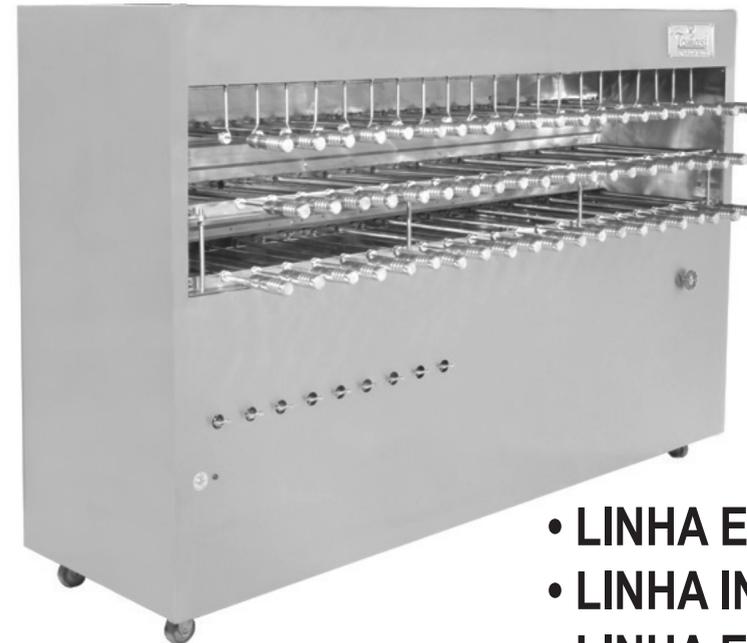




## MANUAL DE INSTRUÇÕES

# CHURRASQUEIRAS A GÁS



- LINHA EXPORTAÇÃO
- LINHA INDUSTRIAL
- LINHA ECONÔMICA



Fone: 0(xx)(54) 3213.8000 | Fax: 3213.8021  
www.tomasi.com.br  
max@tomasiequipamentos.com.br

**MAX Indústria Metalúrgica Ltda.**  
Rodovia BR 116, Km 153,2 - Nº 22.581 - Bairro São Leopoldo  
Caixa Postal 322 - 95080-050 - Caxias do Sul - RS

**Departamento Técnico • Caxias do Sul • RS**





# 1. CHURRASQUEIRAS A GÁS TOMASI

As churrasqueiras a gás Tomasi foram desenvolvidas para atender altos padrões de exigência nacional e internacional. Possuem acabamentos e acessórios diferenciados para melhor atender as necessidades de churrasqueiras, hotéis, restaurantes e lanchonetes.

Disponíveis em três versões, Linha Exportação, Linha Industrial e Linha Econômica, com capacidades variando de 7 a 80 espetos, as churrasqueiras a gás Tomasi proporcionam rapidez, comodidade e higiene no preparo do churrasco.

## 2. ÍNDICE

1. Churrasqueira a Gás Tomasi .....	04
2. Índice .....	04
3. Cuidados no Transporte .....	05
4. Recebimento .....	05
5. Desembalagem .....	05
6. Instalação .....	06
6.1. Circuito de Gás .....	06
6.1.1. Churrasqueiras Menores .....	07
6.1.2. Churrasqueiras Maiores .....	08
6.2. Parte Elétrica / Mecânica .....	10
6.3. Instalação do Reservatório de Água .....	10
6.3.1. Linha Econômica .....	10
6.3.2. Linha Industrial e Exportação .....	10
7. Limpeza e Manutenção Periódica .....	11
7.1. Circuito de Gás .....	11
7.2. Parte Mecânica .....	11
7.3. Parte Externa .....	11
7.4. Reservatório de Água .....	11
Termo de Garantia .....	12
Cupom de Garantia .....	13



1ª VIA DO PROPRIETÁRIO  
PREENCHER À MÁQUINA OU  
LETRA DE FORMA

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

ASSINATURA E CARIMBO



2ª VIA DO FABRICANTE  
PREENCHER À MÁQUINA OU  
LETRA DE FORMA

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

ASSINATURA E CARIMBO

NOME DO REVENDEDOR: \_\_\_\_\_  
ENDEREÇO: \_\_\_\_\_  
NOME DO VENDEDOR: \_\_\_\_\_ DATA NASC.: \_\_\_\_\_

## TERMO DE GARANTIA



Prazos de Garantia:

- Churrasqueiras Linha Econômica: 06 (seis) meses.
- Churrasqueiras Linha Exportação e Industrial: 01 (um) ano.

