



BUFFET LINHA DISTRIBUIÇÃO



**BTLD / BRLD
MSLD / MPLD**

MANUAL DE INSTRUÇÕES

ÍNDICE

1. Apresentação	3
2. Características Técnicas	4
3. Inspeção de Recebimento	5
4. Retirando as Embalagens	5
5. Instalação	6
6. Instalação Elétrica	7
7. Montagem dos Vidros	8
8. Inspeção Final	9
9. Utilizando o seu Buffet	10
10. Cuidados no Funcionamento	11
11. Manutenção	11
12. Limpeza – Modelo BTL D	12
13. Limpeza – Modelo BRL D	13
14. Possíveis Avarias e Soluções	14
15. Esquemas Elétricos	15
16. Garantia	17

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



Rodovia BR 116 km 153,2 N^o 22.581
Fone: (54) **3213-8000**/3213-3122 Fax: (54) 3213-8021
Bairro São Leopoldo - Caxias do Sul -RS - BRASIL
<http://www.tomas.com.br>
max@tomasequipamentos.com.br

Edição – Abril / 2010

1. Apresentação

Parabéns por ter escolhido um produto **TOMASI**.

Você está recebendo um equipamento de qualidade.

Os **BUFFETS LINHA DISTRIBUIÇÃO TOMASI** proporcionam a você beleza e requinte ao servir.

Fabricados em estrutura de aço e acabamento de Madeira (MDF) ou aço inox combinados com granito e vidro, estes Buffets oferecem ao ambiente do seu restaurante um visual prático e moderno. Possuem rodízios para facilitar o deslocamento e posicionamento e oferecem as opções: Quente e Frio.



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

2. Características Técnicas

- Estrutura interna em tubos de aço
- Cubas em Inox 304 e tanques em Inox 430.
- Estrutura externa em MDF (cor à sua escolha)
ou aço Inox escovado
- Tanques c/ aquecimento ou resfriamento.
- Rodízios na base para movimentação.
- Carros térmicos aquecidos por resistências elétricas
- Carros térmicos refrigerados com motorização

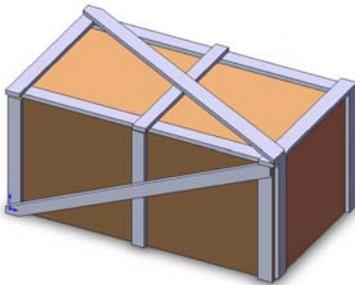
Tabela Dimensional (metros)							
Modelo	Descrição	Compr	Largura	Altura	Potência	Amp.	
MPLD	Módulo pratos, bandejas e talheres	1,000	1,200	0,860			
MSLD	Módulo suqueira ou café	1,100	1,200	0,860			
MCCLD	Módulo ilha p/grelhados c/chapa CCB						
MCHCD	Módulo ilha p/grelhados c/cha 600						
BTLD-08	Módulo térmico 08 GN 1/2 ou 04 GN 1/1	1,600	1,200	1,400	2.000 W		
BTLD-10	Módulo térmico 10 GN 1/2 ou 05 GN 1/1	1,960	1,200	1,400	4.000 W		
BTLD-12	Módulo térmico 12 GN 1/2 ou 06 GN 1/1	2,310	1,200	1,400	4.000 W		
BRLD-08	Módulo refriger. 08 GN 1/2 ou 04 GN 1/1	1,600	1,200	1,400		2,4 A	
BRLD-10	Módulo refriger. 10 GN 1/2 ou 05 GN 1/1	1,960	1,200	1,400		2,8 A	
BRLD-12	Módulo refriger. 12 GN 1/2 ou 06 GN 1/1	2,310	1,200	1,400		2,8 A	
GN 1/2x65 TP	Cuba GN 1/2 x 65 com tampa e alça	0,325	0,265	0,065			
GN 1/2x100 TP	Cuba GN 1/2 x 100 com tampa e alça	0,325	0,265	0,010			
GN 1/1x65 TP	Cuba GN 1/1 x 65 com tampa e alça	0,530	0,325	0,065			
GN 1/1x100 TP	Cuba GN 1/1 x 100 com tampa e alça	0,530	0,325	0,010			

3. *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** no momento do recebimento.

