



Tomasi[®]

*Equipamentos Para Alimentação
e Refrigeração*

**BUFFETS LINHAS
VETROS
NERO/RÚSTICO/STYLE.**



Manual de Instruções

Edição – Julho/2024

ÍNDICE

1.	<i>A Você Cliente</i>	04
2.	<i>Apresentação</i>	05
3.	<i>Modelos</i>	06
4.	<i>Características Técnicas</i>	07
5.	<i>Equipamentos de Proteção - EPI</i>	08
6.	<i>Medidas Importantes de Segurança</i>	09
7.	<i>Identificação</i>	12
8.	<i>Inspeção de Recebimento</i>	12
9.	<i>Retirando a Embalagem</i>	13
10.	<i>Componentes</i>	14
11.	<i>Instalação</i>	14
12.	<i>Montagem da estrutura de Vidro</i>	17
13.	<i>Preparação para a Utilização</i>	18
14.	<i>Limpeza Inicial</i>	18
15.	<i>Utilizando o seu Buffet</i>	19
16.	<i>Cuidados no Funcionamento</i>	20
17.	<i>Limpeza do seu Buffet</i>	20
18.	<i>Limpeza - Modelos MRVN, MRVS e MRVR</i>	21
19.	<i>Manutenção</i>	22
20.	<i>Possíveis Avarias e Soluções</i>	23
21.	<i>Garantia</i>	25



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 fornecer a você 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 Buffet.

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

Entre em contato com o nosso **SAC** pelo telefone: **(+54) 3213-8000** 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) 3213-8000

Fone: (54) 3213.8000 | 3213.3122 | 3213.0021
<http://www.tomasi.com.br>
max@tomasiequipamentos.com.br

2. Apresentação

Os BUFFETS – **TOMASI** proporcionam praticidade ao servir os alimentos. São ideais para Churrascarias, Hotéis, Restaurantes e Lanchonetes.

São fabricados com estrutura tubular com revestimento em MDF e/ou mesas de granito e/ou madeira demolição.

Providos de rodízios giratórios (ver modelo), são de fácil manuseio, leves e compactos podendo ser instalados em pequenos espaços.

Disponíveis com capacidade equivalente de seis a dez cubas, proporcionam rapidez, comodidade, e praticidade ao servir os alimentos.

IMPORTANTE:



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



No modelo VETRO NERO (MQVN e MRVN) a etiqueta do produto está localizada dentro da porta

BUFFET AQUECIDO	BUFFETS REFRIGERADOS
MODELO: <input type="text"/>	MODELO: <input type="text"/>
TENSÃO: <input type="radio"/> 127/220V <input type="radio"/> 127V <input type="radio"/> 220V	TENSÃO: <input type="radio"/> 127/220V <input type="radio"/> 127V <input type="radio"/> 220V
POTÊNCIA: <input type="text"/>	POTÊNCIA: <input type="text"/>
FREQUÊNCIA: 60/60 Hz	QUADRO COM NÚMERO E PLANO REFRIGERADOS E 110V
GRAU DE PROTEÇÃO: IPX4	ISOLAMENTO TÉRMICO POLIESTERENO EXPANDIDO
Nº de Série: 02.001100	FREQUÊNCIA: 50/60 Hz
	GRAU DE PROTEÇÃO: IPX4
Produto por: CNPJ 08.565.220/0001-06 Totalit Equipamentos para Alimentação e Refrigeração Indústria Brasileira	Nº de Série: 09.000001
	Produto por: CNPJ 08.565.220/0001-06 Totalit Equipamentos para Alimentação e Refrigeração Indústria Brasileira
	



Nos modelos VETRO STYLE (MQVS e MRVS) e VETRO RÚSTICO (MQVR e MRVR) a etiqueta está localizada próximo ao painel de comando nas laterais internas da mesa do Buffet.

