

MISTURADORA RÁPIDA

MR -05

MR -15 SS

MR -25 SS

MR -50 SS



***Manual de Instrução
e
Termo de Garantia***

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



Terra de Proteção
IEC 60417-5019

Identificar qualquer terminal que é destinado para conexão com um condutor externo para proteção contra choque elétrico em caso de uma falha, ou no terminal de uma terra de proteção (Terra) eletrodo.

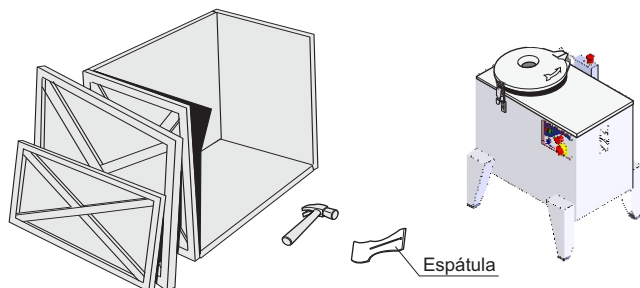
- Verifique se a tensão do seu aparelho está de acordo com a etiqueta que acompanha o produto (no cordão de alimentação).
- Para evitar choques e danos ao seu produto verifique o aterramento de sua rede elétrica.
- Crianças devem ser vigiadas para assegurar que não estejam brincando com o aparelho.



RECEBIMENTO DO PRODUTO

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

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

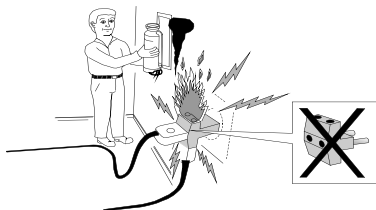


PROCEDIMENTOS PARA INSTALAÇÃO

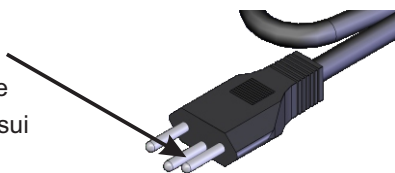
Instale o seu equipamento sobre uma superfície plana. Antes de ligar a sua masseira na rede elétrica, certifique-se que a tensão do equipamento seja compatível com a rede elétrica, **220V** para equipamentos monofásicos e **220V** ou **380V** para equipamentos trifásicos.

RECOMENDAÇÕES DE SEGURANÇA

- Nunca use extensões ou adaptadores para a ligação dos equipamentos;



- Não remova o pino central do plug;
- Para a segurança do operador e dos componentes elétricos, recomendamos que seja verificado se o local de instalação possui aterramento.

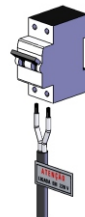


Caso não haja aterramento no local, solicite um profissional especializado para executar a instalação.

DISJUNTOR

Os equipamentos trifásicos devem ser ligados em um disjuntor conforme sugerido na tabela abaixo. Se necessário contrate um electricista profissional, qualificado e de sua confiança, para adequar a instalação elétrica.

Modelo	Tensão	Disjuntor	Seção do condutor (bitola do fio)
MR - 25	220V MONO	20A	2,5 mm ²
MR - 25	220V TRIF	10A	1,5 mm ²
MR - 25	380V TRIF	10A	1,5 mm ²
MR - 40	220V MONO	20A	2,5 mm ²
MR - 40	220V TRIF	10A	1,5 mm ²
MR - 40	380V TRIF	10A	1,5 mm ²



Disjuntores conforme norma NBR NM 60898.

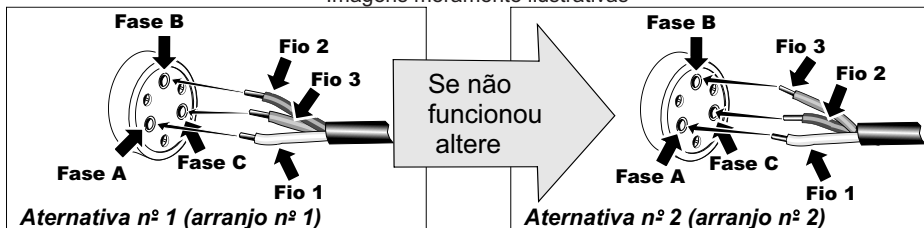
Condutores conforme norma NBR 5410

INSTALAÇÃO ELÉTRICA

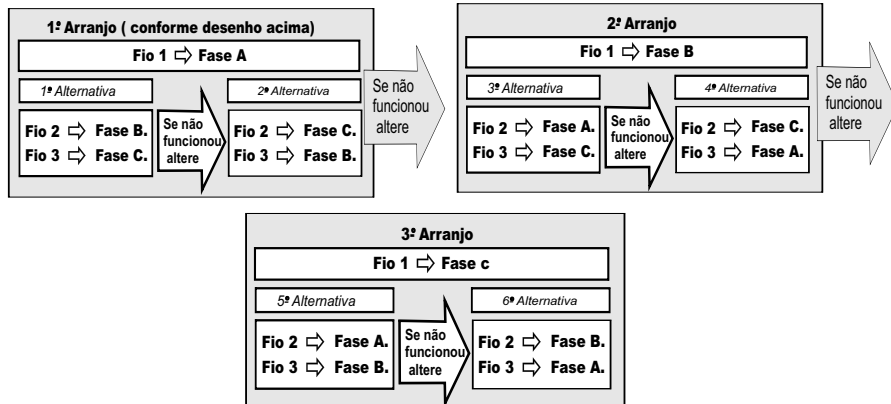
Para masseras **TRIFÁSICAS**, é necessário por alterações regionais, verificar as posições das fases da corrente elétrica. Encontre as posições das fases na tomada para o funcionamento de seu equipamento trifásico.

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

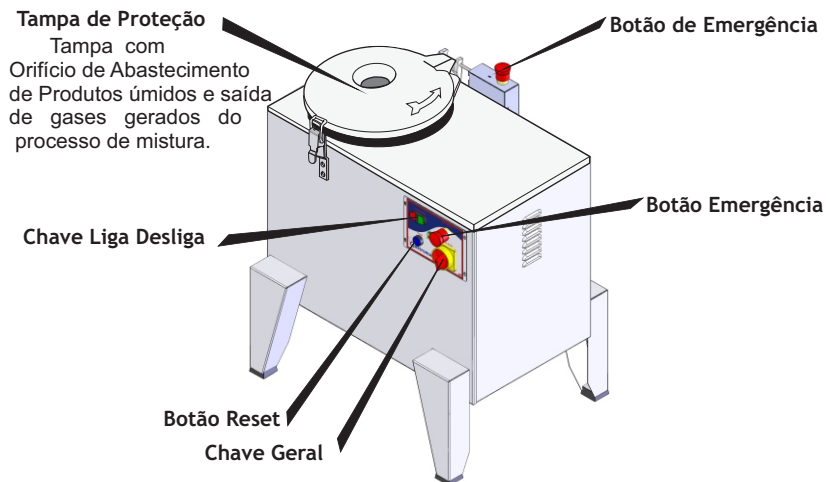
Imagens meramente ilustrativas



OBS: Não coloque os fios diretamente na tomada. Utilize sempre disjuntores.



CARACTERÍSTICAS GERAIS



Máquina/Modelo	Massas Homogeneas	Massas Granuladas
MR - 15	9kg de farinha	7kg de farinha
MR - 25 MONO	13kg de farinha	10kg de farinha
MR - 25 TRIF	18kg de farinha	12kg de farinha
MR - 50	35kg de farinha	20kg de farinha

CAPACIDADE DE FARINHA	
Mínima	Máxima
	500g + 5kg
	1.0kg+ 9kg
	1.0kg + 15kg
	2.0kg + 35kg

MR - 05 com capacidade de 05 kg Massa Pronta
MR - 15 com capacidade de 15 kg Massa Pronta
MR - 25 com capacidade de 25 kg Massa Pronta
MR - 50 com capacidade de 50 kg Massa Pronta

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

PRODUTO	MODELO	MOTOR	RPM (Misturador)	CONSUMO	PESO LIQUIDO	CAPACIDADE DE PRODUÇÃO	DIMENSÕES (AxBxC)
MASSEIRA RÁPIDA	MR-15	2CV 127 / 220 V Monofásico	290	1,50 kW/h	69 kg	2kg até 15 kg de massa pronta	731x452x620mm
	MR-25	3CV 220 V Monofásico	290	2,20 kW/h	111 kg	2kg até 25 kg de massa pronta	800x590x760mm
	MR-25	3CV 220 / 380 V Trifásico	250	2,20 kW/h	111 kg	2kg até 25 kg de massa pronta	800x590x760mm
	MR-50	7,5CV 220 / 380 V Trifásico	290	5,6 kW/h	138 kg	4kg até 50 kg de massa pronta	945x635x955mm

A empresa reserva-se o direito de efetuar alterações nos equipamentos sem aviso prévio.

