

# MASSEIRA BASCULANTE

*AMASSADORA BASCULANTE*

MBI-60



***Manual de Instrução***  
***Manual de instrucción***

**e**  
**y**

***Termo de Garantia***  
***Término de garantía***

## 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 voltagem 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.



## INSTALAÇÃO E CUIDADOS NA PARTE ELÉTRICA

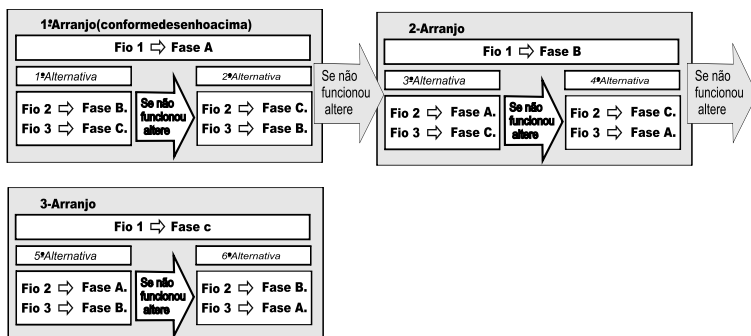
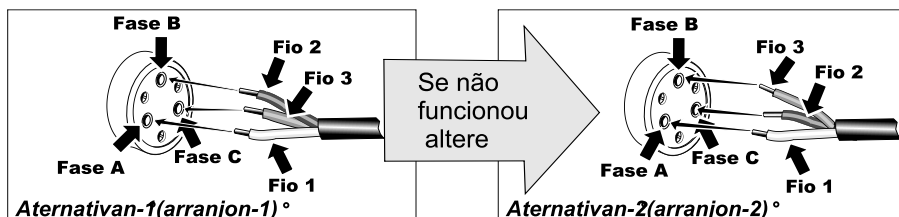
**Instalação:** Instale sua Maseira Basculante sobre uma superfície plana.

**Ajuste de Voltagem:** Antes de ligar sua Maseira Basculante na rede elétrica, certifique-se que a voltagem do equipamento seja compatível com a rede elétrica local, **127V ou 220V**, para os equipamentos monofásicos, e **220V ou 380V**, para equipamentos trifásicos.

Para Maseiras Basculantes Trifásicas, é necessário por alterações regionais nas posições das fases da corrente elétrica, que se ache as posições das fases na tomada para o funcionamento da Maseira Basculante.

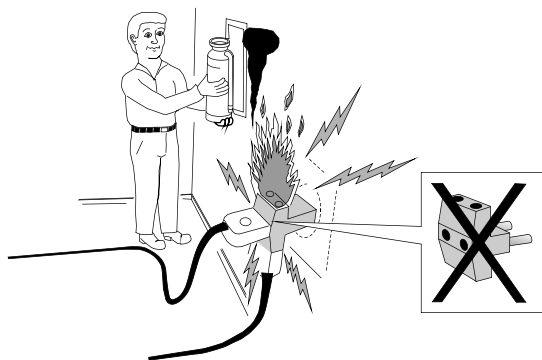
Obs: Para se testar o funcionamento da Maseira Basculante, é necessário o acionamento do dispositivo GRADE DE PROTEÇÃO, que é o sistema de segurança, esteja baixada.

A ordem dos fios na tomada devem ser feita por tentativa, até que se encontre a posição de funcionamento correto da máquina. Veja as alternativas abaixo:



● **IMPORTANTE:**

Nunca use extensões ou “T” para a ligação das máquinas.



## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

A masseira MBI-60 possui o sistema de duas pás misturadoras helicoidais que fazem o trabalho muito semelhante ao trabalho das mãos, porém com mais perfeição e rapidez. A masseira basculante é indicada para amassar, misturar e sovar os mais diferentes alimentos: massa para pizza, pães, cucas, biscoitos embutidos e massas frescas. É ideal para pães de queijo. A masseira basculante possui caçamba em aço inox 304 com tratamento anti-aderente e acompanha grade de segurança que interrompe o funcionamento da máquina ao ser levantada. Todas as partes em movimento são montadas sobre rolamentos de primeira linha, com blindagem dupla e lubrificação permanente, e com eixos e aço SAE 1045. O sistema basculante permite um rápido e seguro escoamento da caçamba.

