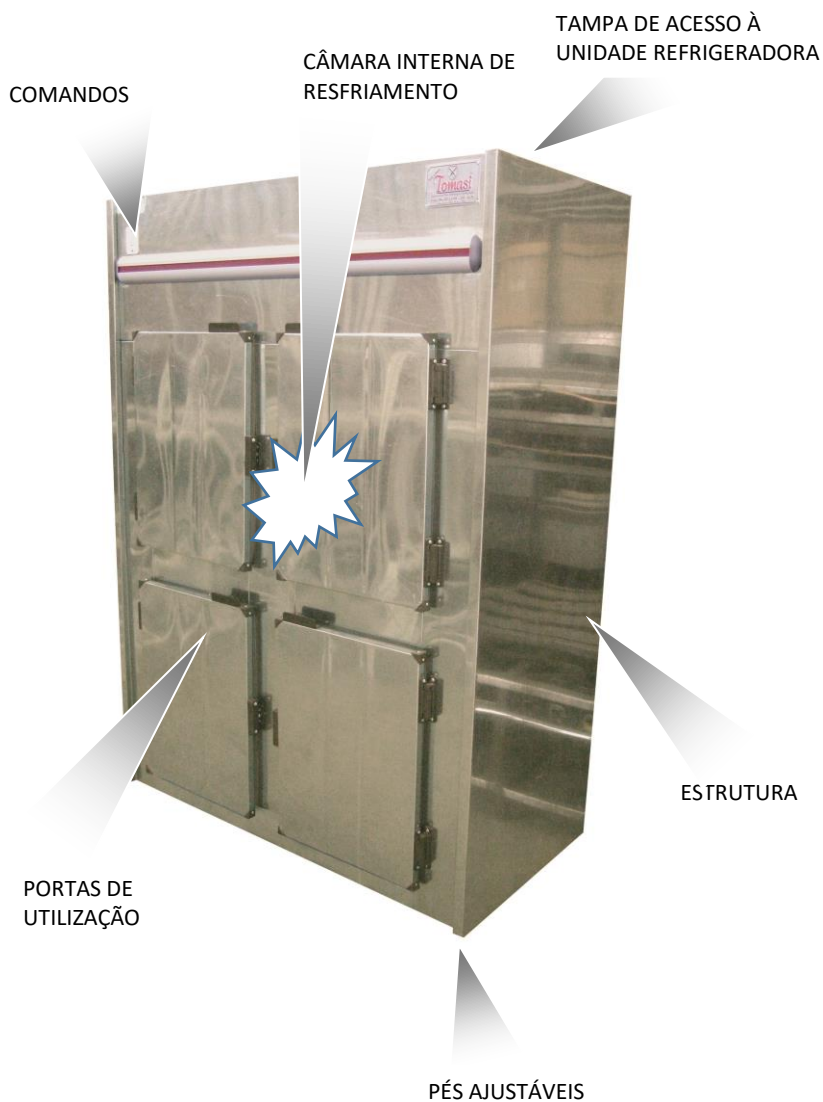
- Sempre supervisionar a manipulação do equipamento e prestar atenção especial quando crianças estiverem por perto.
- Deixar um espaço livre de, 10 a 15 cm ao redor do equipamento, e na posição dos orifícios para a entrada de ar e retirada de calor, deixar um espaço mínimo de 25 cm para a renovação de ar. Instalar o equipamento sobre uma superfície seca e horizontal.
- Desconectar o plugue da tomada elétrica quando não estiver em uso e antes de efetuar a limpeza. Desligar sempre o Balcão de serviço antes de retirar ou colocar qualquer peça removível. Tomar cuidado especial com a unidade refrigeradora quando em funcionamento que, possui hélice rotativa.
- 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, ou ficarem em contato com superfícies aquecidas, pois o isolamento dos cabos poderá derreter provocando curto circuitos.
- Se o circuito elétrico estiver sobrecarregado com outros aparelhos, este equipamento pode não funcionar apropriadamente. Deve ser conectado a um circuito elétrico separado, ou seja: uma tomada de energia elétrica exclusiva para este equipamento.
- Não usar em locais descobertos.
- Este equipamento não se destina a utilização externa, tais como jardins, rua, etc.