3. Modelos



LINHA VETTRO NERO

Buffet Térmico
MQVN-06/ MQVN-08/ MQVN-10

Buffet refrigerado
MRVN-06/ MRVN-08/ MRVN-10



LINHA VETTRO STYLE

Buffet Térmico
MQVS-06/ MQVS-08/ MQVS-10

Buffet refrigerado
MRVS-06/ MRVS-08/ MRVS-10



LINHA VETTRO RÚSTICO

Buffet Térmico
MQVR-06/ MQVR-08/ MQVR-10

Buffet Refrigerado
MRVR-06/ MRVR-08/ MRVR-10

4. Características Técnicas

Modelo		Comp. (m)	Larg. (m)	Altura(m)
MQVN-06 MQVS-06 MQVR-06	Módulo térmico equivalência 6 cubas GN 1/2	1,20	1,00	1,40
MQVN-08 MQVS-08 MQVR-08	Módulo térmico equivalência 8 cubas GN 1/2	1,60	1,00	1,40
MQVN-10 MQVS-10 MQVR-10	Módulo térmico equivalência 10 cubas GN 1/2	2,00	1,00	1,40
MRVN-06 MRVS-06 MRVR-06	Módulo refrigerado equivalência 6 cubas GN 1/2	1,20	1,00	1,40
MRVN-08 MRVS-08 MRVR-08	Módulo refrigerado equivalência 8 cubas GN 1/2	1,60	1,00	1,40
MRVN-10 MRVS-10 MRVR-10	Módulo refrigerado equivalência 10 cubas GN 1/2	2,00	1,00	1,40

MODELO	TENSÃO	CORRENTE	POTENCIA	GRAU DE PROTEÇÃO	CLASSE CLIMÁTICA
MQVN-06 MQVS-06 MQVR-06	127V	8A	1000W	IPX4	-
	220V	5A	1000W		
MQVN-08 MQVS-08 MQVR-08	127V	11A	1400W	IPX4	-
	220V	7A	1400W		
MQVN-10 MQVS-10 MQVR-10	127V	14A	1700W	IPX4	-
	220V	8A	1700W		
MRVN-06 MRVS-06 MRVR-06	127V	2A	230W	IPX4	Classe 4
	220V	1,5A	230W		
MRVN-08 MRVS-08 MRVR-08	127V	3A	325W	IPX4	Classe 4
	220V	1,5A	325W		
MRVN-10 MRVS-10 MRVR-10	127V	3A	325W	IPX4	Classe 4
	220V	1,5A	325W		

- Fluido Refrigerante: R134a
- Massa do Fluido Refrigerante MRVN-06, MRVS-06 e MRVR-06: 0,20kg

- Massa do Fluido Refrigerante MRVN-08, MRVS-08 e MRVR-08: 0,24kg
- Massa do Fluido Refrigerante MRVN-10, MRVS-10 e MRVR-10: 0,26kg
- Esse produto foi desenvolvido para trabalhar com classe climática 4 que corresponde a condições ambiente de temperatura de 30°C e umidade relativa do ar 55%.

Este produto foi fabricado ensaiado e aprovado de acordo com as seguintes normas:
NBR ISO 9001:2015 - Norma internacional para controle do sistema de gestão da qualidade;
ABNT NBR NM 60335-1:2010. Segurança de aparelhos eletrodomesticos e similares - Parte 1: Requisitos gerais
Buffet Refrigerado - IEC 60335-2-89:2012. Particular requirements for commercial refrigerating appliances with an incorporated or remote refrigerant condensing unit or compressor.
Buffet Aquecido - IEC 60335-2-50:2017. Particular requirements for commercial electric bain-marie.

5. Equipamentos de Proteção - EPI

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



Avental

Utilize ao operar o Buffet. 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 o Buffet, para proteger seus olhos de possíveis respingos de material de limpeza.



Máscara de Proteção

Utilize ao higienizar o Buffet.