Chave Liga/Desliga

liga e desliga o equipamento em condições normais de uso

Botão Reset

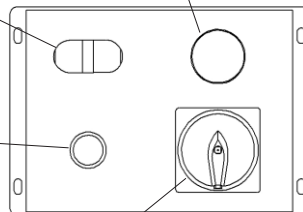
reinicia o equipamento sempre após uma parada de emergência

Botão de Emergência

desliga o equipamento em situação de risco

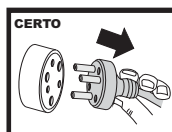
Chave Geral

corta o fornecimento de energia para o equipamento



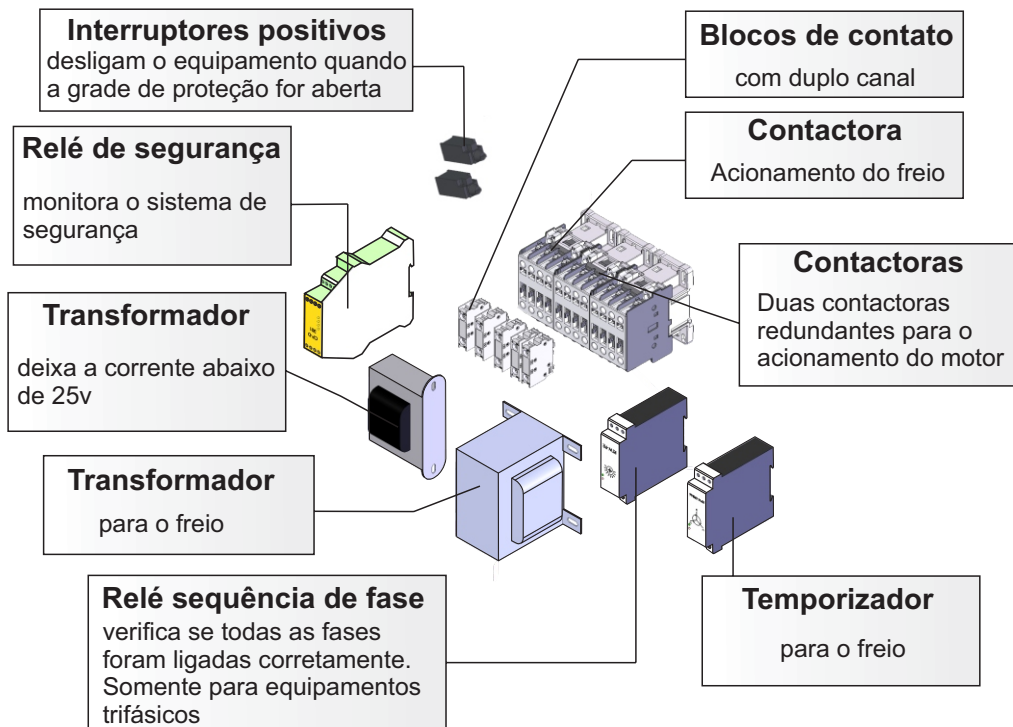
ASPECTOS DE SEGURANÇA

Leia com atenção os itens a seguir para evitar problemas durante a instalação e uso do seu equipamento. Nunca retirar o cabo do equipamento puxando pelo fio, sempre pegando o plug e tirando-o da tomada.

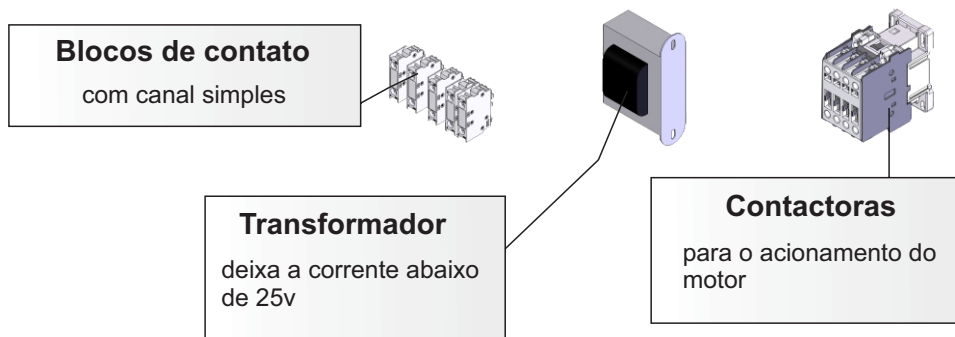


Seu equipamento possui grade de proteção e componentes elétricos que impedem acesso as partes móveis. A retirada ou adulteração destes componentes de segurança podem causar riscos graves nos membros superiores do usuário do produto. Este equipamento foi projetado exclusivamente para a área de alimentação, a utilização para outros fins resultarão em desgaste prematuro do produto e danos no seu sistema de transmissão. Em situações de risco utilize o botão de emergência. Representação esquemática das funções dos componentes de segurança:

MODELO V1



MODELO V3



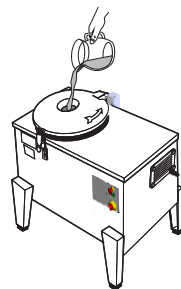
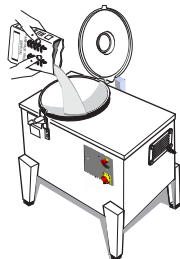
- Instale o equipamento em local onde não haja tráfego intenso de pessoas.
- Sempre que efetuar limpeza do seu equipamento, desligue a chave geral e retire o plug da tomada.
- Pessoas não habilitadas não devem operar o equipamento.
- Instalar o equipamento com distância mínima de 50cm, entre um equipamento e outro, para evitar superaquecimento do motor.

UTILIZAÇÃO DO EQUIPAMENTO

Ligue o cabo na tomada certificando-se que a tensão da rede elétrica seja a mesma que a do equipamento. Posicione a chave geral do equipamento, na posição ON, pressionar o botão reset (botão azul) e a chave liga/desliga.

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

Abra a tampa, coloque todos os ingredientes secos na cuba (farinha, fermento, sal, açúcar, margarina, etc.). Feche a tampa, ligue a Misturadora Rápida e aos poucos, através do orifício da tampa adicione os ingredientes úmidos (água, leite, ovos, etc.).



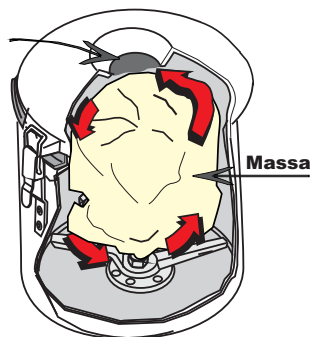
Este equipamento não necessita de gelo, utilize água resfriada com temperatura aproximada de 10C°.

Tabela de umidade:

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

Processo de funcionamento: sistema de homogeneização da massa onde a mesma é rotacionada e tombada entre o misturado e os pinos cônicos de baixo atrito. Este processo acontece automaticamente sem o auxílio do operador.

Orifício da tampa que permite adicionar os ingredientes com o equipamento em movimento. Também possibilita a saída de gases oriundos da operação.



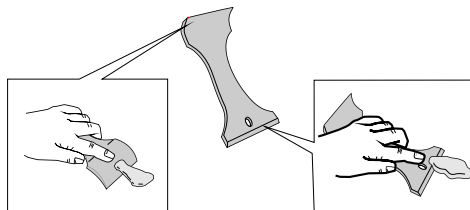
- Ligar o cabo na tomada certificando-se que a tensão da rede elétrica seja a mesma que a do equipamento.
- Posicionar a chave geral do equipamento, na posição ON.
- Pressionar o botão reset (botão azul).
- Pressionar a chave liga/desliga.

**Utilize a chave liga/desliga para acionar e parar o equipamento.
Somente em caso de risco utilize o botão de emergência.**

Quando o botão EMERGÊNCIA for acionado ou a tampa de proteção for aberta pressione o botão **reset** e após acione a chave **liga/desliga**.

LIMPEZA

Antes de efetuar a limpeza desligue a chave geral e retire o plug da tomada. Para efetuar a limpeza da cuba e da pá misturadora, deixe secar a massa que aderiu, depois utilize a espátula que acompanha o equipamento e pano úmido.



- Nunca utilize acessório 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 úmido com sabão neutro. Nunca utilize mangueira de água pois poderá provocar curto circuito e danificar os componentes elétricos como motor e itens de segurança.

A limpeza de seu equipamento deverá ser feita sempre após a sua utilização. Não utilize produtos abrasivos, somente sabão neutro. Procure evitar o uso excessivo de água para não danificar nenhum componente elétrico.