A Max Indústria Metalúrgica Ltda assegura aos proprietários de seus produtos, garantia contra qualquer defeito de fabricação que estes apresentarem durante o prazo

de garantia, contado a partir da data de aquisição pelo 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. Restringe sua responsabilidade à substituição de peças defeituosas, desde que a critério de seu técnico autorizado se constate a falha em condições normais de uso.

A mão-de-obra e a substituição da(s) peça(s) com defeito de fabricação, em uso normal dos produtos, serão gratuitas dentro do período 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 orientações e especificações da fábrica.

Excluem-se da garantia:

- Defeitos ocasionados por instalação inadequada;
- Desgaste natural de componentes, tais como queimadores, telas, placas cerâmicas, injetores, registros, válvulas e outros;
- Utilização inadequada;
- Efeitos de corrosão;
- Avarias no transporte, quedas e amassados;
- Casos fortuitos e de força maior.

Fica extinta a garantia:

- Pelo decurso do prazo de validade;
- Inobservância de qualquer uma das recomendações constantes deste TERMO DE GARANTIA;
- Quando não for enviada à fábrica a 2ª via do cumpom 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 venha a ser.

## 3. Cuidados no Transporte

A churrasqueira é um equipamento bastante pesado, por isso é importante o cuidado no manuseio do equipamento durante o transporte.

A carga e descarga da churrasqueira deve ser feita com o auxílio de uma empilhadeira, talha ou lança para evitar possíveis acidentes e danos ao produto.



## 4. Recebimento

A Tomasi recomenda expressamente uma inspeção no momento do recebimento da churrasqueira. Verifique possíveis avarias. Salientamos que caso seja detectada alguma avaria, esta deve ser observada no Conhecimento de Transporte no ato do recebimento e imediatamente comunicada à fábrica, sob pena de não serem reconhecidas pelo transportador após este ato. Compare também a quantidade de volumes enviada e recebida, bem como possíveis violações de embalagens.

## 5. Desembalagem

Com ferramenta própria, desmanchar cuidadosamente o engradado de madeira que envolve a churrasqueira. Verificar possíveis danos durante o transporte.

## 6. Instalação

Após retirar a churrasqueira da embalagem, posicione-a em local arejado e certifique-se que esteja nivelada. Procure deixar a parte de trás da máquina contra uma parede para não deixar as engrenagens expostas, evitando assim, possíveis acidentes.

### 6.1. Circuito de Gás

TABELA DE INFORMAÇÕES TÉCNICAS BÁSICAS

Modelo	Nº de Queimadores			Consumo gás hora (Kg)		
	GLP	Natural	Nafta	GLP	Natural	Nafta
CLL-07DG	04	04	04	1,00	1,00	1,60
CLL-09DG	04	04	04	1,00	1,00	1,60
CLL-11DG	05	06	06	1,25	1,50	2,40
CLL-13DG	06	06	06	1,50	1,50	2,40
CLL-15DG	07	08	08	1,75	2,00	3,20
CLL-11TG	04	04	04	1,00	1,00	1,60
CLL-14TG	04	04	04	1,00	1,00	1,60
CLL-17TG	05	06	06	1,25	1,50	2,40
CLL-20TG	06	06	06	1,50	1,50	2,40
CLL-23TG	07	08	08	1,75	2,00	3,20
CH-11DE*	05	06	06	1,25	1,50	2,40
CH-15DE*	07	08	08	1,75	2,00	3,20
CH-25DE*	11	12	12	2,75	3,00	4,80
CH-35DE*	15	16	16	3,75	4,00	6,40
CH-41DE*	18	18	18	4,50	4,50	7,20
CH-53DE*	23	24	24	5,75	6,00	9,60
CH-17TE*	05	06	06	1,25	1,50	2,40
CH-23TE*	07	08	08	1,75	2,00	3,20
CH-38TE*	11	12	12	2,75	3,00	4,80
CH-53TE*	15	16	16	3,75	4,00	6,40
CH-62TE*	18	18	18	4,50	4,50	7,20
CH-80TE*	23	24	24	5,75	6,00	9,60

