

# **Extrusor de Massa**

*Extrusora de Masa*

**ME-20**



***Manual de Instrução***

*Manual de instrucción*

## APRESENTAÇÃO

A empresa, especializada no ramo de máquinas para alimentação, oferece uma variada linha de produtos, que atendem as necessidades do mercado. São dezenas de equipamentos projetados para facilitar o trabalho de quem atua no ramo de alimentação. Fornecemos equipamentos para restaurantes, panificadoras, açougues, pizzarias, supermercados, confeitarias e até mesmo para cozinhas residenciais e industriais.

Todos os produtos são fabricados com materiais de alta qualidade e acabamento superior, dentro das normas de segurança e higiene das leis vigentes.

A facilidade na instalação, manutenção mínima, baixo consumo e o alto rendimento produtivo, colocam os produtos GASTROMAQ, à frente no mercado, com vantagens de economia, produtividade, segurança e qualidade.

Queremos cumprimentá-lo por ter escolhido um produto de qualidade a que o nome merece, **GASTROMAQ**.

## FINALIDADE DO MANUAL

A finalidade deste manual é passar ao usuário informações necessárias sobre o produto que acaba de ser adquirido. Leia este manual atentamente e terá a orientação correta para que obtenha um melhor aproveitamento e durabilidade do equipamento.

## SEGURANÇA

• Este aparelho não deve ser utilizado por pessoas (inclusive crianças) com capacidade física, sensorial ou mental reduzida, falta de experiência ou conhecimento, ao menos que tenham recebido instruções quanto ao uso deste equipamento por pessoa responsável pela sua segurança.



Equipotencialidade  
IEC 60417-5021

Para identificar o terminal de interligação, que visa manter diversos aparelhos com o mesmo potencial. Não sendo, necessariamente, o Terra de uma ligação local.



Tensão Perigosa  
IEC 60417-5036

Para indicar os riscos decorrentes de tensões perigosas

- Verifique se a tensão do seu aparelho está de acordo com a etiqueta que acompanha o produto (no cordão de alimentação).
- Para evitar choques e danos ao seu produto verifique o aterramento de sua rede elétrica.



## ASPECTOS DE SEGURANÇA

**Dados Específicos:** Informações específicas do aparelho, ou mesmo da empresa, como razão social, CNPJ, nº de série, podem ser encontradas na contracapa do manual.

**Amassadeira Espiral:** A descrição da máquina e sua utilização prevista, podem ser visualizadas na pág 8.

**Esquema Elétrico:** Para a visualização da esquemática do comando elétrico, conforme a tensão 220V Mono, 220V Trifásico e 380V Trifásico verificar a partir da pág 20.

**Riscos:** Este equipamento não gera qualquer risco à exposição dos usuários.

**Segurança:** Leia com atenção os itens a seguir para evitar problemas durante a instalação e o uso de seu equipamento.

- Mantenha esse manual sempre próximo dos usuários nos locais de trabalho.
- Nunca retirar o cabo do equipamento puxando pelo fio, sempre pegando o plugue e tirando-o da tomada.
- Nunca use extensões ou adaptadores para a ligação dos equipamentos.
- Não remova o pino central do plugue.
- Para a segurança do operador e dos componentes elétricos, recomendamos que seja verificado se o local de instalação possui aterramento.
- Conforme o Artigo 198 da CLT (Consolidação das Leis do Trabalho), é de 60kg o peso máximo que o trabalhador pode carregar sem prejudicar sua saúde.

**Limitações:** Instalar o equipamento com distância mínima de 50cm entre um equipamento e outro, para evitar superaquecimento do motor.

Instale o equipamento em local onde não haja tráfego intenso de pessoas.

**Adulteração:** Seu equipamento possui proteção e componentes elétricos que impedem acesso as partes móveis. A retirada ou adulteração destes componentes de segurança podem causar riscos graves nos membros superiores do usuário do produto.

**Utilização do Aparelho:** Este equipamento foi projetado exclusivamente para a área de alimentação, a utilização para outros fins resultarão em desgaste prematuro do produto e danos no seu sistema de transmissão.

Procedimento para utilização do aparelho com segurança ver pág 11.

**Manutenção:** Procedimentos para manutenção, cabo danificado, desgaste da correia, verifique pág 17.

## ASPECTOS DE SEGURANÇA

**Vida Útil:** A vida útil da máquina pode variar de 3 à 5 anos, baseado na vida útil dos componentes, localizados na pág 04.