- 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 este equipamento for coberto ou estiver em contato com material inflamável, incluindo cortinas, tapeçarias, paredes e materiais semelhantes, durante sua operação.
- Para desligar o equipamento desligue o interruptor de comando, e então, desligue o disjuntor.
- Limpar o equipamento regularmente já que os resíduos de alimentos perecíveis acumulados podem causar proliferação de bactérias.
- 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 contaminação dos alimentos, utilizar sempre luvas para a manipulação.
- 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 desligar o equipamento antes de limpá-lo.
- Nunca utilize jatos d'água diretamente sobre o equipamento.
- Para não perder a garantia e para evitar problemas técnicos, não consertar o equipamento 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.



## 8. Identificação - GELADEIRA P/ BEBIDAS

---



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



### **ATENÇÃO!**

*Para transportar o seu equipamento suspenda apoiando na parte inferior tomando o cuidado para não tombar. Utilize Empilhadeira.*



### **Cuidado! Não Tombar**

*Não submeta a embalagem a pancadas ou situações severas para não danificar a estrutura, as superfícies externas ou os componentes do seu equipamento.*

## 10. Retirando a Embalagem

---

Desmonte a embalagem cuidadosamente para não danificar as superfícies e a estrutura do equipamento.

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, A PROTEÇÃO DE PAPELÃO, E DESMONTE O ENGRADADO



### ***Importante!***

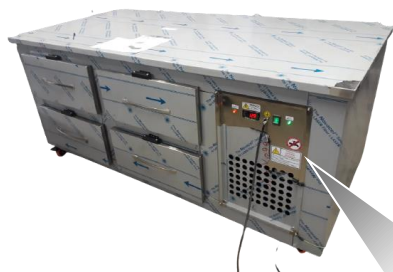
***Providencie um destino seguro aos materiais da embalagem, e tome precauções para preservar o meio ambiente.***

## 11. Instalação



**Cuidado!  
Não Tombar**

***Este equipamento utiliza unidade refrigeradora com gás refrigerante em estado líquido. Não tombar ou inclinar acima de 15 graus***



### POSICIONAMENTO DO BALCÃO

SERPENTINA

ENTRADA DE AR

UNIDADE REFRIGERADORA

SAÍDA DE AR

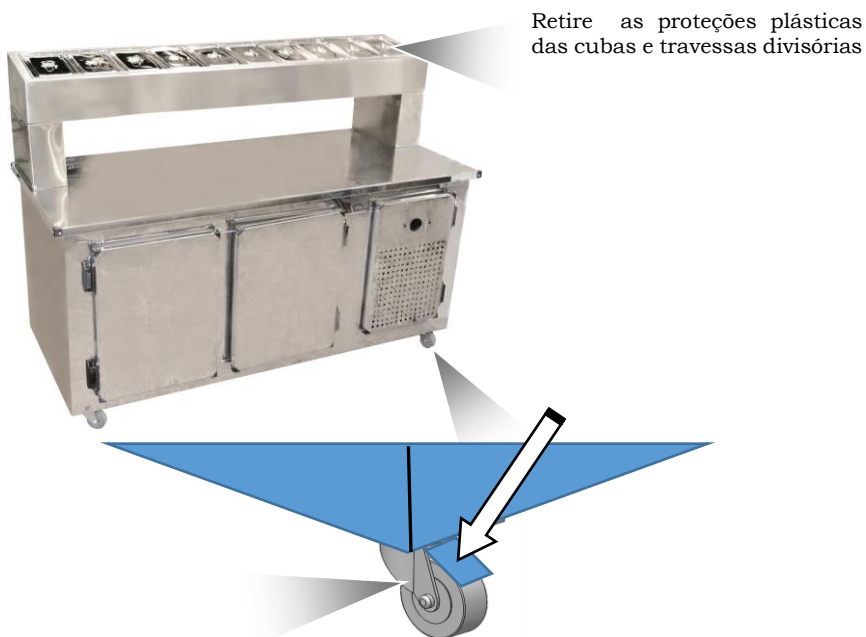
Ao instalar o Balcão observe a distância mínima de 25 cm de espaço livre nas aberturas para renovação de ar.

Após posicionar devidamente no local, regule a altura dos pés para que o balcão seja nivelado a apoiado firmemente ao piso.





