

TERMO DE GARANTIA

A Braesi Equip. para Alimentação Ltda. garante os equipamentos novos de sua fabricação normal, destinados a uso comercial ou industrial, na forma aqui estabelecida. A garantia dos equipamentos é atendida pela fábrica ou pela Assistência Técnica Autorizada Braesi, ficando condicionado a análise do defeito apresentado. Constatando-se defeito de fabricação, material (exceto os materiais contidos no item 2 do Termo de Garantia) ou montagem, o serviço será efetuado gratuitamente.

A fábrica e/ou a Assistência Técnica Autorizada tem exclusividade em dar pareceres e/ou fazer avaliação do equipamento, não autorizando outras pessoas a julgar defeitos apresentados durante a vigência da garantia do equipamento.

Este termo de garantia fica anulado para equipamentos eventualmente reparados, modificados ou desmontados, assim como para os equipamentos que forem utilizados em desacordo com as especificações e orientações do Manual de Instruções.

1- A Braesi Equip. para Alimentação Ltda. garante seus produtos, que em serviço e uso normal, vierem a apresentar defeitos de material, fabricação ou montagem pelo período especificado nos respectivos Termos de Garantia.

2- A garantia não cobre correias, lâmpadas, fusíveis, chaves contactoras, relés, rolamentos e motores elétricos.

2.1- Os motores elétricos quando danificados, devem ser encaminhados às oficinas técnicas dos respectivos fabricantes.

2.2- A Braesi não cobre garantia dos produtos acima especificados por serem fabricados por terceiros e os equipamentos elétricos por serem sensíveis a variações de energia elétrica. A garantia cobre o produto, peças e componentes fabricados pela Braesi que apresentarem defeito durante o período de garantia.

Esta garantia cobre mão-de-obra de forma gratuita quando o conserto do produto for na vigência da mesma, desde que seja feita pela Assistência Autorizada Braesi.

Para equipamentos de grande porte tais como: Cilindros, Amassadeiras e Modeladoras, a Assistência Técnica fará a visita ao usuário quando necessário. Para equipamentos de pequeno porte tais como: Liquidificadores, Moinho de pão e Cilindros pequenos o usuário, quando necessário, deverá levar o equipamento à Assistência Técnica e responsabilizar-se pelas despesas e riscos de transportes (ida e volta) aos locais de Assistência Técnica Autorizada Braesi.

Excluem-se da Garantia:

Mau uso, instalações inadequadas, desgaste natural, efeitos de corrosão, bem como decorrentes de produtos químicos abrasivos, utilização incorreta, lâmpadas, avarias de transporte, armazenamento ou manuseio indevido, chave liga/desliga, rodízios, motores elétricos, alterações, modificações ou consertos feitos fora da Assistência Técnica Autorizada Braesi.

A Braesi garante seus equipamentos novos vendidos a seus clientes pelo período de 180 dias a contar da data de emissão da Nota Fiscal de aquisição.

Fica extinta qualquer garantia:

A garantia do motor é prestada pelo fabricante do mesmo.

Pelo decurso do prazo de validade.

Pela não observação das orientações do Manual de Instruções do equipamento.

Quando não for apresentada Nota Fiscal de compra do equipamento.

Se qualquer peça, parte ou componente agregado ao produto, se caracterizar como não original.

Se ocorrer a ligação elétrica em voltagem diversa da indicada no produto e/ou por defeito e/ou deficiência nas instalações elétricas internas e externas ou pela companhia de abastecimento de energia elétrica local.

Se o número de série, etiqueta que identifica o produto, estiver de alguma forma, adulterado ou rasurado.

Por casos fortuitos ou de força maior, bem como aqueles causados por agentes da natureza. A Braesi não se responsabilizará por quaisquer danos diretos, indiretos ou resultantes de uso ou desempenho do produto ou outros prejuízos relativos a danos de propriedade ou prejuízos pecuniários.

Observações:

A Braesi Equip. para Alimentação Ltda. reserva-se o direito de alterar ou modificar todo e ou quaisquer equipamentos de sua linha de fabricação, sem o consentimento ou aviso prévio a seus clientes e consumidores.

Para maiores informações entre em contato com nosso Departamento Técnico através do **FONE (54) 0800. 979.6222** - Caxias do Sul - RS - Brasil

BRAESI EQUIPAMENTOS PARA ALIMENTAÇÃO LTDA.

Av. Eustáquio Mascarello, nº 512, Bairro Desvio Rizzo

Fone: (54) 3209.5800 - Caxias do Sul - RS - Brasil

e-mail: braesi@braesi.com.br - site: www.braesi.com.br

Julho / 2009

MANUAL DE INSTRUÇÕES TERMO DE GARANTIA CILINDRO



Este manual foi desenvolvido com a finalidade de levar a seu conhecimento todo sistema de funcionamento de seu equipamento bem como os cuidados necessários para obter-se o máximo de desempenho, proporcionando vida útil prolongada ao mesmo. Portanto é fundamental a leitura e o entendimento do manual de instruções, o qual contém todos os procedimentos sugeridos para uma utilização adequada do equipamento. Ao mesmo tempo a Braesi, quer parabenizá-lo pela aquisição de um produto de nossa fabricação, pois, nosso intuito é continuar pesquisando e aperfeiçoando os produtos para seu maior conforto e satisfação.


