

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 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 empresa.

4) O cliente terá o direito à Assistência Técnica no local de uso da máquina cuja medida da mesma seja maior que 0,36 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 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 batedeiras 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

Agosto 2011

FRITADORES

TFRG-03

FRCG-04

TFRG-07

FRCG-08

TFRE-03

FRCE-08

TFRE-07

FRCE-10

FRCE-04

FRCE-20



Manual de Instrução E Termo de Garantia

A empresa GASTROMAQ é especializada no ramo de máquinas para alimentação, oferecendo 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. Fabricamos equipamentos 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 - gastromaq@gastromaq.com.br

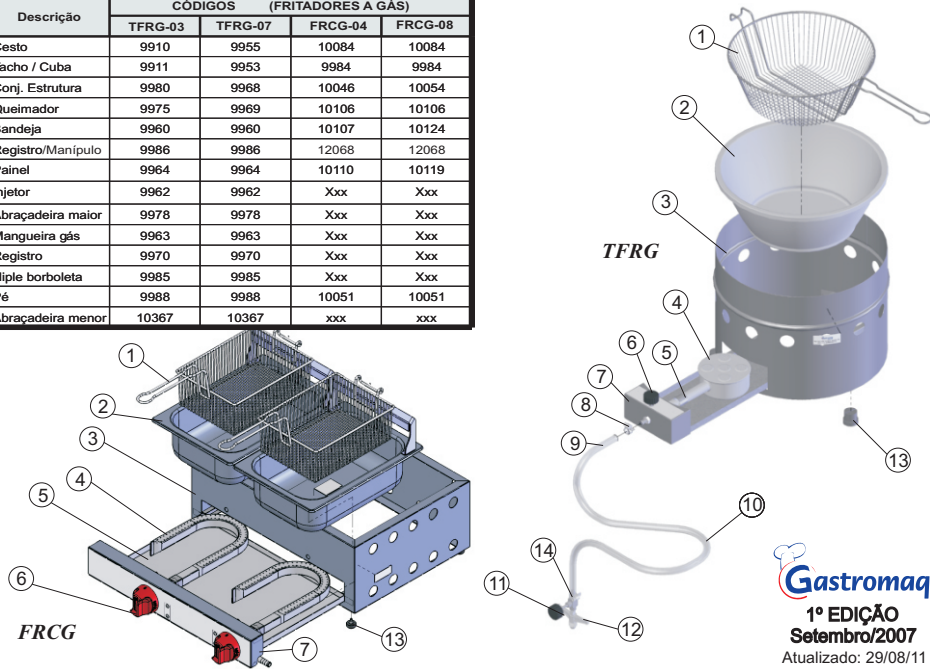
Gastromaq Indústria de Equipamentos para Alimentação Ltda.

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

DESCRIÇÃO DOS COMPONENTES

Item	Descrição	CÓDIGOS (FRITADORES A GÁS)			
		TFRG-03	TFRG-07	FRCG-04	FRCG-08
1	Cesto	9910	9955	10084	10084
2	Tacho / Cuba	9911	9953	9984	9984
3	Conj. Estrutura	9980	9968	10046	10054
4	Queimador	9975	9969	10106	10106
5	Bandeja	9960	9960	10107	10124
6	Registro/Manipulo	9986	9986	12068	12068
7	Painel	9964	9964	10110	10119
8	Injetor	9962	9962	Xxx	Xxx
9	Abraçadeira maior	9978	9978	Xxx	Xxx
10	Mangueira gás	9963	9963	Xxx	Xxx
11	Registro	9970	9970	Xxx	Xxx
12	Niple borboleta	9985	9985	Xxx	Xxx
13	Pé	9988	9988	10051	10051
14	Abraçadeira menor	10367	10367	xxx	xxx

