

## 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 do 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 tenha 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 e válvulas solenóides. Pois são componentes sensíveis as 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 empresa.

4) O cliente terá o direito à Assistência Técnica no local de uso da máquina cuja medida da mesma seja maior que 0,360 metros cúbicos, 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 pela Assistência Técnica Autorizada que houve mau uso ou instalação inadequada do equipamento, a visita, 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 máquina 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, retentores, discos do moedor de carne e preparador de alimentos, as pás das bateadeiras como globo, raquete e espiral; feltros das modeladoras; 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;
- o emprego de peças e componentes não originais e não recomendadas pela empresa;
- modificações do produto e consequente alteração das características técnicas de funcionamento, com exceção às executadas pela empresa;
- utilização das máquinas e equipamentos para outras funções que não sejam indicadas pela fábrica.
- 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

Junho 2011

## CHAPAS BIFETEIRAS

CBG-450

CBG-450 L

CBG-600

CBG-600 L

CBG-800

CBG-800 L

CBG-1000

CBG-1000 L

CBG-1200

CBG-1200 L

CBG-1500

CBG-1500 L



## Manual de Instrução E Termo de Garantia

Os produtos GASTROMAQ possuem uma variedade completa de equipamentos que atendem as necessidades do mercado. São dezenas de equipamentos projetados visando a higiene, a segurança e a praticidade para quem trabalha no ramo da alimentação. Fabricamos produtos para restaurantes, panificadoras, açougues, pizzarias, supermercados, confeitarias e 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.



[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

## INSTALAÇÃO DAS CHAPAS BIFETEIRAS

- instale sua chapa em área bastante arejada, de modo a eliminar gases provenientes de combustão;
- 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.

Para Chapas CBG450 e 450L, CBG600 e 600L, CBG800 e 800L instalar Regulador Gás 2,8 KPa de 1 Kg/h  
Para Chapas CBG1000 e 1000L, CBG1200 e 1200L, CBG1500 e 1500L instalar Regulador Gás 2,8 KPa de 2 Kg/h .

### ATENÇÃO

O equipamento deve ser instalado em 1 botijão 13Kg (P13-GLP) com regulador de pressão de “baixa pressão” com 2,8KPa e 1 Kg/h (regulador doméstico). Para instalação em mais botijões e rede de gás (P45) contrate serviço técnico especializado de sua cidade.

Conecte a mangueira do gás no registro com abraçadeiras apropriadas.

O botijão de gás GLP (gás liquefeito de petróleo) encontra-se em estado 85% líquido dentro do botijão. Nunca vire ou deite botijão (se ainda existir algum resíduo dentro de gás ele poderá escoar na fase líquida, anulando a função do regulador de pressão, podendo provocar graves acidentes).

### Cuidados na Instalação do Botijão GLP:

- \* Use sempre o regulador de pressão ou “registro” com a inscrição NBR 8473 em relevo.
- \* Troque o regulador a cada 5 anos ou quando apresentar defeito.
- \* Use sempre a mangueira correta, com uma “malha” transparente e c/uma tarja amarela, onde aparecer a inscrição NBR 8613, o prazo de validade e o número do lote.
- \* Ao instalar o regulador, gire a borboleta p/a direita, até ficar firme. Nunca utilize ferramentas.
- \* A mangueira deve ser fixada no regulador com abraçadeiras apropriadas. Nunca usar arames ou fitas.
- \* Para segurança nunca instale qualquer acessório no botijão, além do regulador de pressão e da mangueira.
- \* Após instalação, veja se há vazamento usando apenas espuma de sabão. Se houver vazamento, repita a operação de instalação.
- \* Se o vazamento continuar, leve o botijão para um local bem ventilado e chame a empresa que vendeu o botijão.
- \* Ao instalar o botijão de gás não se esqueça de colocar as abraçadeiras na mangueira ou chame um profissional habilitado, evitando um futuro vazamento.