Observe ao receber o seu Buffet os cuidados com os componentes protegendo os mesmos para não danificá-los. Certifique-se que não esteja faltando nenhum componente antes de iniciar a montagem. Se isto ocorrer entre em contato com os responsáveis pelo transporte.

4. *Retirando as Embalagens*



Para retirar a embalagem do Buffet retire os pregos ou grampos e desmonte cuidadosamente para não danificar o acabamento externo do móvel.

Dê um destino seguro aos grampos, pregos e fragmentos da embalagem para evitar acidentes.



Os vidros são transportados em uma embalagem específica, que deve ser aberta com muito cuidado para garantir que não quebrem os vidros.

- *Os vidros não são cobertos pela garantia.*

5. Instalação

Instale o seu Buffet em piso nivelado e livre de umidade.

Não instale próximo a produtos inflamáveis ou locais onde haja fontes de calor.

Providencie uma tomada de energia elétrica exclusiva para este equipamento observando a voltagem.



Atenção!

Nunca mova o Buffet apoiando na borda de granito.

Faça isto utilizando a estrutura da mesa.



Atenção!

Antes de conectar o seu Buffet à rede de alimentação elétrica certifique-se que a voltagem seja a mesma requerida pelo equipamento.

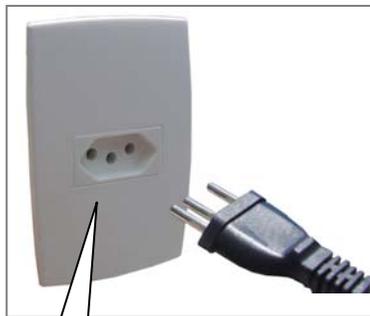


6. Instalação Elétrica

O seu Buffet já vem equipado como um cabo de alimentação elétrica.

Providencie uma tomada que fique próxima ao Buffet de forma que o cabo não fique esticado ao conectar.

A tomada de energia elétrica deve ser exclusiva para este equipamento, e deve ter contato para aterramento.



TERRA



CUIDADO!

- **Risco de choque elétrico**
- **Certifique-se que o aterramento esteja correto**
- **Não use adaptadores**
- **Não use extensões**
- **Não altere o cabo de força**
- **Utilize disjuntores de proteção na alimentação elétrica para este equipamento.**
- **Para sua segurança, e proteção deste equipamento, a instalação elétrica deve ser feita por um técnico capacitado para esta função.**

7. Montagem dos Vidros

Instale agora a estrutura superior com suportes dos vidros.

As estruturas são encaixadas nos furos, nas extremidades da mesa.

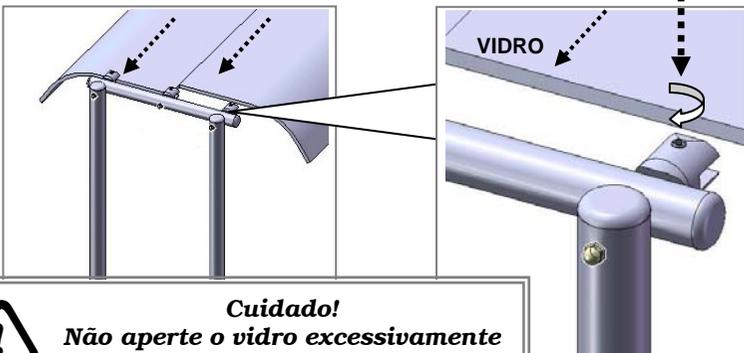
Observe que os acabamentos são colocados antes das estruturas.

Retire cuidadosamente os vidros da embalagem.

**Os vidros não são cobertos pela garantia.*



Encaixe os vidros nos suportes e aperte os parafusos dos fixadores utilizando uma chave ALLEN 3 mm.



Cuidado!
Não aperte o vidro excessivamente
para evitar quebrá-lo.



Importante!