- Acesse gratuitamente nosso site [www.gpaniz.com.br](http://www.gpaniz.com.br)

### Atenção

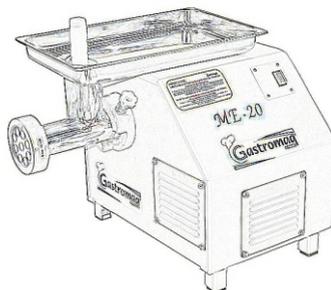
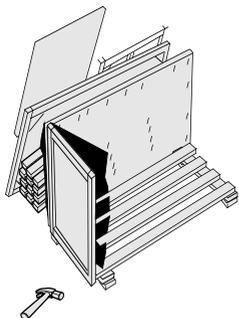
**É PROIBIDA A RETIRADA DE QUALQUER ITEM DE SEGURANÇA DE SUA MÁQUINA SOB PENA DE PERDA DA GARANTIA E FUNCIONAMENTO DO EQUIPAMENTO.**

## RECEBIMENTO DO PRODUTO

Ao receber o produto, recomendamos cuidado e inspeção para detectar qualquer avaria proveniente do transporte, tais como:

- Amassados e riscos na pintura;
- Quebra de peças;
- Falta de peças através da violação da embalagem.

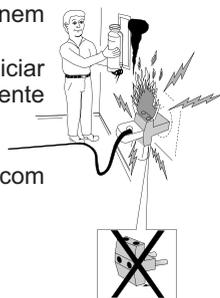
**ATENÇÃO:** O moedor de carne é uma peça opcional do produto, para comprá-lo solicitar na hora da compra de seu equipamento.



## INSTALAÇÃO

Os procedimentos a seguir devem ser executados para a melhor segurança do usuário:

- Instale seu equipamento em área bastante arejada;
- A instalação do equipamento deve ser em uma superfície plana;
- Deixar um espaço de pelo menos 15cm em torno do equipamento;
- Não faça instalação próximo a materiais combustíveis; não use e nem guarde produtos inflamáveis próximo ao equipamento;
- Partes metálicas são condutoras de calor, portanto, antes de iniciar qualquer manutenção verifique se o equipamento está completamente resfriado;
- Verificar se a tensão da rede elétrica é a mesma do seu equipamento.
- Para a operação adequada, este aparelho deve ser instalado em local com temperatura entre 5°C a 25°C.
- Nunca use extensões ou 'T' para a ligação dos equipamentos;
- Não remova o pino terra do cabo elétrico;
- Utilize tomadas para 20A com pino 4,8mm conforme NBR 6147.
- **Este equipamento deve ter aterramento obrigatório para evitar possíveis descargas sobre pessoas ou danos no equipamento. O fabricante não se responsabiliza e não cede garantia por danos causados pela falta do aterramento.**



Se não for apto a estes procedimentos, contratar profissional habilitado para a realização. Ligue para 0800-704-2366 e contate a Assistência.

## FINALIDADE DO MANUAL

A finalidade deste manual é passar ao usuário informações necessárias sobre o produto que acaba de ser adquirido.

Leia este manual atentamente e terá a orientação correta para que obtenha um melhor aproveitamento e durabilidade do equipamento.

## RECEBIMENTO DO PRODUTO

Após receber o produto, recomendamos cuidado e inspeção para detectar qualquer avaria proveniente do transporte, tais como:

- Amassados e riscos na pintura;
- Quebra de peças;
- Falta de peças através da violação da embalagem.

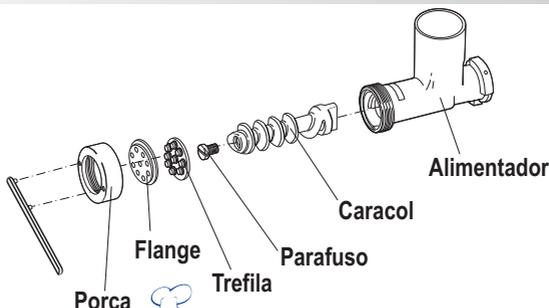
## INSTRUÇÕES DE USO

Depois de ter preparado a massa com a consistência granulada do tamanho de um grão de café, alimente o extrusor de forma gradual, procurando não encher completamente o bocal do alimentador. Com o exclusivo sistema **Gastromaq** de trefilas auto-limpantes, substitui-se o processo de imenção em recipiente com água. Para limpar as trefilas, deixe secar a massa e antes de reutilizá-las bata-as levemente. remova os eventuais resíduos de massa com a ponta de um palito. Para limpar as trefilas de macarrão pressione com o dedo na parte interna, retirando o pino central. tenha o cuidado para encaixar corretamente o pino.

### ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

PRODUTO	MODELO	MOTOR	CONSUMO	PESO	CAPACIDADE DO MOTOR	DIMENSÕES AXBXC(mm)
Extrusor de Massas	ME-20	1CV, 127V-60Hz Mono.	0,75kW/h	47kg	15 a 25kg/h de massa	430x590x600
	ME-20	1CV, 220V-60Hz Mono.	0,75kW/h	47kg	15 a 25kg/h de massa	430x590x600

## MONTAGEM DOS COMPONENTES PARA EXTRUSAR MASSA

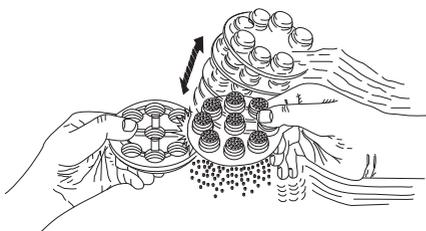


Depois de ter preparado a massa com a consistência granulada (tamanho de um grão de café), alimente o extrusor de forma gradual, procurando não encher completamente o bocal do alimentador. A massa para biscoito será uma exceção e sua consistência é normal, semelhante a massa de pão.