### Recomendações para o PRIMEIRO uso

- 1 - Cozinhar algum alimento que não será ingerido, como casca de batata, restos de carne e outros;
- 2 - colocar um pouco de óleo na chapa e aquece-la durante 10 minutos, deixar esfriar naturalmente sem colocar água fria sobre a mesma ;
- 3 - lavar com água, sabão neutro e esponja macia, secar a chapa aquecendo-a. Após estes procedimentos sua chapa estará pronta para ser usada.

### MODO DE USAR

- limpe a chapa de fritura e passe sobre a superfície um pouco de óleo comestível ou manteiga para fritar;
- abra ligeiramente a gaveta para ter acesso aos queimadores;
- abra o registro do regulador de pressão no botijão e em seguida pressione o manípulo do regulador da chama girando para a esquerda, colocando na posição de chama máxima (1/4 volta); (o registro da chapa é fornecido com regulagem em 2 estágios de chama);
- aproxime o fósforo do queimador e acenda o equipamento, retorne a gaveta na posição fechada;
- para apagar o queimador, gire o manípulo do registro da chama totalmente para a direita e em seguida feche o registro do regulador de pressão do botijão.

### DESCRIÇÃO DOS COMPONENTES

Item	Descrição	Códigos											
		CBG-450	CBG-600	CBG-800	CBG-1000	CBG-1200	CBG-1500	CBG-450L	CBG-600L	CBG-800L	CBG-1000L	CBG-1200L	CBG-1500L
2	Conj. Queimador	12403	12043/12091	12043	12043	12043	12043	12043	12043/12091	12043	12043	12043	12043
*2	Conj. Queimador Al	15303	15303/15309	15303	15303	15303	15303	15303	15303/15309	15303	15303	15303	15303
3	Regulador Ar	10111	10111	10111	10111	10111	10111	10111	10111	10111	10111	10111	10111
*3	Regulador Ar	15271	15271	15271	15271	15271	15271	15271	15271	15271	15271	15271	15271
4	Injetor	10103	10103	10103	10103	10103	10103	10103	10103	10103	10103	10103	10103
5	Conj. Grade	12102	12083	12045	12118	12134	12152	12102	12083	12045	12118	12134	12152
6	Conj. Tubulação	12106	12088	12064	12122	12138	12156	12106	12088	12064	12122	12138	12156
7	Fechamento	12105	12087	12042	12121	12137	12155	12794	12792	12762	12778	12784	12788
9	Conj. Chapa	12096	12076	12031	12112	12128	12145	12827	12828	12829	12830	12831	12832
10	Conj. Gaveta Gordura	12063	12063	12063	12063	12063	12063	12063	12063	12063	12063	12063	12063
11	Manípulo	12068	12068	12068	12068	12068	12068	12068	12068	12068	12068	12068	12068
12	Pé Borracha	12038	12038	12038	12038	12038	12038	12038	12038	12038	12038	12038	12038
13	# Conjunto Prensa Pão	14612	14612	14612	14612	14612	14612	14612	14612	14612	14612	14612	14612