**Nunca mova o Buffet apoiando na estrutura dos vidros ou na borda de granito.
Faça isto utilizando a estrutura da mesa.**

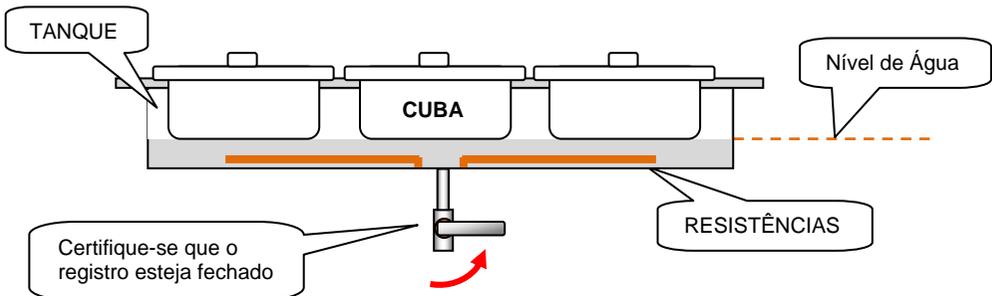


8. Inspeção Final

Antes de utilizar o seu Buffet retire as proteções plásticas que cobrem as superfícies de inox.

Limpe o tanque e as cubas com água e sabão neutro.

Nos modelos: BTL D, que utilizam resistências, abasteça com água observando o nível correto.



Importante!

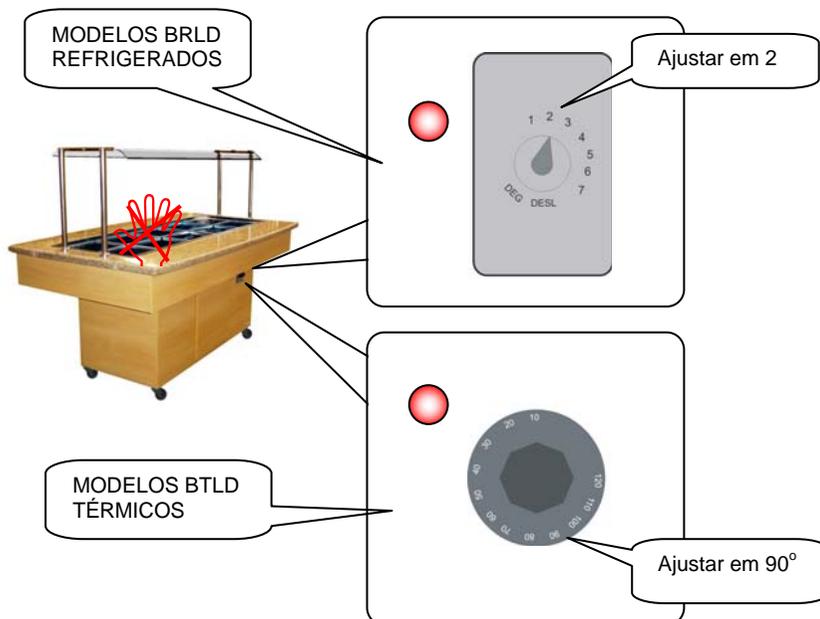
**O nível correto da água é tocando no fundo das cubas.
Se ficar abaixo, perderá eficiência.
Se ficar acima, as cubas ficarão suspensas na água.**

9. Utilizando o seu Buffet

Para utilizar o seu Buffet será necessário apenas ligar o termostato e aguardar o tempo de aquecimento da água no tanque, (aprox. 2 horas) nos modelos BTL D, ou o resfriamento do tanque nos modelos BRL D.



Cuidado!
PARA OS MODELOS TÉRMICOS - BTL D
Nunca ligue o Buffet sem água no tanque,
pois irá queimar as resistências.



Cuidado!
PARA OS MODELOS TÉRMICOS - BTL D
Quando ligado, libera vapor quente, Água quente, e
superfícies aquecidas, Podendo causar queimaduras.