## **BALCÃO BSI 1760-C**

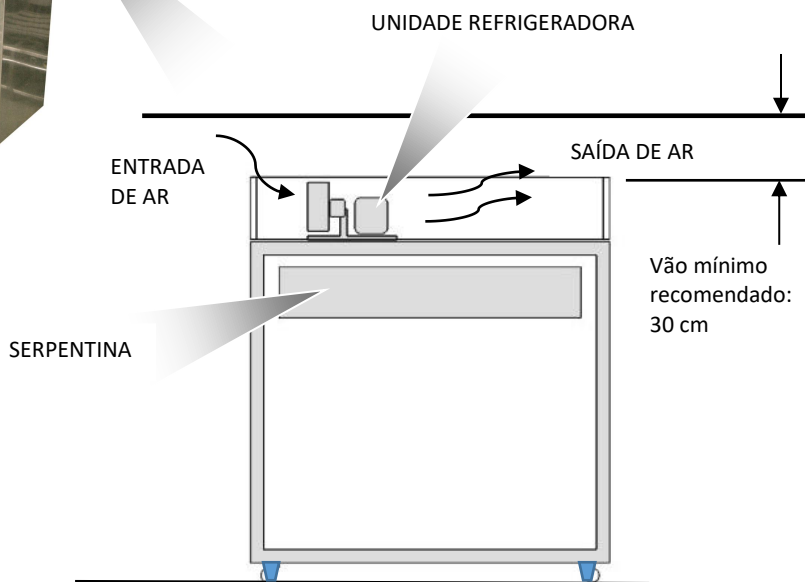


Após posicionar devidamente no local, acione as travas dos rodízios giratórios. Desta forma o Balcão Condimentador se manterá posicionado no local desejado.

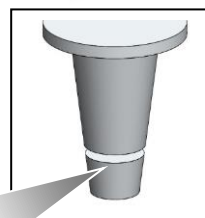
## POSICIONAMENTO DA GELADEIRA



Ao instalar a geladeira observe a distância mínima recomendada, de 30 cm de espaço livre entre o limite superior e o teto para a livre renovação de ar.



Após posicionar devidamente no local, regule a altura dos pés para que a geladeira seja nivelada e apoiada firmemente ao piso.



## 12. Ligação Elétrica



***Antes de conectar na alimentação elétrica, verifique se a Tensão da sua rede elétrica é a mesma do Balcão de Serviço.***

***A tensão do equipamento consta na etiqueta fixada ao 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.



Tensão:  
127V ou 220V



Utilize um disjuntor conforme a tabela de corrente elétrica indicada na página 06.

**IMPORTANTE!**

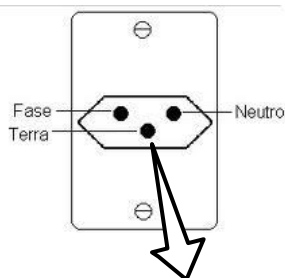
*Os fios do cabo de alimentação elétrica estão posicionados no plugue conforme norma de polarização da rede.*

**FASE, NEUTRO e TERRA**

*Certifique-se que a rede de alimentação esteja com os fios devidamente polarizados.*

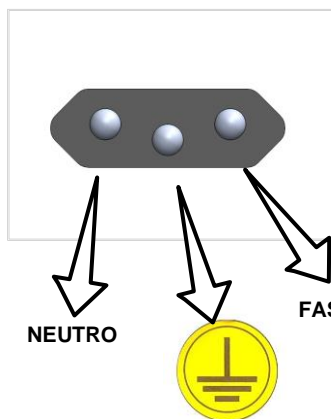


**TOMADA**



**PINO CENTRAL = TERRA**

**PLUGUE**



**ATENÇÃO!**

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

*Use uma tomada específica para este equipamento.*

*Conecte o cabo diretamente na tomada, sem o uso de adaptadores ou extensões.*

*Certifique-se que a rede de alimentação suporte a carga de energia consumida por este equipamento.*



## 12. Preparação para operação

---



Antes de colocar em funcionamento o seu equipamento, retire a película protetora que cobre as superfícies de aço inox.

## 13. Limpeza Inicial

---



Faça uma limpeza geral:  
Interna e Externa

Limpe as fendas e superfícies de contato das borrachas de vedação das portas.