- Este aparelho não deve ser limpo com jato de água.
- A máquina não poderá ser submergida para limpeza.

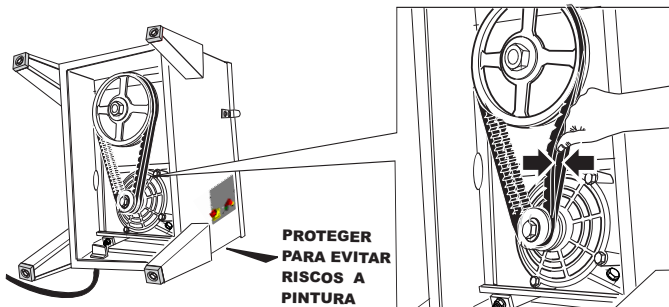
Verifique desgaste e aperto (tensão) das correias a cada 100 horas de uso.

MANUTENÇÃO

As Masseiras Misturadoras Rápidas foram criadas para atender as mais variadas necessidades do mercado e são especialmente indicadas para padarias, mini padarias, pizzarias, confeitarias, cozinhas industriais e similares.

Elas preparam a massa em até 8 minutos misturam e sovam a massa ao mesmo tempo. O tacho é em aço INOX 304, com tampa escamoteável e com abertura para acrescentar ingredientes e reduzir o calor. A abertura permite também a saída de gases residuais do processo.

- Caso o cordão de alimentação esteja danificado, o mesmo deverá ser substituído pelo fabricante ou serviço autorizado com um cordão de alimentação especial disponibilizado pelo fabricante ou serviço autorizado, com o objetivo de prevenir acidentes.
- Para a operação adequada, este aparelho deve ser instalado em local com temperatura entre 5°C a 25°C.
- Um electricista deverá fornecer serviços elétricos conforme especificações de leis locais e nacionais.



OCORRÊNCIA DE DEFEITOS

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

- Verificar se não há energia elétrica na tomada;
- Certifique-se de ter seguido os passos na ordem indicada para ligar o equipamento;
- Certifique-se de que nenhum dispositivo de segurança tenha sido removido de seu equipamento.

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

Ao perceber cheiro diferente ou fumaça em seu equipamento, desligue a chave geral e retire o cabo da tomada. Após chame um assistente técnico habilitado.

Um assistente habilitado deverá fazer as seguintes verificações:

- Verificar se não há nenhum fio, na parte interna da máquina, desconectado ou rompido;
- Verificar se as correias estão soltas;
- Verificar se as contactoras estão com seus contatos travados;
- Se necessário fazer as seguintes verificações no Relé de Segurança:
(antes de iniciar as verificações certifique-se de que os botões de emergência estejam liberados e a grade de proteção fechada)

Relé de Segurança Instrutech

Leds

Pw 

S2 

S1 

Out 

- O equipamento estará apto a funcionar quando todos os leds estiverem ligados;
- Caso o led **Pw** estiver desligado, verificar entradas de energia, como transformador e fios desconectados.
- Caso apenas o led **Pw** estiver ligado deve-se acionar o botão reset, ao acioná-lo os demais leds ligarão. Se os leds não ligarem verificar se existe algum fio desconectado ou se os botões de emergência estão armados ou se a grade de proteção está aberta.
- Quando o freio não está sendo acionado deve-se verificar se algum fio está desconectado da ponte retificadora ou dos contatos auxiliares.

Relé de Segurança Schmersal

Leds

Ui 

K1 

K2 

- O equipamento estará apto a funcionar quando todos os leds estiverem ligados;
- Caso o led **Ui** estiver desligado, verificar entradas de energia, com transformador e fios desconectados.
- Caso apenas o led **Ui** estiver ligado deve-se acionar o botão reset, ao acioná-lo os demais leds ligarão. Se os leds não ligarem verificar se existe algum fio desconectado ou se os botões de emergência estão armados ou se a grade de proteção está aberta.
- Quando o freio não está sendo acionado deve-se verificar se algum fio está desconectado da ponte retificadora ou dos contatos auxiliares.

Atenção

O freio só é acionado quando a grade de proteção for aberta ou o botão de emergência for acionado.

ALTERAÇÃO DE TENSÃO DO EQUIPAMENTO

MASSEIRAS TRIFÁSICAS (MR-25 E MR-50) - V1

- substituir o relé de sequência de fase;
- para alterar de Trif 220V para Trif 380V alterar a alimentação do transformador saída 24V do L1 (relé sequência de fase) para o **NEUTRO**;
- para alterar de Trif 380V para Trif 220V desconectar o **NEUTRO** e ligar ao L1 do relé sequência de fase;
- manter o padrão de ligação do transformador saída 24V em 220V para ambas as voltagens T220 ou T380;
- verificar contactoras e motor conforme tensão desejada (ver código na tabela de itens deste manual).

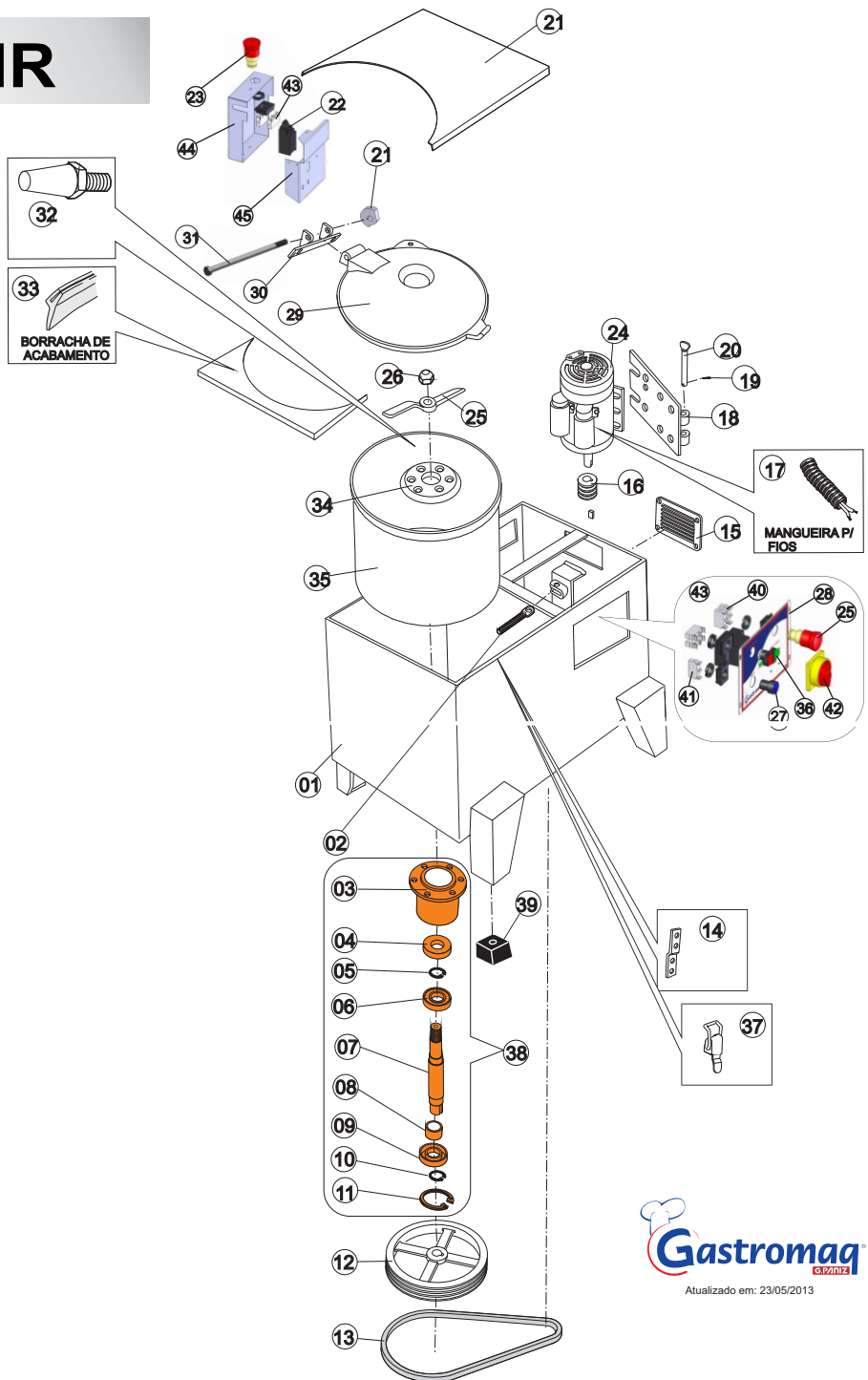
MASSEIRAS TRIFÁSICAS (MR-25 E MR-50) - V3

- substituir contactora (conforme itens da página 16);
- para alterar de Trif 220V para Trif 380V alterar a alimentação do transformador saída **S** para o **NEUTRO**;
- para alterar de Trif 380V para Trif 220V desconectar o **NEUTRO** e ligar à saída **S**;
- manter o padrão de ligação do transformador saída 24V em 220V para ambas as tensões T220 ou T380;
- verificar contactoras e motor conforme tensão desejada (ver código na tabela de itens deste manual).