10. Cuidados no Funcionamento

➤ Nos modelos BTLD - Buffet Térmico,

A temperatura deve ser ajustada no termostato até no máximo **90°C**, pois acima desta temperatura poderá queimar as resistências por superaquecimento, além de aproximar a água do ponto de fervura: 100°C.

➤ Nos modelos BRLD - Buffet Refrigerado,

Neste modelo a temperatura de refrigeração também é ajustada no termostato – **N. 2 na escala**.

Os modelos BRLD não utilizam água.

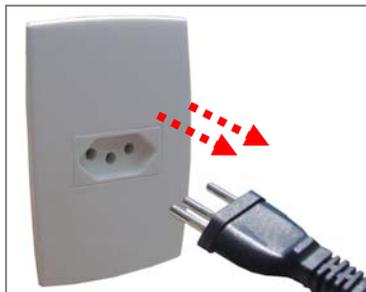
11. Manutenção

Semanalmente faça uma limpeza geral no seu Buffet.

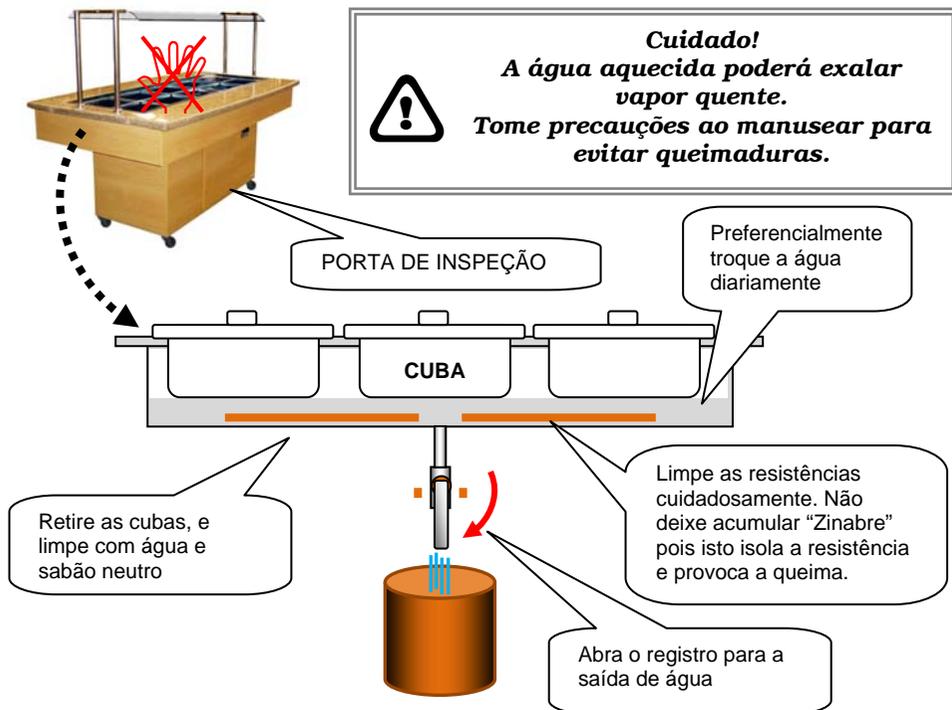
Isto irá mantê-lo sempre em boas condições e garantir o seu bom desempenho.



Atenção!
Antes de qualquer procedimento de manutenção desligue a alimentação de energia elétrica.



12. Limpeza - Modelos BTLD



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

As resistências e o termo elemento devem ser protegidos de pancadas ou agentes agressivos que possam danificá-los.

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.

Após limpar o Buffet feche novamente o registro e abasteça com água conforme instruções na página 9.

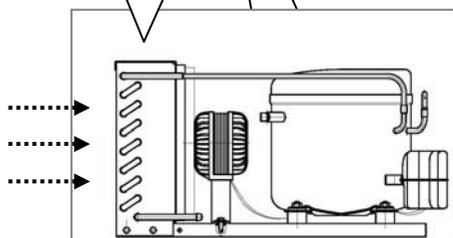
13. Limpeza - Modelos BRLD



PORTA DE
INSPEÇÃO



EVAPORADOR



Este modelo funciona com o tanque sem água, com contato das cubas na placa de resfriamento.