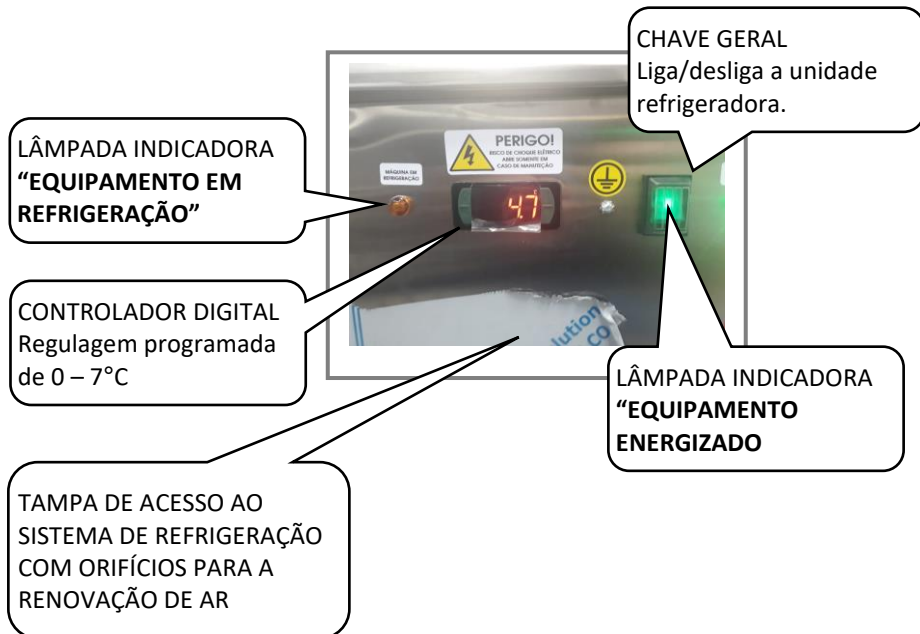


Na parte interna limpe cuidadosamente para retirar todos os resíduos de fabricação.

## 14. Comandos - Balcão de Serviço

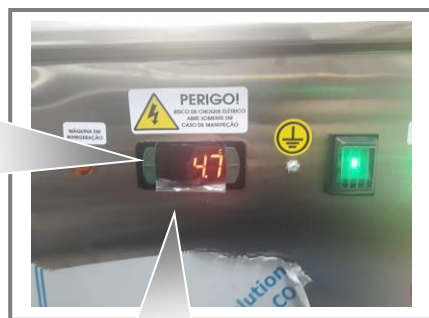
Este Balcão de serviço, funciona de forma simples.

Para iniciar a sua utilização, o mesmo deve ser ligado e, após isto aguardar aproximadamente 30 minutos, que é o tempo de estabilização da temperatura interna de refrigeração.



O controlador digital é pré-regulado na fábrica, sendo ajustado para a temperatura ideal de funcionamento conforme pág. 23/24. Sua programação é bloqueada por segurança para garantir o funcionamento correto.

Se houver necessidade de alterar esta regulagem entre em contato com nossa Assistência Técnica.