Luvas de Látex

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

6. *Medidas importantes de Segurança*

- Este equipamento, nos modelos térmicos utiliza para o seu aquecimento, resistências elétricas, e nos modelos refrigerados, unidade refrigeradora, e 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 do aquecimento e 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 o aparelho quando apresentar algum dano no cabo de alimentação elétrica, no plugue ou em outros componentes. Para substituir qualquer peça você deve procurar a assistência técnica TOMASI.
- Para evitar o perigo de choque elétrico, não colocar o aparelho ou seu cabo de alimentação elétrica em contato com água ou outros líquidos.
- Este equipamento foi projetado para ser usado exclusivamente para a preparação de alimentos. Não usar em locais descobertos. Este equipamento não se destina a utilização externa, tais como jardins, rua, etc.
- Não tocar qualquer superfície quente. Usar luvas especiais, que protegem contra o calor, para remover ou tocar em qualquer superfície quente. Sempre colocar o aparelho sobre superfície resistente ao calor.
- Sempre supervisionar a operação do aparelho e prestar atenção especial quando crianças estiverem por perto. Recomenda-se que as crianças sejam vigiadas para assegurar que elas não estejam brincando com o aparelho.

- Deixar um espaço livre de 10cm a 15cm aproximadamente, ao redor do produto. Colocar o aparelho sobre a superfície seca e horizontal.
- Desconectar a plugue da tomada elétrica quando não estiver em uso e antes de sua limpeza. Deixar sempre o aparelho esfriar antes de colocar ou retirar qualquer peça removível.
- Este aparelho 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.
- 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;
- O uso de acessórios não recomendados pelo fabricante pode 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, principalmente se a superfície ainda estiver quente;
- Não colocar o aparelho perto de uma chama ou queimador elétrico.
- Se o circuito elétrico estiver sobrecarregado com outros aparelhos, o aparelho pode não funcionar apropriadamente. O aparelho deve ser conectado a um circuito elétrico separado, longe de outros aparelhos.
- A temperatura das superfícies acessíveis pode ser alta quando o aparelho estiver ligado.
- 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 o aparelho for coberto ou estiver em contato com material inflamável, incluindo cortinas, tapeçarias, paredes e materiais semelhantes, durante sua operação. Não colocar nada sobre o aparelho durante sua operação.
- Para desligar o aparelho, desligue o interruptor de comando, e então, desconecte o cabo de alimentação elétrica da tomada.

- Limpar o aparelho regularmente já que a gordura pode se acumular e causar um incêndio. Certificar-se de que o aparelho 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 o aparelho. 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 o aparelho esfriar antes de limpá-lo. Nunca utilize jatos d'água diretamente sobre o equipamento.
- Para não perder a garantia e evitar problemas técnicos, não consertar o aparelho 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



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 as embalagens estejam intactas, pois caso contrário algum componente poderá estar danificado.



ATENÇÃO!

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

9. Retirando as Embalagens

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

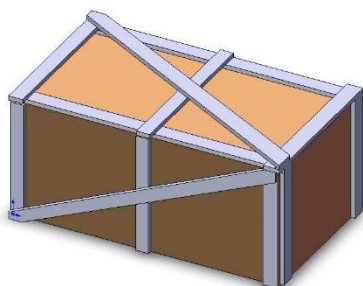
Certifique-se que não esteja faltando nenhum componente antes de iniciar a instalação.

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



Não submeta a embalagem a pancadas ou situações severas para não danificar a estrutura e o revestimento do seu Buffet.

Tome precauções principalmente para proteger as pedras de Granito do revestimento da mesa, assim como a pista de cerâmica.



REMOVA A ARMAÇÃO DE MADEIRA E DESMONTE O ENGRADADO

Os vidros são transportados em uma embalagem específica, que deve ser aberta com cuidado para evitar quebras.



10. Componentes



01 PÇ Suporte para vidro
04 parafusos para fixação do vidro

Manuseie os vidros com cuidado para não haver risco de quebrá-los, pois não são cobertos pela garantia.