### MBI-60 com capacidade de 60kg de massa pronta

#### ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

PRODUTO	MODELO	MOTOR	POTÊNCIA ABS. NOMINAL	PESO	CAPACIDADE DE PRODUÇÃO	DIMENSÕES (AXBXC)
MASSEIRA BASCULANTE	MBI-60 Trifásico	3CV 220/380V Trifásico	2,62 kW	175 kg	10kg até 60kg de massa pronta	1150x770x940mm.
	MBI-60 Monofásico	3CV 127/220V Monofásico	2,88 kW	175 kg	10kg até 60kg de massa pronta	1150x770x940mm.

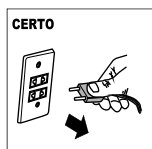
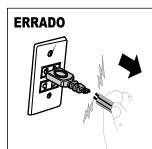
A empresa reserva-se o direito de fazer qualquer alteração nos equipamentos sem aviso prévio.

## ASPECTOS DE SEGURANÇA E INSTALAÇÃO

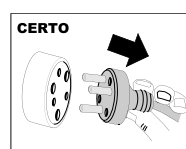
Leia com atenção os itens a seguir para evitar problemas durante a instalação e uso do seu equipamento.

Nunca desconectar o equipamento puxando pelo fio, sempre pegando o plug e tirando-o da tomada.

### Monofásico



### Trifásico



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

Sempre que efetuar limpeza do seu equipamento, deligue o plug da tomada.

## MANUTENÇÃO

A manutenção periódica do equipamento, evita o desgaste prematuro das peças que trabalham entre si, como correias. Além da manutenção, é necessária fazer algumas verificações:

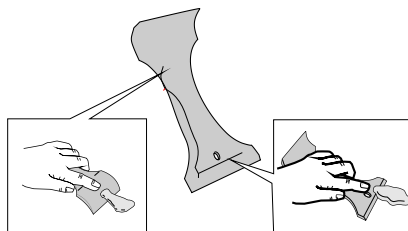
- Verificar desgaste e aperto (tensão) da correia do motor a cada 100 horas;
- Lubrificar as engrenagens a cada 200 horas de uso.

Nota: Utilizar **GRAXA ESPECIAL TUTELA ASF. 360DXC3276**

## LIMPEZA

Antes de efetuar a limpeza, desligue o plug da tomada para sua segurança.

Para efetuar a limpeza da caçamba e das pás, deixe secar a massa que aderiu, depois utilize a espátula que acompanha o equipamento e pano úmido.



### **IMPORTANTE:**

✎ Nunca utilize acessórios de metal (faca, colher, etc.), para não agredir as partes de aço inoxidável.

✎ Nunca utilize água em abundância para limpar a cuba, pois a umidade poderá danificar os rolamentos.

Para a limpeza externa, aconselha-se utilizar um pano com água e sabão neutro. Nunca utilizar mangueira de água, pois poderá provocar curto circuito nas partes elétricas.

### **CONSELHOS ÚTEIS**

Evitar que as pessoas não habilitadas operem o equipamento.

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

Ao final de cada operação, desligue a chave liga/desliga para evitar a queima do dispositivo de segurança e possíveis acidentes.

### **INSTRUÇÕES DE USO**

Para melhorar a eficiência de sua masseira, aconselhamos seguir os seguintes procedimentos:

Abra a grade, coloque todos os ingredientes na caçamba (farinha, fermento, sal, açúcar, margarina, etc.).

Feche a grade, ligue a Masseuria Basculante, e aos poucos, através da grade, adicione os ingredientes úmidos (água, leite, ovos, etc.).

Após feita a mistura desejada, faça o basculamento puxando a trava de segurança e movendo a alavanca levemente.