\* Linha Exportação e Linha Industrial

## 7. LIMPEZA E MANUTENÇÃO PERIÓDICA

### 7.1. Circuito de gás

- Queimadores: o queimador está funcionando corretamente quando:
  - a) apresentar uma coloração rubra;
  - b) trabalhar sem ruído;
  - c) a queima de gás se realizar sem o recolhimento da chama.

Indicamos a seguir, eventuais soluções para corrigir o funcionamento incorreto dos queimadores:

- Verifique se a placa cerâmica está inteira; se estiver trincada deverá ser substituída. Ao substituir alguma placa cerâmica, não deixe de vedá-la inteiramente.
- Verifique se há alguma placa solta; ocorrendo a hipótese, deverá ser feita uma nova vedação.
- Verifique se a tela metálica está paralela à placa cerâmica pois ela não deverá encostar na placa; a correção deverá ser feita com o queimador aceso.
- Verifique se o injetor apresenta obstrução; ocorrendo a hipótese, deverá ser limpo mediante uma agulha própria para isso ou com jato de ar.
- Ocorrendo necessidade de substituição das tiras de vedação das placas cerâmicas, veja as instruções que acompanham as mesmas.

### 7.2. Parte Mecânica

- Lubrificar o redutor de 2 em 2 meses com óleo SAE 90,
- Lubrificar os pinos das engrenagens 2 vezes por mês com óleo SAE 90.

### 7.3. Parte Externa

- Conservar sempre limpo o aço inoxidável, para evitar uma possível oxidação devido ao contato com o calor e o sal.
- Usar polidor de metais a sua escolha para dar um aspecto polido a sua churrasqueira Tomasi.

### 7.4. Reservatório de água

- Trocar a água diariamente.

## Como ligar o circuito de gás (GLP/Natural/Nafta)

- 1 • Instale a churrasqueira conforme as instruções acima;
- 2 • Verifique possíveis vazamentos;
- 3 • Movimente um registro da churrasqueira para a posição ABERTO;
- 4 • Acenda os queimadores comandados pelo registro com o auxílio de um isqueiro tipo “magic click”;
- 5 • Verifique se todos os queimadores comandados pelo registro estão acesos;
- 6 • Abra os demais registros, um a um, seguindo os passos 3, 4 e 5 acima.

## 6.2. Parte Elétrica / Mecânica

A Churrasqueira a Gás Tomasi é dotada de um motor de 1/4 de HP. Para a ligação da parte elétrica verifique a voltagem da churrasqueira e compare com a rede local. Após, conecte a flecha à tomada da luz, certifique-se de que nada está obstruindo o funcionamento das engrenagens e ligue o interruptor frontal.

## 6.3. Instalação do Reservatório de Água

### 6.3.1. Linha Econômica

Encha a bandeja de inox com água antes de colocar a churrasqueira em funcionamento.