Certifique-se todos os componentes estejam acompanhando o seu equipamento.



Importante!

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

11. Instalação

Para o melhor desempenho deste equipamento observe a distância mínima necessária para o livre acesso às cubas.

Deve ser previsto, ao redor do Buffet, o espaço mínimo necessário para servir-se, como também acesso a limpeza, manutenção, e abastecimento de água.

APÓS POSICIONAR OS BUFFETS DOS MODELOS MQVN E MRVN NO LOCAL DE OPERAÇÃO, OS RODÍZIOS DEVERÃO SER TRAVADOS.



Instale o seu Buffet em um piso ou superfície nivelada e livre de umidade.
Não instale próximo a produtos inflamáveis ou locais onde haja fontes de calor.

Nos modelos MQVN E MRVN observe com atenção os cuidados indicados ao abrir a porta e ter acesso aos componentes internos.

Equipamento com porta com chave. Abra somente em caso de manutenção



Nos modelos MQVS, MQVR, MRVS e MRVR deve ser removida a chapa de aço fixada embaixo da mesa para ter acesso aos componentes internos. Observe com atenção os cuidados indicados antes de remover a chapa de aço.



Atenção!
Nunca mova o Buffet apoiando na borda de granito ou na estrutura dos vidros.

Faça isto utilizando a estrutura da mesa.

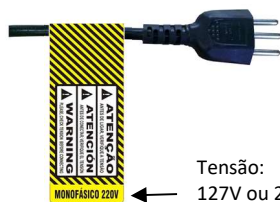


Antes de conectar na alimentação elétrica, verifique se a tensão da rede elétrica é a mesma do Buffet. A tensão do equipamento consta na etiqueta fixada ao cabo de alimentação elétrica.

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



Disjuntor Bipolar



TERRA

Utilize o disjuntor conforme a tabela de corrente elétrica indicada na página 08.

CUIDADO!

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



Use uma tomada específica para este Buffet.

Conecte o cabo de alimentação diretamente na tomada, sem o uso de adaptadores ou extensões. Certifique-se que a rede de alimentação elétrica suporte a carga de energia consumida por este equipamento.

ATENÇÃO!

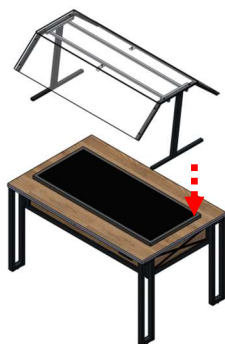


Certifique-se de que o cabo de alimentação está em perfeita condição de uso. Caso o mesmo não esteja, faça a substituição do cabo danificado por outro que atenda as especificações técnicas e de segurança.

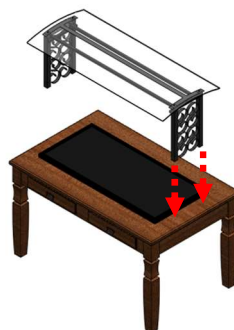
Esta substituição deverá ser realizada por um profissional qualificado e deverá atender as normas de segurança locais.

12. Montagem da Estrutura do Vidro

Para o modelo VETRO NERO e VETRO STYLE a estrutura de suportes do vidro possui pés de borracha, a estrutura deve apenas ser posicionados sobre a mesa.



Para o modelo VETRO RÚSTICO a estrutura de suportes do vidro é encaixada na mesa e fixada com 02 parafusos e porcas.



ATENÇÃO - Retire cuidadosamente o suporte com os vidros da embalagem.

***Vidro quebrado no transporte ou montagem não estão cobertos pela garantia.**

13. Preparação para a Utilização



Importante!
Nunca mova o Buffet apoiando na estrutura dos vidros ou na borda de granito.

Faça isto utilizando a estrutura da mesa.



14. Limpeza Inicial



Atenção!