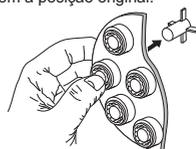
**Desencaixe:** Ao terminar a operação, retire a rosca com a chave de serviço, juntamente sairá a flange e a trefila.

**Limpeza:** Para limpar as trefilas de espaguete e talharim, deixe secar a massa e antes de reutilizá-las bata-as levemente. Remova os eventuais resíduos de massa com a ponta de um palito. Para limpar as trefilas de macarrão simplesmente desencaixe as duas partes que compõe a trefila.

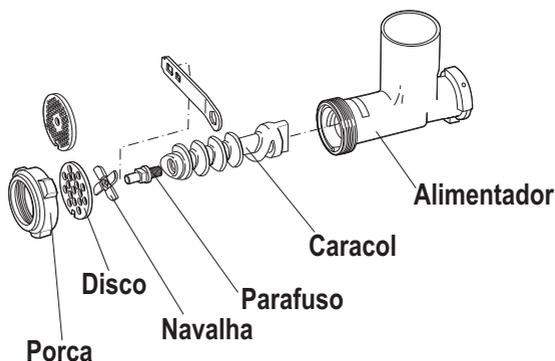
O exclusivo sistema **Gastromaq** de trefilas autolimpantes substitui o anti-higiênico processo de imersão em recipiente com água.



Para limpar as trefilas de macarrão pressione com o dedo a parte interna, retirando o pino central. Tenha cuidado de reencaixar o pino corretamente, de acordo com a posição original.



## MONTAGEM DOS COMPONENTES PARA MOER CARNE



**Desencaixar:** Ao terminar de moer a carne, retire a rosca, o disco cortador e a navalha. Após desencaixe o alimentador.

**Limpeza:** Limpe uma peça de cada vez com uma esponja ou pano úmido com detergente, removendo todos os resíduos de carne e gordura.

**OBSERVAÇÃO:** Não aconselhamos moer pão torrado.

## **CONSELHO PARA PRODUÇÃO DE MASSAS**

### **PREPARAÇÃO DA FARINHA**

As masseiras Gastromaq podem trabalhar com qualquer tipo de farinha de grão tenro, duro, calibrado, integral, etc. esta última é necessário que seja peneirada para eliminar eventuais fragmento de farelo.

É aconselhável para sempre que a quantidade de farinha que se introduz na caçamba, para poder estabelecer a quantidade exata de líquido a acrescentar, a fim de conseguir a consistência certa de massa. Os ovos devem ser quebrados em vasilha separada, de modo a evitar pedaços de casca entrem nas trefilas. É importante também bater os ovos por alguns segundos, a fim que a gema e a clara sejam bem misturadas.

### **MISTURAS ACONSELHADAS**

**PARA A PRODUÇÃO DE MASSAS TIPO:  
ESPAGUETE, TALHARIM, MACARRÃO, ETC.:**

Utilizar 100% de farinha especial, as melhores massas são obtidas somente com farinha especial.

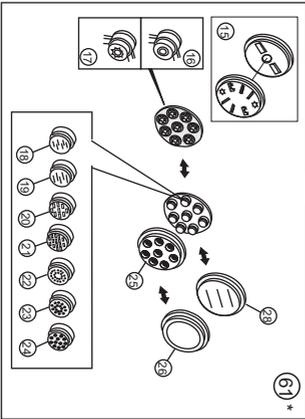
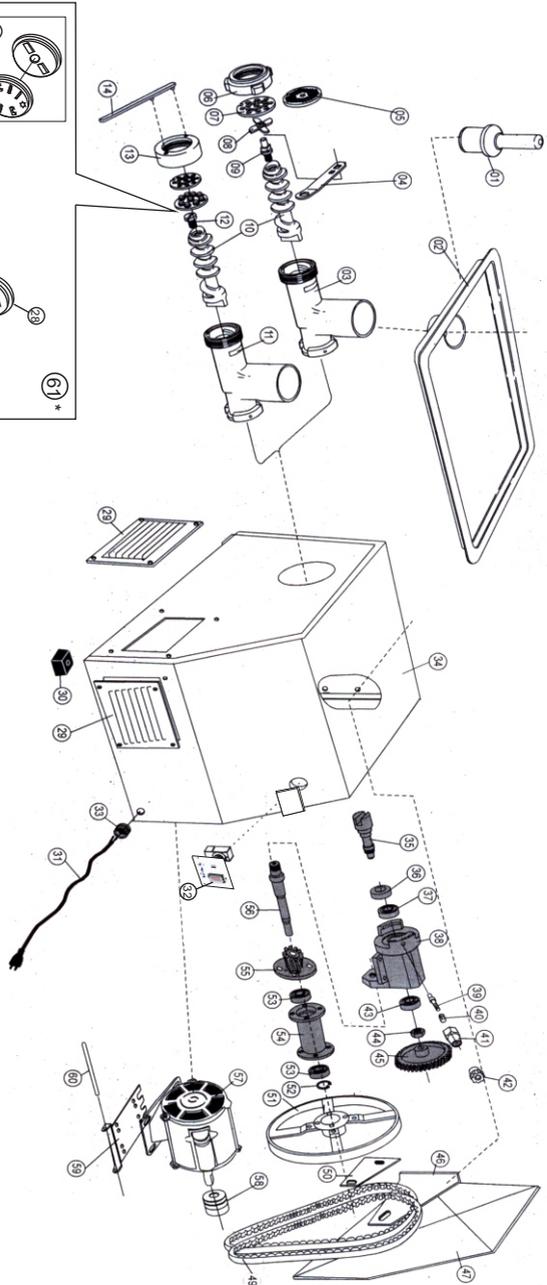
Usar 4 a 6 ovos por kg de farinha e completar com água até alcançar o mínimo de 360g e o máximo de 380g por kg de farinha. A massa deverá fica bem solta e com a granulação do tamanho de um grão de café.