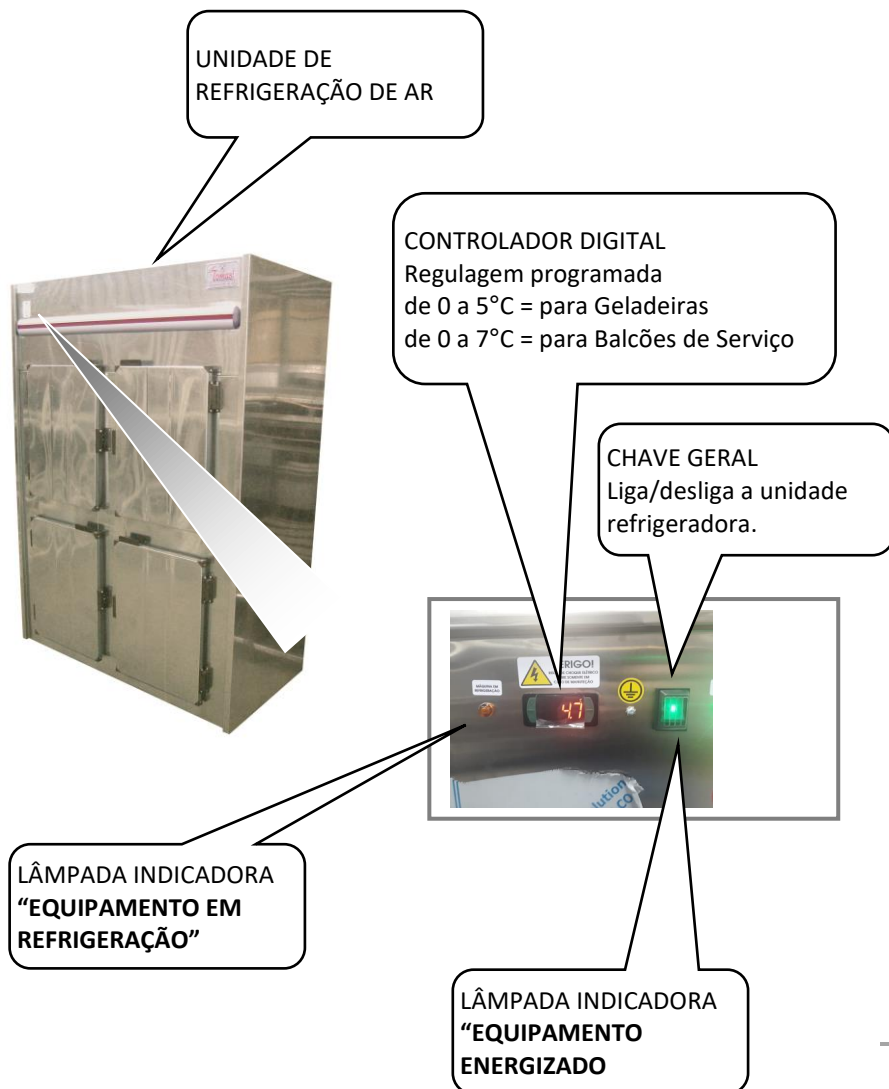
**ATENÇÃO! Alterações na programação deste controlador podem comprometer o funcionamento e durabilidade da Unidade Refrigeradora.**

Leia com atenção e siga as instruções preventivas de segurança, indicadas nos avisos fixados nesta tampa.

## 15. Comandos - Geladeiras

A geladeira funciona de forma semelhante ao Balcão de serviço.

Para iniciar a sua utilização, ligar e, aguardar aproximadamente 30 minutos, que é o tempo de estabilização da temperatura interna de refrigeração.



## 16. Controlador Digital

---

Controlador digital pré-regulado na fábrica.

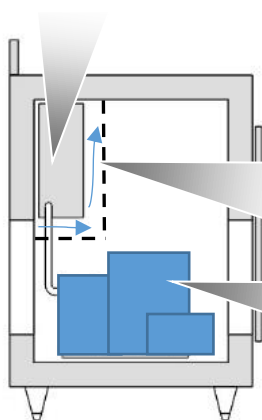
A regulação padrão é de 0 a 7°C para os modelos BSI, e de 0 a 5°C para os modelos GBI com degelo programado a cada 20 horas de trabalho.

Estes parâmetros normalmente atendem à necessidade de se manter em resfriamento a maioria dos produtos indicados para conservação neste equipamento.

## 17. Cuidados no funcionamento

---

SERPENTINA



Para que o seu equipamento possa operar com o melhor rendimento mantenha sempre um espaço livre mínimo de 10 cm entre a serpentina de refrigeração e os produtos. Desta maneira o ar refrigerado irá circular de forma equilibrada no interior da câmara.

Espaço livre para circulação de ar Refrigerado.

Procure deixar um pequeno Espaço livre entre os produtos para o melhor aproveitamento da refrigeração.





**Importante!**

***Ao ligar o seu equipamento pela primeira vez, mantenha as portas por algum tempo abertas para dissipar os odores dos produtos de fabricação.***

A cada 15 dias e deve ser feita a limpeza do evaporador da Unidade refrigeradora.

Mantenha livre o acesso às aberturas frontais para a retirada do calor interno gabinete onde está localizada a unidade de refrigeração



Da mesma forma mantenha livre o acesso às aberturas traseiras para a entrada e renovação de ar no gabinete.

Certifique-se que as portas sejam mantidas bem fechadas.

Perda de ar refrigerado pelas mesmas poderá comprometer o rendimento do equipamento e ocasionar a deterioração dos alimentos.



Fechos de pressão das portas

## Fechos de pressão das portas



Nunca obstrua os orifícios de saída de ar refrigerado no evaporador.