MASSEIRAS MONOFÁSICAS (MR-15) - V1 e V3

- para alterar a tensão de 220V para 127V alterar as contactoras do Motor de 18A para contactora 32A;
- verificar a ligação do transformador saída 24V dos cabos verde e amarelo;
- alterar a ligação do motor conforme a tensão desejada.

MR



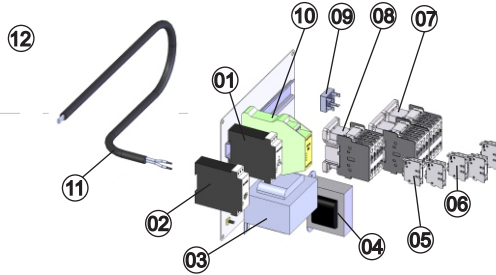
Gastromag
DZMIZ

Atualizado em: 23/05/2013

ITEM	MR-05 M 220V	MR-15 M 220V	MR-25 Trif220	MR-50 Trif220	DESCRIÇÃO
1	17832	17696	17694	13248	Conjunto Caixa
2	1593	2299	2299	2299	Parafuso Motor
3	8269	8225	8225	5548	Mancal
4	485	487	487	487	Retentor
5	93	XXX	XXX	XXX	Anel Elástico
6	506	508	508	508	Rolamento
7	2276	2390	2390	2390	Eixo
8	2237	XXX	XXX	XXX	Espaçador
9	506	508	508	508	Rolamento
10	96	XXX	XXX	XXX	Anel elástico
11	XXX	7719	7719	7719	Anel elástico
12	5072	5073	5073	8782	Volante
13	9887	7856	5599	13029	Correia
14	2245	2245	2245	2245	Presilha Fecho
15	7159	7159	7159	7159	Janela Ventilação
16	5076	5551	5074	8783	Polia Motor
17	440	440	440	XXX	Mangueira
18	1550	2375	2375	2375	Conj.Sup. Motor
19	15096	15096	15096	15096	Acionador Micro
20	1594	2286	2286	2286	Eixo Sup. Motor
21	5036	5037	5037	7322	Acabamento
22	70704	70704	70704	70704	Micro Interruptor
23	70710	70710	70710	70710	Botão Emergência
24	71629	71630	17821	13028	Motor
25	2273	2387	2387	7341	Misturador
26	2270	2384	2384	2384	Porca Misturador
27	71257	71257	71257	71257	Botão Reset
28	13008	13008	13008	13008	Chapa painel
29	13251	13252	13252	15747	Tampa
30	7233	7232	7232	7232	Suporte Tampa
31	5833	9334	9334	9334	Parafuso
32	4953	4954	4954	4954	Pino Lateral
33	2238	2238	2238	2238	Perfil Borracha
34	8226	8300	8300	8300	Flange Superior
35	2261	2369	2369	7330	Conjunto Cuba
36	70711	70711	70711	70711	Chave liga desliga
37	319	319	319	319	Fecho Rápido
38	3724	8509	8509	8509	Cj. Mancal
39	423	423	423	423	Pé de Borracha
40	70714	70714	70714	70714	Bloco contato Fech
41	70715	70715	70715	70715	Bloco contato Aberto
42	70705	70705	70705	70705	Chave Geral Secc
43	17884	16339	15583	15583	Cj. Painel Frontal M
44	13007	13007	13007	13007	Caixa Micro
45	13006	13006	13006	13006	Suporte Micro

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

PAINEL MODELO V1



ITEM	MR-15 M 220V	MR-25 M 220V	MR-25 Trif220	MR-50 Trif220	DESCRIÇÃO
12	15583	15583	15583	15583	Cj. Painel Completo
*11	979	979	994	994	Cabo Elétrico
10	71351	71351	71351	71351	Relé de Segurnaça
09	71264	71264	71264	71264	Ponte Retificadora
08	71334	71334	71334	71334	Contactora
©07	71353	71353	71353	15597	Contactora
06	70970	70970	70970	70970	Contato Auxiliar NF
05	xxx	70819	70819	70819	Contato Auxiliar NA
04	71350	71350	71350	71350	Transformador
@03	70996	70966	70966	70966	Transformador
#02	xxx	xxx	71355	71355	Relé sequencia fase
01	71354	71354	71354	71354	Temporizador

* T380V: código 11232

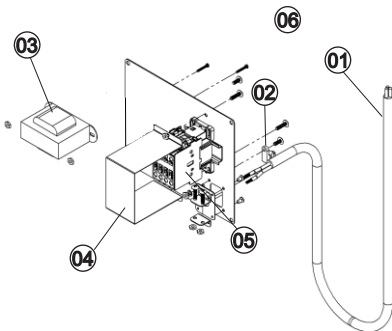
Para maseiras T380V: código 03674

© T380V: cód 71353

© MR15 Mono 127V: cód 15706

@ MR15 Mono 127V: cód 15713

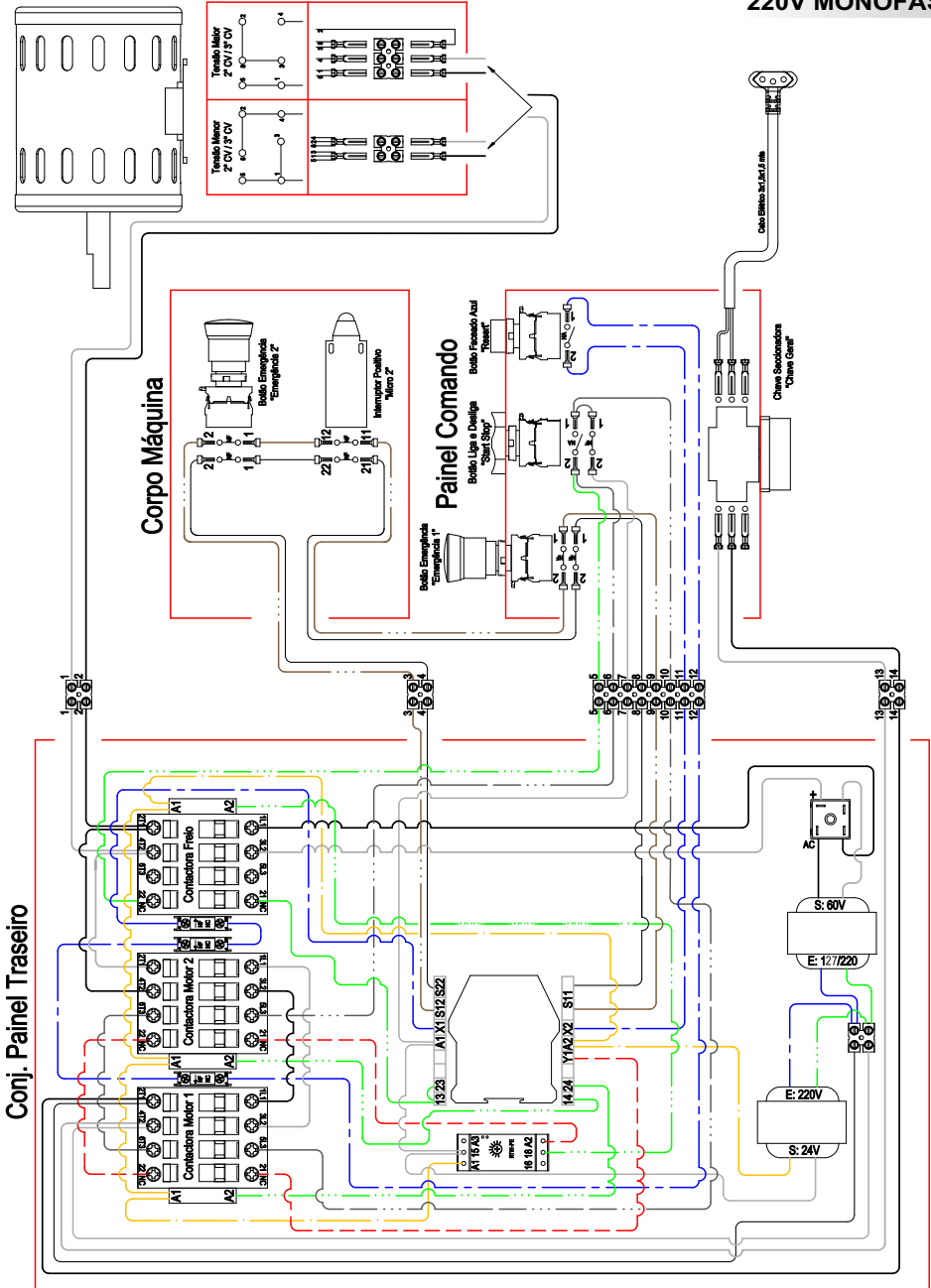
PAINEL MODELO V3



ITEM	MONO 220V	MONO 127V	DESCRIÇÃO
06	16339	16339	Cj. Painel Completo
05	71353	15706	Contactora
04	17820	17820	Proteção Contactora
03	71350	71350	Transformador
02	17733	17733	Conector Sapata
01	17708	17710	Cabo Elétrico