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

Isto irá garantir o seu bom desempenho.

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



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



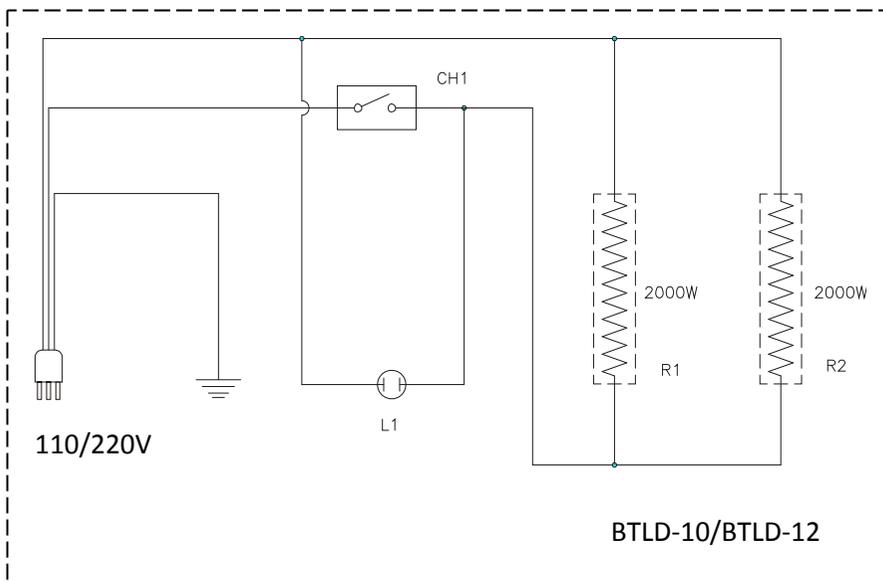
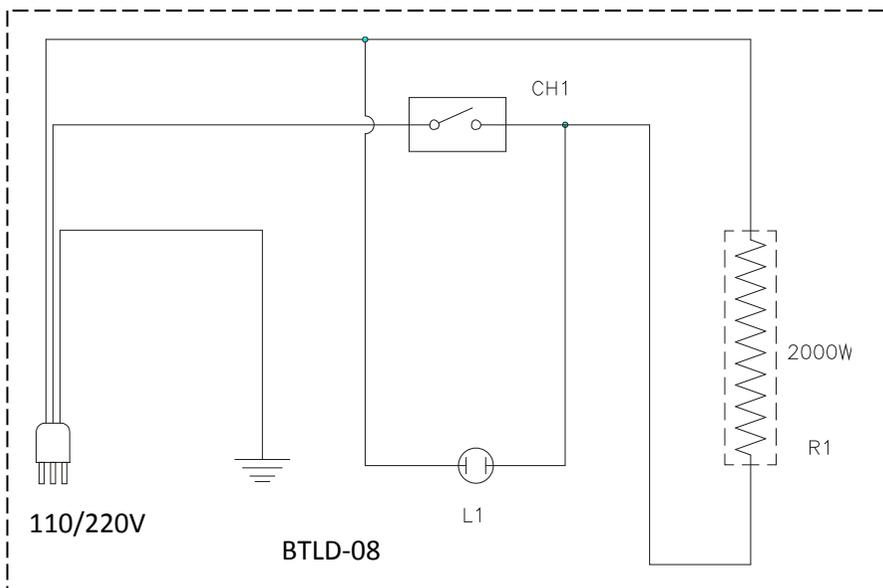
Certifique-se que os vidros estejam corretamente fixados e proteja os mesmos de pancadas ou agentes que possam danificá-los.