**PRODUÇÃO DE FOLHAS DE MASSA PARA RECHEIO, TIPO:  
TORTÉIS, RAVIOLI, CANELONE, AGNOLINE, ETC.:**

Utilizar 100% de farinha especial. as melhores massas são obtidas somente com farinha especial.

Usar 4 a 6 ovos por quilograma de farinha, completando com água, em quantidade ligeiramente superior aquela usada no tipo de massa anterior, chegando a uma consistência bem solta mas com uma granulação maior.

# VISTA EXPLODIDA

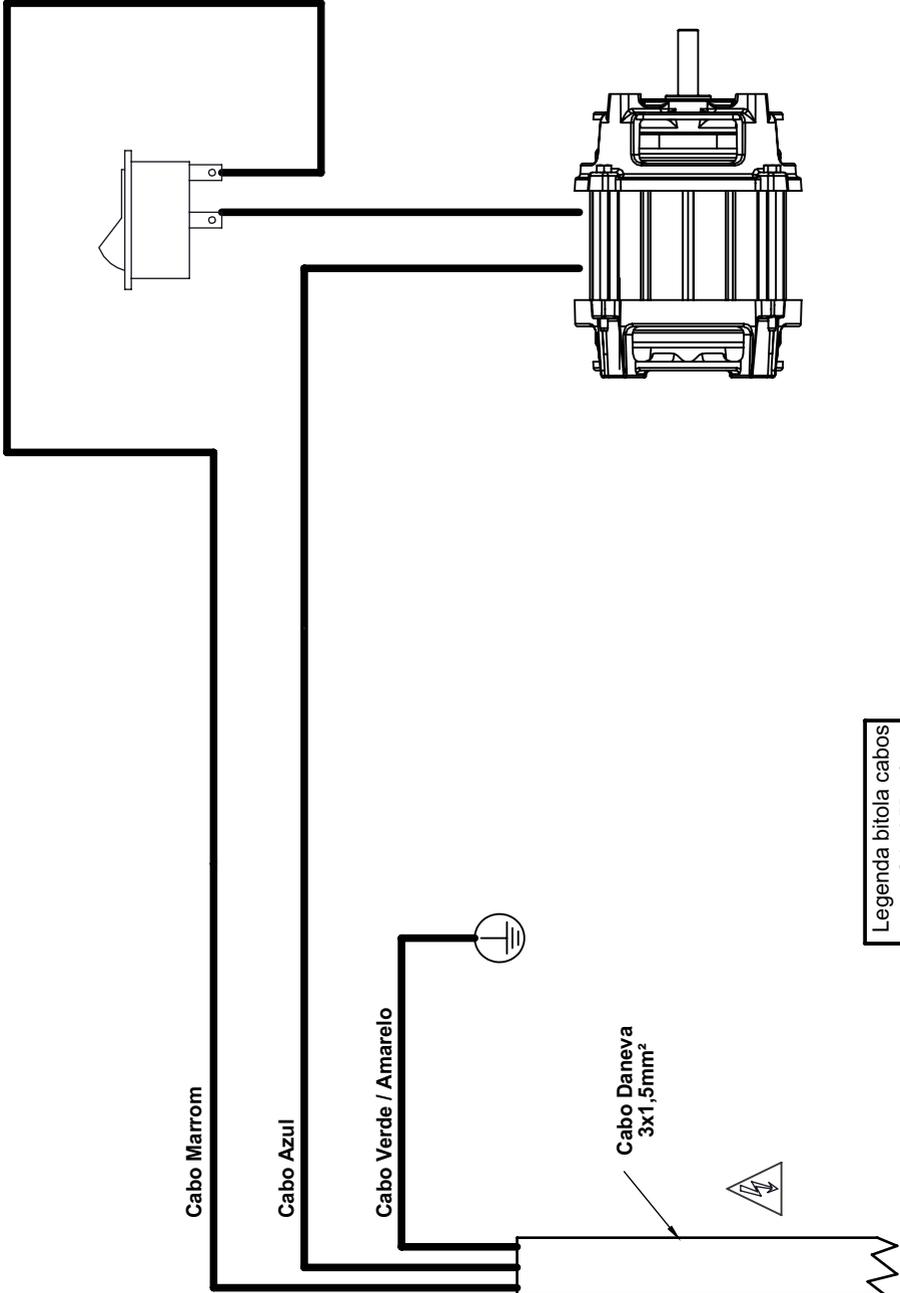


01	Socador	1848
02	Barrilete	00403
03	Chamador Carne	2856
04	Chamador Fr	2857
06	Porca Carne	2858
07	Disco F10	00004
08	Faca Cruzada	2856
09	Parafuso Arrastá	2845
10	Conjunto Carneol	2838
11	Alimentador Massa	2849
12	Parafuso Carneol	2857
13	Porca massa	2850
14	Chave abre feicha	671
15	Treliça Biscoito	630
16	Treliça macarrão fino	636
17	Treliça macarrão grosso	648
18	Treliça batatim grosso	648
19	Treliça batatim fino	652
20	Treliça batatim quadrada	652
21	Treliça batatim	629
22	Treliça espaguete fino	629

23	Treliça Espaguete médio	628
24	Treliça Espaguete grosso	624
25	Engrenagem	2859
26	Engrenagem	2859
27	Engrenagem	2859
28	Engrenagem	2859
29	Engrenagem	2859
30	Engrenagem	2859
31	Engrenagem	2859
32	Engrenagem	2859
33	Engrenagem	2859
34	Engrenagem	2859
35	Engrenagem	2859
36	Engrenagem	2859
37	Engrenagem	2859
38	Engrenagem	2859
39	Engrenagem	2859
40	Engrenagem	2859
41	Engrenagem	2859
42	Engrenagem	2859
43	Engrenagem	2859
44	Engrenagem	2859

45	Engrenagem	2839
46	Conjunto motor inox	2832
47	Motor	2832
48	Motor	2832
49	Motor	2832
50	Motor	2832
51	Motor	2832
52	Motor	2832
53	Motor	2832
54	Motor	2832
55	Motor	2832
56	Motor	2832
57	Motor	2832
58	Motor	2832
59	Motor	2832
60	Motor	2832
61	Motor	2832
62	Motor	2832
63	Motor	2832
64	Motor	2832
65	Motor	2832
66	Motor	2832
67	Motor	2832
68	Motor	2832
69	Motor	2832
70	Motor	2832
71	Motor	2832
72	Motor	2832
73	Motor	2832
74	Motor	2832
75	Motor	2832
76	Motor	2832