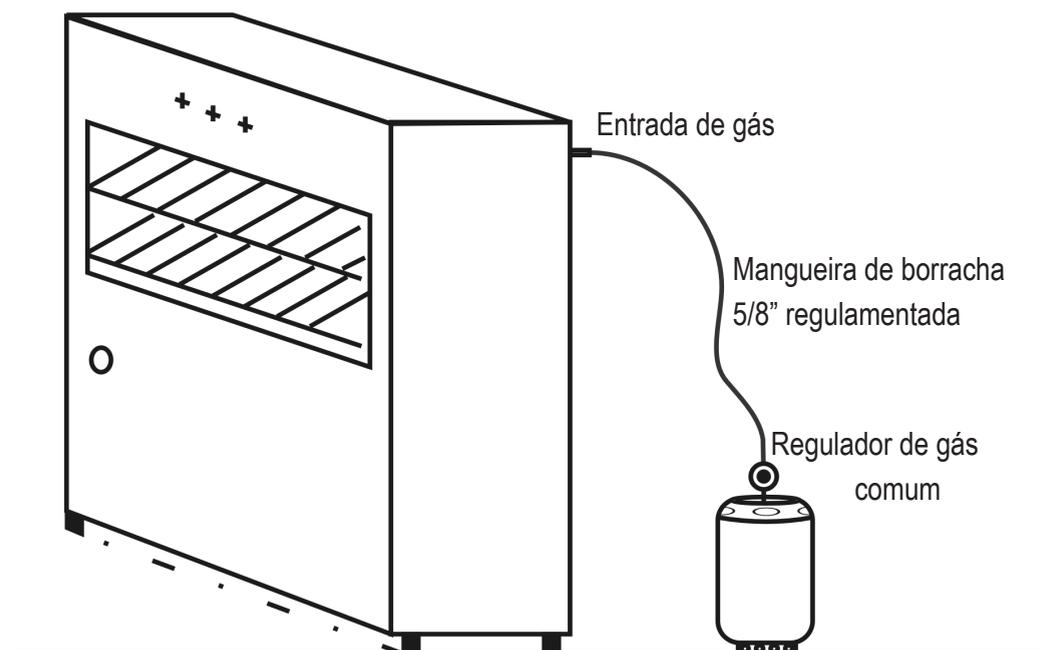
### 6.3.2. Linha Industrial e Exportação

Instale a entrada e saída de água do reservatório junto as conexões existentes no mesmo. Abasteça o reservatório enchendo-o com água até aproximadamente 10 cm do fundo.

## 6.1.1. Churrasqueiras Menores

- Linha Econômica (CLL) - Todos os modelos.
- Linha Industrial - CH-11DE, CH-15DE, CH-17TE, CH-23TE.

Nestes modelos, a churrasqueira a gás Tomasi vem provida de instalação pronta, bastando assim sua fixação na churrasqueira através da abraçadeira que acompanha a mangueira bem como do regulador de gás no botijão P-13.



Estas churrasqueiras também podem ser instaladas em botijões P-45, P-90, ou em gás encanado (natural ou nafta). Neste caso, leia as instruções para instalação no item 6.1.2 deste manual.

Após a ligação da churrasqueira ao circuito de gás, abra o registro que fica sobre o regulador e VERIFIQUE POSSÍVEIS VAZAMENTOS EM TODO CIRCUITO para evitar possíveis acidentes.

## Como ligar o circuito de gás

- 1 • Fixe a mangueira à churrasqueira através da abraçadeira que acompanha a mangueira;
- 2 • Conecte o regulador de gás no botijão;
- 3 • Verifique possíveis vazamentos;
- 4 • Abra o registro que fica sobre o regulador;
- 5 • Movimente um registro da churrasqueira para a posição ABERTO;
- 6 • Acenda os queimadores comandados pelo registro com a ajuda de um isqueiro tipo “magic click”;
- 7 • Verifique se todos os queimadores comandados pelo registro estão acesos;
- 8 • Abra os demais registros, um a um, seguindo os passos 5, 6 e 7 acima.

### 6.1.2. Churrasqueiras Maiores

- Linha Industrial - Demais modelos.
- Linha Exportação - Todos os modelos.

Nestes modelos a instalação deverá ser feita levando-se em consideração o número de queimadores do equipamento (vide Tabela de Informações Técnicas Básicas - pág 06). É importante que a instalação seja feita por profissional qualificado. **INSTALAÇÕES INADEQUADAS PODEM OCASIONAR SÉRIOS ACIDENTES, COMO INCÊNDIOS E EXPLOSÕES.**

### Instalação em gás GLP

A bateria de botijões deve ser calculada com base na Tabela de Informações Técnicas Básicas (pág 06). Sugerimos o uso de um regulador da marca ALIANÇA, modelo 76510, de COR VERMELHA na saída dos botijões.