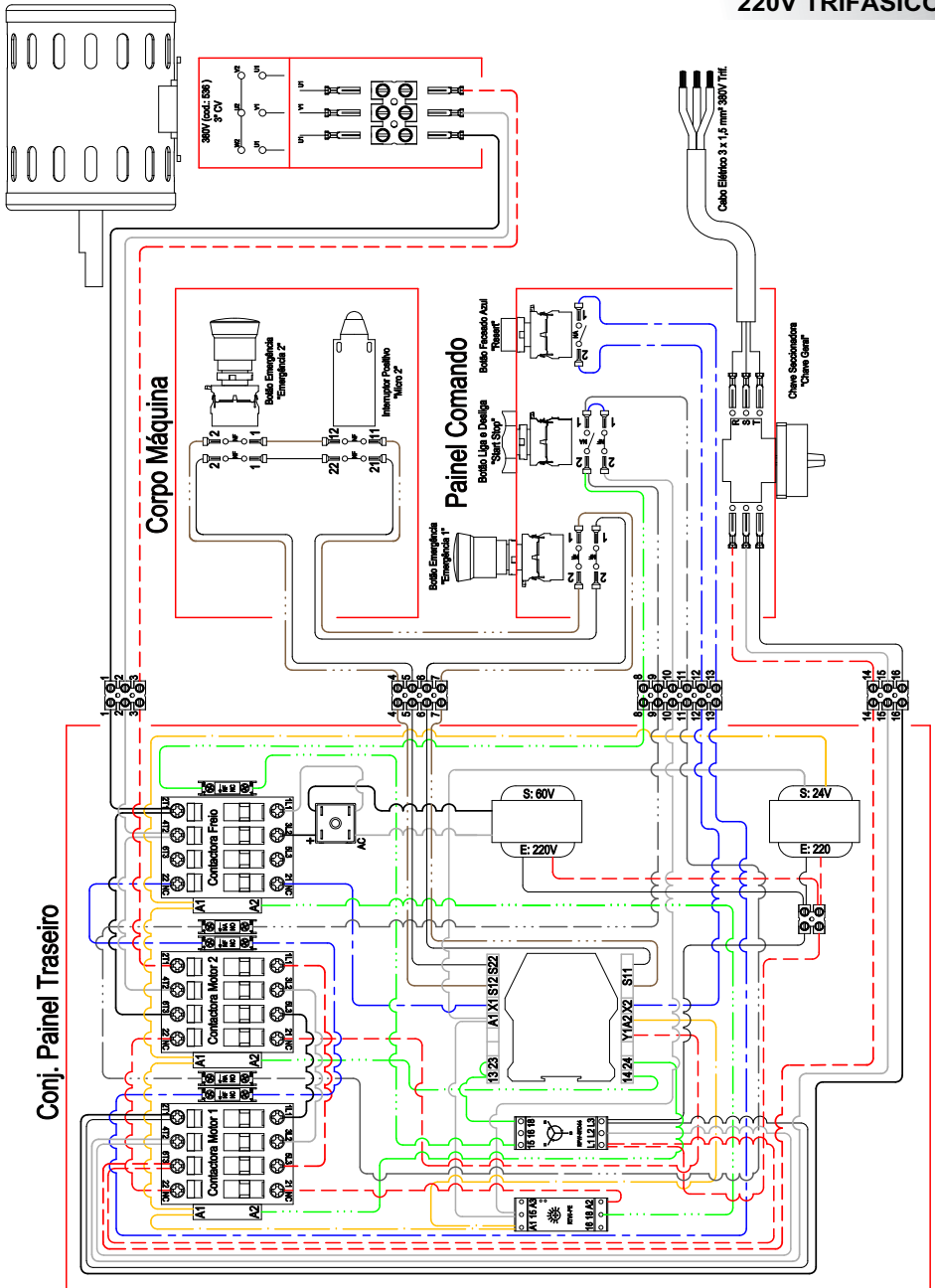
8. ESQUEMA ELÉTRICO V1 - SCHMERSAL

220V MONOFÁSICO



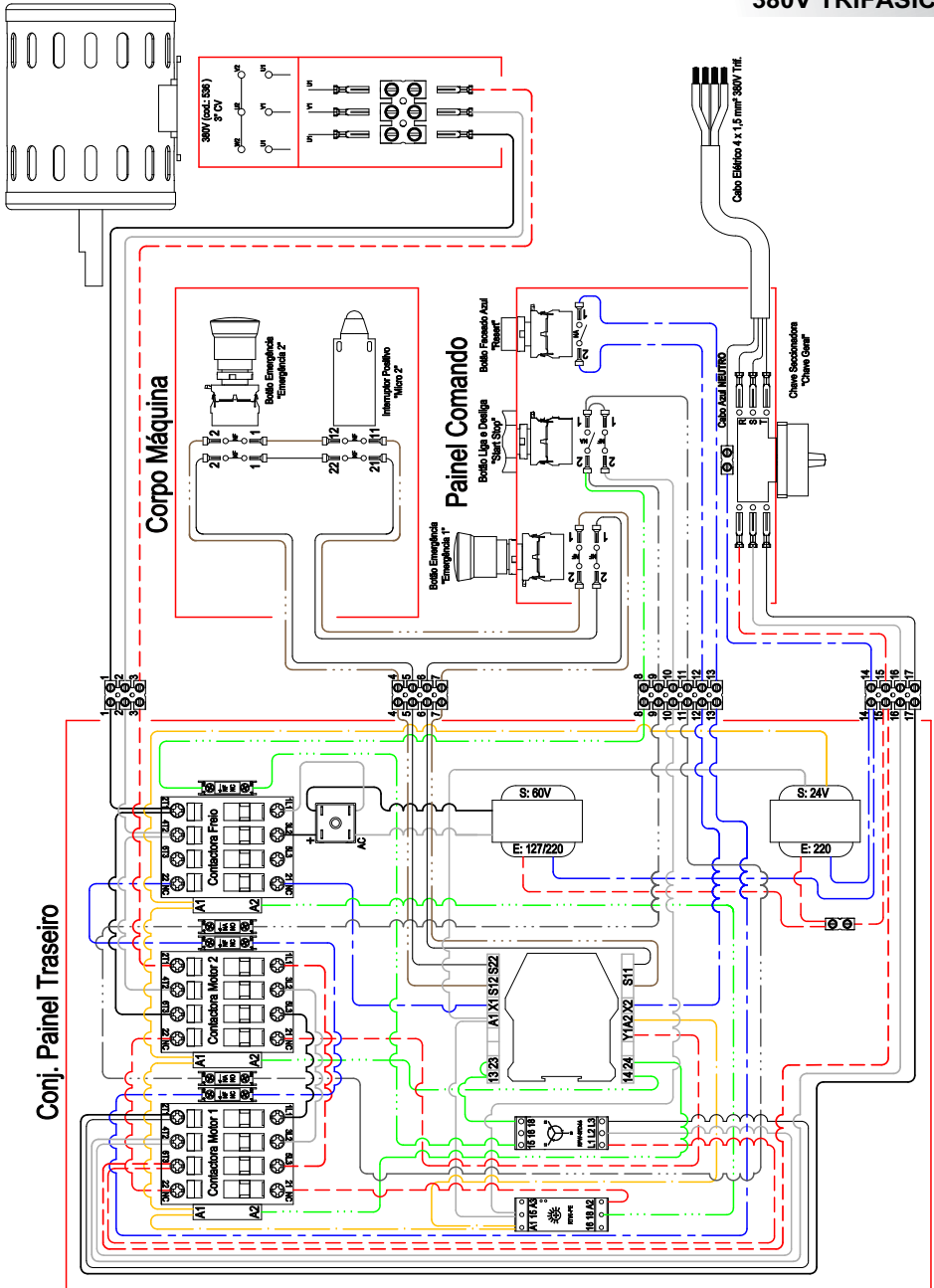
9. ESQUEMA ELÉTRICO V1 - SCHMERSAL

220V TRIFÁSICO



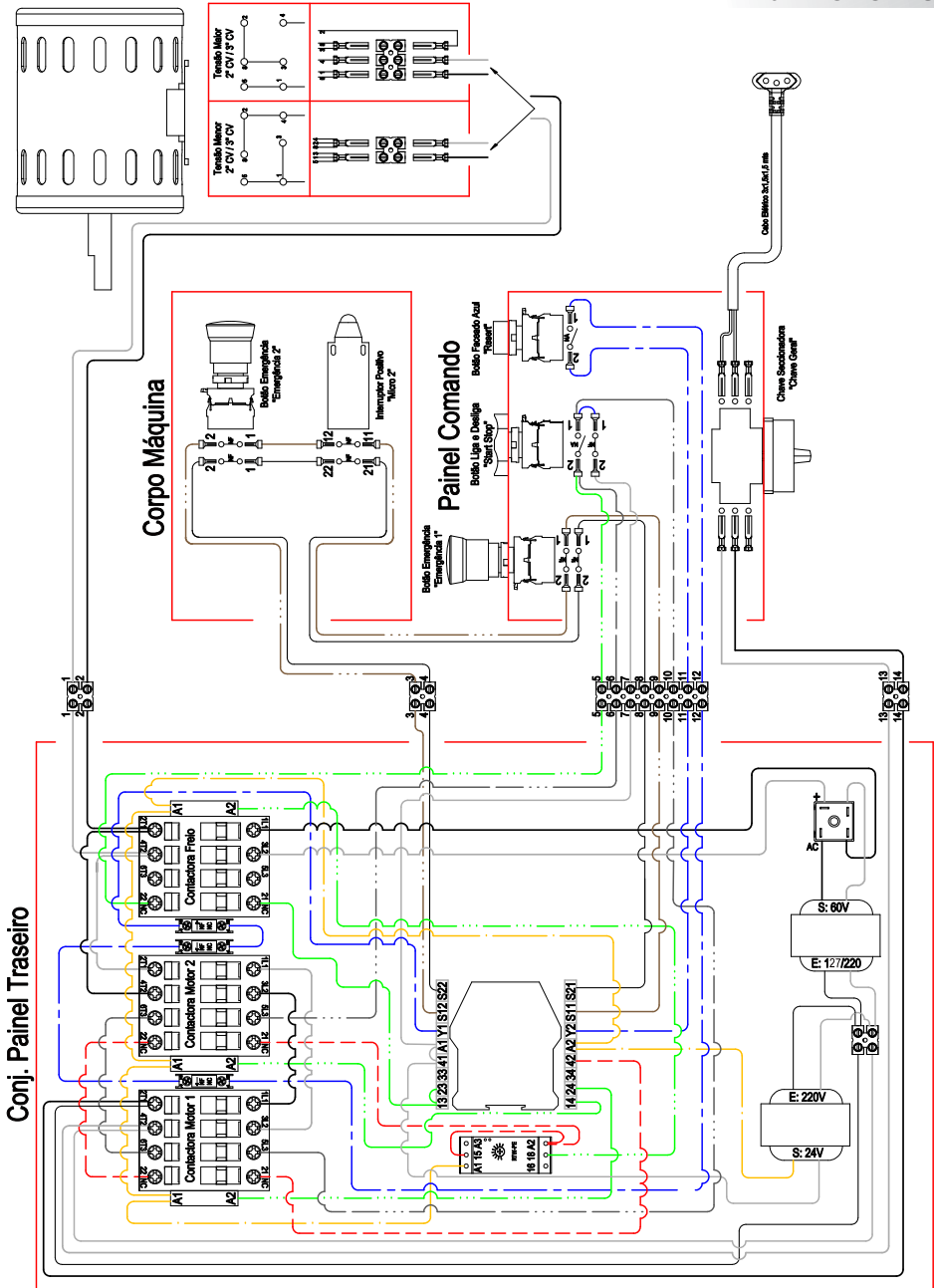
10. ESQUEMA ELÉTRICO V1 - SCHMERSAL

380V TRIFÁSICO



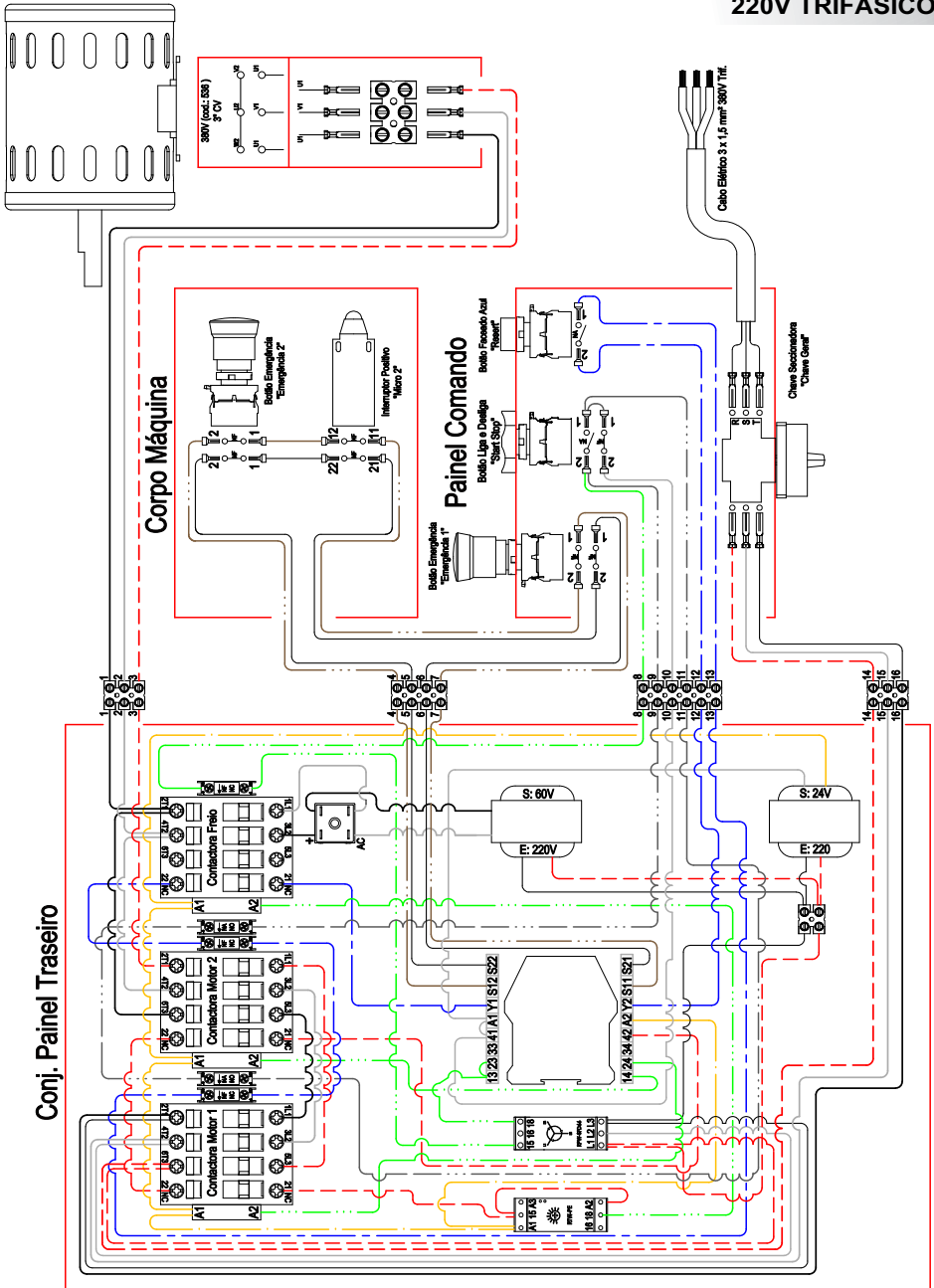