Observe a distância necessária para o bom rendimento.

Espaços para circulação de ar refrigerado

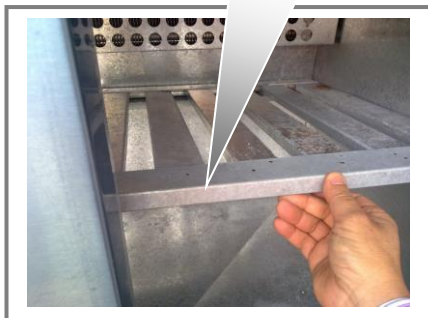
Na parte interior da câmara. Junto à porta direita, está localizado o sensor de temperatura do controlador eletrônico.



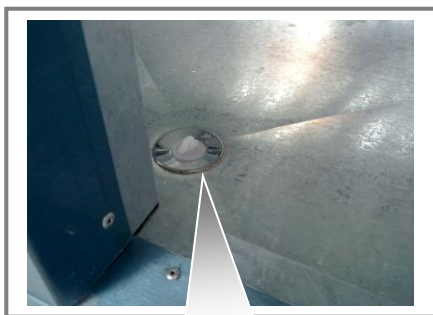
Este sensor não pode ser submetido a situações de isolamento térmico, pois se isto ocorrer, a leitura de temperatura interna da câmara não poderá ser monitorada corretamente e irá prejudicar o funcionamento do sistema de refrigeração.

Sensor do controle de temperatura

Levantar a prateleira para retirar



As prateleiras intermediárias do balcão são removíveis para permitir a colocação de diversos tamanhos de embalagens no interior da câmara.



Dreno

Este equipamento possui um dreno para facilitar a limpeza interna e retirada de resíduos.

Após a limpeza mantenha-o fechado.

Unidade Refrigeradora



\*\*\* Pode ser encanada a saída deste dreno para tubulação específica de saída de água.

Nos modelos de geladeiras, a Unidade refrigeradora, localizada na parte superior deve ser inspecionada a cada 15 dias e deve ser feita a limpeza do evaporador.



### **Atenção!**

*Para que o seu equipamento tenha um bom desempenho e durabilidade, é necessário que o processo de degelo ocorra sistematicamente conforme programado na fábrica. Certifique-se que a programação do controlador eletrônico seja mantida desta forma.*

## 18. Limpeza



### **ATENÇÃO!**

*Desligue e desconecte da rede de energia elétrica antes de iniciar os procedimentos de limpeza.*



### **Cuidado!**

*Nunca use jatos de água para limpar o seu Equipamento. Pois a água sob pressão irá se infiltrar na estrutura ficando retida e danificando, provocando danos nos componentes elétricos.*

É muito importante que o seu Balcão de serviço seja mantido sempre limpo, 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 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.*

## 19. Manutenção

---

Este equipamento - **TOMASI** foi desenvolvido 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.

Semanalmente faça uma limpeza geral no seu balcão.

Isto irá mantê-lo em melhores condições e assegurar maior durabilidade e desempenho.



### ***Atenção!***

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



***Evite o acúmulo de resíduos no interior da câmara para não ocorrer proliferação de bactérias.***



***Mantenha o dreno fechado após cada procedimento de limpeza.***

## 20. Possíveis Avarias e Soluções

---

AVARIA	CAUSA	SOLUÇÃO
Não liga	Falta de alimentação elétrica	Verifique se o cabo de alimentação elétrica está corretamente ligado.
Não refrigera	Ajuste incorreto da temperatura	Verifique a ajuste corretamente o controlador
Não liga a unidade refrigeradora	Sensor da temperatura em contato com algum produto muito resfriado	Verifique e corrija.
Não desliga a unidade refrigeradora	Ajuste incorreto da temperatura	Verifique a ajuste corretamente o controlador
Não refrigera o suficiente os produtos	Ajuste incorreto da temperatura	Verifique a ajuste corretamente o controlador
Congela os produtos	Ajuste incorreto da temperatura	Verifique a ajuste corretamente o controlador

- Para procedimentos no Controlador Digital e na Unidade Refrigeradora consulte nossa Assistência Técnica.

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**

## 21. *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, 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: \_\_\_\_\_



### Observações

This image shows a blank sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and extend across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.



**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 - ABRIL / 2021