\*Item especial para Chapas Bifeteiras com Queimador em Aço Inox

# Item opcional vendido juntamente com Chapas Bifeteiras a partir do modelo 800

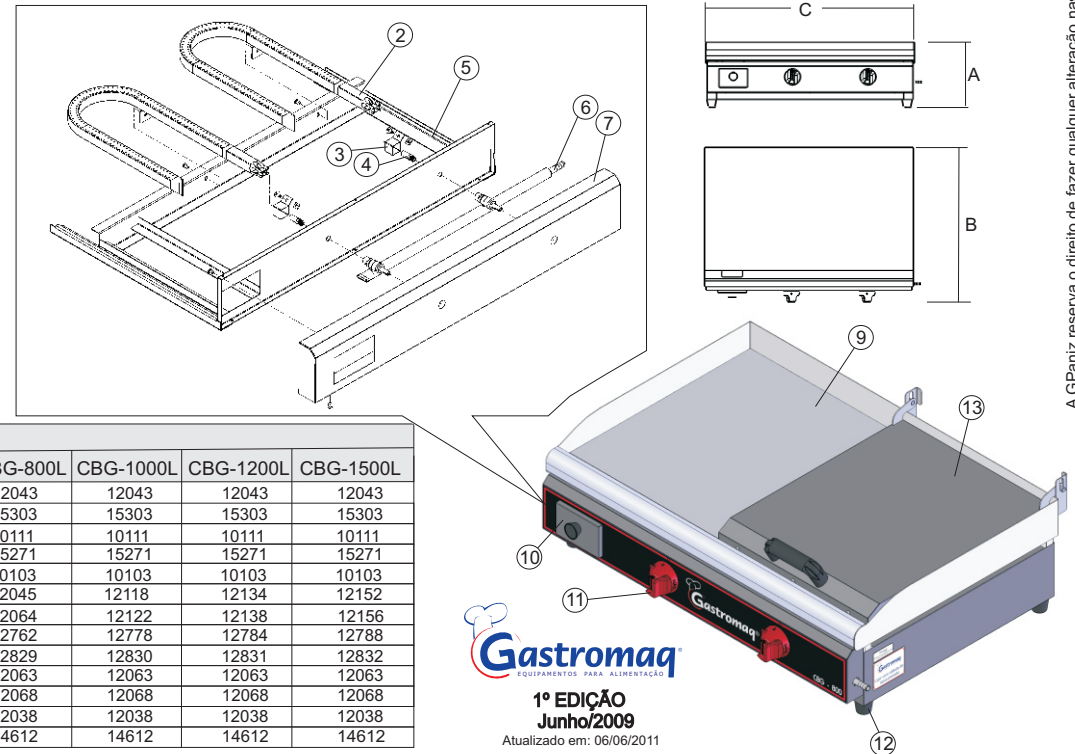
## ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Produto	Modelo	Dimensão da chapa	Consumo Gás GLP	Nr. de Queimadores	Peso Kg	Dimensões (A x B x C) mm
CHAPAS BIFETEIRAS	CBG-450	400x450	0,15 kg/hora	1 em curva	20Kg	250x520x480
	CBG-600	400x600	0,30 kg/hora	1em curva e 1 reto	35Kg	250x520x630
	*CBG-800	470x800	0,30kg/hora	2 em curva	37Kg *	250x590x830
	*CBG-1000	470x1000	0,45 kg/hora	3 em curva	50Kg *	250x590x1030
	*CBG-1200	470x1200	0,60 kg/hora	4 em curva	59Kg *	250x590x1230
	*CBG-1500	470x1500	0,75 kg/hora	5 em curva	73Kg *	250x590x1530
	CBG-450L	455x450	0,15 kg/hora	1 em curva	14,6Kg	235x520x455
	CBG-600L	455x600	0,30 kg/hora	1em curva e 1 reto	22,80Kg	235x520x605
	*CBG-800L	525x800	0,30kg/hora	2 em curva	33Kg *	235x520x810
	*CBG-1000L	525x1000	0,45 kg/hora	3 em curva	41Kg *	235x520x1010
	*CBG-1200L	525x1200	0,60 kg/hora	4 em curva	61,6Kg *	235x520x1210
	*CBG-1500L	525x1500	0,75 kg/hora	5 em curva	75,6Kg *	235x520x1515

\* Para modelos CBG PP (Chapa Bifeteira com Prensa Pão) acresce 4Kg a mais no peso.

### LIMPEZA

Limpar o equipamento sempre após a sua utilização. Use apenas pano úmido com água e sabão neutro em todas as partes, evitando excesso de água para não danificar o equipamento. Não aconselhamos o uso de qualquer esponja fibrosa, bombril ou similar. Após limpeza secar a chapa aquecendo-a por alguns minutos e finalize por untar a chapa com óleo.



**Gastromaq**  
EQUIPAMENTOS PARA ALIMENTAÇÃO

1ª EDIÇÃO  
Junho/2009

Atualizado em: 06/06/2011