11. ESQUEMA ELÉTRICO V1 - INSTRUTEC

220V MONOFÁSICO



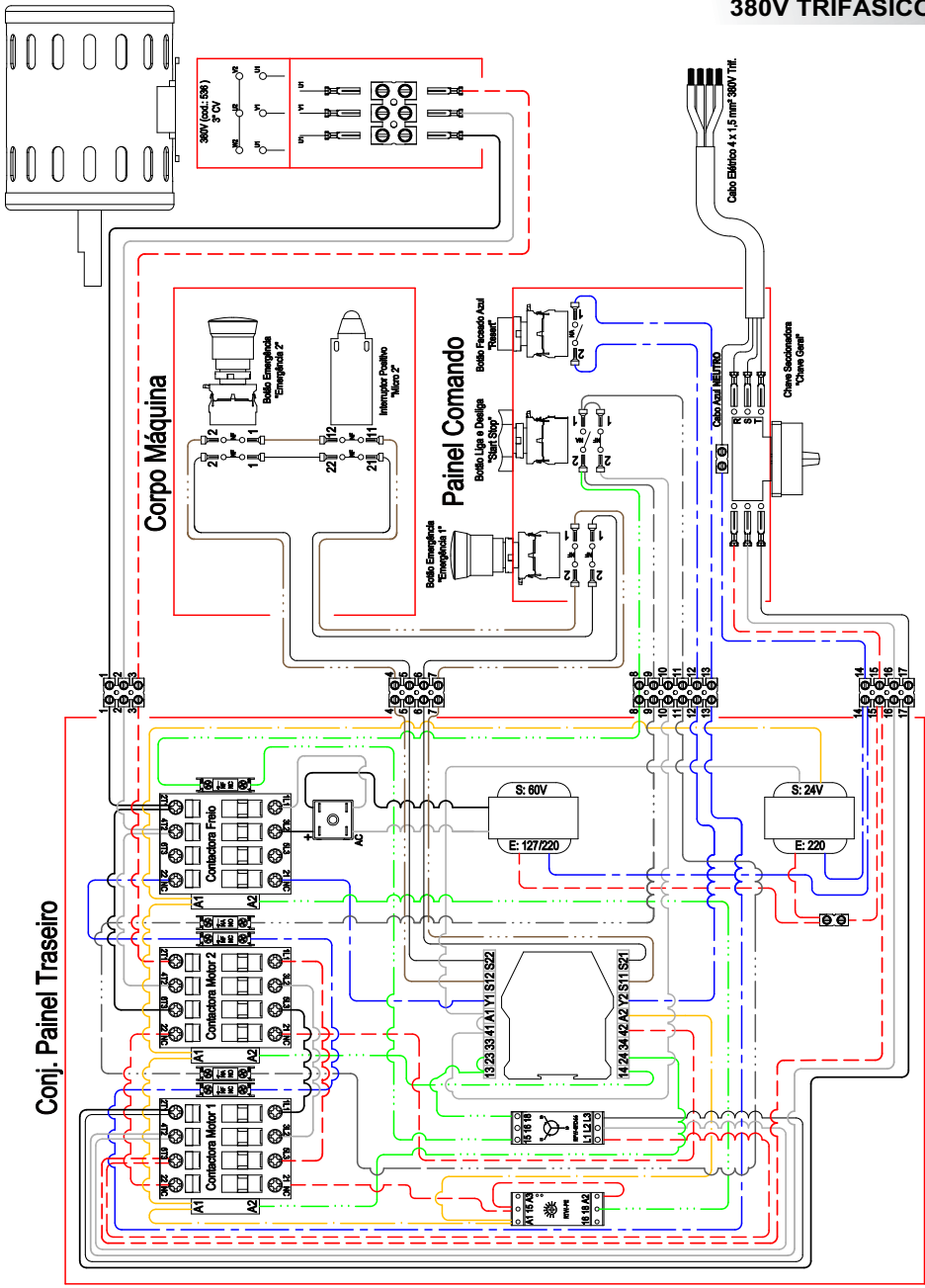
12. ESQUEMA ELÉTRICO V1 - INSTRUTEC

220V TRIFÁSICO



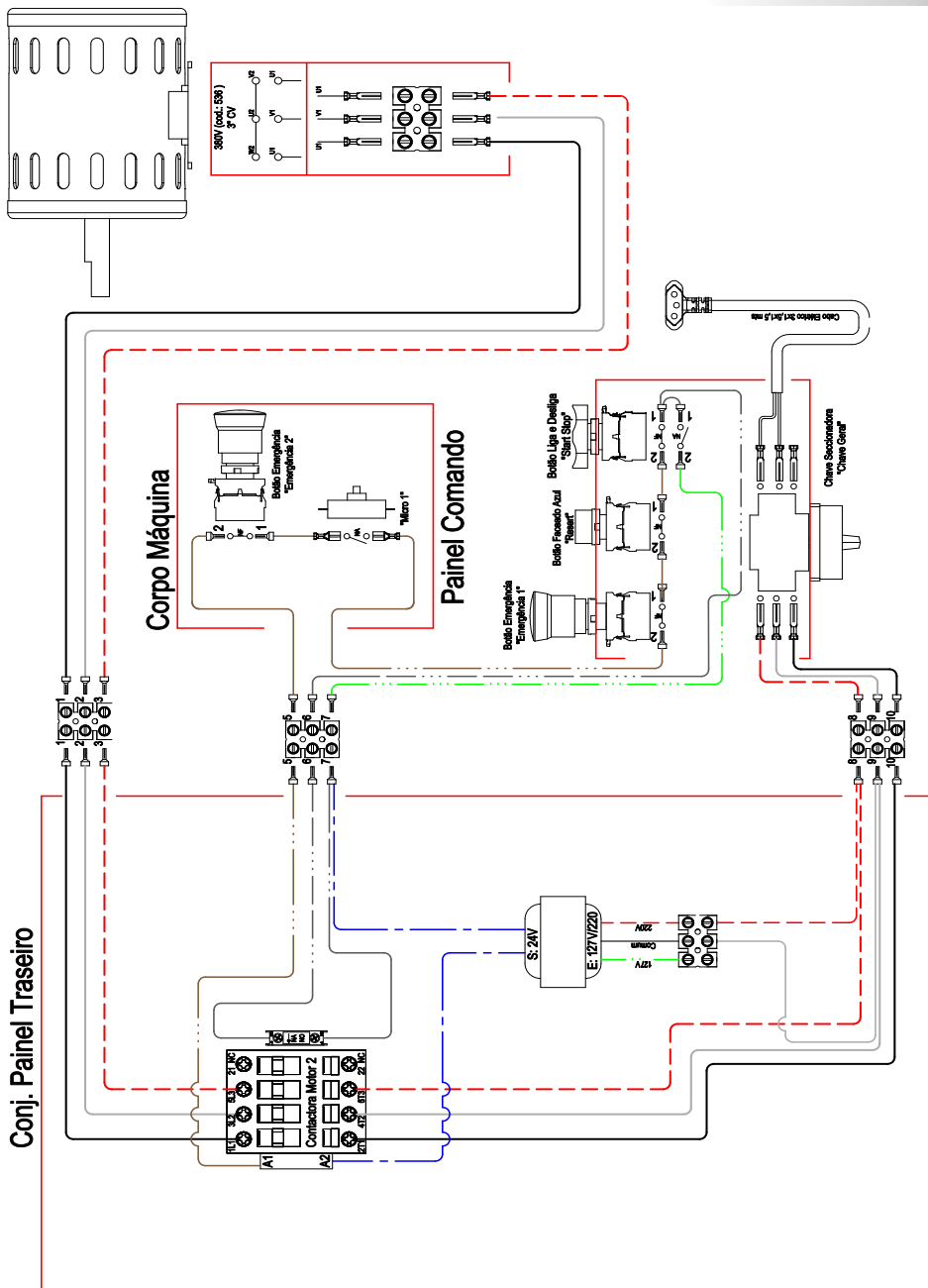
13. ESQUEMA ELÉTRICO V1 - INSTRUTECH

380V TRIFÁSICO



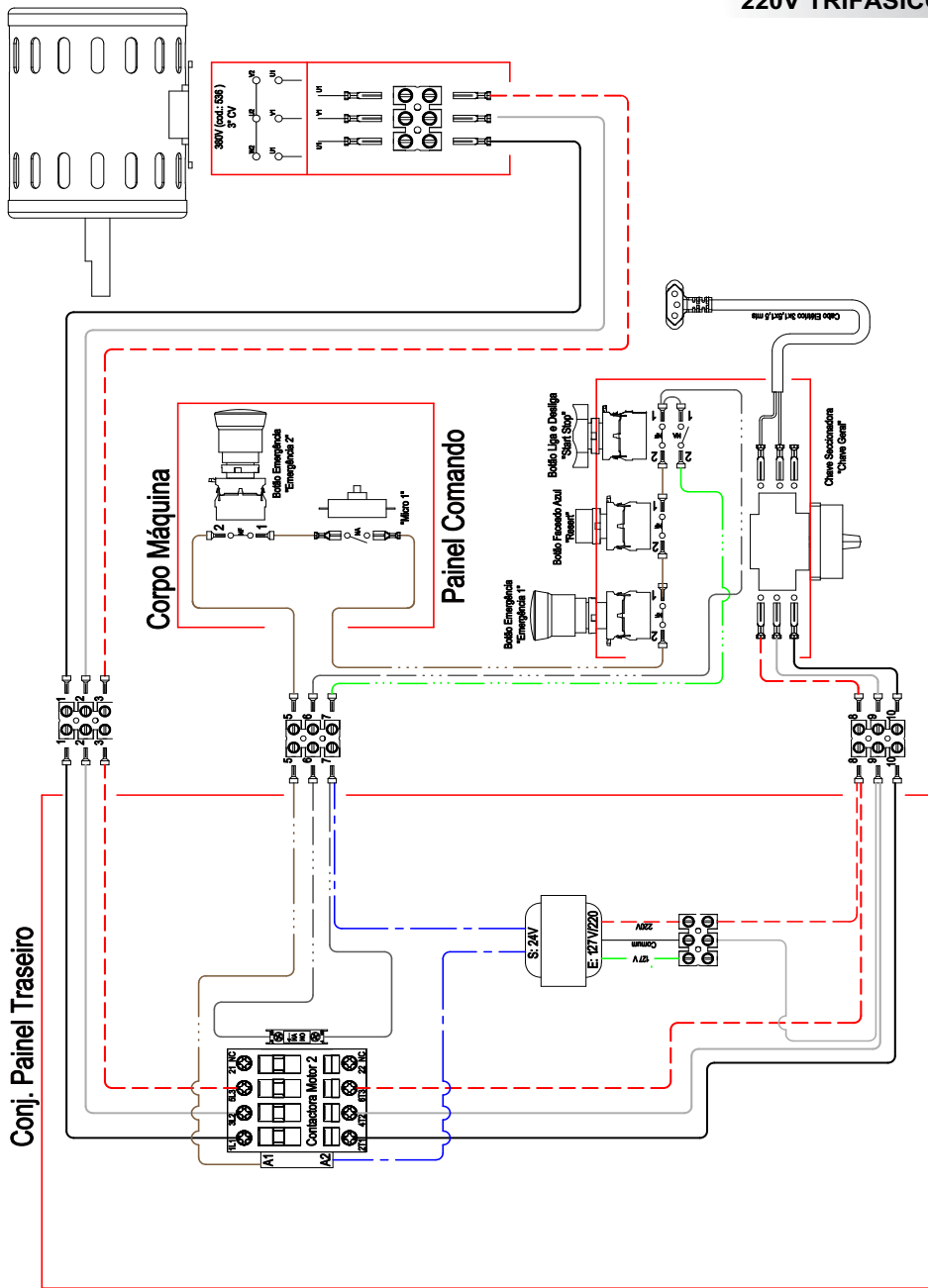