77	Motor	2832
78	Motor	2832
79	Motor	2832
80	Motor	2832
81	Motor	2832
82	Motor	2832
83	Motor	2832
84	Motor	2832
85	Motor	2832
86	Motor	2832
87	Motor	2832
88	Motor	2832
89	Motor	2832
90	Motor	2832
91	Motor	2832
92	Motor	2832
93	Motor	2832
94	Motor	2832
95	Motor	2832
96	Motor	2832
97	Motor	2832
98	Motor	2832
99	Motor	2832
100	Motor	2832

# ESQUEMA ELÉTRICO



**VERSIÓN EN ESPAÑOL**



## PRESENTACIÓN

La compañía se especializa en el negocio de maquinaria para alimentación, ofreciendo una variada línea de productos que satisfagan las necesidades del mercado. Hay docenas de dispositivos diseñados para facilitar el trabajo de los que trabajan en el campo de la nutrición. Suministramos equipos para restaurantes, panaderías, carnicerías, pizzerías, supermercados, panaderías e incluso para cocinas residenciales e industriales.

Todos los productos están fabricados con materiales de alta calidad y mano de obra superior, dentro de las reglas de las leyes de seguridad e higiene.

La facilidad de instalación, mínimo mantenimiento, bajo consumo y alto rendimiento de la producción, poner el GASTROMAQ productos por delante en el mercado, con las ventajas de la economía, la productividad, la seguridad y la calidad.

Queremos felicitarlo por la elección de un co producto de calidad que se merece el nombre, GASTROMAQ.

## FINALIDAD DEL MANUAL

El propósito de este manual es para pasar la información necesaria al usuario sobre el producto que acaba de adquirir. Lea atentamente este manual y utilizar la orientación correcta para que pueda obtener un mejor uso y durabilidad.

## SEGURIDAD

• Este aparelho não deve ser utilizado por pessoas (inclusive crianças) com capacidade física, sensorial ou mental reduzida, falta de experiência ou conhecimento, ao menos que tenham recebido instruções quanto ao uso deste equipamento por pessoa responsável pela sua segurança.