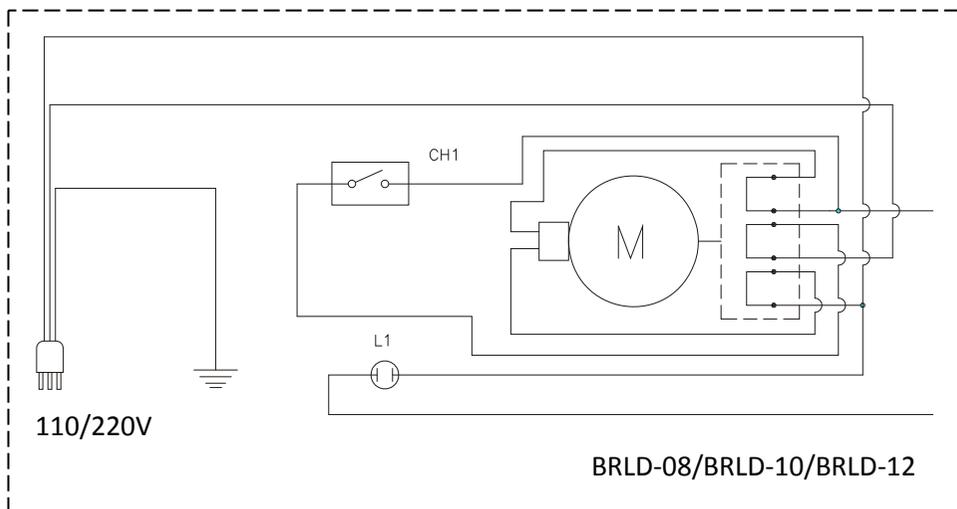
14. Possíveis Avarias e Soluções

Avaria	Causa Provável	Solução
Não liga	Falta energia elétrica	Verifique o cabo de alimentação elétrica
Não Aquece (BTLD)	Falta água no tanque	Abasteça conforme as instruções da página 8
	Resistência desconectada ou queimada	Verifique a causa, solucione o problema, e só então ligue novamente.
	Ajuste incorreto da temperatura	Verifique a regulagem correta no Termostato
Não refrigera (BRLD)	Unidade de refrigeração desligada	Verifique a instalação elétrica.
	Unidade de refrigeração superaquecida, Evaporador sujo	Limpe o Evaporador
	Unidade de refrigeração avariada	Avarias na Unidade de refrigeração deverão ser verificadas por um técnico especializado.
	Ajuste incorreto da refrigeração	Verifique a regulagem correta no Termostato

- 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.

15. Esquemas Elétricos





Cuidado!
Para qualquer manuseio nos componentes elétricos deste equipamento desconecte da alimentação elétrica.



Ao efetuar a ligação elétrica verifique a voltagem deste equipamento e da rede Elétrica



Não faça qualquer alteração nos componentes elétricos deste equipamento, para sua segurança.

16. *Certificado de Garantia*

A **MAX INDÚSTRIA METALÚRGICA LTDA.** Assegura aos proprietários de seus produtos garantia contra qualquer defeito de material ou de fabricação que apresentar no prazo de seis meses contados a partir da data de aquisição do primeiro comprador, consumidor, aquisição esta feita na própria empresa ou em seus revendedores.

A **MAX INDÚSTRIA METALÚRGICA LTDA.** Tem exclusividade em dar pareceres e não autoriza outras pessoas a julgar defeitos apresentados durante a vigência da garantia e restringe sua responsabilidade a substituição de peças defeituosas, desde que a critério de seu técnico credenciado se constate falha em condições normais de uso.

A mão de obra e a substituição de alguma peça com defeito de fabricação, em uso normal dos produtos, serão gratuitas dentro do período de garantia.

CONDIÇÕES GERAIS DE GARANTIA:

A garantia fica para os equipamentos eventualmente reparados, modificados ou simplesmente desmontados, assim como para os equipamentos que houverem sido utilizados em desacordo com as especificações e orientação da fábrica.

Excluem-se da garantia:

Desgaste natural, utilização inadequada, efeitos de corrosão, **possíveis quebras de componentes quando transportados e não verificados no momento do recebimento**, quedas e fogo.

Também excluem-se da garantia: Vidros, peças com desgaste normal devido ao uso, vedações e componentes elétricos.

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 N° 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>



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: _____