OBS: Com o basculamento, facilita a retirada do produto.

### **IMPORTANTE:**

Ao final da operação, desligue a chave geral da máquina (liga/desliga), para evitar a queima do dispositivo de segurança e possíveis acidentes.

## TABELA DE CARGA MÁXIMA

<b>CARGA MÁXIMA</b>		
Máquina/Modelo	Massas Homogêneas	Massas Granuladas
MBI - 60	40kg de farinha	25kg de farinha

## TABELA DE UMIDADE

Massas Homogêneas	Massas Granuladas
50 a 55% de umidades	35 a 40% de umidade

## OCORRÊNCIA DE DEFEITOS

Se observar a ocorrência de algum problema em seu equipamento, antes de chamar a Assistência Técnica, verifique os seguintes itens:

- Verificar se há energia elétrica na tomada;
- Verificar se não há nenhum fio na parte interna da máquina desconectado;
- Verificar se as correias estão soltas.

Após estas verificações, se o problema persistir, então chame a Assistência Técnica Autorizada GASTROMAQ, pois ela está apta a presta serviços de qualidade.

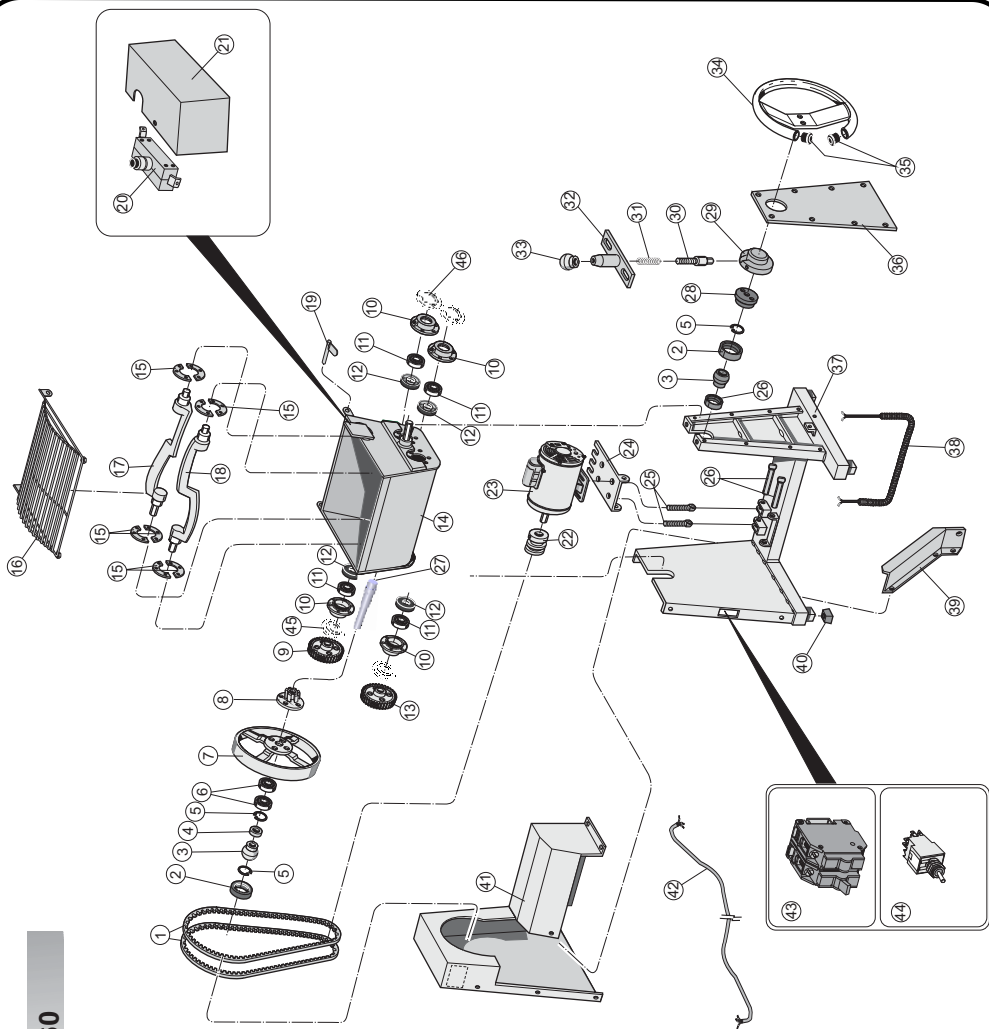
# MASSEIRA BASCULANTE MBI-60



Atualizado: 07/12/12

ITEM	DESCRIÇÃO	MBI-60 Tufassca	MBI-60 Monofassca
1	Correia	5800	294
2	Anel rólula	157	157
3	Rólula	159	159
4	Espacador	2978	2978
5	Anel elástico	5682	5682
6	Rolamento	15426	15426
7	Volante	3031	3031
8	Conjunto pinhão	3024	3024
9	Engrenagem 66 dentes	3028	3028
10	Mancal pã	3030	3030
11	Rolamento	1297	1297
12	Retentor	487	487