Equipotencialidad  
IEC 60417-5021

Para identificar el terminal de interconexión, que tiene como objetivo mantener varios dispositivos con el mismo potencial. No es necesariamente el país de una llamada local.



Tensión Peligrosa  
IEC 60417-5036

Para indicar el riesgo de tensiones peligrosas.

- Asegúrese de que el tensión de su aparato cumple con las etiquetas que acompañan al producto (el cable de alimentación).
- Para evitar descargas eléctricas o daños en el producto verificar la fundamentación de su red eléctrica.



## FINALIDAD DEL MANUAL

El propósito de este manual es para pasar la información necesaria al usuario sobre el producto que acaba de adquirir. Lea atentamente este manual y utilizar la orientación correcta para que pueda obtener un mejor uso y durabilidad.

## RECEPCIÓN DEL PRODUCTO

Al recibir el producto, y se recomienda una cuidadosa inspección para detectar cualquier daño que surja de transporte, tales como:

- Arrugada y los arañazos en la pintura;
- Romper en pedazos;
- La falta de piezas a través de la violación de la manada.

**ADVERTENCIA:** La picadora de carne es una parte opcional del producto para comprarlo preguntar al comprar su equipo.

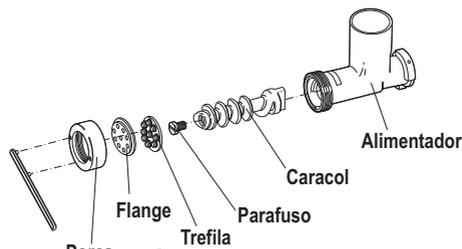
## INSTRUCCIÓN DEL USO

Una vez que haya preparado la masa con la consistencia del granulado tamaño de un grano de café, alimentar la extrusora fuera poco a poco, tratando de no llenar completamente la boquilla de alimentación. Con el sistema único de productos alargados de Gastromaq de auto-limpieza, que reemplaza el contenedor de procesos imenção con agua. Para borrar los productos elaborados, y mucho peso en seco antes de reutilice y golpearon a la ligera. eliminar cualquier masa residual con un puente palillo. Para borrar la prensa trefilados pasta con el dedo en el interior, quite el pasador central. cuidar a encajar correctamente el pasador.

### ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

PRODUCTO	MODELO	MOTOR	CONSUMO	PESO	CAPACIDAD DEL MOTOR	DIMENSIONES AxBxC(mm)
Extrusor de Massas	ME-20	1CV, 127V-60Hz Mono.	0,75kW/h	47kg	15 a 25kg/h de massa	430x590x600
	ME-20	1CV, 220V-60Hz Mono.	0,75kW/h	47kg	15 a 25kg/h de massa	430x590x600

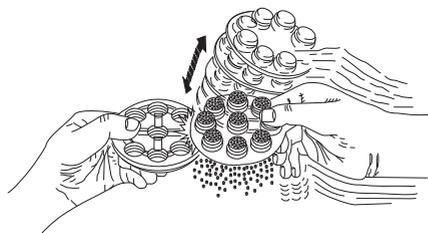
## MONTAJE DE COMPONENTES PARA LA MASA



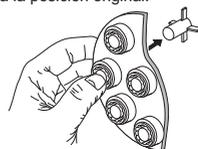
Una vez que haya preparado la masa con una consistencia granulada (como un grano de café), alimentar la extrusora poco a poco, tratando de no llenar completamente la boquilla de alimentación. La pasta de la galleta es una excepción y su consistencia es normal, como la pasta.

**Separación:** Para finalizar la operación, extraiga el tornillo con la llave de servicio a lo largo de la brida de salida y trefilado.

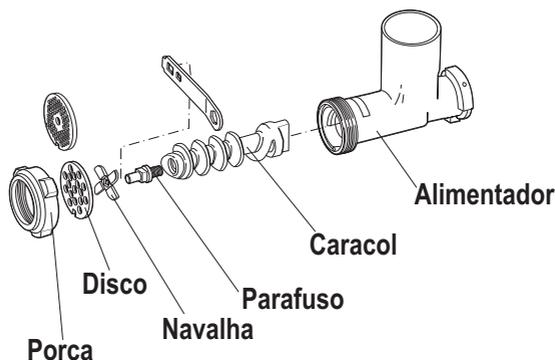
**Limpieza:** Para limpiar los productos procedentes de espaguetis y fideos, pasta y deje que se seque antes de volver a vencer a la ligera. Retire cualquier masa residual con la punta de un palillo de dientes. Para borrar los productos elaborados fideos simplemente desenganchan las dos partes que componen el dibujo de alambre. El sistema de auto-limpieza Gastromaq sistema de productos elaborados sustituye a la falta de higiene proceso de inmersión en un recipiente de agua.



Para borrar fideos productos elaborados presione su dedo en el interior, retirar el pasador de centrado, tener cuidado volver a colocar el pasador de forma correcta, de acuerdo a la posición original.