14. ESQUEMA ELÉTRICO V3

220V MONOFÁSICO



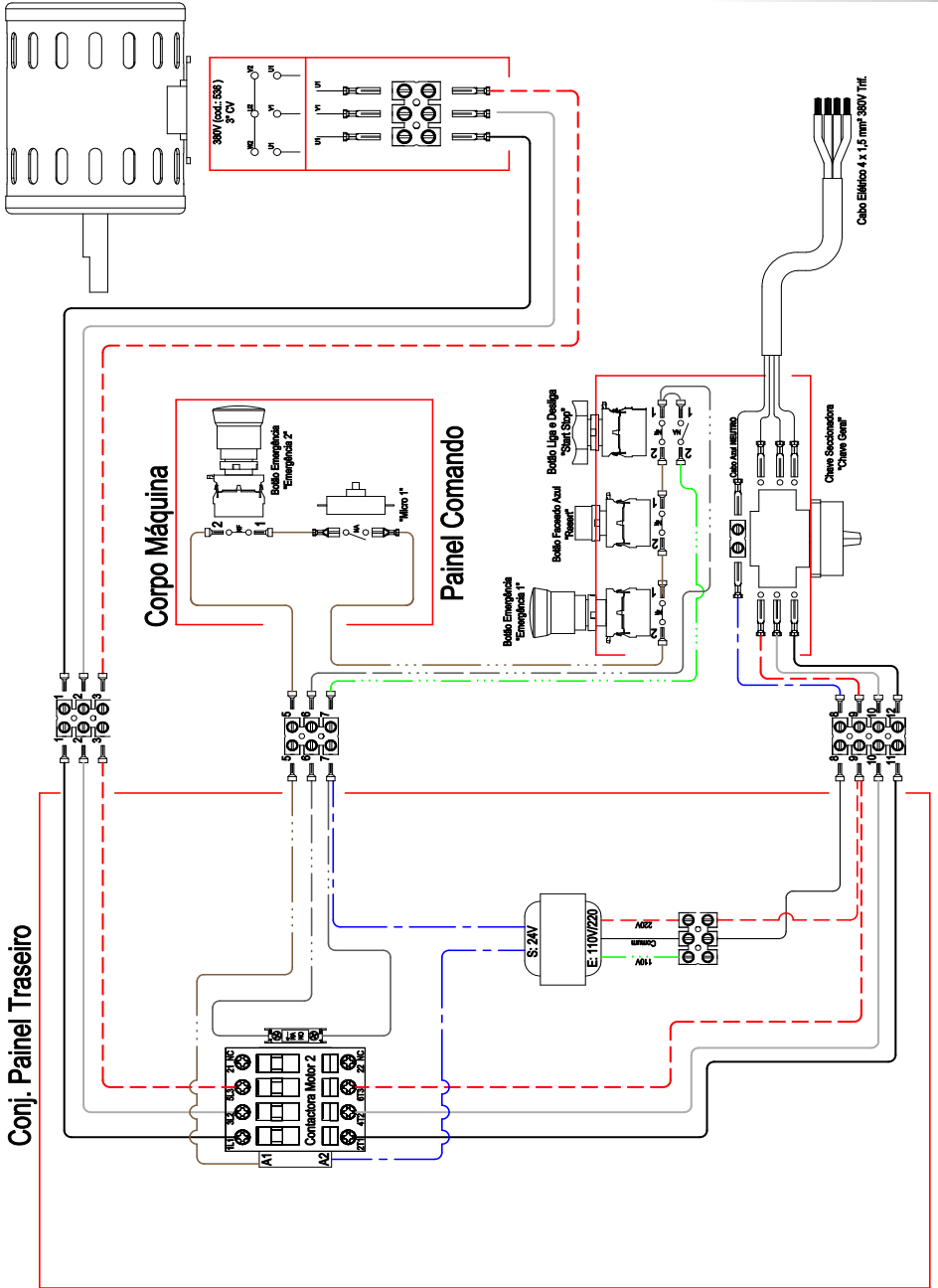
15. ESQUEMA ELÉTRICO V3

220V TRIFÁSICO



16. ESQUEMA ELÉTRICO V3

380V TRIFÁSICO



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 0,360m³ 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.

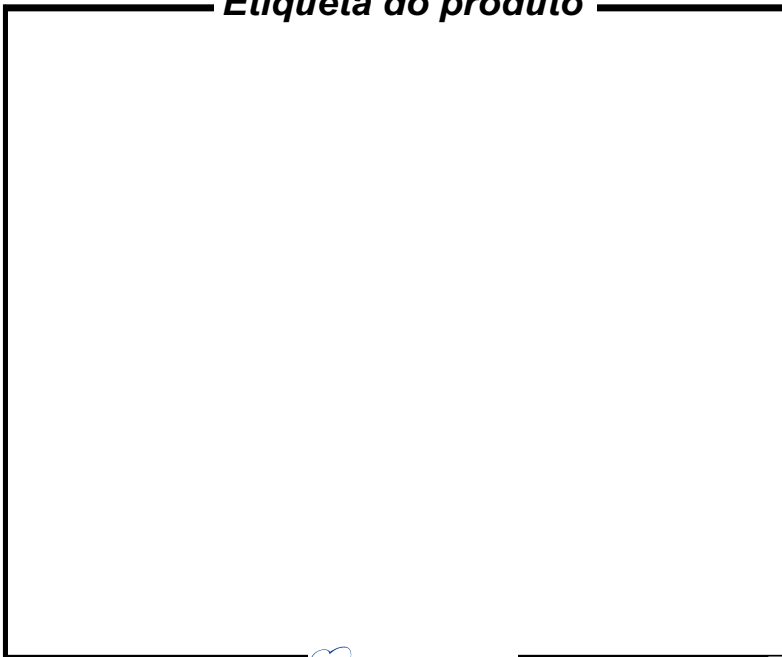
8) Regulagens, lubrificações, ajustes e limpeza do equipamento, oriundos de seu uso e funcionamento, não serão cobertos pela garantia, devendo estes correr por conta do proprietário.

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





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