13	Engrenagem 54 dentes	3029	3029
14	Conjunto catamba	5431	5431
15	Protetor do reator	5039	5039
16	Conjunto grade de proteçãõ	5034	5034
17	Pã esquerda	3033	3033
18	Pã direita	3034	3034
19	Conjunto eixo do acionador	7648	7648
20	Micro interruptor	490	490
21	Caixa proteçãõ micro	8605	8605
22	Polla	3275	5688
23	Motor	536	1003
24	Conjunto suporte do motor	2375	2375
25	Parafuso esicador	2299	2299
26	Eixo suporte do motor	2286	2286
27	Eixo transmissãõ	2983	2983
28	Mancal rólula	194	194
29	Catraca	3979	3979
30	Eixo	2216	2216
31	Mola	486	496
32	Conjunto suporte trava	3041	3041
33	Manípulo	4389	4389
34	Conjunto volante basculante	3035	3035
35	Pê de nylon	426	426
36	Fechamento	2976	2976
37	Conjunto cavalete	2987	8195
38	Mangueira corrugada	440	440
39	Projeçãõ correia	2975	2975
40	Pê de borracha	423	423
41	Conjunto proteçãõ	302	302
42	Cabo elétrico	994	994
43	Disjuntor	4254	5654
44	Chave tripolar	3038	3038
45	Tempa mancal com furo	3039	3039
46	Tempa mancal sem furo		

A GASTROMAQ reserva o direito de fazer qualquer alteraçãõ nas informações sem aviso prévio.





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 voltaje 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.



## INSTALACIÓN Y CUIDADOS DE LA ELECTRICIDAD

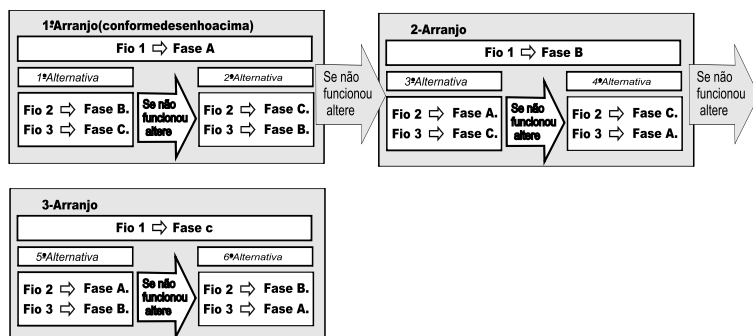
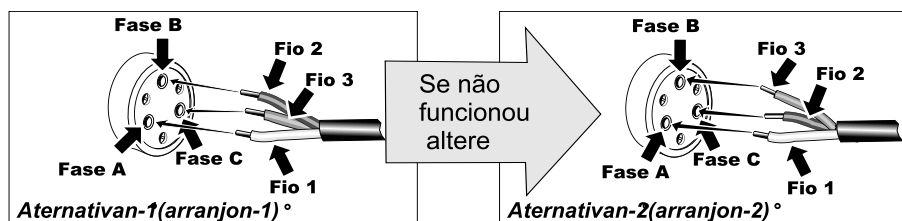
**Instalar:** Instalar Volquete su mínimo en una superficie plana.