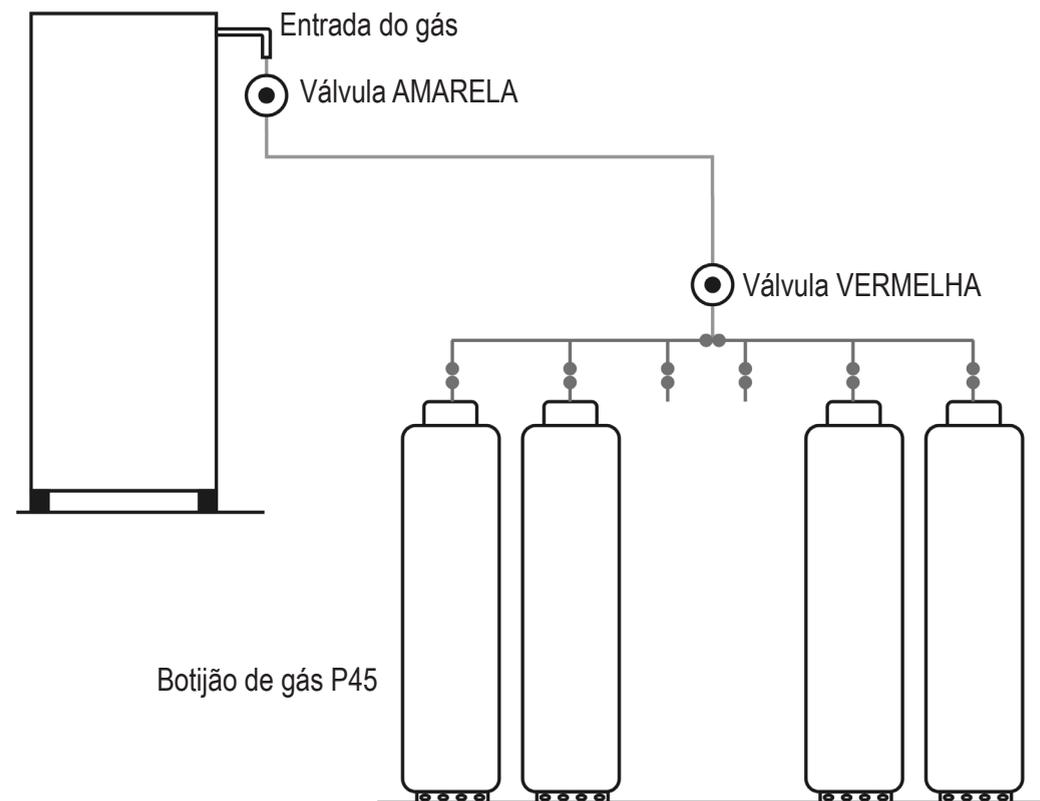
A tubulação entre a bateria de botijões e a churrasqueira deverá ser construída com tubo de aço galvanizado sem costura, com diâmetro mínimo de 3/4”. Não aconselhamos tubulações maiores de 20 metros. Caso haja necessidade, contate um técnico especializado.

Junto à churrasqueira, sugerimos o regulador da marca ALIANÇA, modelo 76510, de COR AMARELA pois após diversos testes foi o regulador que apresentou melhor

## Instalação em gás GLP

compatibilidade com as Churrasqueiras a Gás Tomasi. O regulador deve ficar próximo a churrasqueira para um melhor desempenho (máximo 3 metros de distância).

Se a mesma tubulação alimentar outros equipamentos como fogões, fornos, etc, lembre que o regulador indicado acima deve ser EXCLUSIVAMENTE destinado à churrasqueira.



Botijão de gás P45

### Instalação em gás NATURAL ou NAFTA

Para instalação em gás NATURAL ou NAFTA, consulte a distribuidora local, sempre lembrando que a churrasqueira trabalha em baixa pressão.

Os injetores e a tubulação da churrasqueira já estarão adaptados a estes tipos de combustível, quando solicitado pelo cliente.