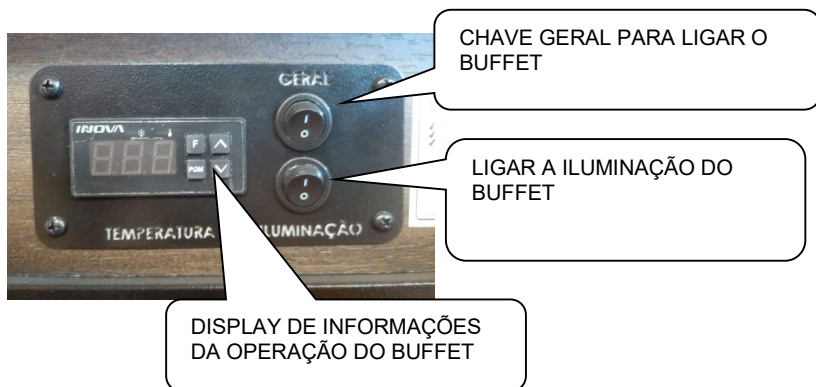
Não utilize nenhum tipo de produto químico para limpar o seu Buffet, estes produtos poderão atacar as superfícies das chapas.



Não utilize jatos de água para lavar, pois a água sob pressão se infiltrará nas junções de madeira e isto irá danificar a estrutura.

Da mesma forma, nos modelos refrigerados, os componentes elétricos não devem ser submetidos a jatos de água pois a infiltração e retenção de umidade no seu interior irá danificá-los e haverá risco de choque elétrico tornando-os perigosos à segurança dos usuários.

15. Utilizando o seu Buffet

Para utilizar o seu Buffet será necessário apenas ligar o termostato e aguardar o tempo de aquecimento ou refrigeração de aproximadamente 2 horas.



①	Display que indica temperatura ou parâmetros programáveis
PGM	Tecla de acesso à programação (programado de fábrica)
F	Tecla de stand-by e visualização dos parâmetros
^	Tecla de incremento do valor programado
v	Tecla de decremento do valor programado
	Led indicador de degelo ativado
	Led indicador do Modo de operação: 0 = refrigeração, 1 = aquecimento.

Durante o funcionamento, o controlador pode exibir algumas mensagens, contate o fabricante para entender como solucionar o problema:

E_{r1}	A temperatura no sensor pode estar fora da faixa de medição do controlador ou o sensor de temperatura pode estar danificado, em curto ou rompido.
E_{r2}	Entrada de inibição do controle de temperatura acionada
rEF	Refrigeração
dFr	Degelo
dEL	Retardo (delay) após a energização do controlador
hac	Aparelho em estado de Aquecimento
on	Função selecionada está ativada / ligada
oFF	Função selecionada está desativada / desligada
dRt	Foi detectado algum parâmetro de configuração corrompido e por segurança todos os parâmetros de configuração foram restaurados ao seu valor de fábrica. O usuário deverá reiniciar o produto para retornar ao funcionamento e deverá analisar uma possível necessidade de reprogramação do produto.

16. Cuidados no Funcionamento



Cuidado!
PARA OS MODELOS AQUECIDOS – MQVN, MQVS E MQVR
Quando ligado possuem superfícies aquecidas, podendo causar
queimaduras.

Após cada período de operação e desligamento do Buffet:

- ✓ Desligue da rede de alimentação elétrica
- ✓ Aguarde o tempo suficiente para o resfriamento
- ✓ Faça uma limpeza retirando todos os resíduos de alimentos da pista de cerâmica.

17. Limpeza do seu Buffet

Não utilize produtos químicos ou abrasivos para limpar o seu Buffet.

A Pista de vidro somente deve ser limpa em temperatura ambiente.

A pista de vidro deve ser protegida de pancadas ou agentes agressivos que possam danificá-los.

A pista de vidro deve ser limpa diariamente. Dilua detergente neutro em água morna, aplique com um pano macio, enxague com pano umedecido com água e passe um pano macio seco imediatamente para secar.