## COMPONENTES DE MONTAJE DE LA CANTIDAD DE CARNE



**Separación:** Cuando haya terminado de moler la carne, quitar el tornillo, el cortador de disco y un cuchillo. Después de desacoplar el alimentador.

**Limpieza:** Limpiar una pieza a la vez con una esponja húmeda o un paño con detergente, quitando todos los restos de carne y grasa.

**NOTA:** No se recomienda moler pan tostado.

## **CONSEJO PARA LA PRODUCCIÓN MASA**

### **PREPARACIÓN DE LA HARINA**

El Gastromaq amasamiento puede trabajar con cualquier tipo de licitación grano harina, duro, calibrado, full, etc. este último está obligado a ser tamizada para eliminar cualquier fragmento de salvado.

Es aconsejable siempre que la cantidad de harina que se introduce en la cubeta, con el fin de establecer la cantidad exacta de líquido a ser añadido con el fin de obtener la consistencia adecuada de la masa. Los huevos se rompen en recipiente separado, a fin de evitar que las piezas de corteza de entrar en los productos elaborados. También es importante para batir los huevos durante unos pocos segundos, de manera que la yema y la clara estén bien mezclados.

### **MEZCLAS DE RECOMENDADOS**

TIPO DE MASA DE PRODUCCIÓN:  
ESPAGUETIS, FIDEOS, MACARRONES, ETC.:

100% de harina es especial, las mejores pastas se obtienen sólo con harina especial.

4-6 huevos por kg de harina y llenar con agua hasta que alcance los 360g mínimo y 380g máximo por kg de harina. La masa debe quedar bien y suelta con el tamaño de grano de un grano de café.

MASA DE PRODUCCIÓN DE HOJAS DE RELLENO, ESCRIBA:  
TORTÉIS, RAVIOLES, CANELONES, AGNOLINE, ETC.:

100% harina especial.

4-6 huevos por kg de harina, la adición de agua, en una cantidad ligeramente superior a la utilizada en el tipo anterior de la masa, hasta alcanzar una consistencia suelta, pero con una granulación mucho más grande.

## TÉRMINO DE GARANTÍA

La GASTROMAQ se compromete con la garantía de seis (06) meses referente al producto caracterizado anteriormente, a partir de la fecha de la reventa al cliente final, mediante las siguientes condiciones y normas:

1) La empresa no cubrirá, en ninguna hipótesis, defectos o rayaduras en la pintura o abolladuras que sean consecuencia del transporte, debiendo estos ser exigidos a la transportadora en el momento de la entrega, o sea, en la recepción de la mercancía. Tampoco tendrá garantía los equipamientos expuestos al tiempo, o que por alguna forma, después de su utilización, quede mucho tiempo sin funcionamiento, pues podrá aparecer herrumbre en las partes de movimiento no lubricadas.

2) La garantía GASTROMAQ no cubrirá vidrios, lámparas, fusibles, llaves de conexión, resistencias, termostatos, controladores de temperatura, relés, valvulas solenoides de agua y valvulas solenoides de gas, pues son componentes sensibles a las variaciones de tensión eléctrica, transporte no apropiado, instalaciones no apropiadas y sin protección.

3) El motor eléctrico, cuando se dañe, debe ser encaminado a la Asistencia Técnica de los respectivos fabricantes, debiendo ocurrir un previo contacto con GASTROMAQ.

4) El cliente tendrá derecho a la Asistencia Técnica en el local de uso de la maquina cuya medida sea mayor a 0,360m<sup>3</sup> o con un peso superior a los 94kg. En caso que la maquina no se encuadre en las medidas citadas, la misma deberá ser enviada para la Asistencia Técnica autorizada más próxima. En caso que sea constatado por la Asistencia autorizada que hubo mal uso o instalación inadecuada del equipamiento, la visita, el movimiento del equipamiento y los costos del arreglo correrán por cuenta del usuario, incluso dentro del periodo de la garantía.

5) La garantía establecida por la fábrica se refiere a las maquinas que en servicio y uso normal presenten defectos de material o montaje. La fabrica se reserva el derecho de dar pareceres y no autoriza a otras personas a juzgar defectos presentados durante la vigencia de la garantía. La garantía cubrirá costos con la mano de obra desde que ésta sea ejecutada por la Asistencia Técnica autorizada GASTROMAQ. Se excluyen de la garantía los defectos y las averías resultantes de accidentes por negligencia en las operaciones.

6) La empresa no se responsabiliza por modificaciones en el producto, salvo las alteraciones realizadas por la propia fabrica.

7) Después de tres (03) meses de uso, se considera fuera de garantía GASTROMAQ piezas y accesorios que tengan desgaste natural o acelerado tales como: rodamientos, retenes, discos del molidor de carne y del preparador de alimentos, globo, aspa y espiral de la batidora planetaria, filtros de la moledora, piezas de trefilar, caracoles y alimentadores de extrusión.

8) Regulaciones, lubricaciones, ajustes y limpieza del equipamiento, oriundos de su uso y funcionamiento, no aerán cubiertos por la garantía, debido a que éstos corren por cuenta del propietario.