**Ajuste de tensión:** Antes de conectar el canal Volquete la red eléctrica, asegúrese de que el voltaje del equipo es compatible con la red eléctrica local, **127V ou 220V**, para los equipos monofásicos, y **220V ou 380V**, para los equipos de tres fases.

Volquete para tres fase de amasado es necesario que los cambios regionales en las posiciones de las fases de la corriente eléctrica, que encuentran las posiciones de las fases de salida para el funcionamiento del Volquete comedero.

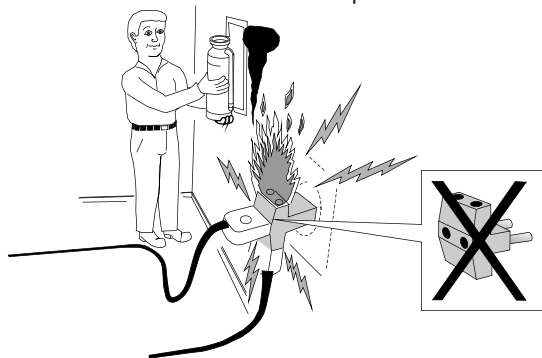
Nota: Para probar el funcionamiento de la Volquete canal, es necesario para conducir el grado de protección del dispositivo, que es el sistema de seguridad es bajada.

El orden de los cables en decisión debe ser tomada por ensayo hasta que encuentra la posición correcta de funcionamiento de la máquina. Ver las siguientes alternativas:



## IMPORTANTE:

\*Nunca use extensiones o 'T' para conectar la máquina.



## TÉCNICA

El canal MBI-60 del sistema tiene dos cuchillas helicoidales mezcla que hacen el trabajo muy similar a la obra de sus manos, pero con más perfección y rapidez. La cubeta basculante está indicado para amasar, mezclar y amasar los alimentos más diferentes: masa de pizza, pan, pasteles, galletas y salchichas pasta fresca. Es ideal para los panes de queso. El cubo tiene volquete canal de acero inoxidable 304 con valla de seguridad anti-adherente y de acompañamiento que impide que la máquina se levante. Todas las piezas móviles están montadas sobre cojinetes de primera línea, de doble apantallado y lubricados permanentemente, y con hachas y acero SAE 1045. El sistema de inclinación permite cubo eliminación rápida y segura.

### MBI-60 con capacidad de 60 kg de masa pronta

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS						
PRODUCTO	MODELO	MOTOR	POTENCIA ABS. NOMINAL	PESO	CAPACIDAD DE PRODUCCIÓN	DIMENSIONES (AXBXC)
MASSEIRA BASCULANTE	MBI-60 Trifásico	3CV 220/380V Trifásico	2,62 kW	175 kg	10kg até 60kg de masa pronta	1150x770x940mm.
	MBI-60 Monofásico	3CV 127/220V Monofásico	2,88 kW	175 kg	10kg até 60kg de masa pronta	1150x770x940mm.

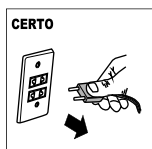
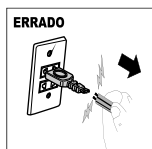
La empresa se reserva el derecho de realizar cambios en el equipo sin previo aviso.

## ASPECTOS DE SEGURIDAD E INSTALACIÓN

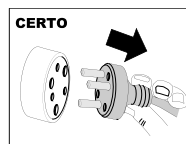
Lea atentamente los siguientes puntos para evitar problemas durante la instalación y el uso de su equipo.

Nunca desconecte la máquina tirando del cable, teniendo siempre el enchufe y tire de la toma.

**Monofásico**



**Trifásico**



Instale el equipo en un lugar donde hay mucho tráfico de personas.

