

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, Moimão 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 MODELADORA DE PÃES - Style



MBM-35 Style

MB-350 Style

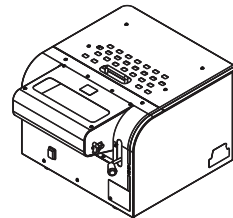
Este manual foi desenvolvido com a finalidade de levar a seu conhecimento todo sistema de funcionamento de seu equipamento bem como os cuidados necessários para obter-se o máximo de desempenho, proporcionando vida útil prolongada ao mesmo. Portanto é fundamental a leitura e o entendimento do manual de 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.

BR[®]
BRAESI

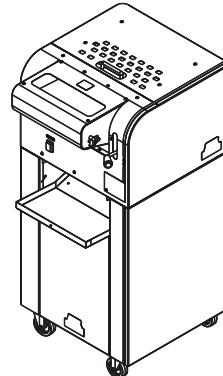
Equipamentos para Alimentação

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

- Fabricadas em chapa de aço com pintura epóxi;
- Bandeja de retorno com pintura epóxi;
- Construídas sobre pedestal com rodízios que facilitam seu deslocamento;
- Ideais para pães de 20g à 1 Kg proporcionando modelagem perfeita;
- Equipamento Bivolt;
- Motor 1/4 Cv;
- Raspador superior para remoção do excesso de massa.
- *Fabricadas en chapa de acero con pintura epoxi;*
- *Bandeja de retorno con pintura epóxi;*
- *Construidas sobre pedestal, con ruedas, que permiten facilidad en su transporte.*
- *Ideales para panes de 20gr hasta 1Kg, proporcionando formas perfectas y uniformes;*
- Equipamiento Bivolt;
- Motor 1/4 Cv;
- Raspador arriba del cilindro para remoción del acumulación de masa.



MBM-35 STYLE



MB-350 STYLE

MODELO	DIMENSÕES EXTERNAS			PESO Liq.	PESO Bruto	MOTOR
	ALTURA Altura	PROFUND. Largo	LARGURA Ancho			
MB-350 Style	1180 mm	660 mm	550 mm	78 Kg	93 Kg	BIVOLT 1/4 CV Monof.
MBM-35 Style	400 mm	660 mm	550 mm	52 Kg	62 Kg	BIVOLT 1/4 CV Monof.

REGULAGEM SUGERIDAS PARA MODELAR PÃO FRANCÊS

- Nº2 - Para Pão de 20g.
- Nº3 - Para Pão de 30g à 50g.
- Nº4 - Para Pão de 100g.
- Nº5 - Para Pão de 250g à 500g.
- Nº6 à 8 - Para Pão de 500g à 1000g.

REGULAJES SUGERIDOS PARA MODELAR EL PAN FRANCÊS

- Nº2 - Para Panes de 20g.
- Nº3 - Para Panes de 30g hasta 50g.
- Nº4 - Para Panes de 100g.
- Nº5 - Para Panes de 250g hasta 500g.
- Nº6 à 8 - Para Panes de 500g hasta 1000g.

INSTRUÇÕES DE USO E FUNCIONAMENTO

- 1 - 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; Os modelos trifásicos saem de fábrica 220v. ou 380v.;
- Obs.: Os equipamentos Bivolt saem de fábrica com a chave seletora ajustada para 220 Volts.**

Não esqueça que o Fio Verde (TERRA) deverá ser aterrado.

- 2 - Nunca use extensão ou "T" para a ligação da Máquina;
- 3 - Para regulagem dos rolos e feltros usa-se o manípulo localizado na parte frontal direita da máquina, movimentando-o para cima ou para baixo.
- 4- **Para regulagem do tamanho do pão utilize a alavanca situada na parte frontal direita da máquina, movimentando-a para cima ou para baixo.**

- 1 - Antes de ligar el plug en la rede electrica, certifique de que la voltaje de su establecimiento sea la misma seleccionada en la llave Bivolt, caso contrario mude la voltaje en la llave selectora; Los modelos trifásicos salem de fabrica 220v. ou 380v.;
- Obs.: Los equipamientos Bivolt saile de fabrica con la llave selectora ayustada en 220 Volts.**

No esqueza que el Fio Verde (TIERA) deberá ser aterrado.

- 2 - Jamás use extensiones o "T" para la ligación de la máquina;
- 3 - Para regulaje de los rolos y feltros usa-se el manípulo unbicado en la parte frontal de la máquina, movimentando-o para arriba o abajo.
- 4- **Para regulaje de lo tamaño del pan utilize la alavanca unbicada en la parte frontal de la máquina, movimentando-a para arriba o para bajo.**

OBSERVAÇÕES IMPORTANTES

- 1-Sugerimos que seja feito a troca dos feltros de lã a cada 6 meses de trabalho.
- 2- No caso de girar o pão junto ao cilindro sugerimos usar o raspador, pressionando-o contra o rolo para remover a massa.
- 3- Lembre-se de sempre limpar a máquina após o uso, evitando assim o acúmulo de farinha sobre os cilindros, mancais e feltros.
- 4- Recomendamos executar diariamente a limpeza completa do equipamento utilizando esponje ou pano úmido e sabão neutro.
- 5- A limpeza deverá ser feita sempre com o plug desligado da rede elétrica.
- 6- Nunca use produtos abrasivos, corrosivos ou cortantes para a limpeza.

- 1- *Sugerimos que los fieltros de lana sean substituídos a cada 6 meses de trabajo.*
- 2- *Si la masa gira junto con el cilindro superior, presione el raspador contra el mismo para separar la masa.*
- 3- *No se olvide de limpiar siempre la máquina después de usarla, evitando así acumulación de harina sobre los cilindros cojinetes y fieltros.*
- 4- *Recomendamos executar diariamente la pimpieza completa del equipamiento utilizando esponja o paño húmido y sabón neutro.*
- 5- *La limpieza deberá ser hecha siempre con el enchufe desligado de la rede eléctrica.*
- 6- *Jamas use productos abrasivos, corrosivos o cortantespara la pimpieza.*