### **9) EXTINCIÓN DE LA GARANTÍA:**

- ✓ Por no ejecutar los servicios de revisión y lubricación que constan en este manual de instrucciones del equipamiento;
- ✓ Por el empleo de piezas y componentes que no sean originales o que no sean recomendadas por GASTROMAQ;
- ✓ Por la modificación del producto y consecuente alteración de las características técnicas de funcionamiento, co excepción a las ejecutadas por GASTROMAQ;
- ✓ Por la utilización de las maquinas y equipamientos para otras funciones que no sean las indicadas por el fabricante;
- ✓ Por el transcurso del plazo de validez de la garantía.

OBS: Para cualquier demanda judicial queda elegido el Foro de la comarca de Caxias do Sul (estado de Río Grande do Sul), con renuncia a cualquier otro, por más privilegiado que sea o llegue a ser

## TERMO DE GARANTIA

A empresa compromete-se com a garantia de 6 (seis) meses referente ao produto abaixo qualificado, a partir da data da revenda ao cliente final, mediante as seguintes condições e normas:

1) A empresa não cobrirá em hipótese alguma defeitos e riscos na pintura ou amassamento decorrentes de transporte, devendo estes serem exigidos da transportadora no momento da entrega, ou seja, recebimento da mercadoria. Também não terão garantia equipamentos expostos ao tempo, ou que por alguma forma após seu uso tenham ficado muito tempo sem funcionamento, pois poderá aparecer ferrugem nas partes de movimento não lubrificadas.

2) A garantia não cobrirá vidros, lâmpadas, fusíveis, chaves contactoras, resistências, termostatos, controlador de temperatura, relés, válvulas solenóides de água e válvula solenóide de gás, pois são componentes sensíveis às variações de tensão elétrica, transporte não apropriado, instalações não apropriadas e sem proteção.

3) O motor elétrico, quando danificado, deve ser encaminhado à Assistência Técnica dos respectivos fabricantes, devendo ocorrer um prévio contato com a GASTROMAQ .

4) O cliente terá o direito a Assistência Técnica no local de uso da máquina cuja medida da mesma seja maior que 0,360m<sup>3</sup> ou peso superior a 94kg. Caso a máquina não se enquadre nas medidas citadas, a mesma deverá ser enviada para a Assistência Técnica Autorizada mais próxima. Caso seja constatado que houve mau uso ou instalação inadequada do equipamento, a visita, o deslocamento e os custos do conserto correrão por conta do usuário, mesmo sendo no período de garantia.

5) A garantia estabelecida pela fábrica refere-se à máquinas que em serviço e uso normal apresentarem defeitos de material ou montagem. A fábrica reserva o direito de dar pareceres e não autoriza outras pessoas a julgar defeitos apresentados durante a vigência da garantia. A garantia cobrirá custos com a mão-de-obra desde que a mesma seja executada pela Assistência Técnica Autorizada. Excluem-se da garantia defeitos ou avarias resultantes de acidentes por negligência nas operações.

6) A empresa não se responsabiliza por modificações no produto, salvo as alterações feitas pela própria fábrica.

7) Após 3 (três) meses de uso, considera-se fora de garantia todas peças ou acessórios que tenham desgaste natural ou acelerado tais como: rolamentos e retentores, discos do Moedor de Carne e do Preparador de Alimentos; globo, pá e espiral da Batedeira Planetária; feltros da Modeladora; trefilas, caracóis e alimentadores de extrusão.

8) Regulagens, lubrificações, ajustes e limpeza do equipamento, oriundos de seu uso e funcionamento, não serão cobertos pela garantia, devendo estes correr por conta do proprietário.

### 9) EXTINÇÃO DA GARANTIA:

- ✓ A não execução dos serviços de revisão e lubrificação constantes no Manual de Instrução do equipamento;
- ✓ O emprego de peças e componentes não originais e não recomendadas pela empresa;
- ✓ Modificação do produto e conseqüente alteração das características técnicas de funcionamento, com exceção às executadas pela empresa;
- ✓ Utilização das máquinas e equipamentos para outras funções que não sejam as indicadas pelo fabricante;
- ✓ Pelo decurso do prazo de validade da garantia.

Obs: 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.

## LISTA DE REVISÕES MANUAL

Revisão	Nº Série Inicial	Nº Série Final	CDA	Descrição
00	010113XXXXXX	040218XXXXXX	2719	Removido informações do acompanhamento do Copo 1072G
01	050218XXXXXX	-		
02				
03				
04				
05				

R.01

## ME-20

***Etiqueta do produto***  
*Etiqueta del producto*



Visualize aqui os dados do seu equipamento como n° de série, modelo, frequência, tensão.



*Gpaniz Indústria de Equipamentos para Alimentação Ltda.*

Adolfo Randazzo, 2010 - CEP. 95046-800 - Caxias do Sul -RS

CNPJ 90.771.833/0001-49