Siempre que se realice la limpieza de su equipo, y luego apague el enchufe de la toma de corriente.

## MANUTENCIÓN

A mantençaõ equipo periódico, evita el desgaste prematuro de las piezas de trabajo juntos como correas. Además de mantenimiento, es necesario hacer algunas comprobaciones:

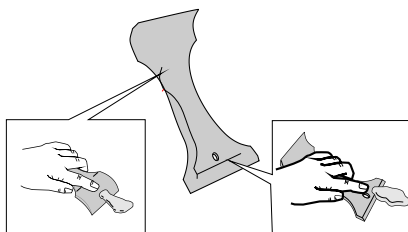
- Compruebe si hay desgaste o el deterioro motor (tensión) de la correa cada 100 horas;
- Lubrique los engranajes cada 200 horas de uso.

Nota: Utilizar **GRAXA ESPECIAL TUTELA ASF. 360DXC3276**

## LIMPEZA

Antes de realizar la limpieza, desconecte el enchufe de la toma de la seguridad.

Para limpiar la cubeta y espadas, vamos masa seca que se unieron, luego use la espátula que viene con el producto y un paño húmedo.



### **IMPORTANTE:**

✎ Nunca utilice accesorios de metal (cuchillo, cuchara, etc.), No para atacar a las piezas de acero inoxidable.

✎ Nunca use mucha agua para limpiar el tanque, ya que la humedad puede dañar los cojinetes.

Para limpiar el exterior, es recomendable utilizar un paño con jabón suave y agua. Nunca use la manguera de agua ya que puede provocar un cortocircuito en los componentes eléctricos.

### **CONSEJOS ÚTILES**

Evitar que personas no autorizadas para operar el equipo.

Instalar equipo con la distancia mínima de 50 cm entre un dispositivo y otro para evitar el sobrecalentamiento del motor.

Al final de cada operación, gire el interruptor on / off para evitar la quema de la seguridad y posibles accidentes.

### **INSTRUCCIONES**

Para mejorar la eficiencia de su depresión, se recomienda los siguientes procedimientos:

Abra la parrilla, colocar todos los ingredientes en la cubeta (harina, levadura, sal, azúcar, margarina, etc) ..

Cierre la parrilla, gire el Volquete pila, y poco a poco, a través de la red, agregue los ingredientes líquidos (agua, leche, huevos, etc.).

Después de haber hecho la mezcla deseada, hacer el vuelco tirando de la seguridad y moviendo la palanca ligeramente.

Nota: Con el pivotamiento facilita la retirada del producto.

### **IMPORTANTE:**

Al final de la operación, apague el interruptor principal de la máquina (on / off), para evitar la quema de la seguridad y posibles accidentes.

## TABLA DE CARGA MAXIMA

<b>CARGA MÁXIMA</b>		
Máquina/Modelo	Massas Homogêneas	Massas Granuladas
MBI - 60	40kg de harina	25kg de harina

## TABLA DE HUMEDAD

<b>Masas Homogêneas</b>	<b>Masas Granuladas</b>
50 a 55% de umidades	35 a 40% de umidade

## OCURRENCIA DE DEFECTOS

Observe la aparición de un problema en su equipo antes de llamar al servicio técnico, compruebe los puntos siguientes:

- Compruebe si hay energía eléctrica en la toma;
- Compruebe que no hay cables en el interior de la máquina desconectada;
- Asegúrese de que las correas estén sueltas.

Después de estos controles el problema persiste, llame a la Assistência Técnica Autorizada GASTROMAQ, porque es capaz de ofrecer servicios de calidad.

## 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.

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





[www.gastromaq.com.br](http://www.gastromaq.com.br) - [gastromaq@gastromaq.com.br](mailto:gastromaq@gastromaq.com.br)

*Gastromaq Indústria de Equipamentos para Alimentação Ltda.*

Estrada Monte Bérico, 325 - Cx. Postal 8141 - CEP. 95034-970 - Caxias do Sul -RS

CNPJ 90.771.833/0002-20