Fritadores Gás

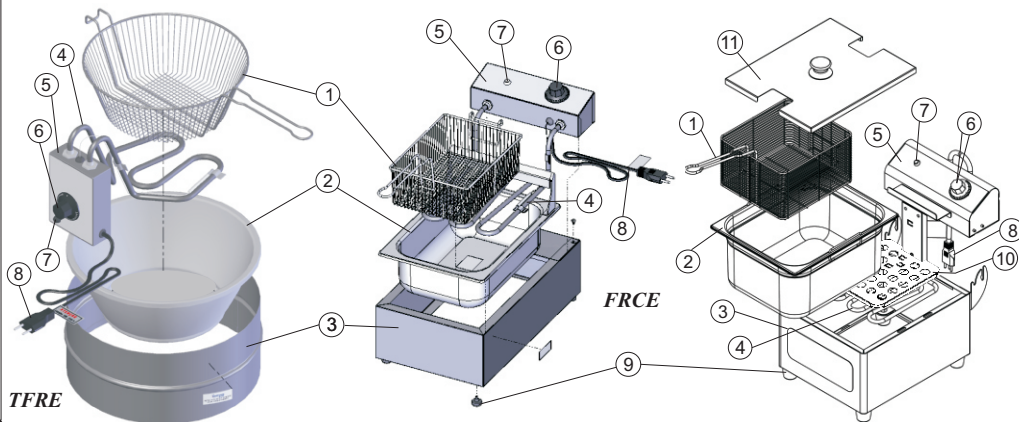


Gastromaq
1ª EDIÇÃO
Setembro/2007
Atualizado: 29/08/11

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

Fritadores Elétricos

Item	Descrição	CÓDIGOS (FRITADORES ELÉTRICOS)											
		TFRE-03 110V	TFRE-03 220V	TFRE-07 110V	TFRE-07 220V	FRCE-04 110V	FRCE-04 220V	FRCE-08 110V	FRCE-08 220V	FRCE-10 110V	FRCE-10 220V	FRCE-20 110V	FRCE-20 220V
1	Cesto	9910	9910	9955	9955	10038	10038	10038	10038	15125	15125	15125	15125
2	Tacho/Cuba	9911	9911	9953	9953	9984	9984	9984	9984	15320	15320	15320	15320
3	Estrutura	9909	9909	9956	9956	10046	10046	10054	10054	15055	15055	15056	15056
4	Resistência	9898	9947	9950	9951	10044	10044	10045	10045	15121	15120	15121	15120
5	Caixa painel	9907	9907	9907	9907	10040	10040	10040	10040	15115	15115	15115	15115
6	Termostato	11455	11455	11455	11455	11455	11455	11455	11455	10005	10005	10005	10005
7	Sinaleira	9902	9899	9902	9899	9902	9899	9902	9899	9902	9899	9902	9899
8	Cabo elétrico	14444	14444	14444	14444	14444	14444	14444	14444	14444	14444	14444	14444
9	Pé borracha	xxx	xxx	xxx	xxx	10051	10051	10051	10051	12038	12038	12038	12038
10	Conj. Proteção	xxx	xxx	xxx	xxx	xxx	xxx	xxx	xxx	15111	15111	15111	15111
11	Conj. Tampa	xxx	xxx	xxx	xxx	xxx	xxx	xxx	xxx	15129	15129	15129	15129



SUGESTÕES DE TEMPERATURAS

ALIMENTO	TEMPERATURA
Batatas	190 °C
Pescados e lula	180 °C
Croquetes, polenta e frango	170 °C
Carnes	160 °C
Churros	160 °C
Verduras	150 °C

Importante

A quantidade de óleo a ser utilizada no fritador pode variar de acordo com o tipo de alimento. Alimentos pesados requerem cuidado a serem fritos para que o óleo não respingue demasiadamente.

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

PRODUTO	MODELO	Tamanho do Recipiente	Volume Cuba	Potência Resistência	Dimensões (AxLxP) mm	Peso Kg
FRITADORES ELÉTRICOS	TFRE-03 110V	TACHO Ø315mm	3 Litros	2000 W	179x400x488	2,4
	TFRE-03 220V	TACHO Ø315mm	3 Litros	2500 W	179x400x488	2,4
	TFRE-07 110V	TACHO Ø440mm	7 Litros	2500 W	179x523x633	3,28
	TFRE-07 220V	TACHO Ø440mm	7 Litros	3500 W	179x523x633	3,28
	FRCE-04 110V	CUBA 200X300x100mm	4 Litros	2200W	223x244x582	2,9
	FRCE-04 220V	CUBA 200X300x100mm	4 Litros	3000W	223x244x582	2,9
	FRCE-08 110V	2 CUBAS 200X300x100mm	4+4 Litros	(2) 2200W	223x490x582	5,3
	FRCE-08 220V	2 CUBAS 200X300x100mm	4+4 Litros	(2) 3000W	223x490x582	5,3
	FRCE-10 110V	CUBA 230X300x150mm	10 Litros	3000W	300X270X590	4,4
	FRCE-10 220V	CUBA 230X300x150mm	10 Litros	3000W	300X270X590	4,4
FRITADORES A GÁS	FRCE-20 110V	2 CUBAS 230X300x150mm	10+10 Litros	(2) 3000W	300X550X590	8,8
	FRCE-20 220V	2 CUBAS 230X300x150mm	10+10 Litros	(2) 3000W	300X550X590	8,8

PRODUTO	MODELO	Tamanho do Recipiente	Volume	Dimensões (AXLXP)mm	Peso Kg
FRITADORES A GÁS	TFRG-03	TACHO Ø315mm	3 Litros	252x373x488	2,4
	TFRG-07	TACHO Ø440mm	7 Litros	252x501x633	3,28
	FRCG-04	CUBA 200X300mm	4 Litros	272x275x497	2,9
	FRCG-08	2 CUBAS 200X300mm	8 Litros	272x520x497	5,3

INSTRUÇÕES DE USO

- Retire toda a proteção de PVC (película para proteção do aço inox) antes de colocar seu fritador em funcionamento.
- Antes de ligar o fritador certifique-se de que a voltagem elétrica de seu estabelecimento seja a mesma indicada na etiqueta de do produto.
- Posicione o termostato na temperatura desejada. O termostato irá desligar o equipamento no momento em que o óleo atingir a temperatura indicada e, tornará a ligá-lo automaticamente quando a temperatura diminuir.
- Nunca ligue o equipamento, sem que a resistência esteja totalmente imersa no óleo.
- Recomenda-se que a temperatura do óleo não ultrapasse de 190°C, pois esta provoca a queima das características do óleo.
- Verifique o acúmulo de resíduos de fritura no fundo do reservatório, fazendo limpeza periódica.
- Evite deslocar ou mover o fritador quando este estiver com óleo aquecido e/ou o fritador estiver ligado.