BRAESI
Equipamentos
para Alimentação

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

- O equipamento é fabricado em aço inox e chapa com pintura epoxi;
- Eixos apoiados em rolamentos;
- Rolo superior fornecidos em nylon;
- Cilindros laminadores revestidos em cromo duro;
- Equipamento bivolt;
- Motor monofásico de 1/3 ou 1/2 cv;
- Raspadores plásticos nos dois cilindros laminadores.

APLICAÇÕES

- O Cilindros Elétricos foram desenvolvidos para massas como: Pizzas, Pães,ucas, Biscoitos, Laranja, Pastel, Tortei, Folhados e outras.

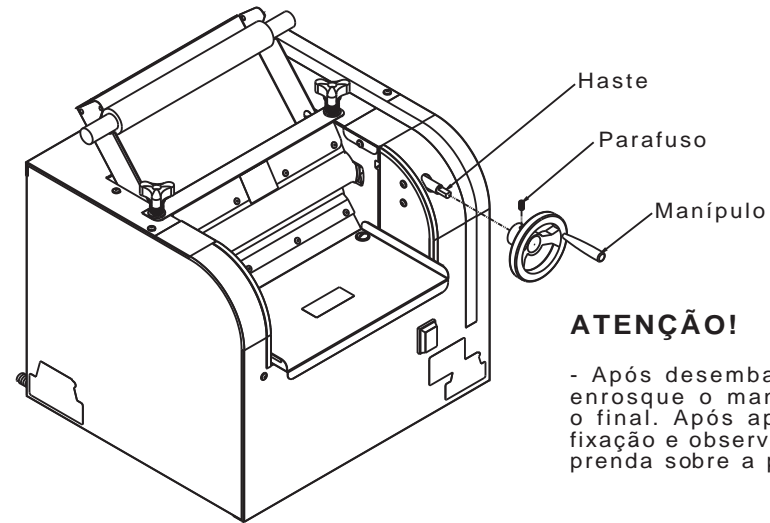
MODELO	DIMENSÕES EXTERNAS			PESO Liq.	PESO BRUTO	MOTOR
	ALTURA Altura	PROFUND. Largo	LARGURA Ancho			
CB-30 Style	500 mm	520 mm	460 mm	26 Kg 28 Kg	38 Kg 40 Kg	1/3CV 1/2CV

MODELO	DIMENSÕES DOS CILINDROS			
	LARGURA ÚTIL	DIÂMETRO	MOTOR	FASE
CB-30 Style	300 mm	50 mm	1/2 cv 1/3 cv	BIVOLT Monof.

SOLUÇÕES PARA PEQUENOS PROBLEMAS

- **Máquina que não tem força:**
- Correia frouxa (esticar).
- Máquina ligada através de extensão ou "T".
- Quantidade de massa acima da capacidade da máquina.
- Ligada em voltagem errada.
- *La máquina no tiene fuerza:*
- *Correa floja (esticar).*
- *La máquina conectada con una extensión o triple.*
- *Cantidad de masa mayor que la capacidad de la máquina.*
- *Conectada en voltagem errada.*

DETALHE DA MONTAGEM



ATENÇÃO!

- Após desembalar o equipamento, enrosque o manípulo na haste até o final. Após aperte o parafuso de fixação e observe para que o mesmo prenda sobre a parte chata do eixo.

INSTRUÇÕES PARA USO E FUNCIONAMENTO

- Realize a montagem do manípulo;
- Antes de ligar o plug a rede elétrica, certifique-se de que a voltagem do seu estabelecimento seja a mesma selecionada na chave Bivolt, caso contrário mude a voltagem na chave seletora;
- **Obs.: O equipamento sai de fábrica com a chave seletora ajustada para 220 Volts. Não esqueça que o Fio Verde (TERRA) deverá ser aterrado.**
- Nunca use extensão ou "T" para a ligação da Máquina;
- Para regulação dos cilindros laminadores usa-se o manípulo localizado na parte frontal direita da máquina;
- Para abertura dos cilindros laminadores gire o manípulo no sentido horário;
- Para fechamento dos cilindros laminadores gire o manípulo no sentido anti-horário;
- Para se obter um funcionamento perfeito vá afinando a massa em etapas, nunca tente passar toda a peça de massa inteira direto para espessuras muito finas;
- Para trabalhar com segurança, quando a massa estiver em forma de lâminas, estando de frente para a máquina, você deposita a lâmina de massa sobre o cilindro menor (superior) e deixe a massa cair por gravidade evitando assim aproximar as mãos dos cilindros laminadores.

INSTRUÇÕES DE LIMPEZA

- Recomendamos executar diariamente a limpeza completa do equipamento utilizando esponja ou pano úmido e sabão neutro;
- A limpeza deverá ser feita sempre com a máquina desligada;
- Nunca use produtos abrasivos, corrosivos ou cortantes.
- *Recomendamos executar diariamente la limpieza completa del equipamiento utilizando esponja o paño húmido y jabon neutro;*
- *La limpieza deberá ser hecha siempre con la máquina desligada;*
- *No use productos abrasivos, corrosivos o cortantes.*