A estrutura externa, que possui revestimento de madeira poderá ser limpa utilizando-se um pano umedecido com água e sabão neutro. Em seguida seque com um pano macio.

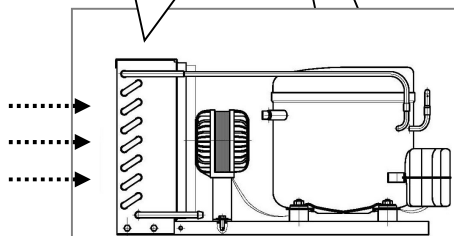
Não molhe diretamente a madeira, pois a umidade irá danificá-la.

18. Limpeza – Modelos MRVN, MRVS e MRVR



PORTA DE INSPEÇÃO

CONDENSADOR



A cada 15 dias deve ser feita uma limpeza no condensador da unidade de refrigeração utilizando escova de nylon macio.

Isto irá garantir o seu bom desempenho.

Mantenha sempre o condensador desobstruído para a livre circulação de ar.

Nos modelos MRVS e MRVR o acesso a unidades refrigerado fica embaixo da mesa do buffet.



Cuidado!

Nunca use jatos de água para limpar a unidade de refrigeração.

Certifique-se que os vidros estejam corretamente fixados e proteja os mesmos de pancadas ou agentes que possam danificá-los.

É muito importante que o seu Buffet seja mantido sempre limpo, pois o acúmulo de bactérias pode gerar contaminação e comprometerá a qualidade dos seus produtos.



Nunca utilize palha de aço para limpeza.

19. Manutenção

Este Buffet **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 Buffet.

Isto irá mantê-lo sempre em boas condições e garantir o seu bom desempenho.



Atenção!
Antes de qualquer procedimento de manutenção ou limpeza, desligue o cabo de alimentação da energia elétrica.



Evite o acúmulo de resíduos nos terminais de ligação elétrica das resistências, na pista de cerâmica, pois isto acelera o processo de corrosão.

20. Possíveis avarias e soluções

Avaria	Causa Provável	Solução
Não liga	Falta energia elétrica	Verifique o cabo de alimentação de energia elétrica.
Não aquece (Buffet Aquecido)	Temperatura baixa	Verifique mensagem conforme página 21.
	Não plugada na rede de alimentação	Conecte o plugue novamente
	Ligado na tensão incorreta	Ligue conforme a tensão indicada na etiqueta junto ao plugue
Não refrigera (Buffet Refrigerado)	Valor incorreto da temperatura	Verifique mensagem conforme página 21.
	Unidade de refrigeração desligada	Verifique o cabo de alimentação elétrica.
	Unidade de refrigeração superaquecida.	Condensador sujo, limpe o condensador.

- Não improvise reparos no seu Buffet, para garantir a durabilidade e a sua segurança.
- Quando houver necessidade de reposição de peças utilize sempre peças originais TOMASI.
- Se surgir alguma anormalidade no funcionamento interrompa, verifique a causa e solucione, para só então colocar em funcionamento.
- Para soluções de avarias não descritas aqui ou não solucionadas, entre em contato com nosso

Serviço de Atendimento ao Cliente
SAC - Fone: (+54) 3213-8000

21. *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 está 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 extinção da garantia ocorrerá quando os equipamentos eventualmente reparados por profissional não autorizado pela Tomasi, ou os equipamentos forem 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:

Instalação incorreta, utilização fora das especificações do equipamento, desgaste natural, efeitos de corrosão, possíveis quebras por quedas e fogo, vidros, resistências, componentes elétricos, danos no transporte não observados no momento do recebimento. A unidade de refrigeração possui garantia específica do fabricante.

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.

MAX INDÚSTRIA METALÚRGICA LTDA.

Rodovia BR 116 km 153,2 N°. 22.581

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

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

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

SAC - Fone: (+54) 3213-8000



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: _____



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) 3213-8000

Edição - Julho / 2024